

# MARTA

МУЛЬТИВАРКА  
Руководство по эксплуатации

MT-1937



# **ПРЕИМУЩЕСТВА МУЛЬТИВАРКИ MARTA**

## **65 ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД**

65 программ приготовления пищи (23 автоматических и 42 с ручными настройками) позволяют приготовить множество новых блюд!

Для каждой из 23 автоматических программ подобраны оптимальные значения времени и температуры приготовления, которые выставляются по умолчанию при выборе программы.

Главной особенностью мультиварки MARTA MT-1937 является возможность в каждой программе (кроме программы Стерилизация) ручной установки времени приготовления от 10 минут до 10 часов с шагом изменения в 5 минут и температуры приготовления от 40 до 160°C с шагом в 5°C, что позволяет задать дополнительно 42 программы приготовления. Более того, Вы можете изменять данные параметры прямо в момент приготовления пищи, что является уникальной функцией, доступной только покупателям MARTA!

Помимо стандартного набора блюд Вы теперь сможете приготовить йогурты, творог, разнообразное детское питание, фондю, расстойку теста, испечь хлеб, стерилизовать, варить варенье и морсы.

## **УНИКАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ИЗМЕНЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ В МОМЕНТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ – «ШЕФ ПОВАР»**

В мультиварке реализована уникальная программа изменения температуры и времени в момент приготовления пищи, что позволяет адаптировать любую программу для приготовления всех любимых блюд! Отличительной особенностью программы является широкий диапазон регулировки температуры от 40 до 160°C с шагом в 5°C и времени приготовления от 10 минут до 10 часов с шагом изменения в 1 минуту.

Программа удобна, Если Вы изначально установили неверное время и/или температуру приготовления или необходимо готовить сложное блюдо, с изменением условий приготовления. Теперь вам не потребуется для этого отключать программу, менять настройки и заново включать программу. Сделайте это непосредственно в момент приготовления пищи. Дальше за вас все сделает автоматика!

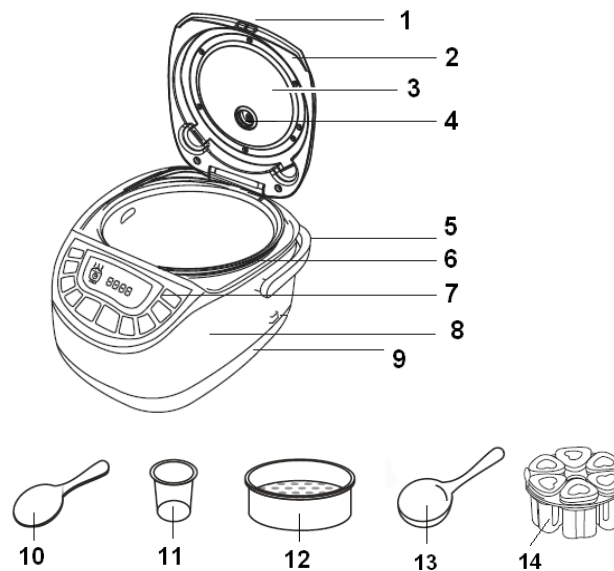
Если продукт готовится на высокой температуре (например, жарка котлет при 140°C) и задано время 30 минут, то выполнение всей программы может привести к пересушиванию продуктов. Поэтому необходимо уменьшить температуру и время приготовления после обжаривания и образования хрустящей корочки. В этом случае программа изменения температуры и времени в момент приготовления пищи поможет сократить время ввода настроек приготовления и добиться наилучшего результата! Почувствуйте себя настоящим Шеф-Поваром с мультиваркой MARTA!

## **3D НАГРЕВ**

Распределение тепла по технологии 3D 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.

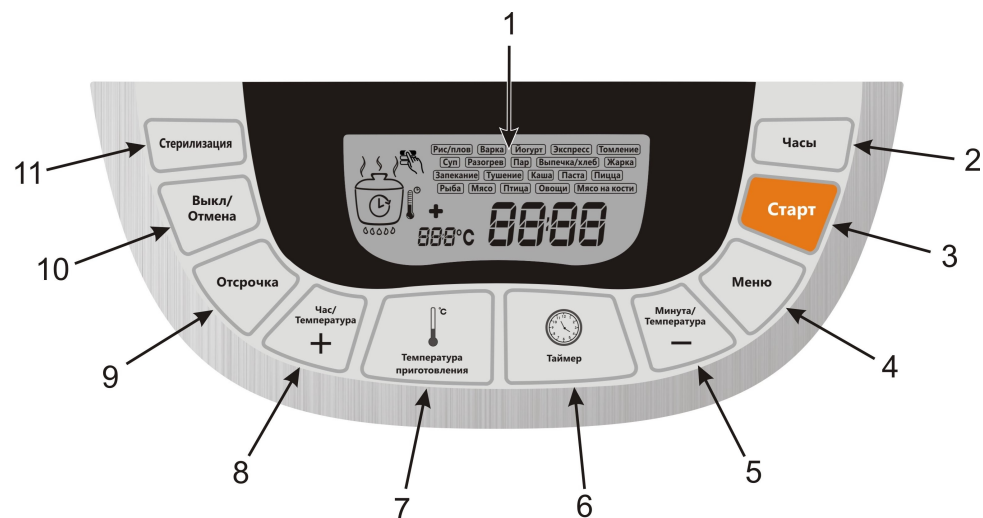
# ОПИСАНИЕ

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 программы «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.
- 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.

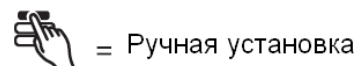
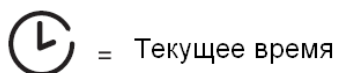
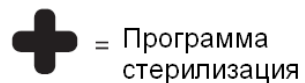
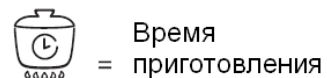
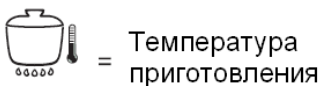
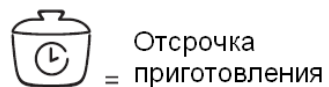
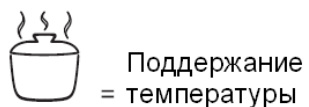
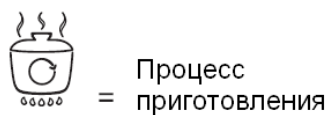
Синяя подсветка – режим ожидания

Красная подсветка – режим приготовления

Зеленая подсветка – режим поддержания температуры

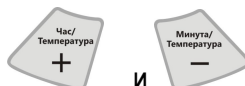
В режиме ожидания, поддержания температуры или отложенного старта на LCD дисплее отображается текущее время. В режиме приготовления на LCD дисплее отображается время приготовления и идет обратный отчет времени приготовления.

## ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ



## УСТАНОВКА ЧАСОВ

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



и

(выбор установки минут и часов) установите текущее время (от 0:00 до 23:59). По

## СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ


Программа	Температура приготовления по умолчанию (°C)	Время приготовления по умолчанию	Диапазон установки температуры приготовления (°C)	Диапазон установки времени приготовления
Рис/плов	105	45 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55
Варка	110	40 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55
Йогурт	40	8 часов	40~ 160	00:10 ~10:55
Экспресс	140	35 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55
Томление	105	2 часа 30 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55
Суп	110	1 час	40~ 160	00:00 ~10:55
Разогрев	80	30 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55
Пар	100	40 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55
Выпечка/хлеб	140	40 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55

Жарка	145	30 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55
Запекание	150	50 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55
Тушение	125	2 часа	40~ 160	00:10 ~10:55
Каша	95	1 час	40~ 160	00:10 ~10:55
Паста	120	25 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55
Пицца	150	50 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55
Рыба	115	35 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55
Мясо	130	45 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55
Птица	130	55 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55
Овощи	105	20 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55
Мясо на кости	135	50 мин.	40~ 160	00:10 ~10:55
Стерилизация	155	15 мин.	155	15 минут
Программа Отсрочка	Вы можете установить время отсрочки в диапазоне от 5 минут до 24 часов для всех программ, кроме программы Подогрев			
Программа Подогрев	Программа служит для поддержания приготовленной еды в подогретом состоянии до 24 часов. Не доступна для программ Йогурт и Отсрочка.			

## 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 автоматически включится программа поддержания температуры: дисплей будет гореть зеленым (см. Рис.1)

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

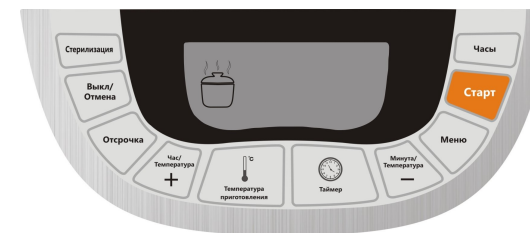



Рис. 1

### 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**.

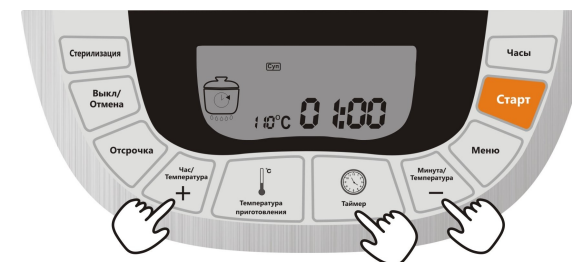



Рис. 2



## 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.

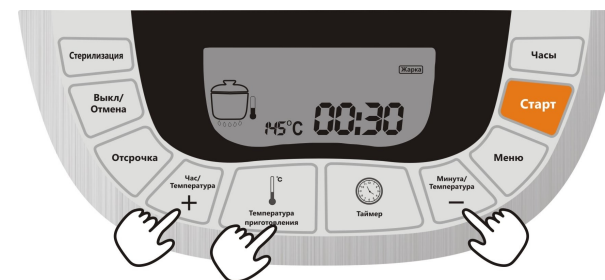


Рис. 3

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**.

## УНИКАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ИЗМЕНЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ В МОМЕНТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ – «ШЕФ ПОВАР»

### ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ В МОМЕНТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

1. Во время процесса приготовления нажмите на кнопку **ТАЙМЕР**, при этом на дисплее загорится символ  (время приготовления). На дисплее отобразится оставшееся время приготовления.


2. С помощью кнопок  и  измените время приготовления.



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

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

## ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ В МОМЕНТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ



1. Нажмите на кнопку **ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, при этом на дисплее загорится символ  (температура приготовления). На дисплее отобразится установленная температура приготовления.

2. 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.

## ПРОГРАММА ОТСРОЧКА СТАРТА

В мультиварке предусмотрена программа 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.

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 программе отсрочки более 12 часов, иначе продукты могут испортиться. Пожалуйста, устанавливайте время отсрочки в зависимости от качества и конкретного вида продукта.




Рис. 4


## ПРИМЕР ПРИГОТОВЛЕНИЯ


Пример приготовления в программе «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 программу поддержания температуры.

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

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### ПРОГРАММА ПОДОГРЕВ

Программа поддержания температуры (подогрева) служит для поддержания приготовленной еды в подогретом состоянии. Запускается автоматически после автоматического отключения программы приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что программа поддержания температуры рассчитана до 24 часов, не рекомендуется оставлять еду в этой программе надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

ПРИМЕЧАНИЕ: Поддержание температуры не доступно для программы «Йогурт»

### **ПРОГРАММА «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 антипригарного 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.

### **ПРОГРАММА «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.

### **ПРОГРАММА «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.

### **ПРОГРАММА «ТОМЛЕНИЕ»**

В данной программе рекомендуется готовить бобы и фасоль, мясо, птицу крупными кусками и блюда, требующие 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.

### **ПРОГРАММА «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 ПРОГРАММЕ ПАР

на 500 г 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.

### ПРОГРАММА «ЖАРКА»

Программа рекомендуется для жарки овощей, мяса, рыбы и т.д. Данная программа используется для приготовления 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.

### ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ»

В данной программе 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.

### ПРОГРАММА «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.

### **ПРОГРАММА «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.

### **ПРОГРАММА «ЙОГУРТ»**

Программа «Йогурт» предназначена исключительно для приготовления йогурта. В этой программе 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 заданной программе.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Программа Подогрев не доступна для программы «Йогурт»

### **ПРОГРАММА «ЗАПЕКАНИЕ»**

В данной программе рекомендуется запекать рыбу, овощи и мясные изделия.

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

### **ПРОГРАММА «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.

### **ПРОГРАММА «РАЗОГРЕВ»**

Программа рекомендуется для разогрева пищи.

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

### **ПРОГРАММА «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 антипригарного 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.

### **ПРОГРАММА «ПИЦЦА»**

Программа предназначена для приготовления домашней пиццы.

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

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

### **ПРОГРАММА «РЫБА»**

Специальная программа, предназначенная для приготовления морепродуктов и других рыбных блюд.

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

### **ПРОГРАММА «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.

### **ПРОГРАММА «МЯСО НА КОСТИ»**

На данной программе рекомендуется готовить мясо крупными кусками, мясо на кости.

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

### **ПРОГРАММА «ПТИЦА»**

Специальная программа для приготовления разных блюд из птицы.

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

## ПРОГРАММА «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.

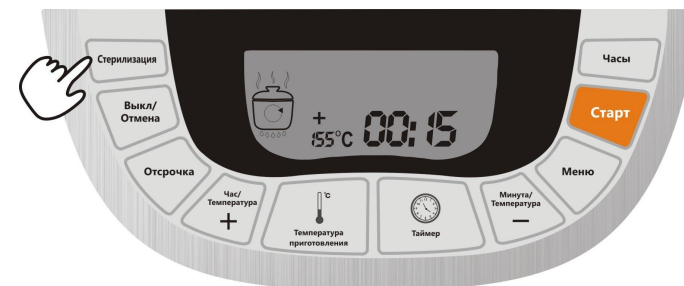
## ПРОГРАММА СТЕРИЛИЗАЦИЯ

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

Также в данной программе 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.



## 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 нагревательным 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 Герц
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:

SHUNDE UNISON ELECTRIC APPLIANCE FACTORY INC.LTD

8# LONGYONG INDUSTRIAL ZONE, RONGGUI, SHUNDE, GUANGDONG, CHINA

Шуньдэ Юнисн Элэктрик Эплэйнс Фэктори Инк. Лтд

8#Лунюн Индастриал Зэун, Жунгуй, Шуньдэ, Гуандун, 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.