

• LED EZ COOKER •  
•МУЛЬТИВАРКА LED EZ COOKER •

MODEL SK-A12/14  
МОДЕЛЬ SK-A12/14

**VES**electric

**INSTRUCTION MANUAL**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**



**VES ELECTRIC SPAIN**

### Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники от компании **VES Electric**. Мы гарантируем высокое качество, безупречное функционирование и безопасность приобретенного Вами прибора при соблюдении всех правил его эксплуатации. Перед началом использования прибора, пожалуйста, полностью прочитайте данную инструкцию.

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- прибор предназначен только для домашнего использования. Не использовать в промышленных целях.
- прочитайте всю инструкцию перед первым подключением прибора и сохраните ее
- перед первым подключением к сети убедитесь, что величина и тип напряжения в ней, соответствуют указанным на приборе
- имеется риск возгорания, если прибор накрыт полотенцем и т.п., или соприкасается с легковоспламеняющимися материалами, например с занавесками. **Не накрывайте прибор!**
- перед использованием вставьте шнур питания в разъем прибора, затем подсоедините его к сети
- используйте прилагаемый в комплекте шнур питания. Не используйте его с другими устройствами.
- следите за тем, чтобы шнур и вилка шнура всегда были чистыми и сухими
- в случае повреждения шнура питания, он должен быть заменен специализированным сервисным центром, во избежание опасности
- чтобы отсоединить прибор от сети, не тяните за шнур питания
- во время использования прибора он сильно нагревается. Во избежание ожогов не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- во избежание ожога, перед чисткой дайте прибору остыть
- во избежание электрического шока не вставляйте посторонние предметы в выходные отверстия прибора
- **ВНИМАНИЕ:** Не используйте прибор вблизи воды. Не используйте прибор вблизи ванн, душевых, бассейнов и т.д.
- не погружайте прибор, шнур питания в воду
- если прибор упал в воду, отсоедините его от сети, через

некоторое время извлеките из воды. Не пользуйтесь прибором. Отнесите его в ближайший сервисный центр для проверки.

- не эксплуатируйте прибор мокрыми руками
  - не эксплуатируйте прибор на влажной поверхности/полу
  - не эксплуатируйте прибор с удлиннительным шнуром
  - не эксплуатируйте прибор с поврежденной розеткой
  - проверка, ремонт и регулировка должны осуществляться в специализированном сервисном центре. **Не ремонтируйте прибор самостоятельно! В случае обнаружения сервисным центром вскрытия прибора, гарантия с прибора снимается.**
  - не эксплуатируйте прибор вблизи или на горячих поверхностях
  - не позволяйте шнуру питания перегибаться под острым углом и касаться горячих поверхностей
  - всегда отключайте прибор от сети, если он не эксплуатируется и перед чисткой
  - не позволяйте детям играть или пользоваться прибором
  - особое внимание уделяйте, если прибор эксплуатируется вблизи детей
  - эксплуатируйте прибор только по его прямому назначению
  - не подвергайте прибор ударам или другому механическому воздействию
  - не используйте для чистки прибора едкие или абразивные чистящие средства, а также жесткие или металлические губки/щетки
  - в процессе работы с прибором, пожалуйста, соблюдайте технику безопасности. При эксплуатации прибора с нарушениями руководства по эксплуатации, описанными в данной инструкции, прибор снимается с гарантии и ремонт производится за счет владельца
  - этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или психическими возможностями, с недостатком опыта или знаний по его эксплуатации, если они не находятся под контролем или не проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность.
- ### ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ КАСТРЮЛЕЙ
- используйте кастрюлю только с мультиваркой LED EZ cooker, не используйте ее с каким-либо другим прибором

- перед использованием убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной, повернув ее по часовой стрелке
- кастрюля имеет специальное угольное покрытие. Во избежание повреждения кастрюли, не мойте ее в щелочном растворе.
- мойте кастрюлю после каждого использования
- не мойте кастрюлю в посудомоечной машине
- не используйте жесткие, острые предметы, а также едкие или абразивные чистящие средства для чистки кастрюли, во избежание повреждения покрытия
- не мойте кастрюлю сразу после использования. Дайте кастрюле немного остыть, затем вымойте в мыльной воде, сполосните и протрите насухо.
- во избежание ожогов извлекайте кастрюлю из прибора, надев кухонные перчатки или дайте кастрюле остыть перед тем, как извлечь ее из прибора
- не взбивайте и не мойте продукты в кастрюле, во избежание повреждения ее покрытия
- покрытие кастрюли будет постепенно стираться, необходимо использовать ее бережно
- не роняйте и не ударяйте по кастрюле
- не применяйте силу, очищая кастрюлю
- не ставьте кастрюлю на открытый огонь
- не оставляйте посторонние предметы (кроме еды) в кастрюле
- не используйте прибор с кастрюлей, не входящий в комплект
- не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей, так как это может привести к поломке прибора, кроме прогрева (см. раздел ВЫПЕЧКА)
- не заполняйте кастрюлю выше верхней отметки
- перед выпечкой смазывайте кастрюлю маслом
- перед выпечкой разравнивайте тесто на дне кастрюли, чтобы дно было полностью покрыто и тесто касалось стенок кастрюли

#### **ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ НАГРЕВАТЕЛЬНОЙ ПЛАСТИНОЙ**

- не вставляйте никакие предметы между кастрюлей и нагревательной пластиной. Это может стать причиной электрического шока или поломки прибора.
- нагревательный элемент прибора и внешняя сторона кастрюли

всегда должны быть чистыми и сухими во избежание поломки прибора

- не мойте и не мочите нагревательную пластину. Протирайте ее влажной тканью/губкой, затем вытирайте насухо.
- нагревательная пластинка очень сильно нагревается во время работы прибора. Не дотрагивайтесь до нее!

#### **ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ КРЫШКОЙ**

- во время готовки плотно закрывайте крышку, кроме функции ЖАРКА
- берегите лицо и руки от ожогов при открытии крышки. Не наклоняйтесь над прибором во избежание ожогов.
- не снимайте силиконовое кольцо с крышки прибора, так как оно является частью крышки
- не погружайте крышку прибора в воду
- для чистки крышки прибора используйте только влажную мягкую ткань/губку

#### **ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПАРОВЫМ КЛАПАНОМ И ВЛАГОСБОРНИКОМ**

- во время использования прибора берегите лицо и руки от пара, выходящего из парового клапана
- после каждого использования прибора снимайте клапан с крышки, раскрутите его, промойте под проточной водой и вытрите насухо. Заново соберите и установите на место.
- убедитесь в том, что влагосборник находится в приборе. Периодически сливайте воду из влагосборника. Будьте осторожны, вода во влагосборнике может быть очень горячей.

#### **ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СТИМЕРОМ**

- не используйте стимер на открытом огне
- не используйте стимер без кастрюли
- не используйте стимер с другими приборами
- не используйте прибор со стимером, не входящим в комплект
- перед готовкой на пару смажьте стимер маслом, тогда пища не будет прилипать к стимеру
- во избежание ожогов, извлекайте стимер из прибора, используя кухонные перчатки или дайте прибору остыть.

**ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ АКСЕССУАРАМИ**

В комплект прибора входят следующие аксессуары: половник, ложка и мерный стаканчик.

- используйте только аксессуары входящие в комплект
- для пробы, смешивания и изъятия пищи используйте только прилагаемые в комплекте ложку и половник. Не используйте металлические кухонные приборы, так как они могут повредить покрытие кастрюли.
- не оставляйте аксессуары в кастрюле во время использования прибора

**ПРАВИЛА ПЕРЕНОСКИ ПРИБОРА**

ПРИ ПЕРЕНОСКЕ ПРИБОРА ОБХВАТИТЕ ЕГО ДВУМЯ РУКАМИ. НЕ БЕРИТЕСЬ ЗА КРЫШКУ. НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К КНОПКЕ, ОТКРЫВАЮЩЕЙ КРЫШКУ. БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ, ЕСЛИ ПРИБОР ГОРЯЧИЙ ИЛИ ЗАГРУЖЕН ПРОДУКТАМИ. РЕКОМЕНДУЕМ ПЕРЕНОСИТЬ ПРИБОР ПУСТЫМ И ПОЛНОСТЬЮ ОСТЫВШИМ.

Мультиварка LED EZ cooker заменяет такие приборы как:

- электрическая духовка/плита
  - сковорода
  - пароварка
  - плововарка
  - кашеварка
  - электрическая кастрюля
  - фритюрница
  - йогуртница
  - прибор для подъема дрожжевого теста
- и помогает сэкономить время и деньги.

**ОСОБЕННОСТИ**

Приготовление еды в мультиварке предельно просто и не требует особых навыков и знаний. Расчёт необходимого времени приготовления, управление температурой берёт на себя микропроцессор в соответствии с выбранной Вами программой. А результат – превосходный вкус, максимально сохраненные в продуктах полезные вещества при минимуме затраченного Вами времени. Система 3D контролирует температуру приготовления во

всех точках и поддерживает оптимальный температурный режим. С помощью функции "Отсрочка времени" прибор позволяет сэкономить Ваше время. Вы можете загрузить пищу вечером, запустить нужную программу и на утро получить свежеприготовленный завтрак. Выбор блюд для мультиварки огромен, адаптировать к ней можно почти любой рецепт. В небольшом по габаритам приборе, благодаря объёмной кастрюле, можно приготовить обед на большую семью.

В мультиварке можно готовить диетическое и детское питание, а так же она способна справиться с любым, даже самым жестким мясом.

**ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

Извлеките прибор из упаковки. Не оставляйте упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирол и т.д.) в доступных для детей местах во избежание опасных ситуаций. Сохраните упаковку для дальнейшего хранения прибора.

Корпус прибора протрите влажной тканью. Кастрюлю, стимер, ложку и половник вымойте в теплой мыльной воде, сполосните и протрите насухо.

**ОПИСАНИЕ**

1. крышка
2. силиконовое кольцо
3. съёмный паровой клапан
4. влагосборник
5. цветная LED панель
6. корпус из нержавеющей стали
7. держатель для ложки и половника
8. кастрюля





стимер



половник



ложка



мерный стаканчик (до 160 мл)

## ОПИСАНИЕ LED ПАНЕЛИ



*Заметка: при приготовлении блюд надо иметь в виду, что конечный результат зависит от вида, типа, сорта и количества используемого продукта. Экспериментируйте для получения желаемого результата и создавайте свою собственную книгу рецептов любимых блюд. Некоторые не используют кулинарные рецепты, а включают собственную фантазию, так как эксперименты - это просто отлично. Благодаря собственной фантазии вы не только сможете предложить что-нибудь новенькое и оригинальное, но и можете открыть собственные таланты в кулинарном деле. Не бойтесь проводить эксперименты, готовьте что-нибудь свое, необычное, подключайте воображение. Так как все мы - индивидуальность, а поэтому и блюда, которые готовим мы, будут различными и оригинальными.*

"Функции с запрограммированным временем приготовления"

СУП - 90 минут.

ТУШЕНИЕ - 90 минут.

ХОЛОДЕЦ - 3 часа (3h).

ПЛОВ - 65 минут. Данная программа также подходит для жарки.

МОЛОЧНАЯ КАША - 20 минут

Данная программа также подходит для приготовления каш как на воде, так и на молоке.

- **Приготовление геркулеса** (1 мерный стакан хлопьев, 2 мерных стакана воды или молока, соль, сахар по вкусу) - от 20 минут.
- **Приготовление КРУГЛОЗЕРНОГО РИСА / ГРЕЧКИ / ПШЕНА** (1 мерный стакан крупы, 2 мерных стакана молока, 2 мерных стакана воды, соль, сахар по вкусу) - от 45 минут.
- **Приготовление КРУПЫ ЯЧМЕННОЙ** (1 мерный стакан крупы, 2 мерных стакана молока, 2 мерных стакана воды, соль, сахар по вкусу) - от 60 минут.
- **Приготовление РИСА ЯНТАРНОГО / ГРЕЧКИ** (1 мерный стакан крупы, 2 мерных стакана воды, соль по вкусу) - от 40 минут.

ВЫПЕЧКА/ЖАРКА - 60 минут.

ПАР - 40 минут.

ЙОГУРТ - 9 часов (9h)

Данная программа также подходит для подъема дрожжевого теста.

- **ОТСРОЧКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до 16 часов.
- **ВРЕМЯ ГОТОВКИ** от 5 минут до 9 часов.
- **ПОДОГРЕВ** до 12 часов, кроме функций **ЙОГУРТ, ПЛОВ, ВЫПЕЧКА** которые выключаются автоматически по истечении времени.

## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ

Таймер времени готовки - это таймер обратного отсчета. Цифры на дисплее расположены справа.

1. Поместите кастрюлю с уложенными в нее ингредиентами в мультиварку.

2. Плотно закройте крышку.
3. Подсоедините прибор к сети.
4. Выберите нужную Вам функцию.
5. Нажмите несколько раз на кнопку ВРЕМЯ ГОТОВКИ, установив время приготовления (минуты / часы).
6. Нажмите на кнопку СТАРТ.

### УСТАНОВКА ОТСРОЧКИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Таймер отсрочки времени - это таймер обратного отсчета. Цифры на дисплее расположены слева.

1. Поместите кастрюлю с уложенными в нее ингредиентами в мультиварку.
2. Плотно закройте крышку.
3. Подсоедините прибор к сети.
4. Выберите нужную Вам функцию.
5. Нажмите несколько раз на кнопку ОТСРОЧКА/ЧАСЫ. Установите часы.
6. Нажмите несколько раз на кнопку ОТСРОЧКА/МИНУТЫ. Установите минуты.
7. Нажмите на кнопку СТАРТ. На дисплее загорится индикатор "часы". Цифры на дисплее будут показывать сколько времени осталось до начала работы мультиварки.

### УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ И ОТСРОЧКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поместите кастрюлю с уложенными в нее ингредиентами в мультиварку.
2. Плотно закройте крышку.
3. Подсоедините прибор к сети.
4. Нажмите на кнопку ФУНКЦИИ и выберите нужную программу.
5. Нажмите несколько раз на кнопку ВРЕМЯ ГОТОВКИ, установив желаемое время приготовления.
6. Нажмите несколько раз на кнопку ОТСРОЧКА/ЧАСЫ. Установите часы.
7. Нажмите несколько раз на кнопку ОТСРОЧКА/МИНУТЫ. Установите минуты.
8. Нажмите на кнопку СТАРТ.

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ СУП

1. Положите в кастрюлю все необходимые ингредиенты.
2. Налейте в кастрюлю количество воды, необходимое для приготовления супа.

**Примечание:** следите, чтобы все ингредиенты и жидкость находились ниже верхней отметки, указанной внутри кастрюли.

3. Убедитесь в том, что внешняя часть кастрюли и нагревательная пластина сухие. Вставьте кастрюлю в прибор. Убедитесь в том, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.
4. Плотно закройте крышку.
5. Подсоедините прибор к сети.
6. На дисплее высветится функция СУП и время приготовления 90 мин.
7. Чтобы установить желаемое время приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с функцией УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ.
8. Нажмите на кнопку СТАРТ. Световой индикатор "1" будет мигать до завершения программы. Затем, прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.
9. Нажмите на кнопку СТОП, чтобы отменить режим Подогрев (по желанию).

### ТУШЕНИЕ

1. Положите в кастрюлю все необходимые ингредиенты.
2. Налейте в кастрюлю немного воды. Количество воды варьируется от 200 до 400 мл.

**Примечание:** не закладывайте продукты выше верхней отметки, указанной на внутренней стороне кастрюли.

3. Убедитесь в том, что внешняя часть кастрюли и нагревательная пластина сухие. Вставьте кастрюлю в прибор. Убедитесь в том, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.
4. Плотно закройте крышку.
5. Подсоедините прибор к сети.
6. Нажимая на кнопку ФУНКЦИИ несколько раз, выберите программу ТУШЕНИЕ. На дисплее появится фактическое время приготовления 90 минут. Время тушения зависит от типа и количества продуктов.

7. Чтобы установить желаемое время приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с функцией УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ.

8. Нажмите на кнопку СТАРТ. Световой индикатор "2" будет мигать до завершения программы. Затем, прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.

9. Для отмены режима Подогрев нажмите СТОП.

### **ХОЛОДЕЦ**

1. Положите в кастрюлю все необходимые ингредиенты.

2. Налейте в кастрюлю количество воды, необходимое для приготовления.

**Примечание:** следите, чтобы все ингредиенты и жидкость находились ниже верхней отметки, указанной внутри кастрюли.

3. Убедитесь в том, что внешняя часть кастрюли и нагревательная пластина сухие. Вставьте кастрюлю в прибор. Убедитесь в том, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.

4. Плотно закройте крышку.

5. Подсоедините прибор к сети.

6. На дисплее высветится функция ХОЛОДЕЦ и время приготовления 3h, что означает 3 часа.

7. Чтобы установить желаемое время приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с функцией УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ.

8. Нажмите на кнопку СТАРТ. Световой индикатор "3" будет мигать до завершения программы. Затем, прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.

9. Нажмите на кнопку СТОП, чтобы отменить режим Подогрев (по желанию).

### **ПЛОВ**

**Температура на ПЛОВЕ первые 35-40 минут высокая, что позволяет жарить продукты. Жарьте с открытой крышкой, постоянно помешивая. Не закрывайте крышку, иначе продукты могут быстро сгореть.**

С помощью программы ПЛОВ Вы можете приготовить вкуснейший плов за короткое время. Для этого Вам понадобятся следующие ингредиенты:

морковь (примерно 200г) - 3шт.

лук репчатый среднего размера - 2 шт.

чеснок - 1/2 головки

свинина – 400 г (порежьте на кусочки размером 2\*2 см) приправа для плова (если нет, добавьте зиру, молотый черный перец), соль по вкусу

масло растительное – 80 мл

4 мерных стаканчика риса (рис необходимо промыть)

Выбирайте те сорта риса, которые готовятся 20-25 минут: жасминовый, индийский длиннозерный, ризотто и т.д.

**Используемая вода должна иметь температуру 100С**, т.е вода, которая только что вскипела. Вода должна покрывать продукт на 1 фалангу указательного пальца (примерно 2,5 см) + добавьте 100 мл горячей воды (для того, чтобы рис впитал воду в достаточном количестве).

1. Убедитесь в том, что внешняя часть кастрюли и нагревательная пластина сухие. Поместите кастрюлю в прибор. Подсоедините прибор к сети. Выберите функцию ПЛОВ с помощью кнопки ФУНКЦИИ. На дисплее появится фактическое время приготовления 65 минут.

2. Налейте в кастрюлю масло и прогрейте 5 минут. Не закрывайте крышку.

3. Заложите предварительно очищенные и порезанные овощи и мясо, в порядке, как Вам больше нравится. Жарьте 30 минут с открытой крышкой. В процессе жарки добавьте приправу и чеснок. Подсолите.

4. Когда до конца программы останется 25 минут, налейте горячей воды (100С). Заложите рис, смешайте все ингредиенты, посолите и закройте крышку. Не открывайте крышку во время приготовления, так как пар, необходимый для приготовления риса выпарится и рис будет сыроват.

5. Индикатор "4" будет мигать до завершения программы.

**Время готовки плова запрограммировано от 55 минут до 5 часов. Регулируйте время в зависимости от количества продукта.**

**Примечание:** в разделе приведен приблизительный рецепт плова. Результаты могут существенно варьироваться в зависимости от используемых продуктов, размера кусочков, объема приготавливаемых продуктов и индивидуальных кулинарных и вкусовых пристрастий.

**МОЛОЧНАЯ КАША**

**Данная функция подходит для приготовления как каш на молоке, так и на воде. См. раздел " Функции с запрограммированным временем приготовления".**

1. Поместите в кастрюлю ингредиенты, налейте необходимое количество жидкости.

**Примечание:** следите за тем, чтобы все ингредиенты и жидкость находились ниже верхней отметки, указанной внутри кастрюли.

2. Убедитесь в том, что внешняя часть кастрюли и нагревательный элемент сухие. Вставьте кастрюлю в прибор. Убедитесь в том, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.

3. Плотно закройте крышку.

4. Подсоедините прибор к сети.

5. Нажимая на кнопку ФУНКЦИИ несколько раз, выберите функцию МОЛОЧНАЯ КАША. На дисплее появится фактическое время приготовления 20 минут.

6. Чтобы установить желаемое время приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с функцией УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ.

7. Нажмите на кнопку СТАРТ. Световой индикатор "5" будет мигать до завершения программы. Затем, прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.

8. Нажмите на кнопку СТОП, чтобы отменить режим Подогрев (по желанию).

**ВЫПЕЧКА**

В мультиварке LED EZ cooker Вы можете выпекать пироги, торты, кексы (**нельзя печь булочки**).

1. Приготовьте тесто для выпечки, следуя рекомендациям выбранного Вами рецепта (Вы можете воспользоваться нашей книгой рецептов).

2. Смажьте кастрюлю маслом или маргарином.

3. Убедитесь в том, что внешняя часть кастрюли и нагревательная пластина чистые и сухие. Поместите кастрюлю в мультиварку. Убедитесь в том, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.

4. Плотно закройте крышку.

5. Подсоедините прибор к сети.

6. Нажмите на кнопку ФУНКЦИИ несколько раз. Световой индикатор остановится на функции ВЫПЕЧКА. Установите время 10 минут.

7. Нажмите на СТАРТ, прогрейте кастрюлю. Световой индикатор "6" будет мигать до завершения программы. По окончании режима нажмите на СТОП для отмены Подогрева и закладывайте тесто. Разровняйте тесто так, чтобы дно кастрюли было полностью закрыто и тесто касалось стенок кастрюли. Количество продукта не должно превышать верхней отметки в кастрюле. Закройте крышку. Не рекомендуется открывать крышку во время выпечки.

**Рекомендации : если тесто масляное, т.е в его состав кроме муки, сахара и яиц входит заметное количество масла, прибор прогревать не надо. Время выпечки масляного теста – 60-65 минут. Если же тесто содержит, хотя бы один кисломолочный продукт (сметана, кефир и т.д.), прибор необходимо прогреть 10 минут. Время выпечки – 70-75 минут.**

**Регулируйте время в зависимости от количества, типа и качества продукта.**

8. Выберите функцию ВЫПЕЧКА еще раз. На дисплее высветится время выпечки 60 минут. Нажмите на СТАРТ. Индикатор "6" будет мигать до завершения программы. Программа ВЫПЕЧКА не имеет подогрева, во избежание пересыхания изделия.

9. Отсоедините прибор от сети. Надев кухонные рукавицы, извлеките кастрюлю из корпуса. Затем, переверните ее вверх дном.

**Примечание:** обычно изделие сверху не подрумянивается. Это является конструктивной особенностью прибора, а не дефектом. С системой 3D изделие полностью пропекается, даже если не подрумянивается сверху. Если Вы желаете получить румяный верх, смажьте кастрюлю маслом и переверните изделие вверх дном. Выберите функцию ВЫПЕЧКА на короткое время.

**ПАР**

1. Налейте в кастрюлю воды до нижней отметки, указанной на внутренней части кастрюли.

2. Установите стимер в кастрюлю.

3. Заложите продукты в стимер.



**Примечание:** перед закладкой продуктов в стимер, смажьте его маслом, так продукты не будут прилипать к стимеру.

4. Убедитесь в том, что внешняя часть кастрюли и нагревательная пластина сухие. Вставьте кастрюлю в прибор. Убедитесь в том, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.
5. Плотно закройте крышку.
6. Подсоедините прибор к сети.
7. Нажимая на кнопку ФУНКЦИИ несколько раз, выберите функцию ПАР. На дисплее появится фактическое время приготовления 40 минут.
8. Чтобы установить желаемое время приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с функцией УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ.
9. Нажмите на кнопку СТАРТ. Световой индикатор "7" будет мигать до завершения программы. Затем, прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.
10. Нажмите на кнопку СТОП, чтобы отменить режим Подогрев (по желанию).

## ЙОГУРТ

1. Ингредиенты: Молоко - 1 л, йогурт - 150 мл, сахар - 3 ст.л.

Смешайте все ингредиенты и поместите кастрюлю.

**Примечание:** не закладывайте продукты выше верхней отметки, указанной на внутренней стороне кастрюли.

2. Убедитесь в том, что внешняя часть кастрюли и нагревательная пластина сухие. Вставьте кастрюлю в прибор. Убедитесь в том, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.
3. Плотно закройте крышку.
4. Подсоедините прибор к сети.
5. Нажмите на кнопку ФУНКЦИИ несколько раз, выбрав функцию ЙОГУРТ. На дисплее появится фактическое время приготовления 9h, что означает 9 часов.
6. Для установки желаемого времени приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с функцией УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ.
7. Нажмите на кнопку СТАРТ. Световой индикатор "8" будет мигать до завершения программы. Затем, прибор автоматически выключится.

Программа "ЙОГУРТ" подходит для подъема дрожжевого теста. Для этого поместите тесто в кастрюлю, выберите функцию и установите время готовки-3 h (3 часа). Нажмите на старт. При необходимости регулируйте время самостоятельно.

## ПОДОГРЕВ ПИЩИ

Для подогрева, выберите любую функцию кроме (выпечка, плов, йогурт) на 5 минут, после чего прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.

Если необходимо согреть пищу, используйте функцию СУП 20-30 мин.

## ОЧИСТКА

- Отсоедините прибор от сети и уберите шнур.
- Дайте прибору остыть.

### Паровой клапан

Извлеките паровой клапан из крышки прибора, раскрутите его. Промойте под проточной водой, протрите насухо. Соберите паровой клапан и вставьте в крышку.

### Корпус, крышка, отверстие для клапана.

Очистите влажной губкой/мягкой тканью и протрите насухо.

**Не мойте корпус прибора/крышку в воде!**

### Кастрюля

Не применяйте силу для очистки кастрюли. В случае сильного загрязнения кастрюли, подождите пока кастрюля остынет, налейте в нее воду, оставьте на некоторое время, затем аккуратно вымойте губкой. Не мойте в посудомоечной машине.

**Внимание! гарантия на кастрюлю отсутствует.**

## Влагосборник

Мойте влагосборник после каждого использования прибора.

## Аксессуары

Вымойте стимер, ложку, половник и мерный стаканчик в теплой мыльной воде, затем сполосните и протрите насухо.

## ХРАНЕНИЕ

Храните прибор в прохладном сухом месте, вдали от детей.

СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ



**VES ELECTRIC SPAIN**

Depositar responsable: **Fitelco S.L., Pabellón**  
Anexo: **Edificio 231,**  
**4156001**  
**Sanlúcar, Spain**  
www.ves-electric.com

