

• МУЛЬТИВАРКА LED EZ COOKER •

МОДЕЛЬ SK-A11/19

VES electric

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



VES ELECTRIC SPAIN

Фирма-изготовитель: Rotwein S.L., Испания
адрес: c/Drutacio 237,
0 1 08 007
Barcelona, Spain
Интернет-адрес: Rotwein S.L. .com



АИ30

VES ELECTRIC SPAIN

Откройте для себя мир бытовой техники

VES electric

Удобствие — дело техники!



Соковыжималка VES 3003

Свежевыжатые соки круглый год!

- Широкая загрузочная горловина диаметром 74 мм
- Эффективность отжима сока до 75 %
- Система автоматического сброса отходов
- Мощность — макс. 800 Вт
- 2 скорости работы
- Режим ПУЛЬС
- Контейнер для мякоти — 2 л
- Кувшин для сока с сепаратором пены — 1 л

Чудо-сушилка VMD-1

Идеально подходит для сушки овощей, фруктов, грибов, орехов, зелени, лечебных трав, мяса, рыбы и хлеба!

- Мощность — 300 Вт
- 5 съемных секций
- Удобная панель управления
- Автоматическое отключение



Универсальный Экспресс Маринатор вакуумный VMR-10

Соления и маринады круглый год! Максимально за 9 минут!
Революционный! Легкий в использовании!



- Мощность — 9 Вт
- Объем канистры — 4 литра
- Максимальная масса загрузки — 2,3 кг
- Автоматическое отключение

Шашлык, сочное мясо, маринады, соления, гарниры, десерты, салаты, соусы, овощи, фрукты!

Чайник-термос VES 2008

Незаменим дома, на даче, на пикнике!
3 способа розлива воды!
5 температурных режимов (40/50/60/85/98)!

- Мощность — 900 Вт
- LCD-дисплей
- Объем — 4 л
- Режим поддержания температуры
- Вращение на 360°
- Резервуар из нержавеющей стали



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

- прочитайте всю инструкцию перед первым подключением прибора и сохраните ее
- прибор предназначен только для домашнего использования. Не использовать в промышленных целях
- эксплуатировать прибор только по его прямому назначению
- не позволяйте детям играть или пользоваться прибором
- особое внимание уделяйте, если прибор эксплуатируется вблизи детей
- перед первым подключением к сети убедитесь, что величина и тип напряжения в ней, соответствуют указанным на приборе
- перед использованием удлинителя убедитесь, что он рассчитан на такую нагрузку, т.к. удлинитель может перегреться и вызвать опасность пожара
- всегда отключайте прибор от сети, если он не эксплуатируется и перед чисткой
- перед использованием вставьте шнур питания в разъем прибора, затем подсоедините его к сети
- используйте только прилагаемый в комплекте шнур питания
- чтобы отсоединить прибор от сети, не тяните за шнур питания
- в случае повреждения шнура питания, он должен быть заменен специализированным сервисным центром
- не эксплуатируйте прибор с поврежденной розеткой
- следите за тем, чтобы шнур и вилка шнура всегда были чистыми и сухими
- во избежание электрического шока не вставляйте посторонние предметы в выходные отверстия прибора
- используйте прибор на твердой и ровной поверхности, подальше

от края, во избежание опрокидывания

- **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
- 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.**
- имеется риск возгорания, если прибор накрыт полотенцем и т.п., или соприкасается с легковоспламеняющимися материалами, например с занавесками. **Не накрывайте прибор!**
- держите прибор на расстоянии 1 метра от легковоспламеняющихся предметов таких, как мебель, диванные подушки, постельные принадлежности, бумага, одежда, занавески и т.д.
- не используйте прибор в помещениях, где хранятся взрывчатые вещества или легковоспламеняющиеся жидкости (растворители, бензин, лаки, краски и т.д.)
- во время использования прибора он сильно нагревается. Во избежание ожогов не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- берегите лицо и руки от пара, выходящего из парового клапана / при открытии крышки
- во избежание ожога, перед чисткой дайте прибору остыть
- не эксплуатируйте прибор вблизи или на горячих поверхностях
- не позволяйте шнуру питания перегибаться под острым углом и касаться горячих поверхностей
- 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

- прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором или упаковкой.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ КАСТРЮЛЕЙ

- используйте кастрюлю только с мультиваркой LED EZ cooker, не используйте ее с каким-либо другим прибором
- не используйте прибор с кастрюлей, не входящий в комплект
- перед использованием убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной, повернув ее по часовой стрелке
- кастрюля имеет керамическое покрытие. Во избежание повреждения покрытия, не мойте кастрюлю в щелочном растворе.
- не используйте жесткие, острые предметы, а также едкие или абразивные чистящие средства для чистки кастрюли, во избежание повреждения покрытия
- не мойте кастрюлю в посудомоечной машине
- 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 рукавицы, или дайте кастрюле остыть перед тем, как извлечь ее из прибора
- не взбивайте и не мойте продукты в кастрюле, во избежание повреждения ее покрытия
- 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 включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей, так как это может привести к поломке прибора, кроме прогревания (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 вытрите насухо.
- нагревательная пластина 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 влагоборник находится в приборе. Периодически сливайте воду из влагоборника. Будьте осторожны, вода во влагоборнике может быть 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 рукавицы, 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
- пловарка
- 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 сохранённые в продуктах полезные вещества при минимуме затраченного Вами времени. 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.

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

ОПИСАНИЕ



ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ



• ФУНКЦИИ

СУП

Время приготовления - 90 минут.

ХОЛОДЕЦ

Рекомендованное время приготовления - 3 часа.

ТУШЕНИЕ

Рекомендованное время приготовления - 90 минут.

МОЛОЧНАЯ КАША

Рекомендованное время приготовления - 25-30 минут.

КРУПЫ

Время приготовления - 20 минут.

ВЫПЕЧКА

Время приготовления - 55 минут.

ПЛОВ

Время приготовления - 45 минут.

ЖАРКА

Время приготовления - свободный выбор

ПАР

Время приготовления - 40 минут.

ТЕСТО (программа для подъема теста)

Рекомендованное время - 3 часа.

ЙОГУРТ

Время приготовления - 9 часов

• **ОТСРОЧКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до 24 часов.

• **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** от 5 минут до 24 часов.

• **ПОДОГРЕВ** до 12 часов, кроме функции **ТЕСТО/ЙОГУРТ**, которая выключается автоматически по истечении времени.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Таймер времени приготовления - это таймер обратного отсчета.

1. Поместите кастрюлю с уложенными в нее ингредиентами в мультиварку.
2. Плотно закройте крышку.
3. Подсоедините прибор к сети.
4. Выберите нужную Вам функцию. Загорится индикатор.
5. Нажмите несколько раз на кнопку функции, установив время приготовления (часы) и на кнопки '+' или '-' (одно нажатие)

увеличивает или уменьшает время на 5 минут). Вы можете удерживать кнопки '+' или '-' для быстрой установки.

6. Нажмите на кнопку СТАРТ/ОТМЕНА. Во время готовки будет мигать индикатор выбранной функции, и включится таймер обратного отсчета.

7. По окончании времени приготовления прибор автоматически перейдет в режим "Подогрев" на 12 часов. Дисплей будет показывать --bb. Нажмите и удерживайте СТАРТ/ОТМЕНА 3 секунды для обнуления.

Подогрев пищи

Если нужно подогреть пищу, можно использовать функцию СУП 20-30 мин. Если это хлеб, используйте функцию ВЫПЕЧКА, но измените время приготовления.

Примечание: в мультиварке LED EZ cooker можно размораживать продукты. Нажмите МОЛОЧНАЯ КАША, убавьте время до 5 минут, как только на дисплее высветится --bb, закладывайте продукты. Время от времени следите за разморозкой, переворачивайте или помешивайте продукты. Извлеките продукты после разморозки.

ОТСРОЧКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Таймер отсрочки времени - это таймер обратного отсчета.

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

2. Плотно закройте крышку.

3. Подсоедините прибор к сети.

4. Выберите нужную Вам функцию, при необходимости установите время.

5. Нажмите кнопку ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ, экран будет показывать 00:00.

6. Нажмите несколько раз на кнопки '+' или '-', чтобы установить минуты и часы либо нажмите несколько раз на кнопку ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ, чтобы установить часы.

7. Нажмите на кнопку СТАРТ/ОТМЕНА. Будет гореть индикатор выбранной функции и индикатор ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА. Цифры на дисплее будут показывать суммарное время (время приготовления + время отсрочки). Включится таймер обратного отсчета.

8. По окончании времени отсрочки начнется приготовление пищи в соответствии с выбранной функцией.

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. Выберите функцию **СУП/ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**, время приготовления по умолчанию 90 мин.

7. Чтобы установить желаемое время приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом ФУНКЦИИ И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

8. Нажмите на кнопку СТАРТ/ОТМЕНА. По окончании программы прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.

9. Нажмите и удерживайте СТАРТ/ОТМЕНА 3 секунды для обнуления.

ТУШЕНИЕ

1. Налейте в кастрюлю немного растительного масла.

Выберите функцию ЖАРКА/ВЫПЕЧКА на 10-15 минут. Обжарьте овощи, что придаст вкус блюду.

2. Положите мясо и остальные ингредиенты в кастрюлю. Налейте 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. Выберите программу **СУП/ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ**. На дисплее появится фактическое время приготовления 90 минут. Время тушения зависит от типа и количества продуктов.

- Чтобы установить желаемое время приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом ФУНКЦИИ И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.
- Нажмите на кнопку СТАРТ/ОТМЕНА. По завершению программы прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.
- Нажмите и удерживайте СТАРТ/ОТМЕНА 3 секунды для обнуления.

ХОЛОДЕЦ

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

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

- 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.
- Плотно закройте крышку.
- Подсоедините прибор к сети.
- Выберите функцию **СУП/ТУШЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ** и установите время приготовления 3 часа.
- Чтобы установить желаемое время приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом ФУНКЦИИ И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.
- Нажмите на кнопку СТАРТ/ОТМЕНА. По завершению программы прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.
- Нажмите и удерживайте СТАРТ/ОТМЕНА 3 секунды для обнуления.

ПЛОВ

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

- морковь (примерно 200г) - 3шт.
- луковицы среднего размера - 2 шт.
- чеснок - 1/2 головки
- куриная грудка - 400г
- приправа для плова (если нет - добавьте зиру, молотый черный перец), соль - по вкусу
- масло растительное - 80мл.

- 4 мерных стакана риса (жасминовый или индийский длиннозерный)

Примечание: используйте тот сорт риса, который варится быстро.

- 4 мерных стакана воды (вода должна покрывать рис на высоту одной фаланги пальца, примерно 2,5 см).

- Убедитесь в том, что внешняя часть кастрюли и нагревательная пластина сухие. Поместите кастрюлю в прибор. Убедитесь в том, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.
- Подсоедините прибор к сети. Выберите функцию **ПЛОВ**. На дисплее появится фактическое время приготовления 45 минут.
- Чтобы установить желаемое время приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

- Налейте в кастрюлю масло
- Добавьте предварительно очищенные и порезанные лук, морковь, зубчики чеснока, куриные грудки и приправу
- Нажмите на кнопку СТАРТ/ОТМЕНА.
- Готовьте с открытой крышкой 25 минут, постоянно помешивая.
- Добавьте предварительно промытый рис и залейте водой. Закройте крышку.

- Готовьте до завершения программы.
- По завершению программы прибор автоматически перейдет в режим Подогрев. Нажмите и удерживайте СТАРТ/ОТМЕНА 3 секунды для обнуления.

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

ЖАРКА

Жарьте с открытой крышкой, перемешивая содержимое кастрюли.

МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ

- Поместите в кастрюлю ингредиенты, налейте необходимое количество молока или воды.

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. Выберите функцию **МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ**. На дисплее появится фактическое время приготовления 20 минут.

6. Чтобы установить желаемое время приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом **ФУНКЦИИ И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

7. Нажмите на кнопку **СТАРТ/ОТМЕНА**. По завершению программы прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.

8. Нажмите и удерживайте **СТАРТ/ОТМЕНА** 3 секунды для обнуления.

РЕЦЕПТЫ

КАШИ НА МОЛОКЕ

РИС

Варится на функции **МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ** -25-30 минут

1 мерный стакан крупы / 4 мерных стакана молока

выход продукта — 2 порции

2 мерных стакана крупы / 6 мерных стаканов молока

выход продукта — 3-4 порций

3 мерных стакана крупы / 8 мерных стаканов молока

выход продукта — 5-6 порций

ГРЕЧКА

Варится на функции **МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ** -25-30 минут

1 мерный стакан крупы / 4 мерных стакана молока

выход продукта — 2 порции

2 мерных стакана крупы / 6 мерных стаканов молока

выход продукта — 3-4 порций

3 мерных стакана крупы / 8 мерных стаканов молока

выход продукта — 5-6 порций

ПШЕНО

Варится на функции **МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ** -30-40 минут

1 мерный стакан крупы / 4 мерных стакана молока

выход продукта — 2 порции

2 мерных стакана крупы / 6 мерных стаканов молока

выход продукта — 3-4 порций

3 мерных стакана крупы / 8 мерных стаканов молока

выход продукта — 5-6 порций

КАШИ НА МОЛОКЕ И ВОДЕ

ГРЕЧКА

Ингредиенты:

гречка - 100 г (предварительно промойте крупу)

молоко - 400 мл

вода - 100 мл

сливочное масло - 1 ст.л.

сахар - 1 ст. л.

соль - 1 ч.л.

Способ приготовления:

Все ингредиенты (кроме сливочного масла) поместите в кастрюлю.

Включите функцию **МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ** на 35 мин.

За 2 минуты до окончания программы добавьте сливочное масло.

ПШЕНО

Ингредиенты:

пшено - 130 г (предварительно промойте крупу)

молоко - 300 мл

вода - 450 мл

сливочное масло - 1 ст.л.

сахар - 2 ст.л.

Способ приготовления:

Все ингредиенты (кроме сливочного масла) поместите в кастрюлю.

Включите функцию **МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ** на 35 мин.

За 2 минуты до окончания программы добавьте сливочное масло.

ПЕРЛОВКА

Ингредиенты:

перловая крупа - 250 г (предварительно промойте крупу)

молоко - 600 мл

вода -150 мл
сливочное масло - 1 ст.л.
соль по вкусу
Способ приготовления:

Замочите перловую крупу в холодной воде на 6 часов. Слейте воду. Все ингредиенты (кроме сливочного масла) поместите в кастрюлю. Включите функцию МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ на 45 мин. За 2 минуты до окончания программы добавляйте сливочное масло.

КРУПЫ

РИС ЯНТАРНЫЙ / БЕЛЫЙ КРУГЛОЗЕРНЫЙ КУБАНЬ / БЕЛЫЙ ДЛИННОЗЕРНЫЙ ОРИЕНТ

Пропорции : 1 мерный стакан / 2 мерных стакана воды
Готовить на программе МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ 20 минут

РИС ИНДИЙСКИЙ ПРОПАРЕННЫЙ ДЛИННОЗЕРНЫЙ

Пропорции : 1 мерный стакан / 3,5 мерных стакана воды
Готовить на программе МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ 30 минут

ГРЕЧКА

Пропорции : 1 мерный стакан / 2 мерных стакана воды
Готовить на программе МОЛОЧНАЯ КАША/КРУПЫ 20 минут
ВНИМАНИЕ! Следует учесть, что при окончании работы прибор переходит в функцию «подогрев».
Не держите каши на функции «подогрев» во избежание пересушивания продукта.

ВЫПЕЧКА

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

1. Приготовьте тесто для выпечки.
2. Обильно 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. Выберите функцию **ВЫПЕЧКА**. Установите время 10 минут.
7. Нажмите на СТАРТ/ОТМЕНА, прогрейте кастрюлю. По завершению программы прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.
8. Нажмите и удерживайте СТАРТ/ОТМЕНА 3 секунды для обнуления.
9. Выберите функцию ВЫПЕЧКА/ЖАРКА еще раз. На дисплее появится фактическое время приготовления 55 минут.
10. Для установки желаемого времени приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом ФУНКЦИИ И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.
11. Поместите тесто в кастрюлю, разровняйте его так, чтобы дно кастрюли было полностью покрыто, и тесто касалось стенок.
Примечание: не закладывайте тесто выше верхней отметки, указанной на внутренней стороне кастрюли.
12. Плотно закройте крышку. **Не рекомендуется открывать крышку во время выпечки.**

Примечание: время приготовления зависит от объема и вида выпечки. Вы можете установить желаемое время приготовления. 13. Нажмите на кнопку СТАРТ/ОТМЕНА. По завершению программы прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.

Примечание: рекомендуется сразу по окончании приготовления выключить режим Подогрев, чтобы выпечка не подгорела и не высохла.

14. 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/ЖАРКА на 10 минут или более.

Заметка: Для получения более пышного изделия, перед выпечкой его можно поставить на функцию йогурт/тесто для подъема на 30-50 минут.

ПАР

1. Налейте в кастрюлю воды до нижней отметки, указанной на внутренней части кастрюли.
2. Установите стиммер в кастрюлю.
3. Заложите продукты в стиммер.

Примечание: перед закладкой продуктов в стиммер, смажьте его маслом, так продукты не будут прилипать к стиммеру.

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. Выберите функцию **ПАР**. На дисплее появится фактическое время приготовления 40 минут.
8. Чтобы установить желаемое время приготовления, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом **ФУНКЦИИ И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.
9. Нажмите на кнопку **СТАРТ/ОТМЕНА**. По завершению программы прибор автоматически перейдет в режим Подогрев.
10. Нажмите и удерживайте **СТАРТ/ОТМЕНА** 3 секунды для обнуления.

ТЕСТО

Данная программа подходит для подъема теста.

Для этого поместите тесто в кастрюлю, выберите функцию и установите время приготовления - 3 часа. Нажмите на **СТАРТ/ОТМЕНА**.

При необходимости регулируйте время самостоятельно.

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. Выберите функцию **ТЕСТО/ЙОГУРТ**. На дисплее появится фактическое время приготовления 9 часов.

6. Нажмите на кнопку **СТАРТ/ОТМЕНА**. По окончании программы дисплей покажет 00:00.

ОЧИСТКА

- Отсоедините прибор от сети и уберите шнур.
- Дайте прибору полностью 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 стиммер, ложку, половник и мерный стаканчик в теплой мыльной воде, затем сполосните и протрите насухо.

ХРАНЕНИЕ

Храните прибор чистым в прохладном сухом месте, вдали от детей.

СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ