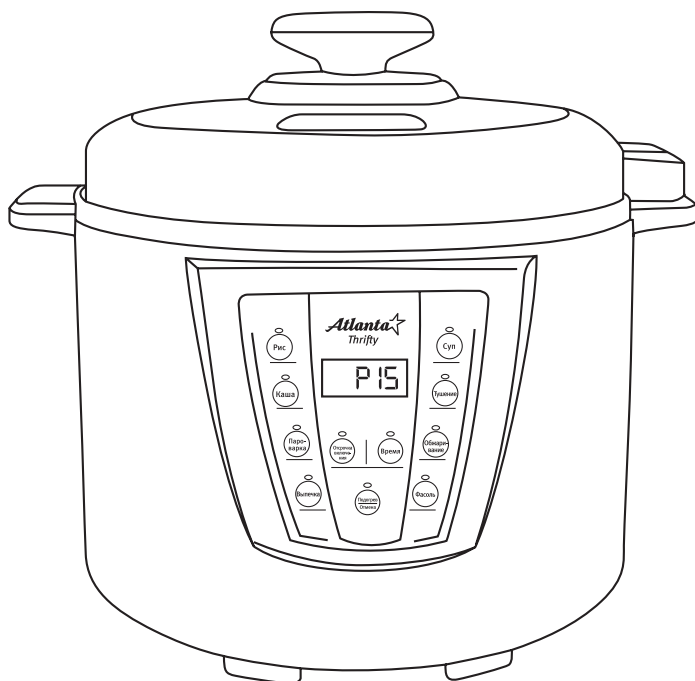


*Atlanta*★



**ATH-1615**  
**Экспресс мультиварка**

---

***Инструкция по эксплуатации***

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

МЫ ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С УДАЧНЫМ ВЫБОРОМ! ВЫ СТАЛИ ОБЛАДАТЕЛЕМ ПРОДУКЦИИ ТОРГОВОЙ МАРКИ "ATLANTA", КОТОРАЯ ОТЛИЧАЕТСЯ ПРОГРЕССИВНЫМ ДИЗАЙНОМ И ХОРОШИМ КАЧЕСТВОМ ИСПОЛНЕНИЯ. МЫ НАДЕЕМСЯ, ЧТО НАША ПРОДУКЦИЯ СТАНЕТ ВАШИМ СПУТНИКОМ НА ДОЛГИЕ ГОДЫ.

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:**

НЕ РАСПОЛАГАЙТЕ АППАРАТ ВБЛИЗИ ИСТОЧНИКОВ ТЕПЛА, ТАКИХ КАК: РАДИАТОРЫ ОТОПЛЕНИЯ, ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ; ИЛИ В МЕСТАХ, ПОДВЕРЖЕННЫХ ВОЗДЕЙСТВИЮ ПРЯМЫХ СОЛНЕЧНЫХ ЛУЧЕЙ, ЧРЕЗМЕРНОЙ ПЫЛИ, МЕХАНИЧЕСКОЙ ВИБРАЦИИ ИЛИ УДАРНЫХ НАГРУЗОК. НИЧЕМ НЕ НАКРЫВАЙТЕ АППАРАТ. ДЛЯ ОТСОЕДИНЕНИЯ СЕТЕВОГО ШНУРА ПОТЯНИТЕ ЗА ШТЕКЕР. НИКОГДА НЕ ТЯНИТЕ ЗА ШНУР. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПОПАДАНИЯ ВОДЫ ИЛИ ИНЫХ ЖИДКОСТЕЙ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ЧАСТЬ: ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ ЭКСПРЕСС МУЛЬТИВАРКИ. ПОСЛЕ ТРАНСПОРТИРОВКИ В УСЛОВИЯХ ПОНИЖЕННЫХ ТЕМПЕРАТУР НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ АППАРАТ В СЕТЬ РАНЕЕ, ЧЕМ ПОСЛЕ ДВУХ ЧАСОВ ЕЕ НАХОЖДЕНИЯ В ТЕПЛОМ ПОМЕЩЕНИИ. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ЭКСПРЕСС МУЛЬТИВАРКУ С ВОДОЙ В УСЛОВИЯХ С ОТРИЦАТЕЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРОЙ: ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ КОРПУСА. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ХИМИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ЖИДКОСТИ (БЕНЗИН, КЕРОСИН, СПИРТ, РАЗЛИЧНЫЕ РАСТВОРИТЕЛИ) ДЛЯ ЧИСТКИ ЭКСПРЕСС МУЛЬТИВАРКИ.

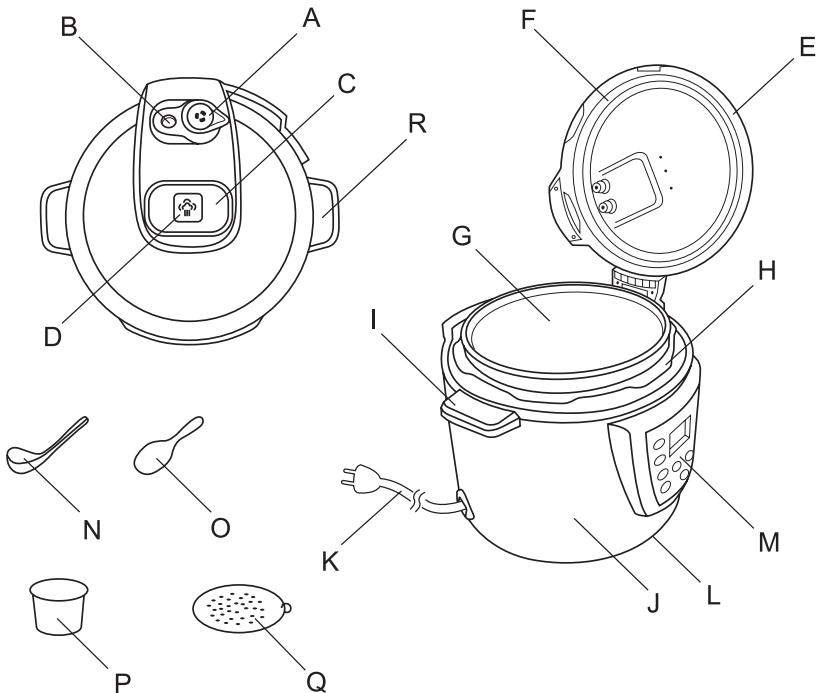
**ВНИМАНИЕ!**

ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ОПАСНОСТИ ВОСПЛАМЕНЕНИЯ ИЛИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ НЕ ПОДВЕРГАЙТЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ЧАСТЬ АППАРАТА ВОЗДЕЙСТВИЮ ДОЖДЯ ИЛИ ВЛАГИ. НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ЭКСПРЕСС МУЛЬТИВАРКУ В ВОДУ ИЛИ ИНУЮ ЖИДКОСТЬ. ВО ИЗБЕЖАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО ВСКРЫВАТЬ КОРПУС. ЗА ТЕХНИЧЕСКИМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОБРАЩАЙТЕСЬ ТОЛЬКО К КВАЛИФИЦИРОВАННОМУ СПЕЦИАЛИСТУ.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ЭКСПРЕСС МУЛЬТИВАРКИ

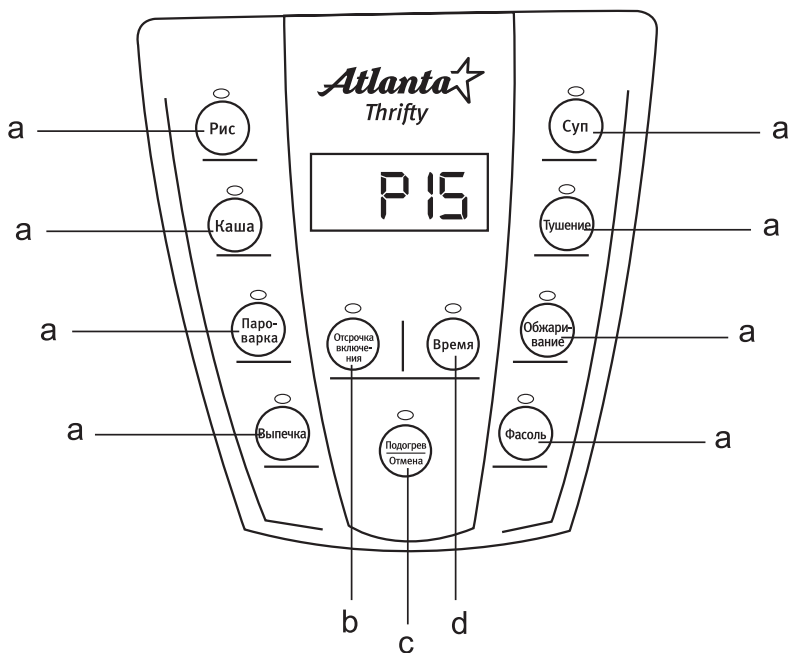
- A – клапан ограничения давления
- B – клапан защиты от открывания
- C – круглая ручка
- D – кнопка выпуска давления
- E – крышка
- F – уплотнительное кольцо
- G – чаша
- H – внутренняя чаша
- I – ручка на корпусе
- J – корпус
- K – сетевой шнур
- L – основание корпуса
- M – панель управления
- N – половник
- O – ложка
- P – мерный стаканчик
- Q – чаша-пароварка
- R – шарнир крышки



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- a – кнопка выбора режима приготовления пищи
- b – кнопка выполнения функции отсрочки включения
- c – кнопка выполнения функции подогрева или отмены какой-либо функции
- d – кнопки установления времени



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение:	220V~ 50Hz
Номинальная мощность:	900W
Вместимость чаши:	5л
Максимальная емкость чаши:	4л
Полезная вместимость чаши для риса:	10 мерных стаканов
Срок службы:	3 года

При бережном использовании срок службы может значительно превысить показатель, установленный производителем.

Дата производства представлена в серийном номере изделия: третья четвертая цифра месяц производства, пятая год производства (с 2010 по 2019 год). Пример: xx120xxxxxx – 12 месяц, 2010 год.

### ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Пожалуйста, внимательно прочтите данную инструкцию перед началом эксплуатации прибора.

Перед первым использованием или после продолжительного перерыва в работе рекомендуется протереть внутреннюю часть экспресс мультиварки влажной тряпочкой. Съемные, не электрические части мультиварки следует промыть в теплой мыльной воде, а затем вытереть насухо.

Чаша большого размера позволяет готовить еду экономно и вкусно для всей семьи. Экспресс мультиварка обеспечивает постоянный и простой способ приготовления различных блюд: рис, каша, суп, мясо, рыба, тушеные овощи, выпечка. В данную инструкцию включены рецепты, предоставленные нашими клиентами.

Многие продукты могут быть приготовлены в чаше - пароварке в том числе мясо, рыба, птица, овощи. Приготовить на пару быстро и легко, но что более важно, этот способ сохраняет оригинальные ароматы и питательную ценность.

### РАБОТА ЭКСПРЕСС МУЛЬТИВАРКИ

1. Установите экспресс мультиварку на ровную сухую теплоустойчивую нескользящую поверхность как можно ближе к розетке.
2. Поверните круглую ручку на крышке по часовой стрелке и откройте крышку экспресс мультиварки. Убедитесь, что клапаны чистые и правильно установлены.
3. Выньте чашу. Убедитесь, что под ней чисто и сухо, и что тепловой датчик прохладный.

4. Поместите все необходимые продукты в чашу в соответствии с Вашим рецептом. Максимальное количество воды не должно превышать 4/5 чаши, а минимальное – не менее 1/5.
5. Поместите чашу назад в мультиварку. Убедитесь, что она установлена правильно и соприкасается с рабочей поверхностью нагревательного элемента.
6. Закройте крышку. И поверните круглую ручку против часовой стрелки.
7. Проверьте клапан ограничения давления и клапан защиты от открывания, он должен находиться внизу до нагрева.
8. Вставьте вилку экспресс мультиварки в розетку, перед этим убедившись, что прибор выключен.
9. Воспользуйтесь одним из 8 режимов приготовления пищи:

#### 1) Рис

- Нажмите кнопку «Рис» для выбора режима приготовления риса. После нажатия загораются соответствующий индикатор и «P15» на цифровом дисплее.
- В течение 5 секунд пока программа не начала работать, Вы можете начать регулировать время в пределах 1-99 минут с помощью кнопки «Время».
- Программа начнет работать автоматически через 5 секунд после всех установок. Через некоторое время экспресс мультиварка достигнет рабочей температуры и давления, при этом на дисплее начнет мигать символ отсчета времени  $P \begin{smallmatrix} \rightrightarrows \\ \leq \end{smallmatrix} 15$  (будет мигать двоеточие) и начнется обратный отсчет времени на цифровом дисплее.
- После завершения программы приготовления прозвучит звуковой сигнал, экспресс мультиварка переходит в режим подогрева и на цифровом дисплее загорается «bb». Не рекомендуется, чтобы экспресс мультиварка находилась в режиме подогрева более 8 часов.

#### 2) Каша

- Нажмите кнопку «Каша» для выбора режима приготовления каши. После нажатия загораются соответствующий индикатор и «P20» на цифровом дисплее.
- В течение 5 секунд пока программа не начала работать, Вы можете начать регулировать время в пределах 1-99 минут с помощью кнопки «Время».
- Программа начнет работать автоматически через 5 секунд после всех установок. Через некоторое время мультиварка достигнет рабочей температуры и давления, при этом на дисплее начнет мигать символ отсчета времени  $P \begin{smallmatrix} \rightrightarrows \\ \leq \end{smallmatrix} 20$  (будет мигать двоеточие) и начнется обратный отсчет времени на цифровом дисплее.
- После завершения программы приготовления прозвучит звуковой сигнал, экспресс мультиварка переходит в режим подогрева и на цифровом дисплее загорается «bb».

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**3) Приготовление на пару**

- Нажмите кнопку «Пароварка» для выбора режима приготовления пищи на пару. После нажатия загорается соответствующий индикатор и «P18» на цифровом дисплее.
- В течение 5 секунд пока программа не начала работать, Вы можете начать регулировать время в пределах 1-99 минут с помощью кнопки «Время».
- Программа начнет работать автоматически через 5 секунд после всех установок. Через некоторое время мультиварка достигнет рабочей температуры и давления, при этом на дисплее начнет мигать символ отсчета времени  $P \geq \leq 18$  (будет мигать двоеточие) и начнется обратный отсчет времени на цифровом дисплее.
- После завершения программы приготовления прозвучит звуковой сигнал экспресс мультиварка переходит в режим подогрева и на цифровом дисплее загорается «bb».
- Следующая таблица может быть использована в качестве ориентира:

Продукты	Вода (количество мерных стаканов)	Время приготовления, мин.
Овощи	3	5
Яйцо	3	5
Кукуруза в початках	3	5
Небольшой картофель	3	15
Большой картофель	3	20
Фасоль	3	30
Курица/Утка	3	22
Говядина	3	25
Рыба	3	10
Сдобные булочки на пару	3	15

**Примечание:** для программы «Пароварка» в чашу налейте минимум 3 мерных стаканчика воды и воспользуйтесь чашей-пароваркой для приготовления Ваших блюд.

**4) Суп**

- Нажмите кнопку «Суп» для выбора режима приготовления супа. После нажатия загорается соответствующий индикатор и «P20» на цифровом дисплее.
- В течение 5 секунд пока программа не начала работать, Вы можете начать регулировать время в пределах 1-99 минут с помощью кнопки «Время».
- Программа начнет работать автоматически через 5 секунд после всех установок. Через некоторое время мультиварка достигнет рабочей температу-

ры и давления, при этом на дисплее начнет мигать символ отсчета времени  $P \geq : \leq 20$  (будет мигать двоеточие) и начнется обратный отсчет времени на цифровом дисплее.

- После завершения программы приготовления прозвучит звуковой сигнал экспресс мультиварка переходит в режим подогрева и на цифровом дисплее загорается «bb».

#### 5) Тушение

- Нажмите кнопку «Тушение» для выбора режима тушения. После нажатия загораются соответствующий индикатор и «P20» на цифровом дисплее.
- В течение 5 секунд пока программа не начала работать, Вы можете начать регулировать время в пределах 1-99 минут с помощью кнопки «Время».
- Программа начнет работать автоматически через 5 секунд после всех установок. Через некоторое время мультиварка достигнет рабочей температуры и давления, при этом на дисплее начнет мигать символ отсчета времени  $P \geq : \leq 20$  (будет мигать двоеточие) и начнется обратный отсчет времени на цифровом дисплее.
- После завершения программы приготовления прозвучит звуковой сигнал экспресс мультиварка переходит в режим подогрева и на цифровом дисплее загорается «bb».

#### 6) Обжаривание

- Нажмите кнопку «Обжаривание» для выбора режима обжаривания. После нажатия загораются соответствующий индикатор и «P30» на цифровом дисплее.
- В течение 5 секунд пока программа не начала работать, Вы можете начать регулировать время в пределах 1-99 минут с помощью кнопки «Время».
- Программа начнет работать автоматически через 5 секунд после всех установок. Через некоторое время масло достигнет рабочей температуры около 150°, прозвучит сигнал, предлагающий осторожно добавлять продукты в уже разогретое масло. С этого момента начнет мигать символ отсчета времени  $P \geq : \leq 30$  (будет мигать двоеточие) и начнется обратный отсчет времени на цифровом дисплее.
- После завершения программы приготовления прозвучит звуковой сигнал экспресс мультиварка переходит в режим подогрева и на цифровом дисплее загорается «bb».

**Примечание:** Приготовление в этом режиме осуществляется с открытой крышкой экспресс мультиварки во избежание перегрева нагревательного элемента. При этом необходимо смазать чашу маслом и постоянно помешивать еду во время приготовления.



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**7) Фасоль**

- Нажмите кнопку «Фасоль» для выбора режима приготовления фасоли. После нажатия загорается соответствующий индикатор и «P25» на цифровом дисплее.
- В течение 5 секунд пока программа не начала работать, Вы можете начать регулировать время в пределах 1-99 минут с помощью кнопки «Время».
- Программа начнет работать автоматически через 5 секунд после всех установок. Через некоторое время мультиварка достигнет рабочей температуры и давления, при этом на дисплее начнет мигать символ отсчета времени  $P \begin{smallmatrix} \geq \\ \leq \end{smallmatrix} 40$  (будет мигать двоеточие) и начнется обратный отсчет времени на цифровом дисплее.
- После завершения программы приготовления прозвучит звуковой сигнал экспресс мультиварка переходит в режим подогрева и на цифровом дисплее загорается «bb».

**8) Выпечка**

- Нажмите кнопку «Выпечка» для выбора режима приготовления выпечки. После нажатия загорается соответствующий индикатор и «P40» на цифровом дисплее.
- В течение 5 секунд пока программа не начала работать, Вы можете начать регулировать время в пределах 1-99 минут с помощью кнопки «Время».
- Программа начнет работать автоматически через 5 секунд после всех установок. Через некоторое время мультиварка достигнет рабочей температуры и давления, при этом на дисплее начнет мигать символ отсчета времени  $P \begin{smallmatrix} \geq \\ \leq \end{smallmatrix} 40$  (будет мигать двоеточие) и начнется обратный отсчет времени на цифровом дисплее.
- После завершения программы приготовления прозвучит звуковой сигнал экспресс мультиварка переходит в режим подогрева и на цифровом дисплее загорается «bb».

**Примечание: Приготовление в этом режиме осуществляется без добавления воды в чашу, ингредиенты соответствуют Вашему рецепту.**

**10. «Отсрочка включения»**

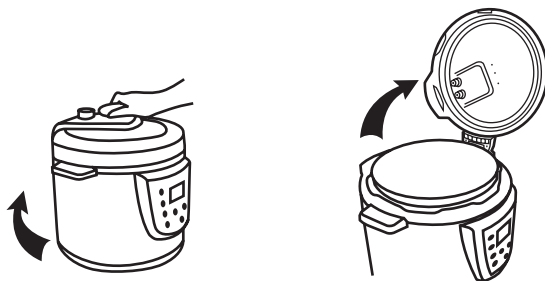
- Нажмите кнопку «Отсрочка включения», на цифровом дисплее первые 2 символа означают количество часов, которые можно регулировать в пределах 1-24 часов, вторые 2 символа показывают количество минут. Шаг корректировки времени составляет 30 минут и осуществляется последовательным нажатием на кнопку «Отсрочка включения».
- После установления времени отсрочки включения выберите одну из программ (Рис, Каша, Пароварка, Суп, Тушение, Обжаривание, Фасоль, Выпечка), загорится соответствующий индикатор и на цифровом дисплее отобразится время приготовления. В течении пяти секунд вы можете приступить к корректировке время программы приготовления как описано выше.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Через 5 секунд после всех установок на цифровом дисплее отобразится время до начала приготовления.
  - Для сохранения вкуса блюда предварительно настроенное время не должно превышать 12 часов.
11. В зависимости от режима работы экспресс мультиварки функция кнопки «Подогрев» / «Отмена» работает следующим образом:
    - Если экспресс мультиварка находится в режиме ожидания выбора функции, то нажатие кнопки «Подогрев» / «Отмена» приводит устройство в режим «Подогрев», при повторном нажатии этой же кнопки устройство вновь перейдет в режим ожидания.
    - Если экспресс мультиварка находится в одном из режимов работы, то нажатие кнопки «Подогрев» / «Отмена» приводит устройство в режим ожидания, при повторном нажатии этой же кнопки устройство вновь перейдет в режим «Подогрев».
  12. После завершения программы приготовления нажмите на кнопку «Подогрев/Отмена». Затем нажмите на кнопку выпуска давления, подождите до тех пор, пока клапан защиты от открывания не примет свое исходное положение, он должен опуститься вниз.



13. Откройте крышку. При условии, что еда готова к употреблению, перемешайте ее пластиковой ложкой.



14. По окончании использования отключите прибор из сети, дайте остыть внутренним частям мультиварки и промойте чашу в теплой мыльной воде.
15. После каждого приготовления образуется конденсат, его можно удалить сухой тканью.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### ПРИМЕЧАНИЯ

- Никогда не наливайте воду на тепловой датчик и на рабочую поверхность нагревательного элемента.
- Обратите внимание, экспресс мультиварка в большинстве программ работает по замкнутому циклу циркуляции влаги. Влагав этом случае, испаряется в значительно меньшей степени в сравнении с традиционным приготовлением, и Вам следует уменьшать количество жидкости во всех рецептах, в том числе в универсальных рецептах представленных ниже или использовать специальные рецепты для экспресс мультиварок.
- Не оставляйте воду в чаше, если вы не используете прибор более двух суток.
- Никогда не снимайте чашу, чтобы извлечь остатки пищи, без отключения питания от сети, в противном случае тепловой датчик выйдет из строя.
- Никогда не оставляйте прихватки, полотенца или другие материалы, на крышке экспресс мультиварки во время ее работы. Это будет блокировать выход пара.
- Не режьте продукты в чаше и не используйте металлические предметы для перемешивания пищи, во избежание царапин на покрытии.
- Не наливайте в чашу уксус, чтобы не повредить поверхность.
- Не добавляйте воду больше высшей отметки шкалы.
- Если на корпусе появятся капли, не волнуйтесь - это всего лишь конденсат.
- В конструкцию экспресс мультиварки могут быть внесены изменения без дополнительного объявления.

### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Экспресс мультиварка приспособлена для работы от источника тока, характеристики которого указаны на этикетке.
- Экспресс мультиварка должна использоваться только в вертикальном положении.  
Никогда не используйте экспресс мультиварку на неровной термонеустойчивой поверхности.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Не правильное использование прибора может повлечь за собой поражения током высокого напряжения и нанесение вреда здоровью.
- При повреждении шнура питания во избежание опасности, следует приобести новый и заменить.

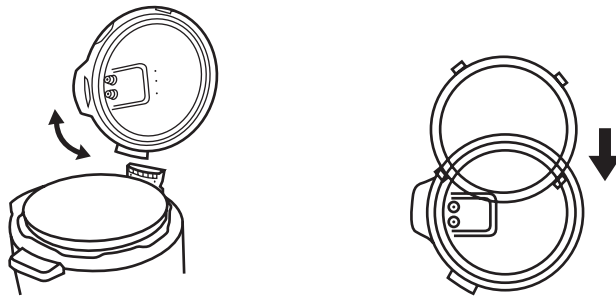
## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Расстояние между экспресс мультиваркой и предметами должно составлять не менее 50 см во избежание повреждения влагой. Избегайте близости с легко деформирующимися от влаги предметами и электроприборами.
- Не пользуйтесь открытым прибором во время приготовления пищи.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- Шнур не должен свисать с края стола и касаться горячих поверхностей.
- Внимательно следите за прибором, когда он включен или когда рядом с ним находятся дети.
- Любые изменения или модификации устройства без разрешения производителя недопустимы, поскольку могут привести к повреждениям, неудобствам в работе или даже к травме пользователя.
- Не допускается прикосновение к чаше для приготовления во время работы устройства.
- Не перемещайте работающее устройство.
- Не используйте на открытом воздухе.
- Не используйте прибор, если он неправильно закрывается.
- Не используйте прибор при повреждении после падения.
- Не располагайте прибор вблизи газовой, электрической плиты или нагретой духовки.
- Предпримите все меры предосторожности для предотвращения ожогов и пожаров, т.к. данный прибор генерирует тепло и выводит пар во время использования.
- Для уменьшения опасности пожара или удара электрическим током:
  - храните неиспользуемую экспресс мультиварку отсоединенной от сети;
  - не накрывайте прибор ничем;
  - не вставляйте и не вынимайте вилку из розетки мокрыми руками;
  - не включайте прибор в электрическую сеть, если на поверхности есть вода;
  - не допускайте перегрева вилки; следите за тем, чтобы она плотно и полностью была вставлена в розетку;
  - не пользуйтесь экспресс мультиваркой, если сетевой провод поврежден или намочен;
  - отключайте прибор от сети перед чисткой и дайте остыть съемным частям устройства;
  - никогда не дергайте за сетевой шнур, если хотите отключить прибор: аккуратно выньте вилку из розетки;
  - храните прибор в сухом прохладном месте.
- Экспресс мультиварка предназначена для домашнего использования.
- Если во время работы произошли какие-либо неполадки, не используйте прибор. Обратитесь в ближайший сервисный центр с гарантийным талоном. Никогда не устраняйте неполадки самостоятельно.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### ЧИСТКА И УХОД

- Чаша для приготовления и чаша-пароваркануждаются в чистке после каждого использования.
- Выключите эспрессо-машину, отключите от источника тока, дайте ей остыть. Затем промойте чашу в теплой мыльной воде мягкой тканью.
- Снимите крышку с крепления предварительно подняв шарнир крышки в вертикальное положение и лишь затем снимите крышку как показано на рисунке. Промойте тщательно крышку, уплотнительное кольцо и клапаны в теплой мыльной воде.



- Не используйте химически активные или абразивные моющие средства для чистки чаши, так как это может повредить антипригарное покрытие.
- Корпус эспрессо-машинки и рабочую поверхность нагревательного элемента протрите мягкой влажной тканью, не нажимая на тепловой датчик.
- Не чистите эспрессо-машину при помощи инструментов.
- Никогда не погружайте эспрессо-машину целиком в воду или другую жидкость.
- После очистки дать всем элементам устройства полностью высохнуть, затем аппарат можно собрать и использовать снова.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### ТИПИЧНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕРЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Возможная причина	Способы устранения
Не загорается индикатор на панели управления, не нагревается рабочая поверхность нагревательного элемента	1. Нет подачи электричества	Проверьте, подключено ли устройство к розетке
	2. Повреждена панель управления	Отнесите устройство в ремонтно-сервисный центр
Индикатор загорается, не нагревается рабочая поверхность нагревательного элемента	1. Поврежден нагревательный элемент 2. Повреждена панель управления	Отнесите устройство в ремонтно-сервисный центр
Крышка тяжело закрывается	1. Уплотнительное кольцо неправильно установлено 2. Клапан защиты от открывания засорен	1. Установите уплотнительное кольцо в правильное положение 2. Очистите клапан защиты от открывания
Крышка тяжело открывается	1. После выпуска давления, клапан защиты от открывания не опустился вниз и остается заблокированным	Попробуйте переместить клапан защиты от открывания вниз с помощью палочек для еды или чего-то похожего
Клапан защиты от открывания неправильно функционирует	1. Клапан ограничения давления неправильно установлен  2. Недостаточное количество еды или воды, недостаточное давление 3. Образование конденсата на крышке и клапане защиты от открывания	1. Установите клапан ограничения давления в правильное положение 2. Поместите в чашу достаточное количество еды и воды 3. Отнесите устройство в ремонтно-сервисный центр

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

<p>Рис (другие продукты) недоваривается</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Объем риса больше нормы</li> <li>2. Деформирована рабочая поверхность нагревательного элемента</li> <li>3. Наклонена чаша</li> <li>4. Между чашей и рабочей поверхностью нагревательного элемента находятся посторонние предметы или вода</li> <li>5. Деформирована чаша</li> <li>6. Повреждена панель управления</li> <li>7. Вышел из строя тепловой датчик</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отрегулируйте количество воды и риса в допустимых пределах и скорректируйте время приготовления</li> <li>2. Отнесите устройство в ремонтно-сервисный центр</li> <li>3. Поправьте чашу, проверьте тепловой датчик</li> <li>4. Удалите посторонние предметы и насухо вытрите рабочую поверхность нагревательного элемента</li> <li>5. Приобретите новую чашу</li> <li>6. Отнесите устройство в ремонтно-сервисный центр</li> <li>7. Отнесите устройство в ремонтно-сервисный центр</li> </ol>
<p>Рис (другие продукты) переваривается</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Объем риса меньше нормы</li> <li>2. Повреждена панель управления</li> <li>3. Вышел из строя тепловой датчик</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отрегулируйте количество воды и риса в допустимых пределах и скорректируйте время приготовления</li> <li>2. Отнесите устройство в ремонтно-сервисный центр</li> <li>3. Отнесите устройство в ремонтно-сервисный центр</li> </ol>

## УКАЗАНИЯ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Старые приборы представляют собой совокупность технических материалов и поэтому не могут быть утилизированы с бытовыми отходами! Поэтому мы хотели бы попросить Вас активно поддержать нас в деле экономии ресурсов и защиты окружающей среды и сдать этот прибор в приемный пункт утилизации (если таковой имеется).



## РЕЦЕПТЫ

**Самостоятельные блюда****Суп рыбный**

60 граммов филе лосося, 1/2 клубня картофеля, 1 головка репчатого лука, лавровый лист, 2-3 горошины черного перца, 1/2 чайной ложки оливкового масла. Рыбу нарезать кубиками и поместить в чашу. Добавить нарезанный кубиками картофель, немного репчатого лука, лавровый лист, черный перец. Залить кипятком. Использовать режим «Суп».

**Гречневая каша**

1 стакан гречневой крупы, 2 стакана воды, соль и сахар по вкусу, кусок сливочного масла. Заложить все ингредиенты. Использовать режим «Каша».

**Плов с бараниной**

500 гр. мяса, 1,5 стакана риса, 1 морковь, 1 луковица, чеснок, специи. Мясо нарезать маленькими кусочками. Смазать маслом чашу и подрумянить в ней мясо. Затем в чаше обжарить брусочки моркови и кубики лука, всыпать рис, добавить мясо, соль, куркуму, шафран, кориандр, перец горшком, 3 зубчика чеснока, перемешать и залить кипящей водой на 2,5 см. выше уровня риса.

Обжаривать можно в режиме «Обжаривание».

**Жаркое по-домашнему**

200 гр. говядины духовой нарубленной по 30-40 гр., 30 гр. бараньего нутряного сала, 1 нашинкованная луковица, 1 помидор или 1/2 ложки томатной пасты, 1

ч.л. соли, 1/2 ч.л. черного перца. В чаше вытопить нарезанное нутряное сало до шкварок. Заложить все ингредиенты и добавить воду в необходимом количестве. Использовать режим «Тушение».

**Птица****Куриные окорочка**

2 куриных окорочка, 1 порезанный болгарский перец, 3 ст.л. томатной пасты, специи и соль по вкусу.

Замаринуйте курицу обычным способом. Готовить маринованные окорочка в смазанной маслом чаше с добавлением небольшого количества воды.

Использовать режим «Тушение».

**Маринованные куриные окорочка**

2 куриных окорочка, порезанный лук - перо, 1 порезанная груша, сыр тертый - 100 гр., 200 гр. сметаны. Специи, соль по вкусу. Замаринуйте курицу обычным способом. Готовить маринованные окорочка в смазанной маслом чаше с добавлением небольшого количества воды. В качестве гарнира можно подать картофель.

Использовать режим «Тушение».

**Маринованная утка**

Разделанная утка 1 кг, 15 гр. соли, 4 гр. молотого перца, измельченный тимьян, свежий или сухой, 50 гр. измельченного чеснока, 5 шт. лаврового листа. Замаринуйте птицу обычным способом.

Готовить утку в смазанной маслом чаше с добавлением небольшого количества воды.

Использовать режим «Тушение».



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Мясо

#### Отбивная из свинины или говядины

Возьмите 100 гр. шейной части одним куском и толщиной 1-1,5 см. Слегка отбейте его подсолите, поперчите и готовьте его в смазанной маслом чаше.

Использовать режим «Обжаривание».

#### Котлеты домашние

200 гр. мясного фарша, сало-шпик - 50 гр., ломоть белого хлеба, 1/2 очищенного лука, 2 зубца чеснока, 1 ч.л. соли, 1/2 ч.л. черного перца.

Все это, кроме соли и перца, пропустить через мясорубку и перемешать, налить 1/2 стакана воды, посолить, поперчить, перемешать. При формировании концы котлет необходимо заострить. Панировать в сухарях, готовить в смазанной маслом чаше.

Использовать режим «Обжаривание».

### Рыба

#### Маринованная рыба

Филе рыбы - 1 кг, 1 тонко нарезанный лимон, 1 головка лука, нарезанная кольцами, по желанию.

Сперва замаринуйте филе рыбы обычным способом. Готовить в смазанной маслом чаше с добавлением небольшого количества воды.

Использовать режим «Тушение».

#### Бальзамический лосось

6 шт. (по 140 г) филе лосося без кожи, 1/3 стакана бальзамического уксуса, 1/4 стакана растительного масла, 4 измельченных зубчика чеснока, 1 ч.л. меда, 4 ч.л. горчицы. Соль и перец по вкусу.

Замаринуйте филе лосося обычным способом. Приготовьте маринованное филе лосося в смазанной маслом чаше с добавлением небольшого количества воды.

Использовать режим «Тушение».

#### Лосось по-провански (Европа)

6 кусочков филе лосося по 180 гр., 1 стакан оливкового масла, 1/2 измельченного лимона без цедры, 1 ст. л. измельченного свежего шнитт-лука, 1 ст. л. измельченного эстрагона, соль, черный и красный перец по вкусу. Замаринуйте рыбу со всеми ингредиентами обычным способом. Приготовьте маринованное филе в смазанной маслом чаше с добавлением небольшого количества воды.

Использовать режим «Тушение».

### Гарнир

#### Картофель

1 кг очищенного некрупного картофеля, 1 ст. л. оливкового масла, приправа для картофеля, соль, специи по вкусу. Готовить картофель обычным способом в смазанной маслом чаше, помешивая пластиковой ложкой.

Использовать режим «Обжаривание».

#### Рис

В чашу поместить рис и залить водой, согласно таблице правильного соотношения количества риса и воды.

Использовать режим «Рис».

<i>Рис</i>	<i>Вода</i>
2 стакана	до отметки 2 шкалы внутри чаши
4 стакана	до отметки 4 шкалы внутри чаши
6 стаканов	до отметки 6 шкалы внутри чаши
8 стаканов	до отметки 8 шкалы внутри чаши
10 стаканов	до отметки 10 шкалы внутри чаши

**Тушеные овощи**

Используйте свои любимые свежие овощи, например, кабачки, баклажаны, грибы, перец, молочную кукурузу. Сохраните кукурузу, мелкие овощи и грибы целыми. Нарезьте более крупные овощи (баклажаны и кабачки) толстыми кружками.

900 гр. свежих овощей, 1/4 стакана оливкового масла, сок 2 лимонов, 8 листов нарезанной петрушки, 1 ч.л. порезанной свежей душицы. Соль и перец по вкусу. Готовьте в смазанной маслом чаше с добавлением воды.

Использовать режим «Тушение».

**Тушеная фасоль**

2 мерных стакана фасоли, 2 мерных стакана воды, соль, перец и другие приправы по вкусу.

Использовать режим «Фасоль».

**Молочная Каша****Пшенная каша**

1 мерный стакан пшена, 4 мерных стаканов молока, соль и сахар по вкусу, кусок сливочного масла.

Использовать режим «Каша».

**Кукурузная каша**

1 мерный стакан кукурузной крупы, 3,5 мерных стаканов молока, соль и сахар по вкусу, кусок сливочного масла.

Использовать режим «Каша».

**Рисовая молочная каша**

1 мерный стакан риса, 4 мерных стаканов молока, соль и сахар по вкусу, кусок сливочного масла.

Использовать режим «Каша».

**Перловая каша**

1 мерный стакан перловой крупы (предварительно замочив в 500 мл воды на 3-4 часа), 5 мерных стаканов молока, соль и сахар по вкусу, кусок сливочного масла.

Использовать режим «Каша».

**Геркулесовая каша**

1 мерный стакан геркулеса, 3 мерных стакана молока, соль и сахар по вкусу, кусок сливочного масла.

Использовать режим «Каша».

**Овсяная каша**

1 мерный стакан овсяных хлопьев, 3 мерных стакана молока, соль и сахар по вкусу, кусок сливочного масла.

Использовать режим «Каша».

**Пшеничная каша**

1 мерный стакан пшеничной крупы, 3,5 мерных стакана молока, соль и сахар по вкусу, кусок сливочного масла.

Использовать режим «Каша».

**Выпечка****Оладьи из рыбы**

Рыба (филе) 500г., лук репчатый - 1 шт., соль, перец - по вкусу, специи - по вкусу; для теста: кефир - 1/2 стакана, сода - 1/2 ч.л., яйцо - 1 шт., мука, растительное масло.

Рыбу мелко нарезать, лук репчатый измельчить, добавить соль, перец по вкусу. Можно добавить растительное масло. Поставить на холод на 15 минут. Приготовить тесто: взбить 1 яйцо, добавить кефир и соду. Всыпать муку до густоты сметаны. Тесто перемешать с рыбой.

В чашу налить растительное масло и столовой ложкой выкладывать оладьи. Выпекать по 6 минут с каждой стороны.

Использовать режим «Выпечка».

**Творожный пирог**

Яйцо - 3 шт., масло или маргарин - 250 гр., сахар - 1 стакан, сода - 1/2 ч.л. (гасить уксусом), соль, ванилин, лимонная цедра, изюм, арахис. Творог - 400 гр.

Смешать все ингредиенты и выложить в смазанную маслом чашу.

Использовать режим «Выпечка».

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### **Яблочная запеканка**

Белый хлеб - 300 гр., яблоко - 400 гр., молоко - 1 ст., яйцо - 4, сахар - 100 гр., 1 пакетик ванильного сахара, изюм, масло - по 2 ст.л., соль.

С хлеба срезать корку, нарезать его тонкими ломтиками. Яйца взбить, добавить молоко, 50 гр. сахара, соль. Яблоки почистить, нарезать дольками, засыпать сахаром. В смазанную маслом чашу выложить слой хлеба, намоченного в смеси молока и яиц, слой яблок и изюма. Наполнив посуду, залить ее оставшейся жидкостью. Сверху положить кусочки масла. Использовать режим «Выпечка».

\*\*\*Данные рецепты носят рекомендательный характер. Время и ингредиенты могут варьироваться в соответствии с вашим вкусом.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Продукция Atlanta имеет срок гарантийного обслуживания 12 месяцев со дня продажи или со дня производства, если дату продажи невозможно установить. В случае возникновения вопросов, пожеланий, предложений, пожалуйста, свяжитесь с нами по электронной почте: [vorpros@my-atlanta.ru](mailto:vorpros@my-atlanta.ru) или позвоните нам по телефону: +7 499 504-4855. Вы также можете обратиться непосредственно в ближайший сервисный центр с гарантийным талоном на изделие.

Список сервисных центров постоянно обновляется, просим Вас посетить наш сайт [www.my-atlanta.ru](http://www.my-atlanta.ru), чтобы получить последнюю информацию.

### СПИСОК СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ ATLANTA

Абакан (Республика Хакасия)	ОАО «Абаканторгтехника»	ул. Вяткина, д. 9	3902228130
Архангельск	ЧП «Иванова Т.Ю.»	ул. Урицкого, д. 43	8182470880
Братск	СЦ «Сота-Сервис»	ул. Южная, д. 25	3953417166
Владимир	ООО «Электрон-Сервис»	ул. Ново-Ямская, д. 73	4922240819
Волжский (Волгоградская область)	ООО «Ростехинновация»	ул. Пушкина, д. 45 В	8443397641
Воронеж	СЦ «Техно»	ул. Богдана Хмельницкого д. 46	4732405773
Екатеринбург	ООО «Сервисный центр Связь-Сети»	ул. К. Маркса, д. 12	3432162509
Ижевск (Республика Удмуртия)	ООО «Гарант-Сервис»	ул. К. Маркса, д. 395	3412226336
Ижевск (Республика Удмуртия)	ООО «Аргус-Сервис»	ул. Горького, д. 76	3412780664
Иркутск	СЦ «Универсал»	ул. Донская, д. 7	3952235766
Казань (Республика Татарстан)	ООО «Техника»	ул. Вишневого, д. 14	8432383107
Калининград	СЦ «1000 мелочей-сервис»	Литовский вал, д. 32-34 А	4012588354
Кемерово	ПБЮЛ «Кукченко Н.В.»	Октябрьский пр., д. 53/2	3842353967
Киров	ООО «Экран-сервис»	ул. Некрасова, д. 42	8332547077
Королев (Московская область)	СЦ «Юник-Мастер»	пр. Циолковского, д. 5	4955162460
Краснодар	АСЦ «М-сервис-Юг»	ул. Акад. Лукьяненко, д. 103, офис 55	8612226413 8612709736
Красноярск	ОАО «Электроника»	ул. Красной Гвардии, д. 21	3912212201
Красноярск	ИП «Высоцкий В.А.»	660020 г. Красноярск, ул. Дудинская 1, строение «В»	3912935433 3912945282

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Москва	СЦ «Юник-Мастер»	бульвар маршала Рокоссовского, д.3	4991680519
Набережные Челны. (Республика Татарстан)	ИП «Бычков В.Б.»	база «Закамье»	8552714804
Новосибирск	ООО «ТРАНССЕРВИС- Новосибирск»	ул. Новая Заря д.2а	3832711446
Новосибирск	ООО «НовАКТВ-плюс»	ул. Котовского, д.2	3833513087
Новосибирск	ООО «Техносервис»	ул.Большевикская д.131 корп.5	3832120184
Новосибирск	ООО «РЦБО»	ул.Северный проезд д.7	3832303135
Омск	ООО «Силуэт-Билдинг»	ул. Герцена, д.19	3812238385
Пермь	ИП «Силаков С.А.»	ул.Данщина, д.5, 2-ая проходная	3422182553
Пермь	СЦ «СК-Сервис»	ул. Деревообделочная, д. 3 «Б»	3422195576
Пермь	ИП «Перескокова С.А.»	ул. Уинская, д. 4 Б, Дом быта «Садовый»	3422613024
Петрозаводск	АСЦ «Альфа-Сервис Плюс»	наб. Гюллинга , д. 13	8142632004
Ростов-на-Дону	АСЦ «Абсолют-Сервис»	ул. Мечникова, д. 71 Д	8632993060
Санкт-Петербург	ООО «Партия-Сервис- Балтик»	ул. Варшавская, д.51, корп.1	8123742116
Саратов	ООО «РТШ РОСТО»	ул. Соколова, д.320 А	8452692336
Ставрополь	ЗАО «Бытсервис»	ул. 50 лет ВЛКСМ, д. 8/1	8652740191
Тамбов	ООО «БВС 2000»	ул. Пионерская, д.24	4752751718
Тольятти	ООО «Электрон-Сервис»	ул. Свердлова. д. 41	8482770327
Томск	СЦ «Денди-сервис»	634034 г.Томск. ул. Учебная д.26	3822427450
Тула	ООО «Растр ТВ»	ул. Куркова, д.9	4872493131
Тюмень	ООО «Пульсар»	ул. Первомайская, д.6	3452201905
Улан-Удэ (Республика Бурятия)	СЦ «ДОБРЫНЯ»	ул. Пушкина, д.19	3012688932
Улан-Удэ (Республика Бурятия)	СЦ «Мастер»	ул. Ербанова, д. 28	3012218963
Уфа (Республика Башкортостан)	ООО «Торговый Дом «Пилигрим»»	пр. Октября, д. 148 (отдел. вход со двора)	3472771262
Череповец (Вологодская область)	СЦ «Партнер»	ул.Гоголя, д. 49 А	8202576370





## **ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ**

*Кофеварки*

*Кофемолки*

*Кухонные комбайны*

*Миксеры*

*Мясорубки электрические*

*Блендеры*

*Пароварки*

*Тепловентиляторы, обогреватели*

*Водонагреватели*

*Терки механические*

*Соковыжималки*

*Электроплиты, тостеры*

*Утюги*

*Наборы для укладки волос. Плойки.*

*Маникюрные наборы*

*Машинки для стрижки*

*Увлажнители*

*Фены*

*Чайники электрические*

*Чайники-термосы (термопоты)*

*Яйцеварки бытовые*

*Вентиляторы*

*Весы*

*Электробритвы*

*Печи микроволновые*

*Минипечи, аэрогрили*

*Хлебопечки*

*Пылесосы*

*Обогреватели масляные*

*Тепловентиляторы напольные*

*Мультиварки*

*Стиральные машинки*

*Радиоприемники*

*Часы электронные с радиоприемником*

Изготовлено под надзором Атланта Хаус Эплаенсис ЛЛС, расположенной по адресу: 1201В, Пичтри Стрит, Сьют 3500, Атланта, Джорджия, США, 30309, на сборочном заводе в Китайской народной республике.



Вопросы и предложения, пожалуйста направляйте в службу поддержки потребителя: [vorpros@my-atlanta.ru](mailto:vorpros@my-atlanta.ru)

---

# **[www.my-atlanta.ru](http://www.my-atlanta.ru)**