

# MIRTA

природний вибір

## Мультиварка MC-2215



## 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:

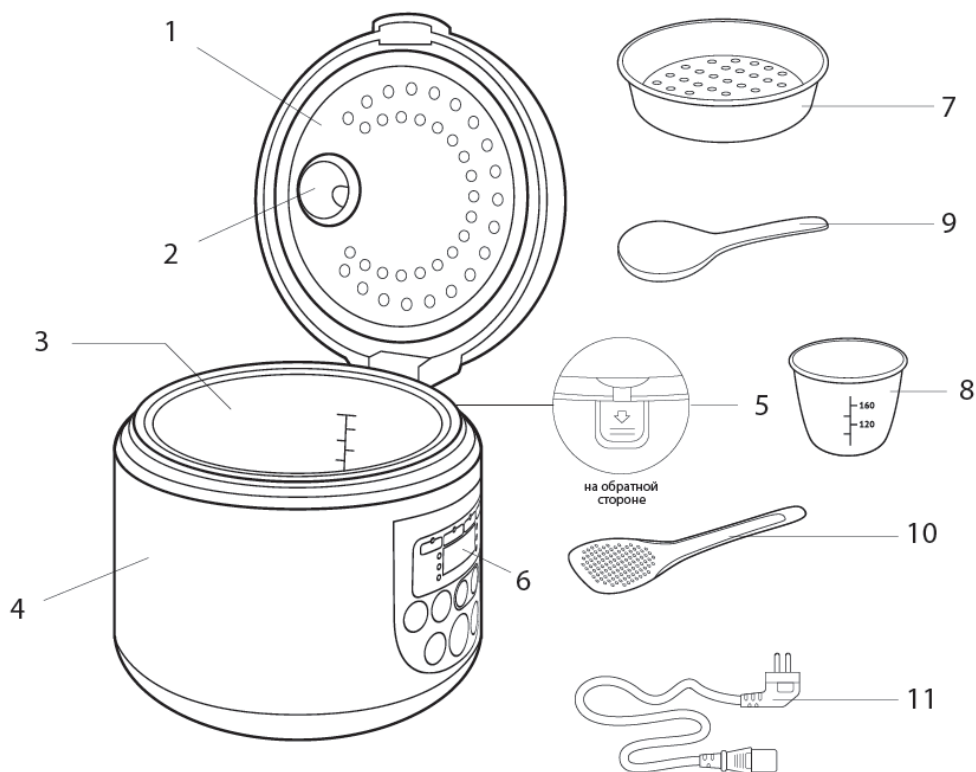
- Перед першим підключенням приладу до електромережі переконайтесь у тому, що технічні характеристики виробу, зазначені на коробці, відповідають параметрам Вашої мережі.
  - Цей прилад не призначений для користування особами (зокрема малолітніми дітьми) зі зменшеними фізичними або розумовими психічними 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 мультиварки переконайтесь, що нагрівальний елемент, датчик температури і зовнішня поверхня внутрішньої ємності чисті та сухі.
  - 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 тримайтесь 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 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. Завжди відставляйте кришку так, щоб пара не потрапила Вам в обличчя.
  - 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.
  - 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'мній 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 мультиварці 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.

# MIRTA

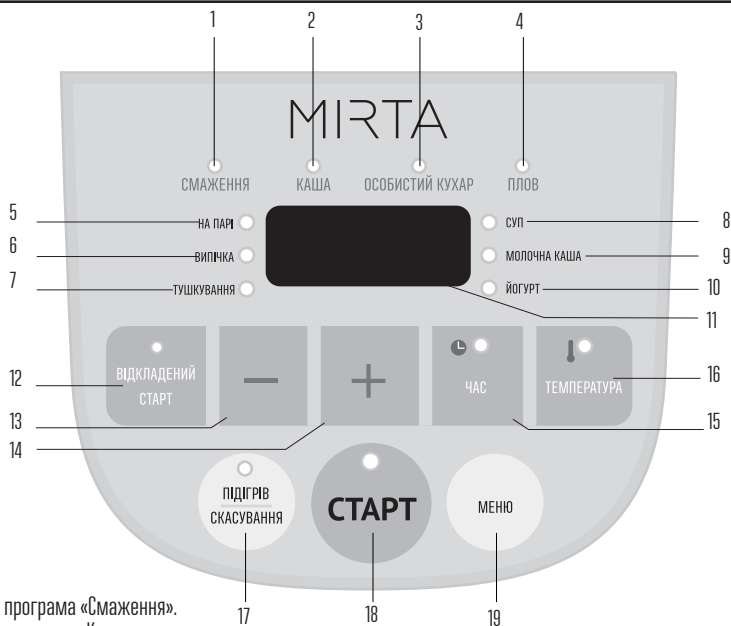
## ОПИС ПРИСТРОЮ

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

7. Чаша для приготування на парі
8. Мірний стакан
9. Черпак
10. Плоска ложка
11. Шнур електроживлення



СПЕЦИФІКАЦІЯ  
Живлення 220-240 В, 50 Гц  
Потужність 900 Вт



1. Автоматична програма «Смаження».
2. Автоматична програма «Каша».
3. Автоматична програма «Особистий Кухар»-кнопка вибору ручного режиму при якому Ви можете регулювати час та температуру приготування страви.
4. Автоматична програма «Плов».
5. Автоматична програма «На парі».
6. Автоматична програма «Випічка».
7. Автоматична програма «Тушкування».
8. Автоматична програма «Суп».
9. Автоматична програма «Молочна каша».
10. Автоматична програма «Йогурт».
11. Дисплей
12. «Відкладений старт»-увімкнення режиму установки відкладеного старту.
13. «-» - зменшення часу при встановленні часу приготування та відкладеного старту, зменшення температури в автоматичних програмах (окрім програми «Йогурт»)
14. «+» - збільшення часу при встановленні часу приготування та відкладеного старту, збільшення температури в автоматичних програмах (окрім програми «Йогурт»)
15. «Час» - включення режиму установки часу приготування.
16. «Температура»-установка температури приготування в автоматичних програмах, крім програми «Йогурт».
17. «Підігрів/Відміна» - включення/відключення функції підігріву, переривання роботи програми приготування; скидання зроблених налаштувань.
18. «Старт» - увімкнення заданої програми приготування.
19. «Меню» - вибір автоматичних режимів приготування на панелі.

## 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.

**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, вимийте 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 пошкодженнь 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 мультіварки, а іноді в процесі приготування з отвору виходу пари може виходити пар. Це нормальне явище. У зв'язку з цим, не ставте мультіварку безпосередньо під полицями або іншими предметами меблів під час її експлуатації.

**ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ**

В мультіварці передбачена можливість зміни часу приготування, встановленого для кожної програми. Крок зміни й можливий діапазон часу залежать від обраної програми приготування. Установка часу в найбільш широкому діапазоні значень можлива в програмі «Особистий кухар».

**ДЛЯ ЗМІНИ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ:**

1. Натисніть кнопку «Меню» та оберіть потрібну програму приготування. На дисплеї для кожної програми буде висвітлюватися час приготування за замовчуванням.
2. Натисніть кнопку «Час» для переходу в режим установки часу приготування. Індикатор кнопки і індикатор часу приготування (на дисплеї) будуть мигати.
3. Натискайте кнопку «+» або «-» для зміни значення часу. При натисканні на кнопку «+» значення часу буде збільшуватися, при натисканні на кнопку «-» - зменшуватися. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального значення установку часу буде продовжено з початку діапазону.

**ВАЖЛИВО!** При ручній установці часу приготування врахуйте можливий діапазон часу і крок установки, передбачений обраною вами програмою приготування, відповідно до таблиці програм приготування. Зворотний відлік заданого часу приготування в програмі «НА ПАРИ» починається тільки після закипання води і освіти достатнє кількості пара в чаші.

**ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ**

Ця функція дозволяє задати час, через який почне роботу обрана програма приготування, в діапазоні від 10 хвилин до 24 годин із кроком установки в 5 хвилини.

1. Натисніть кнопку «МЕНЮ», оберіть потрібну програму приготування.
2. Натисніть кнопку «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ». Індикатор кнопки і індикатор часу відкладеного старту (на дисплеї) будуть мигати.
3. Натискайте кнопку «+» або «-» для зміни значення часу. При натисканні на кнопку «+» значення часу буде збільшуватися, при натисканні на кнопку «-» - зменшуватися. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте потрібну кнопку. Після досягнення максимального значення установку часу буде продовжено з початку діапазону.
4. Натисніть кнопку «СТАРТ». Почнеться зворотний відлік часу, що залишився до запуску програми приготування.
5. Для скасування зроблених установок натисніть кнопку «ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ», після чого буде потрібно ввести всю програму приготування заново.

**ВАЖЛИВО!** Не рекомендується використовувати функцію відкладеного старту, якщо в складі страви використовуються продукти, що швидко снуються (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир і т. д.). У програмі «Смаження» функція «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» недоступна. При установці часу в функції «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» необхідно врахувати, що зворотний відлік часу в програмі «НА ПАРИ» починається тільки після закипання води.

**ФУНКЦІЯ ПІДТРИМКИ ТЕМПЕРАТУРИ ГОТОВИХ СТРАВ (АВТОПІДІГРІВ)**

Включається автоматично по завершенні роботи програми приготування і може підтримувати температуру готового блюда в межах 70-75 °C протягом 24 годин. На дисплеї відображається прямий відлік часу роботи в даному режимі. При необхідності автопідігрів можна відключити, натиснувши кнопку «ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ» (індикатор кнопки згасне). Ця функція недоступна в програмі «ЙОГУРТ».

**ПОПЕРЕДНЄ ВІДКЛЮЧЕННЯ АВТОПІДІГРІВУ**

В мультіварці передбачена можливість завчасного відключення функції автопідігріву після запуску основної програми приготування. Для цього після старту програми натисніть кнопку «СТАРТ», поки індикатор кнопки «ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ» не згасне. Щоб

знову включити автопідігрів, натисніть кнопку «СТАРТ» ще раз, загориться індикатор кнопки «ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ». Для вашої зручності в разі приготування страв при температурі до 70°C включно функція автопідігріву буде за замовчуванням відключена. При необхідності її можна включити вручну натисканням кнопки «СТАРТ» після запуску програми приготування (загориться індикатор кнопки «ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ»).

## Програма «ОСОБИСТИЙ КУХАР»

Призначена для приготування практично будь-яких страв по заданих користувачем параметрам температури і часу приготування.

## Програма «СМАЖЕННЯ»

Рекомендується для смаження м'яса, овочів, птиці, морепродуктів. Допускається смажити продукти з відкритою кришкою приладу. Функція «ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ» в даній програмі недоступна. Рекомендується обсмажувати продукти при відкритій кришці приладу - це дозволить отримати хрустку скоринку. Перед повторним використанням програми «СМАЖЕННЯ» дайте приладу повністю охолонути.

## Програма «КРУПИ»

Призначена для варіння круп і каш на воді.

## Програма «ПЛОВ»

Рекомендується для приготування різних видів плову. Слідкуйте за тим, щоб всі інгредієнти (включаючи рідину) перебували нижче максимальної позначки шкали на внутрішній поверхні чаші.

## Програма «НА ПАРІ»

Рекомендується для приготування на парі овочів, риби, м'яса, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого меню, а також для варіння овочів для гарнірів і салатів. У даній програмі відлік часу приготування починається після закипання води і утворення достатньої кількості пари.

При приготуванні овочів та інших продуктів на парі:

Налийте в чашу 500-600 мл води. Встановіть контейнер для приготування на парі в чашу. Відміряйте і підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх в контейнері для приготування на парі.

## Програма «ВИПІЧКА»

Програма рекомендується для випічки бісквітів, запіканок, пирогів з дріжджового та листкового тіста, а також для випічки різних сортів хліба.

1. Підготуйте тісто й інгредієнти відповідно до рецепта. Змастіть чашу маслом або маргарином, щоб готову випічку було легше витягти з чаші.

2. Викладіть тісто в чашу і вирівняйте його. Слідкуйте за тим, щоб рівень тіста був нижче максимальної позначки шкали на внутрішній поверхні чаші. Через 5-10 хвилин після закінчення роботи програми витягніть чашу з мультиварки. Потім переверніть її догори дном на лоток та витягніть готовий продукт.

**УВАГА!** Під час вилучення готового продукту з чаші використовуйте кухонні рукавиці або прихватки.

## Програма «ТУШКУВАННЯ»

Рекомендується для тушкування овочів, м'яса, птиці, морепродуктів, приготування холодцю.

## Програма «СУП»

Рекомендується для приготування різних перших блюд, компотів і маринадів, а також для варіння бобових продуктів.

## Програма «МОЛОЧНА КАША»

Рекомендується для приготування молочних каш, варення, джемів, фруктових желе і різних десертів.

Рекомендації з приготування молочних каш в мультиварці

Програма призначена для приготування каші з пастеризованого молока малої жирності. Щоб уникнути википання молока та отримати необхідний результат, рекомендується:

- ретельно промивати всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшоно і т. п.). Поки вода не стане прозорою;
- змащувати чашу мультиварки вершковим маслом перед приготуванням;
- дотримуватися пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з рекомендаціями книги рецептів, зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів строго пропорційно;
- при використанні цільного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1 : 1.

#### Програма «ЙОГУРТ»

За допомогою даної програми ви можете приготувати різні смачні й корисні йогурти у себе вдома. Також дана програма використовується для піднімання тіста. У даній програмі недоступні функція автопідігріву і функція зміни температури.

ПРОГРАМА	ПРИЗНАЧЕННЯ	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС	РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ	ЗМІНА ТЕМПЕРАТУРИ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ВІД 35-170°C	ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ	ПОЧАТОК ВІДЛІКУ ЧАСУ	ПІДІГРІВ
Особистий кухар	Приготування будь-яких страв з регулюванням температури та часу	від 35-170°C	від 3 хв до 12 год	2 хв - 1 год з кроком 1 хв., 1 год.-12 год. з кроком 5 хв.	+	+	після натискання кнопки "СТАРТ"	+
Смаження	Смаження м'яса, риби, овочей, грибів тощо	150°C	15 хв	5 хв - 1,5 год, крок 1 хв	+	-	після натискання кнопки "СТАРТ"	+
Каша	Приготування страв з круп	100°C	30 хв	5 хв - 2 год, крок 5 хв	+	+	після натискання кнопки "СТАРТ"	+
Плов	Приготування плову та різотто	110°C	60 хв	5 хв - 2 год, крок 5 хв	+	+	після натискання кнопки "СТАРТ"	+
На парі	Приготування дієтичних страв і дитячого харчування, стерилізація	100°C	30 хв	5 хв - 2 год, крок 5 хв	+	+	після закипання води	+
Випічка	Приготування запіканок, бісквітів, пирогів, брауні, чизкейків, домашнього хлібу	140°C	60 хв	15 хв - 4 год, крок 5 хв	+	+	після натискання кнопки "СТАРТ"	+
Тушкування	Тушкування м'яса, риби, грибів, овочів, приготування холодцю	99°C	40 хв	20 хв - 12 год, крок 5 хв	+	+	після натискання кнопки "СТАРТ"	+
Суп	Приготування супів, борщів, бульйонів, компотів	100°C	60 хв	5 хв - 8 год, крок 5 хв	+	+	після закипання води	+
Молочна каша	Приготування молочних каш і десертів	99°C	30 хв	5 хв - 1,5 год, крок 1 хв	+	+	після натискання кнопки "СТАРТ"	+
Йогурт	Приготування йогурту, кисломолочних продуктів, піднімання тіста	40°C	8 год	5 хв - 12 год, крок 5 хв	-	+	після натискання кнопки "СТАРТ"	-
Підігрів	Підтримання страви гарячою після завершення приготування	70°C		24 год				
Відкладений старт	Встановлення часу, коли страва має бути готовою			24 год, крок - 1 год/ 5 хв				

ПРОБЛЕМИ	СПОСОБИ ВИРІШЕННЯ
Страва не приготувалась до кінця:	Під час приготування не відкривайте кришку мультиварки без необхідності.
	Закривайте кришку до клацання. Переконайтеся, що ніщо не заважає щільному закриттю кришки приладу і ущільнювальна гумка на внутрішній кришці не деформована.
	Чаша повинна бути встановлена в корпус приладу рівно, щільно прилягаючи дном до нагрівального диска.
	Переконайтеся, що в робочій камері мультиварки немає сторонніх предметів. Не допускайте забруднень нагрівального диска
При смаженні продукт втратив форму нарізки	При звичайному смаженні перемішуйте блюдо не частіше ніж через кожні 5-7 хвилин
	Скоротіть час приготування або дотримуйтеся вказівок рецепта, адаптованого для даної моделі приладу
Випічка вийшла вологою	Обирайте інгредієнти відповідно до рецепту випічки. Намагайтеся не вибирати в якості інгредієнтів продукти, що містять занадто багато вологи, або використовуйте їх по можливості в мінімальних кількостях
	Намагайтеся виймати випічку з мультиварки відразу по приготуванні. За необхідності можете залишити продукт в мультиварці на недовгий термін при включеному автопідігріві.
Збігає їжа на режимі приготування «Молочна каша»	Покладіть до чаші менше продуктів. Також можна поставити в чашу мультиварки чашу для приготування на парі-вона додатково захистить страву від збігання.

## ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

Увага! Завжди відключайте прилад від електромережі перед його очищенням.

Увага! Переконайтеся 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 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 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 в 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.