

ENERGY[®]

МУЛЬТИВАРКА EN-227



**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

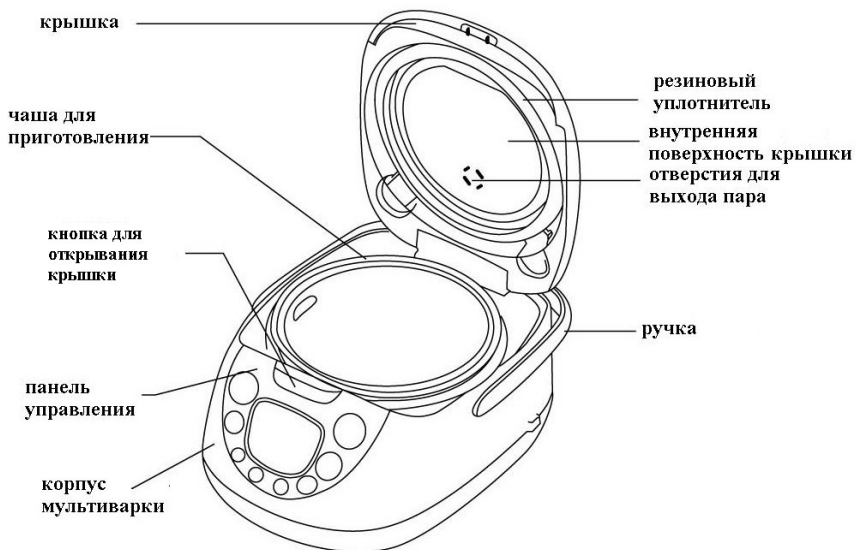
Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки ENERGY. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия нашей фирмы.

Меры безопасности

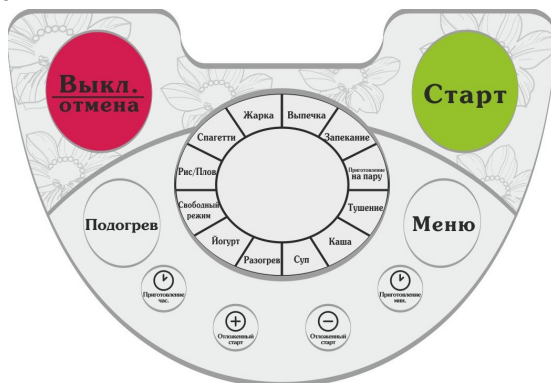
1. Внимательно прочитайте инструкцию перед эксплуатацией прибора. Сохраните её в качестве справочного материала. Обратите внимание на меры безопасности, они помогут Вам избежать поломок и несчастных случаев.
2. Перед включением убедитесь, что технические характеристики изделия, указанные на наклейке, соответствуют параметрам электросети.
3. Используйте прибор только в бытовых целях по его прямому назначению в соответствии с данной инструкцией.
4. Прибор не предназначен для промышленного применения.
5. Отключайте прибор от электросети, если вы им не пользуетесь и перед чисткой. Перед разборкой или сборкой следует дать прибору остыть.
6. Во время приготовления не касайтесь отверстий для выхода пара на верхней крышке прибора, будьте аккуратны, чтобы не обжечься паром при открывании крышки.
7. Не закрывайте отверстия для выхода пара посторонними предметами – это может привести к поломке прибора.
8. Во время работы внешняя поверхность прибора может нагреваться, не касайтесь поверхности прибора.
9. Используйте только оригинальную внутреннюю чашу для приготовления. Использование любых других емкостей может привести к поломке и другим непредвиденным последствиям.
10. Не включайте прибор без внутренней чаши или без загрузки продуктов в чашу.
11. Не используйте внутреннюю чашу для приготовления на плите или открытом огне.
12. 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.
13. 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.
14. Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
15. При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
16. Прибор должен устойчиво стоять на ровной, сухой поверхности вдали от источников тепла.
17. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
18. Не позволяйте детям использовать прибор без контроля взрослых.
19. Не помещайте устройство на или рядом с горячей газовой или электрической конфоркой или в духовку.
20. Будьте предельно осторожны, если перемещаете прибор с горячим маслом внутри или с горячими жидкостями.

21. 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.
22. Во избежание перегрузки сети питания, не подключайте прибор одновременно с другими мощными электроприборами к одной и той же линии электросети.

Описание



Панель управления



Аксессуары

ложка



половник



мерная
чашка



контейнер-
пароварка



кабель



Перед первым использованием

- Распакуйте изделие.
- Установите прибор на ровной поверхности, 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 отметки на шкале.
- 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 воткните розетку 220-240В. При этом загорится дисплей.
- Для выбора программы приготовления нажмите кнопку «Меню» и затем нужную Вам программу на панели управления. Например, для приготовления риса, нажмите «Меню» затем кнопку «Рис/Плов», затем нажмите «Старт». При этом на дисплее отобразится время приготовления и загорится световой индикатор. Программа «Рис/Плов» будет подсвечиваться в течение всего процесса приготовления.
- Чтобы отменить выбранный режим нажмите кнопку «Выкл/Отмена». На дисплее высветится «88:88», после этого можно выбрать нужный Вам режим.
- После окончания времени приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания температуры, при этом на дисплее будет отображаться «bb». Температура может поддерживаться в течение 24 часов.

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 2 до 10 в правой части шкалы показывают, до какой отметки нужно наливать воду, если Вы хотите приготовить 2 мерные чашки риса, то Вам нужно залить их водой до отметки 2.

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

Чтобы рис получился более рассыпчатым, заливайте его горячей водой.

Далее закройте крышку мультиварки, нажмите кнопку «Меню» и выберите программу «Рис/Плов» нажмите кнопку «Старт». Начнется процесс приготовления.

Спагетти

Данная программа предназначена для приготовления как спагетти, так и макарон по-флотски. При варке макарон/спагетти в мультиварке (без слива воды), на 100 гр макарон берут 1 стакан воды. Макароны заливайте горячей, только что вскипяченной водой. Для использования этой программы нажмите кнопку «Меню» затем выберите программу «Спагетти» и нажмите кнопку «Старт».

Жарка

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

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

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 нажмите кнопку «Меню» включите программу «Выпечка» и нажмите «Старт».

Запекание

Данная программа предназначена для запекания мяса, рыбы и овощей.

Положите мясо для запекания в чашу, закройте крышку и нажмите кнопку «Меню» включите программу «Запекание» и нажмите «Старт».

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, нажмите «Меню», выберете программу «Приготовление на пару» и нажмите «Старт».

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, нажмите «Меню», выберите программу «Тушение», нажмите «Старт» начнется процесс приготовления.

Каша

Данная программа идеально подходит для приготовления каш.

Положите все ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку, нажмите «Меню», выберите программу «Каша», нажмите «Старт» начнется процесс приготовления.

Суп

Данная программа предназначена для приготовления 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, нажмите кнопку «Меню», выберите программу «Суп», нажмите «Старт», начнется процесс приготовления.

Разогрев

Используйте данную программу для разогрева готовых блюд. Положите в чашу блюдо, которое Вы хотите разогреть, нажмите кнопку «Меню», выберите программу «Разогрев», нажмите «Старт».

Йогурт

Используя данную программу, Вы можете приготовить вкусный и полезный йогурт для всей семьи. Положите ингредиенты в чашу, нажмите кнопку «Меню», выберите программу «Йогурт», нажмите «Старт».

Свободный режим

Используйте данный режим для приготовления Ваших любимых блюд, данный режим подходит, для жарки, варки мяса, приготовления соусов, и т.д.

Положите ингредиенты в чашу, нажмите кнопку «Меню», выберите программу «Свободный режим», нажмите «Старт».

Информационная таблица по программам приготовления

Программа приготовления	Время приготовления	Варианты установки времени приготовления	Температура приготовления
Рис/Плов	45 мин	45 мин – 2 часа 55 мин	135°C
Спагетти	25 мин	25 мин – 2 часа 55 мин	100-110°C
Жарка	25 мин	25 мин – 2 часа 55 мин	165°C
Выпечка	50 мин	50 мин – 2 часа 55 мин	150°C
Запекание	50 мин	50 мин – 2 часа 55 мин	140°C
Приготовление на пару	20 мин	20 мин – 2 часа 55 мин	100-110°C
Тушение	60 мин	60 мин – 2 часа 55 мин	100-110°C
Каша	40 мин	40 мин – 2 часа 55 мин	100-110°C
Суп	40 мин	40 мин – 2 часа 55 мин	110-120°C
Разогрев	20 мин	20 мин – 2 часа 55 мин	135°C
Йогурт	6 часов	6 часов – 8 часов 55 мин	42°C
Свободный режим	10 мин	10 мин – 2 часа 55 мин	120°C

ВАЖНО! Вы можете устанавливать свое время приготовления для Ваших любимых блюд. Для этого используйте кнопки «Приготовление час» и «Приготовление мин» чтобы изменить время приготовления.

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.
- Промойте чашу 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 860Вт.

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 найти на сайте www.energy-teh.ru

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 Эпплаинсис Ко. ЛТд.
Адрес: зд.3, 1/9 Кэцзи 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.

Обжарте куриное филе в режиме «Жарка» в течение 5 минут, добавить морковь, лук и чеснок обжарьте еще 10 мин. Выключите программу «Жарка» нажав кнопку «Выкл/Отмена» добавьте рис, залейте рис горячей водой, добавьте приправы включите программу приготовления «Рис/Плов». По окончании приготовления на экране появится значок «bb».

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 «Выкл/Отмена», залейте котлеты молоком примерно на два пальца от низа чаши и готовьте в режиме "Тушение" ещё 20 минут. По окончании приготовления на экране появится значок «bb».

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 слоями в чашу для приготовления, залейте водой или бульоном, и включите программу «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)

Положите овсяные хлопья в чашу для приготовления. Добавьте воду или молоко. Для приготовления используйте программу "Каша". И после окончания программы приготовления перемешайте кашу и добавьте сочное 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, вода должна покрывать ингредиенты, 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.

Макароны по-флотски

1 луковица
300 г мясного фарша
150 г макарон
масло растительное
специи
соль

В режиме "Жарка", обжарьте лук и фарш, добавив специи и соль в течение 10-15 минут. Во время жарки рекомендуется помешивать, для однородного обжаривания. Высыпьте макароны и перемешайте содержимое чаши, залейте смесь горячей водой из расчета стакан воды на 100 гр. макарон. Включите программу «Спагетти». По окончании программы приготовления Ваше блюдо готово.

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 пристанет к стенкам мультиварки). Выберите программу "Тушение". По окончании приготовления разлейте варенье по банкам.

Йогурт

1 л молока
100 мл натурального йогурта

Вскипятите молоко на программе «Каша», остудите его до 40°C, добавьте закваску, хорошо перемешайте и включите программу «Йогурт». Время приготовления 6 часов при температуре 43°C. По окончании времени приготовления йогурт готов, аккуратно переложите его в баночки и поставьте в холодильник.

Рецепты носят рекомендательный характер, итог зависит от ингредиентов.



класс защиты от поражения током I