



Мультиварка электрическая GOODHELPER MC-5100



Инструкция по эксплуатации

Спасибо за покупку продукции GOODHELPER!

Данная модель предназначена для приготовления пищи в домашних условиях.

Не используйте устройство за пределами помещения или в коммерческих целях!

Внимательно прочитайте эту инструкцию перед первым использованием устройства, и сохраните для дальнейшего использования. Халатное отношение к рекомендациям этой инструкции может привести к несчастному случаю.

ОСОБЕННОСТИ

- 10 программ и режимов
- Таймер с LED-индикацией
- Антипригарное покрытие чаши
- Объем чаши - 5 литров
- Мощность - 900 Вт
- Режим поддержания тепла
- Облицовка корпуса - нержавеющей сталь
- Аксессуары в комплекте

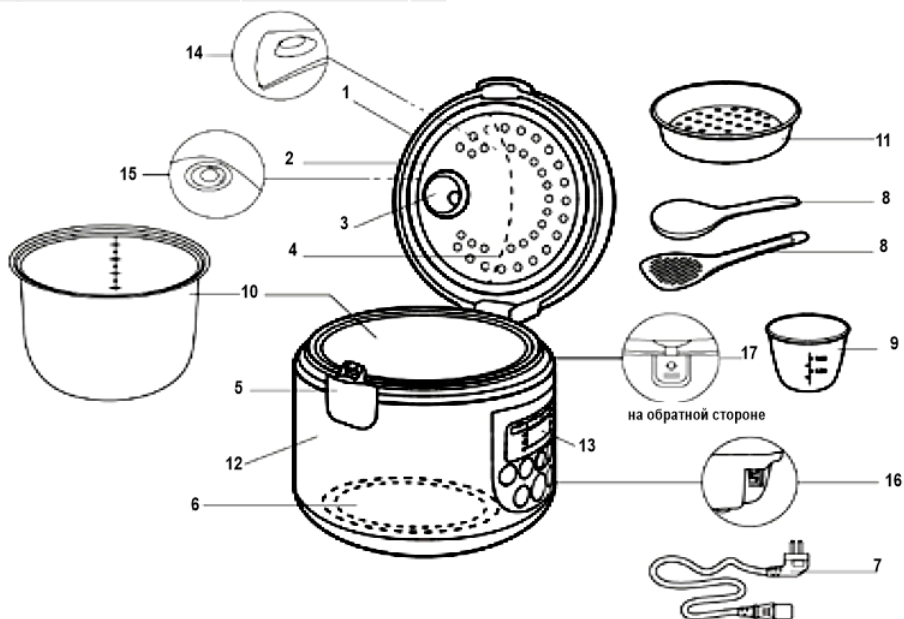
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием убедитесь, что напряжение Вашей сети питания и допустимая мощность соответствуют указанным на корпусе прибора.
- Подключайте прибор только к розетке с заземлением.
- Использовать только в бытовых целях согласно данному Руководству по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы его не используете.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Не используйте устройство с поврежденным шнуром питания и/или вилок.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. При возникновении неполадок обращайтесь в службу ремонта бытовой техники.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не наматывайте его.
- Не перегружайте прибор продуктами.
- Данный прибор не рекомендуется использовать людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также обладающих недостаточным опытом или знанием продукта. Данной категории лиц рекомендуется использовать прибор только

под присмотром.

- Устанавливайте изделие только на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.
- При установке следите за тем, чтобы горячий пар во время приготовления не попадал на мебель, бытовую технику, стены и т.п.
- Перед приготовлением убедитесь, что внутренние и внешние части мультиварки чистые. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.
- Во избежание ожога не подносите близко руку или лицо к отверстиям для выпуска пара.
- Не беритесь за изделие и его сетевую вилку влажными руками.
- Перед отсоединением вилки шнура изделия от сетевой розетки убедитесь, что оно выключено.
- Не включайте прибор без чаши или с пустой чашей. Никогда не дотрагивайтесь до внутренних частей поверхностей нагретого прибора.
- Перемещайте мультиварку за корпус, а не за ручку на крышке.
- Во избежание повреждений изделия выполняйте следующие условия: после транспортировки или хранения при отрицательных температурах включение изделия допускается только после его выдержки при комнатной температуре в оригинальной упаковке не менее 4-х часов; оберегайте изделие от деформаций, ударов и падений; не допускается наполнять прибор выше максимальной и ниже минимальной отметок на мерной шкале.
- Не следует без особой необходимости открывать крышку до окончания процесса приготовления и отключения мультиварки.
- Продукты и вода должны помещаться в чашу в строгом объеме. Если воды не достаточно, то продукты будут не в полной мере обработаны или передержаны.
- Регулярно очищайте паровой клапан.
- Нельзя перекрывать клапан никакими предметами, как и заменять его на какую-либо другую деталь.
- Внутреннюю чашу нельзя использовать на других нагревательных поверхностях или заменять ее в мультиварке другими емкостями, не предназначенных для этого.
- Не готовьте новую порцию сразу после того, как закончено приготовление предыдущей, ожидайте в течение 15 минут, чтобы позволить нагревательной пластине остыть, затем можно приступить к приготовлению новой порции.
- Никогда не используйте мультиварку, если в чаше нет продуктов и/или жидкости.
- Никогда не наливайте жидкость в корпус мультиварки.
- При обнаружении необычного шума, запаха, дыма или других нарушений в работе прибора, необходимо немедленно выключить его и отключить от сети. Проверьте, не попали ли посторонние предметы между чашей и нагревательным элементом. Если проблема не обнаружена, необходимо обратиться в службу ремонта бытовой техники.
- Во время работы прибора воздух и пар не должны выходить в месте соединения крышки с корпусом.
- После окончания приготовления не помещайте чашу для приготовления сразу под холодную воду. Это может вызвать повреждение внутреннего антипригарного покрытия. Дайте ей остыть.
- Внутренняя поверхность чаши имеет антипригарное покрытие, которое требует аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить покрытие чаши, рекомендуется использовать принадлежности из комплекта к мультиварке. Можно использовать также деревянные, пластиковые или силиконовые принадлежности.
- Перед первым использованием промойте чашу в теплой воде с использованием жидкого моющего средства, используя мягкую губку.
- Не мойте в чаше крупу и другие продукты, т.к. это может вызвать повреждение антипригарного покрытия. Для мытья продуктов используйте другую емкость.

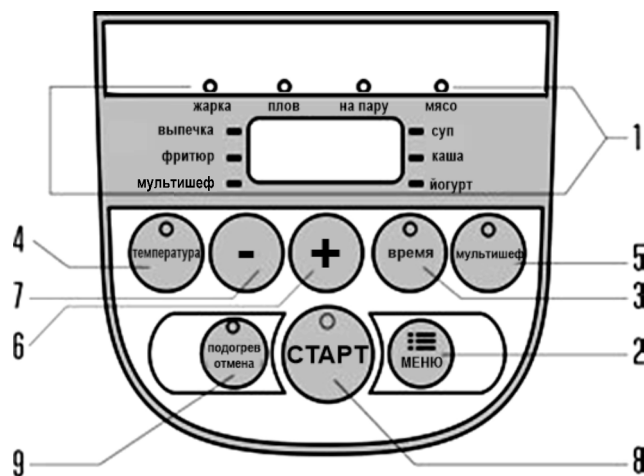
УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ



1. Верхняя крышка 2. Внутренняя крышка 3. Отверстия д/выхода пара 4. Ручка 5. Держатель для ложки
 6. Нагревательный элемент 7. Сетевой шнур 8. Ложка 9. Мерный стакан 10. Внутренняя чаша
 11. Контейнер для готовки на пару 12. Корпус 13. Панель управления 14. Кнопка открывания крышки
 15. Выпускной клапан 16. Разъем для сетевого шнура 17. Контейнер для сбора конденсата

Внимание! Все изображения схематичны и могут отличаться от фактического вида прибора, т.к. предназначены исключительно для ознакомления с устройством прибора и его органов управления.

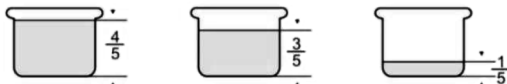
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Индикация режимов приготовления
 2. Меню - выбор программы приготовления
 3. Отложенный старт: выбор времени начала приготовления
 4. Температура - выбор температуры приготовления на программах "Мультишеф", "Фритюр"
 5. Мультишеф - программа с возможностью настройки времени и температуры
 6. "+" - увеличение времени и температуры приготовления
 7. "-" - уменьшение времени и температуры приготовления
 8. Старт - начало приготовления
 9. Подогрев/Отмена - включение функции поддержания температуры; отмене настроек, прерывание работы программы

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Откройте крышку мультиварки, нажав кнопку замка крышки.
- Извлеките внутреннюю чашу из мультиварки. Чаша имеет мерную шкалу, при наполнении продуктами не превышайте отметку максимального уровня (MAX).



- Наполните чашу заранее подготовленными продуктами и водой так, чтобы уровень содержимого располагался между уровнями 1/5 и 4/5 чаши. Для продуктов, которые сильно увеличиваются в размерах в процессе приготовления (например, бобовые), максимальный объем не должен превышать отметку 1/5. Во время приготовления пропорции воды и продуктов должны составлять 1:1. Во время приготовления каш рекомендуемые пропорции крупы и жидкости – 1:8.

Примечание: указанные пропорции носят ознакомительный характер и могут варьироваться. Личные предпочтения потребителей в приготовлении продуктов могут отличаться.

- При приготовлении необходимо, чтобы в чаше находилось хотя бы минимум воды или другой жидкости (1/2 чаши) для образования пара. Избегайте полного выпаривания жидкости.

ПЕРЕД началом использования

- Выньте внутреннюю чашу для приготовления и паровую чашу, вымойте и вытрите их насухо мягкой тканью.
- Протрите корпус прибора влажной тканью. Запрещается мыть корпус и крышку водой, погружать их в воду.
- Чтобы избежать повреждений антипригарного покрытия чаши для приготовления, не используйте во время очистки ее внутренней поверхности щетки и абразивные моющие средства.
- Во время очистки прибор должен быть отключен от электросети.
- Установите прибор на ровной сухой поверхности, подальше от края. Не ставьте прибор на пол. Во время нагревания мультиварки (иногда - в процессе приготовления) из клапана выхода пара может выходить пар. Это нормальное явление. В связи с этим не ставьте мультиварку непосредственно под полками или другими предметами мебели во время ее эксплуатации.

Установка времени приготовления

В мультиварке предусмотрена возможность изменения времени приготовления, установленного для ряда программ. Но возможность изменения, величина изменения и возможный диапазон времени зависят от конкретной выбранной программы приготовления.

Для изменения времени приготовления:

1. Нажмите кнопку "Меню" и выберите нужную программу приготовления. На дисплее для каждой программы будет освещаться время приготовления по умолчанию.
2. Нажмите кнопку "+" или "-" для изменения значения времени. .
3. Нажмите кнопку "Старт" для подтверждения. Мультиварка начнет приготовления, на дисплее отобразится время приготовления и обратный отсчет.

Отложенный СТАРТ

Эта функция позволяет задать отложенное время, через который начнет работу выбрана программа приготовления, кроме программ "Плов", "Мультишеф" и "Йогурт".

1. Нажмите кнопку "Меню", чтобы выбрать желаемую программу, на дисплее отобразится время приготовления по умолчанию.
2. Нажмите кнопку "Время", индикатор отложенного старта загорится. На дисплее появятся мигающие цифры 00:00. Если при нажатии кнопки «Время» индикатор отложенного старта не загорится - это означает, что выбранная программа не имеет функции отложенного старта.
3. Нажмите кнопку "Старт" для подтверждения.

Функция поддержания температуры (АВТОПОДОГРЕВ)

После окончания приготовления блюда, все программы перейдут в автоматический режим поддержания температуры. При необходимости автоподогрев можно отключить, нажав кнопку "подогрев / отмена".

Программа «МУЛЬТИШЕФ»

Предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления.

Программа «СУП»

Программа рекомендована для приготовления супов, борщей, бульонов, компотов.

Программа «Жарка»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Допускается жарить продукты с открытой крышкой прибора. Обжаривание продукты при открытой крышке прибора позволит получить хрустящую корочку. Перед повторным использованием программы "Жарка" дайте прибору полностью остыть.

Программа «Выпечка»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоёного теста, а также для выпечки иных мучных изделий.

1. Подготовьте тесто и ингредиенты в соответствии с рецептом. Смажьте чашу маслом или маргарином, чтобы готовую выпечку было легче извлечь из чаши.

2. Изложите тесто в чашу и выровняйте его. Следите за тем, чтобы уровень теста был ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.

Через 5-10 минут после окончания работы программы вытащите чашу из мультиварки. Затем переверните ее вверх дном на лоток и вытащите готовый продукт.

Внимание! Используйте кухонные варежки или прихватки

Программа «ПАРОВАРКА»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, диетических и вегетарианских блюд, детского меню.

При приготовлении овощей и других продуктов на пару:

1. Налейте в чашу 500-600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.

2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару.

Программа «Подогрев»

Мультиварку можно использовать для разогрева холодных блюд.

1. Положите продукты во внутреннюю чашу, установите ее в корпус мультиварки.

2. Закройте крышку, подключите прибор к электросети.

3. Нажмите кнопку "подогрев".

Прозвучит звуковой сигнал, загорится индикатор кнопки, после чего программа запустится автоматически..

● По окончании приготовления отключите прибор от сети.

Режимы приготовления

ПРОГРАММА	НАЗНАЧЕНИЕ	ТЕМПЕРАТУРА °С	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ДИАПАЗОН УСТАНОВОК	ПОДДЕРЖАНИЕ БЛЮД ГОРЯЧИМИ	ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ	РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ
Жарка	Жарка мяса, рыбы, овощей, грибов и т.д.	130 °С	00:30	00:05-06:00	нет	есть	нет
Плов	Приготовление плова и блюд на основе риса	110 °С	00:45	00:05-06:00	есть	нет	нет
Пароварка	Приготовление диетических блюд и детского питания, стерилизация	140 °С	00:30	00:05-06:00	есть	есть	нет
Мясо	Приготовление блюд из мяса	140 °С	00:45	00:05-06:00	есть	есть	нет
Выпечка	Приготовление запеканок, бисквитов, пирогов	140 °С	00:50	00:05-06:00	есть	есть	нет
Фритюр	Обжаривание продуктов в большом количестве масла	140 °С	00:20	00:05-06:00	нет	есть	100-160 °С
Мультишеф	Приготовление различных блюд с возможностью регулировки времени и температуры	140 °С	00:05	00:05-06:00	есть	нет	100-160 °С
Суп	Приготовление супов, борщей, бульонов, компотов	100 °С	01:30	00:05-06:00	есть	есть	нет
Каша	Приготовление каш и блюд на основе круп	100 °С	01:30	00:05-06:00	есть	есть	нет
Йогурт	Приготовление йогурта, поднятие теста	40 °С	08:00	06:00-12:00	нет	нет	нет
Подогрев	Подогрев пищи	70 °С	-	-	-	-	-

Возможные проблемы и способы их решения

ПРОБЛЕМЫ	СПОСОБЫ РЕШЕНИЯ
Блюдо приготовилось не до конца	Во время приготовления блюд не открывайте крышку мультиварки без необходимости.
	Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничего не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована.
	Чаша должна быть установлена в середину прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному элементу.
Выпечка получилась влажной	Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнения нагревательного диска.
	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь не выбирать в качестве ингредиентов продукты, которые содержат слишком много влаги, или по возможности используйте их в минимальных количествах.
На дисплее появляется код системной ошибки E1-E4	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу после приготовления. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на недолгий срок при включенном автоподогреве.
	Обратитесь в Авторизованный сервисный центр

Очистка и уход

Внимание! Всегда отключайте прибор от электросети перед его очисткой.

Внимание! Убедитесь в том, что прибор полностью остыл.

- Во время очистки чаши для приготовления, чаши для приготовления на пару, стаканчиков для йогурта используйте только мягкую губку, теплую воду и неабразивное моющее средство. Не пользуйтесь щетками с металлической проволокой и растворителями для очистки загрязненных частей мультиварки. Эти аксессуары необходимо очищать после каждого использования.
- Для того, чтобы очистить поверхность корпуса и крышку, используйте только влажную ткань. Не используйте абразивные моющие средства.
- Если остатки блюда прилипли к чаше, перед очисткой залейте в чашу немного воды.
- Не погружайте корпус прибора в воду и не мойте его под проточной водой.
- Съемную чашу и чашу для приготовления на пару можно мыть в посудомоечной машине, но лучше это делать вручную при помощи мягкой губки - это уменьшит возможность повреждения антипригарного покрытия чаши.
- Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен внутри нагревательного диска) можно очистить влажной (не мокрой!) губкой или салфеткой.
- Регулярно проверяйте состояние съемного выпускного клапана. Во время работы он не должен быть заблокирован посторонними предметами, остатками еды или жира. Для того, чтобы очистить клапан:
 1. Аккуратно потяните паровой клапан вверх и на себя.
 2. Внутренний кожух поверните против часовой стрелки до упора и снимите его.
 3. За необходимости аккуратно вытащите резинку клапана. Промойте все части клапана.
 4. Проведите сборку в обратной очередности: Вставьте резинку на место, вставьте пазы основной части клапана с соответствующими выступлениями на внутреннем кожухе и верните по часовой стрелке. Плотно установите паровой клапан в гнездо на крышке.
- Во время приготовления пищи возможно образование конденсата, который скапливается в специальной полости и стекает в специальный контейнер, расположенный на корпусе прибора. Чтобы снять контейнер, потяните его на себя, вылейте конденсат и промойте контейнер, установите контейнер на место.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Перед хранением отключите прибор от электросети.
- Храните прибор в вертикальном положении в прохладном сухом месте.
- Транспортировка товара должна производиться в оригинальной упаковке в вертикальном положении.
- Категорически не допускается падение и любые механические воздействия на упаковку при транспортировке.

УТИЛИЗАЦИЯ

После окончания срока службы утилизируйте использованное электронное изделие отдельно от обычных бытовых отходов. Изделие следует сдать в специализированные пункты приема электронного оборудования. Для получения информации о месте и способе утилизации отходов обратитесь к местным органам власти.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение сети 220-240 В / 50 Гц
Потребляемая мощность 900 Вт
Объем 5 л

Технические характеристики и комплект поставки могут отличаться от приведенных в настоящей «Инструкции по эксплуатации» вследствие модернизации изделия

Импортер в РФ: ООО «НТТ», Россия, 142105, Московская обл., г. Подольск, ул. Большая Серпуховская, дом 43, корпус 102, офис 1В-203

Изготовитель: (RUS) ГУАНДУН ОРАНЖ СТАР ЭЛЕКТРИКАЛ ЭППЛАЙАНСИЗ Ко., Лтд.

Китай, Провинция Гуандун, Лянжанг Авеню Норс, 9й этаж

(EN) GUANGDONG ORANGE STAR ELECTRICAL APPLIANCES CO., LTD.

9th Floor, Lianjiang Avenue North, Lianjiang City, Guangdong, China

Срок службы 36 месяцев

Сделано в Китае

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован органом по сертификации продукции Общества с ограниченной ответственностью «АбсолютСертПлюс»

Аттестат аккредитации № RA.RU.11NB27 от 17.06.2019, Росаккредитация.

Сертификат № ЕАЭС RU C-CN.HB27.B.00174/20

Срок действия с 02.03.2020 по 02.03.2025 включительно

Дата изготовления содержится в серийном номере, расположенном на корпусе изделия:

T R 4 C 1 2 3 4 5 6

Код года	Год выпуска
7	2017
8	2018
9	2019
0	2020
1	2021
2	2022
3	2023

Код завода (фабрики)

Год выпуска (последняя цифра)

Месяц (код см. в таблице)

Порядковый номер в партии



Месяц года	Янв.	Фев.	Мар.	Апр.	Май	Июн.	Июл.	Авг.	Сен.	Окт.	Ноя.	Дек.
Код месяца	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	L	M

Базовые рецепты

В данном разделе мы приводим некоторые базовые рецепты блюд, реализуемые при помощи данной мультиварки. Обращаем внимание, что, в зависимости от Ваших вкусовых предпочтений, Вам, возможно, придется несколько изменить состав или количество ингредиентов

Классический йогурт

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Йогурт натуральный без наполнителей - 100 г

Молоко ультрапастеризованное - 1 л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Молоко с йогуртом перемешать до получения однородной массы. Вылить в чашу.
2. Выставить режим «Йогурт» на 8 часов.
3. После окончания приготовления поставить йогурт в холодильник на 2-3 часа.

Овсяная каша

ИНГРЕДИЕНТЫ: 

Овсяные хлопья - 1 стакан
Молоко/Вода - 3 стакана
Масло сливочное - по вкусу
Соль, сахар - по вкусу

Мясное рагу

ИНГРЕДИЕНТЫ: 

Свинина - 400 г
Капуста - 1 головка
Картофель - 4 шт
Морковь - 2 шт
Лук репчатый - 2 шт
Чеснок - 3 зубчика
Растительное масло - 3 ст.л
Томатная паста - по вкусу
Соль, перец - по вкусу
Вода - 1 стакан

Картофель фри

ИНГРЕДИЕНТЫ: 

Картофель - 6 шт
Растительное масло - 700 мл
Соль - по вкусу

Курица в собственном соку

ИНГРЕДИЕНТЫ: 

Куриные голени или бедрашки - 5 шт
Чеснок - 1 головка
Лавровый лист - 2 шт
Соль, перец - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выложить в чашу мультиварки все ингредиенты и залить молоком или водой.
2. Выставить режим «Каша» на 20 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нашинковать капусту. Нарезать картофель небольшими кусочками. Натереть морковь. Лук нарезать кубиками.
2. Выставить режим «Жарка» и выложить в чашу мультиварки капусту. Добавить растительное масло. Жарить 15 минут, после чего добавить картофель. Жарить еще 10 минут. Добавить морковь и лук и жарить еще 5-7 минут.
3. После окончания жарки добавить в чашу стакан воды, мясо, соль и перец. Включить режим «Тушение» на 40 минут. После окончания приготовления добавить томатную пасту

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Очистить и нарезать картофель брусками шириной 1 см. Промыть в холодной воде и обсушить.
2. Налить масло в чашу мультиварки и установить режим «Фритюр» Закрыть крышку и подождать пока масло разогреется.
3. Выложить картофель в горячее масло, перемешать и готовить 15 минут с открытой крышкой, периодически помешивая
4. Выложить картофель на бумажные полотенца и дать лишнему маслу впитаться в них. Посолить картофель.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Промыть куриные голени или бедрашки. Выложить их в чашу мультиварки. Добавить мелко порезанный чеснок, лавровый лист, специи.
2. Выставить режим «Мясо» на 50 минут.

Суп-пюре из цветной капусты

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Цветная капуста - 700 г
Лук репчатый - 100 г
Картофель - 200 г
Сыр твердый - 80 г
Сливки 20% - 200 г
Оливковое масло - 2 ст. л
Сливочное масло - 1 ст.л
Чеснок - 3 зубчика
Соль, перец - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нарезать картофель и лук мелкими кусочками, чеснок - пластинками.
2. Включить программу «Жарка», добавить в чашу оливковое и сливочное масло. Всыпать нарезанный картофель, лук и чеснок. Обжаривать 4-5 минут.
3. Добавить в чашу цветную капусту и залить заранее приготовленным кипятком так, чтоб вода чуть покрывала овощи. Добавить соль и перец.
4. Включить программу «Суп» и выставить время 30 минут.
5. По истечении времени отобрать из чаши 2-3 мерных стакана воды. Отобранную воду не выливать. Смесь, которая осталась, перелить в другую посуду и перемешать с помощью блендера до состояния крема.
6. Добавить в смесь натертый сыр, влить сливки и перемешать. Ранее отобранной водой довести суп до требуемой густоты.

Кукурузный крем-суп с крабовыми палочками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Вода - 1,5-2 л
Картофель - 3 шт
Лук - 1 шт
Морковь - 1 шт
Консервированная кукуруза - 500 г
Сливки 10-20% - 200 мл
Помидоры - 1 шт
Растительное масло - для жарки
Соль, перец - по вкусу
Зелень - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Очистить и нарезать кубиками лук и морковь. Включить режим «Жарка» и обжарить на растительном масле 3-4 минуты.
2. Выложить в чашу картофель, кукурузу (предварительно слив из нее жидкость) и налить воды. Выставить режим «Суп» на 30 минут.
3. После окончания программы перелить смесь из чаши в другую посуду и, добавив сливки, взбить блендером до однородной консистенции.
4. Добавить в готовый крем-суп нарезанный помидор, крабовые палочки и специи. Подавать с зеленью.

Гречневая каша с грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Гречневая крупа - 2 стакана
Вода - 4 стакана
Лук репчатый - 1 шт
Шампиньоны свежие - 300 г
Соль - по вкусу
Растительное масло - для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук нарезать кубиками, шампиньоны - полукольцами. Налить в чашу мультиварки масло, выложить туда лук, включить режим «Жарка». Обжаривать 10 минут.
2. Добавить грибы в чашу и обжаривать вместе с луком еще 15 минут.
3. Добавить в чашу промытую гречневую крупу, закрыть крышку и включить режим «Каша» на 20 минут.

Грузинский суп лоббио

ИНГРЕДИЕНТЫ: 

Мясной бульон - 3 л
Консервированная фасоль - 300 г
Морковь - 1 шт
Лук - 1 шт
Картофель - 400 г
Томатная паста - 3 ст.л.
Зелень - по вкусу
Чеснок - 4 зубчика
Растительное масло - для жарки
Специи - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Натереть морковь, лук порезать кубиками. Выставить режим «Жарка» и обжарить на растительном масле с томатной пастой 5-7 минут.
2. Добавить в чашу бульон и выставить режим «Суп» на 50 минут. Через 15 минут добавить очищенный и нарезанный картофель.
3. За 5 минут до окончания программы добавить фасоль вместе с соусом, кот. был в банке. Добавить соль, специи.
4. После окончания программы добавить мелко порезанную зелень и выдавить чеснок. Дать готовому лоббио настояться в течение прим. 30 минут.

Куриный суп с лапшой и грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ: 

Куриные грудки - 350 г
Вода - 2,5 л
Лапша - 100 г
Лук репчатый - 1 шт
Шампиньоны - 200 г
Сливочное масло - 1 ст.л
Яйца куриные (вареные) - 2 шт
Лавровый лист - 2-3 шт
Зелень - по вкусу
Соль, перец - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Добавить в чашу воду, целые куриные грудки и зелень. Включить режим «Суп» на 25 минут. В процессе варки добавить соль, перец и лавровый лист. Готовый бульон - сцедить. Дать мясу остынуть.
2. В чашу мультиварки выложить сливочное масло, нарезанные грибы и лук. Выставить режим «Жарка». Обжаривать лук до золотистого оттенка. Выложить в другую посуду.
3. Влить в чашу бульон, добавить лапшу. Выставить режим «Суп» на 20 минут.
4. Через 10 минут открыть крышку и добавить в чашу грибы с луком, отварное и порезанное на кусочки филе, нарезанную зелень.
5. После окончания программы разлить суп по тарелкам и добавить размельченное куриное яйцо.

Плов

ИНГРЕДИЕНТЫ: 

Говядина - 500 г
Рис - 2 стакана
Морковь - 3 шт
Лук репчатый - 2 шт
Чеснок - 1 головка
Растительное масло - 5 ст. л
Зира - 1 ч. л
Барбарис - 1 ч. л
Соль, перец - по вкусу
Вода (кипяток) - 4 стакана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Промыть рис и залить его водой.
2. Нарезать мясо и лук кубиками, а морковь - соломкой
3. Выложить в чашу мультиварки мясо, включить режим «Жарка». Обжаривать 15 минут, периодически помешивая
4. Добавить растительное масло, лук и морковь, специи. Жарить еще 15 минут.
5. После окончания обжаривания слить воду из риса и добавить его в чашу. Равномерно разровнять и залить кипятком. Вставить в середину промытую и очищенную головку чеснока. Выставить режим «Плов».

Овощное ризотто

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Рис - 2 стакана
Вода или овощной бульон - 3 стакана
Овощная смесь - 200 г
Растительное масло - для жарки
Морковь - 1 шт
Лук репчатый - 1 шт
Помидоры - 1 шт
Специи - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Нарезать лук мелкими кусочками. Выставить режим «Жарка». Добавить в чашу растительное масло и положить лук. Морковь натереть и добавить к луку. Обжаривать 2-3 минуты.
2. Добавить овощную смесь и обжаривать еще 5 минут.
3. Рис промыть, выложить в чашу, добавить воду или бульон, специи и выставить режим «Плов».

«Ярмарочная» ватрушка

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:
Яйца - 2-3 шт
Сахар - 0,5 стакана
Сметана - 1 стакан
Сода - 0,5 ч.л
Мука - 1 стакан
Растопленное сливочное масло - 2 ст.л
Какао - 1-2 ст.л
Для начинки:
Творог кисломолочный - 500 г
Сахар - 0,5 стакана
Крахмал - 1 ст. л
Яйца - 3 шт

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Взбить блендером яйца с сахаром в пышную пену.
2. Добавить сметану, соду, растопленное сливочное масло, муку и какао. Замесить тесто.
3. Смазать чашу мультиварки маслом и залить туда тесто
4. Творожную массу взбить блендером и осторожно влить в середину шоколадного теста.
5. Выставить режим «Выпечка» на 1 час 40 минут. После окончания приготовления оставить ватрушку в мультиварке еще на 30 минут.

Пышный бисквит

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Яйца - 5 шт
Сахар - 1 стакан
Мука - 1 стакан
Ванилин - 1 гр (или ванильный сахар - 1 ч. л)
Сливочное масло - 1 ч.л

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Холодные яйца взбить в пышную пену. Объем смеси должен увеличиться в 2-3 раза.
2. Добавляя сахар по одной ложке, продолжать взбивать.
3. Просеянную муку порциями добавлять в смесь, осторожно перемешивая ее деревянной или силиконовой лопаткой.
4. Смазать чашу мультиварки сливочным маслом и залить туда тесто, которое получилось. Включить режим «Выпечка» на 40 минут.
5. После окончания приготовления оставить бисквит в мультиварке с закрытой крышкой на 15 минут, после чего открыть крышку и дать постоять, пока не остынет. Подавать такой бисквит можно или отдельно с ягодами и сахарной пудрой, или сделать из него пирог.

ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

При оформлении покупки требуйте проверки комплектности, внешнего вида и основных режимов работы изделия, правильность заполнения гарантийного талона.

При возникновении каких-либо неисправностей при эксплуатации изделия обращайтесь в ближайшие авторизованные сервисные центры (АСЦ).

Адреса и телефоны Вы можете узнать в Перечне сервисных центров (находится внутри упаковки), а также в магазине у продавца.

Гарантия действительна при наличии правильно и четко указанных в гарантийном талоне: модели, серийного номера изделия, наименования торгующей организации, даты продажи, печати и подписи продавца.

Запрещается вносить какие-либо изменения, стирать или переписывать данные, указанные в гарантийном талоне. Серийный номер и модель, указанные на изделии, должны соответствовать указанным в гарантийном талоне. При нарушении указанных условий и (или) в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне или на изделии изменены, стерты или переписаны, гарантия на изделие не распространяется.

Гарантийный срок

Гарантийные обязательства действуют в течение 12 (двенадцати) месяцев с даты продажи изделия, при соблюдении настоящих Условий.

При отсутствии чека, подтверждающего дату продажи, и отсутствия печати продавца в гарантийном талоне, гарантийный срок исчисляется от даты выпуска и равен 12 (двенадцати) месяцам.

Условия гарантии

1. Гарантия предоставляется только на модели, поставляемые официально и прошедшие обязательную сертификацию.

2. Гарантия предоставляется покупателям, приобретающим и использующим товар для исключительно личных или бытовых нужд.

3. Покупатель обязуется при возникновении неисправности в изделии обратиться в АСЦ для проведения гарантийного ремонта.

4. Гарантийные обязательства не распространяются на расходные материалы, а также на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия.

Для всех видов изделий:

а) на аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), зарядные устройства, лампы;

б) на соединительные кабели;

в) на чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию.

5. Изделие снимается с гарантийного обслуживания, если недостатки вызваны:

- механическим повреждением, возникшим после передачи товара потребителю;

- несоблюдением условий эксплуатации, случайными повреждениями или ошибочными действиями пользователей;

- преднамеренным или случайным использованием режимов, не описанных в инструкции;

- неправильным использованием описанных в инструкции режимов настройки;

- нарушением правил хранения и (или) транспортировки;

- попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, животных и продуктов их жизнедеятельности и т.п.;

- ремонтом изделия не уполномоченными на это лицами;

- повреждениями, вызванными бытовыми грызунами;

- использованием изделий в целях, для которых оно не предназначено;

- действиями непреодолимой силы (стихией, пожаром, аварией, природной катастрофой, бытовыми факторам, случайными внешними факторами - гроза, бросок напряжения и т.д.), а также внезапными несчастными случаями;

- неправильным подключением, несоответствием Государственным стандартам параметрам питающих, телекоммуникационных кабельных сетей и других подобных внешних факторов и (или) плохим уходом за изделием;

- использованием изделия в производственных, коммерческих, а также в иных других целях, не соответствующих его прямому назначению;

- использованием нестандартных и (или) некачественных расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания,

- иными случаями, предусмотренными действующим законодательством.

6. Гарантийное обслуживание не распространяется на изделие, если будет установлено, что серийный номер изделия удалён или поврежден таким образом, что не может быть полностью и однозначно идентифицирован, нарушены гарантийные пломбы, имеются следы разборки и других, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации вмешательств.

7. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими вследствие выхода из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы или ограниченным гарантийным сроком.

8. Установка техники, при необходимости, может быть осуществлена специалистами большинства авторизованных сервисных центров и магазинов-продавцов как дополнительная платная услуга. При этом лицо, установившее технику, несёт ответственность за правильность установки.

Просим Вас обратить внимание на значимость правильной установки техники, как для надежной работы изделия, так и для дальнейшего полного гарантийного обслуживания. Требуйте от установившего Вашу технику специалиста квитанцию со всеми необходимыми сведениями об установке Вашего изделия.

9. Производитель не несет ответственность за возможный вред, прямо или косвенно нанесённый изделиями людям или домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил эксплуатации и установки изделия.

Внимание! Актуальный список авторизованных сервисных центров по обслуживанию т.м.

GOODHELPER находится в разделе «Сервис» на сайте <http://www.goodhelper.ru/>

В случае возникновения затруднений, связанных с сервисным обслуживанием, Вы можете обратиться по тел.: (499) 651-92-48 или по адресу service@goodhelper.ru

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Модель _____

Серийный номер _____

Дата продажи _____

Продавец (подпись) _____

Печать
продавца

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТЕ

	Сервис-центр	Дата приема	Дата ремонта	Печать и подпись
1.				
2.				
3.				

СПИСОК АВТОРИЗОВАННЫХ СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

г.Абакан, пр.Дружбы Народов, д.29 (3902) 215-330
г.Альметьевск, ул.Шоссейная, д.1г (951) 891-90-21
г.Архангельск, ул.Первомайская, д.22 (8182) 430-961
г.Астрахань, ул.Трофимова, д.115 (851) 250-19-97, (908) 618-55-19
г.Ахтубинск, Астраханская обл., ул.Волгоградская, д.8 (927) 565-11-56
г.Барнаул, ул.Северо-Западная, 54 (3852) 362-002
г.Белгород, рынок "Салют", ул.Железнодорожная, д.79в, 2 этаж (980) 521-76-16
г.Белогорск, Амурской обл., ул.Ленина, 43 (41641) 2-52-02
г.Брянск, ул.Флотская, д.99А (4832) 31-12-12, доб. 100, 102, 105
г.Брянск, ул. Красноармейская, д.103 (4832) 31-12-12, доб. 200, 201
г.Великий Новгород, ул.Заставная, д.2, к.6 (8162) 78-50-01
г.Владикавказ, РСО-Алания, пер.Керамический, 4 (8672) 76-25-57, (918) 823-00-90
г.Волгоград, ул.Хиросимы, д.6 (8442) 56-66-64
г.Волгоград, пр.им.В.И.Ленина, д.15 (961) 067-67-76
г.Вологда, ул.Северная, д.34/145 (8172) 27-24-13, 27-24-14
г.Ворода, ул.Зосимовская, д.91 (964) 669-85-84, (964) 669-85-84
г.Воронеж, Ленинский проспект, д.160А (473) 239-37-55
г.Дзержинск, ул.Чапаева, 69/2 (8313) 28-06-66, 28-14-20, (906) 351-6900, (930) 801-0606
г.Екатеринбург, ул.Рассветная, 7, оф.10 (343)286-13-69
г.Ижевск, ул. Азина, 4 (3412) 308-307, 615-588, 787-685
г.Ижевск, ул. Горького, 76 (3412) 78-76-85
г.Йошкар-Ола, РМЭ, ул.Советская, д.173 (8362) 45-73-68, (8362) 41-77-43
г.Йошкар-Ола, РМЭ, ул.Суворова, д.10 (836) 272-62-22
г.Иркутск, ул.Карла Маркса, 39/8 (3952) 620-047
г.Иркутск, ул.Мало-Якутская, д.19, оф.106 (3952) 67-77-62
г.Иркутск, ул.Киевская, д.34а (3952) 648-232, (904)152-84-22, (908) 661-05-38
г.Казань, ул.Вахитова, д.8, блок секция,7 (843) 259-58-02, (843) 259-57-01
г.Казань, Пр.Ибрагимовая, д.32/20 (843) 207-12-13
г.Калуга, ул.Вилонова, д.14 (800) 450-02-06
г.Кемерово, ул.Потемкина, 8 (3842) 255-012
г.Кингисепп, Ленинградская обл, пр.К.Маркса, 48Б (904) 643-40-12
г.Киров, ул.Некрасова, д.42 (8332) 547-077, 562-595, 542-101
г.Кострома, ул.Коммунаров, 5/1 (4942) 300-107, (903) 634-57-70
г.Краснодар, ул.Белозерная, 1/1 (918) 102-00-10, (961) 501-92-22
г.Краснодар, ул.Академика Лукьяненко, 103, оф.55 (861) 2226413, 2228555, (905)4080838
г.Красноярск, пер.Светлогорский, д.2, пом.358 (391) 277-29-81, (902) 942-06-64
г.Курган, ул.Пичугина, д.9 (909) 175-50-21
г.Курск, ул.Добролюбова, д.17 (4712) 547-424, 547-423, 547-425
г.Липецк, ул.Мичурина, д.46 (4742) 40-10-72
г.Майкоп, ул.Гоголя, 53 (918) 427-72-77
г.Махачкала, ул.М.Гаджиева, д.164 (8722) 93-30-73
г.Минск, РБ, ул.Мележа, д.1-23 +(375) 29 349-2090 +(375) 33 349-2090
г.Минск, РБ, пр.Независимости, д.87 +(375) 25 630-1061
г.Москва, Алтуфьевское шоссе, 79«Д» (916) 170-00-09 , (499) 651-92-48
г.Москва, ул.Большая Черемушкинская, д.4 (499) 126-20-00
г.Москва, ул.11-я Парковая, д.57, корп.3 (495) 652-45-01
г.Москва, ул.Кравченко, д.10 (499) 131-47-98, (499) 131-21-61
г.Москва, ул.Лобачика, д.14б (499) 131-47-98, (499) 131-21-61
г.Мурманск, ул.Самойловой, д.18 (964) 680-16-07, (911) 300-39-30
г.Находка, ул.Малиновского, д.11 (4236) 62-74-44, (924) 322-99-77
г.Находка, ул.Постышева, д.2/21 (4236) 74-49-29, (924) 322-99-66
г.Невинномысск, Ставропольский кр, Бульвар Мира, д. 8Б (86554) 7-04-77
г.Н.Новгород, ул.Октябрьской Революции, д.70, пом.8 (831) 245-34-12

г.Н.Новгород, ул.Комсомольская, д.17/1 (831) 293–9620, 256–6818, 423–6269, (906) 360–1046
г.Н.Новгород, ул.Бекетова, д.10а (831) 412-44-90
г.Новокузнецк, пр.Кузнецкстроевский, д.44 (3843) 46-94-00
г.Новосибирск, Горский мкрн., 60 (962)8241498, (383)3571498, (383)3555299, (913)3820950
г.Новосибирск, ул.Титова, д.25 (383) 344-30-68, 344-31-00
г.Новосибирск, ул.Толмачевская, 35 (383) 219-57-06
г.Новосибирск, ул.Выборная, 122 (913) 472-31-54
г.Новосибирск, ул.Кирова, д.27 (383) 209-07-50, 209-02-30
г.Новосибирск, ул.Гоголя, д.227 (383) 209-16-62
г.Омск, ул.Декабристов, д.45 (381) 255-99-96
г.Орел, ул.Московская, д.100 (4862) 55-15-06
г.Орел, ул.2-я Курская, 3 (4862) 73-41-51
г.Оренбург, ул.Ноябрьская, 43/2-110 (пом.3) (3532) 61-11-38
г.Оренбург, ул.Комсомольская, д.16 (3532) 77-67-64 доб. 3
г.Орск, ул.Батумская, д.25 (3537) 37-23-83
г.Пенза, ул.Карпинского, д.2 (8412) 42-27-26
г.Пенза, ул.Мирская, д.17 (8412) 49-24-25
г.Первоуральск, Свердловская обл, ул.Луначарского, 34 (3439)649190, 257413, (908)6327175
г.Пермь, ул.М.Горького, 83, оф.116 (342) 210-63-30, (912) 788-39-73, (922) 646-26-86
г.Пермь, Деревообделочная, д.3, корп.Б (342) 221-40-99
г.Пермь, ул.Гашкова, 19а (342) 221-40-99
г.Петрозаводск, Александра Невского пр-т, 57-А (8142) 595-015
г.Петрозаводск, ул.Анохина, д.18 (8142) 59-20-45, (911) 400-94-81
г.Псков, ул.Труда, д.11 (8112) 53-86-50
г.Пятигорск, 1-я Набережная, 32, корп.4 (8793) 33-17-29
г.Пятигорск, ул.Первомайская, д.134 (8793) 33-55-43, (928) 357-36-16
г.Ростов-на-Дону, пр.Стачки, д.219 (863) 300-75-94, (908) 174-92-00
г.Ростов-на-Дону, ул.Заводская, д.11, оф.2 (863)294-01-40
г.Рыбинск, Ярославская обл, ул.Моторостроителей, 21 (4855) 24-31-21, (901) 485-64-88
г.Рыбинск, Ярославская обл, ул.Чкалова, д.8 (4855) 22-04-77, (901) 199-68-60
г.Рязань, ул.Чкалова, д.48Г (4912) 51-01-50, (4912) 99-60-90
г.Самара, пр-т Кирова д.3, оф.112 (846) 977-36-58
г.Самара, ул.Ленинградская, 100/ Ленинская, 56 (846) 990-37-51, (846) 240-98-17
г.Самара, ул.Съездовская, д.10А (846) 991-89-02, (960) 810-17-00
г.Самара, ул.Дыбенко, д.27 (846) 221-63-33, (960) 814-89-89
г.Санкт-Петербург, Дачный пр., д.9, к.1, пом.16 (904) 632-87-82
г.Санкт-Петербург, ул.Марата, д.43 (812) 404-67-88
г.Санкт-Петербург, ул.Парашютная, 23 (812) 309-72-60
г.Санкт-Петербург, пр.Лиговский, д.52 Лит.А (812) 324-75-33
г.Санкт-Петербург, пр.Просвещения, д.87, корп.1, пом.33Н (812) 642-85-05
г.Санкт-Петербург, пр.Обуховской обороны, д.209 (812) 600-11-97
г.Санкт-Петербург, пр.Московский, д.155 (812)935-64-90
г.Саратов, Вакуровский 4-й проезд, д.4 (8452) 51-00-99, (8452) 20-03-85
г.Северодвинск, Архангельская обл, ул. Бойчука, д.3, 2 подъезд, 1 этаж (8184) 58-72-21
г.Северск, Томская обл, пр.Коммунистический, д.67 (цоколь) (3823) 20-00-56
г.Серов, Свердловская обл, ул.Победы, 42 (34385) 7-12-72, (902) 872-72-07
г.Сосновый Бор, Ленинградская обл, пр.Героев, 49а, к.6 (81369) 4-44-04
г.Старый Оскол, микрорайон Олимпийский, д.7 (4725) 42-41-00
г.Тамбов, ул. Колхозная, 1а (4752) 56-19-42, (4752) 56-19-44
г.Тверь, ул. Московская, д. 88/15 (952) 065-89-10, (952) 060-05-10
г.Томск, пр. Академический, д.1а (3822) 25-32-12, (3822) 21-04-80
г.Тула, ул. Штыковая, д. 45 (800) 450-02-06
г.Тюмень, ул. Республики д. 169/5 (3452) 75-95-08, 20-82-65
г.Тюмень, ул.Михаила Сперанского, д.17 (вход со двора) (3452) 49-50-06, (912) 923-26-12
г.Улан-Удэ, Краснофлотская, д.40 (983) 431-63-29, (967) 620-95-03, 509-503
г.Ульяновск, ул. Кирова, д.59 (960) 372-19-61
г.Усолье-Сибирское, Комсомольский пр., д.50, оф.2 (39543) 7-10-78, 7-11-80, (902) 174-36-44
г.Уфа, ул.А.Королёва, д.6, корп.1 (347) 236-57-07
г.Уфа, ул. Менделеева, д.153 (347) 279-90-70
г.Хабаровск, Амурский бульвар, д.47 (4212) 617-603, 612-302
г.Чебоксары, пр.Ивана Яковлева, д.4/2 (8352) 55-65-94, 63-72-98
г.Чебоксары, пр.Максима Горького, д.32/25 (8352) 41-03-73, 43-15-32
г.Челябинск, ул.Корабельная, до.15, корп.5 (351) 730-72-55, 730-72-56, 730-72-57
г.Челябинск, ул.Братьев Кашириных, д.54 (351) 796-06-86, 796-06-69
г.Череповец, ул.Данилова, д.23А (8202) 20-53-94, 20-53-91
г.Шатура, Московская обл, пр-т Ильича, 63 (915) 292-88-20
г.Элиста, Калмыкия, 3-й микр-он, д.21а (84722) 9-52-07
г.Ярославль, Ленинградский пр-т, 52В (4852) 283-300