

MARTA

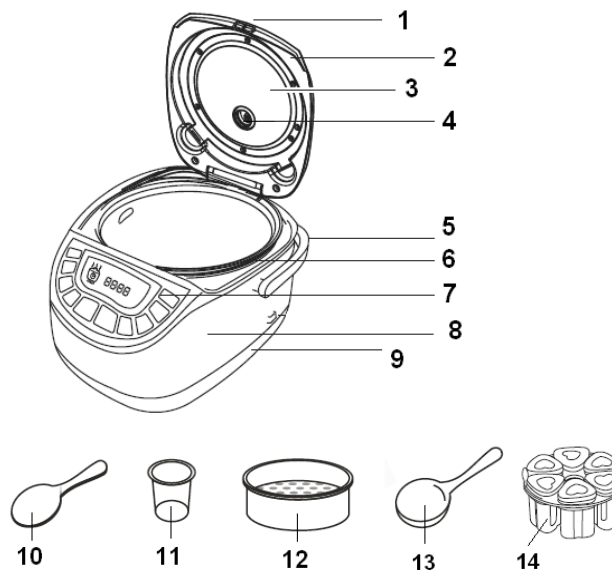
МУЛЬТИВАРКА
Руководство по эксплуатации

MT-1937



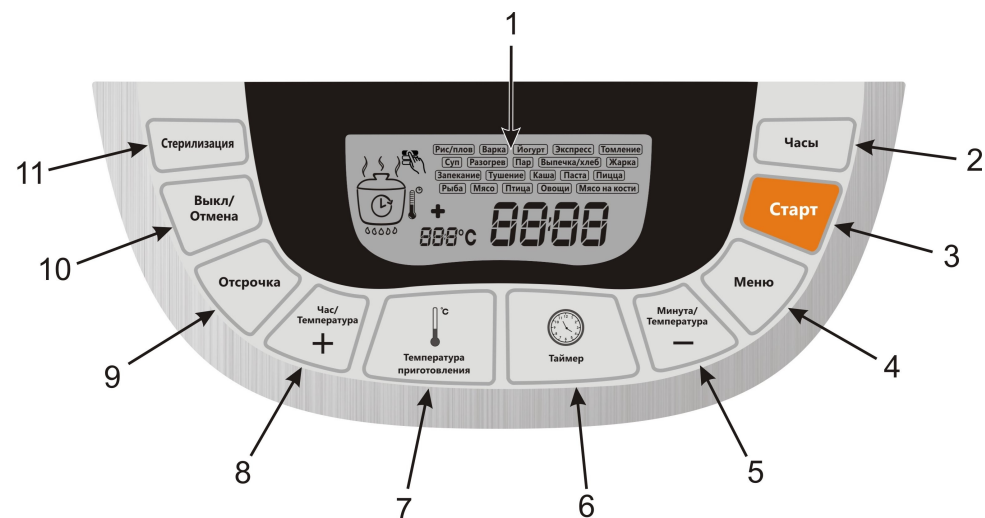
ОПИСАНИЕ

1. Кнопка открытия крышки
2. Крышка
3. Внутренняя крышка
4. Клапан выхода пара
5. Ручка
6. Чаша для приготовления пищи
7. Панель управления
8. Корпус
9. База
10. Плоская ложка
11. Мерный стакан
12. Контейнер-пароварка
13. Суповая ложка
14. Йогуртница



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:

1. Дисплей
2. Кнопка установки часов
3. Кнопка «Старт»
4. Кнопка выбора программ «Меню»
5. Кнопка «Минута/Температура» для установки времени (минут) и температуры
6. Кнопка установки времени приготовления «Таймер»
7. Кнопка установки «Температуры приготовления»
8. Кнопка «Час/Температура» для установки времени (часов) и температуры
9. Кнопка функции «Отсрочка»
10. Кнопка «Выкл/Отмена» для отмены выбранного режима, сброса любых настроек
11. Кнопка программы «Стерилизация»



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора и сохраните ее для справок в дальнейшем.

- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные в маркировке, электропитанию в Вашей локальной сети.
- Использовать только в бытовых целях согласно данному руководству по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений.
- Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром или другими повреждениями.
- Следите, чтобы сетевой шнур не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните, не перекручивайте и не наматывайте сетевой шнур вокруг корпуса прибора.
- При отключении прибора от сети питания не тяните за сетевой шнур, беритесь только за вилку.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор. При возникновении неполадок обращайтесь в ближайший сервисный центр.
- Использование не рекомендованных дополнительных принадлежностей может быть опасным или привести к повреждению прибора.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед чисткой, или, если Вы им не пользуетесь.

ВНИМАНИЕ: Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.

- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
- Прибор не предназначен для использования людьми с физическими и психическими ограничениями (в том числе детьми), не имеющими опыта обращения с данным прибором. В таких случаях пользователь должен быть предварительно проинструктирован человеком, отвечающим за его безопасность.

РАЗМЕЩЕНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ МУЛЬТИВАРКИ

- Перед использованием установите мультиварку на плоскую устойчивую поверхность.
- Не кладите прибор на горячую газовую, электрическую плиту, в духовку; не располагайте его поблизости от источников тепла.
- При использовании прибора убедитесь в том, что вокруг него имеется достаточно свободного места. Не менее 15см от огнеопасных объектов, таких как мебель, шторы и пр.
- Не используйте прибор вблизи взрывчатых веществ и легковоспламеняющихся материалов.
- Никогда не поднимайте, не передвигайте прибор, пока он подключен к электросети.
- Не оставляйте продукты или воду в мультиварке на длительное время.
- Необходимо хранить прибор в недоступном для детей месте.

РАБОТА МУЛЬТИВАРКИ

- Ничем не накрывайте прибор во время работы, это может стать причиной неисправности прибора.
- Никогда не используйте мультиварку, если в чаше нет продуктов и/или жидкости.
- Никогда не наливайте жидкость в корпус мультиварки. Наливайте её только в чашу для приготовления.
- Всегда следите, чтобы между дном чаши и нагревательным элементом не попадали посторонние предметы, и не было воды! В противном случае это может привести к появлению запаха гари, неестественных звуков и повреждению устройства.

- При обнаружении необычного шума, запаха, дыма или других нарушений в работе прибора, необходимо немедленно выключить его кнопкой «Выкл/Отмена» и отключить от сети. Проверьте, не попали ли посторонние предметы между чашей и нагревательным элементом. Если проблема не обнаружена, необходимо обратиться в сервисный центр. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.
- Допускается использование только той чаши, которая идет в комплекте.
- После окончания приготовления не помещайте чашу для приготовления сразу под холодную воду, это может вызвать повреждение внутреннего покрытия. Дайте ей остыть.
- Внутренняя поверхность чаши имеет керамическое покрытие, которое требует аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить покрытие чаши, рекомендуется использовать принадлежности из комплекта к мультиварки. Можно использовать также деревянные, пластиковые или силиконовые принадлежности.

ВНИМАНИЕ:

- При использовании мультиварки будьте осторожны с горячим паром. Пар и разогретые детали мультиварки могут обжечь. Соблюдайте правила техники безопасности при использовании мультиварки. Открывая мультиварку, нажав на кнопку открытия крышки, дождитесь, пока вся крышка полностью откроется, подождите пока пар полностью выйдет из кастрюли, и лишь затем можно проверять степень готовности приготовляемых продуктов.
- Держите лицо и руки подальше от разогретой кастрюли мультиварки.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Распакуйте прибор и удалите все этикетки.
- Проверьте наличие всех компонентов прибора, и нет ли повреждений.
- Очистите все компоненты согласно разделу “Чистка и уход”
- Протрите насухо все детали и установите их так, чтобы прибор был готов к работе.

ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ

ДИСПЛЕЙ

LCD дисплей имеет трехцветную подсветку, которая меняется в зависимости от режима работы.

Синяя подсветка – режим ожидания

Красная подсветка – режим приготовления

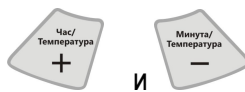
Зеленая подсветка – режим поддержания температуры

В режиме ожидания, поддержания температуры или отложенного старта на LCD дисплее отображается текущее время. В режиме приготовления на LCD дисплее отображается время приготовления и идет обратный отчет времени приготовления.

ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ



УСТАНОВКА ЧАСОВ



Нажмите на кнопку **ЧАСЫ**. Затем с помощью кнопок окончания установки нажмите снова на кнопку **ЧАСЫ**.

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Функция поддержания температуры служит для поддержания приготовленной еды в подогретом состоянии. Запускается автоматически после автоматического отключения программы приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что режим поддержания температуры рассчитан до 24 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

ПРИМЕЧАНИЕ: Функция поддержания температуры не доступна для программы «Йогурт»

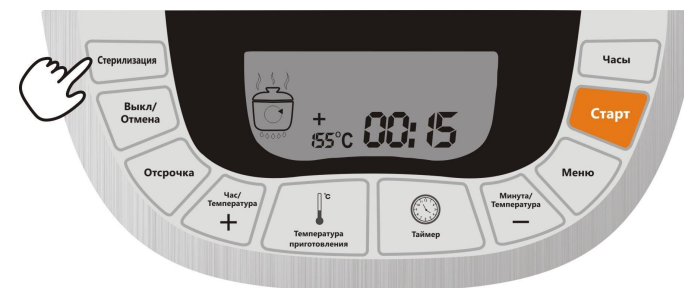
ФУНКЦИЯ СТЕРИЛИЗАЦИИ

Программа используется для стерилизации детских бутылочек и других принадлежностей для кормления.

Также в данном режиме можно стерилизовать столовые приборы, например, ложки, йогуртницу и т.д.

- Положите принадлежности, которые необходимо простерилизовать, в чашу и добавьте соответствующее количество воды.

- Нажмите на кнопку «Стерилизация», на дисплее загорится символ +
- Время выполнения программы 15 минут. По истечении времени прибор отключится.




СВОДНАЯ ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа	Температура приготовления по умолчанию (°C)	Время приготовления по умолчанию	Диапазон установки температуры приготовления (°C)	Диапазон установки времени приготовления	Функция отсрочки	Функция поддержания температуры
Рис/плов	105	45 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55	24 часа	есть
Варка	110	40 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55	24 часа	есть
Йогурт	40	8 часов	40~ 160	00:10 ~10:55	24 часа	–
Экспресс	140	35 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55	24 часа	есть
Томление	105	2 часа 30 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55	24 часа	есть
Суп	110	1 час	40~ 160	00:00 ~10:55	24 часа	есть
Разогрев	80	30 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55	24 часа	есть
Пар	100	40 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55	24 часа	есть
Выпечка/хлеб	140	40 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55	24 часа	есть
Жарка	145	30 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55	24 часа	есть
Запекание	150	50 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55	24 часа	есть
Тушение	125	2 часа	40~ 160	00:10 ~10:55	24 часа	есть
Каша	95	1 час	40~ 160	00:10 ~10:55	24 часа	есть
Паста	120	25 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55	24 часа	есть
Пицца	150	50 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55	24 часа	есть
Рыба	115	35 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55	24 часа	есть
Мясо	130	45 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55	24 часа	есть
Птица	130	55 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55	24 часа	есть
Овощи	105	20 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55	24 часа	есть
Мясо на кости	135	50 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55	24 часа	есть
Стерилизация	155	15 мин.	155	15 минут	24 часа	есть

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Перед приготовлением внутренняя и внешняя части мультиварки должны быть чистыми, убедитесь также, что между чашей для приготовления и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов
2. Вставьте чашу для приготовления в мультиварку.

3. Слегка поверните чашу для приготовления внутри мультиварки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Выложите необходимые ингредиенты в чашу.
5. Закройте крышку.
6. Вставьте штекер сетевого провода в гнездо штекера мультиварки.
7. Включите вилку сетевого провода мультиварки в розетку. Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации.
8. Нажимайте на кнопку **МЕНЮ** до тех пор, пока на дисплее не отобразится необходимая программа. На дисплее высветится текущее время и температура приготовления по умолчанию. Чтобы посмотреть время приготовления по умолчанию, нажмите на кнопку **ТАЙМЕР**.
9. Нажмите на кнопку **СТАРТ**, затем начнется процесс приготовления, при этом на дисплее

загорится символ  (процесс приготовления) и высветится время приготовления и температура приготовления по умолчанию.

10. По окончании процесса приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры: дисплей будет гореть зеленым (см. Рис.1)
11. Нажмите на кнопку **Выкл /Отмена**, чтобы выключить режим поддержания температуры и откройте крышку.

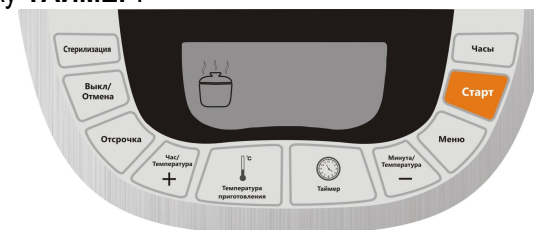



Рис. 1

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете изменять установленное по умолчанию время приготовления во всех программах, кроме «Стерилизация». Вы можете варьировать время приготовления от 10 минут до 10 часов 55 минут.

1. Нажимайте на кнопку **МЕНЮ** до тех пор, пока на дисплее не отобразится необходимая программа.

2. Нажмите на кнопку **ТАЙМЕР**, при этом на дисплее загорится символ  (время приготовления). На дисплее высветится время и температура приготовления по умолчанию.

3. С помощью кнопок  и  установите время приготовления (Рис.2).

- При каждом нажатии на кнопку  время приготовления увеличивается/уменьшается на 1 час

- При каждом нажатии на кнопку  время приготовления увеличивается/уменьшается на 5 минут.

4. По окончании установки времени нажмите кнопку **СТАРТ**.

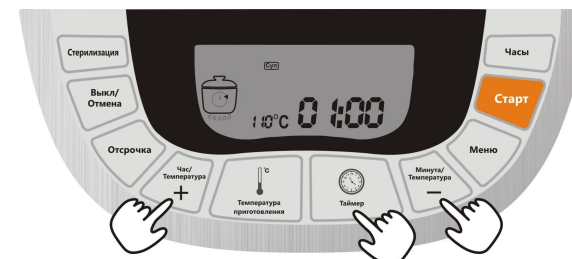





Рис. 2

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете изменять установленную по умолчанию температуру приготовления во всех программах, кроме «Стерилизация».

1. Нажимайте на кнопку **МЕНЮ** до тех пор, пока на дисплее не отобразится необходимая программа.
2. Нажмите на кнопку **ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, при этом на дисплее загорится символ  (температура приготовления). На дисплее высветится температура приготовления по умолчанию.

3. С помощью кнопок  и  установите температуру приготовления (Рис.3). Диапазон установки температуры: 40 – 160°C, с шагом установки в 5°C.

- При каждом нажатии на кнопку  температура приготовления увеличивается на 5°C

- При каждом нажатии на кнопку  температура приготовления уменьшается на 5°C.

4. По окончании установки температуры нажмите кнопку **СТАРТ**.

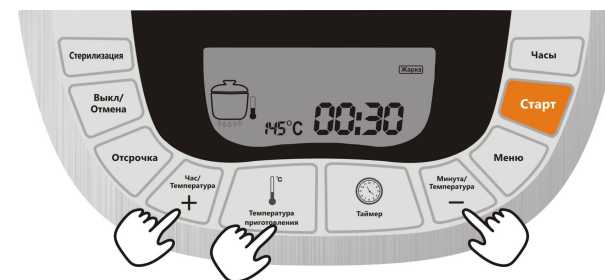



Рис. 3

ОТСРОЧКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В мультиварке предусмотрена функция отсрочки времени приготовления, которая позволяет запустить программу приготовления к заданному времени. Максимальное время отсрочки составляет 24 часа.

1. Нажимайте на кнопку **МЕНЮ** до тех пор, пока на дисплее не отобразится необходимая программа.
2. Нажмите на кнопку **ОТСРОЧКА**, при этом на дисплее загорится символ  (отсрочка приготовления).



3. С помощью кнопок  и  вы можете установить время, когда должен начаться процесс приготовления (Рис.4).
4. По окончании установки нажмите кнопку **СТАРТ**. Мультиварка перейдет в ждущий режим, подсветка дисплея станет синей.
5. К заданному времени программа приготовления запустится.




Рис. 4

Пример: Сейчас 14:00. Вы хотите, чтоб процесс приготовления начался в 6:30 утра. Вам необходимо задать время начала приготовления на 6:30.


ПРИМЕЧАНИЕ: Не рекомендуется оставлять еду в режиме отсрочки более 12 часов, иначе продукты могут испортиться. Пожалуйста, устанавливайте время отсрочки в зависимости от качества и конкретного вида продукта.


ПРИМЕР ПРИГОТОВЛЕНИЯ


Пример приготовления в режиме «Рис/Плов». Вы хотите задать время приготовления в программе «Рис/Плов» 50 минут, температуру приготовления на 115°C и начать готовить в 5:30.

1. Поместите продукты в чашу. Закройте крышку.
2. Подключите мультиварку к электросети.
3. Нажимайте на кнопку **МЕНЮ** до тех пор, пока на дисплее не отобразится программа «Рис/Плов».
4. Нажмите на кнопку **ОТСРОЧКА**, при этом на дисплее загорится символ  (отсрочка приготовления).

5. С помощью кнопок  и  установите время отсрочки на 05:30.

6. Нажмите на кнопку **ТАЙМЕР**, при этом на дисплее загорится символ  (время приготовления). На дисплее высветится время приготовления по умолчанию – 00:45.

7. С помощью кнопки  увеличьте время приготовления (минуты) до 00:50.

8. Нажмите на кнопку **ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, при этом на дисплее загорится символ  (температура приготовления). На дисплее высветится температура приготовления по умолчанию - 105°C

9. С помощью кнопки  увеличьте температуру приготовления до 115°C

10. По окончании установки нажмите кнопку **СТАРТ**.

11. По окончании процесса приготовления мультиварка автоматически переключится в режим поддержания температуры.

12. Нажмите на кнопку **Выкл/Отмена**, чтобы выключить режим поддержания температуры и откройте крышку.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Режим «Рис/Плов»

Программа рекомендуется для приготовления риса, рассыпчатых каш из круп, плова.

- Отмерьте рис по рецепту. Промойте его до чистой воды. Подготовьте остальные ингредиенты, помойте их, почистите и нарежьте.

- Не отмеряйте и не мойте крупу в чаше для приготовления, так как это может привести к повреждению покрытия и деформации чаши.
- Добавьте воду.
- Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня 10 CUP, расположенного на внутренней поверхности чаши.
- Для сильно пенящихся продуктов, таких как рис, во время приготовления следите за уровнем воды в чаше.
- Время и температура приготовления в данной программе составляет 45 минут и 105°C по умолчанию.

Режим «Варка»

Программа рекомендуется для варки овощных и мясных блюд.

- Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты в чашу.
- Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня 10 CUP, расположенного на внутренней поверхности чаши.
- Время и температура приготовления в данной программе составляет 40 минут и 110°C по умолчанию.

Режим «Экспресс»

Программа рекомендуется для варки овощных и мясных блюд. По сравнению с программой «Варка» происходит при более высокой температуре нагрева чаши. Время и температура приготовления в данной программе составляет 35 минут и 140°C по умолчанию.

Режим «Томление»

На данном режиме рекомендуется готовить бобы и фасоль, мясо, птицу крупными кусками и блюд, требующих длительной термической обработки.

Для продуктов, которые сильно увеличиваются в размерах в процессе приготовления (например, бобовых), отметка максимального уровня не должна превышать отметку 8 CUP .

Время и температура приготовления в данной программе составляет 2,5 часов и 105°C по умолчанию.

Режим «Пар»

Программа рекомендуется для приготовления на пару рыбы, мяса, овощей, мант, диетических, вегетарианских блюд и детского меню.

- Налейте в чашу 500-600 мл воды. Установите контейнер-пароварку в чашу.
- Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите продукты в контейнере-пароварке и вставьте чашу в корпус.
- Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку. Подключите прибор к сети.
- Нажимайте на кнопку **МЕНЮ** до тех пор, пока на дисплее не отобразится программа «Пар».
- Время и температура приготовления в данной программе составляет 40 минут и 100°C по умолчанию.
- Нажмите на кнопку **СТАРТ**.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ ПАР

на 500 гр продукта и при объеме воды 500-600 мл

Продукт	Время (мин)
Картофель целый	30-40
Морковь	30
Свекла	30
Шпинат	20
Цукини/кабачок	25-30
Манты	40-50
Куриное филе	30
Филе рыбы	30
Фрикадельки	30

Примечание: указанное время приготовления является приблизительным и может варьироваться. Личные предпочтения потребителей в готовке продуктов могут отличаться от описанных в данной таблице.

Режим «Жарка»

Программа рекомендуется для жарки овощей, мяса, рыбы и т.д. Данный режим используется для готовки без воды, но с добавлением небольшого количества масла. Приготовление в данном режиме осуществляется с открытой крышкой.

- Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Добавьте немного растительного масла в чашу. Равномерно разложите продукты в чаше.
- Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите в корпус прибора.
- Подключите прибор к электросети.
- Нажимайте на кнопку **МЕНЮ** до тех пор, пока на дисплее не отобразится программа «Жарка».
- Время и температура приготовления в данной программе составляет 30 минут и 145°C по умолчанию.

Режим «Тушение»

В данном режиме рекомендуется готовить рыбу, овощи и мясные изделия (например, котлеты, птицу).

- Поместите ингредиенты и налейте воды в чашу.
- Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня 10 CUP, расположенного на внутренней поверхности чаши.
- Для сильно пенящихся продуктов, таких как рис, во время приготовления следите за уровнем воды в чаше.
- Время и температура приготовления в данной программе составляет 2 часа и 125°C по умолчанию.

Режим «Выпечка/Хлеб»

Программа рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, бисквитов, пирогов), выпекания хлеба.

- Поместите тесто, приготовленное по любимому Вами рецепту, в смазанную маслом чашу для приготовления. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) не превышали максимальную отметку заполнения чаши, расположенную на внутренней поверхности чаши.

- Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, то программа по приготовлению будет выполнена некорректно.
- Время и температура приготовления в данной программе составляет 40 минут и 140°C по умолчанию.

ПРИМЕЧАНИЕ: если выпечка не полностью пропеклась – рекомендуем оставить ее в чаше с закрытой крышкой на режиме «Поддержание температуры» в течение не более 10-20 минут.

- По окончании выполнения программы выньте чашу из корпуса. Затем переверните ее вверх дном на лоток или решетку.

ПРИМЕЧАНИЕ: Пожалуйста, используйте прихватки, чтобы вынуть чашу. Если оставить выпечку в чаше, она может отсыреть.

Режим «Суп»

Программа рекомендуется для приготовления различных первых блюд (борщ, уха, щи, рассольник, солянка, мясные бульоны и т.д.).

Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня 10 CUP.

Время и температура приготовления в данной программе составляет 1 час и 100°C по умолчанию.

Режим «Йогурт»

В мультиварке, есть специальный режим «Йогурт», этот режим предназначен исключительно для приготовления йогурта. В этом режиме в чаше поддерживается температура приблизительно 40°C, необходимая для роста бифидобактерий и получения йогурта из закваски и молока.

- Залейте молоко в йогуртницу и добавьте пробиотики (или йогурт без добавок).

- Установите йогуртницу в чашу и добавьте немного воды на дно чаши.

- Закройте крышку.

- Нажимайте на кнопку **МЕНЮ** до тех пор, пока на дисплее не отобразится программа «Йогурт».

- Время и температура приготовления в данной программе составляет 8 часов и 40°C по умолчанию.

- Нажмите кнопку «**Старт**», и мультиварка начинает приготовление в заданном режиме.

ПРИМЕЧАНИЕ: Функция поддержания температуры не доступна для программы «Йогурт»

Режим «Запекание»

В данном режиме рекомендуется запекать рыбу, овощи и мясные изделия.

Время и температура приготовления в данной программе составляет 50 минут и 150°C по умолчанию.

Режим «Паста»

Программа рекомендуется для приготовления макаронных изделий,пельменей, хинкали и т.д., отваривания яиц и сосисок.

- Налейте необходимое количество воды по рецепту.

- Закройте крышку.

- Нажимайте на кнопку **МЕНЮ** до тех пор, пока на дисплее не отобразится программа «Паста».

- Время и температура приготовления в данной программе составляет 25 минут и 120°C по умолчанию.

- Нажмите кнопку «**Старт**».

- Когда вода закипит, откройте крышку. Закиньте макаронные изделия. После чего во избежание выкипания воды можно готовить с открытой крышкой.

Режим «Разогрев»

Программа рекомендуется для разогрева пищи.

Время и температура приготовления в данной программе составляет 30 минут и 80°C по умолчанию.

Режим «Каша»

Режим предназначен для приготовления жидких каш. Их можно готовить из любых видов крупы: хлопьев, цельного зерна, дроблёных и классических круп.

- Отмерьте крупу по рецепту. Промойте ее до чистой воды.
- Не отмеряйте и не мойте крупу в чаше для приготовления, так как это может привести к повреждению покрытия и деформации чаши.
- Добавьте воду.
- Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже уровня 10 CUP, расположенного на внутренней поверхности чаши.
- Время и температура приготовления в данной программе составляет 1 час и 95°C по умолчанию.

Режим «Пицца»

Режим предназначен для приготовления домашней пиццы.

- Раскатайте приготовленное тесто в круг и выложите в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом.
- Чтобы тесто поднялось, установите мультиварку на режим «Разогрев».
- В это время приготовьте ингредиенты для пиццы.
- Выложите ингредиенты на тесто и готовьте на режиме "Пицца".

Время и температура приготовления в данной программе составляет 50 минут и 150°C по умолчанию.

Режим «Рыба»

Специальный режим, предназначенный для приготовления морепродуктов и других рыбных блюд.

Время и температура приготовления в данной программе составляет 35 минут и 115°C по умолчанию.

Режим «Мясо»

Программа рекомендуется для приготовления различных видов мяса – свинины, говядины, телятины.

Время и температура приготовления в данной программе составляет 45 минут и 130°C по умолчанию.

Режим «Мясо на кости»

На данном режиме рекомендуется готовить мясо крупными кусками, мясо на кости.

Время и температура приготовления в данной программе составляет 50 минут и 135°C по умолчанию.

Режим «Птица»

Специальный режим для приготовления разных блюд из птицы.

Время и температура приготовления в данной программе составляет 55 минут и 130°C по умолчанию.

Режим «Овощи»

Программа рекомендуется для тушения всех видов овощей, приготовления овощного рагу.

Время и температура приготовления в данной программе составляет 20 минут и 105°C по умолчанию.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Неполадка	Возможная причина	Устранение
Мультиварка не включается	Нет напряжения сети	Проверьте наличие напряжения в сети.
Блюдо готовится слишком долго	Нет питания сети.	Проверьте напряжение в сети.
	Чаша в корпусе мультиварки установлена с перекосом.	Устанавливайте чашу в корпус ровно, без перекосов.
	Нагревательный элемент загрязнен.	Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент от загрязнений.
	Между чашей и нагрев. элементом попал посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет.
Еда пригорела или неправильно приготовлена.	Не соблюдено соотношение крупы и жидкости.	Подберите соответствующее количество жидкости и крупы.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой обязательно отключите прибор от электросети.
- Дайте прибору полностью остыть.
- Вымойте чашу для приготовления пищи с моющим средством, ополосните водой и высушите при помощи мягкой ткани.
- Не мойте чашу для приготовления пищи в посудомоечной машине.
- Не используйте для чистки прибора и аксессуаров абразивные очистители и агрессивные моющие вещества.
- После окончания приготовления не помещайте чашу для приготовления сразу под холодную воду, это может вызвать повреждение внутреннего покрытия. Дайте ей остыть. Не следует класть сильно охлажденные продукты сразу на разогретую поверхность.

- Ни в коем случае не допускайте попадания воды вовнутрь прибора.
- Очищайте корпус прибора по мере необходимости, при этом используйте чистую теплую воду и мягкую ткань, не используйте абразивные моющие средства и средства для мытья посуды.
- Очистку клапана выхода пара необходимо производить каждый раз после использования прибора.
- Аккуратно снимите клапан выхода пара, при этом не прикладывайте значительного усилия.
- Разберите клапан и тщательно промойте его под проточной водой, после чего тщательно просушите, соберите в обратной последовательности и установите на место.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание	220-240 Вольт 50 Г ерц
Мощность	900 Ватт
Вес нетто / брутто	4,45 кг / 5,26 кг
Размеры коробки (Д x Ш x В)	415 мм x 310 мм x 295 мм

Завод-изготовитель:

GUANGZHOU TEXTILES HOLDINGS LIMITED
 GUANGTEX BUILDING 438, DONGFENG ROAD(C), GUANGZHOU, CHINA

Гуанчжао Тэекстайл Хэулдинс Лимитид

Гуантех Билдин 438, Дунфэн Рэуд (С), Гуанчжао, КНР

Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства, срок гарантии и технические характеристики модели. Проверяйте в момент получения товара.