

# ENERGY

Инструкция по эксплуатации



Мультиварка-скороварка EN-229

**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.**

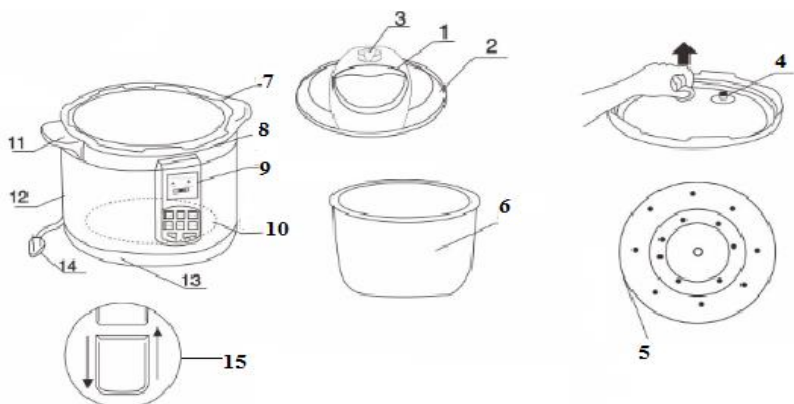
Мультиварка-скороварка ENERGY – универсальный прибор для приготовления пищи. Современная технология приготовления блюд под давлением, позволяет сохранить натуральный вкус и все полезные свойства продуктов. Важной особенностью мультиварки-скороварки ENERGY является сокращение времени приготовления блюд более чем в два раза по сравнению с классическими способами приготовления. Процесс приготовления полностью автоматизирован: 10 автоматических программ позволят Вам приготовить различные блюда из птицы, мяса, рыбы, морепродуктов, варить супы, рис, каши, тушить и печь.

### **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 приборе и в инструкции, 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. Не касайтесь отверстий для выхода пара на верхней крышке прибора, будьте аккуратны, чтобы не обжечься паром при открывании крышки. Не наклоняйтесь над прибором во время открытия 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. Используйте только оригинальную внутреннюю чашу для приготовления. Использование любых других емкостей может привести к поломке и другим непредвиденным последствиям.
9. Не включайте прибор без внутренней чаши или без загрузки продуктов в чашу. Не используйте изделие для хранения в нем продуктов и посторонних предметов.
10. Не используйте внутреннюю чашу для приготовления на плите или открытом огне.
11. Не нарушайте комплектность прибора, нарушение комплектности может привести к поломке, не попадающей под гарантийные условия.
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 вилкой, 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. Не устанавливайте изделие на мягкую поверхность, так как это может затруднить его вентиляцию и привести к поломке.

17. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
18. Не позволяйте детям использовать прибор без контроля взрослых. Не позволяйте детям играть с прибором, дети могут не осознавать всей опасности неправильного использования прибора.
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.
23. 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.
24. При необходимости транспортировки прибора соблюдайте осторожность для сохранения целостности прибора и его функциональных свойств.
25. Выполняйте все требования инструкции.

## Описание



1. Ручка крышки
2. Металлическая часть крышки
3. Клапан выпуска пара
4. Защитный кожух клапана выпуска пара
5. Съёмная внутренняя крышка
6. Чаша с антипригарным покрытием
7. Рабочая камера
8. Пластиковый уплотнитель
9. Панель управления с дисплеем
10. Нагревательный элемент

11. Ручки для переноски прибора
12. Корпус прибора
13. Основание прибора
14. Сетевой шнур с вилкой
15. Контейнер для сбора конденсата.

## Аксессуары

ложка



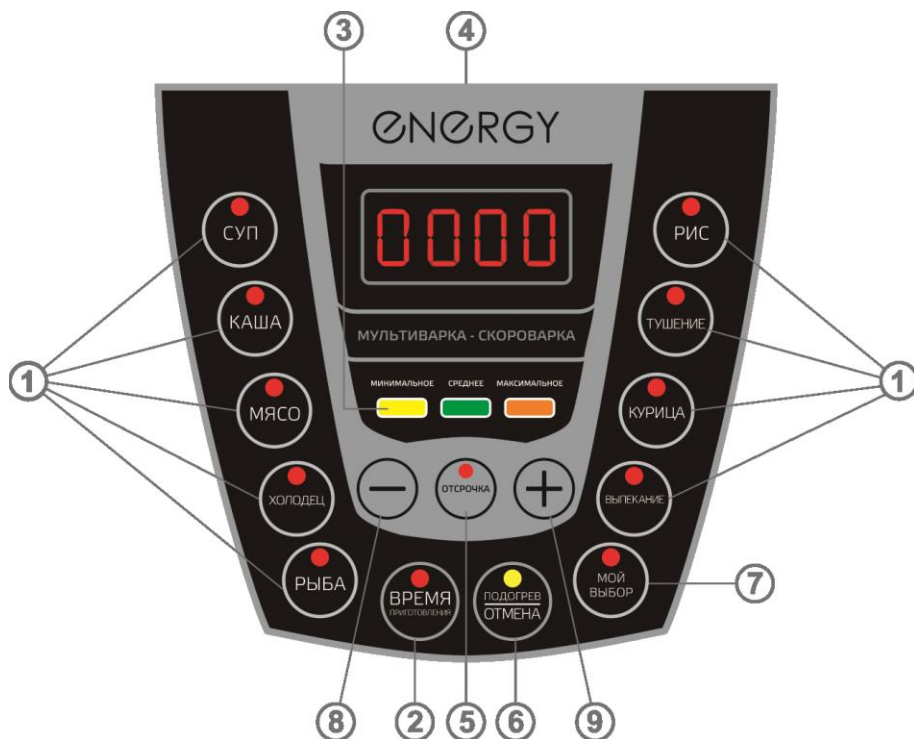
мерный  
стаканчик



сетевой шнур



## Панель управления



1. Кнопки выбора автоматических режимов приготовления.
2. «Время приготовления» кнопка выбора времени приготовления.
3. Индикаторы времени приготовления. Индикаторы отображают выбранное время приготовления на автоматических режимах.

4. Отображает отсчет времени приготовления / отложного старта / подогрева.
5. «Отсрочка» - кнопка установки времени для функции отсрочки запуска.
6. «Подогрев/Отмена» - кнопка включения/выключения для функции «Подогрев», отмена всех заданных установок, прерывание режима приготовления.
7. «Мой выбор» - кнопка выбора режима с ручными настройками времени приготовления.
8. «-» - уменьшение времени приготовления, уменьшение времени отсрочки запуска, уменьшение времени поддержания температуры.
9. «+» - увеличение времени приготовления, увеличение времени отсрочки запуска, увеличение времени поддержания температуры.

### Перед первым использованием

- Распакуйте изделие, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, за исключением наклейки с серийным номером и техническими параметрами изделия.
- Установите прибор на термостойкую, ровную, сухую поверхность, откройте крышку. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия не были заблокированы и выходящий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от влажности и температурного воздействия.
- 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-скороварку, затем слегка поверните чашу, чтобы обеспечить более плотный контакт с нагревательным элементом.

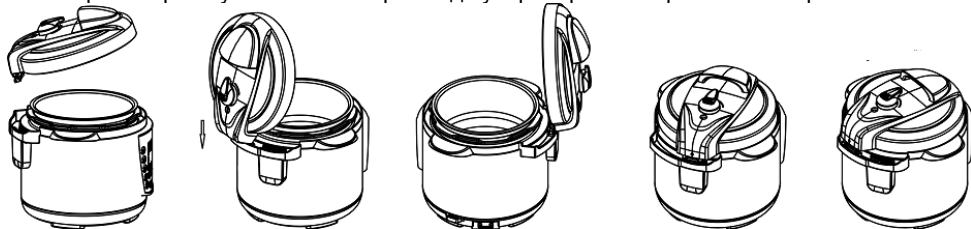
**ВАЖНО!** Между внутренней чашей для приготовления и нагревательным элементом не должно быть никаких посторонних предметов или продуктов (например, крупинки гречки, риса и т.д.). Несоблюдение этого правила может привести к поломке прибора.

### Открытие/закрытие крышки

Конструкция крышки обеспечивает герметичное соединение с корпусом прибора, что позволяет нагнетать в мультиварке-скороварке высокое давление. При достижении в приборе рабочего давления (50-70 кПа), крышка автоматически блокируется. Если по окончании приготовления крышка не открывается без усилия, значит давление в рабочей камере еще слишком высокое, установите клапан выпуска пара в положение «Сброс» и дождитесь пока давление в приборе нормализуется.

Закрытие крышки:

1. Установите крышку в пазы и закройте прибор, как показано на рисунке ниже.
2. Поверните крышку по часовой стрелке до упора. Крышка герметично закрыта.



Открытие крышки:

1. Поверните крышку против часовой стрелки до упора. Крышка разблокирована.
2. Откройте крышку.
3. Чтобы снять крышку с прибора, поверните ее до упора и выньте из пазов.

### ВАЖНО!

Перед открытием крышки, **ВСЕГДА** устанавливайте клапан выхода пара в положение «Сброс». Только после того, как пар полностью выйдет из отверстий на клапане, установленном в положение «Сброс», крышку можно открывать. Не касайтесь

металлических частей крышки, во время приготовления они сильно нагреваются, открывайте крышку только за ручку!

### Клапан выпуска пара

Мультиварка-скороварка ENERGY оснащена клапаном выпуска пара. Этот клапан позволяет сбросить пар и тем самым нормализовать давление внутри рабочей камеры по окончании времени приготовления.

Перед началом процесса приготовления установите клапан в положение «Под давлением», во время поворота клапана он немного опустится, в этом положении будет нагнетаться и поддерживаться высокое давление в приборе.

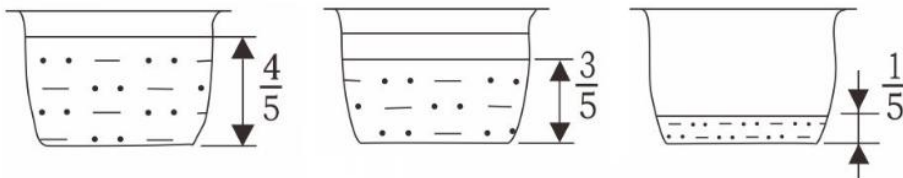
Клапан также предотвращает образование слишком высокого давления во время работы прибора. Если давление в рабочей камере начинает превышать рабочее давление 60-70 кПа, происходит автоматический сброс пара тем самым, снижается давление внутри камеры.



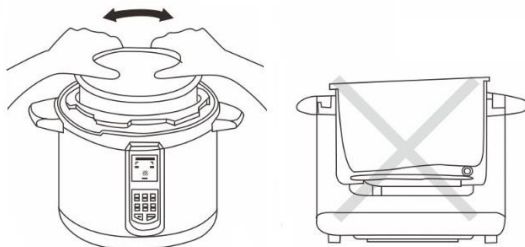
**ВАЖНО! При установке клапана в положение «Сброс» во время или по окончании работы прибора возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Будьте предельно осторожны, не наклоняйтесь над крышкой!**

### Работа

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



- Установите чашу в рабочую камеру прибора, чаша должна плотно прилегать к нагревательному элементу, между чашей и нагревательным элементом не должно быть никаких посторонних предметов.



- Закройте крышку прибора. Крышка прибора должна быть плотно закрыта до упора. В этом положении крышка заблокирована.

- Установите клапан выпуска пара в положение «Под давлением».
- Подсоедините один конец кабеля к разъему мультитварки-скороварки, а вилку вставьте в розетку 220-240В. При этом загорится дисплей.
- Выберите программу приготовления, нажав соответствующую кнопку на панели управления. Например, для приготовления риса, нажмите кнопку «Рис». При этом на дисплее начнет мигать установленное по умолчанию время приготовления 10 минут и загорится световой индикатор на кнопке режима.
- Нажимая кнопку «Время приготовления» выберите необходимое значение: минимальное (8 минут), среднее (10 минут) или максимальное (12 минут).
- Если автоматические режимы не подходят Вам по времени приготовления, Вы можете задать свое время приготовления от 5 минут до 95 минут, используя кнопки «+» для увеличения времени, «-» для уменьшения времени. Шаг 5 минут. Если нажать и удерживать кнопку «+» или «-», время будет меняться автоматически до тех пор, пока Вы не отпустите кнопку.
- Через несколько секунд после завершения установок дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. На дисплее будет высвечиваться обратный отсчет времени приготовления.
- Чтобы отменить выбранный режим нажмите кнопку «Отмена».
- После окончания времени приготовления мультитварка-скороварка перейдет в режим поддержания температуры готового блюда, при этом загорится индикатор кнопки «Подогрев». Температура будет поддерживаться в течение 1 часа на уровне 60-65°C. По истечении 1 часа функция поддержания температуры отключится автоматически. В случае необходимости задать большее время поддержания температуры, после автоматического отключения функции, нажмите кнопку «Подогрев», индикатор рядом с кнопкой загорится. После этого, Вы можете задать нужное Вам время поддержания температуры от 30 минут до 9 часов 30 минут, для этого нажмите кнопку «+» для увеличения времени и «-» для уменьшения времени, шаг 30 минут. Через 5 секунд после того, как было задано время, мультитварка-скороварка перейдет в режим поддержания температуры. Отменить функцию поддержания температуры можно нажав кнопку «Отмена».
- Если Вам необходимо отложить время приготовления блюда на определенный срок, используйте функцию отсрочки запуска. Для этого, выберите программу приготовления, затем нажмите кнопку «Отсрочка» регулировка времени отложенного старта происходит кнопками «+» для увеличения времени, «-» для уменьшения времени, шаг 5 минут. Если нажать и удерживать кнопку «+» или «-», время будет меняться автоматически до тех пор, пока Вы не отпустите кнопку. Изменить время отложенного старта можно так же нажав на кнопку «Отсрочка», каждое нажатие кнопки «Отсрочка» увеличивает время на 30 минут. Минимальное время отложенного старта 30 минут, максимальное 24 часа.

#### **Основные правила приготовления пищи под давлением.**

1. Не готовьте в мультитварке-скороварке блюда без какой-либо жидкости – это может повредить прибор. Объем жидкости должен составлять как минимум 2 мерных стакана.
2. Не используйте мультитварку-скороварку для жарки продуктов в масле под давлением, данный прибор предназначен исключительно для варки и тушения. Вы можете запассировать в масле и бульоне нарезанные овощи, мясо или другие продукты на дне мультитварки-скороварки ПРИ ОТКРЫТОЙ КРЫШКЕ в режиме «Мясо», затем необходимо отключить программу, закрыть крышку, выбрать нужный Вам режим приготовления и готовить под давлением.
3. Не заполняйте емкость мультитварки-скороварки продуктами или водой более чем на 4/5 или менее чем на 1/5 от общего объема чаши. Если Вы используете продукты имеющие способность значительно увеличиваться в объеме, пениться не заполняйте чашу более чем на 3/5 от ее объема, иначе клапан выпуска пара может засориться.

## Программы приготовления

Мультиварка-скороварка ENERGY имеет 10 автоматических программ приготовления, 5 из которых имеют 3 автоматических режима времени, эти оптимальные настройки были подобраны для приготовления Вами самых разнообразных блюд из любых продуктов.

**Помните! Время приготовления указано без учета времени достижения прибором необходимого давления и температуры. Время достижения давления и температуры может занимать от 3 до 15 минут в зависимости от программы приготовления, по окончании достижения необходимого давления и температуры начинается обратный отсчет времени приготовления.**

Таблица автоматических режимов времени приготовления.

Программа	Время приготовления (мин)		
	Минимальное	Среднее	Максимальное
РИС	8	10	12
СУП	15	20	40
КАША	5	30	35
ТУШЕНИЕ	30	35	40
КУРИЦА	30	40	50

Нажав кнопку время приготовления, Вы можете выбрать необходимое Вам время приготовления в зависимости от объема и вида продуктов.

## СУП

Для приготовления супов предусмотрены 3 автоматических режима, в соответствии с рецептом и видом продуктов.

Выбрав программу приготовления «СУП» на дисплее автоматически высветится среднее время приготовления 20 минут. Нажав на кнопку «Время приготовления» можно выбрать минимальное или максимальное время приготовления блюда (см. таблицу автоматических режимов времени приготовления)

Если автоматические режимы не подходят Вам по времени приготовления, Вы можете задать свое время приготовления от 5 минут до 95 минут, используя кнопки «+» для увеличения времени, «-» для уменьшения времени. Шаг 5 минут. Оптимальное время приготовления супов 20-35 минут. По окончании времени приготовления мультиварка-скороварка автоматически перейдет в режим подогрева готового блюда. Температура будет поддерживаться в течение 1 часа на уровне 60-65°C. По истечении 1 часа, функция подогрева отключится автоматически.

## КАША

Для приготовления каш предусмотрены 3 автоматических режима, в соответствии с рецептом и видом продуктов.

Выбрав программу приготовления «КАША» на дисплее автоматически высветится среднее время приготовления 30 минут. Нажав на кнопку «Время приготовления» можно выбрать минимальное или максимальное время приготовления блюда (см. таблицу автоматических режимов времени приготовления)

Если автоматические режимы не подходят Вам по времени приготовления, Вы можете задать свое время приготовления от 5 минут до 95 минут, используя кнопки «+» для увеличения времени, «-» для уменьшения времени. Шаг 5 минут. Оптимальное время приготовления каш 25-35 минут. По окончании времени приготовления мультиварка-скороварка автоматически перейдет в режим подогрева готового блюда. Температура будет поддерживаться в течение 1 часа на уровне 60-65°C. По истечении 1 часа, функция подогрева отключится автоматически.

**ВАЖНО!** Приготовление молочных каш в мультиварке-скороварке 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.

### **МЯСО**

Выбрав программу приготовления «МЯСО» на дисплее автоматически высветится время приготовления 30 минут. Вы можете задать свое время приготовления от 5 минут до 95 минут, используя кнопки «+» для увеличения времени, «-» для уменьшения времени. Шаг 5 минут. Оптимальное время приготовления мяса 25-35 минут. По окончании времени приготовления мультиварка-скороварка автоматически перейдет в режим подогрева готового блюда. Температура будет поддерживаться в течение 1 часа на уровне 60-65°C. По истечении 1 часа, функция подогрева отключится автоматически.

### **ХОЛОДЕЦ**

Выбрав программу приготовления «ХОЛОДЕЦ» на дисплее автоматически высветится время приготовления 70 минут. Вы можете задать свое время приготовления от 5 минут до 95 минут, используя кнопки «+» для увеличения времени, «-» для уменьшения времени. Шаг 5 минут. Оптимальное время приготовления 70-75 минут. По окончании времени приготовления мультиварка-скороварка автоматически перейдет в режим подогрева готового блюда. Температура будет поддерживаться в течение 1 часа на уровне 60-65°C. По истечении 1 часа, функция подогрева отключится автоматически.

### **РЫБА**

Выбрав программу приготовления «РЫБА» на дисплее автоматически высветится время приготовления 15 минут. Вы можете задать свое время приготовления от 5 минут до 95 минут, используя кнопки «+» для увеличения времени, «-» для уменьшения времени. Шаг 5 минут. Оптимальное время приготовления рыбы 10-20 минут. По окончании времени приготовления мультиварка-скороварка автоматически перейдет в режим подогрева готового блюда. Температура будет поддерживаться в течение 1 часа на уровне 60-65°C. По истечении 1 часа, функция подогрева отключится автоматически.

### **РИС**

Для приготовления риса предусмотрены 3 автоматических режима, в соответствии с рецептом и видом продуктов.

Выбрав программу приготовления «РИС» на дисплее автоматически высветится среднее время приготовления 10 минут. Нажав на кнопку «Время приготовления» можно выбрать минимальное или максимальное время приготовления блюда (см. таблицу автоматических режимов времени приготовления)

Если автоматические режимы не подходят Вам по времени приготовления, Вы можете задать свое время приготовления от 5 минут до 95 минут, используя кнопки «+» для увеличения времени, «-» для уменьшения времени. Шаг 5 минут. Оптимальное время приготовления риса 8-15 минут. По окончании времени приготовления мультиварка-скороварка автоматически перейдет в режим подогрева готового блюда. Температура будет поддерживаться в течение 1 часа на уровне 60-65°C. По истечении 1 часа, функция подогрева отключится автоматически.

### **ТУШЕНИЕ**

Для тушения предусмотрены 3 автоматических режима, в соответствии с рецептом и видом продуктов.

Выбрав программу приготовления «ТУШЕНИЕ» на дисплее автоматически высветится среднее время приготовления 35 минут. Нажав на кнопку «Время приготовления» можно выбрать минимальное или максимальное время приготовления блюда (см. таблицу автоматических режимов времени приготовления)

Если автоматические режимы не подходят Вам по времени приготовления, Вы можете задать свое время приготовления от 5 минут до 95 минут, используя кнопки «+» для увеличения времени, «-» для уменьшения времени. Шаг 5 минут. Оптимальное время тушения 35-45 минут. По окончании времени приготовления мультиварка-скороварка автоматически перейдет в режим подогрева готового блюда. Температура будет

поддерживаться в течение 1 часа на уровне 60-65°C. По истечении 1 часа, функция подогрева отключится автоматически.

### **КУРИЦА**

Для приготовления курицы предусмотрены 3 автоматических режима, в соответствии с рецептом и видом продуктов.

Выбрав программу приготовления «КУРИЦА» на дисплее автоматически высветится среднее время приготовления 40 минут. Нажав на кнопку «Время приготовления» можно выбрать минимальное или максимальное время приготовления блюда (см. таблицу автоматических режимов времени приготовления)

Если автоматические режимы не подходят Вам по времени приготовления, Вы можете задать свое время приготовления от 5 минут до 95 минут, используя кнопки «+» для увеличения времени, «-» для уменьшения времени. Шаг 5 минут. Оптимальное время приготовления курицы 35-40 минут. По окончании времени приготовления мультиварка-скороварка автоматически перейдет в режим подогрева готового блюда. Температура будет поддерживаться в течение 1 часа на уровне 60-65°C. По истечении 1 часа, функция подогрева отключится автоматически.

### **ВЫПЕКАНИЕ**

Выбрав программу приготовления «ВЫПЕКАНИЕ» на дисплее автоматически высветится время приготовления 40 минут. Данная программа не предполагает изменение времени приготовления.

### **МОЙ ВЫБОР**

Если ни одна из вышеперечисленных программ не подошла Вам для приготовления Вашего блюда, воспользуйтесь программой «МОЙ ВЫБОР».

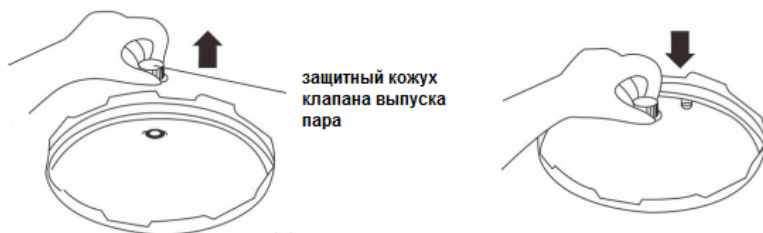
Программа позволяет установить время приготовления от 0 до 95 минут.

### **Чистка**

- Перед чисткой отключите прибор от сети и убедитесь, что он полностью остыл.
- Аккуратно снимите внутреннюю крышку со штифта, снимите уплотнительную резинку с внутренней крышки. Промойте резинку и крышку теплой водой.



Под съёмной крышкой находится защитный кожух клапана для выпуска пара, аккуратно снимите его, очистите и установите на место.



- После этого установите резинку и съемную крышку на место. Уплотнительная резинка должна быть установлена ровно и без перекосов.
- Снимите контейнер для сбора конденсата, промойте его и вытрите насухо, после чего установите на место.
- Советуем очищать мультиварку-скороварку сразу после использования. После того как блюдо приготовлено, освободите чашу для приготовления. Пустую чашу, выньте из мультиварки-скороварки 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-скороварки чистая и на ней нет частичек продуктов. Установите чашу внутрь мультиварки-скороварки.
- Корпус мультиварки-скороварки очистите влажной салфеткой, затем протрите прибор насухо.



### **Хранение**

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

### **Технические характеристики**

Напряжение 220-240 В, частота 50 Гц, мощность 800 Вт.

Класс защиты от поражения током I

Объем/емкость – 4л

Рабочее давление 60-70кПа.

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: Чжуншань Сити Ипин Электрик Ко., Лтд.

Адрес: No 31 Цзиньхай Роуд, Шуиси Индастриал Эриа, Нантоу Таун, Чжуншань Сити, Гуаньдун Провинс, Китай.

Произведено в Китае.

Поставщик-импортер: ООО «Спутник».

Адрес: Россия, 197348, г. Санкт-Петербург, Коломяжский пр., д.10, лит Э.

# ENERGY



Класс защиты от поражения током I