

Instruction manual  
Инструкция по эксплуатации

Multicooker BR2400  
Мультиварка BR2400



## **МУЛЬТИВАРКА СКОРОВАРКА BR2400**

**Мультиварка скороварка предназначена для быстрого и качественного приготовления продуктов.**

### **ОПИСАНИЕ**

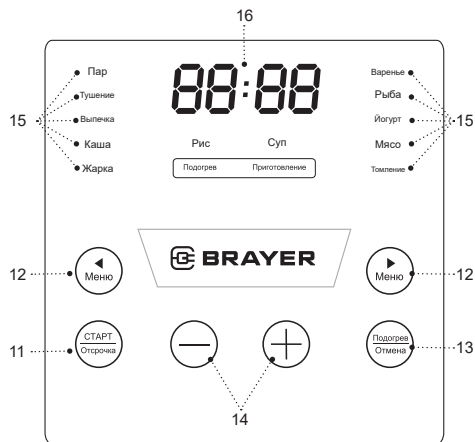
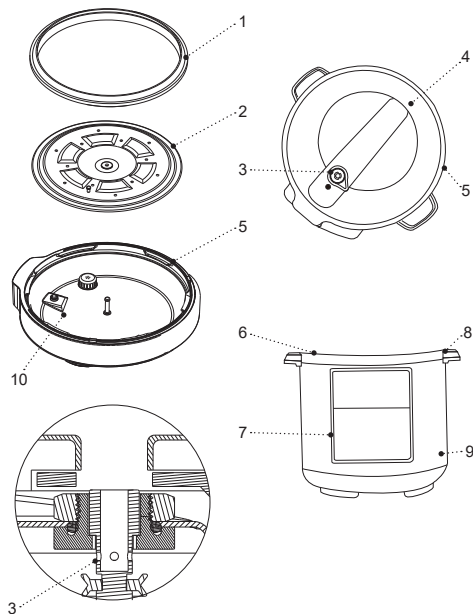
1. Уплотнительное кольцо
2. Внутренняя защитная крышка
3. Клапан выхода пара
4. Ручка крышки
5. Крышка
6. Чаша для приготовления пищи
7. Панель управления
8. Ручки чаши
9. Корпус
10. Индикатор давления

### **Панель управления/дисплей**

11. Кнопка «Старт» - запуск выбранной программы / Кнопка функции «Отложенный старт»
12. Кнопка «Меню» для выбора автоматических программ
13. Кнопка функции «Подогрев», отмены выбранной программы и настроек + или - Кнопки установки времени
14. Индикаторы программ приготовления
15. Дисплей

### **ВНИМАНИЕ!**

Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА, для установки УЗО обратитесь к специалисту.



## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**Перед использованием мультиварки скороварки (далее в тексте мультиварка) внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации и сохраните его для использования в будущем.**

- Используйте мультиварку только по её прямому назначению, как изложено в данной инструкции.
- Неправильное обращение с мультиваркой может привести к ее поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу и не является гарантийным случаем.
- Убедитесь, что рабочее напряжение мультиварки, указанное на этикетке, соответствует напряжению электросети.
- Вилка шнура питания имеет контакт заземления, вставляйте её в электрическую розетку,
- имеющую надёжный контакт заземления. При коротком замыкании, заземление снижает риск поражения электрическим током.
- Обратитесь к специалисту-электрику, если вы не уверены в том, что ваши розетки правильно установлены и заземлены.
- Во избежание возникновения пожара запрещается использовать «переходники», предназначенные для подключения сетевой вилки к электрической розетке, не имеющей контакта заземления.
- При искрении в электрической розетке и присут-

ствия запаха гари выньте вилку шнура питания из розетки и обратитесь в организацию, обслуживающую вашу домашнюю электрическую сеть.

- При появлении дыма из корпуса мультиварки выньте вилку шнура питания из электрической розетки и примите меры к нераспространению огня.
- Запрещается использовать мультиварку вне помещений.
- Не рекомендуется использовать устройство во время грозы.
- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Запрещается располагать мультиварку рядом со стенами или вблизи стенок кухонной мебели.
- Установите мультиварку так, чтобы от стены или мебели до мультиварки оставалось расстояние не менее 20 см, а свободное пространство над мультиваркой составляло не менее 50 см.
- Перед включением мультиварки, всегда проверяйте состояние силиконового уплотнителя на внутренней крышке, запрещается использовать мультиварку при наличии повреждений силиконового уплотнителя.
- Перед установкой чаши для продуктов всегда проверяйте подвижность термодатчика, расположенного в центре нагревательного элемента.
- Запрещается включать мультиварку без установленной чаши для продуктов, всегда следите за достаточным количеством жидкости в чаше для

приготовления продуктов. Соблюдайте рекомендации по объёму сухих продуктов и нужного количества жидкости.

- Не вынимайте чашу для продуктов во время работы мультиварки.
- Следите что бы чаша для продуктов всегда соприкасалась непосредственно с нагревательным элементом. Попадание между чашей и нагревательным элементом посторонних предметов или кусочков пищи приведёт к нарушению правильной работы мультиварки.
- Перед приготовлением, например, мяса с внешним слоем кожи, проткните кожу перед началом приготовления.
- Не оставляйте мультиварку, включённую в сеть, без присмотра.
- Не накрывайте мультиварку посторонними предметами во время её работы.
- Не используйте мультиварку вблизи от кухонной раковины, в ванных комнатах, около бассейнов или других ёмкостей, наполненных водой.
- Если мультиварка упала в воду, немедленно выньте вилку шнура питания из электрической розетки, и только после этого можно достать устройство из воды. Обратитесь в сервисный центр для проверки или ремонта мультиварки.
- Не используйте мультиварку в непосредственной близости от нагревательных приборов, источников тепла или открытого пламени.

- Запрещается использовать мультиварку в местах, где используются или распыляются аэрозоли, а также вблизи от легковоспламеняющихся жидкостей.
- Устанавливайте мультиварку на ровную и устойчивую поверхность, не ставьте ее на край стола. Не допускайте, чтобы шнур питания свешивался со стола, а также следите, чтобы он не касался горячих поверхностей и острых кромок мебели.
- Запрещается прикасаться к шнуру питания и вилке шнура питания мокрыми руками.
- Во время работы не дотрагивайтесь до горячих поверхностей мультиварки.
- Во избежание получения ожогов горячим паром, не наклоняйтесь над клапаном ограничения давления и поплавковым клапаном.
- Во время работы хлебопечки не мультиварки оставляйте крышку открытой только при обжаривании продуктов.
- Программа «ЖАРКА» допускает только обжаривание продуктов. Будьте внимательны при обжаривании продуктов, во избежание получения ожогов от брызг при добавлении продуктов в горячую чашу.
- Не перемещайте горячую мультиварку, выключите её, выньте вилку шнура питания из электрической розетки, выньте чашу с продуктами и дождитесь полного её остывания. Перемещайте и переносите мультиварку, держась за ручки на корпусе, не

используйте для переноски мультиварки ручку на крышке.

- Во избежание получения ожогов горячим паром соблюдайте крайнюю осторожность, открывая крышку мультиварки.
- Не прилагайте значительных усилий, открывая крышку мультиварки, убедитесь, что давление внутри устройства сравнялось с атмосферным. Запрещается пытаться открыть крышку мультиварки, когда продукты готовятся под давлением.
- Вынимая чашу для продуктов, используйте термостойкие кухонные прихватки.
- Во избежание повреждения антипригарного покрытия чаши для продуктов, вынимая продукты, не используйте металлические предметы, используйте только кухонные аксессуары, предназначенные для посуды с антипригарным покрытием. Запрещается нарезать продукты непосредственно в чаше для продуктов.
- Перед чисткой мультиварки выньте чашу для продуктов и дождитесь полного остывания мультиварки.
- Отключайте мультиварку от электрической сети перед чисткой или в том случае, если вы ей не пользуетесь. При отключении мультиварки от электрической сети держитесь только за вилку шнура питания и аккуратно выньте её из электрической розетки, не тяните за шнур питания — это может привести к повреждению шнура питания, электрической розетки или вызвать короткое замыкание.

- Во избежание удара электрическим током не погружайте мультиварку в воду или любые другие жидкости.
- Запрещается помещать мультиварку в посудомоечную машину.
- Из соображений безопасности не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра и в местах доступных для детей.

**ВНИМАНИЕ!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой.  
**Опасность удушья!**

- Мультиварку не предназначена для использования детьми.
- Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования прибора в качестве игрушки.
- Не разрешайте детям прикасаться к устройству и к шнуру питания во время работы мультиварки.
- Во время работы и остывания размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
- Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

- Периодически проверяйте состояние шнура питания и вилки шнура питания.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в сервисный центр.
- Перевозите мультиварку в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

**УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО В КОММЕРЧЕСКИХ ИЛИ ЛАБОРАТОРНЫХ ЦЕЛЯХ.**

## **ПОДГОТОВКА МУЛЬТИВАРКИ К РАБОТЕ**

**После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее 3 часов.**

- Распакуйте мультиварку и удалите все упаковочные материалы.
- Сохраните заводскую упаковку.

- Ознакомьтесь с мерами безопасности и рекомендациями по эксплуатации.
- Проверьте комплектацию.
- Осмотрите мультиварку на наличие повреждений при наличии повреждений не включайте ее в электрическую сеть.
- Убедитесь, что параметры напряжения питания, указанные на этикетке, соответствуют параметрам электрической сети.
- Возьмитесь за ручку (3) и поверните крышку (4) по часовой стрелке до упора, снимите крышку (4).
- Выньте чашу для продуктов (5).
- Промойте чашу для продуктов (5), мерный стаканчик (19), ложку (20), решётку для приготовления на пару (21) тёплой водой с добавлением нейтрального моющего средства, ополосните их проточной водой и просушите.
- Корпус мультиварки (10) и крышку (4) протрите влажной тканью, после чего вытрите насухо.

## **НАЗНАЧЕНИЕ КНОПОК НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ И СИМВОЛЫ НА ДИСПЛЕЕ**

- Кнопки (11, 12, 13, 14, 15, 16) на панели управления (7) сенсорные, для включения нужного режима к кнопке достаточно прикоснуться, каждое прикосновение к кнопке сопровождается звуковым сигналом.

**Кнопки (14) установки времени поддержания давления/времени задержки включения программы приготовления « »**

- Нажатием кнопок (14) « » вы можете установить время поддержания давления или время задержки начала программы приготовления продуктов.

### **ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**

Функция «Отложенный старт» позволяет задать время, через которое начнет работу выбранная программа приготовления.

1. Выберите программу с помощью кнопки «Меню».
2. Для установки функции «Отложенный старт» нажмите длительно на кнопку «Отсрочка».
3. Установите необходимое значение времени отложенного старта, в диапазоне 1-24 часа. Нажмите «Отсрочка» до звукового сигнала второй раз, введите минуты.
4. Нажмите «Отсрочка» до звукового сигнала третий раз, введите необходимую температуру в диапазоне 30-160° C
5. Нажмите на кнопку «Старт».
6. На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта. По окончании времени отложенного старта начнется процесс приготовления пищи.

### **ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШИ ДЛЯ ПРОДУКТОВ (6)**

- Не включайте мультиварку без установленной чаши (6) и при отсутствии продуктов в ней.
- Переполнение продуктами чаши (6) может привести к закупорке внутренней (10) части клапана выпуска пара (1), и привести к избыточному давлению пара внутри мультиварки. При недостаточном количестве жидкости не будет создано нужное давление пара внутри мультиварки и может привести к подгоранию продуктов.
- Соблюдайте рекомендации по объёму сухих продуктов и количества жидкости, при необходимости налейте в чашу для продуктов (6) не менее 0,5-1 мерного стакана жидкости.
- Общий объем пищи и жидкости не должен превышать 60% вместимости внутреннего объема чаши (6). Для таких продуктов, как сушеные овощи, бобы, рис, зерна злаков, общий объем продуктов не должен превышать 50% емкости чаши (6).
- Используйте чашу (6) для приготовления продуктов только в мультиварке. Запрещается устанавливать и использовать чашу (6) для приготовления продуктов на любых нагревательных приборах или варочных поверхностях. Не вставляйте в мультиварку никакую другую посуду, кроме чаши (6) которая входит в комплект поставки.
- Не используйте чашу (6) для измельчения продуктов.



- Запрещается оставлять и хранить в чаше (6) любые посторонние предметы.
- Следите за тем, чтобы поверхность нагревательного элемента и дно чаши (6) всегда были чистыми и сухими.
- Перед установкой в мультиварку чаши (6), всегда проверяйте подвижность термодатчика, расположенного в центре нагревательного элемента.
- Не используйте металлические предметы, которые могут повредить антипригарное покрытие чаши (6).
- Вынимая продукты из чаши (6), используйте ложку или кухонные аксессуары, предназначенные для посуды с антипригарным покрытием.
- Запрещается помещать горячую чашу (5) сразу после приготовления продуктов, под холодную воду, дайте чаше (6) остыть до комнатной температуры.
- После каждого приготовления продуктов мойте чашу (6) тёплой водой с добавлением нейтрального моющего средства, ополосните её проточной водой и просушите.
- Чаша (6) не предназначена для мытья в посудомоечной машине.

## ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

- Нажатием на кнопку «Программа» можно выбрать программу приготовления продуктов, при этом на дисплее будут загораться и мигать символы «Рыба», «Жарка», «Выпечка», «Томление»,

«Рис», «Суп», «Пар», «Тушение», «Каша», «Мясо», «Йогурт», «Варенье».

- После выбора программы приготовления и нажатия кнопки «Старт», мультиварка включится через 5 секунд.

## Программа «Рыба»

- Программа приготовления «Рыба» используется для приготовления рыбы и рыбного бульона.
- Положите в чашу (6) рыбу и добавьте нужное количество воды.
- Установите крышку (5) в начальное место установки, поверните крышку (5) против часовой стрелки до упора.
- Проверьте, что клапан ограничения давления (3) находится в положении «Closed», если он в положении «Open», то поверните его по или против часовой стрелки.
- Вставьте штекер шнура питания в разъём на корпусе мультиварки (9).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Нажатием на кнопку (12) « Menu  Menu» выберите программу приготовления «Рыба», при этом на дисплее будет мигать символ «Рыба».
- По умолчанию время поддержания давления составляет 5 минут, вы можете изменить время поддержания давления, нажатием кнопок (14) « », время поддержания давления подбирайте в зависимости от ваших потребностей.

- Через 5 секунд мультиварка включится в программе приготовления «Рыба».
- Для выключения программы «Рыба» нажмите кнопку (13) «Подогрев/Отмена».

### Программа «Жарка»

- Используйте программу «Жарка» только для подрумянивая или обжаривания продуктов.
- Крышка (5) мультиварки должна быть открыта, запрещается использовать крышку (5) даже для частичного накрывания мультиварки, для прикрытия мультиварки можно использовать, например, подходящую по размеру стеклянную крышку.
- Будьте внимательны при обжаривании продуктов, во избежание получения ожогов от брызг при добавлении продуктов в горячую чашу (6).
- Вставьте штекер шнура питания в разъем на корпусе мультиварки (9).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Нажатием кнопки (12) « » вы можете выбрать функцию «Жарка», при этом на дисплее будет мигать символ (30) «Жарка».
- Через 5 секунд мультиварка включится в программе «Жарка».
- Для выключения программы «Жарка» нажмите кнопку (13) «Подогрев тепла/Отмена».

### Программа «Выпечка»

- Программа используется для выпечки, например, кексов.
- По умолчанию время работы программы составляет 40 минут, вы можете изменить время, нажатием кнопок (14) « ».
- Для выключения программы «Выпечка» нажмите кнопку (13) «Подогрев/Отмена».

### Программа «Томление»

- Используйте программу «Томление» для приготовления рагу.
- Положите в чашу (6) мясо, овощи, добавьте специи и нужное количество воды.
- Установите крышку (4) в начальное место установки, поверните крышку (5) против часовой стрелки до упора.
- Проверьте, что клапан ограничения давления (3) находится в положении «Closed», если он в положении «Open», то поверните его по или против часовой стрелки.
- Вставьте штекер шнура питания в разъем на корпусе мультиварки (9).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Нажатием на кнопку (12) « » выберите программу «Томление», при этом на дисплее будет мигать символ «Томление».

- Через 5 секунд мультиварка включится в программу приготовления «Томление».
- Для выключения программы «Томление» нажмите кнопку (13) «Подогрев тепла/Отмена».

### Программа «Варенье»

- Программа для приготовления джемов, варения.
- Положите в чашу желаемые фрукты, сахар, сок лимона.
- Установите чашу (6) в мультиварку.
- Установите крышку (5) в начальное место установки, поверните крышку (5) против часовой стрелки до упора.
- Проверьте, что клапан ограничения давления (3) находится в положении «Closed», если он в положении «Open», то поверните его по или против часовой стрелки.
- Вставьте штекер шнура питания в разъём на корпусе мультиварки (9).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Нажатием на кнопку (12) «» выберите программу приготовления «Варенье», при этом на дисплее будет мигать символ «Варенье»
- По умолчанию время поддержания давления составляет 8 часов, вы можете изменить время поддержания давления, нажатием кнопок (14) « », время поддержания давления подбирайте в зависимости от ваших потребностей.

- Через 5 секунд мультиварка включится в программу приготовления «Варенье».

**Примечание:** для выключения программы «Варенье» нажмите кнопку (13) «Подогрев/Отмена».

### Программа «Йогурт»

- Программа для приготовления йогурта.
- Перед приготовлением йогурта залейте в чашу (6) горячую кипячёную воду для уничтожения бактерий, по прошествии 2 минут слейте воду о вытрите чашу (6).
- Налейте свежее молоко в чашу (6), добавьте закваску для йогурта или одну упаковку йогурта. Тщательно перемешайте смесь простерилизованной ложкой, во избежание повреждения антипригарного покрытия не используйте для перемешивания продуктов металлические предметы.
- Установите чашу (6) в мультиварку.
- Установите крышку (5) в начальное место установки, поверните крышку (5) против часовой стрелки до упора.
- Проверьте, что клапан ограничения давления (3) находится в положении «Closed», если он в положении «Open», то поверните его по или против часовой стрелки.
- Вставьте штекер шнура питания в разъём на корпусе мультиварки (9).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.

- Нажатием на кнопку (12) « » выберите программу приготовления «Йогурт», при этом на дисплее будет мигать символ «Йогурт».
- По умолчанию время поддержания давления составляет 8 часов, вы можете изменить время поддержания давления, нажатием кнопок (14) « », время поддержания давления подбирайте в зависимости от ваших потребностей.
- Через 5 секунд мультиварка включится в программе приготовления «Йогурт».
- В готовый йогурт можно добавить варенье, мёд или консервированные фрукты.

**Примечание:** установка времени задержки начала приготовления не доступна в программе «Йогурт».

- Для выключения программы «Йогурт» нажмите кнопку (13) «Подогрев/Отмена».

#### Программа «Тушение»

- Используйте программу «Тушение» для приготовления тушёного мяса.
- Положите в чашу (6) мясо, добавьте специи и нужное количество воды.
- Установите крышку (5) в начальное место установки, поверните крышку (5) против часовой стрелки до упора.
- Проверьте, что клапан ограничения давления (3) находится в положении «Closed», если он в положении «Open», то поверните его по или против часовой стрелки.

- Вставьте штекер шнура питания в разъём на корпусе мультиварки (9).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.

- Нажатием на кнопку (12) « » выберите программу «Тушение», при этом на дисплее будет мигать символ «Тушение».
- По умолчанию время поддержания давления составляет 15 минут, вы можете изменить время поддержания давления, нажатием кнопок (14) « »,
- Через 5 секунд мультиварка включится в программе приготовления «Тушение».
- Для выключения программы «Тушение» нажмите кнопку (13) «Поддержание тепла/Отмена».

#### Программа «Суп»

- Программа «Суп» предназначена для приготовления различных бульонов или супов.
- Подготовьте нужные продукты и положите их в чашу (5), долейте необходимое количество воды, соблюдая рекомендации в разделе «ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШИ ДЛЯ ПРОДУКТОВ».
- Установите крышку (5) в начальное место установки, поверните крышку (5) против часовой стрелки до упора.
- Проверьте, что клапан ограничения давления (3) находится в положении «Closed», если он в положении «Open», то поверните его по или против часовой стрелки.

- Вставьте штекер шнура питания в разъём на корпусе мультиварки (9).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Нажатием на кнопку (12) « » выберите программу приготовления «Суп», при этом на дисплее загорится и будет мигать символ (29) «Суп».
- По умолчанию время работы составляет 25 минут, вы можете изменить время поддержания давления, нажатием кнопок (14) « », чем дольше время поддержания давления, тем нежнее будет приготовленная еда.
- Через 5 секунд мультиварка включится в программу приготовления «Суп».
- Мультиварка регулирует давление и поддерживает температуру жидкости, поэтому жидкость не переходит в состояние сильного кипения. Например, при приготовлении куриного бульона, он будет прозрачным, если вам нужно измельчить приготовленные продукты, используйте отдельную посуду и добавляйте измельчённые продукты, непосредственно перед подачей на стол.
- Для выключения программы «Суп» нажмите кнопку (13) «Подогрев/Отмена».

### Программа приготовления на пару «Пар»

- Используйте программу «Пар» для приготовления овощей, морепродуктов или для разогрева продуктов.

- Установите в чашу (6) решётку и положите на неё продукты.
- Налейте в чашу (6) воду, не менее двух мерных стаканчиков, необходимую для интенсивного парообразования.
- Установите крышку (5) в начальное место установки (7), поверните крышку (5) против часовой стрелки до упора.
- Проверьте, что клапан ограничения давления (3) находится в положении «Closed», если он в положении «Open», то поверните его по или против часовой стрелки.
- Вставьте штекер шнура питания в разъём на корпусе мультиварки (9).
- Вставьте вилку шнура питания (22) в электрическую розетку.
- Нажатием кнопки (12) « » выберите программу «Пар», при этом на дисплее будет мигать символ «Пар».
- После выбора программы «Пар», мультиварка включится через 5 секунд.
- По умолчанию время работы программы «Пар» составляет 10 минут.
- Для выключения программы «Пар» нажмите кнопку (13) «Подогрев /Отмена».

### Программа «Мясо»

- Программа приготовления «Мясо» используется для приготовления мяса или тушёного мяса.

- Положите в чашу (5) мясо, добавьте специи и нужное количество воды.
- Установите крышку (5) в начальное место установки, поверните крышку (5) против часовой стрелки до упора.
- Проверьте, что клапан ограничения давления (3) находится в положении «Closed», если он в положении «Open», то поверните его по или против часовой стрелки.
- Вставьте штекер шнура питания в разъём на корпусе мультиварки (9).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Нажатием на кнопку (12) « » выберите программу приготовления «Мясо», при этом на дисплее будет мигать символ «Мясо».
- По умолчанию время поддержания давления составляет 15 минут, вы можете изменить время поддержания давления, нажатием кнопок (14) « »,
- Через 5 секунд мультиварка включится в программе приготовления «Мясо».
- Для выключения программы «Мясо» нажмите кнопку (13) «Подогрев/Отмена».

### Программа «Каша»

- Помойте рис и положите его в чашу (6), минимальное количество риса должно быть не менее 1 мерного стаканчика.

- В зависимости от ваших потребностей, добавьте молоко от 1 до 1,5 мерного стаканчика. По предположениям добавьте другие продукты: сахар, соль, соду и т.д.
- Установите крышку (5) в начальное место установки, поверните крышку (5) против часовой стрелки до упора.
- Проверьте, что клапан ограничения давления (3) находится в положении «Closed», если он в положении «Open», то поверните его по или против часовой стрелки.
- Вставьте штекер шнура питания в разъём на корпусе мультиварки (9).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.
- Нажатием на кнопку (12) « » выберите программу приготовления «Каша», при этом на дисплее загорится и будет мигать символ, «Каша».
- Время нагрева зависит от количества риса, чем его больше, тем дольше будет время нагрева, после нагрева, мультиварка перейдёт в режим высокого давления.
- По умолчанию время поддержания давления составляет 7 минут, вы можете изменить время поддержания давления, нажатием кнопок (14) « », чем дольше время поддержания давления, тем мягче будет рис.
- Для обычного риса можно установить время поддержания давления от 7 до 15 минут. Сорта риса различаются, поэтому время поддержания

давления нужно подбирать в зависимости от ваших потребностей. Например, дикий рис, который имеет высокую питательную ценность, может готовиться до 20 минут или дольше.

- По окончании работы программы «Каша», рекомендуется подождать некоторое время необходимое для распаривания риса, прежде чем сбросить давление и открыть крышку (5) мультиварки.
- Для выключения программы «Каша» нажмите кнопку (13) «Подогрев/Отмена».

### Программа «Рис»

- Промойте рис и положите его в чашу (6), минимальное количество риса должно быть не менее 1 мерного стаканчика.
- В зависимости от ваших потребностей, добавьте воду от 1 до 1,5 мерного стаканчика.
- Установите крышку (5) в начальное место установки, поверните крышку (5) против часовой стрелки до упора.
- Проверьте, что клапан ограничения давления (3) находится в положении «Closed», если он в положении «Open», то поверните его по или против часовой стрелки.
- Вставьте штекер шнура питания в разъем на корпусе мультиварки (9).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.

- Нажатием на кнопку (12) « » выберите программу приготовления «Рис», при этом на дисплее загорится и будет мигать символ (29), «Рис».
- Время нагрева зависит от количества риса, чем его больше, тем дольше будет время нагрева, после нагрева, мультиварка перейдет в режим высокого давления.
- По умолчанию время поддержания давления составляет 7 минут, вы можете изменить время поддержания давления, нажатием кнопок (14) « », чем дольше время поддержания давления, тем мягче будет рис.
- Для обычного риса можно установить время поддержания давления от 7 до 15 минут. Сорта риса различаются, поэтому время поддержания давления нужно подбирать в зависимости от ваших потребностей. Например, дикий рис, который имеет высокую питательную ценность, может готовиться до 20 минут или дольше.
- По окончании работы программы «Rice – Рис», рекомендуется подождать некоторое время необходимое для распаривания риса, прежде чем сбросить давление и открыть крышку (5) мультиварки.
- Для выключения программы «Рис» нажмите кнопку (13) «Подогрев/Отмена».

ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

| Про-<br>грамма | Время<br>по умол-<br>чанию | Темпе-<br>ратура<br>по умол-<br>чанию | На-<br>стройка<br>времени<br>в диапа-<br>зоне | Шаг вре-<br>мени                       | Автопо-<br>догрев  |
|----------------|----------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------|
| Рыба           | 10 минут                   | 160 °C                                | 1-60 ми-<br>нут/1-24<br>часа                  | Шаг 1: 1<br>минута;<br>Шаг 1: 1<br>час | 8 часов<br>60-70°C |
| Жарка          | 30 минут                   | 160 °C                                | 1-60 ми-<br>нут/1-24<br>часа                  | Шаг 1: 1<br>минута;<br>Шаг 1: 1<br>час | нет                |
| Выпечка        | 40 минут                   | 130 °C                                | 1-60 ми-<br>нут/1-24<br>часа                  | Шаг 1: 1<br>минута;<br>Шаг 1: 1<br>час | 8 часов<br>60-70°C |
| Томле-<br>ние  | 2 часа                     | 100 °C                                | 1-60 ми-<br>нут/1-24<br>часа                  | Шаг 1: 1<br>минута;<br>Шаг 1: 1<br>час | 8 часов<br>60-70°C |
| Варенье        | 1 час                      | 110 °C                                | 1-60 ми-<br>нут/1-24<br>часа                  | Шаг 1: 1<br>минута;<br>Шаг 1: 1<br>час | 8 часов<br>60-70°C |
| Йогурт         | 8 часов                    | 42 °C                                 | 1-60 ми-<br>нут/1-24<br>часа                  | Шаг 1: 1<br>минута;<br>Шаг 1: 1<br>час | 8 часов<br>60-70°C |

|         |          |        |                              |                                        |                    |
|---------|----------|--------|------------------------------|----------------------------------------|--------------------|
| Суп     | 25 минут | 160 °C | 1-60 ми-<br>нут/1-24<br>часа | Шаг 1: 1<br>минута;<br>Шаг 1: 1<br>час | 8 часов<br>60-70°C |
| Тушение | 30 минут | 160 °C | 1-60 ми-<br>нут/1-24<br>часа | Шаг 1: 1<br>минута;<br>Шаг 1: 1<br>час | 8 часов<br>60-70°C |
| Пар     | 10 минут | 160 °C | 1-60 ми-<br>нут/1-24<br>часа | Шаг 1: 1<br>минута;<br>Шаг 1: 1<br>час | 8 часов<br>60-70°C |
| Каша    | 15 минут | 160 °C | 1-60 ми-<br>нут/1-24<br>часа | Шаг 1: 1<br>минута;<br>Шаг 1: 1<br>час | 8 часов<br>60-70°C |
| Мясо    | 25 минут | 160 °C | 1-60 ми-<br>нут/1-24<br>часа | Шаг 1: 1<br>минута;<br>Шаг 1: 1<br>час | 8 часов<br>60-70°C |
| Рис     | 12 минут | 160 °C | 1-60 ми-<br>нут/1-24<br>часа | Шаг 1: 1<br>минута;<br>Шаг 1: 1<br>час | 8 часов<br>60-70°C |

## ЧИСТКА И УХОД

- Выключите мультиварку, выньте вилку шнура питания из электрической розетки, откройте крышку (5) и дайте мультиварке остыть.
- Протрите корпус (9) и крышку (5) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Снимите ёмкость для сбора конденсата, слейте из



неё жидкость, промойте, просушите и установите её на место.

- Чашу для продуктов (6), мерный стакан и ложку и решётку промойте теплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.
- Не используйте металлические предметы или мочалки, абразивные чистящие средства и растворители для чистки мультиварки и чаши для продуктов (6).
- Тщательно просушите чашу для продуктов (6), прежде чем устанавливать её в мультиварку.
- Снимите с крышки (5) клапан ограничения давления (3), потянув его по направлению вверх, промойте клапан (3) осмотрите место установки клапана (3) на крышке (5), при наличии загрязнений удалите их и протрите место установки клапана (3) влажной тканью.
- Снимите внутреннюю крышку.
- Осмотрите внутренние части клапанов, при наличии загрязнений или остатков пищи, удалите их, протрите или промойте крышку (5) с внутренней стороны и просушите.
- При наличии загрязнений на стенке корпуса (9), удалите загрязнения и протрите поверхность слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Протрите поверхность нагревательного элемента (только в остывшем состоянии) мягкой слегка влажной тканью, не допускайте попадания воды внутрь корпуса мультиварки.

- Не погружайте корпус мультиварки, шнур питания и вилку шнура питания в воду или любые другие жидкости.

## ХРАНЕНИЕ

- Прежде чем убрать мультиварку на длительное хранение, отключите ее от электросети,
- дайте устройству остыть и слейте воду.
- Проведите чистку мультиварки.
- Храните мультиварку в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

## Таблица поиска и устранения неисправностей

| 1 | Неисправность                           | Возможная причина                                                     | Устранение                                                                     |
|---|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
|   | Крышка мультиварки закрывается с трудом | Внутренняя крышка с силиконовым уплотнителем установлена неправильно. | Проверьте правильность установки внутренней крышки и силиконового уплотнителя. |
|   |                                         | Поплавковый клапан залип в верхнем положении.                         | Тонким предметом нажмите на поплавок клапан по направлению вниз.               |

|   |                                      |                                                             |                                                                                                                                                                                              |
|---|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | Крышка мультиварки не открывается    | В мультиварке не сброшено давление пара.                    | Сбросьте давление в мультиварке, способами, приведёнными в разделе «Как правильно открыть крышку мультиварки».<br><br>Откройте крышку мультиварки только после полного сброса давления пара. |
|   |                                      | Поплавковый клапан залип в верхнем положении.               | Тонким предметом нажмите на поплавок клапан по направлению вниз.                                                                                                                             |
| 3 | Выход пара из под крышки мультиварки | Силиконовый уплотнитель не установлен на внутреннюю крышку. | Установите силиконовый уплотнитель на внутреннюю крышку.                                                                                                                                     |
|   |                                      | Силиконовый уплотнитель повреждён.                          | Замените силиконовый уплотнитель.                                                                                                                                                            |
|   |                                      | На силиконовом уплотнителе остались остатки пищи.           | Следите за чистотой силиконового уплотнителя.                                                                                                                                                |
|   |                                      | Крышка закрыта не до конца.                                 | Ещё раз откройте и снова закройте крышку мультиварки.                                                                                                                                        |

|   |                                                        |                                                                     |                                                                                                                                |
|---|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | Утечка пара из поплавок клапана более 2 минут          | Остатки пищи на уплотнительном силиконовом кольце поплавок клапана. | Очистите силиконовое уплотнительное кольцо.                                                                                    |
|   |                                                        | Повреждение силиконового уплотнительного кольца поплавок клапана.   | Замените силиконовое уплотнительное кольцо.                                                                                    |
| 5 | Поплавковый клапан не поднимается                      | Недостаточное количество продуктов или воды в чаше для продуктов.   | Соблюдайте правильное соотношение твёрдых продуктов и объёма жидкости. Добавляйте в чашу воду для нормального парообразования. |
|   |                                                        | Поплавковый клапан заблокирован фиксатором крышки                   | Полностью закройте крышку                                                                                                      |
| 6 | Постоянный выход пара из клапана ограничения давления. | Клапан ограничения давления находится в положении выпуска пара.     | Поверните клапан ограничения давления и убедитесь, что он находится в положении «Closed».                                      |
|   |                                                        | Мультиварка не поддерживает давление.                               | Обратитесь в сервисный центр.                                                                                                  |

|   |                                                   |                                                                                                              |                                                                                                                                                                                          |
|---|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7 | Мультиварка не включается.                        | Вилка шнура питания не вставлена в электрическую розетку.<br>В электрической розетке отсутствует напряжение. | Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку.<br>Проверьте электрическую розетку, включив в неё заведомо исправный электроприбор.                                                |
|   |                                                   | Неисправность мультиварки.                                                                                   | Обратитесь в сервисный центр.                                                                                                                                                            |
| 8 | Рис наполовину приготовленный или слишком твердый | В чашу для продуктов налито мало воды.                                                                       | Подбирайте соотношения сухих продуктов и жидкости в зависимости от сорта риса и ваших потребностей.                                                                                      |
|   |                                                   | Крышка мультиварки открыта преждевременно                                                                    | Для разных сортов риса необходимо различное время, необходимое для распаривания риса, выберите время нахождения риса в закрытой мультиварке в зависимости от сорта и ваших потребностей. |

|   |                    |                                         |                                                                                                     |
|---|--------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9 | Рис слишком мягкий | В чашу для продуктов налито много воды. | Подбирайте соотношения сухих продуктов и жидкости в зависимости от сорта риса и ваших потребностей. |
|---|--------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

7. Мультиварка – 1 шт.
8. Мерный стакан – 1 шт.
9. Ложка – 1 шт.
10. Решётка для приготовления на пару – 1 шт.
11. Шнур питания – 1 шт.
12. Инструкция – 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц
- Номинальная потребляемая мощность: 900 Вт
- Объём чаши для продуктов: 5 литров

## УТИЛИЗАЦИЯ



Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью людей от неконтролируемой утилизации отходов, после окончания срока службы устройства или элементов питания (если входят в комплект) не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципы работы устройства, без предварительного уведомления.

### **Срок службы устройства — 3 года**

Дата производства указана в серийном номере.

В случае обнаружения каких-либо неисправностей необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.



КНИГА РЕЦЕПТОВ

МУЛЬТИВАРКА

BR2400





## СОДЕРЖАНИЕ

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Рассольник .....             | 4  |
| Овощное рагу .....           | 5  |
| Паста с морепродуктами ..... | 6  |
| Котлеты на пару .....        | 7  |
| Абрикосовое варенье .....    | 8  |
| Йогурт .....                 | 9  |
| Овсяная каша .....           | 10 |
| Шарлотка .....               | 11 |
| Говядина с черносливом ..... | 12 |
| Запечённая курица .....      | 13 |
| Баранина с овощами .....     | 14 |



## Рассольник

| Ингредиенты    |          |
|----------------|----------|
| Лук репчатый   | 1 шт     |
| Морковь        | 1 шт     |
| Солёные огурцы | 2-3 шт   |
| Томатная паста | 2-3 ст.л |
| Рассол         | 100 г    |
| Картофель      | 4-5 шт   |
| Говядина       | 500 г    |
| Соль, перец    | по вкусу |

### Порядок приготовления:

1. Включите режим «Жарка» в мультиварке BR2400. Порежьте лук кубиками, потрите морковь. Добавьте томатную пасту, огурцы. Обжарьте немного, примерно 5-7 минут.
2. Добавьте в чашу порезанное мясо, перловку и картофель.
3. Добавьте воду и рассол. Включите программу «Суп» и варите его в течение часа.



## Овощное рагу

| Ингредиенты                     |          | Соль, перец        | по вкусу |
|---------------------------------|----------|--------------------|----------|
| Фасоль консервированная         | 1 шт     | Зелень             | по вкусу |
| Лук репчатый                    | 1 шт     | Растительное масло | 2 ст.л   |
| Картофель                       | 2-3 шт   |                    |          |
| Помидор                         | 2-3 ст.л |                    |          |
| Томатная паста/<br>томатный сок | 100 г    |                    |          |
| Кукуруза                        | 4-5 шт   |                    |          |
| Чеснок                          | 500 г    |                    |          |

### Порядок приготовления:

1. Порежьте кубиками лук, картофель, помидоры. Налейте в чашу мультиварки BR2400 растительного масла и обжарьте ингредиенты, включив режим «Жарка».
2. Затем добавьте кукурузу и фасоль. Продолжайте обжаривать.
3. Добавьте специй и зелени. Включите режим «Каша» и готовьте еще 5 минут.





## Паста с морепродуктами

| Ингредиенты     |          |
|-----------------|----------|
| Креветки        | 250 г    |
| Мидии           | 250 г    |
| Сливки 10%      | 200 мл   |
| Сыр пармезан    | 50 г     |
| Спагетти        | 300 г    |
| Оливковое масло | 1 ст.л   |
| Соль, перец     | по вкусу |

### Порядок приготовления:

1. Отварите спагетти
2. Нарежьте мелко лук. Разморозьте мидии и креветки. Налейте в чашу BR2400 оливковое масло и выберите программу «Рыба», добавьте специи.
3. Готовьте 10 минут, потом добавьте сливки и спагетти. Продолжайте готовить еще 10 минут.

## Котлеты на пару

| Ингредиенты  |                 |
|--------------|-----------------|
| Фарш         | 500 г           |
| Лук репчатый | 2 шт            |
| Яйца         | 2 шт            |
| Белый хлеб   | 150-200 г       |
| Молоко       | для замачивания |
| Соль, перец  | по вкусу        |

### Порядок приготовления:

1. Замочите хлеб в молоке. Измельчите лук. Смешайте фарш, яйца, хлеб. Посолите и поперчите.
2. Вымесите фарш, начните формировать из него котлеты. Налейте в чашу от мультиварки BR2400 воду. Установите пароварку, выложите на нее котлеты и включите программу «Пар». Готовьте 15 минут.





## Абрикосовое варенье

| Ингредиенты |       |
|-------------|-------|
| Абрикосы    | 600 г |
| Сахар       | 300 г |
| Лимон       | ½ шт  |

### Порядок приготовления:

1. Помойте абрикосы, порежьте кусочками и положите на дно чаши мультиварки.
2. Влейте лимонный сок и добавьте сахар.
3. Выберите режим «Варенье» в мультиварке BR2400 и готовьте 20 минут.



## Йогурт

| Ингредиенты |          |
|-------------|----------|
| Молоко      | 600 г    |
| Закваска    | 150 г    |
| Ягоды       | по вкусу |

### Порядок приготовления:

1. Перемешайте молоко с закваской. Перелейте в чашу мультиварки BR2400.
2. Выберите программу «Йогурт» и готовьте 1-3 часа.
3. Выньте йогурт и разлейте по емкостям. Поставьте в холодильник на 2 часа. При желании добавьте любимые ягоды.





## Овсяная каша

| Для теста       |          |
|-----------------|----------|
| Овсяная крупа   | 160 г    |
| Молоко          | 500 мл   |
| Вода            | 250 г    |
| Сахар           | 2 ст.л   |
| Соль            | по вкусу |
| Сливочное масло | по вкусу |

### Порядок приготовления:

1. Положите овсянку в чашу мультиварки BR2401.
2. Добавьте в кашу соль, сахар. Налейте воду и молоко.
3. Добавьте сливочное масло.
4. Включите программу «Рис» и готовьте 15 минут.

## Шарлотка

| Ингредиенты        |           |
|--------------------|-----------|
| Мука               | 1 стакан  |
| Растительное масло | 1 ч.л     |
| Сахар              | 1 стакан  |
| Яйцо               | 4 ст.л    |
| Яблоки             | 400 г     |
| Ванильный сахар    | 1 пакетик |

### Порядок приготовления:

1. Просейте в чашу мультиварки BR2400 муку, добавьте сахар и ванильный сахар. Разбейте яйца и добавьте ложку растительного масла.
2. Нарежьте яблоки кружочками и выложите сверху на тесто.
3. Выберите программу приготовления «Выпечка», закройте крышку и оставьте выпекаться.
4. По окончании приготовления откройте крышку и дайте чуть-чуть постоять. Тесто будет немного влажное. Но через 5-10 минут будет прекрасная шарлотка.





## Говядина с черносливом

| Ингредиенты        |           |
|--------------------|-----------|
| Говядина           | 1 кг      |
| Чернослив          | 250 г     |
| Сливочное масло    | 50 г      |
| Вода               | 2 стакана |
| Растительное масло | 1 ст.л    |
| Сладкий перец      | 1 шт      |
| Кабачок            | 1 шт      |
| Соль, перец        | по вкусу  |
| Розмарин           | по вкусу  |

### Порядок приготовления:

1. Замочите на несколько часов чернослив.
2. Порежьте говядину на небольшие кусочки. Капните в чашу BR2400 растительное масло. Погрузите в нее кусочки мяса и включите режим «Жарка». Кабачок и перец и отправьте к говядине. Посолите, поперчите. Добавьте воды. Примерно на этот процесс уйдет 20 минут.
3. Включите программу «Тушение» и готовьте еще 20 минут с закрытой крышкой.



## Запечённая курица

| Ингредиенты        |            |
|--------------------|------------|
| Целая курица       | 1 шт       |
| Паприка            | 2 ч.л      |
| Куриный бульон     | 300 мл     |
| Сушеный тимьян     | 1 ч.л      |
| Растительное масло | 2 ст.л     |
| Черный перец       | 1 ч.л      |
| Лимонный сок       | 2 ст.л     |
| Соль               | 1 ч.л      |
| Чеснок             | 6 зубчиков |

### Порядок приготовления:

1. В небольшой миске смешайте паприку, тимьян, соль и перец. Вымойте курицу и натрите ее этой приправой.
2. Налейте в чашу мультиварки BR2400 растительное масло. Выберите функцию «Жарка» и положите курицу в чашу грудкой вниз. Жарьте 6-7 минут.
3. Переверните курицу. Добавьте в чашу предварительно подготовленный куриный бульон, лимонный сок, зубчики чеснока.
4. Закройте крышку, выберите режим «Мясо» и готовьте курицу 25 минут.
5. К курице можно приготовить картошку на гарнир.





## Баранина с овощами

| Ингредиенты                |           |
|----------------------------|-----------|
| Баранья лопатка без костей | 1 кг      |
| Подсолнечное масло         | 1 ст.л    |
| Бараний и говяжий бульон   | 400 мл    |
| Консервированные помидоры  | 200 г     |
| Чеснок                     | 2 зубчика |

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| Мята нарезанная   | 1 ст.л    |
| Розмарин          | 2 веточки |
| Лавровый лист     | 1 шт      |
| Молодой картофель | 16 шт     |
| Морковь           | 2 шт      |
| Соль, перец       | по вкусу  |

### Порядок приготовления:

1. Нарезьте баранину небольшими кусочками. Весь жир удалите. Приправьте баранину солью и перцем.
2. Выберите режим «Жарка», налейте в чашу мультиварки BR2400 подсолнечное масло и обжарьте равномерно кусочки.
3. Картофель должен быть вымыт и нарезан слайсами. Добавьте помидоры, чеснок, зелень, картофель и морковь, обжарьте в течение 2 минут, а затем добавьте бульон.
4. Добавьте в чашу разных трав – розмарин, мяту, лавровый лист. Выберите режим «Томление» и закройте крышку. Готовьте 4 часа.





**НАСЛАДИСЬ КАЖДЫМ ДНЁМ!**

**[www.braye.ru](http://www.braye.ru)**