



Мультисуповарка

ДО-1403

Інструкція

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение мультиварки Добрыня DO-1401. При правильном использовании она прослужит Вам долгие годы.

Содержание

| | |
|--|----|
| Комплект поставки..... | 1 |
| Гарантийные обязательства..... | 2 |
| Функциональные особенности..... | 2 |
| Общие рекомендации..... | 3 |
| Меры предосторожности..... | 3 |
| Правила пользования съемной чашей..... | 5 |
| Перед первым использованием..... | 5 |
| Общий вид суповарки..... | 6 |
| Устройство суповарки..... | 7 |
| Панель управления..... | 8 |
| Эксплуатация..... | 9 |
| Очистка и хранение..... | 13 |
| Возможные проблемы и методы их устранения..... | 14 |
| Основные технические характеристики..... | 16 |

Комплект поставки

- Мультиварка:
 - корпус..... 1 шт.
 - съемная чаша со встроенными ножами..... 1 шт.
- Фильтр из нержавеющей стали..... 1 шт.
- Корзина для варки яиц..... 1 шт.
- Мерный стакан..... 1 шт.
- Губка..... 1 шт.
- Щетка..... 1 шт.
- Руководство по эксплуатации..... 1 шт.
- Гарантийный талон..... 1 шт.

ВНИМАНИЕ!

Мультиварка – сложное электротехническое устройство. Перед его включением внимательно изучите настоящее руководство по эксплуатации. Изучите функции управления и надписи на корпусе мультиварки. Соблюдайте правила безопасности при эксплуатации данного изделия.

Гарантийные обязательства

Срок гарантии составляет 18 месяцев с момента продажи изделия потребителю. Данная гарантия распространяется на механические и электрические дефекты. Гарантийные обязательства не распространяются на оборудование, вышедшее из строя в результате небрежного обращения и нарушения правил эксплуатации, изложенных в данной инструкции, возникновения повреждений при подключении к источникам питания, не отвечающим требованиям безопасности, самостоятельной разборки прибора пользователем. Гарантийные обязательства не распространяются на расходные материалы, например: вилку и предохранитель.

ВНИМАНИЕ!

Несоблюдение мер предосторожности, требований эксплуатации, ухода и хранения может привести к преждевременному выходу суповарки из строя или к поражению электрическим током!

Краткое описание

Для любителей изысканной кулинарии торговая марка «Добрыня» предлагает оригинальную новинку кухонной техники – мультисуповарку. Этот прибор совмещает в себе блендер и электрокастрюлю с целым набором современных функций: автоматические программы, таймер, подогрев и многие другие. Основное предназначение данного устройства – это приготовление супов всех видов. Истинные гурманы по достоинству оценят восхитительный вкус и нежнейшую консистенцию супов-пюре, крем-супов, традиционных щей, борща и др.

Вы просто закладываете продукты в чашу, выбираете нужную программу, и через некоторое время восхитительный суп готов! Очень полезным будет мультисуповарка и для молодых мам. Она позволит, не отвлекаясь от домашних дел, приготовить блюда детского питания: не только быстро сварит нужные продукты, но и доведет их до необходимого пюреобразного состояния.

Кроме того, это устройство можно использовать в качестве обычного стационарного блендера без функции нагрева: например, измельчить продукты, взбить молочные и фруктовые коктейли, сделать смусли, различные десерты, соусы, холодные супы и многое другое. Готовьте, экспериментируйте и наслаждайтесь изысканными блюдами кухни мира от новой кухонной помощницы – мультисуповарки!

Функциональные особенности

1. 5 автоматических программ (крем-суп, классический суп с нарезанными овощами, разогрев/подогрев, блендер, варка яиц)
2. 5 скоростных режимов смешивания и измельчения продуктов
3. Время приготовления: 1-99 мин
4. Таймер с отсрочкой старта: до 24
5. Температура приготовления: 40-100°C
6. Фильтр из нержавеющей стали
7. Загрузочный желоб для добавления ингредиентов в процессе приготовления
8. Сигналы звукового оповещения
9. Материал чаши: высококачественный пластик
10. Встроенный смешивающий/режущий стальной нож
11. Прорезиненные нескользящие ножки
12. Безопасность использования:
13. Датчик минимального количества жидкости
14. Защита от перелива горячей жидкости
15. Блокировка крышки
16. Кнопка отключения питания

Общие рекомендации

• При покупке мультисуповарки проверьте ее работоспособность и комплектность. Проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне на суповарку. Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона вы лишаетесь права на гарантийный ремонт. Отрывные талоны на гарантийный ремонт вырезаются специалистами ремонтного предприятия только после выполнения работы. За каждый ремонт вырезается один отрывной талон.

• После хранения суповарки в холодном помещении или после перевозки ее в зимних условиях перед включением в сеть нужно дать устройству прогреться при комнатной температуре в течение 2-3 часов в распакованном виде.

• Перед проведением каких-либо операций по уходу за суповаркой следует отключить ее от электрической сети.

• Для чистки корпуса устройства используйте мягкую ткань, смоченную в слабом моющем растворе, не содержащем такие растворители как ацетон, уайт-спирит, спиртосодержащие вещества и т. п.

Меры предосторожности

- Суповарка предназначена для использования только внутри помещений.
- При установке суповарки обеспечьте зазор не менее 10 см между суповаркой и другими поверхностями, так как вокруг устройства должно быть достаточно свободного пространства для циркуляции охлаждающего воздуха.
- Не устанавливайте суповарку на неровные и неустойчивые поверхности.
- Не включайте суповарку в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Не погружайте корпус, шнур питания и чашу прибора в воду или другие жидкости. Запрещается их мытьё в посудомоечной машине.
- Вынимайте вилку шнура питания из розетки при выключении суповарки на длительное время. Вынимая вилку, придерживайте розетку. Не тяните за сетевой шнур.

Меры предосторожности

- Перед началом работы высвободите сетевой шнур. Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался через острые края и не касался горячих поверхностей.
- Избегайте одновременного использования данного прибора с другими электрическими приборами высокой мощности.
- Включайте прибор в сеть только тогда, когда он полностью собран.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Не допускайте самостоятельного включения и выключения суповарки малолетними детьми.
- Не нагревайте чашу устройства на других нагревательных элементах.
- Не устанавливайте суповарку в непосредственной близости от источников открытого огня, легковоспламеняющихся предметов, приборов отопления, а также в местах, где охлаждение устройства может ухудшиться. Избегайте попадания прямых солнечных лучей на корпус устройства.
- Следите за тем, чтобы внешняя поверхность чаши, ее дно, корпус суповарки были всегда сухими и чистыми. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.
- 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.
- В целях вашей безопасности если вы обнаружили дефект устройства, аксессуаров, чаши или сетевого шнура, прекратите работу. Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно. Все ремонтные работы должны выполнять только специалисты сертифицированного Сервисного центра.

ПРИМЕЧАНИЕ

Будьте осторожны! Во время работы чаша прибора нагревается — не дотрагивайтесь до горячих поверхностей без специальных перчаток, держите чашу за ручку.

ВНИМАНИЕ!

Встроенный нож прибора очень острый. Во избежание получения травм будьте предельно аккуратны при обращении с ним. Ни в коем случае не прикасайтесь к ножу, когда прибор включен в сеть.

Правила пользования съемной чашей прибора

- Для поддержания необходимой температуры и правильной работы программы плотно закрывайте крышку (до щелчка) во время работы устройства.
- Следите за тем, чтобы посторонние предметы не попадали между чашей и корпусом прибора.
- Устанавливая чашу на корпус суповарки перед началом работы, убедитесь, что она правильно закреплена и надежно зафиксирована.
- Не оставляйте столовые приборы и другие предметы в чаше.
- Извлекайте продукты и жидкости из чаши только после выключения прибора.
- Для очистки чаши используйте мягкую ткань или губку и неабразивные чистящие средства.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не перегружайте чашу суповарки продуктами и следите за уровнем жидкости, наливаемой в нее. Объем содержимого не должен превышать отметку допустимого максимального уровня для соответствующего вида загружаемых ингредиентов.

Перед первым использованием

Извлеките прибор из коробки. Освободите его от упаковочных материалов. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса или чаши. Использование суповарки с любыми повреждениями или неисправностями запрещено. При их обнаружении обратитесь в сервисный центр или к продавцу.

Перед первым употреблением промойте съёмную чашу тёплой водой со средством для мытья посуды. Протрите корпус суповарки влажной тряпкой. Тщательно высушите чашу и корпус.

Установите устройство на ровную устойчивую поверхность. Ваше устройство готово к работе. Желаем вам успехов в кулинарном творчестве! Готовьте вкусно, быстро и с удовольствием!

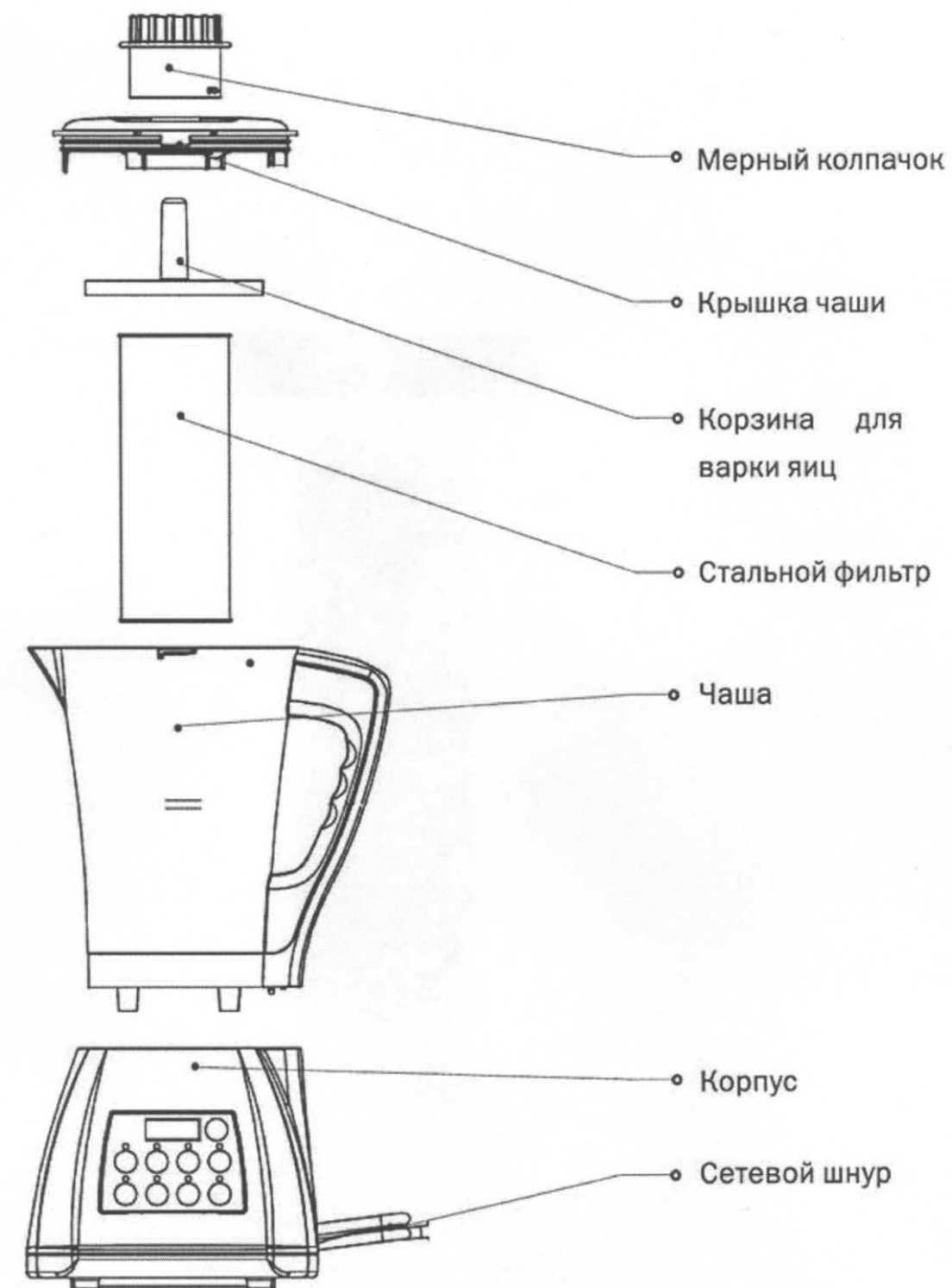
ПРИМЕЧАНИЕ

Во время первого использования вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления прибора. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации. Чтобы этого избежать, рекомендуем перед началом приготовления пищи хорошо промыть чашу суповарки с моющим средством или прокипятить в ней воду.



1. Крышка фильтра
2. Крышка чаши
- 2.1. Датчик защиты от перелива
3. Фильтр из нержавеющей стали
4. Съёмная чаша со встроенным ножом
5. Отметки минимального и максимального уровня наполнения чаши
6. Ручка чаши
7. Корпус
8. Цифровой LED-дисплей
9. Панель управления
10. Прорезиненные ножки
11. Корзина для варки яиц

Устройство суповарки



Панель управления



- Старт/Стоп** - включение/выключение суповарки; включение функции смешивания в импульсном режиме
- Меню** - выбор одной из 5 автоматических программ (P1-P5)
- Подогрев/Разогрев** - поддержание готового блюда в теплом состоянии (подогрев) нажать на кнопку один раз в конце цикла приготовления; разогрев холодного блюда — дважды нажать на кнопку
- Таймер** - установка отсрочки начала приготовления (10 мин.- 24 часа)
- Скорость** - выбор скорости вращения мотора (1-5)
- Время** - выбор времени работы прибора (1-99 мин)
- Температура** - выбор температуры приготовления блюда (40°C-100°C)
- «+/-»** - установка необходимого значения времени, скорости, температуры

Эксплуатация Подготовка к работе

- Установите прибор на ровную термостойкую поверхность. Закрепите чашу на корпусе прибора, совместив стрелки на корпусе со стрелками на чаше прибора. Перед началом работы убедитесь, что прибор правильно собран, и все его части надежно зафиксированы.

- Подготовьте все необходимые ингредиенты. Для приготовления супа продукты нарежьте на небольшие кубики размером 1-2 см. Более крупные кусочки могут не свариться в течение запрограммированного времени.

ВНИМАНИЕ!

При приготовлении супов в данном приборе не рекомендуется использовать сырое мясо или рыбу. Они должны быть предварительно отварены или пройти термическую обработку.

ПРИМЕЧАНИЕ

Все продукты, помещаемые в чашу устройства должны быть комнатной температуры. Для этого горячие ингредиенты необходимо охладить, а замороженные разморозить.

- Для приготовления супа-пюре (крем-супа) поместите все ингредиенты в чашу и залейте водой или бульоном до указанной отметки на чаше прибора.

- Для приготовления классического супа с нарезанными овощами необходимо использование съемного стального фильтра. Вставьте его в чашу прибора. На дне чаши расположен круглый выступ, фиксирующий фильтр во время работы суповарки. Убедитесь в его правильной установке. В чашу (в пространство между стенками чаши и фильтром) положите нарезанные ингредиенты. Налейте жидкость или бульон до необходимого уровня.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для корректной работы прибора любая жидкость, заливаемая в чашу суповарки, должна быть комнатной температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ

Уровень жидкости должен быть не ниже и не выше отметки минимального и максимального уровней, указанных на стенках чаши. Недостаточное количество жидкости приведет к срабатыванию звуковой сигнализации и прекращению работы прибора. В случае наполнения чаши выше максимального уровня во время приготовления горячее содержимое будет касаться крышки чаши. При этом произойдет срабатывание верхнего датчика и датчика защиты от перелива, и прибор отключится автоматически.

1. Закройте чашу крышкой. Для того чтобы правильно установить крышку, необходимо совместить стрелку на крышке со стрелкой на ручке чаши и повернуть крышку по часовой стрелке до щелчка. Для открывания прибора и снятия крышки необходимо повернуть крышку против часовой стрелки.

2. Убедитесь в том, что мерный стакан вставлен в крышку чаши.

3. Подключите прибор к сети и нажмите на кнопку старт/стоп, после чего загорится сетевой индикатор. Суповарка готова к работе.

4. Для начала приготовления выберите одну из автоматических программ или установите желаемые параметры вручную.

ПРИМЕЧАНИЕ

В случае неправильного закрытия крышки, недостаточного или избыточного заполнения чаши жидкостью срабатывает датчик защиты, и подается звуковой сигнал. В этом случае немедленно отключите устройство от сети питания, проверьте правильность закрытия крышки и уровень наполнения чаши. При необходимости долейте/слейте жидкость до значений, указанных на стенках чаши. После чего снова подключите прибор к сети питания и продолжите приготовление.

Эксплуатация Автоматические программы приготовления

Для приготовления пищи в данной суповарке вы можете выбрать одну из предлагаемых автоматических программ:

Программа 1 (P1) — Суп-пюре: Предназначена для приготовления супов-пюре, крем-супов, различных зеленых супов (длительность программы примерно 25 минут).

Программа 2 (P2) — Классический суп: Предназначена для варки классических супов с нарезанными овощами с использованием съемного стального фильтра (длительность программы примерно 30 минут).

ПРИМЕЧАНИЕ

Время приготовления супов может несколько изменяться в зависимости от количества используемой при варке жидкости.

Программа 3 (P3) — Разогрев: Предназначена для разогрева готового холодного блюда.

Программа 4 (P4) — Блендер: Использование суповарки в качестве обычного стационарного блендера без функции нагрева: можно измельчить/смешать продукты, взбить молочные и фруктовые коктейли, напитки, сделать смулли, различные десерты, соусы, холодные супы и многое другое (длительность программы составляет 80 секунд).

Программа 5 (P5) — Варка яиц: С применением специальной, входящей в комплект корзины можно легко и быстро отварить яйца (длительность программы примерно 15 минут).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПА НА ПРОГРАММАХ P1 (СУП-ПЮРЕ) И P2 (КЛАССИЧЕСКИЙ СУП)

После того как чаша суповарки заполнена всеми необходимыми ингредиентами и жидкостью, закрыта крышка и чаша закреплена на корпусе устройства, а для программы P2 установлен специальный фильтр, подключите суповарку к сети и нажмите на кнопку **старт/стоп**.

Для выбора необходимой программы нажмите на кнопки **«МЕНЮ»** ИЛИ **«+/-»**. Прибор начнет работу сразу после выбора программы.

Если в процессе приготовления возникает необходимость добавить какие-либо дополнительные ингредиенты, снимите крышку мерного стакана и загрузите продукты в чашу без остановки программы.

ПРИМЕЧАНИЕ

Цикл приготовления рассчитан на непрерывную работу, поэтому любое его прерывание (остановка программы, открывание крышки) ведет к отмене выбранной программы. Повторный запуск программы означает повторение определенных этапов приготовления блюда, что может отрицательно сказаться на качестве и вкусе блюда, поэтому во время готовки все дополнительные ингредиенты должны загружаться в чашу только через специальное отверстие в крышке.

• По окончании процесса приготовления суповарка издаст звуковой сигнал. Готовый суп можно разливать по тарелкам непосредственно из чаши, держа её за ручку.

ВНИМАНИЕ!

Во избежание ожогов горячим паром осторожно снимайте крышку, вынимайте фильтр и выкладывайте продукты из чаши.

Эксплуатация РАЗОГРЕВ ГОТОВОГО БЛЮДА НА ПРОГРАММЕ P3

Данная программа предназначена исключительно для разогрева уже готового сваренного супа, причем разогревать в данном режиме рекомендуется только пюреобразные супы. С рекомендациями по разогреву классического супа с нарезанными овощами вы можете ознакомиться в разделе **«УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»**

• Подготовьте прибор к работе, как описано в инструкции.
• В чашу суповарки положите блюдо, которое хотите разогреть.
• Подключите суповарку к сети и нажмите на кнопку **старт/стоп**. Последовательным нажатием кнопок **«Меню»** или **«+/-»** выберите программу разогрева — **P3**.

• Программа P3 (Разогрев) разогревает готовое холодное блюдо следующим образом: происходит поочередный нагрев и перемешивание. Процесс разогрева продолжается до тех пор, пока суп не нагреется до оптимальной температуры (70°C), при которой его можно подавать к столу. Как только температура достигает заданного уровня, раздается звуковой сигнал об окончании работы программы.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА НА ПРОГРАММЕ P4

Данную суповарку можно использовать в качестве стационарного блендера для измельчения и смешивания продуктов (без нагрева и варки), а также для приготовления различных коктейлей, смулли, десертов, соусов, холодных супов.

Подготовьте прибор и продукты к работе, как описано в инструкции. Загрузите в чашу все ингредиенты, которые необходимо измельчить. Подключите его к сети и нажмите на кнопку **старт/стоп**. Последовательным нажатием кнопок **«Меню»** или **«+/-»** выберите программу блендера — **P4**.

Для остановки программы нажмите на кнопку **старт/стоп**.

ПРИМЕЧАНИЕ

Следите за тем, чтобы минимальное количество продуктов в чаше было на уровне не менее 3-4 см, а также не превышало уровень максимального наполнения чаши. В случае недостаточного или избыточного количества продуктов активируется защитный датчик, автоматически отключающий прибор.

Обратите внимание на то, что данный прибор не предназначен для измельчения сухих ингредиентов, так как датчик их не распознает.

ПРОГРАММА P5 (ВАРКА ЯИЦ)

Данная программа предназначена для приготовления пищи на пару, например, для варки яиц.

1. Подготовьте прибор к работе, как описано в инструкции.
2. В чашу суповарки налейте воды выше минимального, но ниже максимального уровней. Вставьте специальную корзину, входящую в комплект, положите в нее яйца.

3. Подключите прибор к сети и нажмите на кнопку **старт/стоп**. Последовательным нажатием кнопок **«Меню»** или **«+/-»** выберите программу варки — **P5**. Длительность программы составляет примерно 15 минут.

4. Для остановки программы нажмите на кнопку **старт/стоп**.

ПРИМЕЧАНИЕ

Прежде чем варить яйца на пару, скорлупу яйца необходимо проколоть тонкой иглой.

Эксплуатация

Самостоятельная регулировка параметров

В данной суповарке предусмотрена возможность установки в ручном режиме собственных параметров приготовления блюда:

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕР (ОТСРОЧКА НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

Функция таймера позволяет прибору автоматически включиться и начать приготовление блюда в установленное вами время.

- Подготовьте прибор и продукты к работе, как описано в инструкции.

- Загрузите все необходимые ингредиенты в чашу суповарки, подключите ее к сети и нажмите на кнопку старт/стоп.

- Для установки времени отсрочки начала приготовления нажмите на кнопку «Таймер», затем нажатием кнопок «+/-» установите время отсрочки. После чего нажатием кнопок «Меню» или «+/-» выберите необходимую программу приготовления. Через установленное время суповарка автоматически включится и начнет работу на заданной программе. Диапазон времени отсрочки приготовления составляет от 10 минут до 24 часов.

ВЫБОР СКОРОСТИ

Выбрать скорость измельчения и смешивания продуктов в режиме блендера можно последовательным нажатием кнопок «Скорость» и «+/-».

Скорость, установленная по умолчанию, равна 0.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Установить время приготовления можно последовательным нажатием кнопок «Время» и «+/-». Время увеличивается с шагом в 1 минуту до 99 минут. Время, установленное по умолчанию, равно 0.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выбрать температуру приготовления супа можно последовательным нажатием кнопок «Температура» и «+/-». Диапазон регулировки температуры составляет от 40°C до 100°C; установка температуры производится с шагом в 10°C. Температура, установленная по умолчанию, равна 40°C. Изменить температуру можно в любой момент приготовления супа.

Очистка и хранение

ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВ/РАЗОГРЕВ

Для включения функции поддержания тепла (подогрев готового блюда) необходимо один раз нажать на кнопку «Подогрев/Разогрев». При этом максимальная температура составит 50°C.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для разогрева классического супа с кусочками нарезанных овощей необходимо использовать в ручном режиме кнопки «Время» и «Температура», как описано выше. Сначала установите время приготовления, затем температуру. В этом режиме функция блендера не активируется, и кусочки нарезанных овощей остаются в неизменном виде.

- Для включения функции разогрева готового холодного блюда дважды нажмите на кнопку «Подогрев/Разогрев».

Очистка и хранение

- Перед очисткой прибора отключите шнур питания от сети.

- После приготовления пищи тщательно промойте внутреннюю поверхность чаши с использованием мягкодействующего моющего средства.

ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны! Прибор оснащен встроенными (несъемными), очень острыми ножами, поэтому рекомендуется крайне осторожно мыть внутреннюю часть чаши.

Для удаления особо стойких загрязнений соберите суповарку в соответствии с инструкцией, залейте в чашу 800 мл воды с небольшим количеством мягкого моющего средства. Закройте крышку и включите прибор. Выберите режим блендера (P4) или импульсный режим (нажать и удерживать кнопку старт/стоп: вращение ножей будет способствовать более тщательной очистке чаши прибора). Прекратить очистку можно в любое время нажатием на кнопку выключения.

Вылейте использованную воду. Затем тщательно промойте чашу чистой проточной водой для удаления остатков загрязнений и моющего средства. Мягкой салфеткой насухо протрите внутреннюю поверхность чаши.

Прибор не предназначен для мытья в посудомоечной машине.

Не погружайте прибор или его чашу в воду или любую другую жидкость. Это может стать причиной короткого замыкания и вызвать повреждение устройства.

ПРИМЕЧАНИЕ

Во время мытья избегайте попадания воды на встроенные нагреватели чаши, расположенные снаружи в её нижней части, на корпус и разъем сетевого шнура. Попавшая внутрь корпуса вода может стать причиной поражения электрическим током, короткого замыкания и поломки прибора. Перед использованием суповарки после процедуры очистки следите за тем, чтобы все электрические соединения, корпус и органы управления были абсолютно сухими.

Протрите корпус и внешнюю поверхность чаши слегка влажной салфеткой.

Для очистки не используйте металлические губки, абразивные чистящие средства и спиртовые растворы. Затем насухо протрите тряпкой.

Крышку суповарки можно мыть в теплой мыльной воде.

Загрязнения на сетевом шнуре следует удалять только сухой тряпкой.

Возможные проблемы и методы их устранения

Свидетельством неисправности прибора является мигание светодиодов в процессе приготовления блюда и подача звукового сигнала. Если у вас возникли проблемы при эксплуатации прибора, прежде чем обратиться в сервисный центр, попробуйте устранить их самостоятельно.

| Неполадки | Причина | Метод устранения |
|---|---|---|
| Прибор не работает во всех режимах | Неправильная установка чаши на корпусе прибора | Снимите чашу и установите ее в правильном положении в соответствии с инструкцией |
| | Неправильное крепление крышки | Снимите крышку и установите ее в правильном положении, в соответствии с инструкцией |
| | Недостаточное количество воды в чаше | Долейте воды выше минимального уровня |
| | Наличие капель жидкости вокруг датчика защиты от перелива | Протрите насухо |
| Прибор отключился в середине выполнения программы | Неправильная установка чаши на корпусе прибора | Снимите чашу и установите ее в правильном положении в соответствии с инструкцией |
| | Неправильное крепление крышки | Снимите крышку и установите ее в правильном положении в соответствии с инструкцией |
| | Низкий уровень жидкости | Долейте воды до необходимого уровня |
| | Избыток жидкости в чаше | Вылейте лишнюю жидкость из чаши |
| Прибор отключился во время работы | Перегрев двигателя и корпуса прибора, активизация датчика защиты от перегрева | Выключите прибор и дайте ему остыть в течение 5 минут |

Возможные проблемы и методы их устранения

| Неполадки | Причина | Метод устранения |
|---|--|--|
| После завершения цикла остались слишком крупные кусочки | Изначально ингредиенты были нарезаны слишком крупно | Рекомендуемый размер кусочков — 1-2 см |
| | Неправильный выбор программы или времени приготовления | Выбирайте ингредиенты и программу приготовления в соответствии с инструкцией |
| | Недостаточное количество воды | Долейте воды до необходимого уровня |
| После завершения цикла ингредиенты остались недоваренными | Изначально ингредиенты были нарезаны слишком крупно | Рекомендуемый размер кусочков — 1-2 см |
| | Избыток воды или продуктов — блокировка фильтра | Вылейте лишнюю жидкость из чаши, выложите часть продуктов |
| | Возможно, для некоторых ингредиентов требуется более длительное время приготовления | Добавьте время ручную и завершите приготовление блюда |
| Суп не горячий, цикл приготовления закончился раньше | Избыточное количество жидкости способствовало активизации датчика защиты от перелива | Вылейте лишнюю жидкость из чаши. Добавьте время ручную и завершите приготовление блюда |
| Подгорание супа и прилипание ко дну чаши | Слишком большое содержание крахмала и/или сахара | Внесите в рецепт соответствующие изменения |
| | Слишком много продуктов и недостаточное количество жидкости. | Неправильно подобрано соотношение ингредиентов и воды. Соблюдайте рецептуру и указания инструкции. |

Основные технические характеристики

| | |
|---|----------------------------|
| Мощность | 1200 Вт |
| Номинальное напряжение | 220В, 50Гц |
| Количество скоростей | 5 |
| Кол-во автоматических режимов работы | 5 |
| Таймер с отсрочкой старта | до 24 часа |
| Температура приготовления | 40-100°C |
| Объем чаши | 1,7 л |
| Материал чаши | высококачественный пластик |
| Датчик минимального количества жидкости | Да |
| Защита от перелива горячей жидкости | Да |
| Звуковое оповещение | Да |

ПРИМЕЧАНИЕ

В порядке дальнейшего улучшения качества продукции, производитель оставляет за собой право вносить изменения в дизайн и конструкцию суповарки, которые могут быть не отражены в настоящем руководстве по эксплуатации. Все использованные в данном руководстве иллюстрации являются схематичными.

Утилизация

Утилизируйте вышедшую из строя суповарку и её комплектующие отдельно от бытовых отходов, в соответствии с законодательством и местными нормами по утилизации отходов. Это поможет избежать возможного негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей.