

Мультиварка с функцией фритюрницы

User guide

RU



SENCOR®

SFR 9300BK

Перевод оригинального руководства

Перед тем, как использовать этот прибор, пожалуйста, внимательно прочтите руководство пользователя, даже если вы уже знакомы с использованием аналогичной бытовой техники. Используйте электроприбор только так, как это описано в данном руководстве пользователя. Сохраните это руководство для использования в будущем. В случае передачи прибора иному лицу обеспечьте, чтобы к прибору прилагалось данное руководство пользователя.

Аккуратно распакуйте прибор и будьте внимательны, чтобы не выбросить какую-нибудь часть упаковки, прежде чем найдете все его части. Как минимум в течение действия установленного по закону срока устранения недостатков или гарантийных обязательств рекомендуется сохранять оригинальную коробку и упаковочный материал, кассовый чек и подтверждение о степени ответственности продавца или гарантийный талон. В случае перевозки рекомендуется снова упаковать прибор в оригинальную коробку

RU-1

СОДЕРЖАНИЕ

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА.....	10
НАЗНАЧЕНИЕ МУЛЬТИВАРКИ.....	10
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	11
ПРИМЕНЕНИЕ.....	11
СБОРКА.....	12
РАЗМЕЩЕНИЕ МУЛЬТИВАРКИ.....	12
ВКЛЮЧЕНИЕ.....	12
АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО УСТАНОВЛЕННЫХ ПРОГРАММ.....	13
ОЧИСТКА И УХОД.....	17
ХРАНЕНИЕ.....	17
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	17
УКАЗАНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКОЙ.....	18
УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ.....	18

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Общие предупреждения

- Дети в возрасте от 0 до 8 лет не должны пользоваться этим электроприбором. Дети в возрасте от 8 лет и старше могут пользоваться этим электроприбором только под постоянным присмотром. Лица с нарушениями физических и умственных способностей либо с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться прибором только при том условии, что они находятся под присмотром или проинструктированы об использовании электроприбора безопасным способом, а также осознают потенциальную опасность.
- Дети не должны исполнять очистку и уход, осуществляемые пользователем.
- Дети не должны играть с электроприбором.
- Храните прибор и его привод питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Если кабель питания поврежден, замените его в специализированной сервисной мастерской для предотвращения возникновения опасной ситуации. Запрещено эксплуатировать электроприбор с поврежденным кабелем питания.

- Прибор должен быть размещен в устойчивом положении, а ручки расположить так, чтобы горячие жидкости не могли пролиться.
- Всегда чистите поверхности прибора, которые контактируют с продуктами, в соответствии с указаниями в данной инструкции.
- Данный электроприбор не рассчитан на управление при помощи программного модуля, внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
- Данный электроприбор предназначен для использования в бытовых условиях и аналогичных помещениях, таких как:
 - кухонные уголки в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - в сельском хозяйстве;
 - для постояльцев гостиниц, мотелей и в других гостиничных заведениях;
 - в заведениях, предоставляющих услуги ночлега и завтрака
- Следите за тем, чтобы на вилку и на розетку не попадали брызги воды или другой жидкости, а также не был направлен поток горячего пара, выходящего из прибора. Если это произошло, выключите защитный автомат привода

электроэнергии к розетке, а затем тщательно высушите розетку и вилку кабеля перед дальнейшим использованием.

- Всегда чистите поверхности прибора, которые контактируют с продуктами, в соответствии с указаниями в данной инструкции.



Предостережение:

Неправильное применение может привести к травме.

- После прекращения работы на поверхности нагревательного элемента сохраняется остаточное тепло.

Электробезопасность

- Перед подключением прибора к электрической розетке убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению в вашей сети.
- Подключайте электроприбор только к правильно заземленной розетке. Не используйте удлинительный кабель.
- Не подключайте кабель питания электроприбора к розетке и не отсоединяйте его от розетки мокрыми руками.
- Следите, чтобы вилка кабеля питания не пришла в соприкосновение с водой или влагой.
- Не тяните за кабель питания для отключения прибора от розетки. Это может повредить кабель питания или розетку. Чтобы отсоединить кабель питания от розетки возьмитесь за саму вилку кабеля питания и аккуратно потяните.
- Не кладите тяжелые предметы на кабель питания. Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей или острых предметов.
- Во избежание риска поражения электрическим током не ремонтируйте и не модифицируйте прибор самостоятельно. Любой ремонт или настройку прибора выполняйте в профессиональной мастерской. Вмешательство в конструкцию электроприбора в течение гарантийного срока может привести к аннулированию гарантии.
- Во избежание поражения электрическим током никогда не погружайте корпус электроприбора, его кабель питания и вилку кабеля в воду или другие жидкости.
- Всегда выключите прибор и отсоедините его от розетки эл. сети по окончании эксплуатации.

Надлежащее использование прибора

- Не используйте электроприбор не по назначению.
- Данный электроприбор предназначен только для применения в помещениях. Никогда не пользуйтесь его на открытом воздухе или в производственной среде.
- Данный электроприбор необходимо использовать только в соответствии с указаниями, приведенными

Мультиварка с функцией фритюрницы

SFR 9300BK

в данном руководстве по применению.

- Используйте прибор только с оригинальными принадлежностями, содержащимися в комплекте.



Предупреждение:

Использование неоригинальных принадлежностей может привести к возникновению опасной ситуации

- Не используйте прибор для обогрева помещения!
- Если вы не пользуетесь прибором, перед очисткой, уходом или переноской обязательно выключите и отсоедините прибор от розетки эл. сети. Никогда не перемещайте прибор во время работы.
- Не используйте электроприбор если он работает неправильно, падал на землю, погружался в воду или поврежден любым иным способом. Передайте его в авторизованный сервисный центр для проверки или ремонта.
- Не подключайте прибор к электрической розетке и не включайте его без съемной чаши, размещенной внутри прибора.
- Не используйте прибор с пустой чашей для варки.
- Никогда не помещайте любые предметы между внутренней частью прибора и съёмной чашей для варки.
- Запрещается каким-либо образом обрабатывать поверхность прибора – например, наклеивать на нее самоклеящиеся обои, пленку и т. д.



Предупреждение:

Не наливайте воду в корпус мультиварки и не кладите в него какие-либо продукты. Класть продукты и наливать воду можно только в съёмную чашу для варки.

Размещение прибора

- Используйте прибор только на сухой, чистой устойчивой и теплоустойчивой поверхности.
- Не используйте электроприбор рядом с легковоспламеняющимися материалами, такими как шторы, кухонные полотенца и пр.
- Не ставьте прибор на край стола, крыло раковины, неустойчивую, наклонную или неровную поверхность, электрическую или газовую плиту и другие источники тепла, а также рядом с ними.
- Во время работы прибора вокруг него должно быть свободное пространство не менее 15 см для обеспечения достаточной циркуляции воздуха. Не кладите на прибор какие-либо предметы и не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Не ставьте прибор рядом с предметами и поверхностями, которые могут быть повреждены паром – например, стены, кухонные шкафчики, буфеты, картины, шторы, – а также под ними. Выделяющийся пар может повредить их.

Обращение со съёмной чашей для варки

- Используйте только съёмную чашу для варки, входящую в комплект мультиварки. Никогда не используйте иную ёмкость.
- Не используйте съёмную чашу для варки с трещинами, вмятинами или другими повреждениями. Поврежденную чашу для варки необходимо заменить новой чашей оригинального типа.
- Никогда не используйте чашу для варки отдельно от мультиварки для приготовления продуктов на электрической, газовой, индукционной плите или на открытом огне.
- Чашу для варки можно мыть посудомоечной машине.
- Перед установкой съёмной чаши для варки в прибор убедитесь, что внешняя поверхность чаши и внутреннее пространство ёмкости абсолютно чистые и сухие. На внешней поверхности чаши для варки и на поверхности нагревательного элемента в мультиварке не должны быть засохшие остатки продуктов и т.п. В ином случае присутствует опасность повреждения мультиварки.
- Перед подключением мультиварки в розетку эл. сети убедитесь, что съёмная чаша для варки правильно установлена в мультиварку, наполнена водой и продуктами, а крышка правильно размещена на чаше для варки. Не переполняйте чашу для варки.

Мультиварка с функцией фритюрницы

SFR 9300BK

RU

Безопасность использования

- В процессе использования должно быть обеспечено достаточное пространство для циркуляции воздуха над мультиваркой и вокруг нее. Не накрывайте мультиварку.
- Во время варки не прикасайтесь к местам, в которых выходит горячий пар - опасность ожога горячими предметами и паром.
- Не оставляйте любые кухонные принадлежности в съёмной чаше для варки (напр. ложку для перемешивания и сервировки продуктов) в случае использования функции поддержания температуры (Keep Warm).
- При поднятии крышки будьте осторожны и снимайте её всегда в направлении от себя.
- При открытии крышки обратите внимание на то, чтобы вода капала только в съёмную чашу для варки. Вода никогда не должна капать в корпус мультиварки.
- Следите за тем, чтобы на насадку и вилку кабеля питания, а также на розетку сети не попадали брызги воды или другой жидкости, а также не был направлен поток горячего пара, выходящего из прибора. Если это произойдёт, выключите защитный автомат подачи эл. тока к розетке и после этого перед дальнейшим применением тщательно высушите розетку, вилку и насадку.

По окончании варки

- Перед снятием чаши для варки, проволочной подставки или решётки и перед очисткой всегда подождите пока мультиварка полностью остынет.
- Не кладите нагретую крышку на чувствительные к воздействию тепла поверхности.

Обращение с прибором и его частями

- Завершив работу, всегда обращайтесь с прибором так, чтобы не касаться его корпуса или других частей, остающихся горячими под воздействием остаточного тепла.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям электроприбора. После выключения и отсоединения прибора от розетки эл. сети воспользуйтесь вырезами в основании прибора для его поднятия и переноски.
- Следует быть особенно осторожными при переноске решётки для жарки или проволочной подставки, наполненной горячими продуктами.

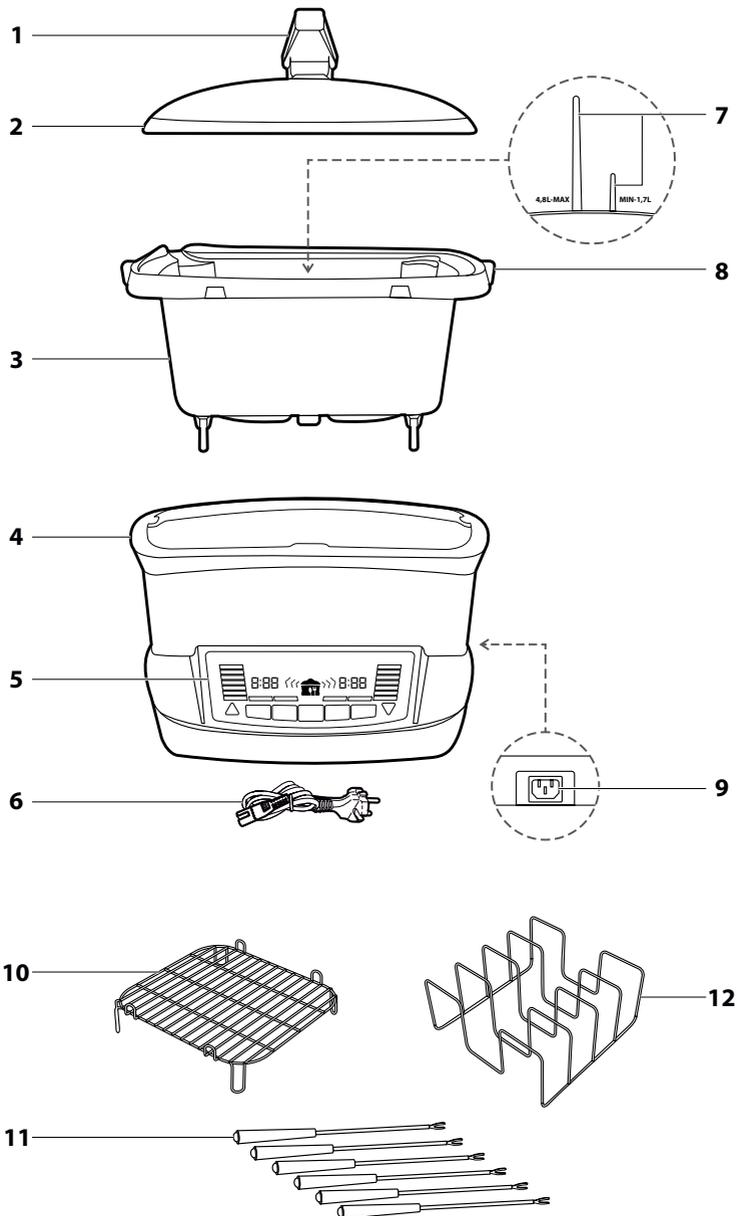
Безопасность в процессе ухода

- Перед чисткой дайте прибору полностью остыть.
- Регулярно чистите прибор после каждого использования, как описано в разделе Уход и очистка. Не проводите никакого другого технического обслуживания прибора, за исключением чистки, описанной в разделе Уход и очистка.
- Корпус прибора не рассчитан на мытье в посудомоечной машине.
- Не мойте электроприбор под проточной водой и не погружайте его в воду или другие жидкости.
- Чтобы не допустить царапин на антипригарной поверхности чаши для варки в процессе чистки, всегда используйте деревянные, силиконовые или пластмассовые принадлежности.
- Если крышка и съёмная чаша для варки горячие, не погружайте их в холодную воду и не мойте под проточной холодной водой. Резкое изменение температуры может привести к их повреждению.

Мультиварка с функцией фритюрницы

SFR 9300BK

A

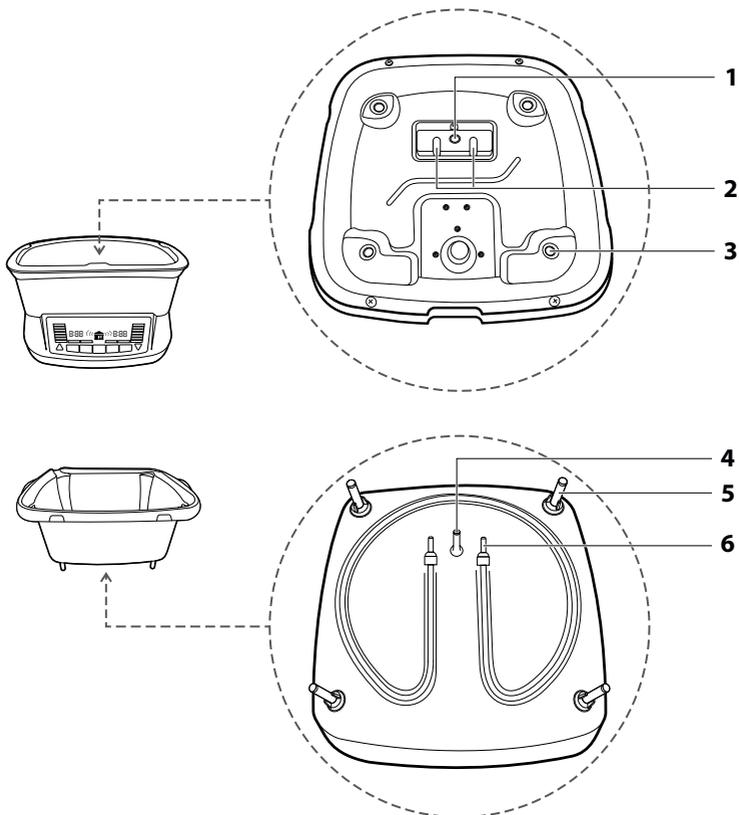


Мультиварка с функцией фритюрницы

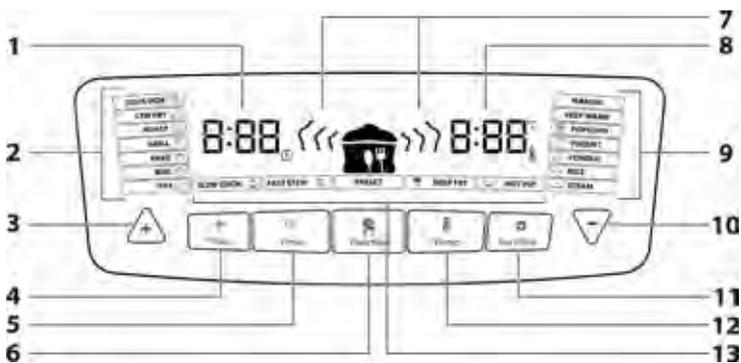
SFR 9300BK

RU

B



C



RU-9

ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

- | | |
|--|--|
| <p>A1 Ручка крышки</p> <p>A2 Стеклопанель крышки с прокладкой
Можно мыть в посудомоечной машине.</p> <p>A3 Чаша для приготовления
Объём 8 литров, изготовлена из алюминиевого сплава с антипригарным внутренним покрытием.
Можно мыть в посудомоечной машине.</p> <p>A4 Корпус мультиварки
По бокам корпуса предусмотрены вырезы, предназначенные для переноски.</p> <p>A5 Панель управления с дисплеем</p> | <p>A6 Кабель питания</p> <p>A7 Отметки минимального и максимального уровня</p> <p>A8 Рукоятки чаши для приготовления</p> <p>A9 Розетка подключения мультиварки (задняя сторона мультиварки)</p> <p>A10 Решетка для жарки</p> <p>A11 Вилки для фондю
Предназначены для накалывания различных продуктов, которые после этого обмакиваются в фондю или с их помощью продукты достаются из фондю.</p> <p>A12 Проволочная подставка Sous Vide</p> |
| <p>B1 Отверстие для штифта чаши</p> <p>B2 Отверстия для контактов чаши</p> <p>B3 Отверстия для ножек чаши</p> | <p>B4 Штифт</p> <p>B5 Ножи</p> <p>B6 Контакты</p> |
| <p>C1 Указатель времени</p> <p>C2 Левое меню программ</p> <p>C3 Кнопка + (плюс)
Предназначена для увеличения значения времени или температуры, а также для перемещения по программам готовки.</p> <p>C4 Кнопка Preset
Предназначена для активации функции отложенного приготовления.</p> <p>C5 Кнопка TIME (время)
Позволяет установить время процесса приготовления в диапазоне 0:01 – 9:59.</p> <p>C6 Кнопка FUNCTION (функция)
Позволяет выбрать из предварительно установленных программ приготовления</p> | <p>C7 Индикаторы не включенного/включенного процесса приготовления
Если процесс приготовления не включен, то символы отображаются постоянно. Если процесс приготовления включен, то символы последовательно отображаются от самого малого до самого большого.</p> <p>C8 Указатель уровня температуры</p> <p>C9 Правое меню программ</p> <p>C10 Кнопка – (минус)
Предназначена для уменьшения значения времени или температуры, а также для перемещения по программам готовки.</p> <p>C11 Кнопка Старт/Стоп (включить/прервать)
Предназначена для включения и прерывания процесса приготовления</p> <p>C12 Кнопка TEMP (температура)
Позволяет установить температуру процесса приготовления в диапазоне от 40 до 240 °C с шагом 10 °C.</p> <p>C13 Среднее меню программ</p> |

НАЗНАЧЕНИЕ МУЛЬТИВАРКИ

- Мультиварка с функцией фритюрницы предназначена для приготовления широкого ряда блюд, для которых при нормальных обстоятельствах необходимы различные кастрюли или ёмкости. Мультиварка позволяет, например, варить, печь, готовить на гриле, жарить, тушить, готовить на пару, запекать и готовить во фритюре, приготовить нежное фондю или домашний йогурт.
- Чтобы приготовить блюдо в мультиварке, можно выбрать одну из 18 заранее настроенных программ, без необходимости каких-либо других настроек, либо вручную задать время и температуру приготовления по своему усмотрению.
- Далее в мультиварке предусмотрены функции отложенного приготовления и автоматическое или ручное поддержание температуры блюда по окончании приготовления.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием вымойте съёмную чашу для приготовления **A3**, крышку **A2** и принадлежности **A10 - A12** горячим раствором с моющим средством для посуды. Затем сполосните их чистой водой и тщательно насухо вытрите мягким полотенцем. Внутреннюю чашу, крышку и принадлежности также можно мыть в посудомоечной машине.
- Слегка влажным кухонным полотенцем также вымойте внутреннюю и внешнюю часть мультиварки **A4** и вытрите насухо. Никогда не погружайте мультиварку в воду или другие жидкости!

ПРИМЕНЕНИЕ

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ И СОВЕТЫ ПО ВАРКЕ

- Объём продуктов для варки всегда выбирайте таким образом, чтобы не превысить максимальный объём чаши для варки. Под продукт всегда залейте достаточное количество воды, в ином случае мультиварка может перегреться без воды перед окончанием процесса варки.
- Если Вы готовите мясо целым куском, то залейте достаточный объём воды. С мяса всегда обрежьте лишний жир. Мясо, рыбу и морепродукты тщательно проварите.
- В чашу для варки можно вложить и замороженное мясо, однако к нему необходимо добавить около 0,2 л тёплой воды или бульона, чтобы между мясом и чашей возник тепловой промежуточный слой, защищающий чашу от быстрого изменения температуры. Одновременно учтите, что время варки увеличится на несколько часов.
- В общем продукты нарежьте на кусочки одинакового размера, чтобы они готовились равномерно.
- Овощи, например морковь, лук, турнепс и т.д. готовятся дольше чем мясо, поэтому режьте их на достаточно мелкие кусочки.
- Замороженные овощи размораживайте и добавляйте в последние пол-часа - час приготовления. В результате овощи сохраняют цвет и структуру. Одновременно смесь в мультиварке не будет слишком сильно охлаждена.
- В случае предварительного обжаривания мяса и овощей на сильном огне на отдельной сковороде Вы устранили часть жира из мяса а также улучшится внешний вид и вкус мяса и овощей.
- Молочные изделия, например сливки, сметана или йогурт а также макароны при томлении сбегаются или распадаются, поэтому добавляйте их в самом конце приготовления.
- Никогда не варите бобовые (напр. сухая фасоль и чечевица) в мультиварке, всегда сначала замочите их приблизительно на 10 часов в воде.
- Такие жиры как растительные масла, сливочное масло, сало можно вообще не использовать, особенно если необходимо приготовить диетическое блюдо. Если без жиров не обойтись, то будет достаточно 2-3 ложки растительного масла в зависимости от количества приготавливаемых порций.
- Во время варки как можно реже поднимайте крышку, так как при поднятии крышки выходит тепло и испаряются жидкости. Если во время варки вы часто поднимаете крышку или снимете её на длительное время, то необходимо учесть, что блюдо может быть не готовым и будет необходимо продлить время приготовления вручную путем изменения времени и/или температуры.
- Если продукты, предназначенные для обжаривания во фритюре, влажные, – сначала высушите их. Посыпайте продукты специями лишь после того, как обжарите их во фритюре, и не делайте это над чашей для приготовления или в процессе обжаривания.
- Если вы собираетесь обжаривать панированные продукты, следите за тем, чтобы они были покрыты панировочными сухарями равномерно и тщательно отряхивайте лишние крошки, поскольку, оставшись во фритюре, они испортят его.
- Некоторые продукты – например, пончики, – можно обжаривать прямо в чаше для приготовления с наполнителем без использования корзинки (не входит в комплект поставки).
- Если вы хотите готовить во фритюре замороженные продукты, сначала удалите лишний лед, поскольку это может привести к вскипанию масла.

Мультиварка с функцией фритюрницы

SFR 9300BK

СБОРКА

- Достаньте из мультиварки чашу для приготовления и заполните её ингредиентами в зависимости от планируемого блюда. Всегда соблюдайте метки **A7** (MIN/MAX) внутри чаши. Общий объём продуктов не должен превышать 4/5 объёма ёмкости. При приготовлении блюда, которое увеличивается в объёме во время варки, заполните ёмкость максимально до объёма 3/5. Минимальный объём вареного продукта не должен быть меньше чем 1/5 объёма ёмкости.
- Для фритюра используйте только такое растительное масло или жир, которые четко маркированы как «непенающиеся» и подходят для фритюра. Эту информацию вы найдете на упаковке или этикетке.



Предупреждение:

Никогда не нарежьте продукты прямо в чаше для варки **A3**.

Никогда не вкладывайте продукты прямо в корпус мультиварки **A4**.

Для фритюра никогда не смешивайте друг с другом разные виды жира или растительного масла.

- Очистите верхний край чаши для варки и, при необходимости, все остальные части, которые были загрязнены продуктами при заполнении.
- Перед вкладыванием чаши для варки в мультиварку убедитесь, что внутренняя часть мультиварки чистая и там нет остатков продуктов.
- Чашу для варки поместите в корпус так, чтобы штифт **B4**, ножки **B5** и контакты **B6** вошли в соответствующие отверстия **B1-B3** в металлической плите внутри мультиварки.



Предупреждение:

Всегда контролируйте правильное размещение чаши в корпусе мультиварки. Никогда не пытайтесь включить мультиварку если чаша вставлена неправильно!

РАЗМЕЩЕНИЕ МУЛЬТИВАРКИ

- Разместите мультиварку на ровную, сухую, чистую и, прежде всего, стабильную и термостойчивую поверхность. Если нужно использовать мультиварку на столешнице, чувствительной к теплу, подложите под нее кухонную дощечку или термостойкий материал.
- Если вы хотите поставить мультиварку на плиту под вытяжку, следите за тем, чтобы плита была выключена.
- В непосредственной близости к мультиварке не должны быть предметы или поверхности, которые могут быть повреждены выходящим паром, напр. стены, кухонные шкафчики, шкафы для посуды, картины, шторы и т.п.
- Мультиварку разместите так, чтобы она была вне досягаемости для детей, чтобы никто не мог за неё зацепиться, сбросить или перевернуть.

ВКЛЮЧЕНИЕ

- Концовку кабеля питания подключите в розетку мультиварки, а вилку кабеля питания мультиварки подключите к розетке эл. сети. Будет подан звуковой сигнал, дисплей включится на 1 секунду и погаснет, а мультиварка перейдет в режим экономии энергии.
- При нажатии любой кнопки дисплей включится, а мультиварка перейдет в режим ожидания и будет готова к работе. Дисплей включен и отображаются отдельные программы приготовления.
- Мультиварка также переходит в режим ожидания при нажатии кнопки **C11** (Старт/Стоп) в любой момент во время работы мультиварки.
- Если в течение 1 минуты не будет исполнено никаких настроек, мультиварка снова перейдет в режим экономии энергии.



Примечание:

При первом использовании возможно появление слабого запаха из-за выгорания нового изделия. Это обычное явление, которое исчезнет после нескольких включений. Поэтому перед первым применением можно залить в антипригарную чашу две чашки воды и включить режим STEAM (приготовление на пару). В случае необходимости повторите процесс.

Мультиварка с функцией фритюрницы

SFR 9300BK

RU

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО УСТАНОВЛЕННЫХ ПРОГРАММ

- Многофункциональная мультиварка имеет интеллигентные программы готовки. Каждая из них имеет свое время приготовления и температуру таким образом, чтобы легко достичь наилучших результатов.

Обзор программ:

ПРОГРАММА	ОПИСАНИЕ	ИСХОДНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ		ВОЗМОЖНОСТЬ ИЗМЕНЕНИЯ	
		ДЛИТЕЛЬНОСТЬ	ТЕМПЕРАТУРА	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ	ТЕМПЕРАТУРА
SOUS VIDE	Приготовление в вакууме с помощью водяной бани и вакуумных пакетов. Программа подходит, прежде всего, для мяса, рыбы, овощей а также фруктов. При использовании программы используйте прилагаемую решётку.	1:00	50 °C	1:00-9:59	40–99 °C
STIR-FRY	Быстрое обжаривание ингредиентов в небольшом объёме очень горячего масла при постоянном размешивании. Программа подходит для мяса и рыбы, куда можно добавить такие гарниры как лапша или рис.	0:10	240 °C	0:05-0:20	140–240 °C
ROAST	Запекание. Используйте программу для запекания, обжаривания или быстрого обжаривания на сильном огне мяса, овощей, птицы и т.п.	0:60	240 °C	0:10-1:00	120–240 °C
GRILL	Программа предназначена для гриля, например ломтиков маринованного куриного мяса или иных продуктов. При использовании программы используйте прилагаемую решётку.	0:30	240 °C	0:10-1:00	150–240 °C
BAKE	Выпечка. Программа подходит для приготовления пирогов, кексов, печенья и других сладких блюд, а также запеченного мяса, рыбы и овощей.	0:30	180 °C	0:10-2:00	140–180 °C
BOIL	Программа подходит для приготовления макарон, картофеля, риса, овощей, супов и соусов, кнеликов и т.п.	0:25	150 °C	0:15-1:00	100–240 °C
FRY	Жарка продуктов, частично погруженных во фритюрный наполнитель	0:20	200 °C	0:01-1:00	120–240 °C

Мультиварка с функцией фритюрницы

SFR 9300BK

SLOW COOK	Медленное приготовление продуктов. Ингредиенты достаточно нарезать, положить в чашу, перемешать, прикрыть, при необходимости изменить время и температуру, включить приготовление и далее уже не нужно заботиться о блюде.	6:00	100 °C	0:30-6:00	×
FAST STEW	Быстрое тушение Программа идеальна для тушения мяса, печени, рыбы или овощей. Программа позволяет приготовить сочные блюда аналогично скороварке. Нет необходимости доливать воду.	1:00	120 °C	0:01-2:00	120–200 °C
DEEP FRY	Приготовление продуктов, полностью погруженных во фритюрный наполнитель.	0:40	210 °C	0:20-2:00	180–210 °C
HOT POT	Варка супа прямо на обеденном столе. В суп одновременно с тем, как его постепенно разливают в тарелки, добавляются ингредиенты, которые снова варятся и сервируются после этого. В качестве ингредиентов могут быть тонкие ломтики мяса, листовые овощи, грибы, яичные кнедлики, тофу, морепродукты и т.п.	1:00	220 °C	0:30-9:59	120–240 °C
STEAM	Приготовление продуктов на пару. Программу можно использовать и для подогрева холодных или замороженных продуктов питания.	0:15	220 °C	0:10-1:00	120–220 °C
RICE	Варка обычного или предварительно сваренного риса.	N/A	100 °C	×	× *
FONDUE	Приготовление шоколадного, сырного или мясного соуса или глазури.	2:00	60 °C	0:30-4:00	40–70 °C
YOGURT	Приготовление домашних йогуртов. Используйте кипяченое или пастеризованное молоко и йогуртовую культуру. В качестве йогуртовой культуры может использоваться продающийся в магазине йогурт без вкусовых добавок, остатки йогурта предыдущего приготовления, йогуртовая смесь в порошке, продающаяся в супермаркетах, или йогуртовая культура, которую можно приобрести в магазинах здорового питания.	4:00	40 °C	0:30-9:59	×

Мультиварка с функцией фритюрницы

SFR 9300BK

RU

POPCORN	Приготовление попкорна. Попкорн можно приготовить без масла или с небольшим количеством масла или жира. Готовому попкорну можно придать вкус по желанию.	0:08	240 °C	0:01-0:15	200–240 °C
MANUAL	Позволяет индивидуально настроить все параметры готовки – согласно рецепту, количеству продуктов и собственным предпочтениям.	1:00	240 °C	0:01-9:59	40–240 °C
KEEP WARM	Поддержание температуры. Программа сохраняет продукты при температуре около 80 °C в течение предварительно заданного или установленного вами времени.	2:00	80 °C	0:30-9:59	×
PRESET	Отложенный старт. Позволяет начать приготовление в заданное вами время.	1:00	×	0:01-9:59	×

Пояснения:

× = функция недоступна или настройка невозможна

* = Во время нагрева невозможно изменять время или температуру. После достижения кипения можно установить время в диапазоне 0:10-0:15 мин

Выбор программы

- Программы из левого, среднего и правого меню можно выбрать тремя способами:
 - Кнопкой **C6** (Function): Каждое нажатие кнопки циклично выбирает программу против часовой стрелки, т.е. слева направо.
 - Кнопкой **C3** (плюс) в режиме готовности: Каждое нажатие кнопки циклично выбирает программу против часовой стрелки, т.е. слева направо.
 - Кнопкой **C10** (минус) в режиме готовности: Каждое нажатие кнопки циклично выбирает программу по часовой стрелке, т.е. справа налево.

Нажатие любой из указанных кнопок сопровождается коротким звуковым сигналом, миганием выбранной программы и отображением предварительно установленных параметров варки на дисплее.

Включение, остановка и окончание программы

- Чтобы начать готовку, нажмите кнопку **C11** (Старт/Стоп). Выбранная программа приготовления будет мигать, индикаторы **C7** будут загораться и начнется отсчет установленного по умолчанию времени.
- Процесс готовки можно прервать в любой момент повторным нажатием кнопки **C11** (Старт/Стоп).
- Как только мультиварка закончит приготовление, она 3× просигналиит и в зависимости от выбранной программы или настройки перейдет в режим поддержания температуры или в режим экономии энергии, т.е. дисплей погаснет. Тем самым процесс автоматической готовки закончен.

ИЗМЕНЕНИЕ ПРОГРАММЫ ГОТОВКИ

- Для большинства программ некоторые или все заводские настройки можно изменить по своему усмотрению, исходя из кулинарного опыта. Параметры с возможностью изменения приведены в таблице обзора программ.
- Параметры можно изменить перед началом готовки и во время готовки. Изменение параметров можно отменить в любой момент нажатием кнопки **C11** (Старт/Стоп).
- Завершив редактирование параметров, начните приготовление блюда, нажав кнопку **C11** (Старт/Стоп). Процесс приготовления будет исполняться аналогично как для автоматического приготовления.

Изменение времени

- Выберите программу, в которой можно изменить длительность готовки, и нажмите кнопку **C5** (Time). После первого нажатия кнопки **C5** начнут мигать значения минут, при следующем нажатии начнут мигать значения часов. С помощью кнопок **C3** (плюс) или **C10** (минус) измените значение по необходимости.
- При изменении минут значение изменится на 1 минуту при каждом нажатии. Удерживанием кнопки время можно изменять на 10 минут.

Изменение температуры

- Выберите программу, позволяющую изменить температуру и нажмите кнопку **C12** (Temp). С помощью кнопок **C3** (плюс) или **C10** (минус) измените значение по необходимости.

ГОТОВКА ВРУЧНУЮ

- Мультиварка также позволяет установить произвольные параметры приготовления продуктов в зависимости от рецепта, объёма продуктов и вашего личного вкуса. Таким образом можно установить температуру и время готовки, см. таблицу обзора программ.
- Выберите программу Manual (ручной режим). Отобразится исходное время **01:00** и температура 240 °C.
- Настройте параметры, как описано в предыдущем разделе ИЗМЕНЕНИЕ ПРОГРАММЫ ГОТОВКИ.
- Завершив настройку параметров, начните приготовление блюда, нажав кнопку **C11** (Старт/Стоп). Процесс приготовления будет исполняться аналогично как для автоматического приготовления.

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Функция отложенного приготовления позволяет начать приготовление по истечении установленного вами времени. Минимальное время задержки составляет 30 минут, максимальное – 24 часа.
- Отложенное приготовление доступно только для программ SOUS VIDE, BAKE, BOIL, SLOW COOK, FAST STEW, HOT POT, STEAM и RICE.
- Выберите программу готовки и нажмите на кнопку **C4** (Preset). Начнет мигать надпись PRESET и указатель времени. Исходное значение времени - 1 час. Нажатием кнопки **C5** (Time) и далее с помощью кнопок **C3/C10** (+/-) значение можно изменять в диапазоне от 0:01 до 9:59.
- Нажатием кнопки **C11** (Старт/Стоп) начинается отсчёт. Включится надпись PRESET. Как только истечет заданное время, мультиварка автоматически начнет процесс готовки.

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ (KEEP WARM)

- Функция поддержания температуры предназначена для сохранения продуктов в тепле при установленной по умолчанию температуре 80 °C.
- Поддержание температуры включается автоматически по окончании готовки в программах BOIL, SLOW COOK, FAST STEW, STEAM и RICE. Её можно включить и вручную выбором программы KEEP WARM кнопкой **C6** (Function) или кнопками **C3/C10** (+/-).
- Исходное значение включенной автоматически или вручную функции поддержания температуры составляет 2:00 часа. Значение можно изменить в диапазоне от 0:30 до 9:59 после нажатия кнопки **C5** (Time) и установкой требуемого значения с помощью кнопок **C3/C10** (+/-). Установленную по умолчанию температуру изменить невозможно.
- Функция включается нажатием кнопки **C11** (Старт/Стоп). Символы **C7** активируются и включится отсчет времени. Функцию можно в любой момент выключить нажатием кнопки **C11** (Старт/Стоп).
- Как только истечет установленное время, включится звуковая сигнализация и мультиварка автоматически выключится.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

- Мультиварка оборудована предохранителем от перегрева. Как только в чаше для приготовления уже не будет воды или сока из продукта и в результате этого возникла слишком большая температура, мультиварка автоматически выключится. В этом случае достаньте вилку питания из розетки и подождите пока мультиварка остынет. После этого её снова можно использовать.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ МУЛЬТИВАРКИ

- Для полного отключения мультиварки отсоедините кабель питания от розетки эл. сети и оставьте её до полного охлаждения. После охлаждения очистите её в соответствии с разделом ОЧИСТКА И УХОД и поместите на хранение в подходящее место.

Мультиварка с функцией фритюрницы

SFR 9300BK

RU

ОЧИСТКА И УХОД



Предупреждение:

Перед любой очисткой или уходом всегда отсоедините мультиварку от эл. сети. Перед снятием крышки и изъятием чаши для варки всегда подождите пока мультиварка полностью остынет.



Предупреждение:

Корпус мультиварки и её кабель питания не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

Не опрыскивайте их водой или другой жидкостью и не погружайте в воду или другие жидкости.

- Съёмную чашу для варки, крышку и все возможные использованные принадлежности вымойте в горячей воде с моющим средством, сполосните и тщательно высушите мягким кухонным полотенцем. Эти детали также можно мыть в посудомоечной машине.
- Если крышка сильно загрязнена, осторожно снимите с неё резиновую прокладку и тщательно вычистите крышку и прокладку, вымойте и просушите их. Не забудьте вернуть прокладку обратно на крышку.
- Слегка влажным кухонным полотенцем также вымойте внешнюю часть мультиварки и вытрите насухо. Внутреннюю часть мультиварки протрите бумажными салфетками, крупные загрязнения можно удалить смоченной мягкой губкой, а затем вытереть насухо.
- Если нужно удалить из чаши для варки пригоревшие остатки пищи, замочите ее на 20–30 минут в горячей воде со средством для мытья посуды. Затем можно будет легко удалить остатки пищи мягкой кухонной щеточкой.



Предупреждение:

Для чистки внешней стороны корпуса мультиварки или чаши для варки никогда не используйте химические средства, проволочную мочалку для посуды, металлические мочалки или чистящие средства с абразивными компонентами, поскольку они могут повредить корпус мультиварки или чашу для варки.

ХРАНЕНИЕ

- Перед размещением на хранение мультиварка должна полностью остыть, её необходимо выключить и отсоединить от эл. сети, она должна быть чистой и сухой.
- В чашу для варки поместите принадлежности и вставьте чашу для варки в мультиварку. На ёмкость установите крышку.
- После этого поместите мультиварку в чистое, сухое и недоступное для детей место.



Предупреждение:

Во время хранения не подвергайте мультиварку воздействию экстремальных температур, прямых солнечных лучей, повышенной влажности и не держите ее в очень пыльной среде. Во время хранения ничего не кладите на мультиварку.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальный диапазон напряжения	220–240 В переменного тока
Номинальная частота.....	50–60 Гц
Номинальная потр. мощность.....	1 800 Вт
Объем фритюрной емкости	4,8 л
Размеры (высота × ширина × глубина):.....	300 мм × 345 мм × 340 мм
Масса.....	4 кг

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в текст и технические характеристики.

УКАЗАНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКОЙ

Использованный упаковочный материал поместите в место сбора коммунальных отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



Этот символ на изделии или в сопроводительной документации означает, что после завершения эксплуатации электрические и электронные товары не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Для надлежащей обработки, утилизации и переработки сдайте эти изделия в установленные пункты сбора вторичного сырья. В качестве альтернативы в некоторых странах Европейского Союза и других европейских странах можно вернуть свои изделия местному продавцу в случае приобретения эквивалентного нового продукта.

Правильная утилизация данного изделия поможет сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут возникнуть в результате неправильной утилизации отходов. Для получения более подробной информации обратитесь в местные инстанции или ближайший пункт сбора вторичного сырья. Неправильная утилизация отходов данного типа может повлечь за собой штраф в соответствии с национальным законодательством.

Для субъектов предпринимательской деятельности в странах Европейского Союза

Если вы собираетесь утилизировать электрическое и электронное оборудование, запросите необходимую информацию у своего продавца или поставщика.

Утилизация в других странах за пределами Европейского Союза

Действие этого символа распространяется на Европейский Союз. Если вы собираетесь утилизировать данный продукт, запросите необходимую информацию о надлежащем способе утилизации у местных властей или у своего дилера.



Это изделие соответствует всем распространяющимся на него основным требованиям директив ЕС