

DEXP

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Мультиварка DEXP MC-700S

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой «DEXP». Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

Назначение устройства

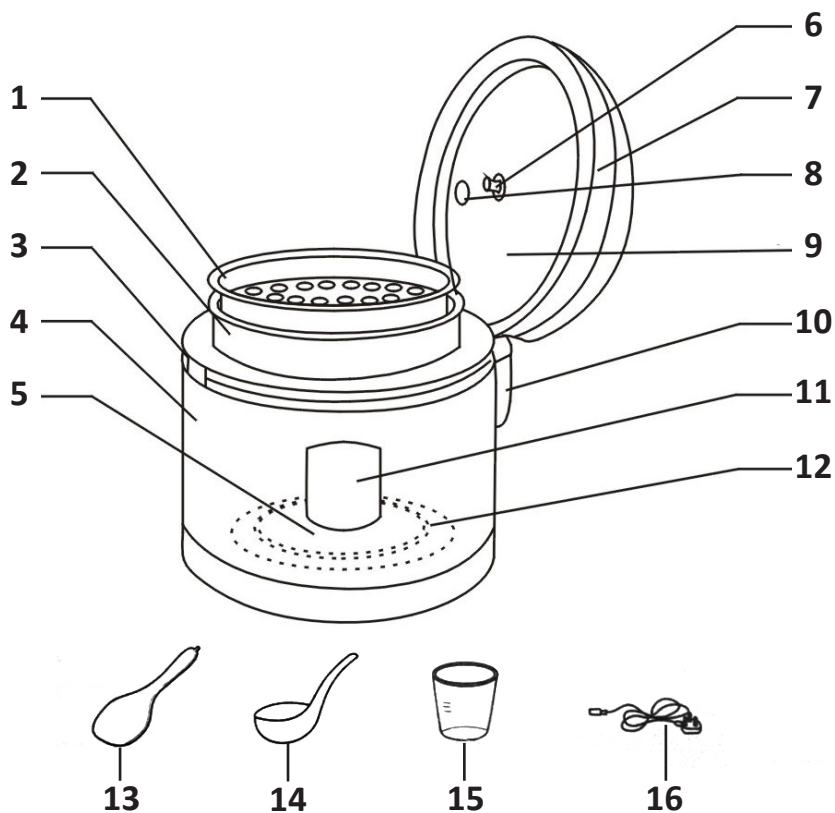
Мультиварка предназначена для приготовления пищи в автоматическом или полуавтоматическом режиме. Мультиварка позволяет варить, жарить, печь, тушить, готовить на пару и во фритюре, подогревать уже приготовленные блюда, поддерживать блюдо горячим длительное время, не требуя при этом постоянного контроля.

Меры предосторожности

1. Полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, могут представлять опасность. Во избежание риска удушья храните упаковку вдали от детей и младенцев.
2. Используйте данное устройство только по его назначению, как описано в настоящем Руководстве.
3. Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
4. Перед подключением устройства к сети убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
5. Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
6. Во избежание перегрузки электросети, не подключайте к одному источнику питания одновременно с мультиваркой другие электроприборы с большой потребляемой мощностью.
7. Не прерывайте цикл приготовления без экстренной необходимости, а также не прерывайте работу мультиварки путем отключения сетевой вилки от розетки электросети, т. к. это может негативно отразиться на качестве блюд.
8. Не используйте мультиварку вне помещений.
9. Во избежание возникновения опасных ситуаций не закрывайте отверстия выхода пара во время работы мультиварки.
10. Устанавливайте мультиварку только на сухую ровную и устойчивую поверхность, на безопасном расстоянии от края. Не устанавливайте мультиварку на поверхность с мягким тканевым покрытием, удерживающим тепло.
11. Не используйте мультиварку вблизи газовых, электрических печей или любых других источников тепла, так как это может привести к деформации корпуса мультиварки.
12. Не используйте чашу мультиварки для приготовления на плите или для иных кулинарных целей.
13. Не размещайте мультиварку вплотную у стен или под навесными шкафами, т. к. выходящий из устройства горячий пар может их повредить.
14. Используйте только чашу, поставляющуюся в комплекте.
15. Не используйте деформированную чашу, никогда не заменяйте чашу другой посудой.
16. Во избежание возгорания или других неисправностей содержите мультиварку в чистоте. Тщательно очищайте чашу, крышку мультиварки, контейнер для сбора конденсата и отверстие для выхода пара после каждого использования.
17. Отключайте устройство от сети, если оно не используется, при снятии или установке чаши, а также перед чисткой. Дайте мультиварке остыть перед очисткой, а также перед снятием/установкой съемных деталей.

18. Не допускайте, чтобы электрический шнур перегибался о край стола или касался горячих поверхностей и острых предметов.
19. Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность.
20. Во избежание удара электрическим током не погружайте устройство, сетевой шнур или сетевую вилку в воду или другие жидкости.
Не прикасайтесь к электрической вилке или проводу питания мокрыми руками.
21. Не используйте данное устройство при наличии видимых повреждений сетевого шнура, сетевой вилки, а также при наличии сбоев в работе прибора.
22. Не разбирайте и не ремонтируйте устройство самостоятельно, обратитесь в сервисный центр.
23. Мультиварка предназначена только для домашнего использования.
24. Не включайте мультиварку без чаши, так как это может привести к перегоранию предохранителя или несчастному случаю.
25. Во время работы чаша сильно нагревается. Не прикасайтесь к чаше незащищенными руками во избежание ожогов. Берегите лицо и руки от выходящего пара.
26. Перед использованием мультиварки убедитесь, что пластина нагревателя и внешняя поверхность чаши сухие и чистые. Влага или частицы продуктов на внешней поверхности чаши и пластине нагревателя могут стать причиной короткого замыкания или выхода мультиварки из строя.
27. Перед запуском программы убедитесь, что крышка мультиварки правильно закрыта и надежно заблокирована.
28. После того как Вы вставили чашу в мультиварку, поверните ее для полного контакта с нагревательным элементом. Перед выбором режима приготовления еще раз убедитесь, что чаша установлена правильно.
29. Если поверхность чаши покрылась ржавчиной (из-за деформации или повреждения), замените ее на аналогичную. Не используйте при чистке чаши жесткие моющие средства или абразивные средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
30. Не допускайте падения мультиварки с высоты.
31. Если Вы хотите отменить выбранный режим приготовления или остановить приготовление, нажмите кнопку «Отмена/Выкл.» и выберите нужный режим.
32. Во избежание появления стойких неприятных запахов всегда выполняйте чистку мультиварки после каждого использования. Перед чисткой подождите, пока мультиварка полностью остынет. Протрите чашу, ложки, мерный стакан, крышку влажной тканью с использованием моющего средства, затем промойте все водой. Корпус мультиварки также необходимо периодически чистить слегка влажной тканью, не подставляйте корпус устройства под струю воды и не погружайте полностью в воду.
33. Для ремонта устройства обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Схема устройства



1. Контейнер для приготовления на пару.
2. Внутренняя чаша.
3. Внешняя чаша.
4. Корпус.
5. Регулятор температуры.
6. Кнопка крышки.
7. Крышка.
8. Отверстие для выхода пара.
9. Крышка, поддерживающая температуру.
10. Отсек для сбора конденсата.
11. Контролирующий элемент.
12. Нагревательный элемент.
13. Ложка.
14. Половник.
15. Мерный стакан.
16. Шнур электропитания.

Инструкция по эксплуатации

Перед первым использованием

- Удалите все упаковочные материалы.
- Протрите корпус устройства влажной тканью, промойте чашу в теплой воде с моющим средством для посуды.
- Дождитесь полного высыхания. После этого мультиварка готова к использованию.

Использование мультиварки

1. Подключите мультиварку к источнику питания.
 - На дисплее отобразятся следующие символы: «88:88».
2. Выбор необходимой программы приготовления блюда.
 - Нажмите функциональную кнопку, на дисплее появится информация о времени приготовления, а также загорится соответствующий индикатор.
 - Через 10 секунд после выбора программы начнется процесс приготовления.
 - Во время приготовления индикатор будет мигать (например, если Вы готовите рис, на дисплее будет мигать индикатор «Рис»).
3. Отмена программы.
 - Для отмены выбранной программы нажмите кнопку «Отмена», на дисплее снова появятся символы «88:88».
4. Поддержание температуры.
 - После завершения процесса приготовления мультиварка автоматически переходит в режим поддержания температуры.
 - Загорится индикатор «Поддержание температуры», а на дисплей отобразится «—:—».
 - Температура может поддерживаться до 24 часов.

Примечание: кнопка «Отмена» и «Подогрев» — это одна и та же кнопка.

Если нажать кнопку единожды, она сработает как кнопка «Отмена». Если нажать и удерживать данную кнопку, она сработает как кнопка «Поддержание температуры».

5. Во время приготовления на дисплее отображается время, оставшееся до конца программы.

Программы приготовления

Программа	Время приготовления по умолчанию	Диапазон настройки времени приготовления вручную	Функция поддержания температуры
Рис	45 минут	Нет	Да
Суп (овощной)	60 минут	От 5 минут до 2 часов 55 минут	Да
Каша	60 минут		Да
Йогурт	6 часов	От 6 до 12 часов	Нет
Подогрев	25 минут	От 5 минут до 2 часов 55 минут	Да
Жарка	25 минут		Да
Выпечка	50 минут		Да
Тушение	45 минут		Да
Пароварка	30 минут		Да
Молочная каша	40 минут		Да

Настройка времени приготовления

- Выберите необходимую программу, на дисплее отобразится время приготовления по умолчанию.
- Используйте кнопки «+» и «-» для того, чтобы установить желаемое время.
- Под дисплеем загорится индикатор «Время приготовления».
- Мультиварка начнет приготовление через 10 секунд после того, как Вы установите время.

Предварительный выбор программы и функция «Отложенный старт»

- Выберите необходимую программу, нажмите кнопку «Время приготовления /Предварительная установка», под дисплеем загорится индикатор «Предварительная установка».
- Используйте кнопки «+» и «-» для того, чтобы установить время, через которое должно начаться приготовление.
- Мультиварка начнет отсчет времени через 10 секунд после того, как Вы установите время.

Максимальное время отсрочки — 24 часа, минимальное — 30 минут.

В режиме ожидания на мультиварке горит индикатор «Предварительная установка», а на дисплее отображается время, оставшееся до начала приготовления.

Индикатор «Предварительная установка» погаснет, когда время ожидания истечет. Процесс приготовления начнется в момент, когда наступит запрограммированное время.

Например, если Вы хотите начать приготовление через 2 часа 30 минут, нажмите кнопку «Время приготовления/Предварительная установка» и установите 02:30. После этого запускается обратный отсчет, мультиварка начнет приготовление через 2 часа 30 минут.

Обслуживание и уход

- Во избежание появления стойких неприятных запахов всегда выполняйте чистку мультиварки после каждого использования.
- Не храните приготовленное блюдо в мультиварке, в противном случае последующая чистка мультиварки будет затруднена.
- Перед чисткой, а также после каждого использования, обязательно отключайте мультиварку от электросети.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте мультиварку, сетевой шнур или его вилку в воду или иную жидкость.
- Перед чисткой дайте устройству полностью остыть.
- После чистки тщательно вытрите все детали насухо.
- Используйте для мытья мультиварки только нейтральные моющие средства, например, средства для мытья посуды.
- Не используйте для чистки спиртосодержащие средства или растворители, а также жесткие мочалки или абразивные средства.
- Устройство и его аксессуары не предназначены для чистки в посудомоечной машине.

Книга рецептов

Борщ

Ингредиенты:

- Говядина — 500 гр. (кубиками);
- Капуста — 400 гр.;
- Лук — 100 гр.;
- Картофель — 150 гр.;
- Морковь — 100 гр.;
- Свекла — 300 гр.;
- Томат — 3 ст. л.;
- Чеснок — 3 зубчика;
- Соль, перец, лавровый лист — по вкусу;
- Растительное масло — 3 ст. л.

Процесс приготовления:

Выберите режим «Выпечка». В чашу мультиварки налейте растительное масло. Когда масло нагреется, обжарьте лук. Добавьте тертую морковь и обжарьте. Добавьте томатную пасту, обжарьте ее с луком и морковью 2 минуты. Добавьте тертую или нарезанную свеклу. Посолите, поперчите и оставьте овощи тушиться на 10-15 минут, переведя мультиварку в режиме «Тушение». Нарезьте говядину, картошку и нашинкуйте капусту. После того как овощи потушились, положите в чашу мясо, картошку и капусту, сверху лавровый лист. Долейте воды до метки «МАХ». Закройте крышку. Переведите устройство в режим «Суп» и выставьте на таймере 1 час 45 минут. После того как прозвучит сигнал, перемешайте борщ, добавьте мелко нарезанный чеснок, оставьте на подогреве с закрытой крышкой на 15 минут.

Время приготовления: 2 часа 30 минут.

Куриные ножки под пивным соусом

Ингредиенты:

- Куриные ножки — 6 шт.;
- Пиво — 1 мерный стаканчик (светлое);
- Подсолнечное масло — ½ мерного стакана;
- Лук репчатый — 3 средних луковицы;
- Чеснок — 4 зубчика;
- Лавровый лист — 3 шт.;
- Молотый черный перец — по вкусу;
- Соль — по вкусу.

Процесс приготовления:

Налейте растительное масло в чашу, сложите голени, включите режим «Жарка» и установите время 50 минут. Обжаривайте голени по 10 минут с разных сторон. Пока голени обжариваются, нарежьте лук полукольцами. По истечении 10 минут добавьте в чашу все остальные ингредиенты (лук, зубчики чеснока, пиво, лавровый

лист, соль и перец). Закройте крышку и оставьте жариться до окончания программы.

Время приготовления: 1 час 30 минут.

Овощное рагу

Ингредиенты:

- Перец болгарский — 1 шт.;
- Картофель средний — 3 шт.;
- Морковь средняя — 2 шт.;
- Томаты в собственном соку — 3 шт.;
- Баклажан средний — 1 шт.;
- Лук репчатый — 2 шт.;
- Чеснок — 1 головка;
- Растительное масло — 40 гр.;
- Соль, перец, лавровый лист — по вкусу.

Процесс приготовления:

Налейте в чашу мультиварки растительное масло. Нарезьте лук и морковь и положите в чашу. Закройте крышку. Включите режим «Тушение» на 50 минут. Порежьте остальные овощи. Через 10 минут после того как закинули лук с морковью, откройте мультиварку, добавьте соль, перец, лавровый лист и остальные овощи. Закройте крышку. После того как мультиварка издаст звуковой сигнал, откройте крышку, добавьте мелконарезанный чеснок и хорошо перемешайте.

Время приготовления: 50 минут.

Каша рисовая с молоком

Ингредиенты:

- Рис круглый — 1 мерный стакан;
- Молоко — 4 мерных стакана;
- Соль и сахар по вкусу.

Процесс приготовления:

Рис перед приготовлением промойте под струей воды. Засыпьте рис в чашу мультиварки, добавьте молоко, соль и сахар. Закройте крышку мультиварки и поставьте режим «Рис».

Время приготовления: 40 минут.

Цветная капуста паровая

Ингредиенты:

- Цветная капуста — 600 гр.;
- Вода — 2 стакана;
- Соль.

Процесс приготовления:

Промойте цветную капусту. Разделите ее на соцветия и уложите в специальную форму для приготовления на пару. Налейте в форму воду, посолите ее. Также в воду можно добавить корку хлеба, чтобы убрать запах капусты. Поставьте форму в мультиварку. Закройте крышку мультиварки и включите режим «На пару».

Время приготовления: 30 минут.

Плов

Ингредиенты:

- Рис шлифованный длиннозерный — 2 стакана;
- Свинина без кости — 500 гр.;
- Морковь — 200 гр.;
- Лук — 200 гр.;
- Масло подсолнечное — 8 ст. л.;
- Вода — 2 стакана;
- Приправа для плова — 1-1.5 ст. л.;
- Соль 1.5 ч. л.;
- Чеснок — 1 головка.

Процесс приготовления:

Нарежьте свинину, морковь, лук. Налейте в чашу растительное масло и включите режим «Жарка». Когда масло нагреется, выложите в чашу свинину и закройте крышку. Через 5 минут откройте крышку, перемешайте мясо, посолите и добавьте приправу для плова. Обжаривайте свинину в специях 15 минут, периодически помешивая. Добавьте лук и перемешайте. Обжаривайте мясо с луком 5 минут. Добавьте морковь, перемешайте и оставьте еще на 5 минут обжариваться. Еще раз перемешайте мясо с овощами и выключите мультиварку. Промойте рис под холодной водой. Засыпьте рис поверх мяса с овощами и разровняйте. Влейте воду. При необходимости посолите. Сверху положите головку чеснока. Закройте крышку. Включите режим «Каша» на 50 минут.

Время приготовления: 1 час 20 минут.

Пирог с шоколадом и грецкими орехами

Ингредиенты:

- Яйца — 3 шт.;
- Йогурт питьевой — 250 мл;
- Сливочное масло — 100 гр.;
- Сахар — 1 стакан;
- Мука — 4.5 стакана;
- Разрыхлитель — 1 ст. л.;
- Ванилин;
- Грецкие орехи;
- Шоколад горький — 1 плитка.

Процесс приготовления:

Грецкие орехи и шоколад порубите ножом на мелкие кусочки. Взбейте яйца с сахаром до образования пены. Добавьте растопленное сливочное масло. Перемешайте. Добавьте йогурт, муку с ванилином. Все тщательно перемешайте. Тесто должно получиться как густая сметана. Добавьте в полученную массу орехи и шоколад. Все еще раз тщательно перемешайте. Вложите тесто в чашу мультиварки и закройте крышку. Включите режим «Выпечка» на 60 минут.

Время приготовления: 60 минут.

Яблочный джем

Ингредиенты:

- Яблоки — 1 кг (без кожуры и семян);
- Сахар — 500 гр.;
- Лимонная кислота — 4 гр.;
- Желатин — 5 гр.

Процесс приготовления:

Очистите яблоки от кожуры и семян и порежьте. Для того чтобы джем получился однородным, яблоки необходимо перемолоть блендером в пюре. При желании яблоки можно оставить кусочками. Сложите яблоки в мультиварку и засыпьте сахаром с добавлением лимонной кислоты или лимонного сока. В режиме «Выпечка» доведите до кипения (под закрытой крышкой). После того как джем закипел, переключите мультиварку в режим «Каша» и оставьте на 1.5 часа. За 15 минут до окончания процесса готовки, растворите желатин в 2 столовых ложках холодной воды. После звукового сигнала, об окончании процесса готовки, добавьте уже набухший желатин в джем и тщательно перемешайте, перелейте в емкость для хранения и уберите в холодильник.

Время приготовления: 1 час 45 минут.

Йогурт

Ингредиенты:

- Молоко — 350 мл;
- Сливки 10% — 350 мл;
- Простокваша — 300 мл.

Процесс приготовления:

Нагрейте используемые продукты до комнатной температуры. Смешайте ингредиенты в чаше мультиварки, поставьте программу «Йогурт» на 8 часов.

Время приготовления: 8 часов.

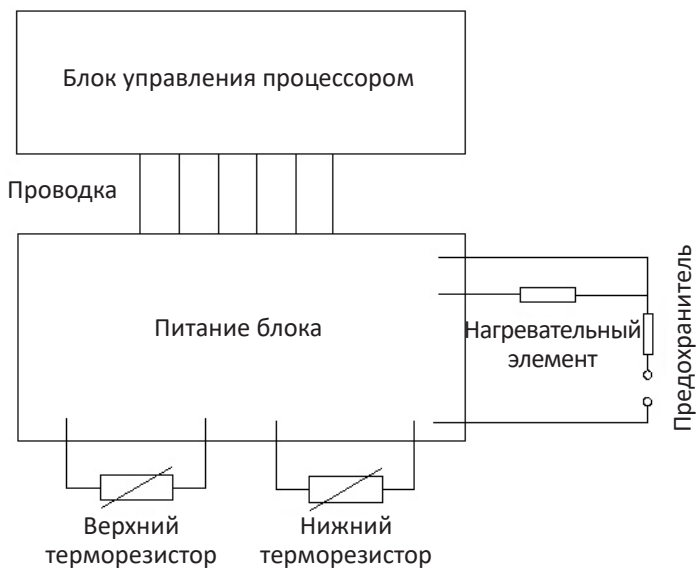
Возможные проблемы и их решение

Проблема	Причина	Решение
Мультиварка не работает.	Мультиварка не подключена к электросети.	Проверьте подключение к сети.
	В электросети отсутствует напряжение.	Подождите, пока электропитание будет восстановлено. Если отключение электроэнергии было длительным, необходимо начать приготовление заново.
	Вы случайно нажали кнопку «Отмена» во время работы мультиварки.	Запустите программу повторно.
Крупа получается недоваренной или переваренной.	Не соблюдены пропорции воды и крупы.	Соблюдайте правильные пропорции воды и крупы, для отмеривания крупы используйте мерную емкость.
	Неплотное прилегание чаши к нагревательному элементу. Внешняя поверхность чаши загрязнена.	Удалите загрязнения с внешней стороны чаши, убедитесь в отсутствии загрязнений на внутреннем нагревательном элементе.
	Выбрана неверная программа приготовления.	Выбирайте верную программу.
	Дефект чаши.	Проверьте чашу и замените ее в случае необходимости.
Блюдо пригорает к чаше.	Чаша была недостаточно чисто вымыта после предыдущего использования.	Тщательно мойте чашу после каждого использования.
	Загрязнен внутренний нагревательный элемент.	Удалите загрязнения с внутреннего нагревательного элемента.

Технические характеристики

- Параметры питания: 220-240 В, 50/60 Гц.
- Мощность: 700 Вт.
- Объем: 5 л.
- Количество программ: 10.
- Функция поддержания температуры.
- Регулировка времени приготовления.
- Предварительный выбор программы и отсрочка старта.
- Покрытие чаши: керамическое антипригарное.
- Комплектация: мультиварка, контейнер для приготовления на пару, ложка, половник, мерный стакан, руководство пользователя, гарантийный талон.

Электрическая схема



Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

- Устройство не требует какого-либо монтажа или дополнительной фиксации.
- Хранение и транспортировка устройства должны производиться в сухом помещении.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с действующим законодательством РФ.
- По окончании срока службы изделия не выбрасывайте его вместе с остальными бытовыми отходами. Утилизация данного изделия должна быть осуществлена согласно местным нормам и правилам по переработке отходов. Утилизация изделий позволяет предотвратить нанесение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека в результате неконтролируемого выброса отходов и рационально использовать материальные ресурсы. За более подробной информацией по сбору и утилизации отслужившего электрического и электронного оборудования, осуществляемым бесплатно и по Вашему месту жительства, обратитесь в соответствующее управление Вашего муниципального органа власти.

Дополнительная информация

Изготовитель: Фошань Шуньдэ Куфу Электрик Эпплайнсис Ко., Лтд.
Эт. 2, 3, восточное шоссе Чанбао 2-1, промзона Цзюлун, квартальный комитет Хуакоу, Жунгуй, р-н. Шуньдэ, г. Фошань, пров. Гуандун, Китай.

Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «Атлас»,
690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.

Товар соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза:

- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»;
- ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования».

Внешний вид изделия и его характеристики и комплектация могут подвергаться изменениям без предварительного уведомления.

Фактический интерфейс устройства может отличаться от представленного в данном руководстве.

Адрес в интернете: www.dexp.club



Товар изготовлен (мм.гггг.): _____

www.dexp.club