



## Мультиварка-скороварка BRAND 6051

### РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Уважаемый Покупатель! Мы знаем, что чтение инструкций - это достаточно сложное и скучное занятие. Но, не сделав этого, Вы не сможете полностью оценить Вашу мультиварку-скороварку и использовать все ее возможности. Мы со своей стороны, чтобы немного скрасить Вам чтение, разбавили текст смешными историями.

## Содержание

Технические характеристики.....	2 стр.
Комплектность.....	2 стр.
Устройство прибора.....	3 стр.
Панель управления.....	4 стр.
Аксессуары.....	4 стр.
Рекомендации для безопасного использования.....	5 стр.
Перед применением.....	7 стр.
Система безопасности.....	7 стр.
Эксплуатация прибора.....	8 стр.
Режимы приготовления.....	12 стр.
Таймер.....	23 стр.
Регулировка давления .....	24 стр.
Функция «Отсрочка».....	25 стр.
Функция «Подогрев».....	25 стр.
Обслуживание мультиварки-скороварки.....	26 стр.
Возможные проблемы и способы их устранения.....	27стр.
Гарантия.....	28 стр.
Адреса сервисных центров, осуществляющих гарантийный ремонт.....	29 стр.
Рецепты для детей.....	31 стр.

Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства, срок гарантии и технические характеристики модели. Проверяйте в момент получения товара.

Пожалуйста, внимательно прочтите эту инструкцию. В ней вы найдете необходимые технические описания, практические советы, меры безопасности, сведения об уходе и чистке. Правильные уход и эксплуатация обеспечат вам многолетнюю радость при использовании мультиварки-скороварки BRAND.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Название	Модель	Объем чаши	Давление	Мощность	Питание
Мультиварка-скороварка	6051	5 литров	до 70 кПА	1000 Вт	220В – 50Гц

Электрическая мультиварка-скороварка это современный и многофункциональный прибор, в котором Вы легко, а главное быстро сможете приготовить Ваши любимые блюда.

- Приготовление под высоким и низким давлением.
- Возможность установки времени приготовления на каждом режиме.
- Возможность установки уровня давления на каждом режиме.
- Чаша с антипригарным керамическим покрытием объемом 5 литров.
- Нагревательный элемент с керамическим покрытием.
- Металлический корпус прибора.
- Функция поддержания еды в подогретом состоянии до 24 часов.
- Возможность включения/отключения функции «Подогрев» после работы режимов.
- Функция отсрочки до 24 часов.
- Сохранение программы при отключении электроэнергии до 20 секунд.
- Совершенная система контроля температуры и уровня давления.

## КОМПЛЕКТНОСТЬ

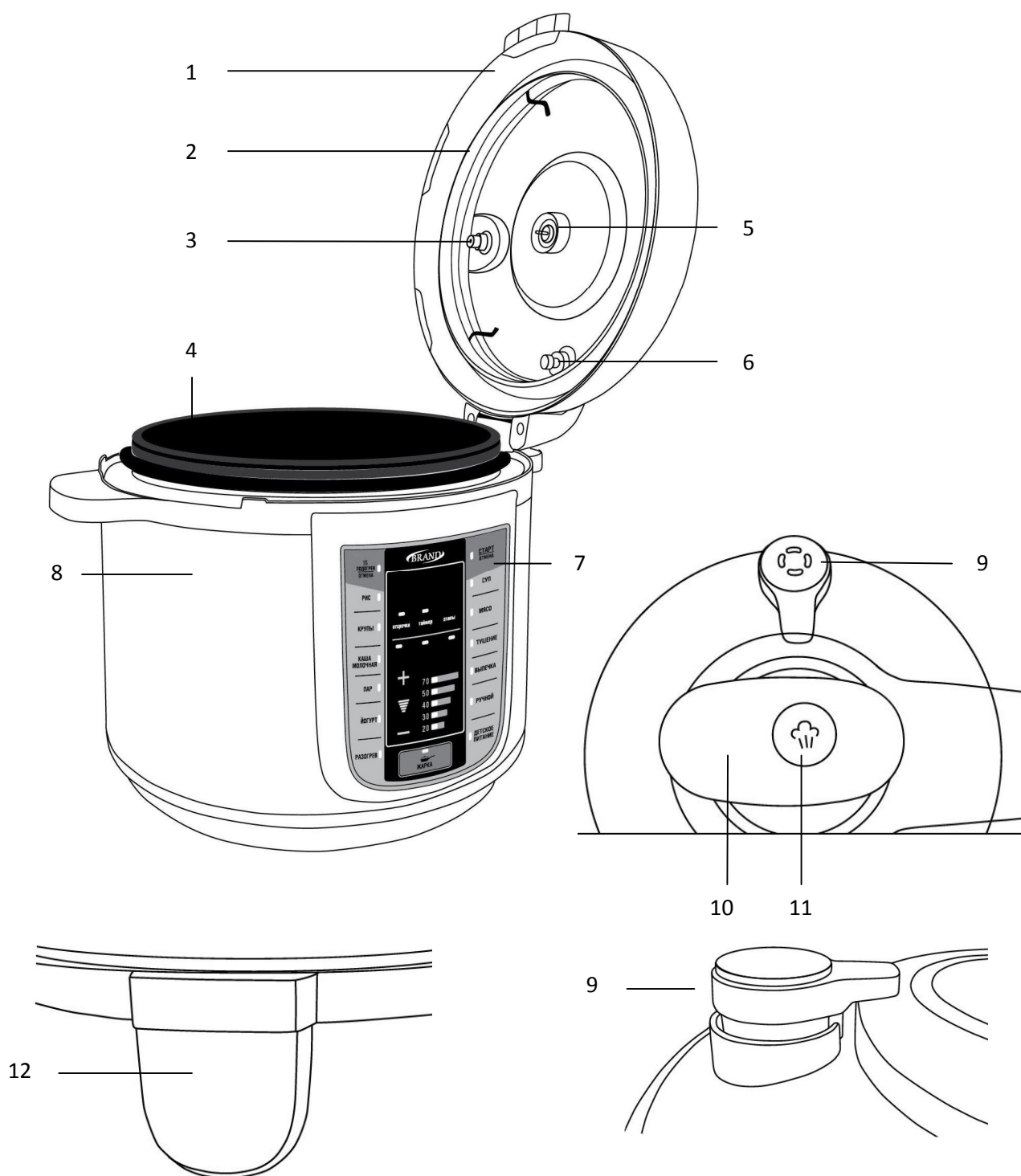
- Мультиварка-скороварка
- Лопатка
- Суповая ложка
- Подставка-пароварка
- Мерная чашка
- Шнур питания
- Книга рецептов
- Руководство по эксплуатации (содержит гарантийный талон).



*- В нашей рабочей столовой откровенно готовят, но моя жена кормит меня очень вкусно. Она готовит мне в новой скороварке BRAND по отменным рецептам! А как твоя готовит?*

*- А моя, по-моему, берет рецепты в нашей рабочей столовой!*

## УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Крышка
2. Уплотнительное кольцо
3. Клапан выпуска пара
4. Чаша
5. Датчик температуры
6. Индикатор давления (поплавок)

7. Панель управления
8. Корпус
9. Регулятор давления
10. Ручка для открывания/закрывания крышки
11. Кнопка "Сброс давления"
12. Контейнер для сбора конденсата

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



## АКСЕССУАРЫ

Суповая ложка



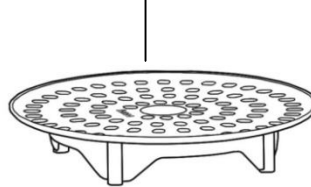
Лопатка



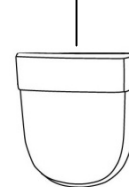
Мерный стаканчик



Подставка-пароварка



Контейнер для конденсата



- Твоя жена много времени проводит на кухне?
- О, да!
- Она, наверное, хорошая хозяйка?
- Да нет, просто у нас на кухне стоит телефон!

## РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ БЕЗОПАСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации мультиварки-скороварки. Всегда следуйте указанным в инструкции правилам техники безопасности.

### **Об эксплуатации**

- Данное устройство предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается коммерческое использование мультиварки-скороварки.
- Прежде чем подключить мультиварку-скороварку к электросети убедитесь, что напряжение, указанное на приборе соответствует напряжению сети в Вашем доме.
- Если электрическая линия работает с перегрузками, устройство может функционировать некорректно. В этом случае его следует подключить к линии, не запитывающей другие электроприборы.
- Используйте только сетевой шнур из комплекта и не используйте его с другими устройствами.
- Не включайте прибор, если имеются видимые повреждения корпуса.
- Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Обратитесь в специализированный сервисный центр компании BRAND.

### **О сетевом шнуре и сетевой вилке**

- Никогда не касайтесь сетевой вилки и сетевого шнура мокрыми руками.
- Никогда не погружайте сетевой шнур и сетевую вилку в какую-нибудь жидкость.
- После использования отключите мультиварку-скороварку от сети, отсоедините вилку от розетки. Тянуть за шнур при этом запрещается.
- Регулярно проверяйте сетевой шнур и вилку на предмет наличия повреждений.
- Запрещается использовать мультиварку-скороварку с повреждённым сетевым шнуром! Для его замены обратитесь в специализированный сервис-центр BRAND.

### **О размещении, хранении и перемещении мультиварки-скороварки**

- Перед использованием установите мультиварку-скороварку на плоскую устойчивую поверхность подальше от всех кухонных источников тепла (плита, конфорка).
- Не размещайте мультиварку-скороварку в непосредственной близости к предметам, которые могут быть повреждены при воздействии тепла.
- Если Вы хотите переместить мультиварку-скороварку с места на место, отключите её от сети. Переносите только за боковые ручки. Переносить прибор за ручку, расположенную на крышке запрещается.
- Необходимо хранить мультиварку-скороварку в недоступном для детей месте.



*Интересное наблюдение. Соус с чесноком называется "Чесночный соус", соус с грибами называется "Грибной соус", а соус с хреном называется просто "Соус с хреном". Интересно, почему так?*

## ***О работе мультиварки-скороварки***

- Прибор не предназначен для эксплуатации вне помещения.
- Не блокируйте отверстие для выпуска пара.
- Во время эксплуатации прибора не накрывайте регулятор давления посторонними предметами.
- Категорически запрещается готовить на режимах под высоким давлением, если уплотнительное кольцо в крышке отсутствует, или имеет какие-либо повреждения. Используйте уплотнительное кольцо, идущее только в комплекте.
- Никогда не используйте мультиварку-скороварку, если в чаше нет продуктов и/или жидкости.
- Никогда не наливайте жидкость в корпус мультиварки-скороварки. Наливайте её только в чашу для приготовления.
- Всегда следите, чтобы между дном чаши и нагревательным элементом не попадали посторонние предметы, и не было воды! В противном случае это может привести к появлению запаха гари, неестественных звуков и повреждению устройства.
- При обнаружении необычного шума, запаха, дыма или других нарушений в работе прибора, необходимо немедленно выключить его кнопкой «Отмена» и отключить от сети. Проверьте, не попали ли посторонние предметы между чашей и нагревательным элементом. Если проблема не обнаружена, обратитесь в сервисный центр для проведения ремонта. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.
- Перед началом приготовления под давлением убедитесь, что чаша содержит жидкость (воду или бульон). Приготовление под давлением всегда требует жидкости для образования пара.
- Во время работы прибора под давлением, воздух или пар не должны выходить в месте соединения крышки с корпусом.
- Категорически запрещается открывать крышку прибора под давлением. Перед тем как открыть крышку необходимо дождаться, когда значение давления внутри прибора достигнет безопасного значения, то есть когда индикатор давления будет находиться в нижнем положении.
- Категорически запрещается нажимать на индикатор давления, когда прибор находится под давлением.
- Не подносите лицо и руки близко к отверстию выпуска пара – Вы можете обжечься.
- Использование не рекомендованных дополнительных принадлежностей может быть опасным или привести к повреждению мультиварки-скороварки.
- Не используйте мультиварку-скороварку, если Вы её уронили, повредили или если она попала в воду. Обратитесь в сервисный центр.
- Уделяйте максимальное внимание мультиварке-скороварке, если она используется в присутствии детей или людей с ограниченными возможностями. Запрещается эксплуатация прибора детьми.



- *Официант, а рыба у вас свежая ?*
- *Не знаю, сэр. Я здесь всего неделю работаю...*

## **О чаше и крышке**

- Допускается использование только той чаши, которая идет в комплекте с мультиваркой-скороваркой. В случае ее повреждения обратитесь к Вашему дилеру для замены.
- Не используйте чашу для приготовления пищи вне мультиварки-скороварки.
- После окончания приготовления не помещайте чашу для приготовления сразу под холодную воду, это может вызвать повреждение внутреннего покрытия. Дайте чаше остыть.
- Внутренняя поверхность чаши имеет специальное антипригарное керамическое покрытие, которое требует аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить антипригарное покрытие чаши, рекомендуется использовать принадлежности из комплекта к мультиварке-скороварке. Можно использовать также деревянные, пластиковые или силиконовые принадлежности.

## **ПЕРЕД ПРИМЕНЕНИЕМ**

- Перед первым использованием освободите прибор и все аксессуары от упаковочного материала.
- Перед первым включением рекомендуется внимательно прочитать инструкцию и должным образом сохранять её для дальнейшего использования.
- Тщательно вымойте чашу для приготовления, подставку-пароварку, мерную чашку, суповую ложку, лопатку, контейнер для сбора конденсата, а также внутреннюю часть крышки вместе с уплотнительным кольцом. Затем вытрите насухо.
- Протрите корпус, внутреннее покрытие прибора, а также крышку влажной губкой, а затем вытрите чистой сухой тряпкой.

### **Внимание!**

- Мультиварка-скороварка создает повышенное внутреннее давление и поэтому является прибором повышенной опасности. При неправильном использовании может привести к обвариванию горячим паром или жидкостью.
- Никогда не прилагайте силу, чтобы открыть мультиварку-скороварку. Перед открытием мультиварки-скороварки внутреннее давление в чаше должно полностью выровняться с давлением окружающей среды.
- Всегда отключайте прибор от электросети, если не планируете готовить в нем в ближайшее время.

## **СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ.**

- ✓ Крышка прибора сконструирована таким образом, чтобы обеспечить максимальную защиту даже при очень высоком давлении внутри прибора.



*Молодая жена: - Теперь, дорогой, мы всю неделю будем есть это блюдо. Я не заметила, что в кулинарной книге рецепт дан на пятнадцать человек.*



- ✓ Устройство блокировки крышки является очень важным элементом для Вашей безопасности. Вы не сможете открыть крышку мультиварки-скороварки, если внутри высокое давление. Если значение давления внутри мультиварки-скороварки превысит значение, необходимое для приготовления блюда, сработает устройство сброса избыточного внутреннего давления. При этом из регулятора давления будет выпущен пар и давление снизится.
- ✓ Мультиварка-скороварка оснащена датчиком контроля температуры, который срабатывает при превышении заданной температуры внутри прибора.
- ✓ Датчик автоматического отключения срабатывает при перегреве мультиварки-скороварки.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Откройте мультиварку-скороварку, для этого поверните ручку, расположенную на крышке прибора, против часовой стрелки до обозначения «открытого замочка» и поднимите крышку.

2. Извлеките чашу для приготовления пищи из мультиварки-скороварки. Чаша имеет шкалу измерения в чашках (CUP) - 2, 4, 6, 8, 10, MAX.

3. Наполните чашу заранее подготовленными продуктами так, чтобы уровень содержимого располагался не выше отметки «MAX».

Для продуктов, которые увеличиваются в объеме в процессе приготовления, а также сильно пенящихся продуктов заполнение чаши должно быть не более чем на  $\frac{3}{4}$ .

4. Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите ее в корпус мультиварки-скороварки. (Если чаша мокрая, это может вызвать шум, во время приготовления и может причинить вред мультиварке-скороварке.)

5. Проверьте наличие в крышке уплотнительного кольца. Запрещается готовить в мультиварке-скороварке, если уплотнительное кольцо отсутствует или повреждено.

Исключение: допускается готовка без уплотнительного кольца на режиме ЖАРКА и ЙОГУРТ.

6. Закройте крышку мультиварки-скороварки и поверните ручку, расположенную на крышке, по часовой стрелке до обозначения «закрытого замочка».

Если вы планируете готовить на режиме ЖАРКА, не закрывайте крышку скороварки!

7. Проверьте регулятор давления, он должен располагаться на специальном штырьке, расположенном на крышке прибора.



*Книга рецептов от Дарьи Донцовой! Книга содержит 700 страниц и включает в себя один рецепт. Рецепт держит в напряжении до самого конца и до последней страницы не понятно, в какой момент засыпать пельмени!*

8. Подключите мультиварку-скороварку к электросети. Когда мультиварка-скороварка подключается к электросети, то звучит сигнал, а на дисплее отображаются символы «----». Прибор находится в режиме «Ожидание».

9. Выберите необходимый режим приготовления, нажав на соответствующую кнопку на панели управления. Индикатор соответствующего режима при этом будет мигать. Включится индикатор функции «Подогрев». На дисплее высветится уровень давления, установленный по умолчанию во всех режимах, работающих под давлением. Для изменения уровня давления воспользуйтесь кнопками «+» и «-» соответственно. (При выборе режимов ЙОГУРТ, ЖАРКА и ВЫПЕЧКА на дисплее будет указано время приготовления, установленное по умолчанию.)

10. После нажмите кнопку «Таймер», на дисплее высветится время приготовления, установленное по умолчанию. Для изменения времени приготовления воспользуйтесь кнопками «+» и «-» соответственно. Более подробную информацию о кнопке «Таймер» можно прочитать в разделе «Таймер» на странице 21.

11. Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы. На дисплее появится «бегущая змейка». Содержимое чаши начнет нагреваться.

После того, как жидкость закипит, силой пара поплавков поднимется вверх и начнется набор давления. Текущее значение давления отображается на панели управления соответствующей индикацией. После набора необходимого значения давления, начнется обратный отсчет времени в минутах.

Если после нажатия кнопки «Старт» на дисплее высветилась ошибка «E0» и вы слышите постоянный звуковой сигнал, значит вы забыли повернуть ручку, расположенную на крышке прибора, по часовой стрелке до обозначения «закрытого замочка». Не отключая программу, поверните ручку по часовой стрелке, и программа продолжит работу. Это дополнительная система безопасности в данном приборе.

Во время работы прибора из-под крышки не должен выходить пар, если такое происходит, нажмите кнопку «Старт/Отмена», откройте мультиварку-скороварку и проверьте наличие и целостность уплотнительного кольца.

Негромкое шипение из регулятора давления и индикатора давления (поплавка) при работе режимов приготовления допускается.

Если в процессе нагрева, поплавок не поднимается вверх, то в чаше слишком мало жидкости. Остановите работу программы кнопкой «Старт/Отмена», откройте мультиварку-скороварку и добавьте жидкость.



*Недавно вышедшая "Книга о вкусной и полезной пище" состоит из двух разделов:*

*1) Вкусная пища.*

*2) Полезная пища.*

**Примечание:** В процессе приготовления нагревательный элемент работает не постоянно. Таким образом, прибор поддерживает оптимальное давление для приготовления пищи. Общее время, в течение которого работает нагревательный элемент, составляет 10% от времени приготовления, за счет этого Вы экономите электроэнергию.

Для поддержания более точного значения температуры (давления) нагрев происходит по специальному алгоритму.

12. В конце процесса приготовления звучит сигнал, и мультиварка-скороварка переходит в режим «Ожидание» или в «Подогрев», согласно выбранным ранее установкам. Если после работы программы включилась функция «Подогрев», то горит индикатор «подогрев/отмена», а на дисплее начался прямой отсчет времени в минутах. Для отключения функции «Подогрев» нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».

10. В конце процесса приготовления стабилизируйте давление в мультиварке-скороварке, нажмите и удерживайте кнопку «спуск пара».

**Внимание:** Будьте особенно осторожны, выходящий пар очень горячий! Когда давление внутри мультиварки-скороварки стабилизируется, т. е. из клапана выпуска пара не будет выходить пар и индикатор давления опустится в нижнее положение, только теперь Вы можете открыть крышку мультиварки-скороварки. **Никогда не пытайтесь открыть прибор силой!**

**Советы:**

- Стабилизировать давление можно постепенно. Т.е. нажимать на кнопку «сброс давления» постепенно. Выходящий пар при этом будет не такой интенсивный.
- Если в конце процесса приготовления Вы отключите функцию «Подогрев» и подождете несколько минут, то содержимое мультиварки-скороварки начнет остывать, при этом давление постепенно будет снижаться. И когда Вы нажмете кнопку «сброс давления», пара будет значительно меньше.  
Рекомендуем таким образом снижать давление при варке овощей, молочных каш, различных злаков и пенящихся продуктов.



*Жена мужу:*

*- Дорогой, у меня кролик в мультиварке. Последи за ним, а я сбегаю за овощами.*

*Возвращается через полчаса:*

*- Ну, как дела, милый?*

*- Все в порядке. Кролик из мультиварки не вылезал!*

Таблица режимов приготовления в мультиварке-скороварке BRAND 6051.

Режимы	Давление	Время по умолчанию	Таймер	Подогрев	Отсрочка	Примечание
Рис	30 (1-70)	9 мин	1мин-2ч	24ч	24ч	Режим предназначен для приготовления риса и плова.
Крупы	50 (1-70)	9 мин	1мин-2ч	24ч	24ч	Режим предназначен для приготовления различных круп.
Молочная каша	30 (1-70)	15 мин	1мин-2ч	24ч	24ч	Режим предназначен для приготовления молочных каш, кроме манной, кукурузной и каши из геркулесовых хлопьев.
Пар	20 (1-70)	15 мин	1мин-2ч	24ч	24ч	Режим предназначен для приготовления блюд на пару. Используется подставка-пароварка.
Йогурт	-	6 часов	1ч-24ч	-	-	Режим предназначен для приготовления домашнего йогурта.
Разогрев	20 (1-70)	5 мин	1мин- 2ч	24ч	24ч	Режим предназначен для разогрева ранее приготовленной еды.
Суп	40 (1-70)	20мин	1мин-2ч	24ч	24ч	Режим предназначен для приготовления супов, борщей и солянок.
Мясо	70 (1-70)	30мин	1 мин-2ч	24ч	24ч	Режим предназначен для приготовления мяса.
Тушение	50 (1-70)	20мин	1 мин-2ч	24ч	24ч	Режим предназначен для приготовления овощного и мясного рагу.
Выпечка	-	50мин	10 мин-2ч	24ч	24ч	Режим предназначен для выпекания пирогов, бисквитов и домашнего хлеба.
Ручной	3 этапа	3 этапа	1мин-24ч	24ч	24ч	Трех этапный программируемый режим с возможностью установки времени и температуры приготовления.
Детское питание	70 (1-70)	15мин	1мин-2ч	24ч	24ч	Специальный режим для приготовления блюд, предназначенных маленьким деткам.
Жарка	150 градусов	15мин	1мин-1ч	24ч	-	Режим предназначен для обжаривания овощей, мяса и рыбы. Работа режима осуществляется при открытой крышке скороварки.

## РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При приготовлении под давлением необходимо, чтобы в чаше для приготовления находилось хотя бы минимум воды или другой жидкости (100мл) для образования пара.

Избегайте полного выпаривания жидкости!

В мультиварке-скороварке BRAND можно тушить, варить, жарить, выпекать, готовить на пару. В ней можно приготовить крупы, мясо, овощи, бобовые, а также домашний йогурт.

### Режим Рис.

Режим предназначен для приготовления риса и плова.

- Отмерьте рис, промойте его и поместите в чашу. Добавьте соль и специи по вкусу.
- Добавьте воду до соответствующего уровня на шкале чаши. Шкала содержит метки, обозначающие пропорции воды и крупы. Например, насыпав 4 мерных стаканчика (м/ст) риса, Вам необходимо долить воды до уровня шкалы равной четырем чашкам (CUP).
- Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите в корпус мультиварки-скороварки.
- Проверьте наличие уплотнительного кольца в крышке прибора.
- Закройте крышку мультиварки-скороварки и установите регулятор давления.
- Подключите мультиварку-скороварку к электросети и выберите режим «Рис». На дисплее высветится уровень давления по умолчанию 30 кПа. (Кнопками «+» и «-» вы можете изменить уровень давления.)

Нажмите кнопку «Таймер» для изменения времени приготовления, а после установите необходимое время приготовления с помощью кнопок «+» и «-».

Если вы не планируете изменять установленное по умолчанию время приготовления 9 минут, то после выбора режима нажмите кнопку «Старт».

- На дисплее появится бегущая змейка, обозначающая, что происходит нагрев с дальнейшим набором давления.
- Когда давление внутри прибора достигнет рабочего значения, на дисплее появится обратный отсчет времени.
- В конце процесса приготовления звучит сигнал, и мультиварка-скороварка перейдет в режим соответствующий ранее сделанным установкам («Подогрев» или «Ожидание»).

### Режим Крупы.

Режим предназначен для приготовления различных круп: гречневой и пшенной крупы, чечевицы, пшеницы, гороха, перловки.

- Промойте крупу и поместите в чашу. (Горох и фасоль рекомендуется до приготовления замочить на 12 часов.)



- Дорогая, тебе торт на шесть кусков порезать или на четыре?
- На четыре, я шесть не съем...

- Добавьте воду в соотношении 1:2 по отношению к крупе. Добавьте соль и специи по вкусу.
  - Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите в корпус мультиварки-скороварки.
  - Проверьте наличие уплотнительного кольца в крышке прибора.
  - Закройте крышку мультиварки-скороварки и установите регулятор давления.
  - Подключите мультиварку-скороварку к электросети и выберите режим «Крупы». На дисплее высветится уровень давления по умолчанию 50 кПа. (Кнопками «+» и «-» вы можете изменить уровень давления.)
- Нажмите кнопку «Таймер» для изменения времени приготовления, а после установите необходимое время приготовления с помощью кнопок «+» и «-».
- Если вы не планируете изменять установленное по умолчанию время приготовления 9 минут, то после выбора режима нажмите кнопку «Старт».
- На дисплее появится бегущая змейка, обозначающая, что происходит нагрев с дальнейшим набором давления.
  - Когда давление внутри прибора достигнет рабочего значения, на дисплее появится обратный отсчет времени.
  - В конце процесса приготовления звучит сигнал, и скороварка перейдет в режим соответствующий ранее сделанным установкам («Подогрев» или «Ожидание»).

### **Режим «Молочная каша».**

Режим предназначен для приготовления жидких каш. Их можно готовить из любых видов крупы цельного зерна, дроблёных и классических круп.

- Поместите ингредиенты в чашу. Для данного режима рекомендуемые пропорции крупы и жидкости 1:5.
  - Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите в корпус мультиварки-скороварки.
  - Проверьте наличие уплотнительного кольца в крышке прибора.
  - Закройте крышку мультиварки-скороварки и установите регулятор давления.
  - Подключите мультиварку-скороварку к электросети, и выберите режим «Молочная каша». На дисплее высветится уровень давления по умолчанию 30 кПа. (Кнопками «+» и «-» вы можете изменить уровень давления.)
- Нажмите кнопку «Таймер» для изменения времени приготовления, а после установите необходимое время приготовления с помощью кнопок «+» и «-».
- Если вы не планируете изменять установленное по умолчанию время приготовления 15 минут, то после выбора режима нажмите кнопку «Старт».
- На дисплее появится бегущая змейка, обозначающая, что происходит нагрев с дальнейшим набором давления.



*- Солнышко, к нам сегодня гости зайдут, приготовь чего-нибудь на ужин.  
- Не вопрос, а как приготовить - чтоб ещё пришли или чтоб больше не приходили?*

- Когда давление внутри прибора достигнет рабочего значения, на дисплее появится обратный отсчет времени.
- В конце процесса приготовления звучит сигнал, и мультиварка-скороварка перейдет в режим соответствующий ранее сделанным установкам («Подогрев» или «Ожидание»).

### **Режим «Пар»**

В комплект мультиварки-скороварки входит подставка-пароварка для приготовления продуктов на пару, при ее использовании мультиварка-скороварка превращается в пароварку. Рекомендуем готовить на данном режиме рыбу, овощи и мясные изделия (например, котлеты).

Процесс приготовления происходит за счет прохождения горячего пара через продукты.

- Откройте мультиварку-скороварку, извлеките чашу для приготовления пищи.
  - Налейте в чашу достаточное количество воды.
  - Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите ее в корпус мультиварки-скороварки.
  - Установите подставку-пароварку в чашу мультиварки-скороварки. Следите, чтобы уровень воды находился ниже подставки-пароварки.
  - Поместите продукты на подставку-пароварку.
  - Проверьте наличие уплотнительного кольца в крышке прибора.
  - Закройте крышку мультиварки-скороварки и установите регулятор давления в рабочее положение.
  - Подключите мультиварку-скороварку к электросети, и выберите режим «Пар». На дисплее высветится уровень давления по умолчанию 20 кПа. (Кнопками «+» и «-» вы можете изменить уровень давления.)
- Нажмите кнопку «Таймер» для изменения времени приготовления, а после установите необходимое время приготовления с помощью кнопок «+» и «-».
- Если вы не планируете изменять установленное по умолчанию время приготовления 15 минут, то после выбора режима нажмите кнопку «Старт».
- На дисплее появится бегущая змейка, обозначающая, что происходит нагрев с дальнейшим набором давления.
  - Когда давление внутри прибора достигнет рабочего значения, на дисплее появится обратный отсчет времени.
  - В конце процесса приготовления звучит сигнал, и мультиварка-скороварка перейдет в режим соответствующий ранее сделанным установкам («Подогрев» или «Ожидание»).



*Молодая жена подает мужу на обед курицу. Муж укусил раз, подозрительно обнюхал и спрашивает:*

- *Что ты такое в середину натолкала?*
- *Я хотела натолкать, но там места не было.*

## Режим «Йогурт»

Режим предназначен для приготовления домашнего йогурта.

*Ингредиенты для приготовления.*

Для приготовления йогурта обязательно наличие двух компонентов: молоко и закваска. От качества компонентов зависит положительный результат при приготовлении йогурта.

*Молоко.*

Если вы используете домашнее или пастеризованное молоко обязательно! прокипятите его, для уничтожения вредных бактерий. Снимите пенку и охладите до 30 градусов. Если молоко стерилизованное, то кипятить его не нужно.

Молоко, подвергнувшееся переработке, или молоко с фруктовыми наполнителями, обогащенное кальцием, для приготовления йогурта не подходит.

*Закваска.*

В качестве закваски можно использовать небольшое количество натурального йогурта, купленного в магазине, или специальную сухую закваску, которую можно приобрести в аптеке.

*Добавки.*

Все дополнительные ингредиенты, включая сахар, рекомендуется добавлять в готовый йогурт перед употреблением. В качестве добавки можно использовать различные фрукты, ягоды, орехи, мюсли, сухофрукты, мед, шоколад, соки, варения, сиропы и джемы.

- Смешайте венчиком закваску и молоко. Перелейте в чашу мультиварки-скороварки.
- Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите в корпус мультиварки-скороварки.
- Закройте крышку мультиварки-скороварки.
- Подключите мультиварку-скороварку к электросети и выберите режим «Йогурт». На дисплее высветится время приготовления по умолчанию 6 часов. С помощью кнопок «+» и «-», Вы можете изменить время приготовления.
- Нажмите кнопку «Старт». На дисплее начнется обратный отсчет времени.
- В конце процесса приготовления звучит сигнал, и скороварка перейдет в режим «Ожидание».

Готовность йогурта проверяется легким наклоном чаши мультиварки. Признак готовности – устойчивая горизонтальная поверхность.

Готовый йогурт остудить до комнатной температуры и поместить в холодильник на несколько часов. Не перемешивать! К столу подавать с сиропом, вареньем или ягодами.



- Дорогая, вкусный торт!
- В магазине купила.
- А сама такой же испечешь?
- Из чего? У нас ни муки, ни яиц, ни глутамата натрия, ни E517, ни E1452!...



## Ошибки при приготовлении йогурта и способы их устранения.

1. Йогурт получился жидкий.

- йогурт не готов, увеличьте время приготовления,
- некачественная закваска.

2. Йогурт створожился.

- йогурт перестоял, следует уменьшить время приготовления.
- молоко было не свежее (не качественное)

3. Отслоилась сыворотка или йогурт кислый.

- йогурт перестоял, следует уменьшить время приготовления
- некачественная закваска.

## **Режим «Разогрев»**

- Поместите ранее приготовленную пищу в чашу. Проверьте наличие жидкости для образования пара.
  - Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите в корпус мультиварки-скороварки.
  - Добавьте достаточное количество жидкости для образования пара.
  - Проверьте наличие уплотнительного кольца в крышке прибора.
  - Закройте крышку мультиварки-скороварки и установите регулятор давления.
  - Подключите мультиварку-скороварку к электросети и выберите режим «Разогрев». На дисплее высветится уровень давления по умолчанию 20 кПа (Кнопками «+» и «-» Вы можете изменить уровень давления).
- Нажмите кнопку «Таймер» для изменения времени приготовления, а после установите необходимое время приготовления с помощью кнопок «+» и «-».
- Если Вы не планируете изменять установленное по умолчанию время приготовления 5 минут, то после выбора режима нажмите кнопку «Старт».
- На дисплее появится бегущая змейка, обозначающая, что происходит нагрев с дальнейшим набором давления.
  - Когда давление внутри прибора достигнет рабочего значения, на дисплее появится обратный отсчет времени.
  - В конце процесса приготовления звучит сигнал, и мультиварка-скороварка перейдет в режим соответствующий ранее сделанным установкам («Подогрев» или «Ожидание»).



*Калории - это такие мелкие пакостники, которые приходят ночью и ушивают твою одежду!!!*

## Режим «Суп».

Режим предназначен для варки мясных бульонов, супов, борщей, солянок, щей, рассольников. Не превышайте максимальной отметку уровня в чаше. При готовке горохового супа чашу необходимо заполнять на  $\frac{3}{4}$ .

При готовке мясных бульонов Вы можете довести содержимое чаши мультиварки-скороварки до кипения, прикрыв кастрюлю крышкой. Ручка при этом должна быть в положении «закрытого замочка».

- Поместите необходимые ингредиенты в чашу и залейте 3 литрами воды.
- Проверьте наличие уплотнительного кольца в крышке прибора.
- Закройте крышку мультиварки-скороварки и установите регулятор давления.
- Подключите мультиварку-скороварку к электросети и выберите режим «Суп». На дисплее высветится уровень давления по умолчанию 40 кПа. (Кнопками «+» и «-» Вы можете изменить уровень давления.)

Нажмите кнопку «Таймер» для изменения времени приготовления, а после установите необходимое время приготовления с помощью кнопок «+» и «-».

Если Вы не планируете изменять установленное по умолчанию время приготовления 20 минут, то после выбора режима нажмите кнопку «Старт».

- На дисплее появится бегущая змейка, обозначающая, что происходит нагрев с дальнейшим набором давления.
- Когда давление внутри прибора достигнет рабочего значения, на дисплее появится обратный отсчет времени.
- В конце процесса приготовления звучит сигнал, и мультиварка-скороварка перейдет в режим соответствующий ранее установленкам («Подогрев» или «Ожидание»).

Совет. Ингредиенты, которые не требуют длительной варки, лучше добавить после основного процесса приготовления. Т. е. Вы готовите все ингредиенты на режиме «Суп», а после сигнала стабилизируете давление, открываете крышку мультиварки-скороварки (содержимое при этом еще кипит) и добавляете ингредиенты, не требующие длительной варки (вермишель, тушеную свеклу и т. д.). Закрываете крышку и включаете режим «Суп» при уровне давления 1 кПа и время готовки 1 минуту.

## Режим «Мясо».

Этот режим можно использовать для приготовления всех видов мяса. Поместите продукты в чашу мультиварки-скороварки и долейте воду или бульон (не менее 100 мл). Вода необходима для образования пара.



*- Перестань привередничать! – говорит жена мужу за обедом. – В понедельник ты ел гороховое пюре с удовольствием, во вторник и среду – тоже, в четверг не отказывался и вдруг сегодня закапризничал.*

- Поместите ингредиенты в чашу. Добавьте воду или бульон при необходимости.
  - Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите в корпус мультиварки-скороварки.
  - Проверьте наличие уплотнительного кольца в крышке прибора.
  - Закройте крышку мультиварки-скороварки и установите регулятор давления.
  - Подключите мультиварку-скороварку к электросети и выберите режим «Тушение». На дисплее высветится уровень давления по умолчанию 70 кПа. (Кнопками «+» и «-» Вы можете изменить уровень давления.)
- Нажмите кнопку «Таймер» для изменения времени приготовления, а после установите необходимое время приготовления с помощью кнопок «+» и «-».
- Если Вы не планируете изменять установленное по умолчанию время приготовления 30 минут, то после выбора режима нажмите кнопку «Старт».
- На дисплее появится бегущая змейка, обозначающая, что происходит нагрев с дальнейшим набором давления.
  - Когда давление внутри прибора достигнет рабочего значения, на дисплее появится обратный отсчет времени.
  - В конце процесса приготовления звучит сигнал, и мультиварка-скороварка перейдет в режим соответствующий ранее сделанным установкам («Подогрев» или «Ожидание»).

### **Режим «Тушение».**

Этот режим можно использовать для тушения овощей, рыбы и мяса. При готовке на данном режиме необходимо добавьте воду или бульон (100 мл). Вода необходима для образования пара. При готовке овощей или мяса дополнительной жидкости может не потребоваться, т. к. некоторые продукты выделяют сок.

- Поместите ингредиенты в чашу. Добавьте воду или бульон при необходимости.
  - Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите в корпус мультиварки-скороварки.
  - Проверьте наличие уплотнительного кольца в крышке прибора.
  - Закройте крышку мультиварки-скороварки и установите регулятор давления.
  - Подключите мультиварку-скороварку к электросети и выберите режим «Тушение». На дисплее высветится уровень давления по умолчанию 50 кПа. (Кнопками «+» и «-» Вы можете изменить уровень давления.)
- Нажмите кнопку «Таймер» для изменения времени приготовления, а после установите необходимое время приготовления с помощью кнопок «+» и «-».



*Новоиспеченная жена звонит маме:*

- *Мам, моему не понравилась твоя фирменная каша, повтори-ка рецепт.*
- *Берешь крупу, отвариваешь ...*
- *А! Отвариваешь ...*

Если вы не планируете изменять установленное по умолчанию время приготовления 20 минут, то после выбора режима нажмите кнопку «Старт».

- На дисплее появится бегущая змейка, обозначающая, что происходит нагрев с дальнейшим набором давления.
- Когда давление внутри прибора достигнет рабочего значения, на дисплее появится обратный отсчет времени.
- В конце процесса приготовления звучит сигнал, и мультиварка-скороварка перейдет в режим соответствующий ранее сделанным установкам («Подогрев» или «Ожидание»).

## **Режим «Выпечка»**

Режим предназначен для выпекания пирогов, бисквитов и домашнего хлеба. Нагрев в данном приборе осуществляется снизу, поэтому верх выпечки не румяный.

- Поместите тесто, приготовленное по любимому Вами рецепту, в смазанную маслом чашу мультиварки-скороварки.
  - Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите в корпус мультиварки-скороварки.
  - Закройте крышку мультиварки-скороварки.
  - Подключите мультиварку-скороварку к электросети и выберите режим «Выпечка». На дисплее высветится время приготовления по умолчанию 50 минут. С помощью кнопок «+» и «-» Вы можете изменить время приготовления.
  - Нажмите кнопку «Старт». На дисплее начнется обратный отсчет времени при достижении рабочей температуры.
  - В конце процесса приготовления звучит сигнал, и мультиварка-скороварка перейдет в режим соответствующий ранее сделанным установкам («Подогрев» или «Ожидание»).
- Готовую выпечку необходимо извлечь из чаши и поместить на решетку.

## **Режим «Ручной».**

Данный режим позволит запрограммировать до трех этапов с различной температурой и временем приготовления. Вы можете использовать любые рецепты, как самые простые, так и самые сложные. Появилась возможность реализовать приготовление с постепенным нагревом, или стремительным нагревом и последующим постепенным понижением температуры. Возможности Ручного режима не ограничивают ваши фантазии в приготовлении различных блюд.

*Хозяйка гостям:*



- *На улице такой дождь, оставайтесь на ужин?*
- *А что у вас на ужин?*
- *Отварные макароны.*
- *Спасибо, дождь не такой уж и сильный.*

Вы можете установить значение температуры приготовления на каждом этапе от 25°C до 130°C шагом в 5 градусов. Возможность установки времени приготовления от 0 до 24 часов. Начальные установки значения температуры 95 градусов и времени приготовления 0 минут на всех этапах.

#### *Программирование режима.*

Выберите режим «Ручной». На дисплее высветится «95C», а индикатор первого этапа на панели управления будет мигать («1» этап, 95 градусов). С помощью кнопок «+» и «-» установите необходимое значение температуры. После нажмите кнопку «Таймер», на дисплее высветится 00:00 (время работы этапа). Установите необходимое время работы данного этапа с помощью кнопок «+» и «-».

Затем нажмите кнопку «Этапы» для перехода к следующему этапу, при этом загорится соответствующий индикатор на панели управления. На дисплее высветится «95C», а индикатор второго этапа на панели управления будет мигать. С помощью кнопок «+» и «-» установите необходимое значение температуры. После нажмите кнопку «Таймер», на дисплее высветится 00:00 (время работы этапа). Установите необходимое время работы данного этапа с помощью кнопок «+» и «-».

Затем нажмите кнопку «Этапы» для перехода к следующему этапу, при этом загорится соответствующий индикатор на панели управления. На дисплее высветится «95C», а индикатор третьего этапа на панели управления будет мигать. С помощью кнопок «+» и «-» установите необходимое значение температуры. После нажмите кнопку «Таймер», на дисплее высветится 00:00 (время работы этапа). Установите необходимое время работы данного этапа с помощью кнопок «+» и «-».

После нажмите кнопку «Старт».

Вы можете запрограммировать до трех этапов приготовления с различной температурой и временем работы. После программирования необходимого количества этапов нажмите кнопку «Старт». Начнется выполнение первого запрограммированного этапа. (Этап считается запрограммированным, если значение его времени отлично от 0.)

При работе Ручного режима на дисплее горит индикатор текущего этапа и показан обратный отсчет времени, а индикаторы остальных режимов мигают. После того, как истекло время работы первого запрограммированного режима, Вы услышите звуковой сигнал, и мультиварка-скороварка перейдет к выполнению следующего запрограммированного этапа и т.д. После завершения работы всех запрограммированных этапов, звучит сигнал, и мультиварка-скороварка перейдет в режим соответствующий ранее установленкам («Подогрев» или «Ожидание»).



*Скажи, дорогая, почему ты делаешь фрикадельки разного размера?  
– Но, мой милый, ты же сам просил хоть как-то разнообразить наше питание.*

### *Особенности работы Ручного режима.*

- На каждом этапе вы можете установить значение температуры в интервале 25-130 градусов. Значение времени – от 0 до 24 часов.

*Особенность.* При установке значений температур от 100 градусов и выше, работа прибора зависит от содержимого чаши. Если в чаше нет жидкости для образования пара (например, обжариваются продукты), то крышка мультиварки-скороварки должна быть открыта и температура будет соответствовать установленному значению. Если в чаше есть жидкость, то при закипании воды, установленные вами значения температур, будут соответствовать допустимым значениям давления.

100-105С 20КРА

110С 30КРА

115С 40КРА

120С 50КРА

125-130С 70КРА

Это необходимо для предотвращения предельно допустимого значения давления, и, как следствие, выхода большого количества пара через регулятор давления.

- После нажатия кнопки «Старт» сразу начинается обратный отсчет времени, установленного на данном этапе. Время приготовления на каждом запрограммированном этапе состоит из времени нагрева, т. е. достижения заданной температуры, и времени приготовления. Это следует учитывать при программировании этапов.
- В связи с тем, что температурный датчик, показатели которого считываются программой, расположен вне чаши (в центре нагревательного элемента), заданная вами температура будет отличаться от реальной внутри чаши. Разница температур будет зависеть от количества продуктов в чаше. Чем больше заполнена чаша, тем больший разброс температур. Отклонение от заданного значения может составлять до 10 градусов.

### **Пример приготовления пшеничного хлеба на режиме Ручной.**

#### **Ингредиенты (на хлеб весом 600г):**

Мука – 350г, смесь молока и воды - 220мл, дрожжи прессованные – 7г (или 1,3 ч.л. сухих), соль – 1ч.л., сахар - 1,5 ч.л., растительное масло – 1 ст.л.

Растереть дрожжи и 50мл жидкости, добавить 0,5 ст. л. сахара, 1 ст. л. муки. Всё размешать и оставить до подъёма (примерно на 15-20 минут). (Сухие дрожжи сразу смешать с остальными компонентами.)В подошедшую опару влить оставшуюся по рецепту жидкость. Добавить 1 ст. л. сахара, соль и просеянную муку. Тесто замесить руками, ближе к концу замеса добавить растительное масло. Хорошо вымешанное тесто уложить в чашу мультиварки-скороварки.



*Жена на кухне поздно вечером в ожидании мужа рассматривает ряд скалок разного размера, висящих над столом. На каждой скалке надпись: “Полночь”, “Час ночи”, “Два часа ночи”...*

Запрограммировать ручной режим:

1 этап – 25 градусов 1 час

2 этап – 130 градусов 1 час 10 минут.

Нажать кнопку «Старт».

После сигнала о готовности вынуть чашу и дать хлебу постоять в ней 10 минут. Затем его вынуть и остудить на решётке.

*Совет.* Для получения румяной корочки сверху, хлеб можно положить, перевернув, опять в чашу мультиварки-скороварки и подрумянить на режиме «ВЫПЕЧКЕ» 15 минут.

## Режим «Детское питание»

На данном режиме рекомендуем готовить супы, бульоны, мясо, рыбу и овощи, предназначенные для маленьких деток (рецепты некоторых блюд см. на странице 31). Интенсивный режим приготовит продукты, максимально сохранив в них все полезные вещества, что так необходимо для растущего организма.

При готовке на данном режиме, следите, чтобы в чаше было не менее 100 мл жидкости для образования пара!

- Поместите ингредиенты в чашу. Добавьте воду или бульон при необходимости.
- Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите в корпус мультиварки-скороварки.
- Проверьте наличие уплотнительного кольца в крышке прибора.
- Закройте крышку мультиварки-скороварки и установите регулятор давления.
- Подключите мультиварку-скороварку к электросети и выберите режим «Детское питание». На дисплее высветится уровень давления по умолчанию 70 кПа. (Кнопками «+» и «-» Вы можете изменить уровень давления).

Нажмите кнопку «Таймер» для изменения времени приготовления, а после установите необходимое время приготовления с помощью кнопок «+» и «-».

Если вы не планируете изменять установленное по умолчанию время приготовления.

15 минут, то после выбора режима нажмите кнопку «Старт».

- На дисплее появится бегущая змейка, обозначающая, что происходит нагрев с дальнейшим набором давления.
- Когда давление внутри прибора достигнет рабочего значения, на дисплее появится обратный отсчет времени.
- В конце процесса приготовления звучит сигнал, и мультиварка-скороварка перейдет в режим соответствующий ранее установленкам («Подогрев» или «Ожидание»).



*Ресторан.*

*Возмущенный посетитель зовет официанта и говорит:*

*- А Ваши музыканты на заказ играют?*

*- Да, конечно!*

*- А не могли бы они поиграть в шахматы, чтобы я мог спокойно поужинать?*

## Режим «Жарка»

Данный режим используется для готовки без воды, но с добавлением небольшого количества масла.

Крышка прибора при этом должна быть открыта, а ручка, расположенная на крышке мультиварки-скороварки, должна быть установлена в положении «открытого замочка»!

Режима ЖАРКА работает при температуре 150 градусов (погрешность может быть до 10 градусов, как в большую сторону, так и в меньшую).

*Готовка на данном режиме должна происходить при вашем присутствии и при постоянном помешивании продуктов.* Время, затраченное на обжарку, может меняться в зависимости от количества продуктов и содержания в них жидкости (соков), поэтому не ориентируйтесь на время указанное в рецептах. Степень готовности продуктов на данном режиме определяете вы сами визуально.

Процесс приготовления:

- Откройте мультиварку-скороварку, извлеките чашу для приготовления пищи.
- Налейте в чашу небольшое количество масла и поместите приготовленные продукты.
- Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите ее в корпус мультиварки-скороварки.
- Крышку мультиварки-скороварки не закрывать! Ручка, расположенная на крышке скороварки, должна быть установлена в положении «открытого замочка»!
- Включите режим ЖАРКА, на дисплее высветится время, установленное по умолчанию, 15 минут. Вы можете изменить это время, нажав на кнопку «Таймер» и установив необходимое значение кнопками «+» и «-».
- Нажмите кнопку «Старт». На дисплее появится обратный отсчет времени.

## ТАЙМЕР

Вы можете изменить установленное по умолчанию время приготовления. Пожалуйста, придерживайтесь следующей последовательности действий:

- ✓ Выберите необходимый Вам режим приготовления, нажав на соответствующую кнопку на панели управления.  
Для режимов Рис, Крупы, Молочная каша, Пар, Разогрев, Суп, Мясо, Тушение, Детское питание: на дисплее отобразится уровень давления, нажмите кнопку «Таймер» и с помощью кнопок «+» и «-» установите необходимое время приготовления.



- Официант! Я не буду кушать эту гадость!! Позовите повара!!!  
- Бесполезно, сэр, он тоже не будет!



- ✓ Для режимов Йогурт, Выпечка, Жарка: на дисплее отобразится время по умолчанию, нажмите кнопку «Таймер» и с помощью кнопок «+» и «-» установите необходимое время приготовления.

Возможные настройки времени приготовления указаны в таблице режимов на стр. 11 в колонке «Таймер».

**ВАЖНО!** После настройки времени приготовления можно установить отсрочку приготовления.

## РЕГУЛИРОВКА ДАВЛЕНИЯ

Вы можете изменить установленное по умолчанию давление. Пожалуйста, придерживайтесь следующей последовательности действий:

- ✓ Выберите необходимый Вам режим приготовления, нажав на соответствующую кнопку на панели управления.  
Для режимов Рис, Крупы, Молочная каша, Пар, Разогрев, Суп, Мясо, Тушение, Детское питание: на дисплее отобразится уровень давления, установленный по умолчанию.
- ✓ Кнопками «+» и «-» установите желаемое значение уровня давления, а после нажмите кнопку «Таймер» и установите время приготовления.

Возможные настройки значения давления указаны в таблице режимов на стр. 11 в колонке «Давление».

**Чем выше давление, тем больше температура приготовления!**

Значение давления кнопками «+» и «-» меняется с шагом в 1кПа. Для изменения уровня давления с большим шагом, воспользуйтесь кнопкой «установка давления», расположенная между кнопок «+» и «-».



*Приходит элегантно одетый мужчина в ресторан, садится за столик, берет меню, смотрит и зовет официанта:*

*- Хочу котлеты из рябчика, но хотелось бы кое-что уточнить.*

*- Да, сэр?*

*- Эти котлеты точно из Рябчика?*

*- Почти, сэр.*

*- Это сколько же нужно рябчиков на эти котлеты?*

*- Ну, мы добавляем другое мясо, сэр.*

*- Какое?*

*- Ну, например, конину.*

*- В каких пропорциях?*

*- 50 на 50.*

*- Килограмм рябчиков на килограмм конины?*

*- Нет, сэр. Один рябчик – один конь.*

## ФУНКЦИЯ «ОТСРОЧКА»

Данная функция используется в том случае, если готовая еда нужна Вам к определенному времени. Максимальное время отсрочки составляет 24 часа, минимальное – 2 часа. Вы можете установить отсрочку приготовления для всех режимов приготовления, кроме «Йогурт», «Ручной», «Жарка», «Подогрев».

Чтобы установить отсрочку приготовления нужно выполнить несколько простых действий:

- ✓ Сначала выберите необходимый режим приготовления.
- ✓ Установите необходимый уровень давления кнопками «+» и «-» (если необходимо).
- ✓ Установите время приготовления кнопкой «Таймер» (если это необходимо).
- ✓ Затем нажмите кнопку «Отсрочка», на дисплее высветится минимальное время отсрочки 2 часа.
- ✓ Установите необходимое время отсрочки с помощью кнопок «+» и «-».
- ✓ После нажмите кнопку «Старт». На дисплее начнется обратный отсчет времени отсрочки. Индикатор выбранного режима приготовления, кнопки «Старт» и функции «Отсрочка» при этом будут гореть.

**Важно!** Время отсрочки включает в себя время приготовления и 25 минут на нагрев и набор установленного давления.

**Нажав кнопку «Старт/Отмена» один раз, вы запустите выбранную программу, нажав второй, остановите процесс приготовления и сбросите все свои настройки.**

## ФУНКЦИЯ «ПОДОГРЕВ»

Функция «Подогрев» служит для поддержания приготовленной еды в подогретом состоянии. Максимальное время поддержания еды в подогретом состоянии – 24 часа. «Подогрев» после режимов приготовления включается автоматически, но может отключить данную функцию кнопкой «Подогрев/Отмена» до нажатия кнопки «Старт». Горящий зеленый индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» свидетельствует о включении функции «Подогрев» после режима приготовления.

- Для ручного включения функции «Подогрев» в режиме ожидания нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», и на дисплее начнется прямой отсчет времени. При этом индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» будет гореть.
- Автоматически режим поддержания пищи в подогретом состоянии включается после окончания работы режимов, на дисплее при этом начинается прямой отсчет времени. Индикатор режима приготовления гаснет, а индикатор кнопки «Подогрев/Отмена» продолжает гореть.



*Муж возвращается домой после работы, на столе записка:  
"Дорогой, я ушла к подруге, на ужин рыба, удочка в коридоре".*

Отключить подогрев можно нажав кнопку «Подогрев/Отмена».

Примечание: Функция «Подогрев» не доступна для режима «Йогурт».

## ОБСЛУЖИВАНИЕ МУЛЬТИВАРКИ-СКОРОВАРКИ

**Внимание!** Перед чисткой всегда отсоединяйте шнур электропитания от сети.

- Отключите мультиварку-скороварку от электросети и дайте ей остыть.
- Вымойте чашу для приготовления пищи со специальным моющим средством, ополосните водой и высушите при помощи мягкой ткани.
- Протрите нагревательный элемент (в остывшем состоянии). Ни в коем случае не допускайте попадания воды вовнутрь прибора.
- Снимите регулятор давления и уплотнительное кольцо, вымойте теплой водой с небольшим количеством моющего средства.
- Снимите крышку прибора, открутив винт в центре крышки с внутренней стороны. Вымойте крышку в теплой воде с небольшим количеством моющего средства, а после сполосните чистой теплой водой.
- Для удаления загрязнений из индикатора давления и отверстия для выпуска пара используйте зубочистку. Индикатор давления и отверстие для выпуска пара всегда должны быть чистыми.
- После того, как крышка прибора будет вымыта, протрите ее насухо и закрепите на кронштейне винтом. (При размещении крышки, отверстие для выхода пара должно находиться слева от центра крышки).
- В завершении, верните уплотнительное кольцо на своё место. Не используйте мультиварку-скороварку без уплотнительного кольца.
- Протрите корпус мультиварки-скороварки влажной тканью, а затем высушите чистой сухой тканью.
- Не используйте для чистки прибора, чаши и аксессуаров абразивные очистители и агрессивные моющие вещества. Не мойте прибор, чашу и аксессуары в посудомоечной машине.



*Сын моего знакомого (учится в третьем классе) получил задание найти, прочитать, а в классе пересказать историю на тему "Хлеб всему голова". Пацан самостоятельный, родители не проследили, и получил он двойку по 12-ти балльной шкале. Оказалось, что он пересказал сказку "Колобок".*

## ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неполадка	Возможная причина	Устранение неполадки
Крышка мультиварки-скороварки плохо закрывается	Ручка, расположенная на крышке прибора, находится в положении «закрытого замочка».	Поверните ручку прибора против часовой стрелки, до обозначения «открытого замочка».
	Уплотнительное кольцо плохо установлено.	Проверьте правильность установки уплотнительного кольца.
	Индикатор давления заблокирован в верхнем положении.	Освободите индикатор давления от заблокировавшего его предмета.
Крышка мультиварки-скороварки плохо открывается.	Индикатор давления не опустился вниз.	Если при нажатии кнопки «сброс давления» пар не выходит из отверстия для выхода пара, а индикатор давления не опустился вниз, то слегка надавите на него деревянной палочкой.
При приготовлении пар выходит из-под крышки.	В крышке нет уплотнительного кольца.	Вставьте уплотнительное кольцо в крышку.
	На уплотнительном кольце имеются загрязнения.	Очистите уплотнительное кольцо.
	Уплотнительное кольцо повреждено.	Обратитесь в сервисный центр для замены (не является гарантийным случаем).
В процессе приготовления индикатор давления постоянно находится в нижнем положении.	В чаше мультиварки-скороварки находится слишком мало жидкости, ее не хватает для образования достаточного количества пара.	Добавьте в чашу воды или бульона.
	Наличие повреждений на уплотняющем кольце индикатора давления.	Произведите очистку уплотнительного кольца индикатора давления или обратитесь в сервисный центр для его замены.
На дисплее высветилось «E0»	Ручка прибора находится в положении «открытого замочка» при работе режима приготовления.	Поверните ручку прибора в положение «закрытого замочка».
На дисплее высветилось «E1»	Неисправность в цепи температурного датчика.	Обратитесь в ближайший сервисный центр для устранения неисправностей.

## **Внимание!**

**Всегда пользуйтесь только оригинальными запчастями от производителя.**

## **ГАРАНТИЯ**

- Гарантийный срок на мультиварку-скороварку BRAND – два года.
- Мультиварка-скороварка BRAND предназначена только для бытового применения. Неправильное использование или использование для промышленных или любых других не бытовых целей сделают гарантию недействительной.
- Вся продукция BRAND обязательно проходит испытания перед отправкой потребителю. В случае обнаружения неисправности, мультиварка-скороварка должна быть возвращена в место приобретения, либо в авторизованный сервисный центр для ремонта или замены.
- Вас могут попросить предоставить копию документа, подтверждающего дату приобретения.
- Неисправный бытовой прибор будет отремонтирован или заменен бесплатно в течение всего гарантийного срока в случае, если неисправность возникла не по причине неправильной эксплуатации прибора.

## **Исключения**

BRAND снимает с себя гарантийные обязательства по замене или ремонту товаров в следующих случаях:

- 1 - Поломка была вызвана или обусловлена нецелевым, неправильным, небрежным использованием или использованием вопреки рекомендациям изготовителя, или если неисправность была вызвана скачками напряжения или перевозкой.
- 2 - Бытовой прибор подключался к электросети с напряжением большим, чем указано на технической табличке продукта.
- 3 - Были попытки проведения ремонта не в Сервисном Центре (или у неавторизованного дилера).
- 4 - Бытовой прибор использовался для целей проката или не бытового применения.

Эта гарантия не предоставляет никаких других прав, кроме тех, что указаны выше, и не покрывает претензии по потерям или повреждениям, обусловленным поломкой прибора. Эта гарантия предоставляется в качестве дополнительной выгоды, и не влияет на Ваши законные права потребителя.

## АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

Город	Наименование	Адреса и телефоны
Абакан	ООО «СЦ Экран»	Проспект Дружбы Народов, д.29. тел (3902) 233927
Анжеро-Судженск	СЦ "МАСТЕРЪ"	Победы ул., 2 Тел.: (38453) 5-20-33
Ачинск	ООО «Центр технического обслуживания»	ул.Гагарина, 10 «А» тел. (39151) 4-55-55 сот.89232754512
Барнаул (Алтайский край)	ООО "Диод"	Пролетарская ул., 113 Тел.: (3852) 63-94-02
Белово (Кемеровская область)	Белово-Сервис	ул. Рабочая, д.2а, оф.102 Тел.: (908) 945-19-73
Бийск (Алтайский край)	Три Ома	Советская ул., 210 Тел.: (3854) 36-31-51
Владивосток	ИП Корпич Н.А.	ул. Бородинская 20 8 (423) 232-93-08; 8 (914) 710-44-79
Владимир	ООО "АЛЬКОР- СЕРВИС"	Чайковского ул. д.40а оф.16а, Тел: (4922) 34-86-60 E-mail: alkor-service@mail.ru
Воронеж	"Воронеж-Сервис"	ул. Плехановская д. 40, Тел. (473) 271-31-84
Новосибирск	ООО "ТаланКапитал"	ул.Рельсовая д.9 8 (383) 380-99-14
Острогожск (Воронежская область)	ИП Плахотин	Нарскогоул., 16, Тел. (47375) 4-54-33
Иркутск	Электроник	Литвинова ул., 20, стр. 10, оф. 4.3 Тел.: (3952)20-90-06
Казань	ООО "Техника"	Амирхана ул. д. 30 тел.: (843) 521-49-88, 521-49-89
Калуга	Электрон-Сервис	Московская ул., 84, Тел.: (4842) 55-50-70, 74-72-75
Кемерово	СЦ "МАСТЕРЪ"	1. Веры Володиной ул. 4 , Тел.: (3842) 38-19-43, 38-19-91 2. Ленина проспект, 25 б, Тел.: (3842) 37-79-28
Кемерово	ООО "КВЭЛ"	пр. Октябрьский 20/1 тел.: (3842) 72-33-90, 35-83-19, 350-480
Киров	Хозбытторг	Щорса ул.,85 Тел.: (8332) 70-38-32, 70-37-76
Краснодар	РИА Сервис	Ростовское шоссе 22/4 Тел.: (861) 224-93-48
Красноярск	СЦ Абрикос	пр-кт Красноярский рабочий, д. 120 Б Тел.: (391) 241-05-75, 79-99-71
Красноярск	ИП Высоцкий	Спандаряна ул.,7 скл. 9 Тел.: (391) 251-14-04, 93-54-33

Курск	Маяк	1. Сумская ул. д.37 Б, Тел.: (4712) 35-04-91, 35-38-86 2. Студенческая ул., 36 А, Тел.: (4712) 50-85-90
Ленинск-Кузнецкий	ООО "КВЭЛ"	ул. Шевцовой 1 тел.: 8-901-616-04-73
Махачкала	ИП Эмирбеков А.А.	пр. Ленина, д.113а, (8722) 679587
Москва	ООО "БРЭНД"	Егорьевский проезд, д.2 (495) 662-59-97
Москва	<u>Юник-Мастер</u>	Маршала Рокоссовского, д.3 тел: (499) 168-05-19, 168-47-15
Набережные Челны	ООО "Комплексные Системы Плюс"	ул. 40 лет Победы, д. 67А (52/11А) (8552) 59-23-58
Нижний Новгород	ООО ПФК «ВИТЕМ»	ул. Родионова, д.193, кор.2 тел. (831) 415-27-10, 415-25-68
Новосибирск	РадСиб	ул. Доватора д. 15, тел.: (3832) 61-05-11
Омск	ООО"Бытсервис"	Чернышевского ул. д. 2 к.8, Тел.: (3812)24-99-64, 48-38-03, 8(951)418-63-63
Оренбург	ИПТюшевскийА.В. "Expert-Service"	ул. Ноябрьская 43/2-110 (пом. №3) (3532) 61-11-38
Павловск (Воронежская область)	ЦТО ООО «АМЕТИСТ»	Мкр. Гранитный, д.2 тел. (47362) 7-12-00
Пятигорск (Ставропольский край)	Люкс-Сервис	Фучика ул., 21 Тел.: (879) 332-68-80
Рязань	Гарант-Сервис	Ленинского Комсомола ул. д.5(491) 276-34-83
Ростов-на-Дону	ООО "Транс-Сервис-Ростов"	пр. Королева, д. 7/19 (863) 299-65-36, 299-65-37, 299-65-38
Самара	СЦ "Радиомоде"	ул. Карла Маркса 36А, 8(846)276-74-22; 8(846) 990-18-12
Санкт-Петербург	<u>АСЦ Евросервис</u>	пр. Обуховской обороны д. 197 метро: Пролетарская Тел.: (812) 362-82-38
Смоленск	СЦ "Гарант"	Румянцева ул., 19 Тел.: (4812) 64-78-00
Ставрополь	ООО «ТЕХНО-СЕРВИС»	355044, ул. 7-я Промышленная, 6 Тел. (8652) 39-08-08, 39-30-30
Старый Оскол	ИП Грибачев А.В.	Микрорайон Олимпийский д. 7 (4725) 42-41-00
Сургут	АСЦ "Техмастер"	Дзержинского ул., 6 Тел.: (3462) 24-56-41, 34-80-16
Томск	Академия-Сервис	Пр.Академический, д.1, блок А, оф.207. тел. (382-2) 49-15-80, 49-24-47
Челябинск	ТТЦ Рембыттехника	Производственная ул. 86 Тел.: (351) 239-39-31
Челябинск	ТД «Сфера»	50-летия ВЛКСМ ул. 10-а Тел.: (351) 776-13-20, (912) 792-22-96

Череповец (Вологодская область)	ИП Корчагин	1. ул. Льва Толстого, 1 ТЦ "Золотое кольцо" отдел "Партнер" Тел.: (8202) 57-63-70 2. ул. Гоголя 49Аопт.склад "Партнер" Тел.: (8202) 23-32-62
Чита	ИП Семенищен	ул. Столярова, дом 19. Тел.:(3022)411010
Югра	ООО "КВЭЛ"	ул. Ленинградская 22 тел.: (38451) 63334
Ярославль	Фирма "ТАУ"	Свободы ул., 101/6 Тел.: (4852) 79-66-77, 79-66-78, 79-66-79, 92-31-89, 92-33-89

Мы прикладываем много усилий, чтобы Вам была полезна и удобна наша продукция.

Будем очень признательны за любые отзывы о ней, отзывы можно оставить на нашем сайте [WWW.RUSSIA-BRAND.RU](http://WWW.RUSSIA-BRAND.RU) в рубрике ФОРУМ.

---

Срок службы данного изделия – 5 лет.

Срок гарантии – 2 года



## **Рецепты для детей**

### **Фруктовое пюре**

Ингредиенты: 2 спелые груши (очищенные от кожуры и сердцевины), 2 яблока (очищенных от кожуры и сердцевины), 100мл воды

Фрукты разрезать на крупные кусочки и поместить в чашу, налить воды (можно по вкусу добавить сахар). Готовит на режиме Детское питание 2 минуты под высоким давлением. После взбить блендером, остудить и подавать к столу.

### **Плов с рыбой**

Ингредиенты: филе рыбы (не жирная, без костей) 300г, морковь 1 небольшая, маленькая луковичка, рис басмати 1,5 м/ст, масло растительное 1 ст.л., соль, куркума

Слегка обжарить на масле лук и морковь на режиме Жарка. После всыпать промытый рис, посолить и перемешать. Сверху положит порезанную на кусочки рыбу. Налить 2 м/ст воды. Готовить на режиме Крупы 9 минут под высоким давлением.

### **Суп-пюре пшенный с форелью**

Ингредиенты: 300г форели (без кожи и костей), 1,5л воды, 200г пшена, 2 картофелины, 1 луковица, 1 морковь, соль

Пшено промыть, ошпарить кипятком, слить воду. В чашу положить рыбу, нарезанную кусочками, пшено, очищенный и нарезанный кубиками картофель, тертую морковь и мелко порезанную луковицу. Посолить и залить водой. Готовить на режиме «Детское питание» 15 минут под высоким давлением. Суп измельчить блендером.

### **Суп-пюре из цветной капусты**

Ингредиенты: цветная капуста 300г, луковица 1/2 шт., сливки 50г, вода (или бульон) 1л, оливковое масло 2 ст.л., соль по вкусу

Лук слегка пассировать на масле на режиме Жарка до прозрачного цвета. Капусту разобрать на соцветия, промыть и поместить в чашу к луку. Добавить воду (или бульон). Готовить на режиме Детское питание 5 минут под высоким давлением. После стабилизировать давление, добавить сливки, соль по вкусу. Измельчить блендером и подавать к столу.

### **Куриный суп с рисом и цветной капустой**

Ингредиенты: филе курицы 1 шт., рис 0,5 м/ст, цветная капуста 150г, 1 луковица, морковь 1, зелень укропа, соль по вкусу

В чашу поместить порезанное на кусочки филе, промытый рис, мелко порезанную луковицу, тертую морковь, капусту. Заливаем 1,5-2 литрами воды и солим. Готовим суп на

режиме Детское питание 15 минут под высоким давлением. В готовый суп добавить мелко порезанную зелень.

### **Суп картофельный с кабачками**

Ингредиенты: 2 картофелины, кабачок 100г, половинка помидора, маленькая луковичка, морковка, бульон или вода 600мл, зелень

Картофель и кабачок почистить и нарезать кубиками. Лук мелко порезать, морковь натереть на тёрке. Помидор ошпарить кипятком, снять кожицу и тоже порезать кубиками. Все эти овощи поместить в чашу, залить водой (или бульоном) и посолить. Готовить на режиме Детское питание 15 минут под высоким давлением. Готовый суп измельчить блендером и добавить зелень. К столу подавать со сметаной.

### **Суп с фрикадельками**

Ингредиенты: фарш (говяжий) 150г, пшеничный хлеб 1 кусочек (замоченный в кипячённой воде), картофель 1 -2 шт., морковь 1/2 шт., луковичка 1/2 шт., цветная капуста 100г, зелёный горошек 2 ст.л. (замороженный), соль

В мясной фарш трём лук на мелкой тёрке. Далее добавляем замоченный в кипячённой воде и отжатый хлеб, немного солим. Мокрыми руками формируем небольшие фрикадельки. Картофель, морковь очищаем и нарезаем мелкими кубиками. Цветную капусту разбираем на маленькие соцветия. В чашу кладем овощи, заливаем горячей водой солим, добавляем фрикадельки. Готовим на режиме Детское питание 15 минут под высоким давлением. Готовый суп заправляем сметаной.

### **Тефтели с соусом**

Инженеры: 600г фарша (свинина+телятина), 1 луковичка, 1 яйцо, 1 морковь, 0,5 м/ст риса, мука, зелень.

Соус: 200г молока, 1 ст.л. муки, растительное масло, перец, соль

Перекрутить мясо в мясорубке. Добавить в фарш яйцо и отваренный до полуготовности рис. Затем вмешать мелко нарезанный лук и тертую морковь. Посолить и тщательно перемешать. Сформировать тефтели, обвалять в муке и обжарить с двух сторон на режиме Жарка. В то же масло добавить муку, молоко и 100 мл воды. Перемешать. Переместить в чашу все тефтели. Готовить 5 минут на режиме Детское питание под высоким давлением. Перед подачей посыпать мелко нарезанной зеленью.