

# MARTA

МУЛЬТИВАРКА  
Руководство по эксплуатации

MT-1986/87



## **ПРЕИМУЩЕСТВА НОВОЙ МУЛЬТИВАРКИ MARTA**

### **57 ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД**

57 программ приготовления пищи (21 автоматическая и 36 комбинаций ручных установок) позволяют приготовить множество новых блюд!

Для каждой из 21 автоматической программы подобраны оптимальные значения времени и температуры приготовления, загружаемые по умолчанию при запуске программы.

Также, одной из главных особенностей мультиварки MARTA MT-1986 является возможность ручной настройки времени (от 1 минуты до 12 часов с шагом в 1 минуту) и температуры приготовления (от 30 до 160°C с шагом в 1°C) в настройках любой программы, что позволяет задать 36 вариантов ручных настроек программ приготовления. Но самое главное - Вы можете изменять эти параметры «на ходу» - непосредственно в ходе выполнения программы. Эта уникальная функция доступна только владельцам мультиварок MARTA!

Помимо стандартного для большинства мультиварок набора блюд теперь можно готовить йогурты и жаркое, ставить тесто и выпекать хлеб, варить варенье или морс.

Одна из особенностей новой модели мультиварки MT-1986 это диапазон настроек температуры 30 - 160°C. Это позволит молодой маме согреть и держать готовой заранее приготовленную смесь для кормления малыша. Для вашего удобства в комплект мультиварки входит новый сборник 120 рецептов популярных блюд.

### **3D НАГРЕВ**

Использование технологии 3D-нагрев обеспечивает равномерное распределение тепла и эффективное поддержание температуры. Это позволяет подобрать оптимальную температуру приготовления для каждой программы, избавиться от избыточного конденсата и снизить риск подгорания блюда.

### **ТИП ПОКРЫТИЯ**

Модель **MT-1986** комплектуется чашей с высококачественным двухслойным экологически чистым керамическим покрытием, устойчивым как к температурному, так и механическому воздействию.

Модель **MT-1987** имеет в комплекте чашу с высококачественным, экологически чистым и долговечным антипригарным покрытием.

## ОПИСАНИЕ И КОМПЛЕКТАЦИЯ

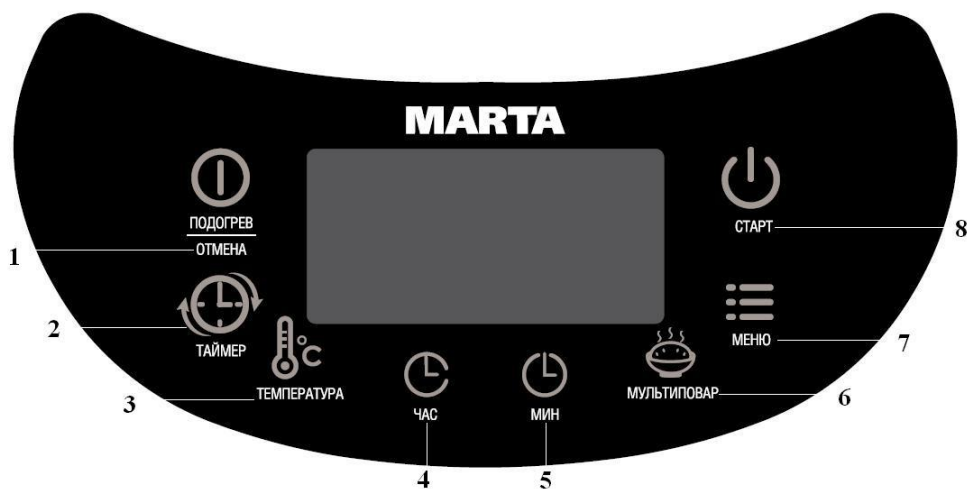
- 1) Кнопка открывания крышки
- 2) Крышка
- 3) Паровой клапан
- 4) Ручка
- 5) Корпус
- 6) Ложка
- 7) Суповая ложка
- 8) Мерный стакан
- 9) Пароварка
- 10) Кабель питания
- 11) Баночки для приготовления йогурта (6шт.)



11

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:

1. запуск и отключение функции «ПОДОГРЕВ», а также кнопка сброса любых заданных ранее настроек
2. кнопка установок программы отложенного старта
3. установка температуры приготовления
4. установки времени приготовления (часы)
5. установки времени приготовления (минуты)
6. кнопка запуска режима ручной настройки «МУЛЬТИПОВАР»
7. кнопка выбора автоматических программ «МЕНЮ»
8. кнопка запуска выбранной программы «СТАРТ» и запуск функции «РАЗОГРЕВ»



## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией до начала эксплуатации прибора и сохраните ее для справок в дальнейшем.

- Перед первым запуском прибора убедитесь в соответствии технических характеристик изделия параметрам вашей сети электропитания.
- Устройство предназначено для использования только в бытовых целях и согласно инструкциям данного руководства пользователя. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не включайте прибор вне помещений.
- Не включайте прибор с повреждениями шнура питания или с другими видимыми дефектами.
- Следите, чтобы сетевой шнур не касался острых углов и горячих поверхностей.
- Не тяните, не перекручивайте и не наматывайте кабель питания вокруг корпуса прибора.
- При отключении устройства от сети питания не тяните за сетевой шнур, беритесь за разъем.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор. При возникновении неполадок обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Использование не рекомендованных продавцом аксессуаров может оказаться небезопасным или привести к выходу прибора из строя.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед чисткой, или, если Вы им не пользуетесь в течение длительного периода времени.

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

- Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки исправности.
- Прибор не предназначен для эксплуатации людьми с физическими или психическими ограничениями (в том числе детьми), не имеющими опыта обращения с данным прибором. В подобных случаях эксплуатация должна осуществляться под надзором человека, отвечающего за безопасность и ознакомленного с правилами работы с прибором.

### **РАЗМЕЩЕНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ МУЛЬТИВАРКИ**

- Перед началом работы с прибором установите мультиварку на ровную устойчивую поверхность.
- Не устанавливайте прибор на горячих газовых и электрических плитах, в духовках; не размещайте его вблизи любых источников тепла.

- Убедитесь в том, что вокруг устройства имеется достаточно свободного места. Мультиварка должна быть установлена на расстоянии не менее 15см от потенциально огнеопасных объектов, таких как мебель, шторы и пр.
- Не включайте прибор в непосредственной близости от взрывчатых и легковоспламеняющихся материалов.
- Не поднимайте и 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 включайте мультиварку с пустой чашей.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мультиварки. Наливайте воду только в чашу для приготовления.
- Избегайте попадания посторонних предметов и жидкостей в пространство между дном чаши и нагревательным элементом! Несоблюдение этого правила может привести к появлению запаха гари, неестественных звуков и к повреждению прибора.
- При возникновении необычных для нормальной работы мультиварки шумов, запахов, дыма или других явных нарушений работы прибора, необходимо немедленно отключить его от сети. Убедитесь в том, что между чашей и нагревательным элементом нет посторонних предметов или жидкостей. Если причина неисправности не обнаружена, следует обратиться в сервисный центр. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.
- По завершению работы с прибором не помещайте чашу для приготовления сразу под холодную воду - резкая смена температур может привести к повреждению внутреннего покрытия. Дайте чаше остыть перед мытьем.
- Внутренняя поверхность чаши имеет покрытие, которое требует аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить покрытие чаши, производитель рекомендует использовать аксессуары, идущие в комплекте с мультиваркой. Можно также использовать деревянные, пластиковые или силиконовые принадлежности.

### **ВНИМАНИЕ:**

- При работе с мультиваркой будьте осторожны - горячий пар и разогретые детали мультиварки могут привести к серьезным ожогам рук и лица. Соблюдайте правила техники безопасности при использовании мультиварки. Нажав на кнопку открывания крышки, дождитесь, пока крышка полностью откроется, дождитесь пока пар полностью выйдет, и лишь затем проверяйте степень готовности блюда.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Распакуйте прибор и удалите все этикетки.
- Убедитесь в наличии всех компонентов прибора, и в отсутствии видимых повреждений.
- Подготовьте все компоненты согласно разделу “Чистка и уход”
- Вытрите насухо все детали и установите их необходимым образом.

## ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ

### ДИСПЛЕЙ

LED дисплей имеет подсветку оранжевого цвета.

В режиме выполнения программы осуществляется обратный отсчет времени приготовления. В режиме поддержания температуры идет отсчет времени подогрева готового блюда.

**Внимание!** Отсчет времени приготовления начинается только с момента достижения необходимого уровня температуры.

### ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ



Индикатор активности запущенных программ

Индикатор программы отсрочки старта

Индикатор настройки времени приготовления

Индикатор настройки температуры приготовления

Индикатор времени выполнения программ и индикация настроек таймера

ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ

СУП

ТУШЕНИЕ

ЖАРКА

ЗАПЕКАНИЕ

БУЖЕНИНА

СТУДЕНЬ

ПЛОВ

ЙОГУРТ

ОМЛЕТ

СТЕРИЛИЗАЦИЯ

ПАРОВАРКА

КОПЧЕНАЯ РЫБА

МОЛОЧНАЯ КАША


РИС/ЗЛАКИ


ЖАРКОЕ


## 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 требования.

## ВЫБОР И ЗАПУСК АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ. ФУНКЦИЯ АВТОПОДОГРЕВ

Нажимайте на кнопку  «МЕНЮ» до тех пор, пока на дисплее не отобразится необходимая программа. Для запуска выбранной программы нажмите

кнопку  «СТАРТ». Отсчет времени выполнения программы начинается только после достижения необходимой температуры приготовления! Время разогрева до рабочей температуры 3-15 минут в зависимости от программы объема продуктов. Вы всегда можете запустить программу не дожидаясь, когда температура достигнет


рабочего уровня, нажав кнопку  «ТЕМПЕРАТУРА» (изменить рабочую

температуру, если требуется) и повторно нажав  «СТАРТ». По завершении программы трижды прозвучит звуковой сигнал, и прибор перейдет в режим автоподогрева, на дисплее начнется отсчет времени с момента запуска функции автоподогрева. Функция автоматического подогрева запускается по завершении всех автоматических программ, кроме программ ЙОГУРТ, ЗАПЕКАНИЕ, МОЛОЧНАЯ КАША, СТУДЕНЬ во избежание порчи готового продукта. Время сохранения готового блюда в подогретом состоянии составляет 24 часа при температуре 70°C, поэтому не забывайте о том, что многие продукты могут за это время испортиться или высохнуть. Для большинства продуктов время подогрева не должно превышать 12 часов. Автоподогрев может быть отключен только вручную нажатием и удержанием кнопки

 «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».

## РАЗОГРЕВ

Если необходимо разогреть уже готовое блюдо, положите продукты в чашу, нажмите


кнопку  «СТАРТ» и удерживайте в течение 2 секунд. Прибор перейдет в режим разогрева - 80°C в течение 30 минут. Настройки времени и температуры режима





«РАЗОГРЕВ» могут быть также вручную изменены – время в диапазоне от 1 минуты до 12 часов, температура от 30 до 160°C.


### **УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВРУЧНУЮ – ПРОГРАММА «МУЛЬТИПОВАР»**


Если необходимо задать индивидуальные настройки времени и температуры

приготовления нужного вам блюда, нажмите кнопку  «МУЛЬТИПОВАР», на дисплее начнет мигать минимальное значение времени приготовления (30 минут) и

температуры (100°C). Нажмите кнопку  «ТЕМПЕРАТУРА» и задайте нужное

значение температуры приготовления. Затем кнопками  «ЧАС» и  «МИН» установите длительность приготовления блюда (шаг настроек – 1 час и 1 мин. соответственно, при удержании кнопок шаг настроек 5 часов и 5 минут). Нажмите

кнопку  «СТАРТ» для подтверждения заданных настроек и начала выполнения


программы или  «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» для сброса неверно введенных данных.


По завершении программы мультиварка также перейдет в режим автоподогрева.


Автоподогрев после программы «МУЛЬТИПОВАР» также отключается только вручную. Не забывайте о том, что обратный отсчет времени приготовления в режиме «МУЛЬТИПОВАР» также запустится только по достижении рабочей температуры программы. Время необходимое для ее достижения – 3 минуты.


### **ШЕФ-ПОВАР**

Изменения настроек времени и температуры программ можно осуществлять также в ходе их выполнения. Приостанавливать выполнение программы при этом не нужно,

просто проделайте следующие операции - нажмите кнопку  «ТЕМПЕРАТУРА» и





удерживайте в течение 2-х секунд, индикатор температуры  начнет мигать.



Задайте требуемую температуру приготовления. Затем кнопками  «ЧАС» и

 «МИН» установите длительность приготовления блюда (шаг настроек – 1 час и 1 мин. Соответственно, при удержании кнопок шаг настроек 5 часов и 5 минут). Спустя пять секунд после сделанных изменений мультиварка продолжит выполнение программы с учетом новых параметров времени и температуры приготовления.

### **ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**

Все программы, кроме программ «ЖАРКА», «ЗАПЕКАНИЕ», «СТЕРИЛИЗАЦИЯ» и «ЙОГУРТ» могут быть запущены по таймеру в заранее установленное время в течение 24 часов. Для того чтобы воспользоваться этой функцией, выберите


необходимую программу кнопкой  «МЕНЮ» или задайте нужные настройки в режиме «МУЛЬТИПОВАР», после чего нажмите кнопку  «ТАЙМЕР», на дисплее загорится символ  **ОТСРОЧКА СТАРТА** а время до запуска выбранной программы будет отображать нулевые значения 

С помощью кнопок  «ЧАС» и  «МИН» установите интервал времени, через который выбранная программа должна стартовать. Шаг установки минут - 1 мин, шаг установки часов – 1 час.


**ПРИМЕР:** Вы хотите, чтобы программа запустилась в 18:00, сейчас 8:00. Установите таймер на 10 часов. Имейте в виду, что вы задаете время начала выполнения программы, а не завершения, поэтому не забывайте, что ваше блюдо будет готово через заданный вами период времени до старта программы плюс время приготовления.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Несмотря на то, что мультиварка позволяет установить интервал времени до старта программы до 24 часов, не рекомендуется оставлять еду в состоянии отложенного старта на время более 12 часов, - многие продукты могут испортиться при комнатной температуре. Пожалуйста, устанавливайте время отсрочки в зависимости от свойств конкретного продукта.



### **ОТМЕНА ДЕЙСТВИЙ И СБРОС НАСТРОЕК**

Сброс любых ошибочно введенных настроек и остановка выполняемой программы могут быть осуществлены нажатием кнопки  «ОТМЕНА». После сброса всех настроек мультиварка переходит в ждущий режим.

## **АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ**

 **ВНИМАНИЕ:** В данной модели мультиварки реализована функция предварительного разогрева до рабочей температуры. Время разогрева до запуска большинства программ составляет 3-5 минут (БУЖЕНИНА, ЖАРКА, ЗАПЕКАНИЕ, ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ, КОПЧЕНАЯ РЫБА, ЖАРКОЕ), но для тех из них, в которых обратный отсчет начинается только после полного испарения жидкости (программы ПЛОВ, РИС/ЗЛАКИ), время разогрева до начала обратного отсчета зависит от объема жидкости в чаше. У ряда программ время разогрева до рабочей температуры также зависит от объема жидкости (ПАРОВАРКА, СТЕРИЛИЗАЦИЯ, ЙОГУРТ, СТУДЕНЬ, МУЛЬТИПОВАР, ОМЛЕТ), обратный отсчет в этих программах начинается после достижения температуры кипения (100°C), в зависимости от объема жидкости это время может составить от 3 до 15 минут. Примите этот момент во внимание, и обращайтесь за справками по вопросам пропорций продуктов к идущей в комплекте

книге рецептов для достижения необходимого результата. Также не забывайте учитывать эту особенность данной модели при установке времени отложенного старта. Напоминаем вам, что функцию разогрева до рабочей температуры можно

исключить из цикла работы программы нажатием кнопки  «ТЕМПЕРАТУРА», а затем  «СТАРТ». Программы СУП и ТУШЕНИЕ запускаются без разогрева. Обратите внимание, что использование замороженных продуктов также автоматически увеличит время запуска некоторых программ.

<b>Выпечка</b>	Рекомендована для выпечки кондитерских изделий и изделий из сдобного теста
<b>Хлеб</b>	Рекомендована для выпечки хлеба
<b>Пароварка</b>	Рекомендуется для приготовления блюд на пару - рыбы, мяса, овощей, диетических, вегетарианских блюд и блюд детского меню.
<b>Жарка</b>	Рекомендуется для приготовления жареных овощей, мяса, рыбы с добавлением масла. Готовить при открытой крышке.
<b>Запекание</b>	Рекомендуется для запекания мяса, рыбы, овощей и выпечки изделий из теста, например, пиццы и т.д.
<b>Йогурт</b>	Рекомендуется для приготовления йогурта. По окончании программы не включается автоподогрев.
<b>Молочная каша</b>	Рекомендуется для приготовления жидких каш.
<b>Плов</b>	Рекомендуется для приготовления плова, ризотто и пазлы
<b>Жаркое</b>	Рекомендуется для приготовления тушеного мяса с овощами, овощного рагу
<b>Рис</b>	Рекомендуется для приготовления различных сортов риса
<b>Злаки</b>	Рекомендуется для приготовления каш из различных видов зерновых и круп
<b>Суп</b>	Рекомендуется для приготовления различных видов первых блюд, супов и бульонов, а также отварных мясных, овощных блюд, макаронных изделий.

<b>Студень</b>	Рекомендуется для приготовления студня и заливного.
<b>Тушение</b>	Рекомендуется для тушения рыбы, овощей и мясных изделий
<b>Копченая рыба</b>	Рекомендуется для приготовления копченостей с использованием «жидкого дыма»
<b>Омлет</b>	Рекомендуется для приготовления омлетов
<b>Буженина</b>	Рекомендуется для запекание мяса/дичи
<b>Стерилизация</b>	Рекомендуется для стерилизации посуды для консервирования и детского питания.
<b>Разогрев</b>	Рекомендуется для разогрева готовых блюд
<b>Автоподогрев</b>	Автоматический подогрев готовых блюд. Запускается автоматически по завершении всех программ, кроме программ ЙОГУРТ, ЗАПЕКАНИЕ, МОЛОЧНАЯ КАША, СТУДЕНЬ, температура 80 градусов, длительность до 24 часов. Отключается только вручную
<b>Отложенный старт</b>	Используется для запуска программ спустя установленный период времени

### **Рекомендации и требования к процессу приготовления**

В книге рецептов указан вес продуктов полностью подготовленных для тепловой обработки - вымытых, очищенных, размороженных, нарезанных. При любых изменениях рецептуры, важно соблюдать пропорции закладки продуктов, иначе вы столкнетесь с такими неприятными явлениями, как подгорание или выкипание. Также в случае изменения рецепта необходимо подкорректировать время или программу приготовления. На степень готовности блюда может влиять регион Вашего проживания, географическая зона происхождения продукта, срок его производства и степень охлаждения. Всё это объективные факторы, из-за которых блюдо может не приготовиться за указанное в рецепте время. Для достижения наилучшего результата используйте функцию «Мультиповар». С помощью нее Вы легко увеличите или уменьшите температуру и время приготовления любимого блюда. Данная книга рецептов не является руководством к действию - это советы и рекомендации по приготовлению блюд от шеф-повара компании MARTA

## УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Неполадка	Возможная причина
Мультиварка не включается	Нет напряжения сети
Блюдо готовится слишком долго	Нет питания сети.
	Чаша в корпусе мультиварки установлена с перекосом.
	Нагревательный элемент загрязнен.
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет.
Еда пригорела или неправильно приготовлена.	Не соблюдено соотношение пропорций продуктов.
<b>Индикация ошибок на дисплее</b>	
<b>Σ1</b>	Температура термодатчика нижней платы ниже минус 15°C. Выключить, дать температуре подняться до комнатной, при повторном появлении ошибки, обратиться в сервисный центр.
<b>Σ2</b>	Температура термодатчика верхней платы ниже минус 15°C. Выключить, дать температуре подняться до комнатной, при повторном появлении ошибки обратиться в сервисный центр.
<b>Σ3</b>	Температура термодатчика нижней платы выше 190°C. Выключить, дать остыть до комнатной температуры, при повторном появлении ошибки обратиться в сервисный центр.
<b>Σ4</b>	Температура термодатчика верхней платы выше 190°C. Выключить, дать остыть до комнатной температуры, при повторном появлении ошибки обратиться в сервисный центр.

## 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 Герц
Мощность	860 Ватт
Вес нетто / брутто	4,5/5,2 кг
Размеры коробки (Д x Ш x В)	41,5 x 31,5 x 27,4 см

**ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФИЛЬТРЫ, КЕРАМИЧЕСКИЕ И АНТИПРИГАРНЫЕ ПОКРЫТИЯ, РЕЗИНОВЫЕ УПЛОТНИТЕЛИ, И Т. Д.)**

### **ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ:**

FOSHAN SHUNDE ESSENTIAL ELECTRICAL APPLIANCES MANUFACTURE LIMITED  
NO 8TH, MIDDLE ZHIAN ROAD, CHANGXIN INDUSTRIAL ZONE, JUNAN, SHUNDE,  
FOSHAN, GUANGDONG 528329 CHINA

ФОШАН ШУНДЭ ЭССЕНШИАЛ ЭЛЕКТРИКАЛ ЭПЛАЙЭНС МАНУФЭКЧЕР ЛИМИТЕД  
№ 8, МИДДЛ ДЖИАН РОАД ЧАНКСИН ИНДАСТРИАЛ ЗОН, ДЖУНАНЬ, ШУНДЭ  
ФОШАН, ГУАНДОНГ 528329 КИТАЙ

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