

Mirta®

МУЛЬТИВАРКА- СКОРОВАРКА MC-2201



ІНСТРУКЦІЯ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ

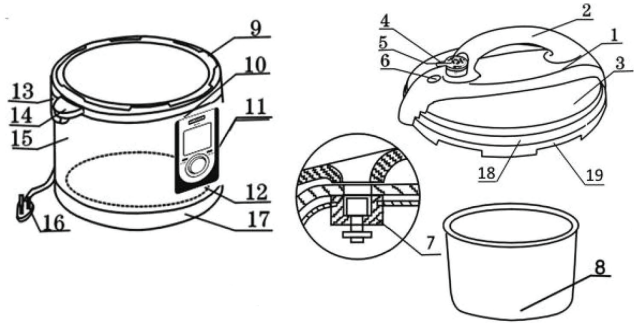
Дякуємо Вам за придбання даного виробу.
Щоб забезпечити його ефективне використання, рекомендуємо
УВАЖНО ТА ПОВНІСТЮ ПРОЧИТАТИ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ.

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) зі зменшеними фізичними або розумовими 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 ручку для пристрою, не обмотуйте його навколо гострих поверхонь або кутів.
- Тримайте шнур подалі від гарячих поверхонь або поверхонь, що нагріваються.
- Не використовуйте прилад із пошкодженим 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 ручку.
- 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 береже 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 стравною, 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 перешкоджали 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 такий відстані від розетки, щоб шнур живлення не розтягувався.
- **УВАГА!** Підключайте пристрій лише до заземленої належним чином розетки.

1. Основа ручки
2. Ручка
3. Кришка
4. Клапан контролю тиску
5. Запобіжний клапан
6. Клапан поплавку
7. Поплавок
8. З'ємна чаша для приготування
9. Корпус
10. Пластиковий обід
11. Контрольна панель
12. Нагрівальний елемент
13. Контейнер для збору конденсату
14. Ручки для пересування
15. Сталевий корпус
16. Шнур живлення
17. База
18. Основа фіксуючого кільця
19. Фіксує кільце



АКСЕСУАРИ

МІРНИЙ СТАКАН, ЛОЖКА ТА ОПОЛОНИК	ЗНІМНА 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 пару чашу, вийміть її 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 пошкоджень 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 меблі під час її експлуатації.

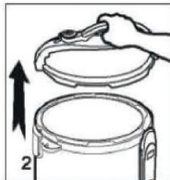
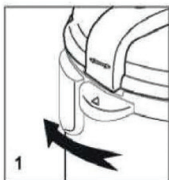
ПОПЕРЕДНЯ ТЕПЛОВА ОБРОБКА М'ЯСА

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

На приготування страв у скороварці-мультиварці потрібно на 2/3 менше часу, ніж на приготування традиційним способом. Якщо традиційно страва готується 1 годину, то у скороварці-мультиварці цей час становить 20 хвилин завдяки тому, що всередині приладу страва знаходиться під високим тиском.

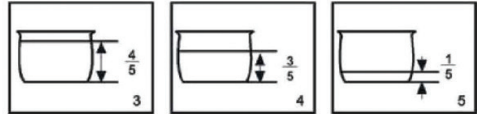
- Для того, щоб відкрити прилад, міцно візьміться за ручку кришки, поверніть кришку за годинниковою стрілкою та потягніть на себе (Мал. 1, 2).



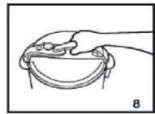
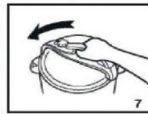
- Вийміть з'ємну чашу для приготування, покладіть в неї необхідні інгредієнти та додайте воду. Не наповнюйте чашу більше, ніж на 4/5 від її об'єму.

УВАГА! Всередині чаші зображена умовна шкала пропорцій для круп та води: ПРАВОРУЧ – КІЛЬКІСТЬ МІРНИХ СТАКАНІВ КРУ-

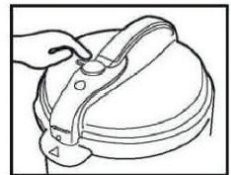
ПИ; ЛІВОРУЧ – КІЛЬКІСТЬ ВОДИ. МАКСИМАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ КРУПИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ – 10 СТАКАНІВ, РІДИНИ - 4/5 ВІД ОБ'ЄМУ ЧАШІ (Мал. 3, 4, 5).



- Поставте чашу у скороварку-мультиварку, попередньо переконавшись у тому, що її зовнішня поверхня суха та чиста.
- Злегка поверніть чашу так, щоб вона була рівномірно закріплена на гриуючій поверхні.
- Закрийте кришку. Для цього поверніть її проти годинникової стрілки до повної фіксації. Злегка підніміть прилад, щоб переконались у тому, що кришка правильно закрита і добре зафіксована (Мал. 6, 7, 8).



- Поверніть запобіжний клапан праворуч у положення «БЕЗ ПАРИ» (Мал. 9).



- Підключіть прилад до електромережі. Увімкнетеся дисплей та прозвучить один короткий звуковий сигнал. На дисплеї з'явиться індикація «0000». Використовуйте програмне меню для вибору тієї програми приготування, що підходить до даної страви.
- Після вибору програми над кнопкою загориться червоний індикатор, а на дисплеї з'явиться час приготування страви за замовчуванням. Час приготування відображається у вигляді літери «P» та кількості хвилин, що залишилися до відключення програми.
- Поки червоний індикатор над кнопкою програми та час приготування на дисплеї будуть блимати, Ви можете регулювати час приготування від 5 хвилин до 12 годин з інтервалом в 1, 5, 10 хвилин в залежності від обраної програми. Для зміни часу скористайтесь кнопками «+» і «-». З кожним натисканням на кнопку «+» час приготування збільшується на 1 хвилину. З натисканням на кнопку «-» час зменшується на 1 хвилину.
- Програма запуститься автоматично. Прилад розігріватиметься протягом декількох хвилин. Червоний індикатор і час приготування перестануть блимати, а на дис-

плеї індикація «00» завігає змійкою. Коли необхідний рівень тиску всередині приладу буде досягнутий, почнеться зворотній відлік часу до закінчення процесу приготування.

- Після відключення програми Ви почуєте характерне клацання. Прозвучать три коротких звукових сигнали. На дисплеї з'явиться індикація «----», і скороварка-мультиварка автоматично перейде у режим підтримання температури. Над кнопкою «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ» загориться червоний індикатор.
- 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 скороварку-мультиварку від електромережі.

УВАГА! Після завершення процесу приготування поверніть запобіжний клапан лворуч у положення «скидання пари». Не відкривайте кришку приладу поки не вийде пара.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

1. Кнопки «СУП», «ПЛОВ», «РАГУ/БОБОВІ», «РИС/ГРЕЧКА», «МОЛОЧНА КАША», «ТОМЛІННЯ/ХОЛОДЕЦЬ», «ПИРИГ/ВИПІЧКА», «ЙОГУРТ/СИР», «СМАЖЕННЯ», «ТУШКУВАННЯ», «НА ПАРІ» - для ввімкнення програм приготування.
2. Кнопка "СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ" – для ввімкнення/вимикання функції збереження страви гарячою та для скасування обраних налаштувань і програм приготування. Для скасування функцій та програм натисніть на кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДІГРІВ» один раз. При цьому на дисплеї з'явиться індикація «0000».
3. Кнопка "ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ" – для ввімкнення функції відкладення старту.
4. Кнопка "+" – для збільшення часу приготування (у хвиликах).
5. Кнопка "-" – для зменшення часу приготування (у хвиликах).
6. Кнопка "ОСОБИСТИЙ ПОВАР" – для переходу на ручний режим приготування страви.

ОПИС ПРОГРАМ

СУП

Дана програма чудово підходить для приготування супів та бульйонів.

Час приготування за замовчуванням – 40 хвилин. Ви можете регулювати час від 10 хвилин до 8 годин з інтервалом у 5 хвилин.

ПЛОВ

Програма «ПЛОВ» призначена для приготування плову. Час приготування за замовчуванням – 25 хвилин. Ви можете регулювати час від 10 хвилин до 2 годин з інтервалом у 5 хвилин.

РАГУ / БОБОВІ

Дана програма призначена для приготування рагу та різних видів бобів: квасолі, гороху тощо.

Час приготування за замовчуванням – 40 хвилин. Ви можете регулювати час від 5 хвилин до 8 годин з інтервалом у 5 хвилин.

РИС / ГРЕЧКА

Програма "РИС/ГРЕЧКА" призначена для приготування рису та різних видів каш.

Час приготування за замовчуванням – 15 хвилин. Ви можете регулювати час від 5 хвилин до 4 годин з інтервалом в 1 хвилину.

МОЛОЧНА КАША

У даній програмі можна готувати різні види молочних каш.

Час приготування за замовчуванням – 10 хвилин. Ви можете регулювати час від 5 хвилин до 4 годин з інтервалом в 1 хвилину.

ТОМЛІННЯ / ХОЛОДЕЦЬ

Програма «ТОМЛІННЯ/ХОЛОДЕЦЬ» призначена для повільного приготування м'яса та інших страв.

Час приготування за замовчуванням – 1 година 30 хвилин. Ви можете регулювати час від 15 хвилин до 20 годин з інтервалом у 5 хвилин.

ПИРИГ / ВИПІЧКА

Дана програма призначена для приготування кексів, пірогів та інших хлібобулочних виробів.

Час приготування за замовчуванням – 50 хвилин. Ви можете регулювати час від 10 хвилин до 8 годин з інтервалом у 5 хвилин.

ЙОГУРТ / СИР

Дана програма призначена для приготування домашнього йогурту та сиру. Для приготування йогурту використовуйте стаканчики.

Час приготування за замовчуванням – 8 годин. Ви можете регулювати час від 5 хвилин до 12 годин з інтервалом у 10 хвилин.

СМАЖЕННЯ

За допомогою даної програми Ви можете смажити й пасерувати різні страви з відкритою кришкою.

Час приготування за замовчуванням – 15 хвилин. Ви можете регулювати час від 5 хвилин до 2 годин з інтервалом в 1 хвилину.

ТУШКУВАННЯ

Програма "ТУШКУВАННЯ" призначена для тушкування курки, риби, овочів, голубців, м'яса та морепродуктів.

Час приготування за замовчуванням – 35 хвилин. Ви можете регулювати час від 10 хвилин до 10 годин з інтервалом у 5 хвилин.

НА ПАРІ

Програма призначена для приготування курки, риби, овочів, голубців, м'яса та вареників на парі. Для цього скористайтесь паровою чашею.

Час приготування за замовчуванням – 15 хвилин. Ви можете регулювати час від 5 хвилин до 2 годин з інтервалом в 1 хвилину.

РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

НАЗВА ПРОГРАМИ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ/ІНТЕРВАЛ ЧАСУ			ВІДКЛАДЕННЯ СТАРТУ НА 24 ГОД. (ТАК/НІ)	КОМЕНТАРІ
	ЗА ЗАМОВЧУВАННЯМ	МІН	МАКС.		
СУП	40 хв.	10 хв.	8 год.	ТАК	ПРИГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ. ЗВОРОТНИЙ ВІДЛІК ЧАСУ ПОЧНЕТЬСЯ ПІСЛЯ ТОГО, ЯК НЕОБХІДНІ ТЕМПЕРАТУРА І ТИСК БУДУТЬ ДОСЯГНУТІ. ПІСЛЯ ВІДКЛЮЧЕННЯ ПРОГРАМИ УВІМКНЕТЬСЯ ФУНКЦІЯ ПІДРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ (ДО 12 ГОДИН)
	ІНТЕРВАЛ ЧАСУ: 5 хв				
ПЛОВ	25 хв.	10 хв.	2 год.	ТАК	ПРИГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ. ЗВОРОТНИЙ ВІДЛІК ЧАСУ ПОЧНЕТЬСЯ ПІСЛЯ ТОГО, ЯК НЕОБХІДНІ ТЕМПЕРАТУРА І ТИСК БУДУТЬ ДОСЯГНУТІ. ПІСЛЯ ВІДКЛЮЧЕННЯ ПРОГРАМИ УВІМКНЕТЬСЯ ФУНКЦІЯ ПІДРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ (ДО 12 ГОДИН)
	ІНТЕРВАЛ ЧАСУ: 5 хв				
РАГУ/БОБОВІ	40 хв.	5 хв.	8 год.	ТАК	ПРИГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ. ЗВОРОТНИЙ ВІДЛІК ЧАСУ ПОЧНЕТЬСЯ ПІСЛЯ ТОГО, ЯК НЕОБХІДНІ ТЕМПЕРАТУРА І ТИСК БУДУТЬ ДОСЯГНУТІ. ПІСЛЯ ВІДКЛЮЧЕННЯ ПРОГРАМИ УВІМКНЕТЬСЯ ФУНКЦІЯ ПІДРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ (ДО 12 ГОДИН)
	ІНТЕРВАЛ ЧАСУ: 5 хв				
РИС/ГРЕЧКА	15 хв.	5 хв.	4 год.	ТАК	ПРИГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ. ЗВОРОТНИЙ ВІДЛІК ЧАСУ ПОЧНЕТЬСЯ ПІСЛЯ ТОГО, ЯК НЕОБХІДНІ ТЕМПЕРАТУРА І ТИСК БУДУТЬ ДОСЯГНУТІ. ПІСЛЯ ВІДКЛЮЧЕННЯ ПРОГРАМИ УВІМКНЕТЬСЯ ФУНКЦІЯ ПІДРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ (ДО 12 ГОДИН)
	ІНТЕРВАЛ ЧАСУ: 1 хв				
МОЛОЧНА КАША	10 хв.	5 хв.	4 год.	ТАК	ПРИГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ. ЗВОРОТНИЙ ВІДЛІК ЧАСУ ПОЧНЕТЬСЯ ПІСЛЯ ТОГО, ЯК НЕОБХІДНІ ТЕМПЕРАТУРА І ТИСК БУДУТЬ ДОСЯГНУТІ. ПІСЛЯ ВІДКЛЮЧЕННЯ ПРОГРАМИ УВІМКНЕТЬСЯ ФУНКЦІЯ ПІДРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ (ДО 12 ГОДИН)
	ІНТЕРВАЛ ЧАСУ: 1 хв				
ТОМЛІННЯ/ХОЛОДЕЦЬ	1 год. 30 хв.	15 хв.	10 год.	ТАК	ПРИГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ. ЗВОРОТНИЙ ВІДЛІК ЧАСУ ПОЧНЕТЬСЯ ПІСЛЯ ТОГО, ЯК НЕОБХІДНІ ТЕМПЕРАТУРА І ТИСК БУДУТЬ ДОСЯГНУТІ. ПІСЛЯ ВІДКЛЮЧЕННЯ ПРОГРАМИ УВІМКНЕТЬСЯ ФУНКЦІЯ ПІДРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ (ДО 12 ГОДИН)
	ІНТЕРВАЛ ЧАСУ: 5 хв				
ПИРІГ/ВИПІЧКА	50 хв.	10 хв.	8 год.	ТАК	ФУНКЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ. ЗВОРОТНИЙ ВІДЛІК ЧАСУ ПОЧНЕТЬСЯ АВТОМАТИЧНО. ПІСЛЯ ВІДКЛЮЧЕННЯ ПРОГРАМИ УВІМКНЕТЬСЯ ФУНКЦІЯ ПІДРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ (ДО 2 ГОДИН).
	ІНТЕРВАЛ ЧАСУ: 5 хв				

НАЗВА ПРОГРАМИ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ/ІНТЕРВАЛ ЧАСУ			ВІДКЛАДЕННЯ СТАРТУ НА 24 ГОД. (ТАК/НІ)	КОМЕНТАРІ
	ЗА ЗАМОВЧУВАННЯМ	МІН	МАКС.		
ЙОГУРТ/СИР	8 год.	5 хв.	12 год.	НІ	ФУНКЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ. ЗВОРОТНІЙ ВІДЛІК ЧАСУ ПОЧНЕТЬСЯ АВТОМАТИЧНО.
	ІНТЕРВАЛ ЧАСУ: 5 хв. -1 год.-інтервал 5 хв. 1 год.-12 год.-інтервал 10 хв.				
СМАЖЕННЯ	15 хв.	5 хв.	2 год.	НІ	ФУНКЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ. РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ ГОТУВАТИ СТРАВУ ПРИ ВІДКРИТІЙ КРИШЦІ. ЗВОРОТНІЙ ВІДЛІК ЧАСУ ПОЧНЕТЬСЯ АВТОМАТИЧНО. ПІСЛЯ ВІДКЛЮЧЕННЯ ПРОГРАМИ УВІМКНЕТЬСЯ ФУНКЦІЯ ПІДРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ (ДО 4 ГОДИН)
	ІНТЕРВАЛ ЧАСУ: 1 хв				
ТУШКУВАННЯ: КУРКА РИБА ОВОЧІ ГОЛУБЦІ М'ЯСО ВАРЕНИКИ	35 хв. 20 хв. 20 хв. 40 хв. 40 хв. 15 хв.	10 хв.	10 год.	ТАК	ПРИГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ. ЗВОРОТНІЙ ВІДЛІК ЧАСУ ПОЧНЕТЬСЯ ПІСЛЯ ТОГО,ЯК НЕОБХІДНІ ТЕМПЕРАТУРА І ТИСК БУДУТЬ ДОСЯГНУТІ.ПІСЛЯ ВІДКЛЮЧЕННЯ ПРОГРАМИ УВІМКНЕТЬСЯ ФУНКЦІЯ ПІДРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ(ДО 12 ГОДИН)
	ІНТЕРВАЛ ЧАСУ: 5 хв				
НА ПАРІ: КУРКА РИБА ОВОЧІ ГОЛУБЦІ М'ЯСО ВАРЕНИКИ	15 хв. 11 хв. 10 хв. 18 хв. 20 хв. 10 хв.	5 хв.	2 год.	ТАК	ПРИГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ. ЗВОРОТНІЙ ВІДЛІК ЧАСУ ПОЧНЕТЬСЯ ПІСЛЯ ТОГО,ЯК НЕОБХІДНІ ТЕМПЕРАТУРА І ТИСК БУДУТЬ ДОСЯГНУТІ.ПІСЛЯ ВІДКЛЮЧЕННЯ ПРОГРАМИ УВІМКНЕТЬСЯ ФУНКЦІЯ ПІДРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ(ДО 12 ГОДИН)
	ІНТЕРВАЛ ЧАСУ: 1 хв				

РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

ФУНКЦІЇ

ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Після закінчення процесу приготування для всіх програм, ОКРІМ ПРОГРАМИ «ЙОГУРТ/СИР», АВТОМАТИЧНО вмикається функція підтримання температури приготованої страви.

- Для того, щоб зупинити функцію підтримання температури, натисніть на кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДГРІВ» один раз, при цьому на дисплеї загориться індикація «0000».
- Для того, щоб увімкнути дану функцію, натисніть на кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДГРІВ» два рази, при цьому на дисплеї з'явиться індикація «----» і над кнопкою загориться червоний індикатор.

ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ

Для автоматичних програм приготування (окрім програм «ЙОГУРТ/СИР» та «СМАЖЕННЯ») передбачена додаткова функція – відкладення старту.

- Для того, щоб увімкнути дану функцію, виберіть програму, натисніть на кнопку «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» та встановіть час, через який має розпочатись приготування. Для цього натискайте на кнопки «+» та «-». З кожним натисканням на кнопку «+» час приготування збільшується на 1 годину. З натисканням на кнопку «-» час зменшується на 1 хвилину. Інтервал часу – 30 хвилин. Максимальний час відкладення приготування – 24 години.
- Над кнопкою програми та над кнопкою «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» загоряться червоні індикатори. Програма запуститься і на дисплеї почнеться зворотній відлік часу.
- Страва почне готуватись у той момент, коли таймер закінчить свій відлік. По закінченні процесу приготування Ви почуєте характерне клацання. Ви почуєте три коротких звукових сигнали. На дисплеї з'явиться індикація «----», і скороварка-мультиварка автоматично перейде у режим підтримання температури. Над кнопкою «СКАСУВАННЯ/ПІДГРІВ» загориться червоний індикатор.
- Для того, щоб відключити функцію підтримання температури, натисніть на кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДГРІВ».
- Для того, щоб увімкнути дану функцію, натисніть на кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДГРІВ» ще раз.
- Від'єднайте скороварку-мультиварку від електромережі.

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

ОСОБИСТІЙ ПОВАР

Дана функція призначена для ручного регулювання часу приготування. Для встановлення часу натисніть на кнопку «ОСОБИСТІЙ ПОВАР». На дисплеї з'явиться початковий час 2 хвилини. Ви можете регулювати час від 2 хвилин до 2 годин.

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, парової чаші та зовнішнього покриття скороварки-мультиварки використовуйте тільки м'яку губку, теплу воду та неабразивний миючий засіб. Не користуйтеся щітками з металевим дротом та розчинниками для очищення забруднених частин скороварки-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 парову чашу можна мити у посудомийній машині. При цьому, стежте за тим, щоб з'ємна чаша не пошкодилась об складові частини машини.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Модель: MC-2201
Живлення: 220-240 В/50 Гц
Потужність: 1000 Вт

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"> - Неправильне співвідношення рису та води - Дно з'ємної чаші пошкоджено - Кришка приладу нещільно закрита - Наліт на зовнішній поверхні з'ємної чаші та на нагрівальному елементі - Після приготування рис не був промитий під струменем води
Рис вийшов дуже жорстким	<ul style="list-style-type: none"> - Неправильне співвідношення рису та води - Дно з'ємної чаші пошкоджено - Кришка приладу нещільно закрита - Кришка приладу нещільно закрита або з'ємна чаша недостатньо чиста
Рис вийшов занадто м'яким	<ul style="list-style-type: none"> - Неправильне співвідношення рису та води - Кришка приладу нещільно закрита - Після приготування рис не був промитий під струменем води
Колір рису змінився після увімкнення функції підтримання температури	<ul style="list-style-type: none"> - Рис погано промитий - Кришка приладу нещільно закрита - Наліт на зовнішній поверхні з'ємної чаші та на нагрівальному елементі - Функція підтримання температури встановлена на час, більший за 12 годин, або недостатньо рису для даного режиму - У з'ємній чаші з рисом знаходиться ложка - Функція підтримання температури встановлена для холодного рису - Під час роботи приладу вилка шнуру відійшла від розетки - Кришка приладу нещільно закрита або з'ємна чаша
Рис вийшов занадто сухим після режиму підтримання температури	<ul style="list-style-type: none"> - Кришка приладу нещільно закрита - Наліт на зовнішній поверхні з'ємної чаші та на нагрівальному елементі - Функція підтримання температури встановлена на час, більший за 12 годин, або недостатньо рису для даного режиму
Інше	<ul style="list-style-type: none"> - Функція підтримання температури встановлена на час, більший за 12 годин, або недостатньо рису для даного режиму

УТИЛІЗАЦІЯ ЦЬОГО ПРОДУКТУ



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

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





МУЛЬТИВАРКА- СКОРОВАРКА МС-2201



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Благодарим Вас за покупку данного изделия. Чтобы обеспечить его эффективное использование, рекомендуем внимательно и полностью прочесть прилагаемую инструкцию.

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 или умственными 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.
- 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 после приготовления блюда. Всегда отставляйте крышку так, чтобы пар не попал Вам в лицо.
- Не пытайтесь открыть крышку во время приготовления или до того, как уровень давления снизится.
- Не закрывайте и не блокируйте клапаны.
- 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.

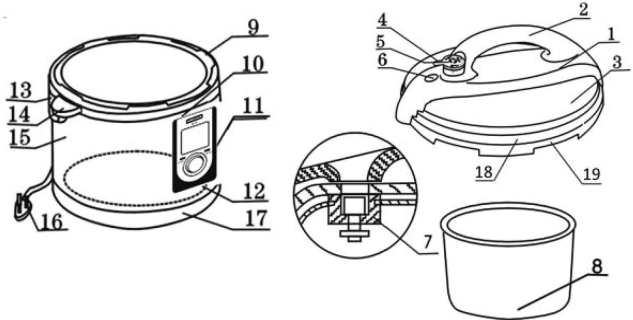
ВНИМАНИЕ! Во избежание пожара, удара электрическим током и нанесения другого вреда здоровью, не погружайте прибор, шнур питания или вилку в воду или в другую жидкость.

- Будьте особенно осторожны, когда передвигаете прибор с горячим блюдом, во-дой 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 пожара, удара электрическим током или травм используйте только рекомендуемые производителем аксессуары и инструменты.
- 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 мерную ложку и половник, которые входят 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.
- Устанавливайте 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.

ВНИМАНИЕ! Подключайте прибор только к заземленной должным образом розетке.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

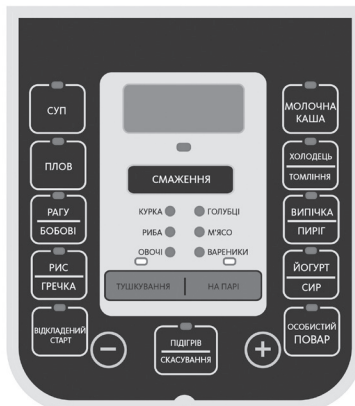
1. Основа ручки
2. Ручка
3. Крышка
4. Клапан контроля давления
5. Предохранительный клапан
6. Клапан поплавка
7. Поплавок
8. Съемная чаша для приготовления
9. Корпус
10. Пластиковый обод
11. Контрольная панель
12. Нагревательный элемент
13. Контейнер для сбора конденсата
14. Ручки для перемещения
15. Стальной корпус
16. Шнур питания
17. База
18. Основа фиксирующего кольца
19. Фиксирующее кольцо



АКСЕССУАРЫ

Мерный стакан и 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 паровую чашу, 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.

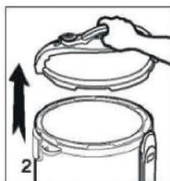
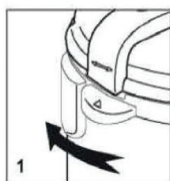
ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА МЯСА

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 внутрь оставалось сырым). Такая предварительная тепловая обработка поможет сохранив мясо ароматным и сочным.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

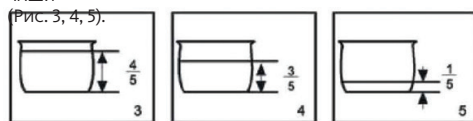
На приготовление блюд в скороварке-мультиварке требуется на 2/3 меньше времени, чем на приготовление традиционным способом. Если традиционно блюдо готовится 1 час, то в скороварке-мультиварке это время составляет 20 минут благодаря тому, что внутри прибора блюдо находится под высоким давлением.

- Для того, чтобы открыть прибор, крепко возьмитесь за ручку крышки, поверните крышку по часовой стрелке и потяните на себя (Рис. 1, 2).

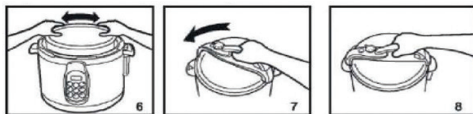


- Выньте съемную чашу для приготовления, положите в нее необходимые ингредиенты и добавьте воду. Не наполняйте чашу больше, чем на 4/5 от ее объема. **ВНИМАНИЕ!** Внутри чаши изображена условная шкала пропорций для крупы и воды: справа – количество мерных стаканов крупы;

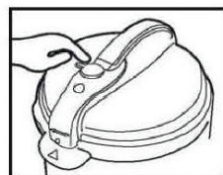
слева – количество воды. Максимальное количество крупы для приготовления – 10 стаканов, жидкости – 4/5 от объема чаши



- Поставьте чашу в скороварку-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. Для этого поверните ее против часовой стрелки до полной фиксации. Слегка приподнимите прибор, чтобы убедиться в том, что



- Поверните предохранительное устройство «без пара» (Рис. 9).



- Подключите прибор к электросети. Включится дисплей и прозвучит один короткий звуковой сигнал. На дисплее появится индикация «0000». Используйте программное меню для выбора той программы приготовления, которая подходит к данному блюду.
- После выбора программы над кнопкой загорится красный индикатор, а на дисплее появится время приготовления по умолчанию. Время приготовления отображается в виде буквы «Р» и количества минут, оставшихся до отключения программы.
- Пока красный индикатор над кнопкой программы и время приготовления на дисплее будут мигать, Вы можете регулировать время приготовления от 5 минут до 12 часов с интервалом в 1, 5, 10 минут в зависимости от выбранной программы. Для изменения времени воспользуйтесь кнопками «+» и «-». С каждым нажатием на кнопку «+» время приготовления увеличивается на 1 минуту. С нажатием на кнопку «-» время уменьшается на 1 минуту.
- Программа запустится автоматически. Прибор будет

РАЗОГРЕВАТЬСЯ в течение нескольких минут.

Красный индикатор и время приготовления перестанут мигать, а на дисплее индикация "00" забегает змейкой. Когда необходимый уровень давления внутри прибора будет достигнут, начнется обратный отсчет времени до окончания процесса приготовления.

- После отключения программы Вы услышите характерный щелчок. Прозвучат три коротких звуковых сигнала. На дисплее появится индикация «----», и скороварка-мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры. Над кнопкой «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» загорится красный индикатор.

- 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 скороварку-мультиварку от электросети.

ВНИМАНИЕ! После завершения процесса приготовления поверните предохранительный клапан влево в положение «СБРОС ПАРА». Не открывайте крышку прибора, пока пар не выйдет.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопки «СУП», «ПЛОВ», «РАГУ/БОБОВЫЕ», «РИС/ГРЕЧКА», «МОЛОЧНАЯ КАША», «ТОМЛЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ», «ПИРОГ/ВЫПЕЧКА», «ЙОГУРТ/ТВОРОГ», «ЖАРКА», «ТУШЕНИЕ», «НА ПАРУ» - для включения программ приготовления.

2. Кнопка «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» – для включения/выключения функции сохранения блюда горячим и отмены выбранных настроек и программ приготовления.

Для отмены функций и программ нажмите на кнопку «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» один раз. При этом на дисплее появится индикация "0000".

Для включения функции поддержания температуры нажмите на кнопку «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» два раза. При этом над кнопкой загорится красный индикатор, а на дисплее появится индикация «----».

3. Кнопка " ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ" – для включения функции отсрочки старта.

4. Кнопка "+" – для увеличения времени приготовления (в минутах).

5. Кнопка "-" – для уменьшения времени приготовления (в минутах).

6. Кнопка "ЛИЧНЫЙ ПОВАР" – для перехода на ручной режим приготовления блюда.

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ

СУП

Данная программа прекрасно подходит для приготовления супов и бульонов.

Время приготовления по умолчанию – 40 минут. Вы можете регулировать время от 10 минут до 8 часов с интервалом в 5 минут.

ПЛОВ

Программа «ПЛОВ» предназначена для приготовления плова.

Время приготовления по умолчанию – 25 минут. Вы можете регулировать время от 10 минут до 2 часов с интервалом в 5 минут.

РАГУ / БОБОВЫЕ

Данная программа предназначена для приготовления различных видов бобов: фасоли, гороха и т.д.

Время приготовления по умолчанию – 40 минут. Вы можете регулировать время от 5 минут до 8 часов с интервалом в 5 минут.

РИС / ГРЕЧКА

Программа "РИС/ГРЕЧКА" предназначена для приготовления риса и различных видов каш.

Время приготовления по умолчанию – 15 минут. Вы можете регулировать время от 5 минут до 4 часов с интервалом в 1 минуту.

МОЛОЧНАЯ КАША

В данной программе можно готовить различные виды молочных каш.

Время приготовления по умолчанию – 10 минут. Вы можете регулировать время от 5 минут до 4 часов с интервалом в 1 минуту.

ТОМЛЕНИЕ / ХОЛОДЕЦ

Программа «ТОМЛЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ» предназначена для медленного приготовления мяса и других блюд.

Время приготовления по умолчанию – 1 час 30 минут. Вы можете регулировать время от 15 минут до 20 часов с интервалом в 5 минут.

ПИРОГ / ВЫПЕЧКА

Данная программа предназначена для приготовления кексов, пирогов и других хлебобулочных изделий.

Время приготовления по умолчанию – 50 минут. Вы можете регулировать время от 10 минут до 8 часов с интервалом в 5 минут.

ЙОГУРТ / ТВОРОГ

Данная программа предназначена для приготовления домашнего йогурта и творога. Для приготовления йогурта используйте стаканчики.

Время приготовления по умолчанию – 8 часов. Вы можете регулировать время от 5 минут до 12 часов с интервалом в 5 или 10 минут.

ЖАРКА

С помощью данной программы Вы можете жарить и пассеровать различные блюда с открытой крышкой.

Время приготовления по умолчанию – 15 минут. Вы можете регулировать время от 5 минут до 2 часов с интервалом в 1 минуту.

ТУШЕНИЕ

Программа "ТУШЕНИЕ" предназначена для тушения курицы, рыбы, овощей, голубцов, мяса и морепродуктов.

Время приготовления по умолчанию – 35 минут. Вы можете регулировать время от 10 минут до 10 часов с интервалом в 5 минут.

НА ПАРУ

Программа предназначена для приготовления курицы, рыбы, овощей, голубцов, мяса и вареников на пару. Для этого воспользуйтесь паровой чашей.

Время приготовления по умолчанию – 15 минут. Вы можете регулировать время от 5 минут до 2 часов с интервалом в 1 минуту.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

НАЗВАНИЕ ПРОГРАММЫ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / ИНТЕРВАЛ ВРЕМЕНИ			ОТМЕНА СТАРТА НА 24 Ч. (ДА / НЕТ)	КОММЕНТАРИИ
	ПО УМОЛЧАНИЮ	МИН	МАКС.		
суп	40 мин.	10 мин.	8 мин.	ДА	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ. ОБРАТНЫЙ ОТСЧЕТ ВРЕМЕНИ НАЧНЕТСЯ ПОСЛЕ ТОГО, КАК НЕОБХОДИМЫЕ ТЕМПЕРАТУРА И ДАВЛЕНИЕ БУДУТ ДОСЯГНУТЫ. ПОСЛЯ ОТКЛЮЧЕНИЯ ПРОГРАММЫ ВКЛЮЧАЕТСЯ ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ (ДО 12 ЧАСОВ)
	ИНТЕРВАЛ ВРЕМЕНИ: 5 мин.				
плов	25 мин.	10 мин.	2 ч.	ДА	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ. ОБРАТНЫЙ ОТСЧЕТ ВРЕМЕНИ НАЧНЕТСЯ ПОСЛЕ ТОГО, КАК НЕОБХОДИМЫЕ ТЕМПЕРАТУРА И ДАВЛЕНИЕ БУДУТ ДОСЯГНУТЫ. ПОСЛЯ ОТКЛЮЧЕНИЯ ПРОГРАММЫ ВКЛЮЧАЕТСЯ ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ (ДО 12 ЧАСОВ)
	ИНТЕРВАЛ ВРЕМЕНИ: 5 мин.				
РАГУ/БОБОВЫЕ	40 мин.	5 мин.	8 ч.	ДА	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ. ОБРАТНЫЙ ОТСЧЕТ ВРЕМЕНИ НАЧНЕТСЯ ПОСЛЕ ТОГО, КАК НЕОБХОДИМЫЕ ТЕМПЕРАТУРА И ДАВЛЕНИЕ БУДУТ ДОСЯГНУТЫ. ПОСЛЯ ОТКЛЮЧЕНИЯ ПРОГРАММЫ ВКЛЮЧАЕТСЯ ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ (ДО 12 ЧАСОВ)
	ИНТЕРВАЛ ВРЕМЕНИ: 5 мин.				
РИС/ГРЕЧКА	15 мин.	5 мин.	4 ч.	ДА	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ. ОБРАТНЫЙ ОТСЧЕТ ВРЕМЕНИ НАЧНЕТСЯ ПОСЛЕ ТОГО, КАК НЕОБХОДИМЫЕ ТЕМПЕРАТУРА И ДАВЛЕНИЕ БУДУТ ДОСЯГНУТЫ. ПОСЛЯ ОТКЛЮЧЕНИЯ ПРОГРАММЫ ВКЛЮЧАЕТСЯ ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ (ДО 12 ЧАСОВ)
	ИНТЕРВАЛ ВРЕМЕНИ: 1 мин.				
МОЛОЧНАЯ КАША	10 мин.	5 мин.	4 ч.	ДА	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ. ОБРАТНЫЙ ОТСЧЕТ ВРЕМЕНИ НАЧНЕТСЯ ПОСЛЕ ТОГО, КАК НЕОБХОДИМЫЕ ТЕМПЕРАТУРА И ДАВЛЕНИЕ БУДУТ ДОСЯГНУТЫ. ПОСЛЯ ОТКЛЮЧЕНИЯ ПРОГРАММЫ ВКЛЮЧАЕТСЯ ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ (ДО 12 ЧАСОВ)
	ИНТЕРВАЛ ВРЕМЕНИ: 1 мин.				
ТОМЛЕНИЕ/ХОЛОДЕЦ	1 ч. 30 мин.	15 мин.	10 ч.	ДА	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ. ОБРАТНЫЙ ОТСЧЕТ ВРЕМЕНИ НАЧНЕТСЯ ПОСЛЕ ТОГО, КАК НЕОБХОДИМЫЕ ТЕМПЕРАТУРА И ДАВЛЕНИЕ БУДУТ ДОСЯГНУТЫ. ПОСЛЯ ОТКЛЮЧЕНИЯ ПРОГРАММЫ ВКЛЮЧАЕТСЯ ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ (ДО 12 ЧАСОВ)
	ИНТЕРВАЛ ВРЕМЕНИ: 5 мин.				
ПИРОГ/ВЫПЕЧКА	50 мин.	10 мин.	8 ч.	ДА	ФУНКЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ. ОБРАТНЫЙ ОТСЧЕТ ВРЕМЕНИ НАЧНЕТСЯ АВТОМАТИЧЕСКИ. ПОСЛЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ ПРОГРАММЫ ВКЛЮЧАЕТСЯ ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ (ДО 2 ЧАСОВ).
	ИНТЕРВАЛ ВРЕМЕНИ: 5 мин.				

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

НАЗВАНИЕ ПРОГРАММЫ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / ИНТЕРВАЛ ВРЕМЕНИ			ОТМЕНА СТАРТА НА 24 Ч. (ДА / НЕТ)	КОММЕНТАРИИ
	ПО УМОЛЧАНИЮ	МИН	МАКС.		
ЙОГУРТ/ТВОРОГ	8 ч.	5 мин.	12 ч.	НЕТ	функция мультиварки. Обратный отсчет времени начнется автоматически.
	ИНТЕРВАЛ ВРЕМЕНИ: 5 мин. -1 ч.-интервал 5 мин. 1 ч.-12 ч.-интервал 10 м.				
ЖАРКА	15 мин.	5 мин.	2 ч.	НЕТ	функция мультиварки. Рекомендуется готовить блюдо при открытой крышке. Обратный отсчет времени начнется автоматически. После отключения программы включается функция поддержания температуры (до 4 часов)
	ИНТЕРВАЛ ВРЕМЕНИ: 1 мин				
ТУШЕНИЕ: КУРИЦА РЫБА ОВОЩИ ГОЛУБЦЫ МЯСО ВАРЕНИКИ	35 мин. 20 мин. 20 мин. 40 мин. 40 мин. 15 мин.	10 мин.	10 ч.	ДА	приготовление под давлением. Обратный отсчет времени начнется после того, как необходимые температура и давление будут достигнуты. После отключения программы включается функция поддержания температуры (до 12 часов)
	ИНТЕРВАЛ ВРЕМЕНИ: 5 мин.				
НА ПАРУ: КУРИЦА РЫБА ОВОЩИ ГОЛУБЦЫ МЯСО ВАРЕНИКИ	15 мин. 11 мин. 10 мин. 18 мин. 20 мин. 10 мин.	5 мин.	2 ч.	ДА	приготовление под давлением. Обратный отсчет времени начнется после того, как необходимые температура и давление будут достигнуты. После отключения программы включается функция поддержания температуры (до 12 часов)
	ИНТЕРВАЛ ВРЕМЕНИ: 1 мин.				

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ФУНКЦИИ

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

- После окончания процесса приготовления для всех программ, кроме программы «ЙОГУРТ/ТВОРОГ», автоматически включается функция поддержания температуры приготовленного блюда.
- Для того, чтобы остановить функцию поддержания температуры, нажмите на кнопку «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» один раз, при этом на дисплее загорится индикатор «0000».
- Для того, чтобы включить данную функцию, нажмите на кнопку «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» два раза, при этом на дисплее появится индикация «----» и над кнопкой загорится красный индикатор.

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

- Для автоматических программ приготовления (кроме программ «ЙОГУРТ/ТВОРОГ» и «ЖАРКА») 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 нажмите на кнопку «+» и «-». С каждым нажатием на кнопку «+» время приготовления увеличивается на 1 час. С нажатием на кнопку «-» время уменьшается на 1 минуту. Интервал времени – 30 минут. Максимальное время отсрочки приготовления – 24 часа.
- Над кнопкой программы и над кнопкой «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» загорятся красные индикаторы. Программа запустится и на дисплее начнется обратный отсчет времени.
- Блюдо начнет готовиться в тот момент, когда таймер закончит свой отсчет. По окончании процесса приготовления Вы услышите характерный щелчок. Прозвучат три коротких звуковых сигнала. На дисплее появится индикация «----», и скороварка-мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры. Над кнопкой «ОТМЕНА/ПОДОГРЕВ» загорится красный индикатор.
- 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 скороварку-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 регулирования времени приготовления. Для установки времени нажмите на кнопку «ЛИЧНЫЙ ПОВАР». На дисплее появится начальное время 2 минуты. Вы можете регулировать время от 2 минут до 2 часов.

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 скороварки-мультиварки используйте только мягкую губку, теплую воду и неабразивное моющее средство. Не пользуйтесь щетками с металлической проволокой и растворителями для очистки загрязненных частей скороварки-мультиварки.
- * Для того, чтобы очистить поверхность корпуса 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-2201

Питание: 220-240 В/50 Гц

Мощность: 1000 Вт

ПРОБЛЕМЫ, УКАЗАННЫЕ В ТАБЛИЦЕ НИЖЕ, НЕ ЯВЛЯЮТСЯ ДЕФЕКТАМИ ИЗДЕЛИЯ. НО ЕСЛИ ПРОБЛЕМА ОСТАЕТСЯ НЕРАЗРЕШЕННОЙ, ОБРАТИТЕСЬ В СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР ДЛЯ ОСМОТРА И ПРОВЕДЕНИЯ

Проблема	Возможные причины
Рис получился недоваренным	<ul style="list-style-type: none"> - Неправильное соотношение риса и воды - Дно съемной чаши повреждено - Крышка прибора неплотно закрыта - Налет на внешней стороне съемной чаши и на нагревательном элементе - После приготовления рис не был промыт под струей воды
Рис получился очень жестким	<ul style="list-style-type: none"> - Неправильное соотношение риса и воды - Дно съемной чаши повреждено - Крышка прибора неплотно закрыта - Крышка прибора неплотно закрыта или съемная чаша недостаточно чистая
Рис получился слишком мягким	<ul style="list-style-type: none"> - Неправильное соотношение риса и воды - Крышка прибора неплотно закрыта - После приготовления рис не был промыт под струей воды
Во время приготовления из мультиварки брызжет вода	<ul style="list-style-type: none"> - Неправильное соотношение риса и воды - Рис плохо промыт - Налет на внешней стороне съемной чаши и на нагревательном элементе
Сильный запах из прибора после включения функции поддержания температуры	<ul style="list-style-type: none"> - Неправильное соотношение риса и воды - Рис плохо промыт - Дно съемной чаши повреждено - Крышка прибора неплотно закрыта - Во время работы прибора вилка шнура отошла от розетки
Цвет риса изменился после включения функции поддержания температуры	<ul style="list-style-type: none"> - Рис плохо промыт - Крышка прибора неплотно закрыта - Налет на внешней стороне съемной чаши и на нагревательном элементе - Функция поддержания температуры установлена на время больше 12 часов или недостаточно риса для данного режима - В съемной чаше с рисом находится ложка - Функция поддержания температуры установлена для холодного риса - Во время работы прибора вилка шнура отошла от розетки - Крышка прибора неплотно закрыта или съемная чаша недостаточно чистая
Рис получился слишком сухим после режима поддержания температуры	<ul style="list-style-type: none"> - Крышка прибора неплотно закрыта - Налет на внешней стороне съемной чаши и на нагревательном элементе - Функция поддержания температуры установлена на время больше 12 часов или недостаточно риса для данного режима
Другое	<ul style="list-style-type: none"> - Функция поддержания температуры установлена на время больше 12 часов или недостаточно риса для данного режима

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.