

MARTA

МУЛЬТИВАРКА
Руководство по эксплуатации

МТ-1981



ПРЕИМУЩЕСТВА НОВОЙ МУЛЬТИВАРКИ MARTA

141 ПРОГРАММА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

141 программа приготовления пищи (49 автоматических и 92 с ручными настройками) позволяют приготовить множество новых блюд!

Для каждой из 49 автоматических программ подобраны оптимальные значения времени и температуры приготовления, загружаемых по умолчанию при запуске программы. Кроме того, на панель управления добавлено меню «тип продукта», использование которого в комбинации с семью, наиболее востребованными автоматическими программами, позволяет готовить блюда с учетом настроек времени и температуры, необходимых для приготовления конкретного продукта.

Также, одной из главных особенностей мультиварки MARTA MT-1981 является возможность ручной настройки времени (от 1 минуты до 12 часов с шагом в 1 минуту) и температуры приготовления (от 30 до 155°C с шагом в 1°C) в настройках любой программы, что позволяет задать 92 дополнительные ручные настройки программ. Но самое главное - Вы можете изменять эти параметры «на ходу» - непосредственно в ходе выполнения программы. Это уникальная функция, доступная пока только владельцам мультиварок MARTA!

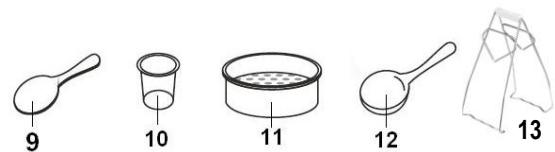
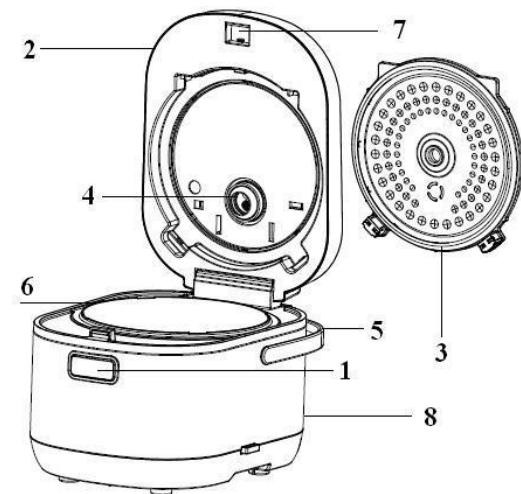
Помимо стандартного для большинства мультиварок набора блюд теперь можно готовить йогурты, жаркое и разные виды детского питания, ставить тесто и выпекать хлеб, стерилизовать посуду, сварить варенье или морс. Для вашего удобства в комплект с мультиваркой входит новая книга рецептов, содержащая 300 популярных и оригинальных блюд.

3D НАГРЕВ

Использование технологии 3D-нагрев обеспечивает равномерное распределение тепла и эффективное поддержание температуры. Это позволяет подобрать оптимальную температуру приготовления для каждой программы, избавиться от избыточного конденсата и снизить риск подгорания блюда.

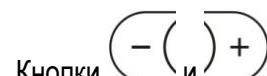
ОПИСАНИЕ И КОМПЛЕКТАЦИЯ

- 1) Кнопка открывания крышки
- 2) Крышка
- 3) Внутренняя крышка
- 4) Паровой клапан
- 5) Ручка
- 6) Чаша
- 7) Замок
- 8) Корпус
- 9) Ложка
- 10) Мерный стакан
- 11) Пароварка
- 12) Суповая ложка
- 13) Щипцы

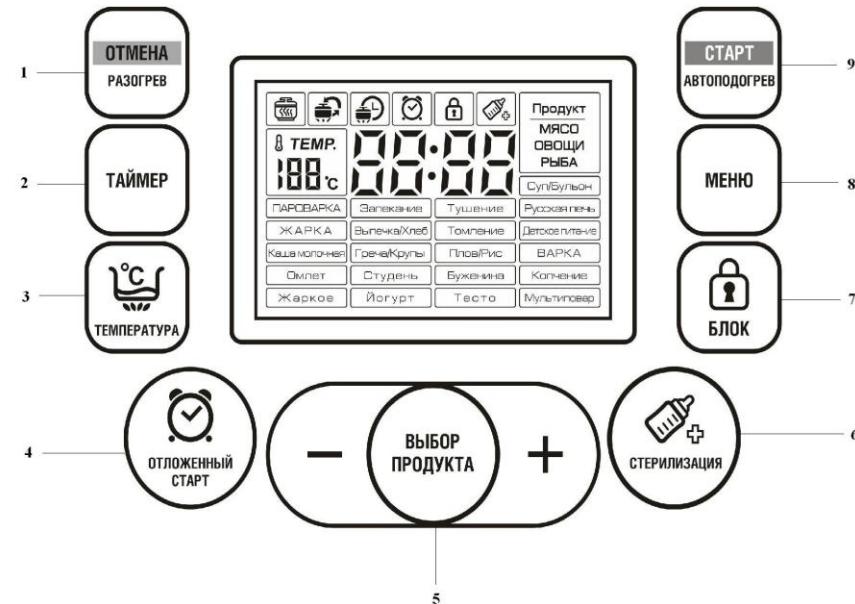


ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:

1. кнопка запуска программы «разогрев» и отмены выбранной программы или сброса любых настроек
2. кнопка установок времени приготовления «Таймер»
3. кнопка установок температуры приготовления «Температура»
4. кнопка программы «Отложенный старт»
5. кнопка выбора одного из трех типов продуктов
6. кнопка запуска программы «Стерилизация»
7. кнопка блокировки панели управления
8. кнопка выбора автоматических программ «Меню»
9. кнопка «Старт» для запуска выбранной программы и отключение автоматического подогрева по ее окончании



Кнопки **(-)** и **(+)** используются для установки значений ручных настроек времени и температуры приготовления в режимах «Мультиповар» и «Шеф-повар».



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией до начала эксплуатации прибора и сохраните ее для справок в дальнейшем.

- Перед первым запуском прибора убедитесь в соответствии технических характеристик изделия параметрам вашей сети электропитания.
- Устройство предназначено для использования только в бытовых целях и согласно инструкциям данного руководства пользователя. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не включайте прибор вне помещений.
- Не включайте прибор с повреждениями шнура питания или с другими видимыми дефектами.
- Следите, чтобы сетевой шнур не касался острых углов и горячих поверхностей.
- Не тяните, не перекручивайте и не наматывайте кабель питания вокруг корпуса прибора.
- При отключении устройства от сети питания не тяните за сетевой шнур, беритесь за разъем.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор. При возникновении неполадок обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Использование не рекомендованных продавцом аксессуаров может оказаться небезопасным или привести к выходу прибора из строя.

- Всегда отключайте прибор от электросети перед чисткой, или, если Вы им не пользуетесь в течение длительного периода времени.

ВНИМАНИЕ: Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, наполненных водой.

- Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки исправности.
- Прибор не предназначен для эксплуатации людьми с физическими или психическими ограничениями (в том числе детьми), не имеющими опыта обращения с данным прибором. В подобных случаях эксплуатация должна осуществляться под надзором человека, отвечающего за безопасность и ознакомленного с правилами работы с прибором.

РАЗМЕЩЕНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ МУЛЬТИВАРКИ

- Перед началом работы с прибором установите мультиварку на ровную устойчивую поверхность.
- Не устанавливайте прибор на горячих газовых и электрических плитах, в духовках; не размещайте его вблизи любых источников тепла.
- Убедитесь в том, что вокруг устройства имеется достаточно свободного места. Мультиварка должна быть установлена на расстоянии не менее 15см от потенциально огнеопасных объектов, таких как мебель, шторы и пр.
- Не включайте прибор в непосредственной близости от взрывчатых и легковоспламеняющихся материалов.
- Не поднимайте и не передвигайте прибор, пока он подключен к электросети.
- Не оставляйте продукты или воду в мультиварке на длительное время.
- Необходимо хранить прибор в недоступном для детей месте.

РАБОТА МУЛЬТИВАРКИ

- Ничем не накрывайте прибор во время работы, это может стать причиной неисправности прибора.
- Никогда не включайте мультиварку с пустой чашей.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса мультиварки. Наливайте воду только в чашу для приготовления.
- Избегайте попадания посторонних предметов и жидкостей в пространство между дном чаши и нагревательным элементом! Несоблюдение этого правила может привести к появлению запаха гарни, неестественных звуков и к повреждению прибора.
- При возникновении необычных для нормальной работы мультиварки шумов, запахов, дыма или 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. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.
- По завершению работы с прибором не помещайте чашу для приготовления сразу под холодную воду - резкая смена температур может привести к повреждению внутреннего покрытия. Дайте чаше остуть перед мытьем.
- 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.

ВНИМАНИЕ:

- При работе с мультиваркой будьте осторожны - горячий пар и разогревшиеся детали мультиварки могут привести к серьезным ожогам рук и лица. Соблюдайте правила техники безопасности при использовании мультиварки. Нажав на кнопку открывания крышки, дождитесь, пока крышка полностью откроется, дождитесь пока пар полностью выйдет, и лишь затем проверяйте степень готовности блюда.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Распакуйте прибор и удалите все этикетки.
- Убедитесь в наличии всех компонентов прибора, и в отсутствии видимых повреждений.
- Подготовьте все компоненты согласно разделу “Чистка и уход”
- Вытрите насухо все детали и установите их необходимым образом.

ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ

ДИСПЛЕЙ

LCD дисплей имеет трехцветную подсветку, которая изменяется в зависимости от режима работы.

Синяя подсветка – режим ожидания

Красная подсветка – режим выполнения программы

Зеленая подсветка – режим поддержания температуры

В режиме ожидания или отложенного старта на LCD дисплее отображается текущее время. В режиме выполнения программы на дисплее отображается общее время выполнения и идет обратный отсчет времени приготовления. В режиме поддержания температуры идет отсчет времени автоподогрева.

ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ



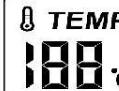
Автоподогрев



Стерилизация



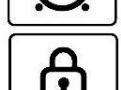
Разогрев



Время приготовления



Таймер



Блокировка



Температура
TEMP.
100 °C



Выбор продукта
Продукт
МЯСО
овощи
РЫБА

УСТАНОВКА ЧАСОВ

Нажмите и удерживайте в течение трех секунд кнопки  и  текущее время на дисплее начнет мигать.

Нажмите кнопку  для установки часов и кнопку  для установки минут. Нажмите  для подтверждения настроек текущего времени.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Перед приготовлением внутренняя и внешняя части мультиварки должны быть чистыми, убедитесь также, что между чашей для приготовления и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов.
2. Вставьте чашу для приготовления в мультиварку.
3. Слегка поверните чашу для приготовления внутри мультиварки, убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
4. Выложите необходимые ингредиенты в чашу.
5. Закройте крышку.
6. Вставьте штекер сетевого провода в гнездо штекера мультиварки.
7. Включите вилку сетевого провода мультиварки в розетку. Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации.

Нажмите на кнопку **МЕНЮ** до тех пор, пока на дисплее не отобразится необходимая программа. На дисплее высветится текущее время и температура

 приготовления по умолчанию. Для запуска выбранной программы нажмите и удерживайте в течение 2-х секунд кнопку Старт . Начнется процесс выполнения программы, цвет подсветки дисплея сменится на красный и начнется отсчет времени выполнения программы. По завершению программы прозвучит звуковой сигнал, и прибор перейдет в режим автоподогрева, цвет подсветки дисплея изменится на зеленый, на дисплее начнется отсчет времени с момента запуска функции автоподогрева.

ВЫБОР ПРОДУКТА

Меню выбора продукта работает в комбинации с семью программами: Пароварка, Копчение, Детское питание, Жарка, Тушение, Томление и Запекание.

Для запуска любой из этих программ в комбинации с типом продукта нажмите кнопку Меню  до тех пор, пока на дисплее не отобразится нужная

программа. Одновременно с одной из выбранных программ на LCD дисплее начнет мигать меню типа продуктов, нажмайте кнопку Выбор продукта  для

выбора необходимого режима, после этого нажмите и удерживайте в течение 2-х секунд кнопку Старт . Мультиварка начнет выполнять программу согласно заданным параметрам, подсветка дисплея сменится на красный цвет, на нем отобразятся температура и время приготовления по умолчанию, начнется отсчет времени приготовления. По завершении программы прозвучит звуковой сигнал и мультиварка перейдет в режим автоподогрева, цвет подсветки дисплея сменится на зеленый, начнется отсчет времени с момента запуска режима автоподогрева.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Программа Стерилизация может использоваться для обработки принадлежностей для детского питания или подготовки посуды для консервирования.

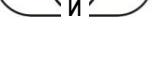
Налейте в чашу полстакана воды и установите контейнер-пароварку. Нажмите кнопку Стерилизация  , загорится соответствующий символ на дисплее  и начнется выполнение программы. Время выполнения программы Стерилизация 15 минут.

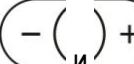
РАЗОГРЕВ

Нажмите кнопку Отмена/Разогрев  пока мультиварка находится в режиме ожидания, на дисплее загорится соответствующий символ  и мультиварка перейдет в режим разогрева готового блюда. Настройки по умолчанию для программы Разогрев – 30 минут и 90°C.

УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВРУЧНУЮ

Если Вам необходимо изменить настройки времени выполнения нужной вам программы, сначала выберите ее кнопкой Меню  , пока она мигает, на дисплее

отображаются время и температура по умолчанию, нажмите кнопку Таймер  , соответствующий символ  начнет мигать на дисплее вместе с настройками времени по умолчанию. Нажмите  и  для корректировки минут до нужного значения (шаг настройки 1 мин), затем нажмите кнопку Таймер  еще раз и используя те же кнопки  и  установите часы (шаг настройки 1 час).

Затем нажмите кнопку  , значения температуры приготовления по умолчанию на дисплее начнут мигать, с помощью кнопок  и  установите необходимое значение температуры приготовления и нажмите кнопку Старт  , удерживая ее в течение 2 секунд для подтверждения настроек. Мультиварка начнет выполнять программу с учетом измененных настроек.

ШЕФ-ПОВАР

Изменения настроек времени и температуры приготовления могут изменяться также и в ходе выполнения мультиваркой любой из программ. Останавливать выполнение программы при этом не нужно, просто проделайте следующие операции - нажмите кнопку Таймер  , соответствующий символ  начнет

мигать на дисплее вместе с настройками времени по умолчанию. Нажимайте для корректировки минут до нужного значения (шаг настройки 1 мин),
затем нажмите кнопку Таймер еще раз и используя те же кнопки установите часы (шаг настройки 1 час).

Затем нажмите кнопку , значения температуры приготовления по умолчанию на дисплее начнут мигать, с помощью кнопок установите необходимое значение температуры приготовления и нажмите кнопку Старт , удерживая ее в течение 2 секунд для сохранения настроек.

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Все программы, кроме программы «Стерилизация», обладают функцией отложенного старта с возможностью запуска в течение 24 часов. Для того, чтобы

воспользоваться этой функцией, выберите необходимую программу кнопкой Меню , выбранная программа начнет мигать на дисплее, нажмите кнопку Отложенный старт , загорится соответствующий символ на дисплее, а время на дисплее будет отображать нулевые значения .

Установите минуты с помощью кнопок , затем нажмите кнопку Отложенный старт еще раз и теми же кнопками установите часы.
Шаг установки минут - 1 мин, шаг установки часов – 1 час.

Пример: Сейчас 14:00. Вы хотите, чтобы процесс приготовления начался в 6:30 утра. Вам необходимо задать время начала приготовления на 6:30.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не рекомендуется оставлять еду в программе отсрочки более 12 часов, иначе продукты могут испортиться. Пожалуйста, устанавливайте время отсрочки в зависимости от качества и конкретного вида продукта.

Настройки функции отложенного старта сохраняются в память устройства – при каждом последующем использовании этой функции, по умолчанию загружаются настройки, которые использовались в предыдущий раз.

АВТОПОДОГРЕВ

Все программы, кроме программ Йогурт, Выпечка/Хлеб, Жарка, Студень, Детское питание и Стерилизация имеют функцию запуска программы автоподогрева по завершении процесса выполнения программы.



В любой момент выполнения программы можно включить или отключить эту функцию кнопкой



, это значит, что по окончанию программы, приготовленное блюдо будет сохраняться горячим до отключения функции автоподогрева. Если символ



не активен, значит программа завершится без дальнейшего подогрева готового блюда.

ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что программа поддержания температуры рассчитана на период до 24 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом состоянии надолго, поскольку это может привести к порче или пересушиванию готового блюда.

ОБРАТНЫЙ ОТСЧЕТ

После запуска любой программы начинается обратный отсчет времени приготовления. При запуске программ «Пароварка» и «Варка» обратный отсчет начинается только после закипания воды и после звукового сигнала.

ОТМЕНА ДЕЙСТВИЙ



Сброс любых ошибочно введенных настроек может быть осуществлен при помощи функции Отмена . После сброса настроек мультиварка переходит в ждущий режим.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



Для безопасности детей мультиварка оснащена функцией блокировки кнопок панели управления. Удержание в течение 2-х секунд кнопки Блок на панели мультиварки, которая находится в ждущем режиме, полностью блокирует всю панель управления. При этом на дисплее загорается соответствующий символ



. Для разблокировки панели управления нажмите и удерживайте в течение двух секунд кнопку Блок повторно.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРОГРАММА АВТОПОДОГРЕВ

Программа поддержания температуры (подогрева) служит для поддержания приготовленной еды в подогретом состоянии. Запускается автоматически после завершения программы приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Несмотря на то, что программа поддержания температуры рассчитана до 24 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом программе надолго, это может привести к пересушиванию продукта.

ПРИМЕЧАНИЕ: Поддержание температуры недоступно для программ Йогурт, Выпечка/Хлеб, Жарка, Студень, Детское питание и Стерилизация.

ПРОГРАММА «ПЛОВ/РИС»

Программа рекомендуется для приготовления риса, рассыпчатых каш из круп, плова.

- Отмерьте рис по рецепту. Промойте его до чистой воды. Подготовьте остальные ингредиенты, помойте их, почистите и нарежьте.
- Не отмеряйте и не мойте крупу в чаше для приготовления, так как это может привести к повреждению антипригарного покрытия и деформации чаши.
- Добавьте воду.
- Для сильно пенящихся продуктов, таких как рис, во время приготовления следите за уровнем воды в чаше.

ПРОГРАММА «ВАРКА»

Программа рекомендуется для варки овощных и мясных блюд.

- Отмерьте ингредиенты по рецепту. Положите ингредиенты в чашу.

ПРОГРАММА «ТОМЛЕНИЕ»

В данной программе рекомендуется готовить бобы и фасоль, мясо, птицу крупными кусками и блюда, требующие длительной термической обработки.

ПРОГРАММА «ПАРОВАРКА»

Программа рекомендуется для приготовления на пару рыбы, мяса, овощей, диетических, вегетарианских блюд и детского меню.

- Налейте в чашу 500-600 мл воды. Установите контейнер-пароварку в чашу.
- Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Равномерно разложите продукты в контейнере-пароварке и вставьте чашу в корпус.
- Слегка поверните ее против часовой стрелки, убедитесь, что чаша находится в плотно контакте с нагревательным элементом.
- Закройте крышку. Подключите прибор к сети.
- Нажмайте на кнопку МЕНЮ до тех пор, пока на дисплее не отобразится программа «Пароварка».
- Нажмите на кнопку СТАРТ.

ПРОГРАММА «ЖАРКА»

Программа рекомендуется для приготовления жареных овощей, мяса, рыбы и т.д. Данная программа подразумевает приготовление без воды, но с добавлением небольшого количества масла. В режиме «Жарка» продукты готовятся при открытой крышке мультиварки.

- Подготовьте все продукты, промойте их и нарежьте. Добавьте немного растительного масла в чашу. Равномерно разложите продукты в чаше.
- Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите в корпус прибора.
- Подключите прибор к электросети.
- Нажмайте на кнопку МЕНЮ до тех пор, пока на дисплее не отобразится программа «Жарка».

ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ»

В данной программе рекомендуется готовить рыбу, овощи и мясные изделия (например, котлеты, птицу).

- Поместите ингредиенты и налейте воды в чашу.

ПРОГРАММА «ВЫПЕЧКА/ХЛЕБ»

Программа рекомендуется для приготовления выпечки (кексов, бисквитов, пирогов), выпекания хлеба.

- Поместите тесто, приготовленное по любимому Вами рецепту, в смазанную маслом чашу для приготовления. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) не превышали максимальную отметку заполнения чаши, расположенную на внутренней поверхности чаши.
- Закройте крышку до щелчка. Если крышка будет закрыта неплотно, программа по приготовлению будет выполняться некорректно.

ПРИМЕЧАНИЕ: если выпечка не полностью пропеклась – рекомендуем оставить ее в чаше с закрытой крышкой в режиме «Автоподогрев» в течение 10-20 минут.

- По завершении программы выньте чашу из корпуса. Затем переверните ее вверх дном на лоток или решетку.

ПРИМЕЧАНИЕ: Пожалуйста, используйте щипцы, чтобы вынуть горячую чашу. Если оставить выпечку в чаше, она может отсыреть.

ПРОГРАММА «СУП/БУЛЬОН»

Программа рекомендуется для приготовления различных первых блюд (борщ, уха, щи, рассольник, солянка, мясные бульоны и т.д.).

ПРОГРАММА «ЙОГУРТ»

Программа “Йогурт” предназначена исключительно для приготовления йогурта. В этой программе в чаше поддерживается температура 35-36°C, необходимая для роста бифидобактерий и получения йогурта из закваски и молока.

- Залейте молоко в йогуртницу и добавьте пробиотики (или йогурт без добавок).
- Установите йогуртницу в чашу и добавьте немного воды на дно чаши.
- Закройте крышку.
- Нажмайте на кнопку МЕНЮ до тех пор, пока на дисплее не отобразится программа «Йогурт».
- Нажмите кнопку «Старт», и мультиварка начинает приготовление в заданной программе.

ПРИМЕЧАНИЕ: По завершении программы «Йогурт» функция автоподогрев не запускается во избежание закисания

ПРОГРАММА «ЗАПЕКАНИЕ»

Данная программа рекомендуется для запекания рыбы, овощей и мясных продуктов.

ПРОГРАММА «РАЗОГРЕВ»

Программа рекомендуется для разогрева пищи.

ПРОГРАММА «МОЛОЧНАЯ КАША»

Режим предназначен для приготовления жидких каш. Их можно готовить из любых видов крупы: хлопьев, цельного зерна, дробленых и классических круп.

- Отмерьте крупу по рецепту. Промойте ее до чистой воды.
- Не отмеряйте и не мойте крупу в чаше для приготовления, так как это может привести к повреждению антипригарного покрытия и деформации чаши.
- Добавьте воду.

ПРОГРАММА СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Программа используется для стерилизации детских бутылочек и других принадлежностей для кормления.

Также в данной программе можно стерилизовать столовые приборы, например, ложки, йогуртницу, банки для консервирования и т.д.

ТИП ПРОДУКТА «РЫБА»

Специальная программа, предназначенная для приготовления морепродуктов и других рыбных блюд в комбинации с программами Пароварка, Копчение, Детское питание, Жарка, Тушение, Томление и Запекание.

ТИП ПРОДУКТА «МЯСО»

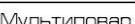
Программа рекомендуется для приготовления различных сортов мяса – свинины, говядины, телятины в комбинации с программами Пароварка, Копчение, Детское питание, Жарка, Тушение, Томление и Запекание.

ТИП ПРОДУКТА «ОВОЩИ»

Программа рекомендуется для тушения всех видов овощей, приготовления овощного рагу в комбинации с программами Пароварка, Копчение, Детское питание, Жарка, Тушение, Томление и Запекание.

ПРОГРАММА МУЛЬТИПОВАР

Используя эту программу можно вручную установить любые произвольные настройки времени и температуры приготовления ваших блюд. Выберите программу

«Мультиповар»  листая программы кнопкой Меню , затем нажмите кнопку Таймер , соответствующий символ  начнет мигать на

дисплее вместе с настройками времени по умолчанию. Нажмайте  и 

нажмите кнопку Таймер  еще раз и используя те же кнопки 

Затем нажмите кнопку 

необходимое значение температуры приготовления и нажмите кнопку Старт 

13

Рекомендации и требования к процессу приготовления

В книге рецептов указан вес продуктов полностью подготовленных для тепловой обработки - вымытых, очищенных, размороженных, нарезанных. При любых изменениях рецептуры, важно соблюдать пропорции закладки продуктов, иначе вы столкнетесь с такими неприятными явлениями, как подгорание или выкипание. Также в случае изменения рецепта необходимо подкорректировать время или программу приготовления. На степень готовности блюда может влиять регион Вашего проживания, географическая зона происхождения продукта, срок его производства и степень охлаждения. Всё это объективные факторы, из-за которых блюдо может не приготовиться за указанное в рецепте время. Для достижения наилучшего результата используйте функцию «Мультиповар». С помощью нее Вы легко увеличите или уменьшите температуру и время приготовления любимого блюда. Данная книга рецептов не является руководством к действию - это советы и рекомендации по приготовлению блюд от шеф-повара компании **MARTA**

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

| Неполадка | Возможная причина | Устранение |
|---|---|---|
| Мультиварка не включается | Нет напряжения сети | Проверьте наличие напряжения в сети |
| Блюдо готовится слишком долго | Нет питания сети. | Проверьте напряжение в сети. |
| | Чаша в корпусе мультиварки установлена с перекосом. | Устанавливайте чашу в корпус ровно, без перекосов. |
| | Нагревательный элемент загрязнен. | Отключите прибор от сети, дайте ему остить. Очистите нагревательный элемент от загрязнений. |
| | Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет. | Удалите посторонний предмет. |
| Еда пригорела или неправильно приготовлена. | Не соблюдено соотношение крупы и жидкости. | Подберите соответствующее количество жидкости и крупы. |

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой обязательно отключите прибор от электросети.
- Дайте прибору полностью остить.
- Вымойте чашу для приготовления пищи с моющим средством, ополосните водой и высушите при помощи 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, это может вызвать повреждение внутреннего покрытия. Дайте ей остить. Не следует класть сильно охлажденные продукты сразу на разогретую поверхность.
- Ни в коем случае не допускайте попадания воды вовнутрь прибора.
- Очищайте корпус прибора по мере необходимости, при этом используйте чистую теплую воду и мягкую ткань, не используйте абразивные моющие средства и средства для мытья посуды.
- Очистку клапана выхода пара необходимо производить каждый раз после использования прибора.

- Аккуратно снимите клапан выхода пара, при этом не прикладывайте значительного усилия.
- Разберите клапан и тщательно промойте его под проточной водой, после чего тщательно просушите, соберите в обратной последовательности и установите на место.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| Электропитание | 220-240 Вольт 50 Герц |
| Мощность | 860 Ватт |
| Вес нетто / брутто | 4,85/5,44 кг |
| Размеры коробки (Д x Ш x В) | 425 x 335 x 305 мм |

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФИЛЬТРЫ, КЕРАМИЧЕСКИЕ И АНТИПРИГАРНЫЕ ПОКРЫТИЯ, РЕЗИНОВЫЕ УПЛОТНИТЕЛИ, И Т. Д.)

Завод-изготовитель:

SHUNDE UNISON ELECTRIC APPLIANCE FACTORY INC.LTD
8# LONGYONG INDUSTRIAL ZONE, RONGGUI, SHUNDE, GUANGDONG, CHINA
ШУНЬДЭ ЮНИСН ЭЛЭКТРИК ЭПЛАЙНС ФЭКТОРИ ИНК. ЛТД
8#ЛУНЮН ИНДАСТРИАЛ ЗЭУН, ЖУНГҮЙ, ШУНЬДЭ, ГУАНДУН, КИТАЙ

Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства, срок гарантии и технические характеристики модели. Проверяйте в момент получения товара.