

ENERGY

Инструкция по эксплуатации



Мультиварка EN-226

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 отремонтировать прибор самостоятельно.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилок.
- 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

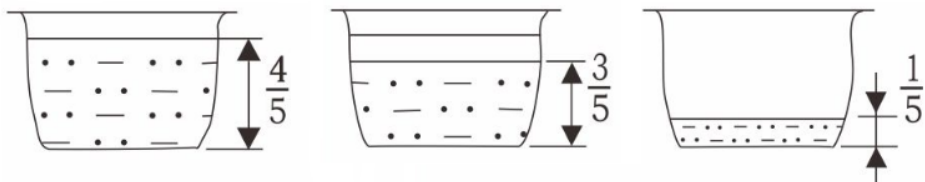
- Распакуйте изделие.
- Установите прибор на термостойкую, ровную, сухую поверхность, откройте крышку.
- Выньте чашу для приготовления и промойте ее губкой или салфеткой смоченной в теплой воде, затем вытрите насухо бумажным полотенцем или сухой салфеткой.
- Установите чашу в мультиварку, затем слегка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