

# MARTA

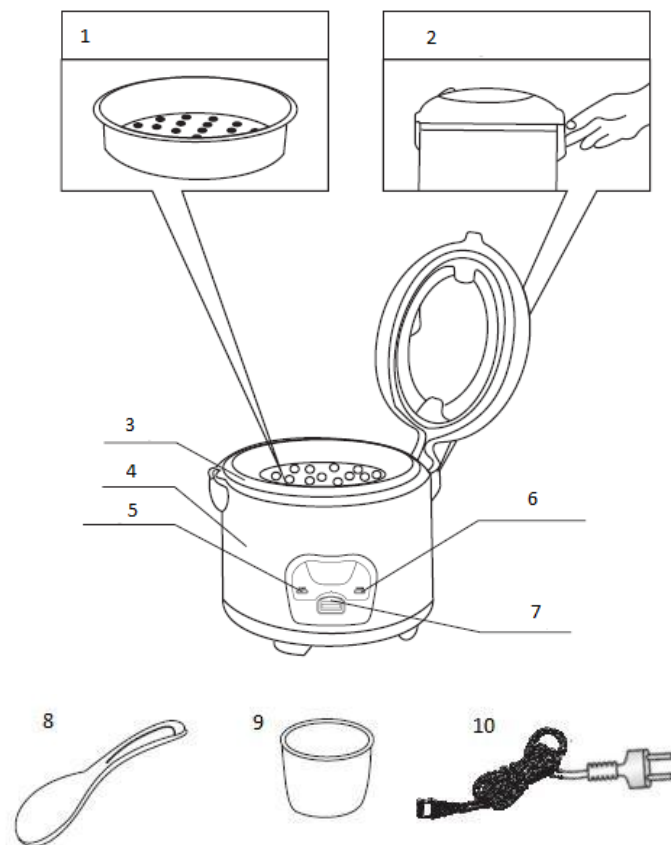
МУЛЬТИВАРКА  
Руководство по эксплуатации

MT-1964



## ОПИСАНИЕ

1. Контейнер-пароварка
2. Влагосборник
3. Чаша для приготовления пищи
4. Корпус
5. Индикатор программы **Варка**
6. Индикатор программы **Подогрев**
7. Кнопка **Включения**
8. Плоская ложка
9. Мерный стакан
10. Кабель



## 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.
- 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 «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 специальное антипригарное покрытие, которое требует аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить антипригарное 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 приготавливаемых продуктов.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Распакуйте прибор и удалите все этикетки.
- Проверьте наличие всех компонентов прибора, и нет ли повреждений.
- Протрите насухо все детали и установите их так, чтобы прибор был готов к работе.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ по программе ВАРКА

Максимальная температура приготовления в программе ВАРКА - 140°C, температура программы ПОДОГРЕВ – 65 - 85°C

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. Не отмеряйте и не мойте ингредиенты в чаше для приготовления, так как это может привести к повреждению покрытия и деформации чаши.



3. Вставьте чашу для приготовления в мультиварку.
4. Положите ингредиенты, залейте воду в чашу.



5. Слегка поверните чашу для приготовления внутри мультиварки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку. Убедитесь, что крышка плотно закрыта. Не открывайте крышку мультиварки во время работы. Выберите **Программу ВАРКА**



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. Когда блюдо приготовится, индикатор ВАРКА погаснет, прозвучит звуковой сигнал, автоматически включится программа Подогрев. Подогрев можно выключить, вынув штекер из розетки.
9. Используйте специальную ложку или любую другую деревянную лопатку.



10. По завершении достаньте вилку из розетки.

**ВНИМАНИЕ:** Мультиварка не выключается автоматически, ее необходимо выключить вручную после приготовления блюда.

## ОЧИСТКА ВЛАГОСБОРНИКА

Влагосборник предназначен для сбора капель конденсата при открывании крышки, снимайте и промывайте его после каждого использования

1. Чтобы открыть влагосборник, нажмите на крышку, как указано на Рисунке 1, крышка откроется, после щелчка.
2. Аккуратно выньте влагосборник и промойте его.
3. После того, как влагосборник будет вымыт, поставьте его обратно, см. Рисунок 3.
4. Вставьте влагосборник в контейнер до щелчка, см. Рисунок 4.



Рисунок 1



Рисунок 2

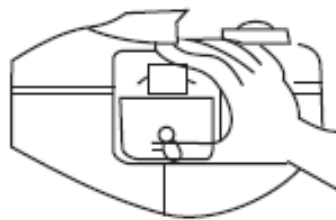


Рисунок 3



Рисунок 4

## 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.

### ОЧИСТКА КОРПУСА 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.

### ОЧИСТКА ЧАШИ

Полностью очищайте чашу после каждого использования. Используйте при этом средства для мытья посуды и мягкую ткань, не используйте абразивные моющие средства. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание	220-240 Вольт 50 Герц
Мощность	700 Ватт
Вес нетто / брутто	2,746кг / 3.144 кг
Размеры коробки (Д x Ш x В)	293 мм x 293мм x 317 мм

Завод-изготовитель:

GUANGDONG MEIMAN GROUP ZHUHAI MEIMAN ELECTRICAL APPLIANCE CO., LTD.  
NORTH OF ZHUHAI AVENUE, HONGQI TOWN, JINWAN DISTRICT, ZHUHAI, GUANGDONG, CHINA  
Гуаньдун Мэймань груп Чжухай Мэймань Электрикэл Эплайнс Ко., Лтд  
Норф Оф Чжухай Эвенью, Хунци, Цзиньвань Дистрикт, Чжухай, Гуаньдун, 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.



## ГОТОВЫЕ и ОРИГИНАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ

**Примечания:** После приготовления, можно оставить блюдо на программе ПОДОГРЕВ или можно выключить мультиварку, выдернув вилку питания из розетки.

### СУПЫ

#### ЩИ

##### ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мясо 200-300 г

Капуста белокочанная 200 г

Картофель 500 г

Лук 1 шт.

Морковь 1шт.

Соль и перец по вкусу

Вода 1,5-2 л

##### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Порезать мясо на порционные кусочки, нашинковать капусту. Нарезать картофель и лук, морковь потереть.
- Все сложить в чашу мультиварки, посолить, поперчить, залить водой и закрыть крышкой.
- Нажать кнопку включения, готовить 50 минут. Подавать со сметаной и зеленью.

#### СЫРНЫЙ СУП

##### ИНГРЕДИЕНТЫ:

Луковица 1 шт.

Морковь 1 шт.

Грибы 150г

Креветки очищенные 10-15 шт.

Картофель 3 шт.

Плавленный сырок 2 шт.

Соль, специи по вкусу

##### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Порезать и обжарить лук, морковь

- Добавить грибы, креветки, порезанный картофель
- Залить кипятком до желаемой густоты
- Добавить плавленые сырки и готовить в программе ВАРКА 50 минут.

## **КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ**

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

Курица (филе) 300 г  
 Морковь 1 шт  
 Луковица 1 шт.  
 Лапша домашняя 70 г  
 Зелень свежая 30 г

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Нарезать кусочками куриное филе, выложить в чашу мультиварки, залить водой, посолить, закрыть крышку.
- Включить программу ВАРКА на 50 минут.
- Открыть крышку через 20 минут, снять белковую пенку и добавить измельченный лук, закрыть крышку.
- Засыпать лапшу, соль и специи за 15 минут до готовности.
- Заправить готовый суп чесноком и свежей зеленью.

## РИС / ПЛОВ

## **ПЛОВ ИЗ СМЕСИ ИЗ ЗОЛОТИСТОГО И ДИКОГО РИСА С КУРИЦЕЙ**

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

Смесь золотистого и дикого риса – 1,5 мерных стаканчика  
 Филе куриное – 400 гр  
 Морковь – 1 шт  
 Лук репчатый – 1 шт.  
 Шафран – на кончике ножа  
 Хмели-сунели  
 Соль, перец – по вкусу  
 Вода – 3 мерных стаканчика  
 Чеснок – 2-3 зубчика  
 Масло сливочное – 30-40 гр.

#### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Нарезать мясо на кусочки, нарезать или натереть морковь, нарезать лук
- Сложить мясо и овощи в чашу мультиварки, перемешать, залить водой, добавить специй
- Положить кусочки чеснока и кусочки масла
- Закрыть крышку, нажать кнопку включения
- Выключить через 45 минут
- После приготовления добавить свежей зелени по вкусу

### **ВКУСНЫЙ ПЛОВ С ГРИБАМИ**

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

1 ст. риса

200 г вареных грибов

2 моркови

Соль по вкусу

#### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Рис промыть и замочить на 6 часов.
- Выложить рис и готовить 30 минут.
- Грибы мелко нарезать. На крупной тёрке натереть морковь.
- Выложить натёртую морковь, лук и грибы в мультиварку к рису.
- Все перемешать, посолить.
- Готовить рис с грибами и овощами ещё 45 минут.
- Подавать рис с грибами с оливковым маслом первого отжима.

### **КУКУРУЗНАЯ КАША**

#### ИНГРЕДИЕНТЫ:

кукурузная крупа — 200 г

вода — 300 мл

соль, масло – по вкусу

#### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Вскипятить 300 мл воды и залить кукурузную крупу кипятком.
- Посолить и перемешать (вода должна быть немного солоноватой).

- Готовить 35-40 минут.

## **РИСОВАЯ КАША НА МОЛОКЕ**

### ИНГРИДИЕНТЫ:

молоко 2,5-3,2% жирности – 3 мерного стаканчика;  
вода кипяченая – 2 мерного стаканчика  
рис круглый – 1 мультистакан;  
сахар-песок – 4-5 ч.л.;  
соль – 0,5 ч.л.;  
масло сливочное – 30 г.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Промыть под проточной водой рисовую крупу
- Засыпать крупу в чашу мультиварки. Налить молоко, воду.
- Добавить соль, сахарный песок. Перемешать, закрыть крышку, нажать кнопку включения.
- Подавать рисовую кашу можно с вареньем, замороженными ягодами, медом, корицей.
- Время приготовления – 35- 40 минут.

## ТУШЕНИЕ

## **КУРИЦА ДО-ДЕРЕВЕНСКИ**

### ИНГРИДИЕНТЫ:

Целая курица 1 шт.  
Картофель 4 шт.  
Чеснок 20 г  
Болгарский перец 1 шт.  
Помидоры 2-3 шт.  
Красное вино 0,5 мерн.стак.  
Итальянская приправа 2 ст.л.  
Петрушка 1ст.л.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Картофель нарезать кубиками, лук – кольцами, чеснок измельчить, перец нарезать соломкой.
- Курицу разделить на порционные кусочки.

- Положить курицу и картофель в чашу мультиварки.
- В миске соединить лук, чеснок, перец, томаты, вино и итальянскую приправу.
- Влить смесь в чашу.
- Закрывать крышку, нажать на кнопку включения, готовить 3 часа.

## **МЯСО ПО-ДОМАШНЕМУ**

### ИНГРИДИЕНТЫ:

Говядина 500 г  
Картофель 400 г  
Болгарский перец 1 шт.  
Цукини 100 г  
Цветная капуста 100 г  
Лук 50 г  
Сельдерей 30 г  
Чеснок 20 г  
Соль, специи

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Говядину и цукини нарезать кубиками, болгарский перец, лук, сельдерей – полукольцами, картофель и цветную капусту нарезать дольками, чеснок измельчить.
- Все ингредиенты выложить в чашу, соль, специи, перемешать, закрыть крышку.
- Закрывать крышку, нажать на кнопку включения, готовить 3 часа.

## НАПИТКИ

### **ГЛИНТВЕЙН**

#### ИНГРЕДИЕНТЫ:

Изюм 10 г  
Корень имбиря 10 г  
Апельсиновая корка 10 г  
Палочки корицы 10 г  
Кардамон 10 г

Гвоздика 10 г  
Вино красное сухое 700 мл  
Сахар 100 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Все ингредиенты для глинтвейна сложить в чашу мультиварки.
- Вставить вилку в розетку, загорится индикаторная лампочка ПОДОГРЕВ.
- Оставить на программе ПОДОГРЕВ на 10 минут, затем выключить.