

SUPRA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Автоматический вакуумный
экспресс маринатор 2 в 1

MRS-101



- Вращающийся герметичный контейнер
- Вакуумное маринование
- Электрическая помпа
- Замок-давление
- Таймер на 30 минут
- Индикатор готовности
- Автоматическое отключение
- Смягчающие направляющие в контейнере
- Прорезиненные колесики под контейнер

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор техники под маркой SUPRA. Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы.

Руководство пользователя изделия предназначено для обеспечения удобной и безопасной эксплуатации прибора. Пожалуйста, прочитайте руководство перед началом использования прибора, обращая особое внимание на раздел «Меры безопасности и предосторожности», и сохраните его для обращения к нему в дальнейшем.

Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства и, если маринатор перейдет к другому хозяину, передайте его вместе с приборами.

СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности и предосторожности.....	3
Комплектация.....	4
Назначение и принцип работы.....	4
Устройство прибора.....	5
Подготовка к эксплуатации.....	5
Эксплуатация.....	5
Ингредиенты обычного маринада.....	6
Рекомендации по маринованию.....	6
Возможные неисправности и способы их устранения.....	6
Чистка и уход.....	6
Безопасная утилизация.....	7
Технические характеристики.....	7

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Соблюдайте следующие рекомендации по безопасности использования электрического прибора:

1. Убедитесь, что характеристики вашей электросети соответствуют указанным на маркировке изделия.
2. Используйте прибор только по его прямому назначению.
3. Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилок. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.
4. Запрещается использовать удлинители или многовыводные штекеры.
5. При подключении к электросети запрещается натягивать шнур питания.
6. Запрещается эксплуатировать прибор в помещении, где хранятся взрывчатые вещества или легковоспламеняющиеся жидкости (растворители, бензин, краски и т.д.).
7. Запрещается разбирать, изменять или пытаться чинить прибор самостоятельно. Непрофессиональный ремонт лишает вас права на гарантийный ремонт.
8. Запрещается погружать сетевой шнур, вилку, электропомпу или базу прибора в воду или другую жидкость во избежание поражения электрическим током.
9. Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной) или работать с прибором мокрыми руками.
10. Запрещается накрывать чем-либо работающий прибор.
11. Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
12. Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.
13. При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
14. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или соприкасался с горячими поверхностями или острыми предметами.
15. Используйте маринатор на ровной, огнеупорной поверхности.
16. Не допускайте, чтобы во время работы прибор соприкасался с легковоспламеняющимися материалами (занавесками, шторами, обоями, полками) или располагался в непосредственной близости от них.
17. Запрещается оставлять или эксплуатировать маринатор рядом с горячими поверхностями.
18. Запрещается использование каких-либо дополнительных аксессуаров или запчастей, не рекомендованных производителем.
19. Храните прибор в недоступном для детей месте.
20. Не позволяйте детям использовать маринатор без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
21. Будьте особенно внимательны, если во время эксплуатации прибора рядом находятся маленькие дети.
22. Прибор предназначен только для бытового применения. Не используйте прибор на улице.
23. Бережно обращайтесь с прибором, не ударяйте и не роняйте его.
24. Запрещается ставить контейнер на открытый огонь, в духовку или микроволновую печь.
25. Запрещается замораживать продукты в контейнере.
26. Запрещается наполнять контейнер продуктами или жидкостью температурой выше 85°C.

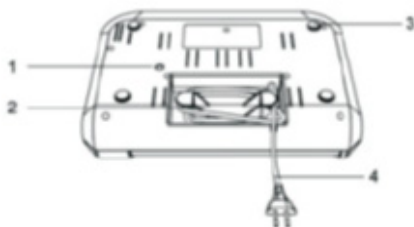
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

27. Мойте контейнер после каждого использования.
28. Запрещается взбивать или смешивать продукты в контейнере.
29. Запрещается ставить на базу другие емкости кроме контейнера.
30. Не ставьте тяжелые предметы на прибор, это может стать причиной его поломки.
31. Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.
32. Несоблюдение вышеуказанных правил безопасности может привести к пожару, поражению электрическим током и порче прибора.

Разместите пищевые продукты, подвергаемые данной кулинарной обработке, вместе с выбранным маринадом в контейнере прибора. Дополнением могут служить любые специи, оливковое масло, заправки для салатов или ваш любимый маринад, вино.

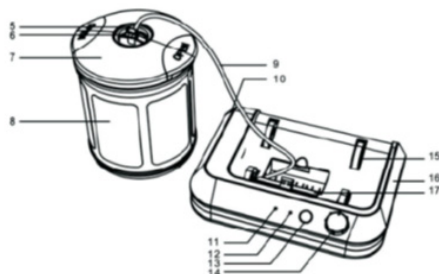
По окончании процесса маринования открывается вакуумный клапан контейнера, давление воздуха выравниваются, а пищевые волокна замаринованного продукта оставляют в себе частички маринада. В результате вы получаете более ароматные, сочные блюда с более нежной структурой по сравнению с традиционным маринованием.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Маринатор - 1
Руководство по эксплуатации - 1
Гарантийный талон - 1
Книга рецептов-1
Список сервисных центров-1



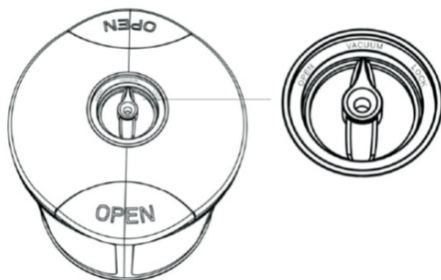
НАЗНАЧЕНИЕ И ПРИНЦИП

РАБОТЫ

Маринатор позволяет готовить ароматные блюда из мяса, рыбы, птицы и овощей за несколько минут. С помощью прилагаемой электропомпы из контейнера с маринуемыми продуктами выкачивается воздух. Образуемый в емкости вакуум способствует разрыхлению внутренней структуры обрабатываемого сырья, позволяя подготовленному маринаду проникнуть в глубокие слои продукта.

1. Регулятор давления
2. Отсек для хранения сетевого шнура питания
3. Резиновая ножка
4. Сетевой шнур питания
5. Отверстие для вакуумной трубки
6. Переключатель давления

7. Крышка
8. Контейнер
9. Вакуумная трубка
10. База
11. Индикатор питания
12. Индикатор готовности
13. Кнопка VACUUM/БАКУУМ для откачки воздуха
14. Ручка таймера (на 30 минут)
15. Ролик
16. Верхняя часть базы
17. Отсек для хранения вакуумной трубки



Поверните переключатель давления на крышке в положение VACUUM/БАКУУМ.

Достаньте вакуумную трубку из отсека для ее хранения и вставьте ее наконечник в отверстие на крышке.

Нажмите кнопку VACUUM/БАКУУМ на базе, тогда воздух начнет выкачиваться из контейнера, а вы услышите характерный звук.

Когда внутри контейнер будет создан вакуум (давление около 45 кПа), загорится индикатор готовности. Дождитесь окончания работы электропомпы и отсоедините вакуумную трубку.

Переведите переключатель давления на крышке в положение LOCK/ЗАКРЫТО.

Уберите вакуумную трубку обратно в отсек.

Поместите контейнер на базу.

Поворачивая ручку таймера, установите время приготовления в пределах 30 минут. Двигатель начнет вращать контейнер и остановится, когда истечет установленное время.

Поставьте контейнер вертикально.

Для запуска воздуха в контейнер поверните переключатель давления на крышке в положение OPEN/ОТКРЫТО. Вы услышите, как воздух проникает в контейнер. Затем вы легко можете снять крышку с контейнер.

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Достаньте прибор и его комплектующие из коробки. Удалите все ненужные наклейки (за исключением предупреждающих наклеек). Вымойте контейнер теплой водой с мягким моющим средством, остальные части прибора протрите влажной тканью. Вытрите все насухо.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МАРИНАТОРА

Поставьте контейнер вертикально, положите внутрь продукты для маринования и налейте маринад. Контейнер достаточно вместительный, и вы можете положить в него целого цыпленка.

ВНИМАНИЕ:

— Запрещается закладывать в контейнер более 3,2 кг.

Плотно закройте контейнер крышкой.

Поставьте базу маринатора на твердую, ровную, термостойкую поверхность.

Подключите вилку шнура питания к электрической розетке, тогда загорится индикатор питания.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ИНГРЕДИЕНТЫ ОБЫЧНОГО

МАРИНАДА

1. Уксус, лимонный сок, вино или пиво размягчают мясо.
2. Приправы такие, как: лук, пряные травы, перец, чеснок, имбирь, - придают вкус и запах.
3. Оливковое, подсолнечное или рапсовое масло позволяет приправам проникать в продукт.

РЕКОМЕНДАЦИИ

ПО МАРИНОВАНИЮ

Перед тем, как мариновать продукты, разморозьте их. Маринад не сможет проникнуть в замороженные продукты.

При использовании готового маринада на 0,5 кг мяса добавляйте $\frac{1}{4}$ стакана маринада.

Количество маринада зависит от вашего вкуса и личных предпочтений.

Вы также можете готовить маринады по своим рецептам.

Обычно рыба и морепродукты требуют меньше маринада, чем мясо и птица.

Неисправность	Причина	Способы устранения
Не электро-помпа	Отсутствует питание	1. Убедитесь, что прибор подключен к электросети. 2. Убедитесь, что розетка исправна, подключив к ней другой прибор.
В контейнере отсутствует вакуум	Крышка не-закрыта	Убедитесь, что крышка плотно закрыта и уплотнительное кольцо чистое.
Разгерметизация	Протечка воздуха	Убедитесь, что контейнер цел и уплотнительное кольцо чистое.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

При возникновении неисправности воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже. Если неисправность не удалось устранить, не пытайтесь самостоятельно чинить прибор, обратитесь к специалистам сервисного центра.

ЧИСТКА И УХОД

ВНИМАНИЕ:

— Перед проведением чистки всегда отключайте прибор от электросети.

База

Протрите базу влажной тканью.

Крышка

Вымойте крышку в теплой воде с применением мягких моющих средств и вытрите насухо.

Запрещается мыть крышку в посудомоечной машине.

Контейнер

Освободите контейнер от продуктов. Вымойте контейнер в теплой воде с применением мягких моющих средств и вытрите насухо.

Контейнер можно мыть в посудомоечной машине без использования режима сушки.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местное законодательство.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья людей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220-240В, ~ 50/60 Гц

Потребляемая мощность: 12 Вт

Вместимость контейнера: 6л/3,2 кг

Габаритные размеры с упаковкой: 37,5х30х28,8 см

Вес: 4 кг

Благодарим Вас за выбор техники SUPRA.

Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, дизайн и комплектацию товара без предварительного уведомления.



Производитель:

СУПРА ТЕХНОЛОДЖИС ЛИМИТЕД

КНР, Гонконг, Квинз Роуд Централ, 222, Кай Вонг Коммерсиал Билдинг, ЛГ2/Ф., комната 2.

Сделано в КНР.

Товар сертифицирован в соответствии с законом

«О защите прав потребителей».

Срок службы изделия - 3 года

Гарантийный срок - 1 год

Центральный авторизованный сервисный центр: ООО «ВипСервис», г. Москва, пос. Мосрентген, Институтский пр., д.2

Список сервисных центров прилагается

(см. вкладыш)

Компания производитель оставляет за собой право, без предварительного уведомления, вносить изменения в список авторизованных сервисных центров, включая изменения адресов и телефонов существующих. Адрес ближайшего СЦ вы можете также узнать по телефону горячей линии 8-800-100-333-1 или на сайте www.supra.ru, а так же отправив запрос на supra@supra.ru

Единая справочная служба: 8-800-100-3331, e-mail: service@deltael.ru