

Мультиварка электрическая

Инструкция по эксплуатации

Модель: **C201, C202, C301, C302,
C401, C402, C501, C502,
C601, C602**



Спасибо за покупку продукции GoodHelper!

Перед использованием внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации.

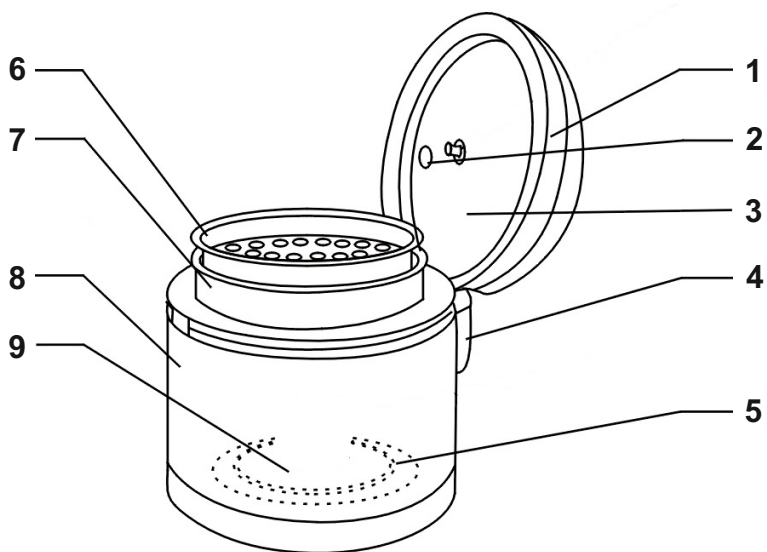
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием убедитесь, что напряжение Вашей сети питания и допустимая мощность соответствуют указанным на корпусе прибора.
- Подключайте прибор только к розетке с заземлением.
- Использовать только в бытовых целях согласно данному Руководству по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы его не используете.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Не используйте устройство с поврежденным шнуром питания и/или вилкой.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. При возникновении неполадок обращайтесь в службу ремонта бытовой техники.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не наматывайте его.
- Не перегружайте прибор продуктами.
- Данный прибор не рекомендуется использовать людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также обладающих недостаточным опытом или знанием продукта. Данной категории лиц рекомендуется использовать прибор только под присмотром.
- Устанавливайте изделие только на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.
- При установке следите за тем, чтобы горячий пар во время приготовления не попадал на мебель, бытовую технику, стены и т.п.
- Перед приготовлением убедитесь, что внутренние и внешние части мультиварки чистые. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.
- Во избежание ожога не подносите близко руку или лицо к отверстиям для выпуска пара.
- Не беритесь за изделие и его сетевую вилку влажными руками.
- Перед отсоединением вилки шнура изделия от сетевой розетки убедитесь, что оно выключено.
- Не включайте прибор без чаши или с пустой чашей. Никогда не дотрагивайтесь до внутренних частей поверхностей нагретого прибора.
- Перемещайте мультиварку за ручки на корпусе, а не за ручку на крышке.
- Во избежание повреждений изделия выполняйте следующие условия:
после транспортировки или хранения при отрицательных температурах включение изделия допускается только после его выдержки при комнатной температуре в оригинальной упаковке не менее 4-х часов;
оберегайте изделие от деформаций, ударов и падений;
не допускается наполнять прибор выше максимальной и ниже минимальной отметок на мерной шкале.

- Не следует без особой необходимости открывать крышку до окончания процесса приготовления и отключения мультиварки.
- Продукты и вода должны помещаться в чашу в строгом объеме. Если воды не достаточно, то продукты будут не в полной мере обработаны или передержаны.
- Регулярно очищайте паровой клапан.
- Нельзя перекрывать клапан никакими предметами, как и заменять его на какую-либо другую деталь.
- Внутреннюю чашу нельзя использовать на других нагревательных поверхностях или заменять ее в мультиварке другими емкостями, не предназначенных для этого.
- Не готовьте новую порцию сразу после того, как закончено приготовление предыдущей, ожидайте в течение 15 минут, чтобы позволить нагревательной пластине остыть, затем можно приступить к приготовлению новой порции.

- Никогда не используйте мультиварку, если в чаше нет продуктов и/или жидкости.
- Никогда не наливайте жидкость в корпус мультиварки.
- При обнаружении необычного шума, запаха, дыма или других нарушений в работе прибора, необходимо немедленно выключить его и отключить от сети. Проверьте, не попали ли посторонние предметы между чашей и нагревательным элементом. Если проблема не обнаружена, необходимо обратиться в службу ремонта бытовой техники.
- Во время работы прибора воздух и пар не должны выходить в месте соединения крышки с корпусом.
- После окончания приготовления не помещайте чашу для приготовления сразу под холодную воду. Это может вызвать повреждение внутреннего антипригарного покрытия. Дайте ей остыть.
- Внутренняя поверхность чаши имеет антипригарное покрытие, которое требует аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить покрытие чаши, рекомендуется использовать принадлежности из комплекта к мультиварке. Можно использовать также деревянные, пластиковые или силиконовые принадлежности.
- Перед первым использованием промойте чашу в теплой воде с использованием жидкого моющего средства, используя мягкую губку.
- Не мойте в чаше крупу и другие продукты, т.к. это может вызвать повреждение антипригарного покрытия. Для мытья продуктов используйте другую емкость.

УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ



- | | | |
|----------------------------|----------------------------|---------------------------|
| 1. Верхняя крышка | 2. Клапан выпуска пара | 3. Внутренняя крышка |
| 4. Сборник конденсата | 5. Нагревательная пластина | 6. Пароварка |
| 7. Внутренняя рабочая чаша | 8. Корпус | 9. Зона основного нагрева |

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



1. Чаша



2. Пароварка



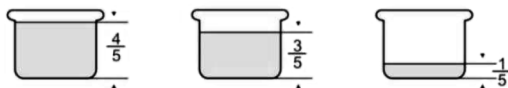
3. Ложка



4. Мерный стакан

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Откройте крышку мультиварки, нажав кнопку замка крышки.
- Извлеките внутреннюю чашу из мультиварки. Чаша имеет мерную шкалу, при наполнении продуктами не превышайте отметку максимального уровня (MAX).



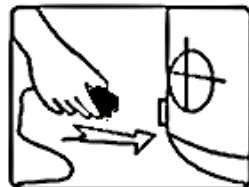
- Наполните чашу заранее подготовленными продуктами и водой так, чтобы уровень содержимого располагался между уровнями 1/5 и 4/5 чаши. Для продуктов, которые сильно увеличиваются в размерах в процессе приготовления (например, бобовые), максимальный объем не должен превышать отметку 1/5. Во время приготовления пропорции воды и продуктов должны составлять 1:1. Во время приготовления каш рекомендуемые пропорции крупы и жидкости – 1:8.

Примечание: указанные пропорции носят ознакомительный характер и могут варьироваться. Личные предпочтения потребителей в приготовлении продуктов могут отличаться.

- Не мойте в чаше крупу и другие продукты, т.к. это может вызвать повреждение антипригарного покрытия. Для мытья продуктов используйте другую емкость.
- Не используйте мультиварку, если в чаше нет продуктов и/или жидкости. Это может вызвать повреждение антипригарного покрытия и нагревательного элемента.

- Для приготовления на пару налейте в чашу воду и вставьте в чашу пароварку.
- При приготовлении на пару необходимо, чтобы в чаше находилось хотя бы минимум воды или другой жидкости (1/2 чашки) для образования пара. Избегайте полного выпаривания жидкости.

- Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите ее в корпус. Убедитесь, что между чашей и нагревательной поверхностью нет жидкости и посторонних предметов. Слегка поверните чашу для проверки надежного контакта между чашей и нагревательной пластиной.



- Закройте крышку мультиварки (замок крышки щелкнет) и подключите шнур питания к электросети. Загорится индикатор режима ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА.

- Нажмите вниз клавишу включения режима ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ. Загорится световой индикатор режима ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.



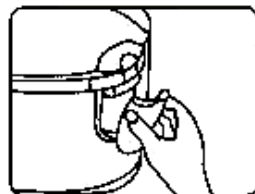
- Для окончания процесса приготовления поднимите вверх клавишу включения, отключив режим ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ. Мультиварка перейдет в режим ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА.
- По окончании приготовления отключите прибор от сети.

Примечание 1. Если после завершения процесса приготовления Вы отключили прибор и оставили остывать, то продукты внутри все равно будут продолжаться готовиться еще некоторое время.

Примечание 2. Максимальная температура нагревательного элемента в режиме приготовления пищи 300°C. Температура подогрева пищи в режиме поддержания тепла 40°C.

ОЧИСТКА И УХОД

- После окончания работы выключите прибор и отключите его от электросети.
- Снимайте и промывайте сборник конденсата после каждого использования.
- Очистка должна осуществляться после охлаждения мультиварки.
- Вымойте все съемные части теплой мыльной водой, после чего протрите сухим чистым полотенцем. Не используйте для этого посудомоечную машину.
- Корпус протрите мягкой влажной тканью.
- Не используйте жесткие губки, абразивные и агрессивные чистящие средства.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС В ЛЮБЫЕ ЖИДКОСТИ, А ТАКЖЕ МЫТЬ ВОДОЙ ИЛИ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.

ХРАНЕНИЕ

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети.
- Выполните требования раздела ОЧИСТКА И УХОД.
- Храните прибор в сухом чистом месте.

РЕЦЕПТЫ

В рецептах приведены усредненные пропорции продуктов.

На первых этапах знакомства с процессом приготовления рекомендуем подбирать оптимальные для Вас пропорции и время готовки опытным путем.

Реальное время приготовления блюд может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от объема продукта, степени охлаждения, срока производства и степени подготовленности продуктов. Измените время приготовления блюда по Вашим вкусовым предпочтениям.

РИСОВАЯ КАША НА МОЛОКЕ

рис – 1/2 мерного стаканчика;
молоко (жирность 2,5-3,2%) – 1 и 1/2 мерного стаканчика;
вода кипяченая – 1 мерный стаканчик;
сахар-песок – 2 чайные ложки;
соль – 1/4 чайной ложки;
масло сливочное – 15 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Промыть под проточной водой рисовую крупу.
- Засыпать крупу в чашу мультиварки. Налить молоко, воду.

- Добавить соль, сахарный песок. Перемешать, закрыть крышку, нажать кнопку включения.
- Подавать рисовую кашу можно с вареньем, замороженными ягодами, мёдом, корицей.
- Время приготовления – 35-40 минут.

КАША КУКУРУЗНАЯ

вода — 150 мл
кукурузная крупа — 100 г
соль, масло – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Вскипятить 150 мл воды и залить кукурузную крупу кипятком.
- Посолить и перемешать (вода должна быть немного солоноватой).
- Готовить 35-40 минут.

ПЛОВ С ГРИБАМИ

вареные грибы - 100 г
1/2 ст. риса
1 морковь

Соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Рис промыть и замочить на 6 часов.
- Выложить рис и готовить 30 минут.
- Грибы мелко нарезать. На крупной тёрке натереть морковь.
- Выложить натёртую морковь, лук и грибы в мультиварку к рису.
- Все перемешать, посолить.
- Готовить рис с грибами и овощами ещё 45 минут.
- Подавать рис с грибами с оливковым маслом первого отжима.

ПЛОВ ИЗ РИСА С КУРИЦЕЙ

Филе куриное – 150 гр

Смесь золотистого и дикого риса – 2/3 мерного стаканчика

Морковь – 1 шт

Лук репчатый – 1 шт.

Шафран – на кончике ножа

Хмели-сунели

Соль, перец – по вкусу

Вода – 1 и 1/4 мерных стаканчика

Чеснок – 1-2 зубчика

Масло сливочное – 15 гр.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Нарезать мясо на кусочки, нарезать или натереть морковь, нарезать лук
- Сложить мясо и овощи в чашу мультиварки, перемешать, залить водой, добавить специй
- Положить кусочки чеснока и кусочки масла
- Закрывать крышку, нажать кнопку включения
- Выключить через 45 минут
- После приготовления добавить свежей зелени по вкусу

КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ

Курица (филе) 150 г

Морковь 1 шт

Луковица 1 шт.

Лапша домашняя 30 г

Зелень свежая 12 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Нарезать кусочками куриное филе, выложить в чашу мультиварки, залить водой, посолить, закрыть крышку.
- Готовить 50 минут.
- Открыть крышку через 20 минут, снять белковую пенку и добавить измельченный лук, закрыть крышку.
- Засыпать лапшу, соль и специи за 15 минут до готовности.
- Заправить готовый суп чесноком и свежей зеленью.

СЫРНЫЙ СУП

Луковица 1 шт.

Морковь 1 шт.

Грибы 80г

Креветки очищенные 8 шт.

Картофель 2 шт.

Плавленый сырок 1 шт.

Соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Порезать и обжарить лук, морковь
- Добавить грибы, креветки, порезанный картофель
- Залить кипятком до желаемой густоты
- Добавить плавленый сырок и готовить 50 минут.

ЩИ

Вода 1 л

Мясо 100 г

Капуста белокочанная 100 г

Картофель 250 г

Лук 1 шт.

Морковь 1 шт.

Соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Порезать мясо на порционные кусочки, нашинковать капусту. Нарезать картофель и лук, морковь потереть.
- Все сложить в чашу мультиварки, посолить, поперчить, залить водой и закрыть крышкой.
- Готовить 50 минут. Подавать со сметаной и зеленью.

ТУШЕНОЕ МЯСО

Картофель 200 г

Говядина 250 г

Болгарский перец 1/2 шт.
 Цукини 50 г
 Цветная капуста 50 г
 Лук 25 г
 Сельдерей 15 г
 Чеснок 10 г

Соль, специи

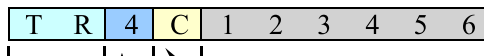
ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Говядину и цукини нарезать кубиками, болгарский перец, лук, сельдерей – полукольцами, картофель и цветную капусту нарезать дольками, чеснок измельчить.
- Все продукты выложить в чашу, соль, специи, перемешать, закрыть крышку.
- Готовить 3 часа.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение сети 220-240 В
 Частота тока ~50 Гц
 Потребляемая мощность 350 Вт
 Объем 2 л
 Срок службы устройства – 3 года

Дата изготовления содержится в серийном номере, расположенном на корпусе изделия:



Месяц года	Янв.	Фев.	Мар.	Апр.	Май	Июнь	Июль	Авг.	Сен.	Окт.	Ноя.	Дек.
Код месяца	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	L	M

Технические характеристики и комплект поставки могут отличаться от приведенных в настоящей «Инструкции по эксплуатации» вследствие модернизации изделия.

Импортер: ООО «НТТ», 117335, г. Москва, ул. Вавилова, дом 69/75, офис 707

Изготовитель: НИНГБО ПРАЙД ИМП. ЭНД ЭКСП. КО.,ЛТД, Китай, провинция Чжэцзян, Нингбо, Йинжоу, Джучай роуд, 99, бизнес корпус А, оф.207-1
 Сделано в Китае.

