

# econ

## МУЛЬТИВАРКА ECO-50MC



## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за то, что вы отдали предпочтение бытовой технике **ECON**.

Мультиварка **ECON ECO-50MC** – современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи. В его конструкции экологичность, компактность, экономичность, простота и удобство использования гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания.

Мультиварка **ECON ECO-50MC** существенно экономит время, проводимое вами на кухне. Кроме того, она поможет освободить пространство, совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники.

12 автоматических программ с возможностью их ручной коррекции дают вам широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, жарка, запекание. Вы быстро оцените пользу от функций отложенного старта и автоподогрева готовых блюд.

Специальная программа «Мой рецепт» позволяет самостоятельно настраивать температуру и время приготовления в соответствии с вашим гастрономическим замыслом.

Даже если вы никогда не умели готовить, с мультиваркой **ECON ECO-50MC** это делать легко и просто! При этом ваша еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....  | 3  |
| ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШЕЙ.....                                      | 5  |
| КОМПЛЕКТАЦИЯ.....   | 5  |
| УСТРОЙСТВО МУЛЬТИВАРКИ.....   | 5  |
| ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....  | 6  |
| Кнопки и индикаторы панели управления.....                          | 6  |
| ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....                                       | 7  |
| АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....                         | 10 |
| РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МОЛОЧНЫХ КАШ В МУЛЬТИВАРКЕ.....       | 15 |
| ФУНКЦИЯ «АВТОЧИСТКА».....   | 15 |
| ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ.....                                     | 15 |
| ЧИСТКА И УХОД.....  | 17 |
| СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....  | 18 |
| РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ПАРУ*..... | 21 |
| РЕКОМЕНДАЦИИ НАСТРОЕК ТЕМПЕРАТУРЫ В ПРОГРАММЕ «МОЙ РЕЦЕПТ».....     | 22 |
| СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....                         | 23 |
| ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....                                | 24 |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....                                     | 25 |
| ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....                          | 25 |

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Мультиварка представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях внутри помещений и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.

- Перед включением прибора в сеть электропитания убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствует указанному на маркировке изделия.
- После транспортировки или хранения устройства в холодных (зимних) условиях необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.
- При необходимости использования сетевого удлинителя, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора - несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Обязательно подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление. Используя удлинитель, убедитесь, что заземляющий провод удлинителя надежно соединен с заземляющими контактами на обоих концах провода.
- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для правильной установки УЗО обратитесь к специалисту.
- Перед использованием прибора внимательно осмотрите сетевой шнур и разъем для подключения сетевого шнура, расположенный на корпусе прибора, убедитесь в том, что они не имеют повреждений. Не используйте прибор при наличии повреждений сетевого шнура или разъема сетевого шнура.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур и опрокинуть на себя емкость с горячей пищей.
- Помните: случайное повреждение электрошнура может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электрическим током. Поврежденный электрошнур требует срочной замены. Замена электрошнура должна производиться специалистом сервисного центра.
- Устанавливайте устройство так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его чистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод.
- Размещайте устройство на ровной теплостойкой поверхности, вдали от источников влаги, тепла и открытого огня.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте полотенцем или салфеткой во время работы. Это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Мультиварку не следует располагать в шкафу. Для нормальной работы прибора необходимо обеспечить свободное пространство для вентиляции не менее: 20 см сверху и не менее 5 см с боковых сторон.
- Во время работы прибора крышка, чаша для приготовления продуктов, а также детали корпуса сильно нагреваются, не прикасайтесь к ним. Горячую чашу вынимайте только за ручки, надев кухонные рукавицы.
- Во избежание ожогов горячим паром соблюдайте крайнюю осторожность, открывая крышку мультиварки.
- Не подвергайте прибор воздействию прямых солнечных лучей.
- Не размещайте прибор в непосредственной близости от стены и мебели. Мультиварка должна быть установлена на расстоянии не менее 15 см от потенциально огнеопасных объектов, таких как мебель, шкафы и пр.

- Не включайте прибор в непосредственной близости от взрывчатых и легковоспламеняющихся материалов.
  - Не используйте устройство в местах с повышенной влажностью и вблизи емкостей с водой, в непосредственной близости от кухонной раковины, в сырых подвальных помещениях или рядом с бассейном.
  - Запрещается погружать корпус прибора, сетевого шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости, или помещать их под струю воды!
  - В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от электросети, вынув вилку сетевого шнура из электрической розетки. При этом ни в коем случае не опускайте в воду руки. По вопросу дальнейшего использования прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
  - Не заливайте воду и не помещайте другие ингредиенты в чашу, установленную в корпус мультиварки. При установке чаши в корпус прибора ее внешняя поверхность должна быть сухой и чистой. Случайное попадание влаги или посторонних предметов внутрь устройства может привести к его поломке.
  - Избегайте попадания посторонних предметов и жидкостей в пространство между дном чаши и нагревательным элементом! Неисполнение этого правила может привести к появлению запаха гари, естественных звуков, перегреву и к повреждению прибора. При возникновении необычных для нормальной работы мультиварки звуков, запахов, дыма и других явных нарушений работы прибора, необходимо немедленно отключить его от сети. Убедитесь в том, что между чашей и нагревательным элементом нет посторонних предметов или жидкостей. Если причина неисправности не обнаружена, следует обратиться в сервисный центр.
  - Используйте только те съёмные детали, которые входят в комплект поставки.
  - Не оставляйте устройство без присмотра, обязательно выключайте прибор и отключайте его от электросети, если вы им не пользуетесь.
  - Не включайте прибор без установленной внутри чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это может привести к опасному перегреву прибора или повреждению антипригарного покрытия чаши.
  - Не оставляйте открытой крышку устройства во время работы в любых режимах, кроме тех, при которых допускается работа с открытой крышкой.
  - При готовке продуктов на пару следите за уровнем жидкости в чаше, доливайте воду в чашу по мере необходимости. Не оставляйте устройство без присмотра!
  - Запрещается переносить устройство во время работы. Используйте ручку на корпусе, предварительно отключив устройство от электросети, вынув чашу с продуктами и дав устройству остыть.
  - Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также его заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
  - При подозрении на неисправность немедленно отключите прибор от электросети. Недопустимо использование прибора при любых обнаруженных неисправностях.
  - Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или чинить прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры.
  - Неквалифицированный ремонт может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того это лишит вас права дальнейшего гарантийного обслуживания.
- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением мер безопасности и порядка эксплуатации изделия, изложенных в данном руководстве.

## ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШЕЙ

- Устройство и его детали используйте строго по назначению. Запрещается использовать чашу для приготовления продуктов, устанавливая её на нагревательные приборы или варочные поверхности.
- Не заменяйте чашу другой ёмкостью.
- Следите за тем, чтобы поверхность нагревательного элемента и дно чаши всегда были чистыми и сухими.
- Не используйте чашу в качестве ёмкости для смешивания продуктов. Никогда не измельчайте продукты непосредственно в чаше во избежание повреждений антипригарного покрытия.
- Никогда не оставляйте и не храните в чаше какие-либо посторонние предметы.
- Внутренняя поверхность чаши имеет покрытие, которое требует аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить покрытие чаши, производитель рекомендует использовать аксессуары, идущие в комплекте с мультиваркой. Можно также использовать деревянные, пластиковые или силиконовые принадлежности. Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать антипригарное покрытие чаши. Антипригарное покрытие чаши мультиварки, поврежденное в ходе эксплуатации устройства не является основанием для гарантийной замены чаши.
- Не следует класть сильно охлажденные продукты сразу на разогретую поверхность чаши.
- Чтобы не повредить покрытие чаши, сразу после приготовления не помещайте чашу под холодную воду, дайте чаше сначала остыть.
- Чаша не предназначена для мытья в посудомоечной машине.

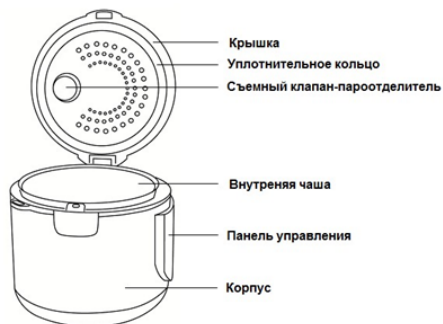
## КОМПЛЕКТАЦИЯ

|  |       |
|--|-------|
| Мультиварка.....                         | 1 шт. |
| Чаша для приготовления.....              | 1 шт. |
| Шнур электропитания.....                 | 1 шт. |
| Контейнер для приготовления на пару..... | 1 шт. |
| Мерный стакан.....                       | 1 шт. |
| Плоская ложка.....                       | 1 шт. |
| Столовая ложка для супа.....             | 1 шт. |

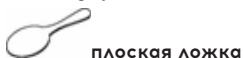
Руководство по эксплуатации.....1 шт

Гарантийный талон.....1 шт.

## УСТРОЙСТВО МУЛЬТИВАРКИ



### Аксессуары



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Кнопки и индикаторы панели управления «Подогрев / Отмена» - кнопка включения/выключения функции подогрева, отмены выполнения программы.



- При помощи данной кнопки можно прервать любую программу до ее завершения. После этого прибор перейдет в режим ожидания.
- Если прибор находится в режиме ожидания (программы не запущены), нажатие кнопки «Подогрев/Отмена» запускает режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени.
- В режиме выбора программ приготовления нажатие данной кнопки сбрасывает настройки и переводит прибор в режим ожидания.

«Отложенный старт» - кнопка включения функции «Отложенный старт»

Функция «Отложенный старт» позволяет приготовить пищу к определенному времени. Однако, пожалуйста, не откладывайте старт на длительное время, если в ингредиентах блюда есть скоропортящиеся продукты.

После выбора программы приготовления и коррекции времени ее работы нажмите на кнопку «Отложенный старт». Значение времени,

установленного до окончания работы программы, начнет мигать на дисплее. Вы можете увеличить время до окончания работы

программы кнопками  и .

### Внимание!


При управлении временем отложенного старта на дисплее отображается время до ОКОНЧАНИЯ работы программы. Оно складывается из времени выполнения самой программы и отсрочки начала ее выполнения.

Включение режима отложенного старта отображается индикатором над кнопкой «Отложенный старт».

«СТАРТ» - кнопка запуска предварительно выбранной программы приготовления.



После выбора необходимой программы и коррекции параметров ее работы нажатие кнопки «СТАРТ» запускает выполнение программы.


Нажатие кнопки «СТАРТ» во время приготовления блюда отключает и включает автоматический переход в режим ПОДОГРЕВ после окончания выполнения программы.

 и  - кнопки входа в режим настройки параметров приготовления и умень-


шения и увеличения выбранного параметра. После выбора одной из программ приготовления на дисплее мультиварки отображается установленное по умолчанию для данной программы время приготовления. Первое



нажатие любой из кнопок  и  переводит мультиварку в режим настройки времени приготовления. При этом значение времени на дисплее начинает мигать. В режиме настройки времени пригото-

вления кнопка  служит для циклического изменения количества часов (в пределах допустимых для выбранной программы), а




кнопка  для циклического изменения количества минут.

Для программ «Мой рецепт» и «ЖАРКА» доступен также режим настройки температуры приготовления. Переключение из режима настройки времени в режим настройки температуры приготовления осуществляется нажатием кнопки «Меню / Температура». В режиме настройки температуры пригото-



вления кнопка  служит для увеличения,



а кнопка  для уменьшения выбираемого значения температуры.

«Меню / Температура» - кнопка выбора программы приготовления и переключения между режимами настройки времени или температуры приготовления.

В обычном состоянии кнопка служит для выбора одной из 13 программ приготовления. Каждое нажатие данной кнопки циклически переключает мультиварку на следующую программу приготовления.

Для программ «Мой рецепт» и «ЖАРКА» кнопка «Меню / Температура» используется также для переключения из режима настройки времени приготовления в режим настройки температуры.

**Внимание! Таблички с названиями программ на панели управления не являются кнопками выбора программ.**

## Дисплей

На дисплее отображается:

1. Время или температура приготовления в режиме настройки параметров

2. Время до окончания работы программы приготовления во время выполнения программы или в режиме отложенного старта

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед первым использованием

Перед первым использованием данного устройства внимательно прочитайте руководство по его эксплуатации и сохраните в качестве справочника. Правильное использование прибора может значительно продлить срок его службы.

Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, за исключением наклейки с серийным номером. Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на гарантийное обслуживание.

Протрите корпус прибора мягкой влажной тканью. Чашу и другие комплектующие промойте теплой мыльной водой и тщательно просушите.

При первом использовании устройства возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае рекомендуем после окончания готовки произвести полную очистку мультиварки.

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность, чтобы не допустить случайного пролива жидкости из чаши. Устройство должно располагаться так, чтобы выходящий из него пар не попадал на электронные приборы, предметы и поверхности, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

Перед приготовлением пищи в мультиварке убедитесь в том, что ее внешние и видимые внутренние части не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

Важно! Чистота и плотное соприкосновение поверхностей нагревателя и кастрюли являются залогом правильной работы мультиварки и точного выполнения заданных режимов! Чтобы устранить посторонние запахи, перед первым использованием рекомендуется прокипятить воду в мультиварке в температурном режиме («ВАРКА НА ПАРУ») в течение 30 минут при заполнении чаши наполовину.

После окончания обработки отключите прибор от сети, дайте прибору остыть с открытой крышкой, слейте воду из чаши, протрите прибор насухо и оставьте его сушиться с приоткрытой крышкой.

### Порядок работы

1. Откройте крышку прибора, нажав на кнопку
  - Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора освобождены от упаковки и не имеют загрязнений.
  - Извлеките чашу из мультиварки.
  - Убедитесь, что между чашей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов или жидкости.
2. Поместите необходимые продукты в чашу
  - Следуйте рецепту приготовления блюда и указаниям в описании программ приготовления.
  - В программах «ЖАРКА» и «ПАСТА» помещайте продукты в чашу только после предварительного прогрева чаши до рабочей температуры. Мультиварка подает звуковой сигнал, когда рабочая температура достигнута.
3. Установите чашу в мультиварку
  - Следите, чтобы чаша была правильно установлена на нагревательном элементе.
  - Слегка поворачивайте внутреннюю чашу в мультиварке из стороны в сторону, пока она не установится в нужном положении на нагревательной поверхности.
4. Крышка мультиварки может оставаться открытой или закрытой в зависимости от программы приготовления и рекомендаций рецепта
  - Следуйте рекомендациям по положению крышки, указанным в описании каждой программы.

#### Внимание!


**При неправильном положении крышки результат может не отвечать требованиям.**

5. Включите мультиварку в сеть
  - На дисплее загорится индикация «-- -- -- --». Прибор находится в ждущем режиме.
  - Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации.

- Параметры сети должны соответствовать техническим характеристикам прибора (см. раздел «Технические характеристики»)
6. Нажатием кнопки «Меню / Температура» выберите программу приготовления
    - Каждое нажатие кнопки «Меню / Температура» переключает программу приготовления циклически на одну программу вперед.
    - На панели управления рядом с названием программы будет мигать световой индикатор, а на дисплее отобразится время ее выполнения по умолчанию.

**Внимание! Таблички с названиями программ не являются кнопками выбора программ.**

8. Установите время приготовления согласно рецепту блюда

- Нажмите кнопку  или , индикатор времени начнет мигать.
- Последовательным нажатием кнопки  или кнопки  измените время приготовления, если в рецепте указано время, отличное от заданного по умолчанию.
- Диапазон и шаг изменения времени зависят от выбранной программы приготовления.
- Максимальное время работы в программе «Мой рецепт» - 16 часов.

#### Внимание!

**Изменение времени приготовления во время выполнения программы невозможно.**

9. Установите температуру приготовления согласно рецепту блюда (доступно только для программ «ЖАРКА» и «Мой рецепт»). Для этого:
  - В режиме установки времени приготовления (значение времени приготовления на дисплее мигает) нажмите кнопку «Меню / Температура».
  - На дисплее отобразится и начнет мигать значение температуры по умолчанию.



- Последовательным нажатием кнопки  или кнопки  измените температуру приготовления, если в рецепте указана температура, отличная от заданной по умолчанию. Кнопка  служит для увеличения, а кнопка  для уменьшения выбираемого значения температуры
- Диапазон и шаг изменения температуры зависят от выбранной программы приготовления.

### Внимание!

**Изменение температуры приготовления во время выполнения программы невозможно.**

## 10. Запустите программу приготовления

- Нажмите кнопку «СТАРТ». Если вы не нажмете кнопку «СТАРТ» в течение 30 секунд после установки параметров приготовления, мультиварка перейдет в режим ожидания.
- Мультиварка подаст звуковой сигнал.
- Индикатор работы и световой индикатор рядом с названием программы будут гореть в течение всего времени приготовления.
- На дисплее начнется обратный отсчет времени, оставшегося до окончания выполнения программы.
- Также загорится индикатор кнопки «Подогрев / Отмена», это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отключен заранее (см. «Отключение / включение автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ»)
- Прибор не переходит в режим ПОДОГРЕВ по завершении программ с температурой приготовления менее 73°C.

### Внимание!

При работе прибора возможно возникновение «щелчков», связанных с работой реле. Наличие данного эффекта является нормальной работой прибора и не свидетельствует о его неисправности.

## 11. Окончание программы

- По окончании времени работы мультиварка подаст звуковой сигнал.
- Индикатор работы погаснет.
- Прибор перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отключен заранее, и если это предусмотрено программой приготовления.
- На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени, показывающий продолжительность подогрева блюда.

## 12. Отключите устройство

- Прежде чем приступить к чистке прибора, дайте ему остыть.

### Функция «Отложенный старт»

Функция «Отложенный старт» позволяет приготовить пищу к необходимому времени.

- Максимальное время, через которое должна наступить готовность блюда, может составлять 24 часа.
- Однако, пожалуйста, не откладывайте старт на длительное время, если в ингредиентах блюда есть скоропортящиеся продукты.
- Функция «Отложенный старт» доступна для всех программ.
- В программах «ЖАРКА», «ПАСТА» и «ВАРКА НА ПАРУ» обратный отсчет времени включается по достижении рабочей температуры, поэтому окончание приготовления может наступить несколько раньше или позже установленного для «Отложенного старта» времени (в зависимости от заполнения чаши).

Для активации функции «Отложенный старт»:

- Выберите программу приготовления, используя кнопку «Меню / Температура».
- Задайте параметры программы (время и температуру, где это возможно).
- Нажмите кнопку «Отложенный старт».
- На панели загорится и будет мигать индикатор отложенного старта и начнет мигать установленное время до окончания программы приготовления.

- С помощью кнопок  или  установите время, через которое блюдо должно быть готово. Таймер во время установки времени мигает.
- Шаг установки времени отсрочки – 1 минута.

- Нажмите кнопку «СТАРТ». Мультиварка подаст звуковой сигнал, начнется обратный отсчет времени до окончания выполнения программы приготовления, загорится индикатор работы и индикатор отложенного старта.
- Когда время отсрочки подойдет к концу, индикатор отложенного старта погаснет, и мультиварка начнет выполнение программы с заданными параметрами.
- Обратный отсчет времени продолжится.

#### Прерывание программы

При необходимости Вы можете прервать прохождение программы в любое время. Для этого нажмите кнопку «Подогрев / Отмена», мультиварка подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.

#### Внимание!

**При отключении электропитания прибор запоминает текущие значения времени и температуры. При подаче электричества выполнение программы продолжится, с момента на котором она остановилась.**

Отключение / включение автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ

Вы можете заранее отключить автоматический переход в режим ПОДОГРЕВ по окончании программы. Для этого во время выполнения программы нажмите кнопку «СТАРТ».

Прибор подаст звуковой сигнал, и световой индикатор режима поддержания температуры погаснет.

Для повторного включения режима ПОДОГРЕВ, снова, нажмите кнопку «СТАРТ», световой индикатор режима поддержания температуры загорится вновь.

Прибор не переходит автоматически в режим ПОДОГРЕВ в программах с температурой приготовления менее 73°C.

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### МОЙ РЕЦЕПТ

В данной модели мультиварки реализована программа ручной настройки «Мой рецепт», которая позволяет устанавливать различную температуру и время приготовления.

Для программы «Мой рецепт» доступна функция отложенного старта.

1. Откройте крышку прибора, нажав на кнопку. Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора освобождены от упаковки и не имеют загрязнений.
2. Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Соблюдайте рекомендованное соотношение ингредиентов и последовательность их добавления в чашу.
3. Установите чашу в мультиварку. Всегда проверяйте правильность установки чаши.
4. Закройте крышку или же оставьте открытой (в зависимости от выбранной программы приготовления).

Руководствуясь особенностями задаваемого этапа приготовления (на этапах, где возможно сильное кипение с пенообразованием либо жарка) крышка должна быть заблаговременно открыта во избежание убегания продукта, либо для помешивания и переворачивания ингредиентов.

#### Внимание!

**При неправильном положении крышки результат выполнения программы может не отвечать требованиям.**

5. Включите мультиварку. На дисплее загорится индикация «--- -- --». Прибор находится в ждущем режиме.
6. Нажмите кнопку «Меню / Температура»
  - На панели управления загорится и будет мигать световой индикатор программы «Мой рецепт».
  - На дисплее загорится индикатор времени приготовления по умолчанию.
7. Установите время приготовления блюда
  - Максимальная продолжительность работы всех трех этапов программы «Мой рецепт» – 16 часов.



- Нажатием кнопок  и  установите время приготовления.

- Шаг изменения времени кнопкой  переменный:

- 1 минута в диапазоне от 5 до 45 минут,
- 5 минут - от 45 минут до 1 часа 30 минут,
- 10 минут - от 1 часа 30 минут до 3 часов,
- 20 минут - от 3 часов до 12 часов.

- Установите температуру приготовления блюда
- В режиме настройки времени приготовления (на дисплее мигает значение времени приготовления) нажмите кнопку «Меню / Температура».
- На дисплее начнет мигать значение температуры приготовления.



- Нажатием кнопок  и  установите температуру приготовления.

Диапазон температуры может варьироваться от 35°C до 160°C в зависимости от рецепта приготовления блюда. Шаг изменения температуры переменный: 5°C в диапазоне от 35°C до 110°C и 10°C в диапазоне от 110°C до 160°C.

- Запустите программу
  - Запустите программу, нажав кнопку «СТАРТ».
  - Устройство подаст звуковой сигнал.
  - Начнется выполнение программы с установленными значениями времени приготовления и температуры.
  - Обратный отсчет времени приготовления будет отображаться на дисплее.
  - Также загорится индикатор режима поддержания температуры, это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ.

#### 10. Окончание программы

- По окончании времени работы мультиварка подаст звуковой сигнал.
- Прибор перейдет в режим ПОДОГРЕВ, если он не был отключен заранее (см. Отключение / включение автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ).
- В режиме ПОДОГРЕВ на дисплее отобразится прямой отсчет времени, показывающий, как долго подогревается блюдо.

#### 11. Отключите устройство

### СУП

Программа «СУП» предназначена для приготовления супов, бульонов и прочих блюд.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Порядок работы».

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку. Предварительная обжарка

ингредиентов осуществляется в программе «ЖАРКА».

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 1 до 4 часов с минимальным шагом 10 минут.

Запустите программу, нажав кнопку «СТАРТ».

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. Отключение / включение автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ).

### ЖАРКА

Программа «ЖАРКА» служит для обжаривания продуктов. В зависимости от рецептуры и природы продуктов можно выбирать необходимые временные и температурные режимы.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку открытой. Продукты для жарки помещайте в уже разогретую чашу после звукового сигнала.

Вниманию!

Не оставляйте мультиварку без присмотра в режиме «Жарка».

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Порядок работы».

Налейте в чашу небольшое количество масла, достаточное для обжаривания.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 30 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 10 минут до 1 часа с минимальным шагом 5 минут.

Диапазон температуры приготовления может варьироваться от 100 до 160°C с шагом шаг 10°C.

Запустите программу, нажав кнопку «СТАРТ». Обратный отсчет времени отобразится на дисплее после звукового сигнала о прогреве чаши.

Поместите продукты в чашу после звукового сигнала.

Во время жарки необходимо помешивать продукт и контролировать его готовность. По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. Отключение / включение автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ).

Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки «Подогрев / Отмена».

## ТУШЕНИЕ

Данная программа предназначена для приготовления рагу, мясных и овощных блюд. Поддерживаемая температура позволяет сохранить полезные свойства продуктов.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Порядок работы».

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «ЖАРКА».

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 2 часа. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 30 минут до 8 часов с минимальным шагом 30 минут.

Запустите программу, нажав кнопку «СТАРТ».

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. Отключение / включение автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ).

## ВЫПЕЧКА

Программа «ВЫПЕЧКА» служит для выпекания коржей, кексов, пирогов, запеканок и приготовления прочих блюд из уже готового теста.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Порядок работы».

Выложите тесто в чашу и разровняйте.

Можете смазать чашу сливочным маслом или маргарином, чтобы выпечку было легче извлекать.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 30 минут до 3 часов 30 минут с минимальным шагом 10 минут.

Запустите программу, нажав кнопку «СТАРТ».

Время приготовления выпечки зависит от ее вида и объема.

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. Отключение / включение автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ).

## ВАРКА НА ПАРУ

Программа «ВАРКА НА ПАРУ» позволяет приготовить пищу на пару, сохраняя витамины и полезные свойства продуктов. Специальный контейнер для варки на пару поставляется в комплекте с устройством.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Порядок работы».

Налейте в чашу воды. Максимальное количество воды – 1/3 объема чаши. Установите чашу в мультиварку. Поместите продукты в контейнер для варки на пару, установите контейнер на чашу.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 5 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 1 часа с минимальным шагом 1 минута.

Запустите программу, нажав кнопку «СТАРТ». Обратный отсчет времени отобразится на дисплее после закипания воды.

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. Отключение / включение автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ).

## ЗАПЕКАНИЕ

Программа «ЗАПЕКАНИЕ» служит для запекания овощей, мяса, рыбы, приготовления сложных многокомпонентных запеканок и прочих блюд. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Для данной программы доступна функция

отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Порядок работы».

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 30 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 10 минут до 2 часов 30 минут с шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку «СТАРТ».

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. Отключение / включение автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ).

## ПАСТА

Данная программа предназначена для варки макаронных изделий.

### Внимание!

**Во время приготовления в данной программе рекомендуется до закипания воды держать крышку закрытой, после закипания и добавления продуктов в чашу - открытой, так как при варке некоторых продуктов образуется много пены.**

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Порядок работы».

Налейте в чашу воды. Максимальное количество воды – 2/3 объема чаши. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 8 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 8 до 20 минут с минимальным шагом 1 минута.

Запустите программу, нажав кнопку «СТАРТ». Обратный отсчет времени отобразится на дисплее после звукового сигнала о закипании воды. После звукового сигнала поместите в чашу продукты.

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. Отключение / включение автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ).

## ЙОГУРТ

В программе «ЙОГУРТ» поддерживается постоянная температура (+38°C - +42°C), необходимая для роста бифидобактерий и получения прекрасного йогурта из закваски и молока.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Порядок работы».

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 8 часов.

Диапазон времени приготовления может варьироваться от 4 до 12 часов с минимальным шагом 30 минут.

Запустите программу, нажав кнопку «СТАРТ».

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания. По окончании программы «Йогурт» мультиварка в режим ПОДОГРЕВ не переходит.

## КРУПЫ

Программа предназначена для приготовления рассыпчатых полезных гарниров из круп.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Порядок работы».

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 40 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 20 минут до 2 часов с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку «СТАРТ».

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. Отключение / включение автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ).

По окончании программы «КРУПЫ» не рекомендуется оставлять блюдо в режиме ПОДОГРЕВ более чем на 15 минут.

## РАЗОГРЕВ

Программа предназначена для подогрева уже готовых блюд.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Некоторые блюда при разогреве требуют контроля степени разогрева, помешивания и переворачивания, при этом допускается открывание крышки.

При достижении продуктом необходимой степени разогрева до окончания времени программы, отключите программу вручную нажатием кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Порядок работы».

Поместите готовое блюдо, которое Вы хотите подогреть, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 20 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 10 минут до 1 часа с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку «СТАРТ».

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. Отключение / включение автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ).

## МОЛОЧНАЯ КАША

Программа предназначена для приготовления молочных супов и каш.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Порядок работы».

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу

в мультиварку.

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 10 минут до 1 часа 30 минут с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку «СТАРТ».

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. Отключение / включение автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ).

### Внимание!

**По окончании программы «Молочная каша» не рекомендуется оставлять блюдо в режиме ПОДОГРЕВ более чем на 20 минут.**

## ПЛОВ

Данная программа предназначена для приготовления различных видов плова. Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Порядок работы».

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».

Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 20 минут до 2 часов с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку «СТАРТ».

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ПОДОГРЕВ с прямым отсчетом времени, если он не был отключен заранее (см. Отключение / включение автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ).

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МОЛОЧНЫХ КАШ В МУЛЬТИВАРКЕ

Мультиварка может быть использована для приготовления каш с использованием пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой;
- смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рецептам из книги рецептов;
- уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе «Каша» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «Мой рецепт». Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.

## ФУНКЦИЯ «АВТОЧИСТКА»

Рекомендуется использовать эту процедуру перед механической чисткой мультиварки.

- Налейте в чашу 600-1000 мл воды.
- Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Нажатием кнопки «Меню / Температура» выберите программу «ВАРКА НА ПАРУ».
- Вручную установите время приготовления 10 минут.
- Нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы. Начнется выполнение программы.
- По завершении программы пригото-

вения прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.

- Выключите мультиварку и вылейте воду из чаши.

Затем произведите окончательную чистку мультиварки (см. соответствующий раздел).

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

### Расстойка теста

Расстойка (поднятие) – важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура теста и его объем увеличивается на 50-70% от первоначального. Одним из основных условий успешного процесса является отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы. С помощью мультиварки в программе «Мой рецепт» вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

Замесите тесто согласно рецепту, выложите его в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

Выберите программу «Мой рецепт». Вручную скорректируйте время и температуру в соответствии с рецептом.

Нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы. Начнется выполнение программы, в ходе которой на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени. В ходе выполнения программы отключите функцию автоматического перехода в режим ПОДОГРЕВ.

Использование функции отложенного старта при расстойке теста тоже нежелательно, так как это может негативно отразиться на качестве продукта.

Не забывайте, что при расстойке тесто увеличивается в объеме почти вдвое.

Чтобы тесто не «убежало», объем его первоначальной закладки не должен превышать половины объема чаши.

При расстойке теста необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность окружающей среды. Для получения наилучшего результата не открывайте крышку мультиварки до окончания программы приготовления.

### Приготовление фондю

Фондю – семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде, называемой какелон (в переводе с французского – «расплавленный») и употребляемых в компании. Фондю обычно приправляют чесноком, мускатным орехом. В полученную массу макают насаженные на специальные длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишонов, оливок и т. п.). Существует несколько видов фондю, наиболее известны швейцарский, французский, итальянский, китайский варианты.

В программе «Мой рецепт» вы можете приготовить фондю у себя дома.

Подготовьте смесь для фондю согласно рецепту, переложите смесь в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.

Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

Выберите программу «Мой рецепт». Вручную скорректируйте время и температуру в соответствии с рецептом.

Нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы. Начнется выполнение программы.

По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.

Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев / Отмена».

### Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В муль-

тиварке можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

Для бутылочек и крупных предметов наиболее подходит водяной способ (по принципу автоклава).

Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети и выберите программу приготовления «Суп». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления 1 час.

При необходимости вы можете скорректировать установленные по умолчанию значения времени приготовления.

Нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы. Начнется выполнение программы.

По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.

Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев / Отмена».

Выключите мультиварку, выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.

Для сосок и мелких предметов (паровой способ)

Мелкие предметы (соски, столовые приборы и т. д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.

Залейте в чашу 600-1000 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.

Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети и выберите программу приготовления «ВАРКА НА ПАРУ». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления 5 минут.

Скорректируйте установленное по умолчанию значение времени приготовления. Необходимо для стерилизации на пару время составляет обычно от 10 до 30 минут.

Нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы.



Начнется выполнение программы.

По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.

Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев / Отмена».

### Пастеризация

Процесс одноразового нагревания жидких продуктов до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70-80°C на несколько минут применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке можно пастеризовать продукты с использованием программы «Мой рецепт».

Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки, указанной на внутренней поверхности чаши.

Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.

Подключите прибор к электросети и выберите программу «Мой рецепт» по умолчанию значение времени приготовления 5 минут.

Скорректируйте вручную время пастеризации (см. таблицу ниже) и установите необходимую температуру 70°C.

Нажмите кнопку «СТАРТ» для запуска программы. Начнется выполнение программы.

По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.

Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку «Подогрев / Отмена».

По окончании пастеризации выньте обработанный продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте. Использование функции «Отложенный старт» при пастеризации не рекомендуется.

**Таблица времени пастеризации в зависимости от объема жидкости**

| Объем, л                | 0,5 | 1,0 | 1,5 | 2,0 | 2,5 | 3,0 |
|-------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Время пастеризации, мин | 30  | 40  | 40  | 50  | 50  | 60  |

### ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой обязательно отключите прибор от электросети.

Дайте прибору полностью остыть. Вымойте чашу для приготовления пищи с моющим средством, ополосните водой и высушите с помощью мягкой ткани. Не мойте чашу для приготовления пищи в посудомоечной машине. Не используйте для чистки прибора и аксессуаров абразивные очистители и агрессивные моющие вещества.

После окончания приготовления не помещайте чашу для приготовления сразу под холодную воду. Дайте ей остыть.

Ни в коем случае не допускайте попадания воды внутрь прибора. Очищайте корпус прибора по мере необходимости, при этом используйте чистую теплую воду и мягкую ткань. ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование губки с жестким или абразивным покрытием, чистящих средств с абразивными частицами, растворителей (бензин, ацетон и т. п.), средств с содержанием щелочей, кислот и других активных веществ и средств для мытья посуды.

Очистку клапана выхода пара необходимо производить каждый раз после использования прибора. Аккуратно снимите клапан, не прикладывая значительного усилия. Тщательно промойте его под проточной водой, после чего тщательно просушите, и установите на место.



После каждого приготовления необходимо снять и опустошить конденсаторприемник, расположенный у основания петли крепления крышки мультиварки. Промойте, просушите его и установите на место.

Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем обработать в мультиварке половину лимона помещённого в 1 литр воды в течение 20 минут на программе «Варка на пару».

### Внимание!

**Если вы не уверены в безопасности использования какого-либо моющего средства – не используйте его. Порча антипригарного покрытия чаши, деталей корпуса и т.п. после использования агрессивного моющего средства или абразива не покрывается гарантией производителя.**

## СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

В данном разделе собраны и систематизированы основные допускаемые ошибки при приготовлении пищи в мультиварке, которые зачастую приводят к неудовлетворительному результату при приготовлении пищи, рассмотрены возможные причины и пути их устранения.

Блюдо не приготовилось до конца

| Возможные причины   | Способы решения   |
|---|---|
| Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока. | Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничего не мешает плотному закрытию крышки прибора, и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована. |

|   |  |
|---|--|
| Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.   | Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений диска нагревателя. |
| Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом, или вы выбрали неверную программу приготовления. | Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять.  |
| Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов.   | Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту.   |
| Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления.  |  |
| Выбранный вами вариант рецепта не пригоден для приготовления в данной мультиварке.  |  |
| При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.   | Наливайте воду в чашу обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления.  |

|                                 |   |  |
|---------------------------------|---|--|
| При жарке:                      | Вы залили в чашу слишком много растительного масла. | При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем.<br>При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта.  |
|                                 | Избыток влаги в чаше.                               | Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не указано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.                          |
| При варке:                      | Выкипание бульона при варке                         | Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассировки и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.  |
| При выпечке тесто не пропеклось | Вы залили в чашу слишком много теста.               | Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме. |

#### Продукт переварился

|   |  |
|---|--|
| Вы ошиблись в выборе типа продукта или при установке (расчете) времени приготовления. Слишком малые размеры ингредиентов. | Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям. |
| После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло в режиме автоподогрева.  | Длительное использование режима автоподогрева нежелательно.  |

#### При варке продукт выкипает

|  |  |
|--|--|
| При варке молочной каши выкипает молоко.   | Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультра пастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно разбавить питьевой водой. |
| Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.).<br>Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта.<br>Цельно зерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды. | Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.                      |

Блюдо пригорает

|   |  |
|---|--|
| <p>Плохой контакт между датчиком температуры и дном чаши.</p>   | <p>Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к термодатчику.</p> <p>Ничто не должно мешать движению подпружиненного датчика.</p> <p>Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревателя и термодатчика.</p> |
| <p>Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено. Нарушена форма чаши.</p> | <p>Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта, не только внутри, но снаружи, а её корпус не имеет повреждений, форма не нарушена.</p>   |
| <p>Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.</p>   | <p>Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту.</p>  |
| <p>Вы установили слишком большое время приготовления.</p>   | <p>Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.</p>  |

|   |  |
|---|--|
| <p>При жарке: вы забыли налить в чашу масло; не перемешивали или поздно переворачивали приготовляемые продукты.</p> | <p>При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время.</p> |
| <p>При тушении: в чаше недостаточное влаги.</p>   | <p>Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.</p>   |
| <p>При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов).</p>                               | <p>Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов.</p>  |
| <p>При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением.</p>                          | <p>Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!).</p>   |

Продукт потерял форму нарезки

|   |   |
|---|---|
| <p>Вы слишком часто перемешивали продукт в чаше.</p>      | <p>При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5-7 минут.</p>                                |
| <p>Вы установили слишком большое время приготовления.</p> | <p>Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.</p> |

Выпечка получилась влажной

|   |  |
|---|--|
| Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т.п.). | Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги, или используйте их по возможности в минимальных количествах. |
| Вы передержали готовую выпечку в закрытой мультиварке.  | Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу после приготовления. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.                                  |

Выпечка не поднялась

|  |   |
|--|---|
| Яйца с сахаром были плохо взбиты.  | Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. |
| Тесто долго простояло с разрыхлителем.                                     |   |
| Вы не просеяли муку или плохо вымесили тесто.                              |   |
| Допущены ошибки при закладке ингредиентов.                                 |   |
| Выбранный вами рецепт не подходит для выпечки в данной модели мультиварки. |   |

## РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ПАРУ\*

| Продукт  | Вес, г / кол-во | Количество воды, мл | Время приготовления, мин |
|--|-----------------|---------------------|--------------------------|
| Филе свинины /говядинны (кубиками 1,5 x 1,5 см)  | 500             | 500                 | 25 / 35                  |
| Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)            | 500             | 500                 | 30                       |
| Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)              | 500             | 500                 | 20                       |
| Фрикадельки / котлеты                            | 180 (6 шт.)     | 500                 | 20                       |
| Рыба (филе)                                      | 500             | 500                 | 20                       |
| Креветки салатные (очищенные, варено-мороженные) | 500             | 500                 | 5                        |
| Манты / хинкали                                  | 500             | 500                 | 20                       |
| Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)                | 500             | 500                 | 20                       |
| Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)                  | 500             | 1000                | 40                       |

|                                |       |      |    |
|--------------------------------|-------|------|----|
| Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см) | 500   | 1500 | 75 |
| Овощи (свежезамороженные)      | 500   | 500  | 20 |
| Яйцо на пару                   | 3 шт. | 500  | 20 |

**\*Следует учитывать, что это общие рекомендации. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от качества конкретного продукта, а также от ваших вкусовых предпочтений.**

## РЕКОМЕНДАЦИИ НАСТРОЕК ТЕМПЕРАТУРЫ В ПРОГРАММЕ «МОЙ РЕЦЕПТ»

| Рабочая температура | Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)       |
|---------------------|---|
| 40°C                | расстойка теста, приготовление йогуртов и подогрев детского питания |
| 50°C                | брожение, закваска  |
| 60°C                | приготовление зеленого чая или помидки                              |
| 70°C                | приготовление пунша   |
| 80°C                | приготовление глинтвейна и белого чая                               |
| 90°C                | приготовление красного чая  |
| 100°C               | приготовление безе или варенья                                      |
| 110°C               | стерилизация  |
| 120°C               | приготовление сахарного сиропа                                      |
| 130°C               | приготовление запеканки и тушеного мяса                             |
| 140°C               | обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки          |
| 150°C               | запекание мяса, овощей и рыбы (в фольге)                            |
| 160°C               | жарка, приготовление картофеля фри                                  |

## СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

| Про-грам-ма приго-товле-ния | Время и тем-пе-ра-тура приго-товле-ния по умол-чанию | Диапа-зон из-менения времени и темпе-ратуры   | Реко-мен-дуе-мое по-ло-жение крыш-ки              | Авто пере-ход в ре-жим «По-до-грев» |
|-----------------------------|--|---|---|-------------------------------------|
| М о й рецепт                | 5 мин<br>120°C                                       | от 5 мин до 45 мин с шагом 1 мин<br>от 45 мин до 1 ч 30 мин с шагом 5 мин<br>от 1 ч 30 мин до 3 ч с шагом 10 мин<br>от 3 ч до 12 ч с шагом 20 мин<br>от 35°C до 110°C с шагом 5°C<br>от 110°C до 160°C с шагом 10°C | за-крыта / от-крыта (в за-виси-мости от ре-цепта) | да                                  |
| Суп                         | 1 ч  | от 1 ч до 4 ч с шагом 10 мин  | за-крыта  | да                                  |
| Жарка                       | 30 мин<br>160°C                                      | от 10 мин до 1 ч с шагом 5 мин  | откры-та  | да                                  |
| Туше-ние                    | 2 ч  | от 100°C до 160°C с шагом 10°C  | за-крыта  | да                                  |

|                    |                 |  |   |    |
|--------------------|-----------------|--|---|----|
| Выпеч-ка           | 1 ч             | от 30 мин до 8 ч с ша-гом 30 мин       | за-крыта  | да |
| В а р - ка на пару | 5 мин           | от 30 мин до 3 ч 30 мин с шагом 10 мин | за-крыта  | да |
| З а п е - кание    | 30 мин          | от 5 мин до 1 ч с шагом 1 мин          | за-крыта  | да |
| Паста              | 8 мин           | от 10 мин до 2 ч 30 мин с шагом 5 мин  | до заки-пания воды-за-крыта после заки-пания воды -откры-та | да |
| Йогурт             | 8 ч             | от 8 мин до 20 мин с шагом 1 мин       | за-крыта  | да |
| Крупы              | 40 мин          | от 4 ч до 12 ч с шагом 30 мин          | за-крыта  | да |
| Молоч-ная каша     | 1 ч             | от 20 мин до 2 ч с шагом 5 мин         | за-крыта  | да |
| Разо-грев          | 20 мин / 115°C  | от 10 мин до 1 ч 30 мин с шагом 5 мин  | За-крыта  | да |
| Плов               | 1 ч / 120-125°C | от 10 мин до 1 ч с шагом 5 мин         | За-крыта  | да |
|                    |                 | от 20 мин до 2 ч с шагом 5 мин         |   |    |

В программах с возможностью ручной настройки температуры пользователь устанавливает необходимую температуру вручную, при этом готовность продукта напрямую зависит от правильности выбора температуры и времени приготовления.

Температуры настройки автоматических программ указаны для справки, их изменение в процессе приготовления происходит автоматически без участия пользователя.

При этом в разные моменты работы программы (в зависимости от содержимого чаши) температура может отличаться от справочного значения, которое является установочным.

Например: при установленной температуре в 115°C и наличии в чаше жидкости при замере температура в чаше не превысит значения в 100°C (точка кипения воды), при этом кипение воды в чаше будет интенсивным. Разница между установленным и реальным значениями температуры не является признаком неисправности прибора.

Если программа рассчитана на варку (работа с водой), то при выкипании либо отсутствии воды в чаше программа автоматически сбрасывается, так как температура дна чаши превышает значение порога безопасности для данной программы. Сброс программы без воды является нормальной реакцией системы защиты.

## ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

При отказе в работе, невыполнении команд, появлении необычных надписей на дисплее, прежде, чем обращаться в сервисный центр, попробуйте выяснить и устранить проблему самостоятельно, ориентируясь на информацию в таблицах ниже. Возможно это – не неисправность, а ошибка в эксплуатации или случайный сбой в работе.

|   |  |   |
|---|--|---|
| Неисправность                               | Возможная причина  | Устранение неисправности  |
| Не включается                               | Нет питания от электросети                                       | Проверьте напряжение в электросети  |
| Блюдо готовится слишком долго               | Перебой с питанием от электросети                                | Проверьте напряжение в электросети  |
|   | Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет | Удалите посторонний предмет   |
|   | Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно                   | Установите чашу ровно, без перекосов  |
|   | Нагревательный элемент загрязнен                                 | Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент  |
| На дисплее отображаются коды ошибок E1 и E3 | Неисправность цепи термодатчика или перегрев                     | Остудите мультиварку. Если проблема проявляется на холодном приборе, обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр |



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания.....~220-240 В, 50 Гц  
Номинальная мощность.....900 Вт  
Объем чаши.....5 л  
Покрытие чаши.....антипригарное  
Дисплей.....LED, символьный  
Автоматических программ.....12  
Габаритные размеры (Д x Ш x В):.....  
290x290x305 мм

**Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.**

## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца.

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте [www.econ.su](http://www.econ.su).

Изготовитель: Smart International Distribution Limited. Room 2208, 22/F., Lemmi Centre, 50 Hoi Yuen Road, Kwun Tong, Kowloon, Hong Kong.

Сделано в Китае.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России: ООО «ПОЛИТЕХНИКА». 170034 Тверская область, г. Тверь, проспект Чайковско-го, д. 19а, корп. 1, ком. 207.

**Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.**

Дата производства указана на упаковке или изделия.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону. Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.



econ