



**Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки ENERGY. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия нашей фирмы.**

### **Меры безопасности**

- Внимательно прочитайте инструкцию перед эксплуатацией прибора. Сохраните её в качестве справочного материала. Обратите внимание на меры безопасности, они помогут Вам избежать поломок и несчастных случаев.
- Перед включением убедитесь, что технические характеристики изделия, указанные на наклейке, соответствуют параметрам электросети.
- Используйте прибор только в бытовых целях по его прямому назначению в соответствии с данной инструкцией.
- Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Отключайте прибор от электросети, если вы им не пользуетесь и перед чисткой. Перед разборкой или сборкой следует дать прибору остыть.
- Во время приготовления не касайтесь отверстий для выхода пара на верхней крышке прибора, будьте аккуратны, чтобы не обжечься паром при открывании крышки.
- Не закрывайте отверстия для выхода пара посторонними предметами – это может привести к поломке прибора.
- Во время работы внешняя поверхность прибора может нагреваться, не касайтесь поверхности прибора.
- Используйте только оригинальную внутреннюю чашу для приготовления. Использование любых других емкостей может привести к поломке и другим непредвиденным последствиям.
- Не включайте прибор без внутренней чаши или без загрузки продуктов в чашу.
- Не используйте внутреннюю чашу для приготовления на плите или открытом огне.
- Не нарушайте комплектность прибора, нарушение комплектности может привести к поломке, не попадающей под гарантийные условия.
- Не погружайте прибор и шнур питания в воду и/или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите прибор от электросети, и прежде чем пользоваться им дальше проверьте его работоспособность и безопасность у квалифицированных специалистов.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания и/или вилок, а так же если он упал, был поврежден каким-либо другим образом. В случае если Вы обнаружили, какие-либо неисправности, немедленно обратитесь в сервисный центр. Внимание: чинить прибор могут только квалифицированные специалисты. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Прибор должен устойчиво стоять на ровной, сухой поверхности вдали от источников тепла.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не позволяйте детям использовать прибор без контроля взрослых.
- Не помещайте устройство на или рядом с горячей газовой или электрической конфоркой или в духовку.
- Будьте предельно осторожны, если перемещаете прибор с горячим маслом внутри или с горячими жидкостями.

- Не рекомендуется пользоваться прибором людям с ограниченными физическими или умственными возможностями, людям с недостаточным опытом и знаниями о приборе, за исключением случаев использования прибора под надзором людей, ответственных за их безопасность.
- Во избежание перегрузки сети питания, не подключайте прибор одновременно с другими мощными электроприборами к одной и той же линии электросети.
- Если штепсельная вилка прибора не соответствует Вашей розетке, обратитесь за помощью к специалисту. Применение различных переходников может привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.
- При необходимости транспортировки прибора соблюдайте осторожность для сохранения целостности прибора и его функциональных свойств.
- Выполняйте все требования инструкции.

## Описание



## Аксессуары



Ложка



Половник



Мерный стаканчик

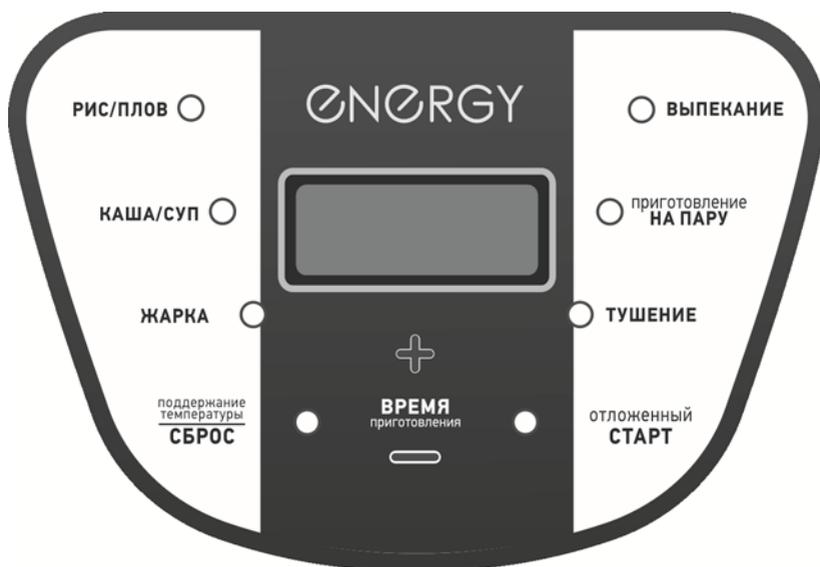


Контейнер-пароварка



Кабель

## Панель управления



### Перед первым использованием

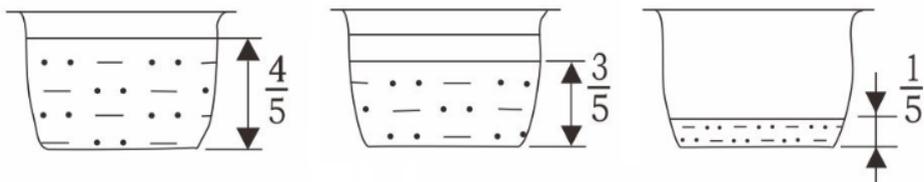
- Распакуйте изделие.
- Установите прибор на термостойкую, ровную, сухую поверхность, откройте крышку.
- Выньте чашу для приготовления и промойте ее губкой или салфеткой смоченной в теплой воде, затем вытрите насухо бумажным полотенцем или сухой салфеткой.
- Установите чашу в мультиварку, затем слегка поверните чашу, чтобы обеспечить более плотный контакт с нагревательным элементом.

**ВАЖНО!** Между внутренней чашей для приготовления и нагревательным элементом не должно быть никаких посторонних предметов или продуктов (например, крупинки гречки, риса и т.д.). Несоблюдение этого правила может привести к поломке прибора.



### Работа

- Откройте крышку прибора выньте внутреннюю чашу.
- Положите в чашу все необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом. Не заполняйте чашу выше максимальной или ниже минимальной отметки на шкале чаши.



- Закройте крышку прибора. Крышка прибора должна быть плотно закрыта до щелчка, если крышка закрыта неплотно, это может негативно сказаться на процессе приготовления.
  - Подсоедините один конец кабеля к разъему мультиварки, а вилку вставьте в розетку 220-240В. При этом на дисплее загорятся цифры «88:88».
  - Выберите программу приготовления, нажав соответствующую кнопку на панели управления. Например, для приготовления риса, нажмите кнопку «Рис, плов». При этом на дисплее отобразится время приготовления и загорится световой индикатор. Индикатор рядом с кнопкой «Рис, плов» будет мигать в течение всего процесса приготовления.
  - Чтобы отменить выбранный режим нажмите кнопку «Сброс». На дисплее высветится «88:88», после этого можно выбрать нужный Вам режим.
  - После окончания времени приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания температуры, при этом загорится индикатор кнопки «Поддержание температуры» и на дисплее будет отображаться «--:--». Температура будет поддерживаться в течение 1 часа на уровне 60-65°C. По истечении 1 часа функция поддержания температуры отключится автоматически и на дисплее высветится «88:88». В случае необходимости задать большее время поддержания температуры, после автоматического отключения функции, нажмите кнопку «Поддержание температуры», индикатор рядом с кнопкой загорится. После этого, Вы можете задать нужное Вам время поддержания температуры от 1 часа до 24 часов, для этого нажмите кнопку «+» для увеличения времени и «-» для уменьшения времени, шаг 1 час. Через 5 секунд после того, как было задано время, мультиварка перейдет в режим поддержания температуры и на дисплее будет отображаться «--:--». Отменить функцию поддержания температуры можно нажав кнопку «Сброс».
- ВАЖНО!** Функции «Сборс» и «Поддержание температуры» находятся на одной кнопке «Поддержание температуры/Сброс».
- Если Вам необходимо отложить время приготовления блюда на определенный срок, используйте функцию отложенного старта. Для этого, выберите программу приготовления затем нажмите кнопку «Отложенный старт» регулировка времени отложенного старта происходит кнопками «+» для увеличения времени, «-» для уменьшения времени. Минимальное время отложенного старта 30 минут, максимальное 24 часа.

## Программы приготовления

### Рис, плов

Отмерьте необходимое количество риса с помощью мерной чашки. В одной мерной чашке содержится 180мл (150гр риса). Переложите рис в чашу для приготовления и залейте водой в соответствии с отметками на внутренней части чаши для приготовления, в зависимости от количества мерных чашек риса, которое вы

желаете приготовить. Цифры от 4 до 10 в правой части шкалы показывают, до какой отметки нужно наливать воду, если Вы хотите приготовить 4 мерные чашки риса, то Вам нужно залить их водой до отметки 4.

Вы можете наливать воду до уровня отличного от рекомендованного, в соответствии с Вашим вкусом, но никогда не наливайте воду выше максимальной отметки на чаше.

Чтобы рис получился более рассыпчатым, заливайте его горячей водой.

Далее закройте крышку мультиварки и включите программу «Рис/плов». Начнется процесс приготовления, по окончании, прозвучит звуковой сигнал.

### **Каша, суп**

Данная программа идеально подходит для приготовления каш и супов. Вы можете приготовить овощные, крем-супы и супы-пюре. Во время приготовления можно открывать крышку мультиварки, перемешивать, добавлять ингредиенты и специи.

Положите все ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку, выберите программу «Каша, суп», начнется процесс приготовления, по окончании прозвучит звуковой сигнал.

**ВАЖНО!** Приготовление молочных каш в мультиварке предполагает использование обезжиренного молока. Если молоко не обезжиренное, его нужно разбавлять в пропорции 1:1 с питьевой водой. Свойства молока могут отличаться в зависимости от производителя, что иногда сказывается на процессе и результате приготовления.

### **Жарка**

Данная программа подходит для жарки мяса, курицы, овощей, а так же позволяет приготовить за жарку для супа.

Положите все ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку, нажмите кнопку «Жарка». В процессе приготовления, рекомендуется переворачивать мясо и курицу, а так же помешивать овощи для равномерного обжаривания.

По окончании приготовления прозвучит звуковой сигнал.

### **Выпечка**

Данная программа предназначена для приготовления различных кексов, шарлоток, бисквитов манников и т.д.

**ВАЖНО!** Не замешивайте тесто в чаше для приготовления, это может повредить ее поверхность или привести к деформации. Перед тем как выложить тесто смажьте чашу маслом.

Выложите тесто в чашу для приготовления, закройте крышку и включите программу «Выпечка». По окончании приготовления прозвучит звуковой сигнал.

### **Приготовление на пару**

Используйте данную программу и контейнер-пароварку для приготовления полезных блюд на пару. Данная программа подходит для приготовления мантов.

В чашу для приготовления налейте 1л воды, сверху установите контейнер-пароварку с ингредиентами, закройте крышку, включите программу «Приготовление на пару», по окончании приготовления прозвучит звуковой сигнал.

### **Тушение**

Данная программа подходит для приготовления овощного рагу, соусов, подлив, тушения мяса, а так же для приготовления варенья.

Положите все ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку, выберите программу «Тушение», начнется процесс приготовления, по окончании прозвучит звуковой сигнал.

## Информационная таблица по программам приготовления

Программа приготовления	Время приготовления	Варианты установки времени приготовления	Отложенный старт	Температура приготовления
Рис, плов	45 мин	5 мин – 6 часов	до 24 часов	130°C
Каша, суп	60 мин	5 мин – 6 часов	до 24 часов	120°C
Жарка	25 мин	5 мин – 6 часов	до 24 часов	160°C
Выпечка	50 мин	5 мин – 6 часов	до 24 часов	135°C
Приготовление на пару	40 мин	5 мин – 6 часов	до 24 часов	110°C
Тушение	45 мин	5 мин – 6 часов	до 24 часов	120°C

**ВАЖНО!** Вы можете устанавливать свое время приготовления для Ваших любимых блюд. Для этого выбрав программу приготовления нажмите кнопку «Время приготовления» при этом для увеличения времени приготовления нажмите «+», для уменьшения «-».

### Чистка

- Перед чисткой отключите прибор от сети.
- Очищайте мультиварку сразу после использования. После того как блюдо приготовлено, освободите чашу для приготовления. Пустую чашу, выньте из мультиварки при помощи прихваток – осторожно! чаша будет горячей.
- Выньте клапан выпуска пара из крышки, промойте его и вытрите насухо.
- Внутреннюю поверхность крышки и уплотнительную резинку протрите влажной салфеткой и вытрите насухо, после этого установите в крышку чистый клапан для выпуска пара.
- Снимите контейнер для сбора конденсата, промойте его и вытрите насухо, после чего установите на место.
- Промойте чашу для приготовления в воде. Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие салфетки, щетки, это может повредить антипригарное покрытие чаши.
- Вытрите насухо дно и стенки чаши для приготовления. Убедитесь в том, что нагревательная поверхность внутри мультиварки чистая и на ней нет частичек продуктов. Установите чашу внутрь мультиварки.
- Корпус мультиварки очистите влажной салфеткой, затем протрите прибор насухо.



### Хранение

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети.
- Выполните все пункты раздела «Чистка».

### Технические характеристики

Напряжение 230В, частота 50Гц, мощность 700Вт.

Класс защиты от поражения током I

Объем/вместимость – 5л/1,8л  
Гарантия 1 год. Расчетный срок службы изделия 3 года  
Состав (материал): пластик, металл, кабель.

По окончании срока службы прибор должен быть утилизирован с наименьшим вредом для окружающей среды, в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

**В целях улучшения качества продукции, дизайн и спецификация могут быть изменены без предварительного уведомления.**

ENERGY постоянно расширяет сеть сервис-центров.  
Полный перечень сервис-центров ENERGY на территории РФ вы можете узнать по телефону +7 (812) 320-09-99.

Производитель-экспортер: Шуньдэ Лайт Индастриал Продактс Имп. энд Эксп.  
Компани Лтд. оф Гуаньдун  
Адрес: Блок 12, Н.Жунгуй Роуд, Шуньдэ Фошань, Гуаньдун, Китай  
Завод-производитель: Фошань Шуньдэ Куфу Электрик Эпплайнсис Ко. Лтд.  
Адрес: зд.3, 1/9 Кэци Роуд, город Синтань, Шуньдэ, Гуаньдун, Китай  
Произведено в Китае  
Поставщик-импортер: ООО «Эдельвейс»  
Адрес: Россия, 197348, г. Санкт-Петербург, Коломяжский пр., д.10, лит Э.

## **Рецепты для мультиварки ENERGY**

### **Плов с курицей**

1 морковь  
1 луковица  
2 зубчика чеснока  
500 г куриного филе  
1,5 мерных чашки риса  
3 мерных чашки воды  
1 ст.л. приправы "Для плова"

Морковь порезать соломкой, лук и куриное филе кубиками. Чеснок нарезать на полоски.

Обжарьте куриное филе в режиме «Жарка» в течение 5 минут, добавьте морковь, лук и чеснок обжарьте еще 10 мин. Выключите программу «Жарка» нажав кнопку «Сброс» добавьте рис, залейте рис горячей водой, добавьте приправы включите программу приготовления «Рис,Плов». По окончании приготовления прозвучит звуковой сигнал.

### **Рыбные котлеты**

500г рыбного филе  
50 г белого хлеба  
1 луковица  
1 зубчик чеснока,  
1 яйцо,  
соль, специи по вкусу,  
молоко

Рыбные котлеты в мультиварке получаются очень вкусными. Для начала приготовьте фарш - пропустите через мясорубку рыбу, репчатый лук, белый хлеб и чеснок. Добавьте яйцо и специи. Фарш перемешайте и слепите из него котлеты. На дно чаши мультиварки налейте немного растительного масла и, используя программу "Жарка" обжарьте рыбные котлеты по 5-10 минут с каждой стороны. После этого отключите программу «Жарка» используя кнопку «Сброс», залейте котлеты молоком примерно на два пальца от низа чаши и готовьте в режиме "Тушение" ещё 20 минут.

### **Борщ**

300г мяса

½ кочана капусты

1 свекла + сок 0,5 лимона

1 зубчик чеснока

1 морковь

1 луковица

3 картофелины

3 помидора

0,5 ч.л. сахара

соль и специи по вкусу

Сложите все ингредиенты для борща в чашу для приготовления, залейте водой или бульоном, и включите программу «Каша, суп». По желанию Вы можете увеличить время приготовления.

### **Грибной суп-пюре**

400 г шампиньонов

200 г лука

Специи, соль

300г сливок 20 %

Для рецепта грибного супа-пюре возьмите сливки с жирностью 20% и больше.

Для приготовления нарежьте лук и грибы мелкими кубиками. На дно чаши положите немного сливочного масла, выложите грибы, лук, специи, соль и обжарьте до золотистого цвета, используя программу «Жарка», затем переложите обжаренные грибы и лук в блендер, добавьте сливки и взбейте до однородной массы.

После этого, готовьте на программе "Суп" до закипания. Выключите мультиварку после закипания и дайте грибному супу-пюре настояться минут 10-15.

### **Овсяная каша**

1 мерная чашка овсяных хлопьев

3 мерных чашки молока или воды

1 ч.л. соли

сливочное масло (по желанию)

Положить овсяные хлопья в чашу для приготовления. Добавьте воду или молоко.

Для приготовления используйте программу "Каша, суп". И после окончания программы приготовления перемешайте кашу и добавьте сливочное масло.

### **Картофель тушеный со свиной**

500г свинины

1 морковь

1 луковица

6 картофелин

1 головка чеснока

Лавровый лист, соль, специи

Мясо нарежьте кубиками, картофель разрежьте на 4 части, морковь кружочками, лук кубиками. Мясо положите в чашу для приготовления, добавьте перец, соль и приправы. На мясо уложите нарезанный лук, морковь, и картошку. Залейте ингредиенты водой, положите в центр головку чеснока и готовьте в режиме «Тушение».

### **Кекс ореховый**

200 г муки

350 г сахара

3 яйца

175 г растительного масла

55 г сметаны

2 ч.л. ванилина.

1 ч.л. мускатного ореха

2 ч.л. корицы

1 ч.л. соды

0,5 ч.л соли.

300 г тертой моркови

0,5 ст миндаля

0,5 стакана фундука

0,5 стакана грецкого ореха

1 стакан изюма

Взбейте в одной миске сахар с яйцами, добавьте сметану, растительное масло, ванилин. В другой миске смешайте все сухие ингредиенты, а затем соедините с содержимым в первой миске.

Добавьте орехи, морковь, изюм. Вылейте тесто кекса в мультиварку и включите программу «Выпечка» на 50 минут, а по истечении этого времени еще на 40. Пусть кекс остынет в мультиварке. Выложите кекс на блюдо и украсьте сахарной пудрой.

### **Клубничное варенье**

1 кг сахара (песок)

1 кг клубники

Положите в чашу для приготовления сахар и клубнику, залейте водой - 0.5 мерной чашки (так варенье не пригорит к стенкам мультиварки). Выберите программу "Тушение". По окончании приготовления разлейте варенье по банкам.

Рецепты носят рекомендательный характер, итог зависит от ингредиентов.

# ENERGY



ТОВАР СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА ТР ТС 004/2011 «О БЕЗОПАСНОСТИ НИЗКОВОЛЬТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ» И ТР ТС 020/2011 «ЭЛЕКТРОМАГНИТНАЯ СОВМЕСТИМОСТЬ ТЕХНИЧЕСКИХ СРЕДСТВ».

**Класс защиты от поражения током I**