



# Мультиварка

RF-502ADT



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед началом эксплуатации мультиварки внимательно прочтите данное руководство, и следуйте рекомендациям в дальнейшем.



## Содержание:

Перед началом использования _____	3
Комплектация _____	4
Технические характеристики _____	5
Руководство по Эксплуатации мультиварки _____	5
Чистка и уход за прибором _____	30
Перед обращением в сервисный центр _____	30
Гарантийные обязательства _____	31

## Уважаемый покупатель!

*Благодарим Вас за то, что вы отдали предпочтение бытовой технике **GALATEC**. **GALATEC** – это новейшие разработки, качество, надежность и внимательное отношение к нашим Покупателям.*

*Надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей Компании.*

Мультиварка **GALATEC RF-502ADT** – это современное многофункциональное устройство для приготовления пищи, в котором новейшие инновационные разработки в области малой бытовой техники для кухни совмещены с идеей о здоровом питании. Данная модель полностью отвечает запросам самых требовательных потребителей и соответствует высокому уровню современной жизни.

С мультиваркой **GALATEC RF-502ADT** вы узнаете, что такое настоящая здоровая пища. На вашем столе появится множество новых изысканных и полезных блюд, которые не только обогатят ваш рацион, но и внесут новые краски и вкусы в вашу жизнь, ведь в мультиварке **GALATEC RF-502ADT** благодаря появлению целого ряда новых функций можно приготовить практически любое блюдо любой кухни мира.

Процесс приготовления в мультиварке полностью автоматизирован. 24 автоматические программы позволяют готовить блюда из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, вегетарианскую еду, варить каши, супы, гарниры, макароны, плов, жарить во фритюре, делать йогурты, готовить выпечку, десерты и многое другое.

Функциональные возможности мультиварки дополнены режимом «Отложенного старта».

В мультиварке **GALATEC RF-502ADT** усовершенствована универсальная программа «**ШЕФ-ПОВАР**», благодаря которой можно самостоятельно изменять время и температуру приготовления в большом диапазоне значений от 35°C до 165°C, что выгодно отличает ее от остальных аналогов.

Несмотря на большой объем чаши, мультиварка **GALATEC RF-502ADT** довольно компактна. Она не занимает много места и удобна для хранения. Сочетая в себе функции плиты, духового шкафа, фритюрницы, пароварки, хлебопечки, кашеварки, йогуртницы и многих других кухонных приборов, мультиварка **GALATEC RF-502ADT** поможет освободить пространство на кухне. В комплекте идет книга рецептов.



## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Изделие предназначено только для эксплуатации в бытовых условиях и не предназначено для промышленного использования.
- Используйте изделие только по назначению. Использование прибора в целях, отличающихся от выше указанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации изделия.
- Перед включением прибора в розетку проверьте, совпадает ли напряжение электросети с напряжением прибора. Эта информация указана в технических характеристиках.
- Используя удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора, в противном случае несоответствие мощности удлинителя может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- В целях безопасности при подключении к электросети изделие должно быть заземлено. Подключение должно производиться только к заземленным розеткам. В противном случае прибор не будет отвечать требованиям защиты от поражения электрическим током.



### **Внимание!**

*Во время работы прибор нагревается! Не касайтесь руками его корпуса, чаши и металлических деталей во время работы прибора. Используйте кухонные рукавицы. Не наклоняйтесь над прибором во время открытия крышки.*

- Выключая прибор из розетки, извлекайте шнур электропитания сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод. Неосторожное обращение может привести к травмам. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время чистки или перемещения.
- Не протягивайте шнур электропитания около острых краев или углов, близко к источникам тепла (газовым и электрическим плитам). Следите за тем, чтобы шнур не перекручивался и не перегибался. Повреждение шнура может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии.
- Не устанавливайте изделие на мягкую поверхность, так как это может затруднить его вентиляцию и привести к поломке.
- Не рекомендуется эксплуатация изделия на открытом воздухе из-за возможного попадания влаги, посторонних предметов и насекомых в корпус изделия. Это может привести к серьезным повреждениям, не соответствующим условиям гарантии.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ



1. Крышка прибора
2. Съёмная внутренняя крышка
3. Чаша
4. Кнопка открытия крышки
5. Панель управления с дисплеем
6. Корпус
7. Ручка для переноски
8. Клапан выпуска пара
9. Контейнер для приготовления на пару
10. Корзина для жарки во фритюре
11. Суловая ложка
12. Плоская ложка
13. Мерный стакан

\*Производитель может внести изменения в комплектацию товара без предварительного уведомления.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номер модели	Номинальная ёмкость	Номинальная мощность	Рис (чашек)	Электропитание	Покрытие чаши
RF-502ADT	5 л.	860 Вт	2-10	220V-50 Гц	Антипригарное керамическое

## 4. Руководство по эксплуатации мультиварки

*Перед использованием, пожалуйста, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и убедитесь в том, что розетка в Вашем доме соответствует имеющимся требованиям.*

### Подготовка к эксплуатации.

1. Откройте упаковку, аккуратно выньте прибор, удалите все упаковочные и рекламные материалы.
2. Извлеките все аксессуары и руководство по эксплуатации.
3. Протрите корпус прибора влажной губкой.
4. Промойте чашу тёплой мыльной водой. Тщательно просушите.
5. После очистки всех деталей соберите прибор.

### Эксплуатация прибора.

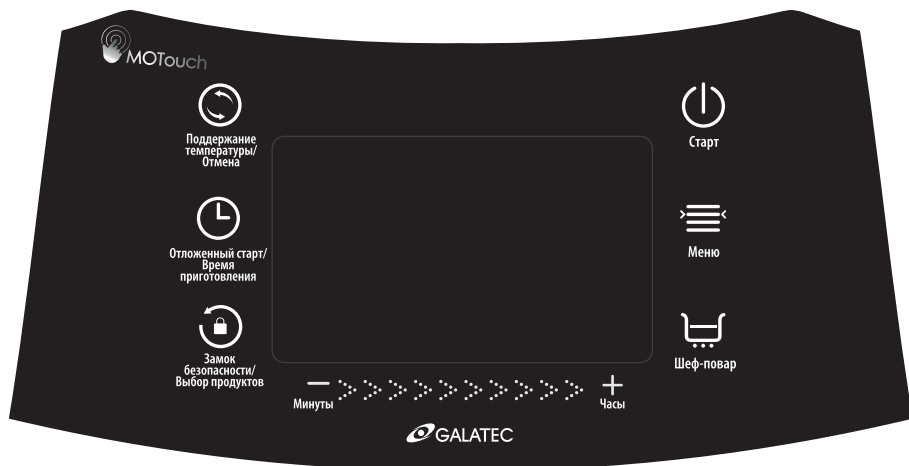
1. Установите мультиварку на горизонтальную ровную поверхность. При установке следите за тем, чтобы горячий пар во время приготовления не попадал на мебель, бытовую технику, стены и т.п.
2. Откройте крышку прибора, нажав на кнопку.
3. Перед началом приготовления убедитесь, что внутренние и внешние части прибора освобождены от упаковки и не имеют загрязнений. Убедитесь также, что между внутренней кастрюлей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов.
4. Промойте и очистите необходимое количество продуктов, поместите их в чашу и установите ее в мультиварку. Никогда не мойте продукты непосредственно во внутреннем баке, так как это может привести к повреждениям покрытия. Для правильного соблюдения пропорций – ориентируйтесь на мерную шкалу. Соотношение может быть незначительно скорректировано в зависимости от личных предпочтений. Не наливайте воды выше отметки максимум, так как это может привести к переполнению устройства водой во время приготовления пищи.
5. Следите, чтобы чаша была корректно установлена на нагревательном элементе. В зависимости от режима приготовления, крышка прибора может оставаться открытой или закрытой. Рекомендации касательно корректного положения крышки указаны в описании каждого из режимов приготовления.
6. Включите мультиварку в розетку. Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации.
7. Выберите соответствующий режим приготовления, при необходимости настройте температуру и время.
8. Нажмите кнопку “СТАРТ”.



### **Внимание!**

*Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.*

## Панель управления (рис.1)



## Функциональная панель (рис.2)



### СТАРТ

При нажатии кнопки «СТАРТ» сразу после включения прибора начнется стандартная процедура приготовления риса. Нажатие кнопки «СТАРТ» после выбора определенной функции позволит Вам начать приготовление блюда, которое Вы выбрали.

## МЕНЮ

Нажмите кнопку **«МЕНЮ»** для выбора необходимой Вам программы, и, нажмите кнопку **«СТАРТ»** для начала приготовления пищи по данной программе.

## ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

### Время приготовления

(под временем приготовления подразумевается весь процесс приготовления пищи).

После выбора необходимой функции, (например, приготовление **ЙОГУРТА, ПАСТЫ, МОЛОЧНЫХ КАШ, РАГУ, БУЛЬОНА, БЛЮД НА ПАРУ, ВЫПЕЧКИ, МЯСА, СУПОВ, ОВОЩЕЙ**) нажмите кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ»** 2 раза. На экране появится индикатор времени приготовления, далее, можно регулировать время приготовления пищи кнопками **"ЧАСЫ / +" "МИН / -"**.

Например, Вы хотите приготовить бульон за 2 часа, сначала Вам необходимо выбрать функцию **«БУЛЬОН»**, затем дважды нажать на кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ»**, далее кнопкой **"ЧАСЫ / +" "МИН / -"**, Вы можете выбрать необходимое Вам время приготовления. После этого необходимо нажать кнопку **«СТАРТ»**.

### Отложенный старт

(выбор определенного времени начала приготовления пищи).

После выбора необходимой функции (например: рис, плов, суп, бульон, блюда на пару, молочные каши, овощи, гречневая каша, бобовые, тушеное мясо), нажмите кнопку **«ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ»** 1 раз, на экране появится индикатор времени начала приготовления пищи, далее, можно регулировать время приготовления пищи кнопками **"ЧАСЫ / +" "МИН / -"**.

Например: сейчас 8 часов утра, Вы хотите, чтобы блюдо было приготовлено к 12 часам. Выберите необходимый режим, далее – время приготовления, после этого вы сможете выбрать временной интервал – 4 часа. После этого нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Яркими цифрами на дисплее высвечивается время приготовления блюда; дисплей с 4-мя числовыми значениями – предназначен для функции отложенного старта. Время приготовления пищи регулируется кнопками **"ЧАСЫ / +" "МИН / -"**. (некоторые функции, обозначенные в инструкции – приведены для справки, и могут не соответствовать фактическим).



**ВНИМАНИЕ:** Не рекомендуется откладывать старт программы на длительное время, если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При установке времени для функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что отсчет времени в программе **«БЛЮДА НА ПАРУ»** начинается только по достижении мультиваркой необходимой рабочей температуры (после закипания воды).

## ПОДОГРЕВ / ВЫКЛЮЧЕНИЕ

**Функция поддержания температуры (автоподогрев)** Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и поддерживает температуру готового блюда в пределах 73°C в течение 24 часов. На приборе при этом начинает светиться индикатор. После 24 часов подогрева прибор автоматически переходит в режим ожидания.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** *Продукты в режиме ожидания будут сохранять свои свойства в течение 5 часов. После этого, для предотвращения порчи продукта необходим дополнительный подогрев.*

#### **Предварительное отключение автоподогрева.**

Включение «**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА**» по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. При нажатии кнопки «**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА**» рабочий режим будет отменен и прибор перейдет в режим ожидания.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** *Не пользуйтесь режимом «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ» для разогревания пищи.*

## **«ШЕФ-ПОВАР»**

При нажатии кнопки «**ШЕФ-ПОВАР**» в режиме ожидания – прибор автоматически выберет время приготовления 30 минут и температуру приготовления – 100 градусов (при этом температуру приготовления можно менять от 35 до 165 градусов). Для корректировки времени приготовления или температуры воспользуйтесь кнопками "**ЧАСЫ / +**" "**МИН / -**". После завершения настроек нажмите кнопку «**СТАРТ**».

## **ЧАСЫ/МИНУТЫ**

Воспользуйтесь кнопками "**ЧАСЫ / +**" "**МИН / -**" для настройки необходимого времени приготовления пищи и температуры приготовления.

## **ВЫБОР ПРОДУКТОВ / ЗАМОК БЕЗОПАСНОСТИ**

### **Выбор продуктов.**

После выбора определенной функции, такой как: «**ФРИТЮР**», «**БЛЮДА НА ПАРУ**», «**СУПЫ**», «**ОБЖАРКА**» и т.д., индикатор замигает и будет необходимо нажать кнопку «**ВЫБОР ПРОДУКТОВ**», и выбрать один из режимов, например: «**РЫБА**», «**КУРИЦА**», «**МЯСО**», «**ОВОЩИ**».

### **Замок безопасности.**

Для того чтобы заблокировать кнопки прибора, необходимо удерживать кнопку «замок безопасности» в течение 3 секунд. Для отмены данной функции необходимо повторно нажать на данную клавишу в течение 3 секунд или переключите функцию «**->**» на функцию «**+>**» для быстрой разблокировки.

## **НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА**

1. Нажмите «**МЕНЮ**» и выберете необходимое для приготовления блюдо, например **РИС**.
2. Нажмите кнопку «**ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**» и далее регулируйте время кнопками "**ЧАСЫ / +**" "**МИН / -**". При нажатии кнопки "**ЧАСЫ / +**" время увеличивается на 1 час, при нажатии кнопки "**МИН / -**" время уменьшается на 10 минут. При удержании данных кнопок время будет корректироваться быстро.
3. Нажмите кнопку «**СТАРТ**» для начала работы с таймером, после этого начинается обратный отсчет. Например, если Вы хотите, чтобы рис был приготовлен к 19:00, а сейчас 14:00, то Вам необходимо установить таймер на 5 часов, тогда к 19:00 рис будет готов.

## НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

### Таблица рекомендуемого времени для приготовления блюд.



**ВНИМАНИЕ:** данные в таблице по времени приведены справочно. Следует учитывать, что это общие рекомендации. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от свежести и конкретного вида продукта, веса и температуры продуктов, а также Ваших вкусовых предпочтений.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Отсчет времени в программах предусматривающих регулирование времени готовки начинается только после выхода мультитварки на температурный режим. Так если поставить холодную воду и выбрать 5 минут в программе БЛЮДА НА ПАРУ, то в течение нескольких минут температура поднимется до 100-110 градусов, а затем начнется отсчет 5-ти минут.

№ п/п	Функция	Рекомендовано для приготовления	Время по умолчанию	Минимальное время приготовления в режиме	Максимальное время приготовления в режиме	Температура	функция подогрева, время подогрева
1	<b>Рис</b>	Приготовление рассыпчатых каш из различных видов одно- и многокомпонентных круп, приготовления различных гарниров	-	-	-	98-100°C	Да, 24часа
2	<b>Плов</b>	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	-	-	-	98-100°C	Да, 24часа
3	<b>Йогурт</b>	Приготовление йогурта	8 часов	6 часов	12 часов	35-40°C	Нет
4	<b>Отвар</b>	Приготовление жидких, диетических каш на воде, рисового отвара, отваров из трав, морсов	60 мин.	30 мин.	2 часа	95-100°C	Да, 24часа
5	<b>Блюда на пару</b>	Приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мант, диетических и вегетарианских блюд, детского меню.	20 мин.	5 мин.	1 час	110-115°C	Да, 24часа
6	<b>Выпечка</b>	Приготовление изделий из теста (пироги, булочки, кексы, бисквиты, печенье)	50 мин.	30 мин.	90 мин.	140-150°C	Да, 2часа

7	<b>Суп</b>	Приготовление бульонов, различных первых блюд (суп, борщ, рассольник, уха, щи, солянка, и т. д.), заправочных соусов, варки холодца, а также компотов и напитков. Стерилизация детской посуды.	1 час	30 мин.	4 часа	98-100°C	Да, 24часа
8	<b>Пастеризация</b>	Подогрев и пастеризация молока	5 мин.	5 мин.	30 мин.	50-70°C	Нет
9	<b>Мясо</b>	Жарение мяса с небольшим количеством масла	45 мин.	10 мин.	60 мин.	125-145°C	Нет
10	<b>Десерт</b>	Приготовление десертов	50 мин.	30 мин.	2 часа	98-100°C	Да, 24часа
11	<b>Фритюр</b>	Приготовление блюд в сильно разогретом масле (картофель фри, блюда в кляре, хворост, пончики)	15 мин.	5 мин.	2 часа	155-170°C	Нет
12	<b>Рагу</b>	Медленное тушение овощей, рыбы, мяса с небольшим количеством воды	2 часа	1 час	8 часов	98-100°C	Да, 24часа
13	<b>Паста</b>	Варка макаронных изделий,пельменей, сосисок, хинкали, яиц	10 мин.	5 мин.	1 час	115-120°C	Нет
14	<b>Молочная каша</b>	Приготовление каш на молоке	35 мин.	30 мин.	2 часа	95-100°C	Да, 24часа
15	<b>Овощи</b>	Приготовление овощных блюд	5 мин.	5 мин.	30 мин.	80-100°C	Да, 24часа
16	<b>Разогрев</b>	Разогрев готовых блюд	20 мин.	-	-	98-100°C	Да, 24часа
17	<b>Запекание</b>	Программа служит для запекания овощей, мяса, рыбы, приготовления сложных многокомпонентных запеканок и прочих блюд.	50 мин	30 мин.	2 часа	125-145°C	Нет
18	<b>Гречка</b>	Приготовление рассыпчатой каши из гречки	35 мин.	20 мин.	2 часа	95-100°C	Да, 24часа
19	<b>Овсянка</b>	Приготовление овсяной каши	35 мин.	20 мин.	2 часа	95-100°C	Да, 24часа
20	<b>Бобовые</b>	Приготовление блюд из фасоли, гороха, чечевицы - супов, каш, рагу	60 мин.	30 мин.	4 часов	110-115°C	Да, 24часа



21	<b>Жарка</b>	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	45 мин.	5 мин	1 час	125-145°C	Нет
22	<b>Пицца</b>	Приготовление мясной, рыбной, овощной пиццы	15 мин.	5 мин.	1 час	140-160°C	Да, 24 часа
23	<b>Тушение</b>	Рекомендуется для тушения обжаренного мяса, рыбы, для дополнительной термической обработки	60 мин.	30 мин.	4 часов	95-105°C	Да, 24 часа
24	<b>Томление</b>	Приготовление мясных, овощных рагу, холодца с использованием функции томления	3 часа	1 часов	8 часов	85-100°C	Да, 24 часа
25	<b>Шеф-повар</b>	Программа дает возможность регулировать температуру от 35 до 165°C с шагом в 5°C, что позволяет задать дополнительно 28 программ приготовления.	30 мин.	2 мин.	15 часов	35-165°C	Да, 24 часа

Например, Вы хотите приготовить бульон за 2 часа:

1. Нажмите на кнопку «МЕНЮ», установите программу «СУП»,
2. Нажмите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, регулируя время кнопками "часы/+" "мин/-", установите время приготовления – 2 часа, и нажмите кнопку «СТАРТ».

## **ПРОГРАММА «ШЕФ-ПОВАР»**

Программа «ШЕФ-ПОВАР» является многофункциональным режимом, который позволит Вам приготовить множество различных блюд. Для работы в данном режиме необходимо вручную установить желаемое время от 5 минут до 15 часов и температуру приготовления от 35 до 165°C.

1. Поместите все необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Следуйте указаниям раздела «Эксплуатация прибора».

2. **ШЕФ-ПОВАР.** Данная функция активируется однократным нажатием кнопки «Меню» и позволяет готовить с постоянной температурой в течение заданного времени. Выберите режим **ШЕФ-ПОВАР** при помощи кнопки «МЕНЮ».

3. Установите температуру приготовления от 35°C до 165°C в соответствии с рецептурой блюда. Установите время приготовления в соответствии с рецептурой блюда.

4. Для установки времени и температуры используйте кнопки «ЧАСЫ +» и «МИНУТЫ -».

5. Для запуска программы нажмите кнопку «СТАРТ». Загорится световой индикатор кнопки «СТАРТ».

В программе «ШЕФ-ПОВАР» есть возможность проконтролировать процесс приготовления еды. В любой момент можно открыть крышку, проверить степень готовности, убедившись в полной готовности еды, отключить прибор.

## ПРОГРАММА «РАЗОГРЕВ»

Функция разогрева позволяет разогреть готовое блюдо, даже если вы только что вытащили его из холодильника. Время работы мультиварки в этом режиме по умолчанию составляет 20 мин.

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, выберите программу **«РАЗОГРЕВ»**. Таймер начнет прямой отсчет времени разогрева.

Прибор разогреет блюдо и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 24 часа. При необходимости разогрев можно прекратить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**, пока не погаснут соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке.

**ВНИМАНИЕ:** Несмотря на то, что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

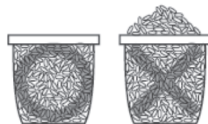
## ПРОГРАММА «РИС»

Программа рекомендуется для варки рассыпчатых рисовых каш, а также каш из различных видов одно- и многокомпонентных круп, приготовления различных гарниров. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 4 часов.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту. Промойте необходимое количество риса, и переложите в чашу. Никогда не мойте рис непосредственно во внутреннем баке, так как это может привести к повреждениям покрытия.

Правильное соотношение риса и воды при приготовлении составляет приблизительно 1:1-1,5. Для соблюдения пропорций – ориентируйтесь на шкалу мерного стакана или чаши мультиварки.

Соотношение может быть незначительно скорректировано в зависимости от личных предпочтений. Не наливайте воды выше отметки максимум, так как это может привести к переполнению устройства водой во время приготовления пищи. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.



2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»** выберите программу **«РИС»**.
4. Нажатием кнопок **«ЧАС+»** и **«МИН-»** установите нужное время приготовления.
5. При необходимости нажмите кнопку **«ОТСРОЧКА»** и установите время отложенного старта.
6. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорится индикатор кнопки **«СТАРТ»** и индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»** на дисплее. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы.
7. По завершении программы в зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**, на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.

## ПРОГРАММА «ПЛОВ»

Программа рекомендуется для приготовления различных видов плова.

1. Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.

Таблица продуктов для плова.

Продукты на 4-6 порций	Плов с мясом	Плов с мясом	Плов с курицей	Плов с курицей
	Мера	Ед.	Мера	Ед.
Растительное масло	3 ст.л.	60 гр.	3 ст.л.	60 гр.
Баранина/ свинина	400-500гр.			
Курица	800-1000гр.			
Морковь	2шт.	150гр.	2шт.	150гр.
Лук	2шт.	150гр.	2шт.	150гр.
Рис	2 м.ст	2м.ст	2 м.ст	2м.ст
Вода/бульон	2 м.ст	2м.ст	2 м.ст	2м.ст
Соль	По вкусу	По вкусу	По вкусу	По вкусу
Специи	По вкусу	По вкусу	По вкусу	По вкусу

2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

3. Нажимая кнопку «Меню» выберите программу «ПЛОВ».

4. Нажатием на кнопки «МИНУТЫ—» и «ЧАСЫ+» установите необходимое время приготовления. При необходимости установите время отложенного старта (см. раздел «Функция «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»).

5. Нажмите кнопку «СТАРТ». Загорится индикатор кнопки «СТАРТ» и индикатор «Поддержание температуры/Отмена» на дисплее. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы.

6. По завершении программы в зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА», на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.

## ПРОГРАММА «ГРЕЧКА»

Программа рекомендуется для приготовления рассыпчатых каш из круп.

Время приготовления по умолчанию составляет 35 минут. Диапазон установки времени: от 20 минут до 2 часов.

1. Отмерьте ингредиенты в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

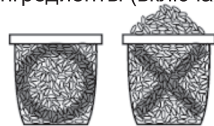
Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

3. Нажимая кнопку «МЕНЮ» выберите программу «ГРЕЧКА».

4. Нажатием на кнопки «МИНУТЫ—» и «ЧАСЫ+» установите необходимое время приготовления. При необходимости установите время отложенного старта (см. раздел «Функция «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»).

5. Нажмите кнопку «СТАРТ». Загорится индикатор кнопки «СТАРТ» и индикатор «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ ОТМЕНА» на дисплее. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы.

6. По завершении программы в зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА», на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.



## **ПРОГРАММА «МОЛОЧНАЯ КАША»**

Рекомендуется для приготовления молочных каш. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 2 часов.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Программа «МОЛОЧНАЯ КАША» предназначена для приготовления каши из пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой;
- перед приготовлением смазывать чашу мультиварки сливочным маслом;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно указаниям книги рецептов, уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

1. Подготовьте продукты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.

Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

2. Нажимая кнопку «МЕНЮ» выберите программу «МОЛОЧНАЯ КАША».

3. Нажатием кнопок «Час+» и «Мин-» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» время приготовления составляет 35 минут.

4. При необходимости нажмите кнопку «ОТСРОЧКА» и установите время отложенного старта.

5. Нажмите кнопку «СТАРТ». Загорится индикатор кнопки «СТАРТ» и индикатор **АВТОПОДОГРЕВ** на дисплее. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы.

6. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА», на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.

7. Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режим автоподогрева нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».

## **ПРОГРАММА «ОТВАР»**

Данная программа предназначена для приготовления каши на воде или бульонах, отваров и морсов.

Жидкие каши на воде и бульонах являются основой диетического питания, а особенно для тех, у кого слабая пищеварительная система (что обычно вызвано заболеваниями кишечника), кто сильно болен и не способен употреблять твердую пищу. В этом случае процедите приготовленную кашу и используйте в пищу полученную жидкую массу. Этот режим будет полезен при приготовлении детских блюд, при вводе в рацион малыша первого прикорма. Благодаря оптимальному температурному режиму мультиварка сохранит все полезные свойства злаков. Программа «ОТВАР» идеально подходит для приготовления рисового и овсяного отваров, отваров из трав, а также традиционного китайского блюда Конджи.

Рекомендуемое соотношение крупы и жидкости 1:5. Воспользуйтесь мерным стаканом для определения пропорции.

Автоматическая программа рассчитана на 60 мин.

1. Налейте в чашу воду или бульон не выше максимальной отметки на ее внутренней поверхности. Засыпьте крупу. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

3. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»** выберите программу **«ОТВАР»**.
4. Время приготовления по умолчанию - 60 минут. Вы можете варьировать время приготовления от 30 минут до 2 часов в зависимости от вида и веса продуктов. Нажатием кнопок **«Час+»** и **«Мин-»** установите нужное время приготовления.



5. Нажмите на кнопку **«СТАРТ»**, начнется процесс приготовления.
6. По окончании программы приготовления в зависимости от настроек прибор перейдет в режим Поддержание температуры (загорится индикатор кнопки **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**, на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.

## **ПРОГРАММА «ОВСЯНКА»**

Данная программа предназначена для приготовления каши из овсяной крупы. Специальный режим предназначен для быстрого приготовления здорового и полезного завтрака. Благодаря оптимальным температурным режимам каша не подгорит и сохранит все свои полезные свойства.

1. Налейте в чашу воды не выше максимальной отметки на ее внутренней поверхности. Засыпьте необходимое количество крупы. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»** выберите программу **«ОВСЯНКА»**.
4. Время приготовления по умолчанию – 35 минут для обычных овсяных хлопьев. Вы можете варьировать время приготовления от 2 до 60 минут в зависимости от вида и веса продуктов. Нажатием кнопок **«Час+»** и **«Мин-»** установите нужное время приготовления. Например, для каши из хлопьев быстрого приготовления время рекомендуется сократить.
5. Нажмите на кнопку **«СТАРТ»**, начнется процесс приготовления.
6. По окончании программы приготовления в зависимости от настроек прибор перейдет в режим Поддержание температуры (загорится индикатор кнопки **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**, на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.

## **ПРОГРАММА «ПАСТА»**

Рекомендуется для варки макаронных изделий,пельменей, сосисок, хинкали, яиц и т. д. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 1 часа. Программа предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление.

Функция **«ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»** в данной программе недоступна.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время приготовления в данном режиме рекомендуется оставлять крышку открытой, так как при варке образуется много пены. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.

1. Налейте в чашу воды не выше максимальной отметки на ее внутренней поверхности. Учтите, что уровень жидкости в чаше увеличится, когда вы добавите в кипящую воду макароны, сосиски или пельмени. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»** выберите программу **«ПАСТА»**.
4. Время приготовления по умолчанию - 8 минут. Однако при приготовлении макаронных изделий руководствуйтесь указаниями о времени приготовления на упаковке самих изделий. Вы можете варьировать время приготовления от 2 до 60 минут в зависимости от вида и веса продуктов. Нажатием кнопок **«Час+»** и **«Мин-»** установите нужное время приготовления.

5. Нажмите на кнопку **«СТАРТ»**, начнется процесс приготовления. После закипания воды загрузите продукты. Крышку нужно оставить открытой.

6. Режим **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ** в этой функции недоступен. Прибор перейдет в режим ожидания.

## **ПРОГРАММА «БЛЮДА НА ПАРУ»**

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мант, диетических и вегетарианских блюд, детского меню.

Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 1 часа.

Важно знать, что время приготовления на пару ограничено объемом налитой в кастрюлю воды. Наливайте ее столько, чтобы хватило на весь процесс приготовления.

### **Рекомендации по приготовлению блюд на пару.**

№ п/п	Продукт	Вес, г /кол-во	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
1	Филе свинины /говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	30-40
2	Телятина филе	500	500	40
3	Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	25
4	Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	25
5	Куриное филе	500	500	30
6	Фрикадельки /котлеты	180 (6 шт.)/ 450 (3 шт.)	500	30
7	Суфле мясное	500	500	30
8	Рыба (филе)	500	500	10
9	Креветки салатные (очищенные, варено-мороженные)/ морской коктейль (свежемороженный)	500	500	5
10	Манты /хинкали	500	500	25-30
11	Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15
12	Картофель молодой целый	500	500	30
13	Картофель целый	500	500	30-40
14	Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1000	35
15	Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1500	70
16	Овощи (свежемороженные)	500	500	30
17	Творожный пудинг (600 гр)	600	500	40-50
18	Яйцо на пару	3 шт.	500	10

1. Налейте в чашу 500-600 мл воды. Установите контейнер-пароварку в чашу.

2. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите продукты в контейнере-пароварке и вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.

3. Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно. Подключите прибор к питающей сети.

4. Нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«БЛЮДА НА ПАРУ»**.

5. Время приготовления по умолчанию - 20 минут. Вы можете варьировать время приготовления от 5 до 60 минут в зависимости от вида и веса продуктов. Нажатием кнопок **«Час+»** и **«Мин-»** установите нужное время приготовления.

6. Выберите вид продукта (Овощи, Рыба, Мясо), нажав на кнопку **ВИД ПРОДУКТА**.

7. Нажмите на кнопку **СТАРТ**, начнется процесс приготовления.

8. По окончании программы приготовления в зависимости от настроек прибор перейдет в режим Поддержание температуры (загорится индикатор кнопки **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**, на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.



## ПРОГРАММА «СУП»

Программа рекомендуется для приготовления различных первых блюд (бульон, борщ, рассольник, уха, щи, солянка, и т. д.), варки холодца, а также компотов и напитков. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 30 минут до 4 часов. По умолчанию автоматическая программа выполняется в течении 1 часа.

1. Подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

3. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, выберите программу **«СУП»**.

4. Нажатием кнопок **«Час+»** и **«Мин-»** установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе **«СУП»** время приготовления составляет 60 минут.

5. При необходимости нажмите кнопку **«ОТСРОЧКА»** и установите время отложенного старта.

6. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорится индикатор кнопки **«СТАРТ»** и индикатор Поддержание температуры на дисплее. Выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы начнутся по достижении рабочей температуры в чаше. По окончании программы прибор подаст звуковой сигнал. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим Поддержание температуры (загорится индикатор кнопки **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**, на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.

Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения режим Поддержание температуры нажмите кнопку **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**.

## ПРОГРАММА «БОБОВЫЕ»

Режим предназначен для приготовления наваристых супов и гарниров из бобов, которые требуют длительной тепловой обработки. Диапазон установки времени приготовления составляет от 30 минут до 4 часов.

1. Подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Во время приготовления в данном режиме рекомендуется оставлять крышку закрытой. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям. Подключите прибор к электросети.

3. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»** выберите программу **«БОБОВЫЕ»**.

4. Нажатием кнопок **«Час+»** и **«Мин-»** установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе **«БОБОВЫЕ»** время приготовления составляет 60 минут.

5. При необходимости нажмите кнопку **«ОТСРОЧКА»** и установите время отложенного старта.

6. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорится индикатор кнопки **«СТАРТ»** и индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»** на дисплее. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Можно заранее отключить функцию «Поддержание температуры» (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»** на дисплее погаснет).

7. По завершении программы в зависимости от настроек прибор перейдет в режим «Поддержание температуры» (загорится индикатор кнопки **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**, на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.

## **ПРОГРАММА «ОВОЩИ».**

Рекомендуется для приготовления блюд из овощей, температура и время программы подобраны для максимального сохранения их полезных свойств. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 до 30 минут.

1. Подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.

3. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»** выберите программу **«ОВОЩИ»**.

4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе **«ОВОЩИ»** время приготовления составляет 5 минут.

5. При необходимости нажмите кнопку **«ОТСРОЧКА»** и установите время отложенного старта.

6. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорится индикатор кнопки **«СТАРТ»** и индикатор Поддержание температуры на дисплее. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Можно заранее отключить функцию «Поддержание температуры» (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»** на дисплее погаснет).

7. По завершении программы в зависимости от настроек прибор перейдет в режим Поддержание температуры (загорится индикатор кнопки «Поддержание температуры/Отмена», на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.

## **ПРОГРАММА «РАГУ»**

Рекомендуется приготовления рагу, т.е. для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов с различными соусами. Диапазон установки времени приготовления составляет от 1 до 8 часов. По умолчанию программа рассчитана на 2 часа.

1. Подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.

3. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»** выберите программу **«РАГУ»**.

4. Нажатием кнопок **«Час+»** и **«Мин-»** установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе **«РАГУ»** время приготовления составляет 60 минут.

5. При необходимости нажмите кнопку **«ОТСРОЧКА»** и установите время отложенного старта.

6. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорится индикатор кнопки **«СТАРТ»** и индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»** на дисплее. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Можно заранее отключить функцию «Поддержание температуры» (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»** на дисплее погаснет).

7. По завершении программы в зависимости от настроек прибор перейдет в режим «Поддержание температуры» (загорится индикатор кнопки **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**, на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.



## ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов. Особенно подходит для дополнительной термической обработки уже обжаренных продуктов. Диапазон установки времени приготовления составляет от 30 минут до 4 часов.

1. Подготовьте продукты согласно рецепту, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.

3. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»** выберите программу **«ТУШЕНИЕ»**.

4. Нажатием кнопки **«Час+»** и **«Мин-»** установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе **«ТУШЕНИЕ»** время приготовления составляет 60 минут.

5. При необходимости нажмите кнопку **«ОТСРОЧКА»** и установите время отложенного старта.

6. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорится индикатор кнопки **«СТАРТ»** и индикатор **«Поддержание температуры»** на дисплее. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Можно заранее отключить функцию **«Поддержание температуры»** (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»** на дисплее погаснет).

7. По завершении программы в зависимости от настроек прибор перейдет в режим **«Поддержание температуры»** (загорится индикатор кнопки **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**, на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.

## ПРОГРАММА «ТОМЛЕНИЕ»

Программа **«ТОМЛЕНИЕ»** имитирует процесс приготовления блюд в русской печи. Блюдо готовится путем очень долгого и медленного тушения при постоянно снижающейся температуре, что позволяет сохранить полезные свойства продуктов и придать им неповторимый вкус. Рекомендуется для приготовления тушенки, холодца. Диапазон установки времени приготовления составляет 1 до 8 часов. Установленное по умолчанию время приготовления 3 часа.

1. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите продукты в чаше. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. *Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно. Подключите прибор к питающей сети.*

3. Нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«ТОМЛЕНИЕ»**.

4. Нажатием кнопки **«Час+»** и **«Мин-»** установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе **«ТОМЛЕНИЕ»** время приготовления составляет 3 часа.

5. Выберите вид продукта (Овощи, Рыба, Мясо), нажав на кнопку **«ВИД ПРОДУКТА»**.

6. Нажмите на кнопку **«СТАРТ»**. Загорится индикатор кнопки **«СТАРТ»** и индикатор **«Поддержание температуры»** на дисплее. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Можно заранее отключить функцию **«Поддержание температуры»** (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»** на дисплее погаснет).

7. По завершении программы в зависимости от настроек прибор перейдет в режим **«Поддержание температуры»** (загорится индикатор кнопки **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**, на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.

## **ПРОГРАММА «МЯСО»**

Рекомендуется для приготовления мяса. Автоматическая программа рассчитана на 45 мин. Диапазон возможной установки времени приготовления составляет от 10 минут до 1 часа. В зависимости от рецептуры и продуктов можно выбирать необходимые временные и температурные режимы: от обжарки на сильном огне с небольшим количеством масла до тушения.

1. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите продукты в чаше.

2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Подключите прибор к питающей сети.

3. Нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«МЯСО»**.

4. Время приготовления по умолчанию 45 мин. Вы можете варьировать время приготовления от 10 минут до 1 часа. Нажатием кнопок **«Час+»** и **«Мин-»** установите нужное время приготовления.

5. Нажмите на кнопку **«СТАРТ»**. Загорится индикатор кнопки **«СТАРТ»** и индикатор Поддержание температуры на дисплее. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Можно заранее отключить функцию «Поддержание температуры» (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»** на дисплее погаснет).

6. По завершении программы в зависимости от настроек прибор перейдет в режим «Поддержание температуры» (загорится индикатор кнопки **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**, на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.

## **ПРОГРАММА «ЖАРКА»**

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 1 часа. В зависимости от рецептуры и продуктов можно выбирать необходимые временные и температурные режимы.

1. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите продукты в чаше.

2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

*Во время приготовления в данном режиме рекомендуется оставлять крышку открытой. При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям. Подключите прибор к питающей сети.*

3. Нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«ЖАРКА»**.

4. Время приготовления по умолчанию 45 мин. Вы можете варьировать время приготовления от 5 минут до 1 часа. Нажатием кнопок **«Час+»** и **«Мин-»** установите нужное время приготовления.

5. Выберите вид продукта (Овощи, Рыба, Мясо), нажав на кнопку **«ВИД ПРОДУКТА»**.

6. Нажмите на кнопку **СТАРТ**. Загорится индикатор кнопки **«СТАРТ»** и индикатор Поддержание температуры на дисплее. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Можно заранее отключить функцию «Поддержание температуры» (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»** на дисплее погаснет).

7. По завершении программы в зависимости от настроек прибор перейдет в режим «Поддержание температуры» (загорится индикатор кнопки **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**, на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.

## ПРОГРАММА «ЗАПЕКАНИЕ»

Программа «ЗАПЕКАНИЕ» служит для запекания овощей, мяса, рыбы, приготовления сложных многокомпонентных запеканок и прочих блюд. Диапазон установки времени приготовления составляет от 30 минут до 2 часов.

1. Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите продукты в чаше.

2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. **При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям. Подключите прибор к питающей сети.**

3. Нажимая на кнопку «МЕНЮ», установите программу «ЗАПЕКАНИЕ».

4. Время приготовления по умолчанию 50 минут. Диапазон времени может варьироваться от 30 минут до 2 часов. Нажатием кнопок «Час+» и «Мин-» установите нужное время приготовления.

5. Выберите вид продукта (Овощи, Рыба, Мясо), нажав на кнопку «ВИД ПРОДУКТА».

6. Нажмите на кнопку «СТАРТ». Загорится индикатор кнопки «СТАРТ» и индикатор Поддержание температуры на дисплее. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Можно заранее отключить функцию «Поддержание температуры» (индикатор «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА» на дисплее погаснет).

7. По завершении программы в зависимости от настроек прибор перейдет в режим «Поддержание температуры» (загорится индикатор кнопки «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА», на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.

## ПРОГРАММА «ВЫПЕЧКА».

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов, булочек из дрожжевого и слоеного теста. В книге рецептов Вы найдете интересные решения для семейного чаепития.

1. Отмерьте и подготовьте ингредиенты по рецепту, переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши.

2. Таблица рекомендуемых ингредиентов.

	Сахар	Мука	Яйца	Масло
Маленький пирог	100 г.	120 г.	3 шт.	30 г.
Большой пирог	180 г.	200 г.	5 шт.	50 г.

**ВНИМАНИЕ:** Избыток ингредиентов может привести к тому, что торт или пирог будут непечеными. При приготовлении хлеба рекомендуется отключать функцию автоподогрева блюда на всех этапах приготовления.

- Засыпьте сахар в контейнер, добавьте яйца и тщательно перемешайте таким образом, чтобы сахар полностью растворился, а яйца были полностью взбиты (подсказка – если яйца будут чуть-чуть подогреты, то это улучшит консистенцию смеси).
- Добавьте муку в полученную смесь, и, тщательно перемешайте.
- Растопите масло, добавьте его в смесь и перемешайте, также по вкусу можно добавить немного молока.
- Намажьте внутренний контейнер мультиварки небольшим количеством масла для того, чтобы избежать пригорания, залейте туда полученную смесь, стараясь избежать возникновения пузырьков.

3. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. **Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.**

**Подключите прибор к питающей сети.**

4. Нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
5. Время приготовления по умолчанию 50 мин. Вы можете варьировать время приготовления от 30 минут до 1,5 часов. Нажатием кнопок **«Час+»** и **«Мин-»** установите нужное время приготовления
6. Нажмите на кнопку **«СТАРТ»**.
7. После приготовления рекомендуется сразу же выключить режим подогрева, чтобы выпечка не подгорела. Спустя 2-3 минуты после отключения мультиварки выньте кастрюлю из корпуса. Затем переверните ее вверх дном на лоток или решетку.  
*Пожалуйста, оденьте кухонные рукавицы, чтобы вынуть кастрюлю.*

**ВНИМАНИЕ:** Если оставить выпечку в кастрюле, она может отсыреть.

## **ПРОГРАММА «ПИЦЦА»**

Данный режим предназначен для приготовления популярного итальянского блюда - пиццы. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 1 часа.

1. Подготовьте все продукты. Равномерно разложите продукты в чаше.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. **При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.**

**Подключите прибор к питающей сети.**

3. Нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«ПИЦЦА»**.
4. Время приготовления по умолчанию 15 минут. Диапазон времени может варьироваться от 5 до 60 минут. 5. Нажатием кнопок **«Час+»** и **«Мин-»** установите нужное время приготовления.
6. Нажмите на кнопку **«СТАРТ»**. Загорится индикатор кнопки **«СТАРТ»** и индикатор «Поддержание температуры на дисплее. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Можно заранее отключить функцию «Поддержание температуры» (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»** на дисплее погаснет).
7. По завершении программы в зависимости от настроек прибор перейдет в режим «Поддержание температуры» (загорится индикатор кнопки **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**, на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.

## **ПРОГРАММА «ДЕСЕРТ»**

Данный режим предназначен для приготовления популярных десертов. Диапазон установки времени приготовления составляет от 30 минут до 2 часов.

1. Подготовьте все продукты. Равномерно разложите продукты в чаше.
2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. **При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.**

**Подключите прибор к питающей сети.**

3. Нажимая на кнопку **«МЕНЮ»**, установите программу **«ДЕСЕРТ»**.
4. Время приготовления по умолчанию 50 минут. Диапазон времени может варьироваться от 30 минут до 2 часов.
5. Нажатием кнопок **«Час+»** и **«Мин-»** установите нужное время приготовления.
6. Нажмите на кнопку **«СТАРТ»**. Загорится индикатор кнопки **«СТАРТ»** и индикатор «Поддержание температуры на дисплее. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Можно заранее отключить функцию «Поддержание температуры» (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»** на дисплее погаснет).
7. По завершении программы в зависимости от настроек прибор перейдет в режим «Поддержание температуры» (загорится индикатор кнопки **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**, на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.

## **ПРОГРАММА «ЙОГУРТ»**

Йогурт — кисломолочный продукт, очень популярный во всем мире благодаря своим замечательным вкусовым и ценным пищевым качествам. С помощью данной программы вы можете приготовить вкусные и полезные йогурты у себя дома. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 6 до 12 часов. В программе «**ЙОГУРТ**» функция поддержания температуры недоступна.

1. Подготовьте ингредиенты согласно рецепту (молоко 1л, йогурт для закваски 100г), переложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

3. Нажимая кнопку «**МЕНЮ**» выберите программу «**ЙОГУРТ**».

4. Нажатием кнопок «**Час**» и «**Мин**» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «**ЙОГУРТ**» время приготовления составляет 8 часов.

5. Нажмите кнопку «**СТАРТ**». Загорится индикатор кнопки «**СТАРТ**». Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы.

***ПРИМЕЧАНИЕ:** Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта (приобретается отдельно).*

## **ПРОГРАММА «ПАСТЕРИЗАЦИЯ МОЛОКА»**

С помощью данной программы вы можете подогреть или пастеризовать молоко у себя дома без особых хлопот. Автоматическая программа рассчитана на 5 минут, что позволяет подогреть молоко. Возможна ручная установка времени приготовления. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 до 30 минут, что позволяет пастеризовать молоко.

1. Налейте в чашу молоко. Следите за тем, чтобы все ингредиенты находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши.

2. Вставьте чашу в корпус, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

3. Нажимая кнопку «**МЕНЮ**» выберите программу «**ПАСТЕРИЗАЦИЯ МОЛОКА**».

4. Нажатием кнопок «**Час**» и «**Мин**» установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе «**ПАСТЕРИЗАЦИЯ МОЛОКА**» время приготовления составляет 5 минут.

5. Нажмите кнопку «**СТАРТ**». Загорится индикатор кнопки «**СТАРТ**». Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы.

6. Режим «**ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ**» в данной программе не предусмотрен.

## **ПРОГРАММА «ФРИТЮР»**

Фритюр — животный или растительный жир, разогретый до температуры 130–200°С. Приготовление различных продуктов путем их обжаривания во фритюре распространено во всем мире. Мультиварка позволяет готовить во фритюре с использованием специальной корзины для жарки, входящей в комплект. Автоматическая программа рассчитана на 15 мин. Диапазон установки времени приготовления составляет от 5 минут до 2 часов.

1. Налейте в чашу масло для жарки (примерно 1,5 л).

2. Вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

3. Нажимая на кнопку «**Меню**», установите программу «**ФРИТЮР**».

4. **Использование корзины для жарки во фритюре:** Удерживая в руке основание ручки, тем самым уменьшив размер её входной части, вставьте ручку в специальное отверстие корзины. Ослабьте нажим на ручку, она зафиксируется в специальном отверстии.
5. Равномерно разложите продукты в корзине для жарки. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**.
6. После начала отсчета времени на дисплее откройте крышку мультиварки. Будьте осторожны – масло очень горячее.
7. Опустите корзину для жарки с продуктами в чашу.
8. Удерживая ручку в руке и прикладывая усилие, нажмите на основание ручки корзины для жарки. Извлеките ручку так, чтобы корзина для жарки осталась в чаше. Закройте крышку.
9. После завершения процесса жарки откройте крышку.
10. Поднимите корзину для жарки вместе с продуктами и зафиксируйте её с помощью специального крючка на краю чаши. Дайте маслу стечь.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

### РАССТОЙКА ТЕСТА

Расстойка (поднятие) — важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура теста, а объем теста увеличивается до 50-70% от первоначального. Одним из основных условий успешного процесса является отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы. С помощью мультиварки в программе **«ЙОГУРТ»** вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

Использование функции отложенного старта в данной программе нежелательно, так как это может негативно отразиться на качестве продукта.

1. Замесите тесто согласно рецепту. Выложите замешанное тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»** выберите программу **«ЙОГУРТ»**.
4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления. По умолчанию в программе **«ЙОГУРТ»** время приготовления составляет 8 часов.
5. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорится индикатор кнопки **«СТАРТ»** и индикатор Поддержания температуры на дисплее. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Нажав кнопку **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»** можно заранее отключить функцию Поддержания температуры (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА НА ДИСПЛЕЕ ПОГАСНЕТ»**).
6. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим Поддержания температуры (загорится индикатор кнопки **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА»**, на дисплее будет отражаться прямой отсчет времени работы данной функции) или в режим ожидания.

**ВНИМАНИЕ:** Не забывайте, что при расстойке тесто увеличивается в объеме почти вдвое. Чтобы тесто не «убежало», объем его первоначальной закладки не должен превышать половины объема чаши.

При расстойке теста необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность внутри прибора, поэтому для получения наилучшего результата не открывайте крышку мультиварки до окончания программы приготовления.



## **В ПОМОЩЬ МАМЕ**

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот по уходу за ребенком, которым посвящается практически все свободное время. Мультиварка поможет решить многие вопросы, связанные с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях его роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке книге Вы найдете много рецептов блюд для ребенка с момента начала прикорма и до дошкольного возраста.

Прикорм — это новая для грудничка еда, заменяющая сначала одно, а затем уже и несколько кормлений. Прикормом в зависимости от возраста могут быть различные пюре, каши, кефир, йогурты, бульоны, протертые мясо и рыба.

<b>Возраст 4-6 месяцев</b>	Овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблока, груши; однокомпонентные соки.
<b>Возраст 6-8 месяцев</b>	Овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы; фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши.
<b>Возраст 8-12 месяцев</b>	Овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы; фруктовые пюре, каши, творог, кефир, йогурты, супчики на овощном бульоне.

### **СТЕРИЛИЗАЦИЯ ПОСУДЫ**

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

#### **Для бутылочек и крупных предметов (водяной способ по принципу автоклава):**

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек.

2. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.

3. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»**, выберите программу **«СУП»**.

4. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите нужное время приготовления (достаточно 5-10 мин. кипения). По умолчанию в программе **«СУП»** время приготовления составляет 60 минут.

5. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорится индикатор кнопки **«СТАРТ»** и индикатор Поддержание температуры на дисплее. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Можно заранее отключить функцию «Поддержание температуры» (индикатор **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ ОТМЕНА»** на дисплее погаснет).

6. По завершении программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.

По окончании работы программы выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.

#### **Для сосок и мелких предметов (паровой способ):**

1. Мелкие предметы (соски, столовые приборы, прорезыватели и т. д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.

2. Залейте в чашу 600-1000 мл воды, установите чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.

3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.

4. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»** выберите программу **«БЛЮДА НА ПАРУ»**.
5. Нажатием кнопок **«Час»** и **«Мин»** установите время работы программы 1 час. По умолчанию в программе **«НА ПАРУ»** время приготовления составляет 30 минут.
6. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорится индикатор кнопки **«СТАРТ»** и индикатор Поддержание температуры на дисплее. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Повторно нажав кнопку **«Старт»**, заранее отключите функцию Поддержание температуры (индикатор Поддержание температуры на дисплее погаснет).
7. По завершении программы прозвучит сигнал. Прибор перейдет в режим ожидания.
8. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ /ОТМЕНА»**.
9. По окончании работы программы все заложенные в контейнер предметы будут простерилизованы.

### **ПАСТЕРИЗАЦИЯ**

Процесс разового нагревания жидких продуктов до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70°-80°C на несколько минут применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке можно пастеризовать продукты, используя функцию подогрева.

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимального уровня на ее внутренней поверхности. Установите чашу в мультиварку.
2. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажмите кнопку **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ /ОТМЕНА»**. Время пастеризации продукта зависит от его объема и указано в таблице.
4. По истечении времени пастеризации отключите функцию поддержания температуры, нажав кнопку **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ /ОТМЕНА»**.
5. Для отмены введенной программы или прерывания процесса тепловой обработки нажмите кнопку **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ /ОТМЕНА»**.
6. По окончании режима пастеризации выньте пастеризованный продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте.

**Таблица времени пастеризации в зависимости от объема жидкости**

<b>Объем, л</b>	<b>0,5</b>	<b>1</b>	<b>1,5</b>	<b>2</b>	<b>2,5</b>
<b>Время, мин</b>	<b>15</b>	<b>20</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>60</b>

### **РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

В мультиварке можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно подогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры.

1. Залейте в чашу 2 литра воды, разместите в чаше емкости с продуктом.
2. Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«МЕНЮ»** установите программу **«ЙОГУРТ»**. По умолчанию время приготовления в программе составляет 8 часов.



4. Нажмите кнопку **«СТАРТ»**. Загорится индикатор кнопки **«СТАРТ»**. Начнется выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени работы. Минимальное время разогрева продукта до 37°-39°С на данной программе составляет 60 минут, после чего нажатием кнопки **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ /ОТМЕНА»** можно прервать работу программы и использовать продукт по назначению.

5. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления нажмите кнопку **«ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ /ОТМЕНА»**.

*Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!*

**ВНИМАНИЕ:** не рекомендуется подогреть молоко или детское питание в микроволновой печи, так как неравномерный нагрев продукта может разрушить некоторые витамины, а также привести к ожогам во время кормления.

## СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### Рекомендации по использованию настроек температуры в программе «ШЕФ-ПОВАР»

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
1	35°С	расстойка теста и приготовление и укуса
2	40°С	приготовление йогуртов
3	45°С	закваска
4	50°С	брожение
5	55°С	приготовление помидки
6	60°С	приготовление зеленого чая или детского питания
7	65°С	варка мяса в вакуумной упаковке
8	70°С	приготовление пунша
9	75°С	пастеризация или приготовление белого чая
10	80°С	приготовление глинтвейна
11	85°С	приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
12	90°С	приготовление красного чая
13	95°С	приготовление молочных каш
14	100°С	приготовление безе или варенья
15	105°С	приготовление холодца
16	110°С	стерилизация
17	115°С	приготовление сахарного сиропа
18	120°С	приготовление рульки
19	125°С	приготовление тушеного мяса
20	130°С	приготовление запеканки
21	135°С	обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
22	140°С	копчение
23	145°С	запекание овощей и рыбы (в фольге)
24	150°С	запекание мяса (в фольге)
25	155°С	выпечка изделий из дрожжевого теста
26	160°С	жарка птицы
27	165°С	жарка стейков
28	170°С	жарка в кляре
29	175°С	приготовление наггетсов
30	180°С	приготовление картофеля фри

*При приготовлении пищи в мультиварке возможны ошибки, которые зачастую приводят к неудовлетворительному результату. В этом разделе рассмотрены возможные причины и пути решения.*

## НА ПАРУ: Продукт не приготовился

<b>Возможные причины</b>	<b>Способ устранения</b>
Не была соблюдена температура приготовления. Крышка во время приготовления была открыта, либо закрыта неплотно.	Проверьте, нет ли посторонних предметов между крышкой и корпусом мультиварки, при необходимости удалите их. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления на пару.
Не была соблюдена температура приготовления. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом.	Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением устанавливая чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу.
Неверно выбрано время приготовления.	Следуйте рекомендациям по выбору времени из таблицы или книги рецептов.
Неверно подобраны ингредиенты.	Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту или следуйте рекомендациям по выбору времени приготовления продуктов из таблицы
Размеры ингредиентов больше, чем указано в рецепте.	Следуйте рекомендациям по размеру продуктов или их нарезки из книги рецептов. От размера продуктов или их нарезки зависит время приготовления.
Мало жидкости.	Изначально залейте объем воды, рекомендуемый в рецепте. В процессе приготовления проверьте уровень воды.

## НА ПАРУ: Продукт переварился

<b>Возможные причины</b>	<b>Способ устранения</b>
Неверно выбран тип продукта.	Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту либо следуйте рекомендациям по выбору времени приготовления продуктов из таблицы
Размеры ингредиентов меньше, чем указано в рецепте.	Следуйте рекомендациям по размеру продуктов или их нарезки из книги рецептов. От размера продуктов или их нарезки зависит время приготовления.
Неверно выбрано время приготовления.	Следуйте рекомендациям по выбору времени книги рецептов.

## ЖАРКА: Продукт пригорает

<b>Возможные причины</b>	<b>Способ устранения</b>
Ингредиенты не перемешивались.	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда.
Чаша не была смазана, либо блюдо готовилось без масла.	
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.	Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов.
Возможно, использовалась чаша с остатками пищи либо с дефектами антипригарного покрытия.	

## ЖАРКА: Продукт не приготовился

<b>Возможные причины</b>	<b>Способ устранения</b>
Не была соблюдена температура приготовления. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом.	Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу.
Большие общие пропорции начальной закладки продукта, избыток масла.	Следуйте рекомендациям книги рецептов. Указанные в рецептах пропорции и время приготовления блюд тщательно подобраны с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы данной модели мультиварки.
Избыток влаги.	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов. При жарке продуктов не закрывайте крышку мультиварки, если это специально не прописано в рецепте.

## **ЖАРКА: Продукт потерял форму нарезки во время приготовления**

<b>Возможные причины</b>	<b>Способ устранения</b>
Частое перемешивание.	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда.
Избыток влаги.	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов. При жарке продуктов не закрывайте крышку мультиварки, если это специально не прописано в рецепте.
Нарушены пропорции ингредиентов.	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов.

## **ТУШЕНИЕ: Продукт пригорает**

<b>Возможные причины</b>	<b>Способ устранения</b>
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда.
Недостаточно влаги.	Необходимо добавлять больше жидкости. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте указанное в нем время. Не рекомендуется открывать крышку в процессе тушения.
Неправильно выбрано время приготовления.	Уменьшите время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте указанное в нем время.
Возможно, использовалась чаша с остатками пищи либо с дефектами антипригарного покрытия.	Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов.
Большие общие пропорции начальной закладки продукта.	Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Указанные в рецептах пропорции и время приготовления блюдо тщательно подобраны с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы данной модели мультиварки.
Продукт не подходит для тушения.	Используйте только ингредиенты, указанные в рецепте.
Неправильно выбрано время приготовления.	Увеличьте время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте указанное в нем время.

## **ТУШЕНИЕ: Продукт не приготовился**

<b>Возможные причины</b>	<b>Способ устранения</b>
Низкая температура приготовления. Крышка во время приготовления была открыта либо закрыта неплотно.	Проверьте, нет ли посторонних предметов между крышкой и корпусом мультиварки, при необходимости удалите их. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления.
Не была соблюдена температура приготовления. Не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом.	Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением устанавливая чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу.
Большие общие пропорции начальной закладки продукта.	Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Указанные в рецептах пропорции и время приготовления блюда тщательно подобраны с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы данной модели мультиварки.
Продукт не подходит для тушения.	Используйте только ингредиенты, указанные в рецепте.
Неправильно выбрано время приготовления.	Увеличьте время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте указанное в нем время.

## ТУШЕНИЕ: Продукт потерял форму нарезки во время приготовления

<b>Возможные причины</b>	<b>Способ устранения</b>
Частое перемешивание.	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда.
Избыток влаги (много жидкости).	Необходимо добавлять меньше жидкости. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте пропорции ингредиентов, указанные в рецепте.
Неправильно выбрано время приготовления.	Уменьшите время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте указанное в нем время.
Неверно выбран тип продукта.	Используйте ингредиенты, только указанные в рецепте.
Нарушены пропорции ингредиентов.	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов.

## ВАРКА: Продукт выкипает

<b>Возможные причины</b>	<b>Способ устранения</b>
Выкипает молоко при приготовлении молочной каши.	При приготовлении молочной каши возможно выкипание молока, что связано с его качеством и свойствами, зависящими от производителя. Для предотвращения этого эффекта рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости можно добавлять в молоко некоторое количество питьевой воды.
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.).	Следуйте советам и рекомендациям из книги рецептов по первичной обработке продуктов перед тепловой обработкой.
Не соблюдены пропорции ингредиентов.	Используйте только проверенные рецепты, четко следуйте инструкциям из книги рецептов.
Неверно выбран тип продукта.	Используйте ингредиенты согласно выбранному рецепту.

## ВАРКА: Продукт не приготовился

<b>Возможные причины</b>	<b>Способ устранения</b>
Низкая температура приготовления. Крышка во время приготовления была открыта либо закрыта неплотно.	Проверьте, нет ли посторонних предметов между крышкой и корпусом мультиварки, при необходимости удалите их. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления.
Низкая температура приготовления, не было надежного контакта между чашей и нагревательным элементом.	Проверьте, нет ли посторонних предметов между чашей и нагревательным элементом мультиварки, при необходимости удалите их. Перед приготовлением, устанавливая чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу.
Повышенная кислотность продукта, ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты, не пассированы, и т. д.).	Следуйте советам и рекомендациям из книги рецептов по первичной подготовке продуктов перед тепловой обработкой и последовательности закладки ингредиентов при приготовлении.
Недостаточное время приготовления, либо пропорции продуктов больше рекомендованных.	Следуйте рекомендациям по установке времени из книги рецептов. Указанные в рецептах пропорции и время приготовления блюд тщательно подобраны с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы данной модели мультиварки.

## ВАРКА: Продукт переварился

<b>Возможные причины</b>	<b>Способ устранения</b>
Неверно подобрано время приготовления либо пропорции продуктов меньше рекомендованных.	Следуйте рекомендациям по выбору времени приготовления из книги рецептов. Указанные в рецептах пропорции и время приготовления блюд тщательно подобраны с учетом используемого объема и вида ингредиентов, а также особенностей работы данной модели мультиварки.
Готовое блюдо слишком долго находилось в режиме автоподогрева после приготовления.	Следуйте советам и рекомендациям по приготовлению, указанным для конкретного рецепта.

## ВЫПЕЧКА: Продукт пригорает (подгоревшее тесто на дне чаши)

Возможные причины	Способ устранения
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.	Соблюдайте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда, указанные в рецепте.
Установлено слишком большое время приготовления.	
Чаша не была смазана.	Внимательно читайте рецепт, выполняйте все требуемые этапы и действия при приготовлении конкретного блюда.
Неправильно выбрано время приготовления.	Уменьшите время приготовления. Если вы готовите по рецепту, соблюдайте указанное в нем время.
Возможно, использовалась чаша с остатками пищи либо с дефектами антипригарного покрытия.	Перед началом приготовления убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет дефектов.

## ВЫПЕЧКА: Продукт влажный

Возможные причины	Способ устранения
Использованы неподходящие ингредиенты.	Дополнительные ингредиенты могут дать излишек влаги. Используйте только ингредиенты, указанные в рецепте.
После приготовления выпечка долго оставалась в закрытой мультиварке.	Желательно вынимать выпечку из мультиварки сразу после приготовления или оставлять в мультиварке на небольшой срок с включенной функцией автоподогрева.

## ВЫПЕЧКА: Тесто не пропеклось

Возможные причины	Способ устранения
Общий объем закладки продукта больше рекомендуемого в рецепте.	Используйте только рекомендованные продукты. Точно соблюдайте указанные в рецепте пропорции и последовательность действий при приготовлении.
Неправильная подготовка и последовательность закладки ингредиентов. Неправильное вымешивание.	
Использовались неподходящие ингредиенты.	Перед приготовлением устанавливая чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу.
Низкая температура приготовления, нет надежного контакта между чашей и нагревательным элементом.	
Неверно выбран тип продукта.	Используйте только указанные в рецепте ингредиенты.
Нарушены пропорции ингредиентов.	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов.

## ВЫПЕЧКА: Выпечка не поднялась

Возможные причины	Способ устранения
Общий объем закладки продукта больше рекомендуемого в рецепте.	Используйте только рекомендованные продукты. Точно соблюдайте указанные в рецепте пропорции и последовательность действий при приготовлении.
Неправильная подготовка и последовательность закладки ингредиентов. Неправильное вымешивание.	
Использовались неподходящие ингредиенты.	Перед приготовлением устанавливая чашу в мультиварку, убедитесь, что чаша не перекошена и плотно прилегает к нагревательному элементу.
Низкая температура приготовления, нет надежного контакта между чашей и нагревательным элементом.	
Неверно выбран тип продукта.	Используйте только указанные в рецепте ингредиенты.
Нарушены пропорции ингредиентов.	Следуйте рекомендациям по приготовлению из книги рецептов.

## ЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ.

1. Чистка внутренней крышки прибора и силиконовой прокладки. Откройте крышку, выньте съемную крышку и силиконовую прокладку и промойте их под проточной водой. Тщательно протрите их и установите обратно (примечание: обращайтесь с силиконовой прокладкой аккуратно, так как ее деформация может привести к дальнейшей разгерметизации прибора).

2. Очистка клапана давления: снимите клапан давления вентиляции, промойте его под проточной водой. Тщательно протрите его и установите обратно (примечание: некорректная установка клапана может негативно сказаться на результате приготовления).

3. Очистка внутреннего бака мультиварки. Выньте внутренний бак, промойте его под проточной водой мягкой губкой. Аккуратно протрите его, после чего установите бак на место (примечание: никогда не чистите бак металлическими щетками, так как это может вызвать нарушения антипригарного покрытия).

4. Очистка нагревательной пластины: если на нагревательной пластине скопились остатки пищи – аккуратно протрите ее наждачной бумагой № 320, после чего протрите сухой ветошью.

## ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.

При появлении неисправностей не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. Обращайтесь в наши сервисные центры.

<b>Код ошибки</b>	<b>Возможные неисправности</b>	<b>Устранение ошибки</b>
E1 – E3	Системная ошибка, возможен выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Плотно закройте крышку, если при повторном включении проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
<b>Неисправность</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение неисправности</b>
Не включается	Нет питания от электросети	Проверьте напряжение в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети	Проверьте напряжение в электросети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент

## ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев с момента его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на договоре купли-продажи. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось, и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, керамические и тефлоновые покрытия, резиновые уплотнители и т. д.)

*Производитель:*

ZHONGSHAN NEWECAN ENTERPRISE DEVELOPMENT CORPORATION LIMITED,  
CHINA, GUANGDONG, ZHONGSHAN CITY, WEST NAN TOU AVENUE,  
NAN TOU TOW, NO.67, ROOM 309

*Импортер:*

ИП Трегубов В.Ю.,

Российская Федерация, 692651, Приморский край, Михайловский район,  
с. Михайловка, квартал 3, 2-37



 **GALATEC**

Мультиварка

RF-502ADT