

smile®

Мультиварка

MPC 1140

Инструкция по эксплуатации



Технические характеристики

Модель:	MPC 1140
Напряжение:	220 В
Мощность:	700W

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими возможностями, с нервными расстройствами, с отсутствием опыта и знаний, за исключением тех случаев, когда пользование прибором осуществляется под руководством и контролем человека, отвечающего за их безопасность. Следите за детьми и не давайте им играть с прибором.

- Перед использованием прибора прочитайте руководство по эксплуатации.
- Пожалуйста, храните данное руководство по эксплуатации, гарантийный талон, кассовый чек, а так же, по возможности, картонную упаковку вместе с внутренней упаковкой!

Общие указания по технике безопасности

- Прибор предназначен исключительно для домашнего пользования.
- Всегда вынимайте штекер из штепсельной розетки, если Вы больше не пользуетесь прибором, если хотите установить части оснастки, почистить прибор, а также, если возникает помеха. Перед этим прибор нужно выключить из электрической сети. При выключении электроприбора из электрической розетки, тянуть нужно за штекер, а не за кабель.
- Для того, чтобы предохранить детей от опасностей, связанных с электрическими приборами, ни в коем случае не оставляйте их наедине с электрическими приборами без надзора. Выберите место установки Вашего прибора так, чтобы дети не могли до него достать. Следите за тем, чтобы кабель не свисал вниз.
- Регулярно проверяйте кабель и прибор на наличие повреждений. **Если прибор имеет какие-либо повреждения, то им нельзя пользоваться!**
- **Не ремонтируйте Ваш прибор самостоятельно. Обязательно обратитесь в аккредитованный сервисный центр.**
- Из соображений безопасности, замена дефектного сетевого кабеля допускается только на заводе-изготовителе или в аккредитованном сервисном центре.

- Прибор и кабель должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей, влаги, острых кромок и т.д. Не оставляйте прибор рядом с обогревательными приборами.
- **Ни в коем случае не оставляйте работающий прибор без надзора! Если Вы не пользуетесь больше прибором, всегда выключайте его.**
- Используйте только оригинальную оснастку.
- Не пользуйтесь прибором на улице.
- Прибор ни в коем случае нельзя погружать в воду или в какие-либо другие жидкости; Не включайте прибор, если Ваши руки мокрые или влажные. Храните прибор в сухом месте.
- Используйте прибор только для тех целей, для которых он предназначен.

Специальные указания по технике безопасности для данного прибора.

Правила пользования прибором

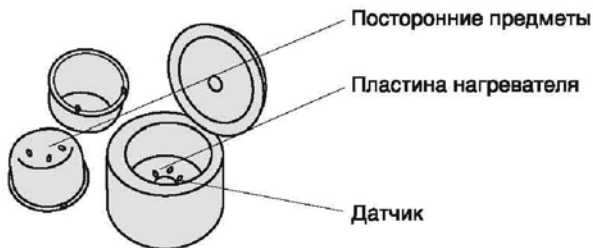
Не накрывайте крышку тряпкой.

Крышка может деформироваться, треснуть или изменить цвет, что, возможно, приведет к возникновению неисправности.

Не размещайте прибор в месте воздействия прямых солнечных лучей.

Не заменяйте кастрюлю другим контейнером.

Пластина нагревателя и дно кастрюли (см. рис. 1) всегда должны быть сухими и чистыми. Несоблюдение этого правила может привести к возникновению повреждений.

**Рис.1**

Правила пользования кастрюлей

Не оставляйте черпак или любые другие предметы в кастрюле.

После приготовления блюд с использованием специй и приправ необходимо сразу же вымыть кастрюлю.

Не используйте кастрюлю в качестве ёмкости для смешивания.

Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать кастрюлю или привести к возникновению трещин. Покрытие, нанесенное на поверхность кастрюли, будет постепенно стираться, поэтому необходимо использовать ее бережно.

Не стучите по внутренней поверхности кастрюли и не оттирайте ее с силой. Чистите только мягкой губкой. (Не используйте жесткую губку.)

Достоинства этого прибора:

- 6 фиксированных программ для приготовления наиболее популярных блюд.
- Возможность приготовления самых разнообразных блюд: каши рассыпчатые, плов, каши молочные, кексы и прочая выпечка, тушение, приготовление на пару. А также супы, холодец и тушёнка! Тысячи оригинальных рецептов.
- Функция отсрочки приготовления, позволяющая задать пользователю желаемое время начала приготовления!
- Внутренняя ёмкость с антипригарным покрытием.
- Автоматическое переключение в режим подогрева после того как приготовление закончено!
- Прибор удобен и прост в использовании. Большой помощник для современной семьи.

Энергосберегающий: В этой мультиварке используется температурный контроллер, по-разному нагревающийся во временных интервалах, с низким расходом энергии и высокой производительностью для экономии электроэнергии.

Стабильность: Используемый ново-разработанный высокоточный чип, может работать в плохой окружающей среде устойчиво.

Безопасность: Благодаря многочисленным параметрам настройки системы безопасности, прибор может отключиться автоматически в случае перегрева и неправильного использования. Также мультиварка автоматически выключится, если нагревающаяся пластина достигнет 180°C в случае, если внутри нет емкости или в емкости нет еды, таким образом, предостерегая от высыхания и горения.

Простота в обращении: После выбора программы, мультиварка будет автоматически работать, пока все процессы не закончатся. Индивидуальная кнопка контроля над программой делает операции удобными и быстрыми.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (РИС. 3)

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПРОГРАММЫ:

- Каша на воде – 1) Время приготовления – по умолчанию 40 минут (менять нельзя),
2) Отсрочка старта от 30 минут до 24 часов с шагом 30 минут.
Обратный отсчет времени поминутный.
- Плов – 1) Время приготовления – по умолчанию 50 минут (менять нельзя),
2) Отсрочка старта – см.п.2) Каша на воде.
- Каша на молоке – 1) На табло – 50 минут.
Время приготовления можно менять с 30 минут до 2-х часов шагом в 5 минут. Обратный отсчет времени поминутный.
2) Отсрочка старта – см.п.2) Каша на воде.
- Вкл./Выкл. – Индикация режима Подогрева/ Выключение функции подогрева, выключение таймера, сброс настроек.
- Кекс – 1) На табло – 40 минут.
Время приготовления можно менять с 30 минут до 2-х часов шагом в 5 минут. Обратный отсчет времени поминутный.
2) Отсрочка старта – см.п.2) Каша на воде.
- Тушение – 1) На табло – 1 час.
Время приготовления можно менять с 30 минут до 5 часов 30 мин. шагом в 5 минут. Обратный отсчет времени поминутный.
2) Отсрочка старта – см.п.2) Каша на воде.



ОПИСАНИЕ РАБОТЫ ПРОГРАММ:

Каша на воде.

- 1) Отмерьте крупу мерной чашкой по рецепту. Промойте её. (Рис промыть до прозрачной воды. Перловку промыть и предварительно замочить в соотношении 1 к 2 в холодной воде на 3-6 часов.) После замачивания, воду слить. Не используйте для этого кастрюлю мультиварки.
- 2) Переложите крупу в кастрюлю и налейте воду. Добавьте соль по вкусу. Количество воды можно изменять по своему вкусу, но не переливайте воду выше максимального уровня кастрюли. Используйте только мерную чашку.

Таблица

Крупа (чашки)	Кол-во воды (чашки)		
	Гречка ядрица	Рис круглый	Перловка
2	3	3	3,5
3	4,5	4,5	5,5
4	6	6	7

- 3) Вставьте кастрюлю в корпус. Убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с пластиной нагревателя.
- 4) Закройте крышку до щелчка. Не открывайте крышку во время работы.
- 5) Вставьте сетевой шнур в разъем прибора и включите его в сеть.
- 6) Нажмите кнопку программы - Каша на воде, загорится индикатор программы, и начнется процесс приготовления.

Если вы хотите установить другое время начала приготовления каши (отсрочить старт), то ознакомьтесь отдельно с работой таймера (стр. 9). По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится в режим Подогрева (Вкл./Выкл.) и загорится лампочка индикатора подогрева.

Не используйте режим подогрева более 12 часов. А также для разогревания еды.

- 7) Нажмите кнопку Вкл./Выкл., чтобы выключить подогрев. Откройте крышку
- 8) Обесточьте неработающий прибор.

Плов.

- 1) Отмерьте рис мерной чашкой по рецепту. Промойте его до чистой воды. Подготовьте другие ингредиенты, помойте, почистите и порежьте.
- 2) Положите все ингредиенты и приправы в кастрюлю в соответствии с рецептом.

Таблица

Продукты	С мясом	С курицей
Раст. масло	3 ст.л.	3 ст.л.
Баранина/свинина	400-500 гр	-
Курица	-	800-1000 гр
Морковь	2 шт.	2 шт.
Лук	2 шт.	2 шт.
Рис	2 ч	2 ч
Вода или бульон	4 ч	4 ч
Соль, специи	По вкусу	По вкусу

Можете использовать свой рецепт приготовления плова.

- 3) Далее действуйте по инструкции программы - Каша на воде.

Каша на молоке.

- 1) Отмерьте крупу мерной чашкой по рецепту в посуду, в которой ее можно мыть. Крупу промыть до прозрачной воды. Пшено обдать китятком.
- 2) Переложите крупу в кастрюлю и налейте холодное молоко. Можете изменять количество молока по своему вкусу, но чтобы уровень молока был ниже максимального.

Таблица

Продукты	Пшено	Овсяная каша	Рис круглый
Крупа	1 ч	1 ч	1 1/3 ч
Молоко	6 ч	5 ч	6 ч
Сахар	2 ч.л.	-	2,5 ч.л.
Соль	1 ч.л.	0,75 ч.л.	1,5 ч.л.
Масло сливочное	2 ст.л.	2 ст.л.	2 ст.л.

- 3) Далее действуйте по инструкции программы – Каша на воде.
- 4) По окончании приготовления, когда включится режим Подогрева, откройте крышку, добавьте сливочное масло и дайте постоять в режиме Подогрев 5 минут.
- 5) Затем отключите подогрев и прибор от сети.

Кекс.

- 1) Приготовьте тесто для выпечки.
- 2) Смажьте кастрюлю маслом или маргарином.
- 3) Выложите тесто в кастрюлю и разровняйте. Тесто должно быть ниже линии максимума – это 900 гр.
- 4) Вставьте кастрюлю в корпус.
- 5) Закройте крышку до щелчка.
- 6) Вставьте шнур в разъем прибора и включите его в сеть.
- 7) Включите программу Кекс. Загорится индикатор программы.
- 8) Установите нужное вам время приготовления.
- 9) После выбора времени приготовления программа начнет работать.
- 10) По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, включится режим Подогрева.
- 11) Нажмите кнопку Вкл./Выкл., чтобы отключить режим Подогрева. Обесточьте прибор.
- 12) Спустя 2-3 минуты, выньте кастрюлю из корпуса. Затем переверните ее вверх дном на лоток или решетку. Используйте кухонные рукавицы, чтобы не обжечь руки.

Тушение.

- 1) Положите все ингредиенты и приправы в кастрюлю. Вставьте кастрюлю в корпус. Убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.
- 2) Закройте крышку до щелчка.
- 3) Вставьте сетевой шнур в разъем прибора и включите его в сеть.
- 4) Нажмите кнопку Тушение. Загорится индикатор программы. На дисплее появится время 1 час.
- 5) Установите нужное вам время приготовления.
- 6) После выбора времени приготовления, программа начнет работать
- 7) По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, включится режим Подогрева.
- 8) Нажмите кнопку Вкл./Выкл., чтобы отключить режим Подогрева. Обесточьте прибор.

На пару.

- 1) Важно знать, что: Время приготовления на пару ограничено объемом налитой в кастрюлю воды. Наливайте воды столько, чтобы ее хватило на весь процесс приготовления. Если вода полностью испарилась, то прибор автоматически переключится в режим подогрева. Если нужно прервать процесс варки, то просто нажмите кнопку Вкл./Выкл. Если при режиме на пару вы готовите одновременно два блюда (суп и паровое блюдо), используя контейнер-пароварку, то уровень жидкости должен быть выше соответствующей отметки на внутренней поверхности кастрюли (см. таблицу) 6 чашек.
- 2) Налейте в кастрюлю нужное количество воды.

Таблица

Время приготовления	Объем воды (чашки)
Меньше 10 м	2 ч
10-30 м	4 ч
30-60 м	5 ч

Установите контейнер-пароварку в кастрюлю

- 3) Разложите продукты в контейнере-пароварке. Вставьте кастрюлю в корпус до плотного соприкосновения с пластиной нагревателя.
- 4) Закройте крышку до щелчка.
- 5) Вставьте шнур в разъем прибора и включите его в сеть.
- 6) Нажмите кнопку На пару. Включится индикатор программы. На дисплее появится время 10 минут.
- 7) Нажимая кнопки «-» или «+», установите нужное вам время приготовления. После установки времени приготовления, начнется процесс закипания, по окончании которого начнется процесс приготовления. Процесс закипания длится примерно 10 минут.

- 8) По истечении времени приготовления, или когда в кастрюле не останется воды, раздастся звуковой сигнал, и мультиварка автоматически переключится в режим подогрева. (Загорится лампочка Вкл./Выкл.).
- 9) Если вы хотите выйти из режима подогрева, то нажмите кнопку Вкл./Выкл.
- 10) Обесточьте неработающий прибор.

Установка таймера

В двух программах (каша на воде, плов) не требуется устанавливать время приготовления - оно задано микропроцессором по умолчанию (каша на воде – 40 минут, плов – 50 минут) и не меняется. Для остальных программ время приготовления можно менять. (Смотрите работу программ.)

Если Вы хотите изменить только время работы программы, нажмите кнопку выбранной программы и кнопками «+» или «-» таймера измените время на нужное Вам.

Примечание:

Изменение времени можно осуществлять пока мигает индикатор времени. Когда индикатор перестанет мигать, мультиварка переходит в режим приготовления.

По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически

переключится на режим Подогрева (Вкл./вкл).

Чтобы выйти из режима Подогрева, нажмите кнопку Вкл./Выкл.

Обесточьте прибор, если вам не нужно сохранять приготовленное блюдо теплым, или если прибор не используется.

Отсрочка старта

Для всех программ предусмотрена дополнительная возможность – Отсрочка старта, т.е. отсрочка начала режима приготовления.

Для задания времени отсрочки начала приготовления:

Сначала выберите нужную программу, затем установите время работы данной программы (если это необходимо).

Примечание:

Изменение времени можно осуществлять пока мигает индикатор времени.

После этого нажмите кнопку «Отсрочка». Затем, сразу же (пока мигает индикатор времени), кнопками «+» или «-» таймера установите требуемое время отсрочки включения режима приготовления. Когда индикатор перестанет мигать мультиварка перейдет в режим отсрочки старта.

ЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ.

Убедитесь, что прибор обесточен и остыл, прежде чем чистить его. Никогда не используйте такие средства, как бензин, растворители, чистящие порошки и металлические мочалки.

Корпус/Крышка/Отверстие для клапана – Протрите влажной тряпкой. Не используйте абразивные средства.

Кастрюля – Мойте губкой и средством для мытья посуды, затем тщательно вытрите насухо внешнюю поверхность кастрюли.

Датчик - Если датчик запачкан налипшей грязью, можно слегка отполировать его стальную пластину мелкой наждачной бумагой (например, №600), а затем протереть влажной тряпкой.

Влагосборник – Снимайте и мойте после каждого использования.

Клапан выпуска пара

Снятие и чистка: Снимите клапан выпуска пара, как показано на рисунке. Раскрутите его справа налево на две части. Вымойте и протрите сухой тканью. (Резиновую прокладку не снимать!). Протрите внутри гнезда влажной тканью. Пожалуйста, не снимайте клапан выпуска пара во время работы мультиварки.

Установка: Вставьте держатель клапана в колпачок выпуска пара, установив выступ держателя в паз колпачка, и поворачивайте его по часовой стрелке, пока он не установится должным образом. Поместите клапан выпуска пара в гнездо на крышке.

Аксессуары (мерная чашка, черпак, контейнер-пароварка) – Мойте губкой со средством для мытья посуды.

Хранение прибора

- Отключите прибор от сети, дайте ему остыть и уберите его на хранение в сухое прохладное чистое место. Рекомендуется хранить прибор в его оригинальной упаковке.
- Шнур на время хранения можно сматать свободными кольцами.

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации 1 год.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком в аккредитованный сервисный центр. Без кассового чека невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия.

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию.

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

Срок службы товара 2 года при соблюдении условий эксплуатации.

После гарантии

После окончания срока гарантии ремонт изделий производится за плату аккредитованными сервисными центрами.

Прибор прошёл все необходимые испытания на соответствие и безопасность, определёнными директивами СЕ и стандартами ГОСТ-Р, и соответствует современным техническим стандартам безопасности.

Фирма оставляет за собой право вносить технические изменения в конструкцию.