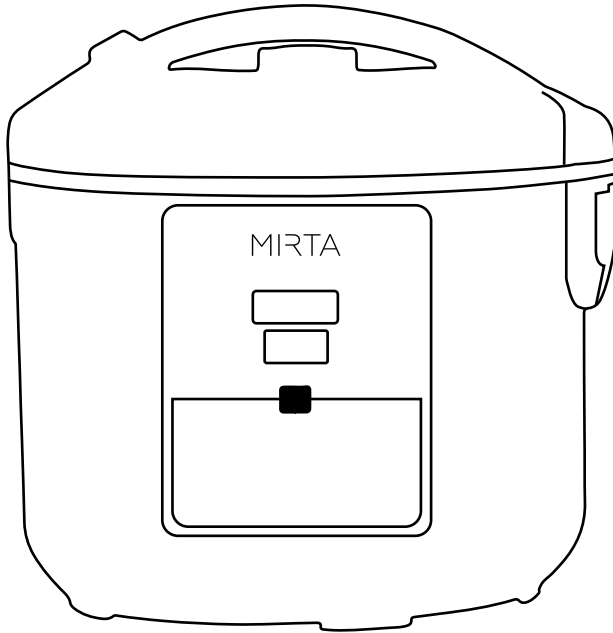


MIRTA

природний вибір

МУЛЬТИВАРКА МС-2211, МС-2211 В



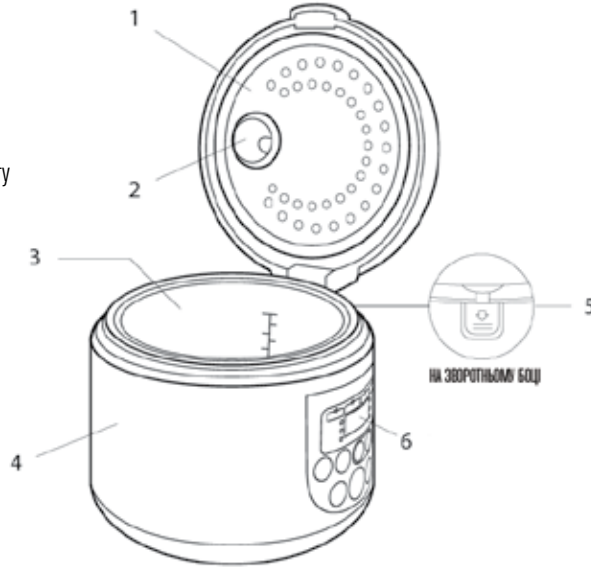
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Дякуємо, що обрали мультиварку Mirta!
Щоб забезпечити її тривале та ефективне використання, уважно прочитайте цю інструкцію.

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

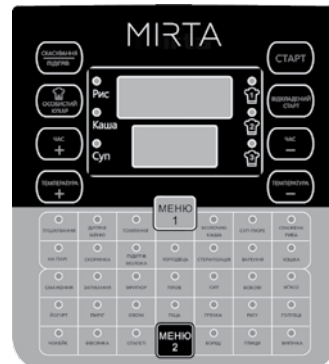
- Перед першим підключенням приладу до електромережі переконайтесь у тому, що технічні характеристики виробу, зазначені на коробці, відповідають параметрам Вашої мережі.
 - Цей прилад не призначений для користування особами (зокрема малолітніми дітьми) зі зменшеними фізичними або розумовими психічними 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.
 - Перед підключенням мультитварки переконайтеся, що нагрівальний елемент, датчик температури і зовнішня поверхня внутрішньої ємності чисті та сухі.
 - Мультитварка 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 пошкодженням шнуром живлення або вилкою, а також після впливу рідин, падіння або будь-яких інших пошкоджень. Щоб уникнути удару електричним струмом, не намагайтесь самостійно розібрати 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. Завжди відставляйте кришку так, щоб пара не потрапила Вам в обличчя.
 - Не торкайтесь корпусу або кришки мультитварки відразу після відключення програми. При переміщенні приладу беріться тільки за ручку.
 - Щоб уникнути опіків, дайте страві охолонути, перед її вживанням. Температура страви, приготованої у мультитварці, буде значно вищою, ніж при традиційному приготуванні.
 - 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 охолонув 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 ложку, яка входить до комплекту виробу. Не розрізайте страву всередині чаші.
 - Не готуйте у мультитварці без з'ємної чаші. Перед експлуатацією приладу переконайтесь у тому, що чаша встановлена правильно.
 - 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.
- Увага! Підключайте пристрій лише до заземленої належним чином розетки.

1. Кришка
2. Отвір для виходу пари
3. Чаша
4. Корпус
5. Контейнер для збору конденсату
6. Панель управління з дисплеєм



Мірний стакан, ложка та ополоник	Чаша	Чаша для приготування на парі	Шнур живлення	Стаканчики для йогурту

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



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 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 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 сирим). 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, води – 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 гріючій 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 «ОСОБИСТІЙ КУХАР» – для переходу на ручний режим приготування страви.
Функція «ОСОБИСТІЙ 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 обраного 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 страви.
5. Кнопка "ЧАС+" – для збільшення часу приготування (у хвиликах).
6. Кнопка "ЧАС-" – для зменшення часу приготування (у хвиликах).
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, Бобові, М'ясо, Йогурт, Пиріг, Овочі, Піца, Гречка, Рагу, Голубці, Чізкейк, Вісянка, Спагеті, Борщ, Птиця, Випічка].

ОПИС ПРОГРАМ

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 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.
- Від'єднайте мультиварку від електромережі.

Як використовувати інші програми приготування див. програму «КАША».

ФУНКЦІЯ 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.

- 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/ПІДГРІВ».
 - Для того, щоб увімкнути дану функцію, натисніть на кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДГРІВ» 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.

ОСОБИСТІЙ КУХАР

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

РЕЖИМ 1

- Натисніть на кнопку «ОСОБИСТІЙ КУХАР» один раз. Навпроти режиму 1 з правого боку дисплею загориться червоний індикатор.
- У верхньому віконці дисплею з'явиться індикація часу «01:45», 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/ПІДГРІВ».
- Для того, щоб увімкнути дану функцію, натисніть на кнопку «СКАСУВАННЯ/ПІДГРІВ» 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 «ОСОБИСТІЙ 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

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	85	90	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	80	85	90	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

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/Десерт	130	150	160	45	45	3.00
Плов	120	130	160	30	45	3.00
Сир /Повільне варіння	65	75	95	45	1.00	1.30
М`ясо/Бобові	80	100	105	45	1.00	3.00
Тушковане м`ясо	100	120	150	45	1.00	3.00
Йогурт	36	39	42	6.00	8.00	12.00
Пиріг	140	155	160	45	1.00	3.00
Овочі	90	100	110	30	45	1.00
Піца / Торт	110	125	145	30	40	1.00
Гречка	80	95	100	30	45	2.00
Рагу	110	140	150	45	55	2.00
Голубці	120	140	160	30	1.00	3.00
Чізкейк	110	125	145	30	45	1.00
Вівсянка	85	100	105	20	30	1.00
Спагеті	85	100	105	20	45	1.00
Борщ	80	95	100	30	1.00	2.00
Птиця	100	135	150	30	1.00	2.00
Випічка	110	140	160	30	1.00	2.00

Проблеми, зазначені у таблиці нижче, не є дефектами виробу. Але якщо проблема залишається невіршеною, 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 - 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
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
Молоко або молочна каша збігли	<ul style="list-style-type: none"> - не наповнюйте кашу мультиварки до країв; - додайте в чашу мультиварки продукти, встановіть зверху чашу для приготування на парі, закрийте кришку мультиварки. Чаша для приготування на парі утримає молоко всередині і не дасть йому збігти
Всередині дисплею утворився конденсат	<ul style="list-style-type: none"> - Зверніться до сервісного центру

Увага! Завжди відключайте прилад від електромережі перед його очищенням.

Увага! Переконайтесь у тому, що прилад повністю охолонув.

- Під час очищення чаші для приготування, чаші для приготування на парі, стаканчиків для йогурту та зовнішнього покриття мультиварки використовуйте тільки м'яку губку, теплу воду та неабразивний миючий засіб. Не користуйтеся щітками з металевим ворсом 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 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 та чашу для приготування на парі можна мити у посудомийній машині. При цьому, стежте за тим, щоб з'ємна чаша не пошкодилась об складові частини машини.
- Під час приготування їжі можливе утворення конденсату, який скупчується в спеціальній порожнині і стікає в спеціальний контейнер, розташований на корпусі приладу. Щоб зняти контейнер, потягніть його на себе, вилийте конденсат і промийте контейнер, потім встановіть контейнер на місце.
- Конденсат навколо чаші легко видалити за допомогою кухонної серветки.

Технічні характеристики:

Живлення: 220-240 В/50-60 Гц

Потужність: 900 Вт