

ENERGY

Инструкция по эксплуатации



Мультиварка EN-245

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 ENERGY – универсальный прибор для приготовления пищи. Современная технология приготовления блюд позволяет сохранить натуральный вкус и все полезные свойства продуктов. Процесс приготовления полностью автоматизирован: 22 автоматические программы позволят Вам приготовить различные блюда из птицы, мяса, рыбы, морепродуктов, варить супы, рис, каши, тушить и печь.

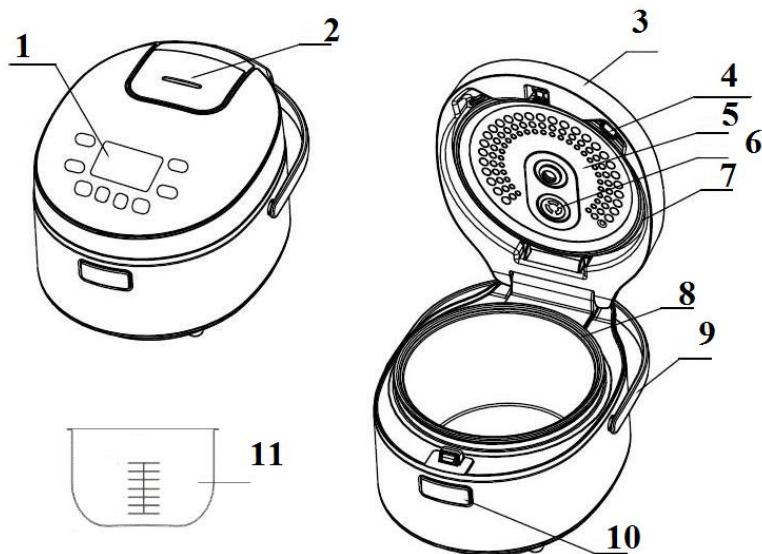
Меры безопасности

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 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 нарушайте комплектность прибора, нарушение комплектности может привести к поломке, не попадающей под гарантийные условия.
14. 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.
15. Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
16. При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
17. Прибор должен устойчиво стоять на ровной, сухой поверхности вдали от источников тепла.
18. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
19. Не позволяйте детям использовать прибор без контроля взрослых. Не позволяйте детям играть с прибором, дети могут не осознавать всей опасности неправильного использования прибора.
20. Не помещайте устройство на или рядом с горячей газовой или электрической конфоркой или в духовку.
21. Будьте предельно осторожны, если перемещаете прибор с горячим маслом внутри или с горячими жидкостями.
22. 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.

23. Во избежание перегрузки сети питания, не подключайте прибор одновременно с другими мощными электроприборами к одной и той же линии электросети.
24. 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.
25. При необходимости транспортировки прибора соблюдайте осторожность для сохранения целостности прибора и его функциональных свойств.
26. Выполняйте все требования инструкции.

Описание



1. Панель управления
2. Клапан выпуска пара
3. Крышка
4. Фиксаторы внутренней крышки
5. Съемная крышка
6. Отверстия для выхода пара
7. Силиконовая прокладка
8. Рабочая камера
9. Ручка для перемещения мультиварки
10. Кнопка для открывания крышки
11. Чаша для приготовления

Панель управления



1. LCD дисплей

2. «Поддержание температуры/ОТМЕНА» - включение/выключение для функции «Поддержание температуры», отмена всех заданных настроек, прерывание режима приготовления.

3. «ВЫБОР БЛЮДА» - позволяет выбрать одну из трех программ приготовления МЯСО, РЫБА, ОВОЩИ.

4. «ВРЕМЯ приготовления» - выбор времени приготовления.

5. «ЧАС» - изменение времени приготовления в часах.

6. «МИН» - изменение времени приготовления в минутах.

7. «ТАЙМЕР» - установка времени для функции отсрочка запуска.

8. «МЕНЮ» - выбор программы приготовления.

9. «СТАРТ» - запуск выбранной программы.

Подсветка LCD дисплея

LCD дисплей меняет подсветку в зависимости от режима работы. Предусмотрено 5 видов подсветки: голубая, розовая, желтая, зеленая и красная.

Голубая подсветка означает, что прибор подключен к сети и готов к работе.

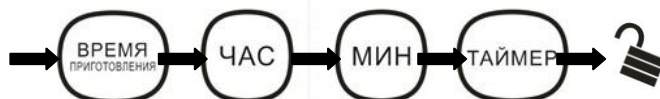
Розовая подсветка включается во время процесса приготовления.

Желтая подсветка включается после того, как прибор переходит в режим поддержания температуры.

Зеленая подсветка включается во время отсрочки запуска.

Красная подсветка означает, что панель заблокирована. Панель управления блокируется автоматически через 30 секунд после подключения к сети или после выбора программы приготовления.

Для разблокировки панели управления медленно проведите пальцем по кнопкам от кнопки «ВРЕМЯ приготовления» до значка замка. Панель управления будет разблокирована.



Аксессуары

ложка



половник



мерный
стаканчик



контейнер-
пароварка

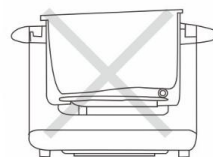


кабель



Перед первым использованием

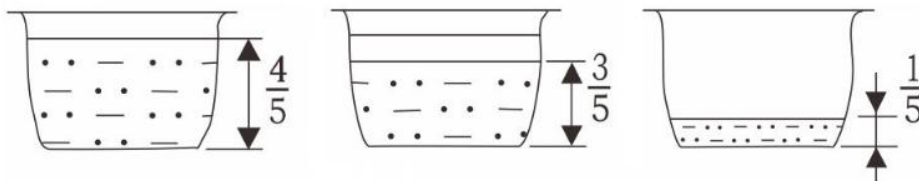
- Распакуйте изделие.
- Установите прибор на термостойкую, ровную, сухую поверхность, откройте крышку.
- Выньте чашу для приготовления и промойте ее губкой или салфеткой смоченной в теплой воде, затем вытрите насухо бумажным полотенцем или сухой салфеткой.
- Установите чашу в мультиварку, затем слегка 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.
- 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 подключите к розетке 220-240В. При этом загорится дисплей.
- Для выбора программы приготовления нажмите кнопку «МЕНЮ» выберите нужную Вам программу на панели управления. Например, для приготовления супа, нажмите «МЕНЮ» затем, нажимайте кнопку «МЕНЮ» до тех пор, пока не замигает программа «СУП», затем нажмите «СТАРТ». При этом на дисплее будет мигать название программы и будет показано время приготовления. Программа «СУП» будет активна в течение всего процесса приготовления.
- Чтобы отменить выбранный режим нажмите кнопку «Поддержание температуры/ОТМЕНА». Настройки, заданные ранее, будут отменены.
- После окончания времени приготовления мультиварка перейдет в режим поддержания температуры готового блюда, загорится индикатор кнопки «Поддержание температуры/ОТМЕНА», на дисплее будет активна программа «Поддержание температуры» температура будет поддерживаться в течение 4 часов на уровне 60-80°C. Вы можете задать свое время поддержания температуры для готового блюда, от 5 минут до 8 часов. Нажмите кнопку «Поддержание температуры/ОТМЕНА» затем, кнопками «ЧАС» и «МИН» задайте необходимое Вам время поддержания температуры. **Не**

рекомендуем оставлять готовые блюда в режиме поддержания температуры более чем на 2-3 часа, так как это может привести к изменению консистенции и вкуса. Функция поддержания температуры не включается по окончании программы приготовления «Йогурт».

- Если Вам необходимо отложить время приготовления блюда на определенный срок, используйте функцию отсрочки запуска. Для этого, выберите программу приготовления затем нажмите кнопку «ТАЙМЕР», для установки часов отложенного старта нажмите кнопку «ЧАС», шаг 1 час. Для установки минут отложенного старта нажмите кнопку «МИН», шаг 5 минут. Минимальное время отложенного старта 5 минут максимальное 24 часа. После того как время отложенного старта задано, нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

ВАЖНО! Если Вы устанавливаете длительную отсрочку запуска, не используйте скоропортящиеся продукты, так как они могут испортиться при комнатной температуре.

Программы приготовления

РАЗОГРЕВ

Используйте данную программу для разогрева готовых блюд. Положите в чашу блюдо, которое Вы хотите разогреть, нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите программу «РАЗОГРЕВ», на дисплее отобразится время 20 минут, без возможности изменения, нажмите «СТАРТ». По окончании времени приготовления, извлеките блюдо из чаши.

ЗАПЕКАНИЕ

Для данной программы предусмотрены 3 автоматических режима в зависимости от того, что Вы собираетесь готовить: мясо, рыбу или овощи. Для каждого режима задано свое время приготовления.

Положите ингредиенты для запекания в чашу, закройте крышку и нажмите кнопку «МЕНЮ» выберите программу «ЗАПЕКАНИЕ», на дисплее будет активна программа приготовления «ЗАПЕКАНИЕ» и блюдо «МЯСО», кнопкой «ВЫБОР БЛЮДА» Вы можете выбрать блюдо в соответствие с Вашими ингредиентами: «МЯСО», «РЫБА», «ОВОЩИ». На дисплее высветится время приготовления, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время приготовления для каждого блюда: «МЯСО» от 30 минут до 2 часов 30 минут, «РЫБА» от 20 минут до 1 часа 30 минут, «ОВОЩИ» от 10 минут до 1 часа 20 минут. Чтобы задать нужное Вам время приготовления, после выбора программы, нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» затем, кнопкой «ЧАС» установите необходимое количество часов приготовления. Шаг 1 час. Нажмите кнопку «МИН» и установите необходимое количество минут приготовления. Шаг 5 минут. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

ЖАРКА

Для данной программы предусмотрены 3 автоматических режима в зависимости от того, что Вы собираетесь готовить: мясо, рыбу или овощи. Для каждого режима задано свое время приготовления.

Налейте необходимое количество масла в чашу для приготовления, кнопкой «МЕНЮ» выберите программу «ЖАРКА» на дисплее будет активна программа приготовления «ЖАРКА» и блюдо «МЯСО», кнопкой «ВЫБОР БЛЮДА» Вы можете выбрать блюдо в соответствие с Вашими ингредиентами: «МЯСО», «РЫБА», «ОВОЩИ». На дисплее высветится время приготовления, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время приготовления для каждого блюда от 15 минут до 1 часа 20 минут. Чтобы задать нужное Вам время приготовления, после выбора программы, нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» затем, кнопкой «ЧАС» установите необходимое количество часов приготовления. Шаг 1 час. Нажмите кнопку «МИН» и установите необходимое количество минут приготовления. Шаг 5 минут. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

Дайте маслу слегка разогреться, затем опустите ингредиенты. Во время перемешивания ингредиентов пользуйтесь только деревянными или силиконовыми лопатками и ложками, чтобы не повредить покрытие чаши.

ВЫПЕКАНИЕ

Данная программа предназначена для приготовления различных кексов, шарлоток, бисквитов, манников, запеканок 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» выберите программу «ВЫПЕКАНИЕ» на дисплее высветится время приготовления 1 час 20 минут, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время приготовления от 30 минут до 2 часов 30 минут. Чтобы задать нужное Вам время приготовления, после выбора программы, нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» затем, кнопкой «ЧАС» установите необходимое количество часов приготовления. Шаг 1 час. Нажмите кнопку «МИН» и установите необходимое количество минут приготовления. Шаг 5 минут. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

По окончании времени приготовления, извлеките выпечку из чаши.

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Данная программа идеально подходит для приготовления блюд для детей с момента начала прикорма и вплоть до младшего школьного возраста.

Овощи и фрукты, супы и каши, приготовленные в мультиварке ENERGY сохраняют больше полезных веществ и витаминов.

Положите ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку и нажмите кнопку «МЕНЮ» выберите программу «ДЕТСКОЕ МЕНЮ» на дисплее высветится время приготовления 20 минут, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время приготовления от 5 минут до 3 часов. Чтобы задать нужное Вам время приготовления, после выбора программы, нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» затем, кнопкой «ЧАС» установите необходимое количество часов приготовления. Шаг 1 час. Нажмите кнопку «МИН» и установите необходимое количество минут приготовления. Шаг 5 минут. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

РИС

Данная программа подходит не только для приготовления риса, но и для приготовления других круп, таких как, гречка, перловка и т.п.

Положите все ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку, нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите программу «РИС», на дисплее высветится время приготовления 45 минут, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время приготовления от 30 минут до 2 часов 20 минут. Чтобы задать нужное Вам время приготовления, после выбора программы, нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» затем, кнопкой «ЧАС» установите необходимое количество часов приготовления. Шаг 1 час. Нажмите кнопку «МИН» и установите необходимое количество минут приготовления. Шаг 5 минут. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

Соблюдайте пропорции риса и воды. Максимальное количество риса 8 мерных стаканчиков. Переложите рис в чашу для приготовления и залейте водой, в соответствии с отметками на внутренней части чаши для приготовления, в зависимости от количества мерных стаканчиков риса, которое вы желаете приготовить. Цифры в правой части шкалы показывают, до какой отметки нужно наливать воду в чашу. Если Вы хотите приготовить 4 мерных стаканчика 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 шкале чаши. Чтобы рис получился более рассыпчатым, заливайте его горячей водой.

ОМЛЕТ

Смажьте маслом чашу для приготовления, кнопкой «МЕНЮ» выберите программу «ОМЛЕТ» на дисплее высветится время приготовления 15 минут, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время приготовления от 5 до 30 минут. Чтобы задать нужное Вам время приготовления, после выбора программы, нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» затем, кнопкой «МИН» установите необходимое количество минут приготовления. Шаг 5 минут. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы. Дайте маслу слегка разогреться, затем влейте в чашу взбитые яйца.

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. Положите ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку и нажмите кнопку «МЕНЮ» выберите программу «СПАГЕТТИ» на дисплее высветится время приготовления 35 минут, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время приготовления от 15 минут до 55 минут. Чтобы задать нужное Вам время приготовления, после выбора программы, нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» затем, кнопкой «ЧАС» установите необходимое количество часов приготовления. Шаг 1 час. Нажмите кнопку «МИН» и установите необходимое количество минут приготовления. Шаг 5 минут. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

ЖАРКОЕ

Положите ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку и нажмите кнопку «МЕНЮ» выберите программу «ЖАРКОЕ» на дисплее высветится время приготовления 1 час 20 минут, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время приготовления от 40 минут до 3 часов. Чтобы задать нужное Вам время приготовления, после выбора программы, нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» затем, кнопкой «ЧАС» установите необходимое количество часов приготовления. Шаг 1 час. Нажмите кнопку «МИН» и установите необходимое количество минут приготовления. Шаг 5 минут. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

СУП

Данная программа предназначена для приготовления супов. Вы можете приготовить овощные, крем-супы и супы-пюре. Положите все ингредиенты в чашу для приготовления, залейте водой или бульоном, следите чтобы уровень воды (бульона) не превышал максимальную отметку на чаше, закройте крышку, нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите программу «СУП» на дисплее высветится время приготовления 40 минут, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время приготовления от 5 минут до 4 часов 30 минут. Чтобы задать нужное Вам время приготовления, после выбора программы, нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» затем, кнопкой «ЧАС» установите необходимое количество часов приготовления. Шаг 1 час. Нажмите кнопку «МИН» и установите необходимое количество минут приготовления. Шаг 5 минут. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

ХОЛОДЕЦ

Данная программа предназначена для приготовления холодца, студня и заливного. Положите ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку и нажмите кнопку «МЕНЮ» выберите программу «ХОЛОДЕЦ» на дисплее высветится время приготовления 5 часов, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время приготовления от 1 часа до 7 часов. Чтобы задать нужное Вам время приготовления, после выбора программы, нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» затем, кнопкой «ЧАС» установите необходимое количество часов приготовления. Шаг 1 час. Нажмите кнопку «МИН» и установите необходимое количество минут приготовления. Шаг 5 минут. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

ПЛОВ

Положите ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку и нажмите кнопку «МЕНЮ» выберите программу «ПЛОВ» на дисплее высветится время приготовления 55 минут, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время приготовления от 30 минут до 2 часов 55 минут. Чтобы задать нужное Вам время приготовления, после выбора программы, нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» затем, кнопкой «ЧАС» установите необходимое количество часов приготовления. Шаг 1 час. Нажмите кнопку «МИН» и установите необходимое количество минут приготовления. Шаг 5 минут. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

КАША

Данная программа идеально подходит для приготовления каш.

Положите ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку и нажмите кнопку «МЕНЮ» выберите программу «КАША» на дисплее высветится время приготовления 40 минут, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время приготовления от 20 минут до 1 часа 30 минут. Чтобы задать нужное Вам время приготовления, после выбора программы, нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» затем, кнопкой «ЧАС» установите необходимое количество часов приготовления. Шаг 1 час. Нажмите кнопку «МИН» и установите необходимое количество минут приготовления. Шаг 5 минут. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

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.

ТУШЕНИЕ

Положите ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку и нажмите кнопку «МЕНЮ» выберите программу «ТУШЕНИЕ», на дисплее будет активна программа приготовления «ТУШЕНИЕ» и блюдо «МЯСО», кнопкой «ВЫБОР БЛЮДА» Вы можете выбрать блюдо в соответствие с Вашими ингредиентами: «МЯСО», «РЫБА», «ОВОЩИ». На дисплее высветится время приготовления, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время приготовления для каждого блюда: «МЯСО» от 30 минут до 3 часов 30 минут, «РЫБА» от 15 минут до 2 часов 30 минут, «ОВОЩИ» от 10 минут до 1 часа 30 минут. Чтобы задать нужное Вам время приготовления, после выбора программы, нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» затем, кнопкой «ЧАС» установите необходимое количество часов приготовления. Шаг 1 час. Нажмите кнопку «МИН» и установите необходимое количество минут приготовления. Шаг 5 минут. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

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

В чашу для приготовления налейте 1л воды, сверху установите контейнер-пароварку с ингредиентами, закройте крышку, нажмите «МЕНЮ», выберите программу «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ» на дисплее будет активна программа «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ» и блюдо «МЯСО», кнопкой «ВЫБОР БЛЮДА» Вы можете выбрать блюдо в соответствие с Вашими ингредиентами: «МЯСО», «РЫБА», «ОВОЩИ». На дисплее высветится время приготовления, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время приготовления для каждого блюда: «МЯСО» от 20 минут до 1 часа 30 минут, «РЫБА» от 10 до 55 минут, «ОВОЩИ» от 5 до 40 минут. Чтобы задать нужное Вам время приготовления, после выбора программы, нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» затем, кнопкой «ЧАС» установите необходимое количество часов приготовления. Шаг 1 час. Нажмите кнопку «МИН» и установите необходимое количество минут приготовления. Шаг 5 минут. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

РУССКАЯ ПЕЧЬ

Данная программа рассчитана на длительное приготовление. Чтобы продукты не разваривались, закладывайте их в разной последовательности – мясо и твердые овощи раньше, крупы и мягкие овощи позже. Не рекомендуется часто открывать крышку во время приготовления.

Положите ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку и нажмите кнопку «МЕНЮ» выберите программу «РУССКАЯ ПЕЧЬ» на дисплее высветится время приготовления 1 час 50 минут, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время приготовления от 55 минут до 5 часов. Чтобы задать нужное Вам время приготовления, после выбора программы, нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» затем, кнопкой «ЧАС» установите необходимое количество часов приготовления. Шаг 1 час. Нажмите кнопку «МИН» и установите необходимое количество минут приготовления. Шаг 5 минут. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Данная программа идеально подходит для приготовления быстрых блюд.

Положите ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку и нажмите кнопку «МЕНЮ» выберите программу «БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ» на дисплее высветится время приготовления 20 минут, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время приготовления от 10 до 55 минут. Чтобы задать нужное Вам время приготовления, после выбора программы, нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» затем, кнопкой «МИН» установите необходимое количество минут приготовления. Шаг 5 минут. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

ВАРЕНЬЕ

Данная программа идеально подходит для приготовления варенья.

Положите ингредиенты в чашу для приготовления, закройте крышку и нажмите кнопку «МЕНЮ» выберите программу «ВАРЕНЬЕ» на дисплее высветится время приготовления 3 часа, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Вы можете задать свое время приготовления от 2 часов до 5 часов. Чтобы задать нужное Вам время приготовления, после выбора программы, нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» затем, кнопкой «ЧАС» установите необходимое количество часов приготовления. Шаг 1 час. Нажмите кнопку «МИН» и установите необходимое количество минут приготовления. Шаг 5 минут. После установки времени нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.

ВАЖНО! Обязательно помешивайте варенье во время приготовления.

ЙОГУРТ

Используя данную программу, Вы можете приготовить вкусный и полезный йогурт для всей семьи. Положите ингредиенты в чашу, нажмите кнопку «МЕНЮ», выберите программу «ВАРЕНЬЕ» на дисплее высветится время приготовления 6 часов, нажмите «СТАРТ», начнется процесс приготовления. Для данной программы не предусмотрены варианты изменения времени приготовления.

Информационная таблица по программам приготовления

Программа приготовления	Время приготовления	Варианты установки времени приготовления	Температура приготовления
Разогрев	20 мин		90°C
Запекание	мясо 50 мин	30 мин - 2 часа 30 мин	130-150°C
	рыба 30 мин	20 мин - 1 час 30 мин	130-150°C
	овощи 20 мин	10 мин - 1 час 20 мин	130-150°C

Жарка	мясо 40 мин	15 мин – 1 час 20 мин	165°C
	рыба 25 мин	15 мин – 1 час 20 мин	165°C
	овощи 15 мин	15 мин – 1 час 20 мин	165°C
Выпекание	1 час 20 мин	30 мин - 2 часа 30 мин	140-150°C
Детское меню	20 мин	5 мин - 3 часа	110
Рис	45 мин	30 мин – 2 часа 20 мин	120-135°C
Жаркое	1 час 20 мин	40 мин - 3 часа	100-110°C
Глов	55 мин	30 мин – 2 часа 55 мин	120-135°C
Омлет	15 мин	5 мин - 30 мин	100-110°C
Суп	40 мин	5 мин – 4 часа 30 мин	110-120°C
Каша	40 мин	20 мин – 1 час 30 мин	100-110°C
Спагетти	35 мин	15 мин – 55 мин	100-110°C
Холодец	5 час	1 час - 7 час	95-100°C
Тушение	мясо 50 мин	30 мин – 3 часа 30 мин	95-100°C
	рыба 30 мин	15 мин – 2 часа 30 мин	95-100°C
	овощи 20 мин	10 мин – 1 час 30 мин	95-100°C
Приготовление на пару	мясо 45 мин	20 мин – 1 час 30 мин	100-110°C
	рыба 25 мин	10 мин – 55 мин	100-110°C
	овощи 10 мин	5 мин – 40 мин	100-110°C
Русская печь	1 час 50 мин	55 мин – 5 часов	90-100°C
Быстрое приготовление	20 мин	10 мин - 55 мин	120-130°C
Варенье	3 часа	2 часа - 5 часов	90-100°C
Йогурт	6 часов	-----	40°C

ВАЖНО! Вы можете устанавливать свое время приготовления для Ваших любимых блюд.

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.
- Снимите клапан выпуска пара с внешней части крышки, для этого аккуратно потяните его на себя, промойте клапан, вытрите насухо и установите на место. **ВАЖНО!** Клапан выпуска пара необходимо очищать после каждого процесса приготовления.
- Выньте внутреннюю крышку, для этого слегка приподнимите фиксатор и аккуратно потяните на себя.
- Промойте крышку и силиконовую прокладку в теплой мыльной воде, затем вытрите насухо. Протрите саму крышку мультиварки изнутри, после этого установите внутреннюю крышку на место, защелкнув фиксатор.
- Промойте чашу в воде. Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие салфетки, щетки, это может повредить покрытие чаши.
ВАЖНО! Чашу, съемную крышку и сам прибор нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Вытрите насухо дно и стенки чаши для приготовления. Убедитесь в том, что нагревательная поверхность внутри рабочей камеры мультиварки чистая и на ней нет частичек продуктов. Установите чашу внутрь мультиварки.
- Корпус мультиварки очистите влажной салфеткой, затем протрите прибор насухо. Никогда не погружайте прибор в воду.

Хранение

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети.

- Выполните все пункты раздела «Чистка».

Технические характеристики

Напряжение 220-240В, 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.

Дата производства указана на упаковке товара.

Назначение прибора: электрическая мультиварка предназначена для приготовления пищи в домашних условиях, работает от сети переменного тока.

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

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

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

Поставщик-импортер: ООО «Эдельвейс».

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

Производитель: Фошань Шуньдэ Куфу Электрик Эпплаинсис Ко. Лтд.

Адрес: зд.3, 1/9 Кэцзи Роуд, город Синтань, Шуньдэ, Гуаньдун, Китай.

Произведено в Китае.

ENERGY



Класс защиты от поражения током I