

## Мультиварка CHEF TWO

Вітаємо з придбанням нової мультиварки Chef Two! У ній реалізовані всі способи приготування їжі, у тому числі використовувані для здорового харчування. Для приготування найрізноманітніших блюд вам не знадобиться спеціальних знань і навичок, а її стильний зовнішній вигляд і зручне сенсорне керування доставить вам і вашим близьким безперечне задоволення від використання цього приладу.

## ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З БЕЗПЕКИ

Перш ніж використовувати цей електроприлад, будь ласка, уважно ознайомтеся з інструкцією з експлуатації.

- Виробник не несе відповідальності за будь-які травми або пошкодження, спричинені внаслідок неправильної експлуатації електроприладу.
- Мультиварка є побутовим електроприладом і призначена для використання в домашніх умовах в суворій відповідності з інструкцією по експлуатації. Неправильна експлуатація і технічна модифікація мультиварки можуть створити умови, небезпечні для життя і здоров'я користувача.
- Мультиварка не призначена для використання дітьми або недієздатними дорослими без належного контролю, а також особами, які мають достатні навички по використанню електроприладів і не знайомими з інструкцією по експлуатації.
- Людям, які використовують кардіостимулятори, необхідно проконсультуватися з лікарем перед використанням мультиварки.
- Перед підключенням мультиварки до електромережі переконайтеся в тому, що напруга електромережі відповідає напрузі, паспортизовані для даного електроприладу.
- Щоб уникнути перевантаження електромережі, не намагайтеся підключати до одного джерела живлення одночасно з мультиваркою інші електроприлади з великою споживаною потужністю.
- При підключенні мультиварки до електромережі не переключайте сеті-вита шнур, що не здавлюйте його будь-якими предметами, переконайтеся в тому, що вилка мережевого шнура суха і чиста. Штепсель повинна щільно і до кінця вставлятися в розетку.
- Ніколи не торкайтеся вилки мережевого шнура мокрими руками.
- Не пересувайте мультиварку, потягнувши її за мережний шнур.
- У разі пошкодження кабелю його заміну повинен виконати фахівець сервісного центру або кваліфікований електрик. Не експлуатуйте мультиварку, якщо пошкоджений шнур або вилка мережевого шнура.
- Встановлюйте мультиварку тільки на суху рівну і стійку поверхню, на безпечній відстані від краю цієї поверхні. Не встановлюйте мультиварку на поверхню з м'яким тканинним покриттям, що утримує тепло.
- Не експлуатуйте мультиварку в місцях з підвищеною вологістю або поруч з джерелами тепла. Не допускайте, щоб мережевий шнур торкався гарячих поверхонь будь-яких нагрівальних приладів або поверхонь, здатних його пошкодити. Слідкуйте за тим, щоб не можна було спіткнутися об мережевий шнур.



- Щоб уникнути ураження електрострумом, не занурюйте мультіварку, мережевий шнур або його вилку у воду або іншу рідину. Завжди відключайте мультіварку від електромережі перед чищенням, не допускайте попадання вологи на панель керування або всередину пристрою.
- Не експлуатуйте та не зберігайте мультіварку в одному приміщенні з легкозаймистими речовинами, хімічними реактивами або в сильно запиленому приміщенні.
- Щоб уникнути виникнення електромагнітних перешкод, відстань від мультіварки до інших електроприладів має становити не менше 30 см.
- Не допускайте впливу на мультіварку прямого сонячного світла, щоб уникнути деформації і знебарвлення поверхні корпусу.
- Не рухайте мультіварку під час роботи.
- Поводьтеся з мультіваркою дбайливо, не піддавайте ударам, акуратно встановлюйте внутрішню чашу в мультіварку.
- Не вмикайте мультіварку без встановленої чаші.
- Використовуйте тільки ту чашу, яка йде в комплекті. Не використовуйте деформовану чашу, ніколи не замінійте чашу іншим посудом.
- Не використовуйте чашу мультіварки для приготування на плиті або для інших кулінарних цілей.
- Перед використанням мультіварки переконайтеся в тому, що пластина нагрівача і зовнішня поверхня чаші сухі і чисті. Волога або частинки продуктів на зовнішній поверхні чаші і пластині нагрівача можуть стати причиною короткого замикання або виходу мультіварки з ладу.
- Ніколи не переповнюйте чашу понад допустимого обсягу, в іншому випадку це може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій і виходу мультіварки з ладу.
- Перед включенням мультіварки завжди перевіряйте, чи не засмічений паровий клапан.
- Щоб уникнути виникнення небезпечних ситуацій, не закривайте отвори виходу пари під час роботи мультіварки.
- Забезпечте вільний простір над мультіваркою для безпечного виходу пари, не менше 1,5 м.
- Під час роботи чаша сильно нагрівається. Не торкайтеся до чаші незахищеними руками щоб уникнути опіків. Бережіть обличчя і руки від пари, що виходить.
- Не використовуйте при приготуванні в чаші алюмінієву фольгу, формочки або тому подібні пристосування з металовмісних матеріалів.
- Щоб уникнути виникнення небезпечних ситуацій, не допускайте контакту нагрівальної поверхні з металевими предметами або кухонним інвентарем, не пишіть сторонні предмети всередину мультіварки.
- Під час або після завершення програми відкривайте кришку з обережністю. Пам'ятайте, що всередині мультіварки знаходиться гарячий пар.
- Тримайте мультіварку в чистоті, ретельно очищайте чашу, кришку мультіварки і паровий клапан після кожного використання.

- Не зберігайте приготувану страву в мультіварки, завжди виконуйте чистку мультіварки відразу після використання, в іншому випадку подальший процес чистки буде утруднений.
- У разі появи диму або запаху горіння від будь-якого вузла мультіварки, а також дивних шумів, негайно вимкніть мультіварку і відключіть її від розетки та зверніться в сервісний центр.
- У разі пошкодження нагрівального елемента або деформації чаші зверніться до сервісного центру.
- Для зберігання упакуйте мультіварку в коробку і зберігайте в сухому приміщенні, у місцях, недоступних для дітей.
- Збережіть цю інструкцію для отримання довідок, а в разі передачі мультіварки іншому власнику, передайте інструкцію разом з електроприладом.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.

Встановіть мультіварку на рівну горизонтальну поверхню. При установці стежте за тим, щоб гаряча пара під час приготування не потрапляв на меблі, побутову техніку, стіни і т.п.

Вимийте всі знімні деталі мультіварки та аксесуари в теплій воді з нейтральним миючим засобом, потім витріть насухо і встановіть на місце. Протріть зовнішні поверхні мультіварки чистою вологою серветкою.

## ОПИС ПРИСТРОЮ

Прилад складається з наступних основних компонентів:

1. Кришка
2. Знімна внутрішня кришка
3. Отвір парового клапана
4. Чаша
5. Корпус
6. Кнопка відкриття кришки
7. Температурний датчик
8. Нагрівальний елемент
9. Сенсорна панель управління
10. LCD дисплей

### Аксесуари

Мірна чашка (обсяг 180мл.), Лопатка, ложка для супу, решітка для приготування страв у програмі «Пароварка»

## ЧАША ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

Чаша виготовлена з анодованого алюмінію з керамічним покриттям. Це покриття підвищує зносостійкість чаші, а також, будучи екологічним матеріалом, гарантує безпеку для Вашого здоров'я. Крім того, готувати на керамічному покритті

можна практично без масла, а значить, в результаті отримувати смачні і дієтичні страви.

Для збільшення терміну служби не рекомендується використовувати при приготуванні металеві чи інші аксесуари, які можуть пошкодити поверхню чаші. Використовуйте аксесуари, що йдуть в комплекті, дерев'яні або силіконові лопатки.

**УВАГА!** Паровий клапан призначений для підтримки робочого тиску в чаші мультиварки і випуску пари після закінчення приготування. При додаванні великої кількості води пар не встигає конденсуватися, і на поверхні мультиварки поблизу парового клапана будуть утворюватися водяні скупчення. Це не є несправністю, а всього лише сигналізує про те, що ви додали занадто багато води.

#### **На внутрішній стороні чаші є 2 шкали поділок:**

Шкала CUP використовується для визначення об'єму води в залежності від кількості наготовлюється крупи.

Наприклад, якщо ви готуєте 5 чашок рису - то воду потрібно наливати до позначки 5.

Ця шкала носить рекомендаційний характер, так як результат може залежати від сорту та якості крупи. Для отримання бажаного ступеня в'язкості, спробуйте варіювати співвідношення води й крупи.

- На шкалі L зазначений обсяг рідини в літрах.

### **ІНДИКАЦІЯ ДИСПЛЕЯ**

#### **11. Температура**

Значення температури для програм «Дитяче меню» і «Шеф- повар», докладніше див.таблицю з програмами

#### **12. Час готовності**

При включенні таймера, на дисплеї відображається час, до якого страва має бути готово.

#### **13. Час, що залишився**

Вказує час до завершення програми.

#### **14. Годинник**

У режимі очікування годинник відображають реальний час.

Для того, щоб подивитися поточний час в ході приготування, натисніть «Старт».

#### **15. Програми приготування**

Під час приготування на дисплеї відображається вибрана програма.

#### **16. Поточний статус приготування**

На дисплеї відображається статус приготування в поточний момент часу.

#### **17. Індикатор процесу приготування**

Відображається під час приготування, режиму підтримки температури і підігріву.

### **ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ**

Мультиварка має інтуїтивну сенсорну панель управління. Для активації кнопок досить злегка доторкнутися до них пальцем. Не слід натискати на кнопки із зусиллям. Якщо при дотику лампочка кнопки не активується, слід просто збільшити площу контактної поверхні.

#### **Touch line**

За допомогою цієї лінії здійснюється розблокування панелі управління, вибір програми і настройка часу приготування. Светящаяся індикація підказує напрямок руху. Доторкніться рукою до лінії і проведіть уздовж неї справа наліво або зліва направо, слідом за індикацією.

#### **Відміна**

Для скасування поточних налаштувань або зупинки приготування, натисніть і утримуйте цю кнопку протягом 3 секунд, мультиварка перейде в режим очікування.

Для виключення звукової індикації спочатку переведіть мультиварку в режим очікування, потім натисніть і утримуйте кнопку «Скасування» протягом 3-5 секунд.

#### **Таймер**

Функція таймера дозволяє приготувати блюдо до встановленого часу. Детальніше в розділі «Установка таймера».

#### **Температура**

Кнопка вибору температури в програмах «Дитяче меню» і «Шеф- повар». Крок і інтервал установки для кожної програми див. У Таблиці 1.

#### **Старт**

- підтвердження заданих налаштувань і запуск приготування.
- установка годин, див. Розділ Експлуатація / Годинник

#### **Звукова індикація**

Для включення / виключення звукової індикації при виборі програм, спочатку переведіть мультиварку в режим очікування, потім натисніть і утримуйте кнопку «Скасування» протягом 5 секунд, на підтвердження прозвучить короткий звуковий сигнал.

Підтверджуючий звуковий сигнал буде присутній при розблокуванні панелі управління, настройку часу приготування, після запуску і завершення програми, а також при переході в режим підтримки температури.

Якщо після установки часу приготування не натискаючи кнопку «Старт», мультиварка буде періодично видавати звукові сигнали, що нагадують про цю необхідність.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

### Розблокування панелі управління

При включенні мультиварки в мережу лунає звуковий сигнал, на дисплеї буде відображатися час, при цьому кнопки будуть заблоковані. Для розблокування панелі управління проведіть рукою уздовж лінії Touch line, слідом за індикацією - зліва направо, при цьому прозвучить сигнал, кнопки на панелі стануть активні, а на дисплеї відобразиться час і список програм приготування.

### Годинник

Для налаштування поточного часу натисніть і утримуйте кнопку «Старт» - цифри мигнуть 3 рази. Час встановлюється послідовно - спочатку годинник, потім хвилини. Проводьте touch line зліва направо для збільшення і справа наліво для зменшення значення. Щоб цифри переключалися швидше, проводячи вздовж лінії, зупиніться і утримуйте палець на одному місці протягом 1-2 секунд. Після установки годин зробіть коротку паузу, коли почнуть мигати хвилини, встановіть потрібне значення. Для підтвердження налаштувань, натисніть і утримуйте «Старт» до тих пір, поки не прозвучить підтверджує сигнал, а цифри на дисплеї не почнуть горіти постійно. Якщо не підтвердити настройки, через 10 секунд мультиварка автоматично вийде з режиму налаштування годин, і на дисплеї з'явиться встановлений час. Щоб скасувати інсталяцію часу, натисніть «Скасування».

### Підготовка до приготування

- Перед приготуванням витягніть чашу з мультиварки, переконайтеся, що на нагрівальну поверхню не потрапили шматочки їжі або сторонні предмети, це може призвести до виходу приладу з ладу. Поверхня температурного датчика повинна бути чистою і сухою.
- Помістіть в чашу інгредієнти згідно рецепту. Слідкуйте за тим, щоб кількість рідини не перевищувало позначки максимального рівня.
- Встановіть чашу в мультиварку і закрийте кришку.

### Вибір програми

Для вибору програми проведіть уздовж лінії справа наліво або зліва направо, обрана програма буде блимати, а годинник показуватиме предустановленне час приготування (для неавтоматичних програм).

### Час приготування

Для зміни часу приготування дочекайтеся, поки годинник на дисплеї почнуть мигати (через 3 секунди після вибору програми), потім проведіть уздовж лінії зліва направо для збільшення, або справа наліво для зменшення часу приготування. Щоб цифри переключалися швидше, проводячи вздовж лінії, зупиніться і утримуйте палець на одному місці протягом 1-2 секунд. Інтервал і крок установки часу для кожної програми вказані в Таблиці 1.

ПРИМІТКА: Час приготування для програм: «Крупа», «Експрес», «Різотто» встановлюється автоматично в залежності від обсягу інгредієнтів.

### Температура приготування

Для більшості програм температура приготування незмінна і вказана в Таблиці 1.

У програмах «Шеф-кухар» і «Дитяче меню» можлива зміна температури приготування. Для цього натискайте кнопку «Температура» на панелі управління, доки на дисплеї не відобразиться бажане значення. При утриманні кнопки значення будуть змінюватися швидше. Інтервал і крок установки температури вказані в Таблиці 1.

### Установка таймера

Щоб блюдо приготувалося до певного часу, використовуйте функцію «Таймер».

1. Оберіть програму і встановіть час приготування.
2. Натисніть кнопку «Таймер» на панелі управління - на дисплеї з'явиться напис «Час готовності», а цифри почнуть мигати.
3. Встановіть час, до якого страва має бути готово.
4. Для підтвердження налаштувань, натисніть «Старт».

УВАГА: Перед початком установки перевірте, щоб годинник показував правильне поточний час.

ПРИМІТКА: Не встановлюється в програмах «Жарка», «Експрес», «Самоочищення» і «Підігрів»

### Запобіжні заходи та рекомендації:

- Якщо ви використовуєте функцію «Таймер», стежте, щоб встановлюване час було більше значення поточного часу на інтервал, достатній для приготування страви.
- Якщо ви встановили таймер на час, до якого блюдо не встигне приготуватися - ця функція не спрацює, і страва автоматично буде доготовляється.

НАПРИКЛАД: поточний час 17:00. Ви обираєте програму «Суп» і встановлюєте час приготування - 30 хвилин, при цьому включаєте «Таймер» на 17:20. У цьому випадку програма приготування продовжить роботу до 17:30.

- Якщо значення таймера менше поточного значення часу, блюдо приготується до зазначеного часу, але на наступний день. Наприклад, поточний час 17:00. Ви встановлюєте таймер на 16:00. У цьому випадку блюдо приготується до 16:00 наступного дня.
- Деякі продукти при значній затримки часу приготування можуть зіпсуватися. Намагайтеся не включати таймер на максимальний час без гострої необхідності.
- Не використовуйте таймер відразу після чергового приготування, поки мультиварка повністю не охолола, інакше результат приготування може виявитися незадовільним.

### **ПРИКЛАД:**

Рагу має бути готове до 19:30.

Покладіть в каструлю необхідні інгредієнти і закрийте кришку. Виберіть програму «Рагу», потім встановіть час приготування, наприклад 1:00. Далі натисніть кнопку «Таймер» - при цьому на дисплеї знову почнуть мигати цифри і з'явиться напис «Час готовності». За допомогою Touch line встановіть час «19:30» і натисніть кнопку «Старт». На дисплеї буде відображатися значок «Рагу», «Час готовності» - «19:30», а індикація Touch line буде повністю підсвічена. В даному випадку приготування розпочнеться о 18:30 і завершиться до 19:30. При цьому на дисплеї з'явиться напис «Час, що залишився» - «1:00», індикація процесу приготування і статус поточного процесу.

Після закінчення програми, мультиварка перейде в режим підтримання температури.

### **Запуск програми**

Після завершення налаштувань, натисніть «Старт» для запуску приготування.

На дисплеї буде відображатися обрана програма приготування, час, що залишився, індикація приготування і статус поточного процесу.

Якщо після вибору програми і установки часу приготування не натискаючи кнопку «Старт», мультиварка буде періодично видавати звукові сигнали, що нагадують про цю необхідність.

### **Відміна**

Щоб скасувати приготування або зроблені настройки натисніть і утримуйте кнопку «Скасування» до тих пір, поки мультиварка не перейде в режим очікування.

## **ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ**

### **Шеф-повар**

Кухня - відмінне місце для творчості, а мультиварка Chef Two - підходящий інструмент. Варіюючи температуру і час приготування у програмі «Шеф-кухар», можна приготувати практично будь-яку страву. Сміливо імпровізуйте, комбінуючи інгредієнти і параметри мультиварки, і насолоджуйтеся результатами всією родиною!

### **Жарка**

Ця програма може використовуватися самостійно або в якості одного з етапів програм «Плов», «Суп» і т.д. Хоча жарка і вважається не найкориснішим видом обробки продуктів, тим не менш, за смаковими якостями вона займає лідируючі позиції. Крім того, це найшвидший спосіб приготувати повноцінне блюдо з м'яса, риби або птиці.

При недовгому обсмажуванні, яке потрібно перед основним етапом в деяких стравах типу плову, рагу, супу, майже всі корисні властивості продукту зберігаються. А завдяки керамічному покриттю, мультиварка дозволяє скоротити до мінімуму кількість масла або іншого

додаткового жиру. У програмі передбачено приготування як з відкритою, так і з закритою кришкою.

### **Тушкування**

Один з найбільш часто використовуваних способів обробки їжі - гасіння. Для його реалізації можливості мультиварки підходять якнайкраще. Щадний температурний режим і замкнутий простір роблять список страв, які можна приготувати в цій програмі нескінченним. Комбінації з різних видів м'яса, овочів і круп зроблять ваше меню як ніколи різноманітним.

### **Суп**

Традиційно суп - це основа повноцінного обіду. Найсмачніші супи виходять в чавунці, томлені в печі. Вам пощастило, якщо є можливість готувати суп саме так. А якщо ні, умови приготування в печі відмінно імітує мультиварка Chef Two. Товсті стінки чаші, керамічне покриття, рівномірний прогрів і замкнутий простір роблять суп ароматним і наваристими. Програма також підходить для приготування різних бульйонів і супів-пюре.

### **Томління**

Рецептура деяких страв з м'яса, овочів, фруктів, молока передбачає тривале ловлення продукту при температурі близько 85 ° С. Щадний температурний режим і герметичність мультиварки Chef Two створюють такі ж умови приготування, як у справжній російській печі. Цей перевірений століттями спосіб обробки їжі забезпечує дбайливе збереження корисних властивостей і ароматів всіх інгредієнтів, а головне, створює неповторний смак.

### **Пароварка**

Використовуйте цю програму, щоб приготувати страви найкориснішим способом - на пару. Цей вид обробки по праву вважається дієтичним - значить, корисним і для здоров'я, і для фігури. Їжа, при- готовлення на пару, зберігає максимум корисних властивостей і містить мінімум жиру. У програмі «Пароварка» можна готувати страви практично з будь-яких продуктів: м'яса, морепродуктів, птиці, овочів, яєць, виробів з тіста і так далі. Не бійтеся пробувати нові поєднання, використовуючи приправи, трави та спеції. Це зробить парові страви лідируючими по корисності, але не менш смачними, ніж при звичному приготуванні.

### **Випічка**

Функції духової шафи реалізовані в мультиварки Chef Two програмою «Випічка». Вона відмінно справляється з приготуванням солодкої і ситної випічки - бісквітів, запіканок, кексів, пирогів, а також ідеально підходить для запікання м'яса, птиці і овочів.

### **Крупа**

Ця програма підходить для приготування всіх сортів рису, гречки та інших круп. Вони є невід'ємною частиною правильного харчування, з них виходять найздоровіші сніданки і гарніри.

Приготовлені в мультиварки Chef Two, крупи зберігають всі поживні властивості і апетитний зовнішній вигляд. За рахунок них ви можете значно урізноманітнити раціон, наприклад, ввести в меню екзотичні для України види круп - кіноа або булгур.

### **Експрес**

Дуже часто правильно харчуватися не виходить не через відсутність бажання, а через брак часу на приготування. виправити ситуацію можна за допомогою мультиварки, в якій є експрес-режим. Ця програма дозволяє скоротити час приготування крупи. У режимі швидкого приготування рекомендується готувати не більше 4 порцій. Забудьте про шкідливі перекуси і неповноцінних обідах, програма «Експрес» впишеться навіть в самий щільний графік!

### **Молочна каша**

Ідеальне поєднання корисні молока і злаків являє собою молочна каша. Довірити трудомісткий процес її приготування можна програмі «Молочна каша». Каша, приготована в мультиварки Chef Two добре розварюється, молоко не тікає, а вам немає необхідності весь цей час стояти біля плити. Функція відстрочки старту подарує додатковий час на ранковий сон, а режим підтримки температури збереже сніданок гарячим стільки часу, скільки буде потрібно. В'язкість каші можна міняти, варіюючи кількість рідини і крупи, а різноманітні добавки зроблять сніданок не тільки корисним, але і смачним.

**ПРИМІТКА:** деякі продукти, такі як молоко, при кипінні утворюють ясну піну, враховуйте це при приготуванні молочної каші. Не готуйте більше 3 мірних чашок крупи (3-5 порцій). Перед приготуванням додавайте в кашу вершкове масло або «намалюйте» маслом ободок по внутрішній стороні чаші, на відстані 5-7 см від верхнього краю.

### **Плов**

Плов - традиційна страва узбецької кухні, міцно зайняло позиції і російською столі. В основу відповідної програми мультиварки закладена загальна суть процесу приготування цієї страви: м'ясо обсмажується з овочами, а потім гаситься з крупою. Програма відмінно підходить для приготування як класичного плову з м'ясом та рисом, так і його варіацій. Спробуйте замінити м'ясо овочами або сухофруктами, і вийде відмінний вегетаріанське блюдо або гарнір. А замінивши рис макаронами або гречкою, зможете нагодувати сім'ю апетитними макаронами по-флотськи або гречкою з м'ясом.

### **Рагу**

Рагу - страва, варіації якого можна знайти майже у всіх кухнях світу. І всі ці варіації можна з успіхом готувати в мультиварці Chef Two, причому з набагато меншими зусиллями, ніж це передбачає традиційний рецепт. Герметичність мультиварки забезпечить насичення ароматами страву, а електронний контроль температурного режиму доведе всі інгредієнти до стану оптимальної

готовності: м'ясо виходить приголомшливо ніжним і м'яким, а овочі зберігають не тільки форму, а й корисні властивості.

### **Різотто**

Якщо вам захотілося чогось вишуканого, відправляйтеся ... ні, не в ресторан, а на свою кухню, де мультиварка Chef Two допоможе вам самостійно приготувати різотто - класику італійської кухні. Простий набір продуктів, зовсім небагато часу і програма «Різотто» - ось все, що потрібно для того, щоб здивувати гостей, порадувати свою другу половинку або себе коханого.

### **Паста**

Паста - універсальне блюдо, яке, мабуть, люблять усі. Освоївши кілька варіантів соусів, пастою можна годувати сім'ю майже весь тиждень, як це і роблять італійці. Заготовте у вихідні кілька видів соусів, наприклад, заморозивши їх. А в будні, коли буває не до готування, свіжу пасту за вас приготує мультиварка Chef Two за допомогою відповідної програми. У вас звільниться додатковий час для вечірнього відпочинку, а сім'я буде сита і задоволена. До речі, гарна паста з незвичайним соусом - чудове частування для нежданих гостей.

Алгоритм роботи програми:

1. Налийте в чашку воду (для прискорення процесу приготування наливайте окріп)
2. Встановіть час приготування без урахування часу на закипання.
3. Після запуску програми починається процес нагріву води, годинник показує поточний час. Коли вода закипить - пролунає звуковий сигнал.
4. Додайте необхідні інгредієнти і натисніть повторно «Старт» - таймер почне зворотний відлік встановленого часу.

Якщо не натиснути кнопку «Старт» - програма автоматично вимкнеться через 10 хвилин, при цьому кожні 30 секунд буде звучати звуковий сигнал, що нагадує про необхідність натиснути «Старт».

**УВАГА:** У програмі передбачено приготування як з відкритою, так і з закритою кришкою.

При приготуванні продуктів, схильних до рясного піноутворення, рекомендується готувати з відкритою кришкою, щоб уникнути вихлюпування рідини через отвір для випуску пари.

### **Йогурт**

Бути впевненим у свіжості йогурту і відсутності в ньому шкідливих добавок можна тільки в одному випадку: якщо ви зробили його самі. Ну, або майже самі - за допомогою мультиварки Chef Two та програми «Йогурт». І, хоча, для його приготування потрібно кілька годин, воно того варте: користь йогурту не потребує коментарів. А замість штучних барвників і наповнювачів, додайте в свій йогурт свіжі фрукти, цукати або горіхи. Здоровий і смачний сніданок забезпечений!

Алгоритм роботи програми:

1. Налийте в чашку молоко і включіть програму «Йогурт».
2. Дайте молоку нагрітися, воно має стати теплим. Час нагріву залежить від кількості молока і його початкової температури. Температура нагріву в програмі «Йогурт» не перевищує 40 °С, тому в будь-якому випадку молоко не перегріється.
3. Додайте в молоко йогуртову закваску та інші інгредієнти згідно рецепту і перемішайте.
4. Не вимикаючи програму, акуратно витягніть чашу з мультиварки і розлийте вміст по невеликим скляним або пластиковим ємностей. Якщо ви використовуєте ємності різного об'єму, рівень інгредієнтів у них повинен бути однаковим.
5. Вимийте чашу, витріть насухо і встановіть назад в мультиварку.
6. Встановіть ємності з йогуртом в чашу і прикрийте їх кришками або харчовою плівкою. Щоб уникнути пошкодження покриття, на дно чаші можна підкладати тканинну серветку.

7. Налийте в чашку теплої води, відповідно до рівня інгредієнтів - так йогурт прогріється рівномірній.
8. Закрийте кришку. На дисплеї буде відображатися час, що залишився. Для приготування йогурту достатньо 6-7 годин, але якщо в рецепті вказано інший час, ви можете вимкнути програму і включити заново, виставивши потрібний час.

#### Дитяче меню

До дитячої їжі пред'являються особливі вимоги, починаючи від складу і закінчуючи температурою. Тому в мультиварки Chef Two передбачена спеціальна програма «Дитяче меню». Вона дозволяє підігрівати дитячу їжу до температури, відповідної віку: до 36 °С для найменших, до 45-50 °С для малюків до трьох років і до 60 °С для дітей старшого віку. Також можна наливати в чашу воду і таким чином підігрівати баночки з дитячим харчуванням.

**ТАБЛИЦЯ 1. ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ**

Програма	Температура, °С	Час приготування, (мін-макс)	Шаг	Відстр. старту	Режим підтримання температури, Макс. 6 год
Шеф-повар	100 °С(40-160 °С), шаг 5 °С,	30 хв ( 10хв – 8 г)	5 хв	+	+
Жарка	145 °С	30 (5хв – 1г)	1 хв	–	–
Тушкування	99 °С	1ч (10 хв – 8г)	5 хв	+	+
Суп	100 °С	1ч (10 хв – 4г)	5 хв	+	+
Томління	85 °С	4ч (1ч – 8г)	10 хв	+	+
Пароварка	100 °С	10 хв (3хв – 2г). Відлік часу починається після закипання	1 хв	+	–
Випічка	125 °С	45 (40 – 2г30)	5 хв	+	+
Крупа	115 °С	Авто. Таймер починає зворотний відлік за 15 хв до закінчення приготування.	–	+	+
Експрес	112 °С	Авто. Таймер починає зворотний відлік за 6 хв до закінчення приготування.	–	–	+
Молочна каша	98 °С	Авто.	–	+	+
Плов	120 °С	45 (30 – 1г30)	5 хв	+	+
Рагу	100 °С	40 (10 хв – 3г)	5 хв	+	+
Різотто	115 °С	Авто.		+	+
Паста	100 °С	10 хв (5 хв – 1г) Див. алгоритм в описі програми «Паста».	1 хв	+	–
Йогурт	40 °С	8ч (6ч-12ч)	10 хв	+	–
Дитяче меню	36 °С, 48 °С, 60 °С	30 хв (30 хв – 3г)	5 хв	+	–
Самоочистка	128 °С	Авто ( ~10 хв)	–		–
Підігрів	70 °С	1 г	–	–	–

## Самоочищення

Мультиварка Chef Two не тільки готує практично самостійно, але ще й чистить себе.

Налийте киплячу воду в чашу мультиварки до позначки 2, включіть програму «Самоочищення». Вода буде кипіти, створюючи рясне пароутворення, сприяюче легкому видаленню засохлих частинок їжі. Для позбавлення від в'їдаються запахів, додайте у воду кілька часточок лимона. Після закінчення програми, акуратно витягніть чашу і злийте воду. Після того, як чаша охолоне, помийте її і знімну кришку м'якою губкою з використанням нейтрального миючого засобу, потім витріть насухо.

## Підігрів

Щоб розігріти блюдо скористайтеся програмою «Підігрів». Chef Two не тільки розігріє блюдо, але і буде підтримувати температуру близько 70 ° C протягом 1:00, якщо раптом ви відволічетесь.

## Режим підтримки температури (автоматичний)

Щоб страва не остигало після приготування, Chef Two автоматично перемикається в режим підтримки температури близько 70 ° C. У цей час на дисплеї відображається статус «Підігрів» і таймер прямого відліку. Максимальна тривалість режиму 6:00.

Примітка: не включається після програм «Шеф-кухар», «Йогурт» і "Дитяче меню".

Запобіжні заходи та рекомендації

- Не забувайте вимикати мультиварку вручну, якщо не потрібно підтримувати блюдо теплим протягом тривалого часу.
- Перемішуйте страви після приготування.
- Не залишайте лопатку для перемішування в чаші під час підігріву.

## ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИСТКА

- Щоб уникнути появи стійких неприємних запахів обов'язково виконуйте чистку мультиварки після кожного використання.
- Не зберігайте приготовану страву в мультиварки, в іншому випадку подальша чистка приладу буде утруднена.
- Перед чищенням, а також після кожного використання, обов'язково відключайте мультиварку від електромережі.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом не занурюйте мультиварку, мережевий шнур або його вилку у воду або іншу рідину.
- Перед чищенням почекайте, поки мультиварка повністю охолоне.
- Після чищення ретельно витріть всі деталі насухо.
- Використовуйте для миття мультиварки тільки нейтральні миючі засоби, наприклад, засоби для миття посуду.
- Не використовуйте для чищення спиртовмісні кошти або розчинники, а також жорсткі мочалки або абразивні засоби.
- Не мийте аксесуари в посудомийній машині.

## Чищення чаші

Для миття чаші використовуйте тільки м'яку губку і нейтральний миючий засіб, не використовуйте жорсткі мочалки або абразивні засоби, щоб не пошкодити антипригарне покриття.

## Чищення знімною внутрішньої кришки

Натисніть білу прямокутну кнопку на внутрішній стороні кришки і зніміть внутрішню кришку. Відкрутіть кришку парового клапана. Ретельно вимийте деталі, використовуючи м'яку губку і нейтральний миючий засіб, витріть насухо. Закрутіть кришку парового клапана і встановіть внутрішню кришку на місце. Переконайтеся в тому, що кришка встановлена правильно і надійно зафіксована.

## Чищення внутрішніх поверхонь основного блоку

Вийміть чашу і видаліть забруднення всередині основного блоку за допомогою чистої вологої серветки. Якщо всередину основного блоку потрапили частинки продуктів, акуратно витягніть їх.

Не можна лити всередину воду чи іншу рідину, це може стати причиною виходу приладу з ладу.

## Чищення аксесуарів

Для миття аксесуарів використовуйте м'яку губку і нейтральний миючий засіб. Після миття витріть все приладдя насухо. Не мийте аксесуари в посудомийній машині при температурі вище 60 градусів, по уникнути деформації пластикових частин.

## РЕМОНТ І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

- В цілях безпеки ремонт електроприладу повинен здійснюватися тільки кваліфікованими фахівцями авторизованого сервісного центру.
- Гарантія не поширюється на несправності, обумовлені некваліфікованим ремонтом, а також неправильною експлуатацією електроприладу.
- Забороняється використання несправного електроприладу, а також при механічних чи інших пошкодженнях самого електроприладу, мережевого шнура або його вилки.
- Ніколи не розбирайте електроприлад самостійно, не вставляйте ніякі сторонні предмети в отвори в корпусі електроприладу.
- Якщо електроприлад не підлягає ремонту, не викидайте його разом з побутовими відходами. Подбайте про довкілля! Несправний електроприлад необхідно здати в спеціалізований пункт утилізації. Адреси пунктів прийому побутових електроприладів на переробку Ви можете отримати в муніципальних службах Вашого міста.
- При заміні несправного електроприладу на новий юридичну відповідальність за утилізацію повинен нести продавець.



Код помилки	Можлива причина	Спосіб усунення
E1, E2, E3, E4	Неполадки, які неможливо усунути самостійно	Зверніться в сервісний центр.
E7	Перегрів / температура сягнула понад 185 °C	Зачекайте поки нагрівальний елемент охолоне, якщо він забруднений, то акуратно очистіть його (див. Частина внутрішніх поверхонь основного блоку).

## КОМПЛЕКТАЦІЯ

Інструкція з експлуатації

Мірна чашка (обсяг 180 мл.)

Лопатка

Ложка для супу

Решітка для приготування страв у програмі «Пароварка»

## Специфікація

Напруга: 220–240 Вт, 50 Гц

Потужність: 800 Вт

Максимальний об'єм чаші: 4 л.

Габарити (ширина x глибина x висота): 240x300x240 мм

Вага: 4,3 кг

Виробник зберігає за собою право на внесення змін у технічні характеристики, комплектацію та конструкцію даної моделі без попереднього повідомлення.

## Утилізація пристрою

### Утилізація пристрою

- Подбайте про довкілля! Не викидайте несправні електроприлади разом з побутовими відходами. Зверніться для цих цілей в спеціалізований пункт утилізації електроприладів.
- Адреси пунктів прийому побутових електроприладів на переробку Ви можете отримати в муніципальних службах Вашого міста.
- Неправильна утилізація електроприладів завдає непоправної шкоди навколишньому середовищу.
- При заміні несправного електроприладу на новий юридичну відповідальність за утилізацію повинен нести продавець.

## Дата виготовлення

Дата виготовлення зашифрована у вигляді групи цифр в серійному номері, розташованому на корпусі приладу.

ПРИКЛАД

тиждень | рік    номер продукту

4514 – 12345

45 - сорок п'ятий тиждень

14 - останні дві цифри року

12345 - номер продукту

Дату виготовлення слід читати:

4514 – 12345 – 45-й тиждень 2014 року