

---



**Mirta®**

## МУЛЬТИВАРКА МС-2211



### ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Дякуємо, що обрали мультиварку Mirta!  
Щоб забезпечити її ефективне використання, рекомендуємо уважно  
та повністю прочитати цю інструкцію.

---



## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Під час роботи з електроприладом завжди дотримуйтесь основних правил безпеки, а саме:

- Перед першим підключенням приладу до електромережі переконайтесь у тому, що технічні характеристики виробу, зазначені на коробці, відповідають параметрам Вашої мережі.

- Цей прилад не призначений для користування особами (зокрема малолітніми дітьми) з обмеженими фізичними, розумовими або психічними можливостями чи з браком досвіду та знань, за винятком випадків безпосередньої присутності уповноваженого наглядового персоналу, або коли особою, яка є відповідальною за їхню безпеку, надано необхідні інструкції щодо користування приладом.

- Малолітні діти повинні бути під наглядом уповноваженого персоналу, щоб унеможливити їхню гру з приладом.

- Не беріть прилад або шнур живлення вологими руками. Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте пристрій, шнур або вилку у воду або в іншу рідину.

- Мультиварка призначена тільки для побутового використання. Не використовуйте прилад за межами приміщення або в комерційних цілях.

- Не дозволяйте дітям користуватись приладом та будьте особливо уважні, якщо він працює в безпосередній близькості від них.

- Завжди відключайте прилад від мережі відразу після його використання.

- При відключенні приладу тримайтеся рукою за вилку, не тягніть за шнур. Не використовуйте шнур живлення як ручки для пристрою, не обмотуйте його навколо гострих поверхонь або кутів.

- Тримайте шнур подалі від гарячих поверхонь або поверхонь, що нагріваються.

- Не використовуйте прилад із пошкодженням шнуром живлення або вилкою, а також після впливу рідин, падіння або будь-яких інших пошкоджень. Щоб уникнути удару електричним струмом, не намагайтесь самостійно розбирати або ремонтувати прилад. У разі потреби зверніться до спеціалізованого сервісного центру.

- Коли тиск всередині приладу знижується, з клапана контролю тиску виходить пара. Щоб уникнути опіків, тримайте руки та обличчя подалі від клапану контролю тиску.

- Будьте особливо обережні, коли відкриваєте кришку приладу після приготування страви. Завжди відставляйте кришку так, щоб пара не потрапила Вам в обличчя.

- Не намагайтесь відкрити кришку під час приготування або до того, як рівень тиску знизиться.

- Не перекривайте та не блокуйте клапани.

- Не торкайтесь корпусу або кришки мультиварки відразу після відключення програми. При переміщенні приладу беріться тільки за ручки.

- Щоб уникнути опіків, дайте страві охолонути перед її вживанням. Температура страви, приготованої у мультиварці, буде значно вищою, ніж при традиційному приготуванні.

- Не торкайтесь гарячих поверхонь приладу. Використовуйте рукавиці-прихватки, коли відкриваєте кришку або берете гарячу чашу.

- УВАГА!** Щоб уникнути пожежі, удару електричним струмом та нанесення іншої шкоди здоров'ю, не занурюйте прилад, шнур живлення або вилку у воду або в іншу рідину.

- Будьте особливо обережні, коли пересуваєте прилад з гарячою стравою, водою або іншими гарячими рідинами.

- Не пересувайте прилад під час його роботи.

- Завжди відключайте прилад від електромережі, якщо він не використовується, а також перед його очищенням.

- Переконайтесь у тому, що прилад повністю охолов перед тим, як починати очищення.

- Щоб уникнути пожежі, удару електричним струмом або травм використовуйте тільки рекомендовані виробником аксесуари та інструменти.

- Для уникнення перегрівання приладу, стежте за тим, щоб у з'ємній чаші завжди була вода або продукти.

- Не використовуйте прилад для кислот та речовин, що містять луги.

- Не використовуйте деталі даного приладу у мікрохвильових печах або у будь-яких інших електроприладах.

- Не кладіть гострі предмети у з'ємну чашу, оскільки вони можуть пошкодити її антипригарне покриття. Використовуйте тільки дерев'яну лопатку або мірну ложку та половник, що входять до комплекту виробу. Не розрізайте страву всередині чаші.

- Не готуйте у мультиварці без з'ємної чаші. Перед експлуатацією приладу переконайтесь у тому, що чаша встановлена правильно.

- Встановлюйте прилад у недоступному для дітей місці.

- Встановлюйте прилад таким чином, щоб сторонні предмети не перешкождали виходу гарячої пари з приладу під час його роботи.

- Не використовуйте прилад поблизу легкозаймистих матеріалів та речовин.

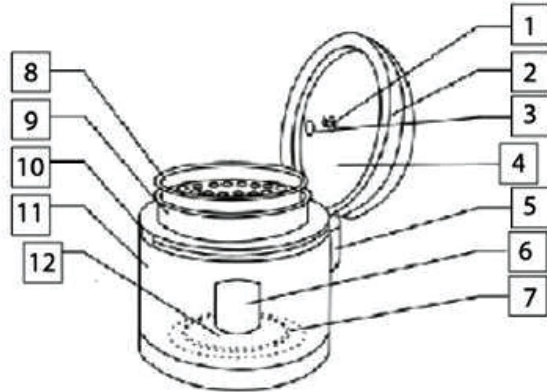
- Використовуйте прилад тільки на рівній, стійкій поверхні. Відстань між приладом та іншими предметами повинна бути не менше 10 см.

- Забороняється використовувати прилад поблизу гарячих газових або електричних конфорок, а також у гарячій духовці.

- Встановлюйте прилад на такій відстані від розетки, щоб шнур живлення не розтягувався.

- УВАГА!** Підключайте пристрій лише до заземленої належним чином розетки.

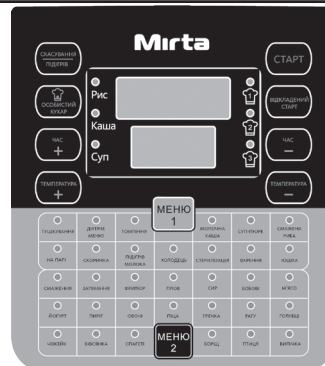
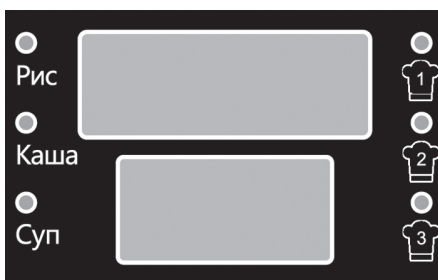
1. Клапан контролю тиску
2. Верхня кришка
3. Отвір для виходу пари
4. Внутрішня кришка
5. Контейнер для збору конденсату
6. Контроль розподільника тепла
7. Нагрівальний елемент
8. Чаша для приготування на парі
9. З'ємна чаша для приготування
10. Контейнер для з'ємної чаші
11. Корпус
12. Температурний датчик



## АКСЕСУАРИ

Мірний стакан, ложка та ополоник	З'ємна чаша	Чаша для приготування на парі	Шнур живлення	Стаканчики для йогурту

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ





## ПРАВИЛА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

### ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

- Перед першим підключенням приладу до електромережі переконайтесь у тому, що напруга приладу, вказана на коробці, відповідає напрузі Вашої мережі.
- Вийміть з'ємну чашу для приготування та парову чашу, вийміть й витріть їх насухо м'якою тканиною.
- Протріть корпус приладу вологою тканиною. Забороняється мити корпус та кришку водою, а також занурювати їх у воду.
- Щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття чаші для приготування, не використовуйте під час очищення її внутрішньої поверхні щітки та інші жорсткі металеві предмети.
- Встановіть прилад на рівній сухій поверхні, подалі від краю. Не ставте прилад на підлогу. Під час нагрівання мультиварки, а іноді в процесі приготування, з клапану контролю тиску може виходити пара. Це нормальне явище. У зв'язку з цим, не ставте мультиварку безпосередньо під полицями або іншими предметами меблів під час її експлуатації.

### ПОПЕРЕДНЯ ТЕПЛОВА ОБРОБКА М'ЯСА

Перед тим, як готувати м'ясо у мультиварці, його необхідно обробити термічно. Рекомендується злегка підсмажити м'ясо на сковороді або запекти його в горщику з невеликою кількістю соняшникової олії (при цьому стежте за тим, щоб воно було підсмажене тільки зовні, а всередині залишалось сирым). Така попередня теплова обробка допоможе зберегти м'ясо ароматним та соковитим.

### ПРИГОТУВАННЯ

- Натисніть на кнопку на кришці корпусу приладу, після чого відкриється верхня кришка.
- Вийміть з'ємну чашу для приготування, покладіть в неї необхідні інгредієнти та додайте воду. Не наповнюйте чашу більше, ніж на 4/5 її об'єму. Увага! Всередині чаші зображена умовна шкала пропорцій для крупи та води: праворуч – кількість мірних стаканів крупи; ліворуч – кількість літрів води. Максимальна кількість крупи для приготування – 10 стаканів, рідини – 1, 8 л.
- Поставте чашу у мультиварку, попередньо переконавшись у тому, що її зовнішня поверхня суха та чиста.
- Злегка поверніть чашу так, щоб вона була рівномірно закріплена на грюючій поверхні.
- Закрийте кришку. Ви почуєте характерне клацання, коли кришка буде зафіксована.

•Підключіть прилад до електромережі. Увімкнеться дисплей та прозвучить один короткий звуковий сигнал. Навпроти першої програми «Рис» загориться червоний індикатор, а на дисплеї з'явиться індикація «00:55» у верхньому віконці і «150» у нижньому. Верхнє віконце дисплею відображає час приготування, нижнє – температуру за замовчуванням.

•Використовуйте програмне меню для вибору тієї програми приготування, що підходить до даної страви. Кнопка «МЕНЮ 1» призначена для вибору програм у верхній частині дисплею (програми Рис, Каша, Суп) та у двох верхніх рядках програмного меню (програми Тушкування – Юшка), кнопка «МЕНЮ 2» - у трьох нижніх (програми Смаження – Випічка). З кожним натисканням на кнопки «МЕНЮ 1» та «МЕНЮ 2» будуть послідовно змінюватись автоматичні програми. При цьому навпроти кожної з них загориться червоний індикатор, а на дисплеї зміниться час та температура приготування.

•Після вибору програми, встановлення часу і температури, натисніть на кнопку «СТАРТ», щоб розпочати приготування. Ви можете регулювати час і температуру приготування в залежності від обраної програми.

•Після натискання на кнопку «СТАРТ» програма запуститься, і у верхньому віконці дисплею почнеться зворотній відлік часу до відключення програми, а температура, що відображається у нижньому віконці, почне підвищуватись.

•Температура приготування залежатиме від тиску всередині приладу. Коли тиск підвищуватиметься, буде збільшуватись і температура. У разі скидання тиску, температура знизиться.

•Час та температура приготування регулюються в залежності від обраної програми. Максимальні та мінімальні значення часу і температури будуть відрізнятись для кожної програми. Інтервал часу – 1 хвилина, інтервал температури – 1 градус.

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

1. Кнопка "СКАСУВАННЯ/ ПІДГРІВ" – для ввімкнення/ вимикання функції збереження страви гарячою та для скасування обраних налаштувань і програм приготування.

2. Кнопка "ОСОБИСТИЙ КУХАР" – для переходу на ручний режим приготування страви.

Функція "ОСОБИСТИЙ КУХАР" передбачає три режими, при яких будь-яка програма працюватиме при певній температурі у певний проміжок часу. Ви можете регулювати час та температуру тільки в межах

ОБРАННОГО РЕЖИМУ.

3. Кнопка "СТАРТ" – для увімкнення програми приготування. Виберіть програму, у разі необхідності задайте час та температуру приготування, потім натисніть на кнопку "СТАРТ", після чого навпроти бажаної програми загориться червоний індикатор, і страва почне готуватись у заданому режимі.
4. Кнопка "ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ" – для увімкнення функції відкладення старту приготування справи.
5. Кнопка "ЧАС+" – для збільшення часу приготування (у хвилинах).
6. Кнопка "ЧАС-" – для зменшення часу приготування (у хвилинах).
7. Кнопка "ТЕМПЕРАТУРА+" – для збільшення температури приготування (у градусах).
8. Кнопка "ТЕМПЕРАТУРА-" – для зменшення температури приготування (у градусах).
9. Кнопка "МЕНЮ 1"

За допомогою кнопки "МЕНЮ 1" виберіть автоматичну програму приготування у верхній частині дисплею та у двох верхніх рядках програмного меню (програми Рис, Каша, Суп, Тушкування, Дитяче меню, Томління, Молочна каша, Суп-пюре, Смажена риба, На парі, Скоринка, Підігрів молока, Холодець, Стерилізація, Варення, Вуха).

### 10. Кнопка "МЕНЮ 2"

За допомогою кнопки "МЕНЮ 2" виберіть автоматичну програму приготування у нижній частині програмного меню (програми Смаження, Запікання, Фритюр, Плов, Сир, Бобови, М'ясо, Йогурт, Пиріг, Овочі, Піца, Гречка, Рагу, Голубці, Чізкейк, Вісянка, Спагеті, Борщ, Птиця, Випічка).

## ОПИС ПРОГРАМ

### КАША

Програма "КАША" призначена для приготування каш та інших круп.

- Налийте у з'ємну чашу необхідну кількість води та засипте крупу. У разі необхідності промийте її заздалегідь. Не використовуйте для цього з'ємну чашу мультиварки, щоб не пошкодити її покриття.
- Поставте чашу в мультиварку. Щільно закрийте кришку (Ви почуєте характерне клацання).
- Підключіть мультиварку до електромережі. Щоб уникнути її поломки, підключайте прилад до мережі тільки після того, як завершите всі приготування.
- Прозвучить короткий звуковий сигнал. Навпроти програми «КАША» загориться червоний індикатор та на дисплеї відразу висвітлиться час і температура приготування за замовчуванням: «00:45» та «95». У

РАЗІ НЕОБХІДНОСТІ ВІДРЕГУЛЮЙТЕ ТЕМПЕРАТУРУ І ЧАС.

- Для зміни часу скористайтесь кнопками "ЧАС+" та "ЧАС-". З кожним натисканням на кнопку "ЧАС+" час приготування збільшується на 1 хвилину. З натисканням на кнопку "ЧАС-" час зменшується на 1 хвилину.
  - Для зміни температури натискайте на кнопки "ТЕМПЕРАТУРА+" та "ТЕМПЕРАТУРА-". З кожним натисканням на кнопку "ТЕМПЕРАТУРА+" температура приготування збільшується на 1 градус. З натисканням на кнопку "ТЕМПЕРАТУРА-" температура зменшується на 1 градус.
  - Натисніть на кнопку "СТАРТ". Через декілька секунд програма запуститься, і у верхньому віконці дисплею почнет зворотній відлік часу, а температура, що відображається у нижньому віконці, почне підвищуватись.
  - У процесі приготування температура буде підвищуватись та знижуватись в залежності від тиску всередині приладу.
  - Після відключення програми прозвучить короткий звуковий сигнал. На дисплеї у верхньому віконці з'явиться індикація «ВВ-», у нижньому – температура, виставлена спочатку.
  - Прозвучить 11 коротких звукових сигналів, і мультиварка автоматично перейде у режим підтримання температури.
  - Для того, щоб відключити функцію підтримання температури, натисніть на кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ».
  - Для того, щоб увімкнути дану функцію, натисніть на кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ» ще раз.
  - Від'єднайте мультиварку від електромережі.
- Як використовувати інші програми приготування див. ПРОГРАМУ «КАША».

### ФУНКЦІЇ ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Після закінчення процесу приготування для всіх програм, окрім програми «ЙОГУРТ», автоматично вмикається функція підтримання температури приготованої страви.

- Для того, щоб зупинити функцію підтримання температури, натисніть на кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ», при цьому на дисплеї загориться відповідний світловий індикатор.
- Для того, щоб увімкнути дану функцію, натисніть на кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ» ще раз.

### ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ

Для автоматичних програм приготування (окрім програм "Піца" та "Чізкейк") передбачена додаткова функція – відкладення старту.



## ПРАВИЛА ЕКСПЛУАТАЦІЇ

•Для того, щоб увімкнути дану функцію, виберіть програму, натисніть на кнопку «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» та встановіть час, через який має розпочатись приготування. Для цього натисніть на кнопки «ЧАС +» та «ЧАС -». З кожним натисканням на кнопку «ЧАС +» час приготування збільшується на 1 годину. З натисканням на кнопку «ЧАС -» час зменшується на 1 хвилину. Максимальний час відкладення приготування – 24 години.

•У разі необхідності відрегулюйте температуру приготування. Для зміни температури натискайте на кнопки «ТЕМПЕРАТУРА +» і «ТЕМПЕРАТУРА -». З кожним натисканням на кнопку «ТЕМПЕРАТУРА +» температура приготування збільшується на 1 градус. З натисканням на кнопку «ТЕМПЕРАТУРА -» температура зменшується на 1 градус.

•Натисніть на кнопку «СТАРТ». Через декілька секунд програма запуститься, і у верхньому віконці дисплею почнеться зворотній відлік часу, а температура, що відображається у нижньому віконці, залишиться без змін.

•Страва почне готуватись у той момент, коли таймер закінчить свій відлік. По закінченню процесу приготування прозвучить короткий звуковий сигнал. На дисплеї у верхньому віконці з'явиться індикація «ВВ-», у нижньому – температура, виставлена спочатку.

•Прозвучить 11 коротких звукових сигналів, і мультиварка автоматично перейде у режим підтримання температури.

•Для того, щоб відключити функцію підтримання температури, натисніть на кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ».

•Для того, щоб увімкнути дану функцію, натисніть на кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ» ще раз.

•Від'єднайте мультиварку від електромережі.

Для того, щоб продукти не втратили своїх смакових якостей і не зіпсувались, рекомендується встановлювати відкладення приготування не більше ніж на 9 годин.

### ОСОБИСТИЙ КУХАР

Дана функція призначена для ручного управління програмою приготування і складається з трьох режимів:

#### РЕЖИМ 1.

•Натисніть на кнопку «ОСОБИСТИЙ КУХАР» один раз. Навпроти режиму 1 з правого боку дисплею загориться червоний індикатор.

•У верхньому віконці дисплею з'явиться індикація часу «00:45», у нижньому – індикація температури «110°C». У разі необхідності відрегулюйте час та температуру режиму. Для цього скористайтесь кнопками "ЧАС+" і " ЧАС-". З кожним натисканням

на кнопку "ЧАС+" час приготування збільшується на 1 хвилину. З натисканням на кнопку "ЧАС-" час зменшується на 1 хвилину.

•Для зміни температури натискайте на кнопки "ТЕМПЕРАТУРА+" і "ТЕМПЕРАТУРА-". З кожним натисканням на кнопку "ТЕМПЕРАТУРА+" температура приготування збільшується на 1 градус. З натисканням на кнопку "ТЕМПЕРАТУРА-" температура зменшується на 1 градус.

•Натисніть на кнопку "СТАРТ". Через декілька секунд програма запуститься, і у верхньому віконці дисплею почнеться зворотній відлік часу, а температура, що відображається у нижньому віконці, почне підвищуватись.

•У процесі приготування температура буде підвищуватись та знижуватись в залежності від тиску всередині приладу.

•Після відключення програми прозвучить короткий звуковий сигнал. На дисплеї у верхньому віконці з'явиться індикація «ВВ-», у нижньому – температура, виставлена спочатку.

•Прозвучить 11 коротких звукових сигналів, і мультиварка автоматично перейде у режим підтримання температури.

•Для того, щоб відключити функцію підтримання температури, натисніть на кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ».

•Для того, щоб увімкнути дану функцію, натисніть на кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ» ще раз.

•Для виходу з Режиму 1 натисніть на кнопку «МЕНЮ 1» або «МЕНЮ 2», після чого Ви перейдете до вибору автоматичних програм.

#### РЕЖИМ 2.

•Натисніть на кнопку «ОСОБИСТИЙ КУХАР» два рази. Навпроти режиму 2 з правого боку дисплею загориться червоний індикатор.

•У верхньому віконці дисплею з'явиться індикація часу «01:00», у нижньому – індикація температури «120°C». У разі необхідності відрегулюйте час та температуру режиму. Для цього скористайтесь кнопками "ЧАС+" і " ЧАС-". З кожним натисканням на кнопку "ЧАС+" час приготування збільшується на 1 хвилину. З натисканням на кнопку "ЧАС-" час зменшується на 1 хвилину.

•Для зміни температури натискайте на кнопки "ТЕМПЕРАТУРА+" і "ТЕМПЕРАТУРА-". З кожним натисканням на кнопку "ТЕМПЕРАТУРА+" температура приготування збільшується на 1 градус. З натисканням на кнопку "ТЕМПЕРАТУРА-" температура зменшується на 1 градус.

•Натисніть на кнопку "СТАРТ". Через декілька секунд програма запуститься, і у верхньому віконці дисплею почнеться зворотній відлік часу, а температура, що відображається у нижньому віконці, почне

підвищуватись.




- У процесі приготування температура буде підвищуватись та знижуватись в залежності від тиску всередині приладу.
- Після відключення програми прозвучить короткий звуковий сигнал. На дисплеї у верхньому віконці з'явиться індикація «-ВВ-», у нижньому – температура, виставлена спочатку.
- Прозвучить 11 коротких звукових сигналів, і мультиварка автоматично перейде у режим підтримання температури.
- Для того, щоб відключити функцію підтримання температури, натисніть на кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ».
- Для того, щоб увімкнути дану функцію, натисніть на кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ» ще раз.
- Для виходу з Режиму 2 натисніть на кнопку «МЕНЮ 1» або «МЕНЮ 2», після чого Ви перейдете до вибору автоматичних програм.

### РЕЖИМ 3.

- Натисніть на кнопку «ОСОБИСТІЙ КУХАР» три рази. Навпроти режиму 3 з правого боку дисплею загориться червоний індикатор.
- У верхньому віконці дисплею з'явиться індикація часу «01:30», у нижньому – індикація температури «130°C». У разі необхідності відрегулюйте час та температуру режиму. Для цього скористайтесь кнопками "ЧАС+" і " ЧАС-". З кожним натисканням на кнопку "ЧАС+" час приготування збільшується на 1 хвилину. З натисканням на кнопку "ЧАС-" час зменшується на 1 хвилину.
- Для зміни температури натискайте на кнопки "ТЕМПЕРАТУРА+" і "ТЕМПЕРАТУРА-". З кожним натисканням на кнопку "ТЕМПЕРАТУРА+" температура приготування збільшується на 1 градус. З натисканням на кнопку "ТЕМПЕРАТУРА-" температура зменшується

на 1 градус.

- Натисніть на кнопку "СТАРТ". Через декілька секунд програма запуститься, і у верхньому віконці дисплею почнеться зворотній відлік часу, а температура, що відображається у нижньому віконці, почне підвищуватись.
- У процесі приготування температура буде підвищуватись та знижуватись в залежності від тиску всередині приладу.
- Після відключення програми прозвучить короткий звуковий сигнал. На дисплеї у верхньому віконці з'явиться індикація «-ВВ-», у нижньому – температура, виставлена спочатку.
- Прозвучить 11 коротких звукових сигналів, і мультиварка автоматично перейде у режим підтримання температури.
- Для того, щоб відключити функцію підтримання температури, натисніть на кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ».
- Для того, щоб увімкнути дану функцію, натисніть на кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ» ще раз.
- Для виходу з Режиму 3 натисніть на кнопку «МЕНЮ 1» або «МЕНЮ 2», після чого Ви перейдете до вибору автоматичних програм.

ОСОБИСТІЙ КУХАР	ТЕМПЕРАТУРА			ЧАС		
	МІН.	АВТОМАТ.	МАКС.	МІН.	АВТОМАТ.	МАКС.
1 	35	110	165	05	45	24.00
2 	35	120	165	45	1.00	24.00
3 	35	130	165	45	1.30	24.00



## РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

МЕНЮ 1	ТЕМПЕРАТУРА			ЧАС		
	МІН.	А В Т О - МАТ.	МАКС.	МІН.	А В Т О - МАТ.	МАКС.
Рис	Програма працює, доки не википить вся рідина. Час і температура не регулюються.					
КАША	80	95	100	20	45	1.00
Суп	80	95	100	30	45	2.00
Тушкування	80	100	105	45	1.00	3.00
Дитяче меню	80	100	115	50	1.00	3.00
Томління	60	70	80	45	2.00	3.00
Молочна каша	80	95	100	30	45	1.00
Суп-пюре	80	95	100	45	2.00	3.00
Смажена риба	120	140	150	45	1.00	3.00
На парі	95	104	106	15	1.00	3.00
Скоринка	120	140	150	30	1.00	2.00
Підігрів молока	40	60	70	10	20	40
Холодець	130	150	160	1.00	2.00	5.00
Стерилізація	95	100	105	15	30	45
Варення	120	140	150	50	1.15	3.00
Юшка	100	120	140	30	45	2.00



## РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

МЕНЮ 2	ТЕМПЕРАТУРА			ЧАС		
	МІН.	А В Т О - МАТ.	МАКС.	МІН.	А В Т О - МАТ.	МАКС.
СМАЖЕННЯ	140	155	165	15	45	1.00
ЗАПІКАННЯ	130	150	160	30	1.00	3.00
ФРИТЮР	130	150	160	45	45	3.00
Плов	120	130	160	30	45	3.00
Сир	65	75	95	45	1.00	1.30
М`ясо	80	100	105	45	1.00	3.00
ЙОГУРТ	100	120	150	45	1.00	3.00
Пиріг	36	39	42	6.00	8.00	12.00
Овочі	140	155	160	45	1.00	3.00
Піца	90	100	110	30	45	1.00
ГРЕЧКА	110	125	145	30	40	1.00
РАГУ	80	95	100	30	45	2.00
ГОЛУБЦІ	110	140	150	45	55	2.00
ЧІЗКЕЙК	120	140	160	30	1.00	3.00
ВІСЬЯНКА	110	125	145	30	45	1.00
СПАГЕТІ	85	100	105	20	30	1.00
БОРЩ	85	100	105	20	45	1.00
ПТИЦЯ	80	95	100	30	1.00	2.00
ВИПІЧКА	110	140	160	30	1.00	2.00



## ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ ВИРІШЕННЯ

### ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ ВИРІШЕННЯ

ПРОБЛЕМИ, ЗАЗНАЧЕНІ У ТАБЛИЦІ НИЖЧЕ, НЕ Є ДЕФЕКТАМИ ВИРОБУ. АЛЕ ЯКЩО ПРОБЛЕМА ЗАЛИШАЄТЬСЯ НЕВИРІШЕНОЮ, ЗВЕРНІТЬСЯ ДО СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ ДЛЯ ОГЛЯДУ ТА ПРОВЕДЕННЯ НАЛЕЖНОГО РЕМОНТУ.

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ
Рис вийшов недовареним	<ul style="list-style-type: none"><li>- Неправильне співвідношення рису та води</li><li>- Дно з'ємної чаші пошкоджено</li><li>- Кришка приладу нещільно закрита</li><li>- Наліт на зовнішній поверхні з'ємної чаші та на нагрівальному елементі</li><li>- Після приготування рис не був промитий під струменем води</li></ul>
Рис вийшов дуже жорстким	<ul style="list-style-type: none"><li>- Неправильне співвідношення рису та води</li><li>- Дно з'ємної чаші пошкоджено</li><li>- Кришка приладу нещільно закрита</li><li>- З'ємна чаша недостатньо чиста</li></ul>
Рис вийшов занадто м'яким	<ul style="list-style-type: none"><li>- Неправильне співвідношення рису та води</li><li>- Кришка приладу нещільно закрита</li><li>- Після приготування рис не був промитий під струменем води</li></ul>
Колір рису змінився після увімкнення функції підтримання температури	<ul style="list-style-type: none"><li>- Рис погано промитий</li><li>- Кришка приладу нещільно закрита</li><li>- Наліт на зовнішній поверхні з'ємної чаші та на нагрівальному елементі</li><li>- Функція підтримання температури встановлена на час, більший за 12 годин, або недостатньо рису для даного режиму</li><li>- У з'ємній чаші з рисом знаходиться ложка</li><li>- Функція підтримання температури встановлена для холодного рису</li><li>- Під час роботи приладу вилка шнуру відійшла від розетки</li></ul>
Рис вийшов занадто сухим після режиму підтримання температури	<ul style="list-style-type: none"><li>- Кришка приладу нещільно закрита</li><li>- Наліт на зовнішній поверхні з'ємної чаші та на нагрівальному елементі</li><li>- Функція підтримання температури встановлена на час, більший за 12 годин, або недостатньо рису для даного режиму</li></ul>
Молоко або молочна каша збігли	<ul style="list-style-type: none"><li>- НЕ НАПОВНЮЙТЕ КАШУ МУЛЬТИВАРКИ ДО КРАЇВ;</li><li>- ДОДАЙТЕ В ЧАШУ МУЛЬТИВАРКИ ПРОДУКТИ, ВСТАНОВІТЬ ЗВЕРХУ ЧАШУ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ, ЗАКРИЙТЕ КРИШКУ МУЛЬТИВАРКИ. ЧАША ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ УТРИМАЄ МОЛОКО ВСЕРЕДЕНИ І НЕ ДАСТЬ ЙОМУ ЗБІГТИ</li></ul>
Всередині дисплею утворився конденсат	<ul style="list-style-type: none"><li>- Зверніться до сервісного центру</li></ul>

### ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

**УВАГА!** Завжди відключайте прилад від електромережі перед його очищенням.

УВАГА! Переконайтесь у тому, що прилад повністю охолонув.

- Під час очищення з'ємної чаші для приготування, чаші для приготування на парі та зовнішнього покриття мультиварки використовуйте тільки м'яку губку, теплу воду та неабразивний миючий засіб. Не користуйтеся щітками з металевим дротом та розчинниками для очищення забруднених частин мультиварки.
- Для того, щоб очистити поверхню корпусу та

кришку, використовуйте тільки вологу тканину. Не використовуйте абразивні миючі засоби.

- Якщо залишки страви прилипли до з'ємної або до парової чаші, перед очищенням залиште їх на деякий час у воді.
- Не занурюйте корпус приладу у воду та не мийте його під проточною водою.
- З'ємну чашу для приготування та чашу для приготування на пару можна мити у посудомийній машині. При цьому, стежте за тим, щоб з'ємна чаша не пошкодилась об складові частини машини.

### Технічні характеристики:

Модель: MC-2211

Живлення: 220-240 В/50-60 Гц

Потужність: 900 Вт

Виробник має право на внесення змін в дизайн, комплектацію, а також у технічні характеристики виробу в ході вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни.

### УТИЛІЗАЦІЯ ЦЬОГО ПРОДУКТУ



БЕЗПЕЧНА УТИЛІЗАЦІЯ ДЛЯ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА  
Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!

Будь ласка, завжди дотримуйтесь правила: ПЕРЕДАВАЙТЕ НЕПРАЦЮЮЧЕ ЕЛЕКТРИЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ДО ВІДПОВІДНОГО ПУНКТУ ЗБОРУ ВІДХОДІВ.

---

# Mirta®

## МУЛЬТИВАРКА МС-2211



### ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СПАСИБО, ЧТО ВЫБРАЛИ МУЛЬТИВАРКУ MIRTA. ЧТОБЫ ОБЕСПЕЧИТЬ ЕЕ ЭФФЕКТИВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, РЕКОМЕНДУЕМ ВНИМАТЕЛЬНО И ПОЛНОСТЬЮ ПРОЧЕСТЬ ПРИЛАГАЕМУЮ ИНСТРУКЦИЮ.

---

Mirta®

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

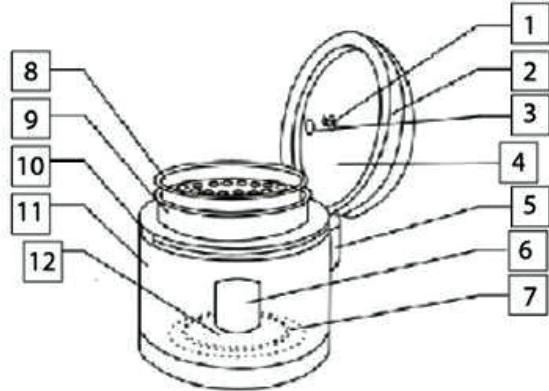
При работе с электроприбором всегда соблюдайте основные правила безопасности, а именно:

- Перед первым подключением прибора к электросети убедитесь в том, что технические характеристики изделия, указанные на коробке, соответствуют параметрам Вашей сети.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (в особенности малолетними детьми) с ограниченными физическими, умственными или психическими возможностями или с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев непосредственного присутствия уполномоченного надзорного персонала, или когда лицом, ответственным за их безопасность, предоставлены необходимые инструкции по использованию прибора.
- Малолетние дети должны находиться под наблюдением уполномоченного персонала, чтобы исключить их игру с прибором.
- Не берите прибор или шнур питания влажными руками. Чтобы избежать удара электрическим током, не погружайте устройство, шнур или вилку в воду или в другую жидкость.
- Перед подключением мультиварки убедитесь, что нагревательный элемент, датчик температуры и внешняя поверхность внутренней емкости чистые и сухие.
- Мультиварка предназначена только для бытового использования. Не используйте прибор за пределами помещения или в коммерческих целях.
- Не позволяйте детям пользоваться прибором и будьте особенно внимательны, если он работает в непосредственной близости от них.
- Всегда отключайте прибор от сети сразу после его использования.
- При отключении прибора держитесь рукой за вилку, не тяните за шнур. Не используйте шнур питания как ручку для устройства, не обматывайте его вокруг острых поверхностей или углов.
- Держите шнур подальше от горячих или нагреваемых поверхностей.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания или вилкой, а также после воздействия жидкостей, падения или любых других повреждений. Чтобы избежать удара электрическим током, не пытайтесь самостоятельно разбирать или ремонтировать прибор. В случае необходимости обратитесь в специализированный сервисный центр.
- Когда давление внутри прибора снижается, из клапана контроля давления выходит пар. Во избежание ожогов прячьте руки и лицо подальше от клапана контроля давления.
- Будьте особенно осторожны, когда открываете крышку прибора. Всегда отставляйте крышку так, чтобы пар не попал Вам в лицо.
- Не касайтесь корпуса или крышки мультиварки сразу после отключения программы. При перемещении прибора беритесь только за ручку.
- Во избежание ожогов дайте блюду остыть перед его употреблением. Температура блюда, приготовленного в мультиварке, будет значительно выше, чем при традиционном приготовлении.
- Не касайтесь горячих поверхностей прибора. Используйте рукавицы-прихватки, когда открываете крышку или берете горячую чашу.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание пожара, удара электрическим током и нанесения другого вреда здоровью, не погружайте прибор, шнур питания или вилку в воду или в другую жидкость.
- Будьте особенно осторожны, когда передвигаете прибор с горячим блюдом, водой или другими горячими жидкостями.
- Не передвигайте прибор во время его работы.
- Всегда отключайте прибор от электросети, если он не используется, а также перед его очисткой.
- Убедитесь в том, что прибор полностью остыл перед тем, как начинать очистку.
- Во избежание перегрева прибора, удара электрическим током или травм используйте только рекомендуемые производителем аксессуары.
- Во избежание перегрева прибора, следите за тем, чтобы в съемной чаше всегда была вода или продукты.
- Не используйте прибор для кислот и веществ, содержащих щелочи.
- Не используйте детали данного прибора в микроволновых печах или в любых других электроприборах.
- Не кладите острые предметы в съемную чашу, так как они могут повредить ее антипригарное покрытие. Используйте только деревянную лопатку или ложку, которая входит в комплект изделия. Не разрезайте блюдо внутри чаши.
- Не готовьте в мультиварке без съемной чаши. Перед эксплуатацией прибора убедитесь в том, что чаша установлена правильно.
- Установливайте прибор в недоступном для детей месте.
- Устанавливайте прибор таким образом, чтобы посторонние предметы не препятствовали выходу горячего пара из прибора во время его работы.
- Не используйте прибор вблизи легковоспламеняющихся материалов и веществ.
- Используйте прибор только на ровной, устойчивой поверхности. Расстояние между прибором и другими предметами должно быть не менее 10 см.
- Запрещается использовать прибор вблизи горячих газовых или электрических конфорок, а также в горячей духовке.
- Устанавливайте прибор на таком расстоянии от розетки, чтобы шнур питания не растягивался.



## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

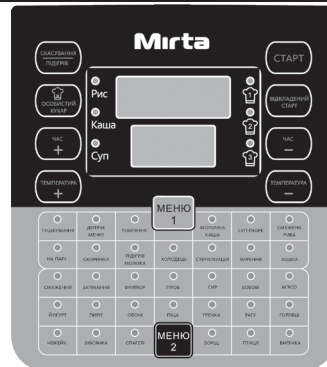
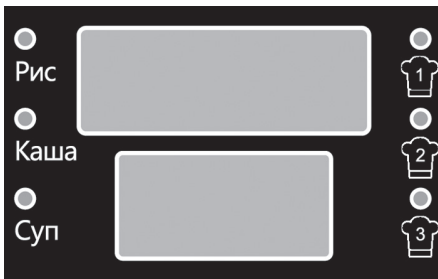
1. Клапан контроля давления
2. Верхняя крышка
3. Отверстие для выхода пара
4. Внутренняя крышка
5. Контейнер для сбора конденсата
6. Контроль распределителя тепла
7. Нагревательный элемент
8. Чаша для приговления на пару
9. Съемная чаша для приготовления
10. Контейнер для съемной чаши
11. Корпус
12. Температурный датчик



## АКСЕССУАРЫ

Мерный стакан, ложка, половник	Съемная чаша	Чаша для приготовления на пару	Шнур питания	Стаканчики для йогурта

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



## ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

### ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Перед первым подключением прибора к электросети убедитесь в том, что напряжение прибора, указанное на коробке, соответствует напряжению Вашей сети.
- Выньте съемную чашу для приготовления и чашу для приготовления на пару, вымойте и вытрите их насухо мягкой тканью.
- Протрите корпус прибора влажной тканью. Запрещается мыть корпус и крышку водой, а также погружать их в воду.
- Во избежание повреждений антипригарного покрытия чаши для приготовления не используйте при очистке ее внутренней поверхности щетки и другие жесткие металлические предметы.
- Установите прибор на ровной сухой поверхности, подальше от края. Не ставьте прибор на пол. Во время нагревания мультиварки, а иногда в процессе приготовления из клапана контроля давления может выходить пар. Это нормальное явление. В связи с этим, не ставьте мультиварку непосредственно под полками или другими предметами мебели во время ее эксплуатации.

### ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА МЯСА

Перед тем, как готовить мясо в мультиварке, его необходимо обработать термически. Рекомендуется слегка поджарить мясо на сковороде или запечь его в горшке с небольшим количеством подсолнечного масла (при этом следите за тем, чтобы оно было поджарено только снаружи, а внутри оставалось сырым). Такая предварительная тепловая обработка поможет сохранить мясо ароматным и сочным.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Нажмите на кнопку на крышке прибора, после чего откроется верхняя крышка.
- Выньте съемную чашу для приготовления, положите в нее необходимые ингредиенты и добавьте воду. Не наполняйте чашу больше, чем на 4/5 ее объема. Внимание! Внутри чаши изображена условная шкала пропорций для крупы и воды: справа – количество мерных стаканов крупы; слева – количество литров воды. Максимальное количество крупы для приготовления – 10 стаканов, жидкости – 1,8 л.
- Поставьте чашу в мультиварку, предварительно убедившись в том, что ее внешняя поверхность сухая и чистая.
- Слегка поверните чашу так, чтобы она была равномерно закреплена на греющей поверхности.
- Закройте крышку. Вы услышите характерный щелчок, когда крышка будет зафиксирована.
- Подключите прибор к электросети. Включится дисплей и прозвучит один короткий звуковой сигнал. Напротив первой программы «Рис» загорится красный индикатор, а на дисплее появится индикация «00:55» в верхнем окошке и «150» в

- нижнем. Верхнее окошко дисплея отображает время приготовления, нижнее – температуру по умолчанию.
- Используйте программное меню для выбора той программы приготовления, которая подходит к данному блюду. Кнопка «МЕНЮ 1» предназначена для выбора программ в верхней части дисплея (программы Рис, Каша, Суп) и в двух верхних строчках программного меню (программы Тушение – Уха), кнопка «МЕНЮ 2» - в трех нижних (программы Жарка – Выпечка). С каждым нажатием на кнопки «МЕНЮ 1» и «МЕНЮ 2» будут последовательно меняться автоматические программы. При этом напротив каждой из них загорится красный индикатор, а на дисплее изменится время и температура приготовления.
- После выбора программы, установки времени и температуры, нажмите на кнопку «СТАРТ», чтобы начать приготовление. Вы можете регулировать время и температуру приготовления в зависимости от выбранной программы.
- После нажатия на кнопку «СТАРТ» программа запустится, и в верхнем окошке дисплея начнется обратный отсчет времени до отключения программы, а температура, отображаемая в нижнем окошке, начнет повышаться.
- Температура приготовления будет зависеть от давления внутри прибора. Когда давление будет повышаться, будет увеличиваться и температура. При сбросе давления, температура понизится.
- Время и температура приготовления регулируются в зависимости от выбранной программы. Максимальные и минимальные значения времени и температуры будут отличаться для каждой программы. Интервал времени – 1 минута, интервал температуры – 1 градус.

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопка «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» – для включения/выключения функции сохранения блюда горячим и для отмены выбранных настроек и программ приготовления.
2. Кнопка «ЛИЧНЫЙ ПОВАР» – для перехода на ручной режим приготовления блюда. Функция «Личный повар» предполагает три режима, при которых любая программа будет работать при определенной температуре в определенный промежуток времени. Вы можете регулировать время и температуру только в рамках выбранного режима.
3. Кнопка «СТАРТ» – для включения программы приготовления. Выберите программу, при необходимости задайте время и температуру приготовления, затем нажмите на кнопку «СТАРТ», после чего напротив желаемой программы загорится красный индикатор, и блюдо начнет готовиться в заданном режиме.
4. Кнопка «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» – для включения



## ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

ФУНКЦИИ ОТСРОЧКИ СТАРТА.

5. Кнопка “ВРЕМЯ+” – для увеличения времени приготовления (в минутах).

6. Кнопка “ВРЕМЯ-” – для уменьшения времени приготовления (в минутах).

7. Кнопка “ТЕМПЕРАТУРА+” – для увеличения температуры приготовления (в градусах).

8. Кнопка “ТЕМПЕРАТУРА-” – для уменьшения температуры приготовления (в градусах).

9. Кнопка “МЕНЮ 1”

С помощью кнопки “МЕНЮ 1” выберите автоматическую программу приготовления в верхней части дисплея и в двух верхних строчках программного меню (программы Рис, Каша, Суп, Тушение, Детское меню, Томление, Молочная каша, Суп-пюре, Жареная рыба, На пару, Корочка, Подогрев молока, Холодец, Стерилизация, Варенье, Уха).

10. Кнопка “МЕНЮ 2”

С помощью кнопки “МЕНЮ 2” выберите автоматическую программу приготовления в нижней части программного меню (программы Жарка, Запекание, Фритюр, Плов, Творог, Бобовые, Мясо, Йогурт, Пирог, Овощи, Пицца, Гречка, Рагу, Голубцы, Чизкейк, Овсянка, Спагетти, Борщ, Птица, Выпечка).

### ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ

#### КАША

Программа “КАША” предназначена для приготовления каш.

• Налейте в съемную чашу необходимое количество воды и засыпьте крупу. При необходимости предварительно ее промойте. Не используйте для этого съемную чашу мультиварки, чтобы не повредить ее покрытие.

• Поставьте чашу в мультиварку. Плотно закройте крышку (Вы услышите характерный щелчок).

• Подключите мультиварку к электросети. Во избежание ее поломки подключайте прибор к сети только после того, как закончите все приготовления.

• Прозвучит короткий звуковой сигнал. Напротив программы «КАША» загорится красный индикатор, и на дисплее сразу высветится время и температура приготовления по умолчанию: «00:45» и «95». При необходимости отрегулируйте температуру и время.

• Для изменения времени воспользуйтесь кнопками “ВРЕМЯ+” и “ВРЕМЯ-”. С каждым нажатием на кнопку “Время+” время приготовления увеличивается на 1 минуту. С нажатием на кнопку “ВРЕМЯ-” время уменьшается на 1 минуту.

• Для изменения температуры нажимайте на кнопки “ТЕМПЕРАТУРА+” и “ТЕМПЕРАТУРА-”. С каждым нажатием на кнопку “ТЕМПЕРАТУРА+” температура приготовления увеличивается на 1 градус. С нажатием на кнопку “ТЕМПЕРАТУРА-” температура уменьшается на 1 градус.

• Нажмите на кнопку “СТАРТ”. Через несколько секунд

программа запустится, и в верхнем окошке дисплея начнется обратный отсчет времени, а температура, отображаемая в нижнем окошке, начнет повышаться.

• В процессе приготовления температура будет повышаться и понижаться в зависимости от давления внутри прибора.

• После отключения программы прозвучит короткий звуковой сигнал. На дисплее в верхнем окошке появится индикация «ВВ-», в нижнем – первоначально выставленная температура.

• Прозвучит 11 коротких звуковых сигналов, и мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.

• Для того, чтобы отключить функцию поддержания температуры, нажмите на кнопку «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ».

• Для того, чтобы включить данную функцию, нажмите на кнопку «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» еще раз.

• Отключите мультиварку от электросети.

Как использовать другие программы приготовления см. программу «КАША».

### ФУНКЦИИ

#### ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

После окончания процесса приготовления для всех программ, кроме программы “ЙОГУРТ”, автоматически включается функция поддержания температуры приготовленного блюда.

• Для того, чтобы остановить функцию поддержания температуры, нажмите на кнопку “ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ”, при этом на дисплее загорится соответствующий световой индикатор.

• Для того, чтобы включить данную функцию, нажмите на кнопку “ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ” еще раз.

#### ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Для автоматических программ приготовления (кроме программ “ПИЦЦА” и “ЧИЗКЕЙК”) предусмотрена дополнительная функция – отсрочка старта.

• Для того, чтобы включить данную функцию, выберите программу, нажмите на кнопку «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» и установите время, через которое должно начаться приготовление. Для этого нажимайте на кнопки «ВРЕМЯ+» и «ВРЕМЯ-». С каждым нажатием на кнопку “Время+” время приготовления увеличивается на 1 минуту. С нажатием на кнопку “Время-” время уменьшается на 1 минуту. Максимальное время отсрочки приготовления – 24 часа.

• При необходимости отрегулируйте температуру приготовления. Для изменения температуры нажимайте на кнопки “ТЕМПЕРАТУРА+” и “ТЕМПЕРАТУРА-”. С каждым нажатием на кнопку “ТЕМПЕРАТУРА+” температура приготовления увеличивается на 1 градус. С нажатием на кнопку “ТЕМПЕРАТУРА-” температура уменьшается на 1 градус.



## ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

•Нажмите на кнопку «СТАРТ». Через несколько секунд программа запустится и в верхнем окошке дисплея начнется обратный отсчет времени, а температура, отображаемая в нижнем окошке, останется без изменений.

•Блюдо начнет готовиться в тот момент, когда таймер закончит свой отсчет. По окончании процесса приготовления прозвучит короткий звуковой сигнал. На дисплее в верхнем окошке появится индикация «ВВ-», в нижнем – первоначально выставленная температура.

•Прозвучит 11 коротких звуковых сигналов, и мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.

•Для того, чтобы отключить функцию поддержания температуры, нажмите на кнопку «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ».

•Для того, чтобы включить данную функцию, нажмите на кнопку «Отмена/Подогрев» еще раз.

•Отключите мультиварку от электросети.

Для того, чтобы продукты не потеряли своих вкусовых качеств и не испортились, рекомендуется устанавливать отсрочку приготовления на время не более 9 часов.

### ЛИЧНЫЙ ПОВАР

Данная функция предназначена для ручного управления программой приготовления и состоит из трех режимов:

#### Режим 1.

•Нажмите на кнопку «ЛИЧНЫЙ ПОВАР» один раз. Напротив режима 1 с правой стороны дисплея загорится красный индикатор.

•В верхнем окошке дисплея появится индикация времени «00:45», в нижнем – индикация температуры «110». При необходимости отрегулируйте время и температуру режима. Для этого воспользуйтесь кнопками «ВРЕМЯ+» и «ВРЕМЯ-». С каждым нажатием на кнопку «Время+» время приготовления увеличивается на 1 минуту. С нажатием на кнопку «Время-» время уменьшается на 1 минуту.

•Для изменения температуры нажимайте на кнопки «ТЕМПЕРАТУРА+» и «ТЕМПЕРАТУРА-». С каждым нажатием на кнопку «ТЕМПЕРАТУРА+» температура приготовления увеличивается на 1 градус. С нажатием на кнопку «ТЕМПЕРАТУРА-» температура уменьшается на 1 градус.

•Нажмите на кнопку «СТАРТ». Через несколько секунд программа запустится и в верхнем окошке дисплея начнется обратный отсчет времени, а температура, отображаемая в нижнем окошке, начнет повышаться.

•В процессе приготовления температура будет

повышаться и понижаться в зависимости от давления внутри прибора.

• После отключения программы прозвучит короткий звуковой сигнал. На дисплее в верхнем окошке появится индикация «ВВ-», в нижнем – первоначально выставленная температура.

• Прозвучит 11 коротких звуковых сигналов, и мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.

• Для того, чтобы отключить функцию поддержания температуры, нажмите на кнопку «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ».

• Для того, чтобы включить данную функцию, нажмите на кнопку «Отмена/Подогрев» еще раз.

• Для выхода из Режим 1 нажмите на кнопку «МЕНЮ 1» или «МЕНЮ 2», после чего Вы перейдете к выбору автоматических программ.

#### Режим 2.

•Нажмите на кнопку «ЛИЧНЫЙ ПОВАР» два раза. Напротив режима 2 с правой стороны дисплея загорится красный индикатор.

•В верхнем окошке дисплея появится индикация времени «01:00», в нижнем – индикация температуры «120». При необходимости отрегулируйте время и температуру режима. Для этого воспользуйтесь кнопками «ВРЕМЯ+» и «ВРЕМЯ-». С каждым нажатием на кнопку «ВРЕМЯ+» время приготовления увеличивается на 1 минуту. С нажатием на кнопку «Время-» время уменьшается на 1 минуту.

•Для изменения температуры нажимайте на кнопки «ТЕМПЕРАТУРА+» и «ТЕМПЕРАТУРА-». С каждым нажатием на кнопку «ТЕМПЕРАТУРА+» температура приготовления увеличивается на 1 градус. С нажатием на кнопку «ТЕМПЕРАТУРА-» температура уменьшается на 1 градус.

•Нажмите на кнопку «СТАРТ». Через несколько секунд программа запустится, и в верхнем окошке дисплея начнется обратный отсчет времени, а температура, отображаемая в нижнем окошке, начнет повышаться.

•В процессе приготовления температура будет повышаться и понижаться в зависимости от давления внутри прибора.

•После отключения программы прозвучит короткий звуковой сигнал. На дисплее в верхнем окошке появится индикация «ВВ-», в нижнем – первоначально выставленная температура.

•Прозвучит 11 коротких звуковых сигналов, и мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.

•Для того, чтобы отключить функцию поддержания температуры, нажмите на кнопку «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ».



## ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Для того, чтобы включить данную функцию, нажмите на кнопку «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» еще раз.
- Для выхода из Режима 2 нажмите на кнопку «МЕНЮ 1» или «МЕНЮ 2», после чего Вы перейдете к выбору автоматических программ.

### Режим 3.

- Нажмите на кнопку «ЛИЧНЫЙ ПОВАР» три раза. Напротив режима 3 с правой стороны дисплея загорится красный индикатор.
- В верхнем окошке дисплея появится индикация времени «01:30», в нижнем – индикация температуры «130». При необходимости отрегулируйте время и температуру режима. Для этого воспользуйтесь кнопками «ВРЕМЯ+» и «ВРЕМЯ-». С каждым нажатием на кнопку «Время+» время приготовления увеличивается на 1 минуту. С нажатием на кнопку «ВРЕМЯ-» время уменьшается на 1 минуту.
- Для изменения температуры нажимайте на кнопки «ТЕМПЕРАТУРА+» и «ТЕМПЕРАТУРА-». С каждым нажатием на кнопку «ТЕМПЕРАТУРА+» температура приготовления увеличивается на 1 градус. С нажатием на кнопку «ТЕМПЕРАТУРА-» температура уменьшается на 1 градус.
- Нажмите на кнопку «СТАРТ». Через несколько секунд программа запустится, и в верхнем окошке

дисплея начнется обратный отсчет времени, а температура, отображаемая в нижнем окошке, начнет повышаться.

- В процессе приготовления температура будет повышаться и понижаться в зависимости от давления внутри прибора.

•После отключения программы прозвучит короткий звуковой сигнал. На дисплее в верхнем окошке появится индикация «ВВ-», в нижнем – первоначально выставленная температура.

•Прозвучит 11 коротких звуковых сигналов, и мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.

•Для того, чтобы отключить функцию поддержания температуры, нажмите на кнопку «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ».

- Для того, чтобы включить данную функцию, нажмите на кнопку «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» еще раз. Для выхода из Режима 3 нажмите на кнопку «МЕНЮ 1» или «МЕНЮ 2», после чего Вы перейдете к выбору автоматических программ.

личный повар	ТЕМПЕРАТУРА			ВРЕМЯ		
	МИН.	АВТОМАТ.	МАКС.	МИН.	АВТОМАТ.	МАКС.
1	35	110	165	05	45	24.00
2	35	120	165	45	1.00	24.00
3	35	130	165	45	1.30	24.00

## РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

МЕНЮ 1	ТЕМПЕРАТУРА			ВРЕМЯ		
	МИН.	АВТО-МАТ.	МАКС.	МИН.	АВТО-МАТ.	МАКС.
РИС	ПРОГРАММА РАБОТАЕТ, ПОКА НЕ ВЫКИПИТ ВСЯ ЖИДКОСТЬ. ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА НЕ РЕГУЛИРУЮТСЯ.					
КАША	80	95	100	20	45	1.00
СУП	80	95	100	30	45	2.00
ТУШЕНИЕ	80	100	105	45	1.00	3.00
ДЕТСКОЕ МЕНЮ	80	100	115	50	1.00	3.00
ТОМЛЕНИЕ	60	70	80	45	2.00	3.00
МОЛОЧНАЯ КАША	80	95	100	30	45	1.00
СУП-ПЮРЕ	80	95	100	45	2.00	3.00
ЖАРЕНАЯ РЫБА	120	140	150	45	1.00	3.00
НА ПАРУ	95	104	106	15	1.00	3.00
КОРОЧКА	120	140	150	30	1.00	2.00
ПОДОГРЕВ МОЛОКА	40	60	70	10	20	40
ХОЛОДЕЦ	130	150	160	1.00	2.00	5.00
СТЕРИЛИЗАЦИЯ	95	100	105	15	30	45
ВАРЕНЬЕ	120	140	150	50	1.15	3.00
УХА	100	120	140	30	45	2.00



## РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

МЕНЮ 2	ТЕМПЕРАТУРА			ВРЕМЯ		
	МИН.	А В Т О - МАТ.	МАКС.	МИН.	А В Т О - МАТ.	МАКС.
ЖАРКА	140	155	165	15	45	1.00
ЗАПЕКАНИЕ	130	150	160	30	1.00	3.00
ФРИТЮР	130	150	160	45	45	3.00
ПЛОВ	120	130	160	30	45	3.00
ТВОРОГ	65	75	95	45	1.00	1.30
МЯСО	80	100	105	45	1.00	3.00
ЙОГУРТ	100	120	150	45	1.00	3.00
ПИРОГ	36	39	42	6.00	8.00	12.00
ОВОЦИ	140	155	160	45	1.00	3.00
ПИЦЦА	90	100	110	30	45	1.00
ГРЕЧКА	110	125	145	30	40	1.00
РАГУ	80	95	100	30	45	2.00
ГОЛУБЦЫ	110	140	150	45	55	2.00
ЧИЗКЕЙК	120	140	160	30	1.00	3.00
ОВСЯНКА	110	125	145	30	45	1.00
СПАГЕТТИ	85	100	105	20	30	1.00
БОРЩ	85	100	105	20	45	1.00
ПТИЦА	80	95	100	30	1.00	2.00
ВЫПЕЧКА	110	140	160	30	1.00	2.00

## ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЯ

### ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЯ

Проблемы, указанные в таблице ниже, не являются дефектами изделия. Но если проблема остается неразрешенной, обратитесь в специализированный сервисный центр для осмотра и проведения надлежащего ремонта.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ
Рис получился недоваренным	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Неправильное соотношение риса и воды</li> <li>- Дно съемной чашки повреждено</li> <li>- Крышка прибора неплотно закрыта</li> <li>- Налет на внешней стороне съемной чашки и на нагревательном элементе</li> <li>- После приготовления рис не был промыт под струей воды</li> </ul>
Рис получился очень жестким	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Неправильное соотношение риса и воды</li> <li>- Дно съемной чашки повреждено</li> <li>- Крышка прибора неплотно закрыта</li> <li>- Крышка прибора неплотно закрыта или съемная чашка недостаточно чистая</li> </ul>
Рис получился слишком мягким	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Неправильное соотношение риса и воды</li> <li>- Крышка прибора неплотно закрыта</li> <li>- После приготовления рис не был промыт под струей воды</li> </ul>
Во время приготовления из мультиварки брызжет вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Неправильное соотношение риса и воды</li> <li>- Рис плохо промыт</li> <li>- Налет на внешней стороне съемной чашки и на нагревательном элементе</li> </ul>
Сильный запах из прибора после включения функции поддержания температуры	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Неправильное соотношение риса и воды</li> <li>- Рис плохо промыт</li> <li>- Дно съемной чашки повреждено</li> <li>- Крышка прибора неплотно закрыта</li> <li>- Во время работы прибора вилка шнура отошла от розетки</li> </ul>
Цвет риса изменился после включения функции поддержания температуры	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рис плохо промыт</li> <li>- Крышка прибора неплотно закрыта</li> <li>- Налет на внешней стороне съемной чашки и на нагревательном элементе</li> <li>- Функция поддержания температуры установлена на время больше 12 часов или недостаточно риса для данного режима</li> <li>- В съемной чашке с рисом находится ложка</li> <li>- Функция поддержания температуры установлена для холодного риса</li> <li>- Во время работы прибора вилка шнура отошла от розетки</li> <li>- Съемная чашка недостаточно чистая</li> </ul>
Рис получился слишком сухим после режима поддержания температуры	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Крышка прибора неплотно закрыта</li> <li>- Налет на внешней стороне съемной чашки и на нагревательном элементе</li> <li>- Функция поддержания температуры установлена на время больше 12 часов или недостаточно риса для данного режима</li> </ul>
Молоко или молочная каша сбежали	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Не наполняйте кашу мультиварки до краев;</li> <li>- Добавьте в чашу мультиварки продукты, установите сверху чашу для приготовления на пару, закройте крышку мультиварки. Чаша для приготовления на пару удержит молоко внутри и не даст ему сбежать.</li> </ul>
Внутри дисплея образовался конденсат	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обратитесь в сервисный центр</li> </ul>



## ОЧИСТКА И УХОД

### ОЧИСТКА И УХОД

ВНИМАНИЕ! Всегда отключайте прибор от электросети перед его очисткой.

ВНИМАНИЕ! Убедитесь в том, что прибор полностью остыл.

\* При очистке съемной чаши для приготовления, паровой чаши и внешнего покрытия мультиварки используйте только мягкую губку, теплую воду и неабразивное моющее средство. Не пользуйтесь щетками с металлической проволокой и растворителями для очистки загрязненных частей мультиварки.

\* Для того, чтобы очистить поверхность кор-

пуса и крышку, используйте только влажную ткань. Не используйте абразивные моющие средства.

\* Если остатки блюда прилипли к съемной или к паровой чаше, перед очисткой оставьте их на некоторое время в воде.

\* Не погружайте корпус прибора в воду и не мойте его под проточной водой.

\* Съемную чашу для приготовления и паровую чашу можно мыть в посудомоечной машине. При этом, следите за тем, чтобы съемная чаша не повредилась о составные части машины.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Модель: МС-2211

Питание: 220-240 В/50-60 Гц

Мощность: 900 В

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

### УТИЛИЗАЦИЯ ЭТОГО ПРОДУКТА



БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ  
Вы можете помочь в охране окружающей среды!

Пожалуйста, всегда соблюдайте правило: передавайте неработающее электрическое оборудование в соответствующий пункт сбора отходов.