

# Pioneer

## Руководство Пользователя



Мультиварка  
MC211/MC212



## **Уважаемый покупатель!**

Благодарим вас за то, что вы отдали предпочтение бытовой технике **PIONEER**.

Мультиварка PIONEER MC211/MC212 – современный многофункциональный прибор нового поколения для приготовления пищи. В его конструкции экологичность, компактность, экономичность, простота и удобство использования гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания.

Мультиварка PIONEER MC211/MC212 существенно экономит время, проводимое вами на кухне. Кроме того, она поможет освободить пространство, совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники.

10 автоматических программ с возможностью их ручной коррекции дают вам широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, жарка, выпечка. Вы быстро оцените пользу от функций отложенного старта и автоподогрева готовых блюд.

Специальная программа «Мой рецепт» позволяет самостоятельно настраивать температуру и время приготовления в соответствии с вашим гастрономическим замыслом.

Даже если вы никогда не умели готовить, с мультиваркой PIONEER MC211/MC212 это делать легко и просто! При этом ваша еда будет действительно вкусной и по-настоящему здоровой.

### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

*Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.*

## **СОДЕРЖАНИЕ**

НАЗНАЧЕНИЕ .....	5
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШЕЙ.....	8
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	8
УСТРОЙСТВО МУЛЬТИВАРКИ.....	9
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	9
ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ.....	10
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МОЛОЧНЫХ КАШ В МУЛЬТИВАРКЕ.....	22
ФУНКЦИЯ «АВТООЧИСТКА».....	22
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ .....	22
ЧИСТКА И УХОД.....	25
ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ.....	26
ОШИБКИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ.....	26
РЕКОМЕНДАЦИИ НАСТРОЕК ТЕМПЕРАТУРЫ В ПРОГРАММЕ «МОЙ РЕЦЕПТ».....	30
СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	30
ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР.....	31
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ .....	33
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	33
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	33
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	34

## НАЗНАЧЕНИЕ

Мультиварка представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях внутри помещений и может применяться:

- в квартирах, загородных домах;
- жильцами в гостиничных номерах, отелях и других местах, предназначенных для проживания;
- в местах, предназначенных для ночлега и завтрака;
- в пунктах питания сотрудников магазинов, офисов, фермерских хозяйств и других подразделений.

*Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование, а также обработка в мультиварке непищевых продуктов будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.*

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с изложенными здесь мерами безопасности и предосторожности и строго придерживайтесь их во время использования прибора:

- Перед включением прибора в сеть электропитания убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствует указанному на маркировке изделия.
- После транспортировки или хранения устройства в холодных (зимних) условиях необходимо выдерживать его при комнатной температуре не менее двух часов.
- При необходимости использования сетевого удлинителя, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может

привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.

- Обязательно подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление. Используя удлинитель, убедитесь, что он обеспечивает надежное заземление корпуса мультиварки.
- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для правильной установки УЗО обратитесь к специалисту.
- Перед использованием прибора внимательно осмотрите сам прибор, сетевой шнур и разъём для подключения сетевого шнура, расположенный на корпусе прибора. Убедитесь в том, что они не имеют повреждений. Не используйте прибор при наличии повреждений прибора, сетевого шнура или разъёма сетевого шнура.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Помните: случайное повреждение электрошнура может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электрическим током. Поврежденный электрошнур требует срочной замены.
- Устанавливайте устройство так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным.
- Не допускайте, чтобы шнур пи-

тания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур и опрокинуть на себя емкость с горячей пищей.

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его чистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за вилку, а не за провод.
- Перед тем, как отключить прибор от электросети, убедитесь, что он находится в режиме ожидания и ни одна программа не запущена.
- Размещайте устройство на сухой, ровной термостойкой поверхности, вдали от источников влаги, тепла и открытого огня.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте полотенцем или салфеткой во время работы. Это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Мультиварку не следует располагать в шкафу. Для нормальной работы прибора необходимо обеспечить свободное пространство для вентиляции не менее: 20 см сверху и не менее 5 см с боковых сторон.
- Не размещайте прибор в непосредственной близости от стены и мебели. Мультиварка должна быть установлена на расстоянии не менее 15 см от потенциально огнеопасных объектов, таких как мебель, шкафы, шторы и пр. Не включайте прибор в непосредственной близости от взрывчатых и легковоспламеняющихся материалов.
- Во время работы прибора крышка, чаша для приготовления продуктов, а также детали корпуса сильно нагреваются, не прика-

сайтесь к ним. Горячую чашу снимайте только за ручки, надев кухонные рукавицы.

- Во избежание ожогов горячим паром соблюдайте крайнюю осторожность, открывая крышку мультиварки.
- Не прикасайтесь к внутренней чаше во время работы мультиварки.
- Не используйте мультиварку без уплотнительного кольца крышки или если оно повреждено. Для замены уплотнительного кольца обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать устройство в местах с повышенной влажностью, вблизи источников влаги и емкостей с водой (например, в ванной, в непосредственной близости от кухонной раковины, в сырых подвальных помещениях, рядом с прудом или бассейном и т. д.).
- Запрещается погружать корпус прибора, сетевого шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости, или помещать их под струю воды!
- В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от электросети, вынув вилку сетевого шнура из электрической розетки. При этом ни в коем случае не опускайте в воду руки. По вопросу дальнейшего использования прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Не подвергайте прибор воздействию прямых солнечных лучей.
- Не заливайте воду в чашу, установленную в корпус мультиварки. При установке чаши в корпус прибора ее внешняя поверхность должна быть сухой и чистой. Случайное попадание вла-

- ги или посторонних предметов внутрь устройства может привести к его поломке.
- Избегайте попадания посторонних предметов и жидкостей в пространство между дном чаши и нагревательным элементом! Неисполнение этого правила может привести к появлению запаха гари, неестественных звуков, перегреву и к повреждению прибора. При возникновении необычных для нормальной работы мультиварки звуков, запахов, дыма и других явных нарушений работы прибора, необходимо немедленно отключить его от сети. Убедитесь в том, что между чашей и нагревательным элементом нет посторонних предметов или жидкостей. Если причина неисправности не обнаружена, следует обратиться в сервисный центр.
  - Используйте только те съёмные детали и аксессуары, которые входят в комплект поставки.
  - Не заменяйте чашу мультиварки другой емкостью либо чашей от другой мультиварки.
  - Не оставляйте устройство без присмотра, обязательно выключайте прибор и отключайте его от электросети, если вы им не пользуетесь.
  - Не включайте прибор без установленной внутрь чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это может привести к опасному перегреву прибора или повреждению антипригарного покрытия чаши.
  - Не оставляйте продукты или воду в мультиварке на длительное время.
  - Не заполняйте чашу продуктами выше отметки максимального уровня.
  - Не оставляйте открытой крышку устройства во время работы в любых режимах, кроме тех, при которых допускается работа с открытой крышкой.
  - При готовке продуктов на пару следите за уровнем жидкости в чаше, доливайте воду в чашу по мере необходимости. Не оставляйте устройство без присмотра!
  - Запрещается поднимать или перемещать устройство во время работы. Перемещайте мультиварку только предварительно отключив устройство от электросети, вынув чашу с продуктами и дав устройству остыть.
  - Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие высокой температуры, прямых солнечных лучей и влаги.
  - Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также его заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
  - При подозрении на неисправность немедленно отключите прибор от электросети. Недопустимо использование прибора при любых обнаруженных неисправностях.
  - Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или чинить прибор самостоятельно. В случае возникновения неис-

правностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры.

Неквалифицированный ремонт может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того, это лишит вас права дальнейшего гарантийного обслуживания.

**Производитель не несет ответственности за повреждения или ущерб, которые возникли в результате несоблюдения мер безопасности и порядка эксплуатации изделия, изложенных в данном руководстве.**

## ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАШЕЙ

- Устройство и его детали используйте строго по назначению. Запрещается использовать чашу для приготовления продуктов, устанавливая её на нагревательные приборы или варочные поверхности.
- Не заменяйте чашу другой ёмкостью, либо чашей от другой мультиварки.
- Следите за тем, чтобы поверхность нагревательного элемента и дно чаши всегда были чистыми и сухими.
- Не используйте чашу в качестве ёмкости для смешивания продуктов. Никогда не измельчайте продукты непосредственно в чаше во избежание повреждений антипригарного покрытия.
- Никогда не оставляйте и не храните в чаше какие-либо посторонние предметы.
- Не используйте чашу в качестве контейнера для хранения продуктов.
- Внутренняя поверхность чаши имеет покрытие, которое требует аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить

покрытие чаши, производитель рекомендует использовать аксессуар, идущие в комплекте с мультиваркой. Можно также использовать деревянные, пластиковые или силиконовые принадлежности. Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать антипригарное покрытие чаши. Антипригарное покрытие чаши мультиварки, поврежденное в ходе эксплуатации устройства не является основанием для гарантийной замены чаши.

- Не наливайте в чашу уксус, это может повредить покрытие.
- Не следует класть сильно охлажденные продукты сразу на разогретую поверхность чаши.
- Чтобы не повредить покрытие чаши, сразу после приготовления не помещайте чашу под холодную воду, дайте чаше сначала остыть.
- Чаша не предназначена для мытья в посудомоечной машине.
- Спустя некоторое время, чаша может поменять цвет из-за контакта с пищей, водой и моющими средствами. Это нормальное явление, и мультиварка может без опасений эксплуатироваться дальше.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультиварка .....	1 шт.
Чаша для приготовления .....	1 шт.
Шнур электропитания .....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару .....	1 шт.
Мерный стакан .....	1 шт.
Столовая ложка .....	1 шт.
Руководство по эксплуатации .	1 шт
Гарантийный талон .....	1 шт.



## УСТРОЙСТВО МУЛЬТИВАРКИ



1. Панель управления с дисплеем
2. Крышка
3. Кнопка для открытия крышки
4. Клапан выпуска пара
5. Корпус

## Аксессуары




## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### Дисплей панели управления

В верхней части панели управления располагается цифровой дисплей, на котором отображается в зависимости от текущего состояния мультиварки либо время приготовления, либо температура приготовления, либо время отложенного старта.

### Кнопки и индикаторы панели управления

 – Индикатор отложенного старта (отсрочки окончания приготовления).

 – Индикатор режима подогрева.

- Светящийся индикатор означает, что мультиварка находится в режиме подогрева.
- Мигающий индикатор означает, что после окончания выполнения программы мультиварка автоматически перейдет в режим «Подогрев». Прибор автоматически переходит в режим «Подогрев» после выполнения всех программ, кроме «Йогурт» и «Разогрев». После выполнения

программы «Мой рецепт» прибор автоматически переходит в режим «Подогрев» только если была установлена температура приготовления не менее 70°C.

**ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА** – Кнопка включения программы «Разогрев», отмены выполнения программы

- В режиме выбора программ, в ходе выполнения программы приготовления или после ее окончания нажатие данной кнопки прерывает выполнение программы, сбрасывает настройки и переводит прибор в режим ожидания.
- Если прибор находится в режиме ожидания (программы не запущены), то нажатие кнопки ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА немедленно включает программу разогрева блюда до температуры 70°C с прямым отсчетом времени разогрева.

**МЕНЮ** – Кнопка выбора одной из 10 программ приготовления.

Первое нажатие кнопки переведет мультиварку в режим «Мой рецепт». Загорится индикатор программы «Мой рецепт» и мультиварка будет ожидать установки параметров программы приготовления. Каждое последующее нажатие кнопки циклически переключает программы в списке вперед на одну. При этом на панели управления начинает мигать индикатор названия выбранной программы и раздается однократный звуковой сигнал.

При выборе любой из программ приготовления на дисплее будет отображаться установленное по умолчанию для данной программы время приготовления.

**+** – Кнопка увеличения времени приготовления / увеличения времени отсрочки приготовления/ увеличения температуры приготовления.

**-** – Кнопка уменьшения времени приготовления / уменьшения времени отсрочки приготовления/ уменьшения температуры приготовления.

**⏻** – Кнопка начала приготовления.

После выбора необходимой программы приготовления и коррекции параметров ее работы нажатие кнопки **⏻** запускает выполнение программы.

Если для выполнения программы был установлен режим отложенного старта, то на дисплее начинается обратный отсчет времени до окончания процесса приготовления. Когда истечет время отложенного старта (или если оно не было установлено, то сразу после запуска) мультиварка перейдет к выполнению программы приготовления с установленными ранее параметрами. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени до окончания выполнения программы приготовления.

**⚙️** – Кнопка выбора параметра настройки: время приготовления / время отсрочки приготовления / температура приготовления

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

### Перед первым использованием

Перед первым использованием данного устройства внимательно прочитайте руководство по его эксплуатации и сохраните в качестве справочника. Правильное исполь-

зование прибора может значительно продлить срок его службы.

Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, за исключением наклейки с названием модели и серийным номером. Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на гарантийное обслуживание.

Протрите корпус прибора мягкой влажной тканью. Чашу и другие комплектующие промойте теплой мыльной водой и тщательно просушите.

При первом использовании устройства возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае рекомендуем после окончания готовки произвести полную очистку мультиварки.

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность, чтобы не допустить случайного пролива жидкости из чаши. Устройство должно располагаться так, чтобы выходящий из него пар не попадал на электронные приборы, предметы и поверхности, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

Перед приготовлением пищи в мультиварке убедитесь в том, что ее внешние и видимые внутренние части не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

**Важно! Чистота и плотное соприкосновение поверхностей нагревателя и кастрюли являются залогом правильной работы мультиварки и точного выполнения заданных режимов!**

Чтобы устранить посторонние запахи, перед первым использованием рекомендуется прокипятить воду в мультиварке в режиме «На пару» в течение 30 минут при заполнении чаши наполовину. После окончания обработки отключите прибор от сети, дайте прибору остыть с открытой крышкой, слейте воду из чаши, протрите прибор насухо и оставьте его сушиться с открытой крышкой.

## Порядок работы

1. Откройте крышку прибора, нажав на кнопку открытия крышки.

·Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора освобождены от упаковки и не имеют загрязнений.

·Извлеките чашу из мультиварки.

**Внимание! Используйте только оригинальную чашу, не имеющую вмятин и деформаций, не заменяйте ее чашей от другой мультиварки либо другой емкостью.**

·Убедитесь, что между чашей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов или жидкости.

2. Поместите необходимые продукты в чашу

·Следуйте рецепту приготовления блюда и указаниям в описании программ приготовления.

3. Установите чашу в мультиварку

·Следите, чтобы чаша была правильно установлена на нагревательном элементе.

·Слегка поворачивайте внутреннюю чашу в мультиварке из стороны в сторону, пока она не установится в нужном положении на нагревательной поверхности.

·В программах «Жарка», «На пару» помещайте продукты в чашу только после предварительного прогрева чаши до ра-

бочей температуры. В программе «Жарка» прогрев осуществляется с установленной в прибор пустой чашей, с небольшим количеством масла на дне чаши. В программе «На пару» прогрев производится с водой в чаше, соответственно рецепту. Крышка прибора во время прогрева должна быть закрыта. Мультиварка подает звуковой сигнал, когда рабочая температура достигнута. При этом отсчет времени приготовления начинается только после звукового сигнала.

4. Крышка мультиварки может оставаться открытой или закрытой в зависимости от программы приготовления и рекомендаций рецепта

·Следуйте рекомендациям по положению крышки, указанным в описании каждой программы.

### **Внимание!**

**При неправильном положении крышки результат приготовления может не отвечать требованиям.**

5. Включите мультиварку в сеть

·На дисплее загорится индикация «-- -- --». Прибор находится в ждущем режиме.


·Не подключайте прибор к розетке, если не выполнены вышеуказанные рекомендации.

·Параметры сети должны соответствовать техническим характеристикам прибора (см. раздел «Технические характеристики»)


6. Нажатием кнопки МЕНЮ выберите программу приготовления





·Каждое нажатие кнопки МЕНЮ переключает программу приготовления циклически на одну программу вперед.

·Название выбранной программы будет мигать на панели управления. На дисплее отобразится время ее выполнения по умолча-

нию. Для программы «Рис» время выполнения не устанавливается, поэтому на дисплее будет гореть символ .

7. Установите время приготовления согласно рецепту блюда.

·Нажмите кнопку . Значение времени приготовления на дисплее начнет мигать.

·Последовательным нажатием кнопок  или  установите время приготовления, если в рецепте указано время, отличное от заданного по умолчанию. При изменении времени приготовления кнопкой  время приготовления увеличивается, а кнопкой 

·Диапазон и шаг изменения времени – согласно выбранной программе приготовления.





### **Внимание!**

**Изменение времени приготовления во время выполнения программы невозможно.**

8. В случае необходимости установите время отложенного старта, по истечении которого мультиварка должна закончить выполнение программы приготовления.

### **Внимание!**

**Для программ «Жарка» и «Мой рецепт» алгоритм управления мультиваркой немного отличен от остальных программ. См. описание программ «Жарка» и «Мой рецепт» ниже.**

·Для этого нажмите кнопку  второй раз. Мультиварка перейдет в режим установки времени отложенного старта. Световой индикатор отложенного старта () и показания дисплея начнут мигать, обозначая что мультиварка находится в режиме установки времени отсрочки приготовления. Кнопками  и  установите требуемое время, по истечении


которого мультиварка должна закончить процесс приготовления. Отсрочку окончания приготовления можно установить от 30 минут до 24 часов с шагом 10 минут. Подробнее особенности работы отложенного старта описаны ниже в разделе «Функция «Отложенный старт»»

9. Установите температуру приготовления согласно рецепту блюда (доступно только для программ «Жарка» и «Мой рецепт»). См. описание этих программ ниже. Для остальных программ изменение температуры приготовления невозможно и этот шаг необходимо пропустить.


10. Запустите программу приготовления.

·Нажмите кнопку . Мультиварка подаст звуковой сигнал.

·Световой индикатор рядом с названием программы будут гореть в течение всего времени приготовления.

·На дисплее начнется обратный отсчет времени до окончания процесса приготовления. При использовании отложенного старта будет гореть индикатор  отложенного старта.

Если режим отложенного старта не используется, то на дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания выполнения выбранной программы приготовления.

·Для большинства программ будет мигать индикатор режима подогрева . Это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим «Подогрев».

·Прибор не переходит в режим «Подогрев» по завершении программ с температурой приготовления менее 70°C.


## **Внимание!**

**При работе прибора возможно возникновение «щелчков», связанных с работой реле. Наличие данного эффекта является нормальной работой прибора и не свидетельствует о его неисправности.**

11. Окончание программы

·По окончании времени работы мультиварка подаст звуковой сигнал.

·Индикатор выполняемой программы приготовления погаснет.

·Прибор перейдет в режим «Подогрев», если это предусмотрено программой приготовления. Индикатор режима подогрева  перестанет мигать и будет гореть постоянно. На дисплее будет отображаться прямой отсчет времени, показывающий продолжительность подогрева блюда.

12. Для окончания работы нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Теперь вы можете отключить ее от электросети.



## **Функция «Отложенный старт»**

Функция «Отложенный старт» позволяет приготовить пищу к необходимому времени. Обратите внимание, что при настройке времени отложенного старта вы задаете время, через которое программа приготовления закончит свою работу. То есть это время складывается из отсрочки запуска программы приготовления и установленного для нее времени выполнения программы.


Максимальное время окончания приготовления при отложенном старте может составлять 24 часа. Однако, пожалуйста, не откладывайте выполнение программы на длительное время, если в ингредиентах блюда есть скоропортящиеся продукты.

Функция «Отложенный старт» доступна для всех программ, кроме программ «Мой рецепт», «Жарка» и «Йогурт».

Для активации функции «Отложенный старт»:

- Выберите программу приготовления, используя кнопку МЕНЮ.
- Нажмите кнопку  и задайте время приготовления.
- Нажмите кнопку  второй раз
- Если режим отложенного старта доступен для выбранной программы, то мультиварка перейдет в режим установки времени отложенного старта. Световой индикатор отложенного старта  загорится постоянно, а значение времени по умолчанию на дисплее начнет мигать, обозначая что мультиварка находится в режиме установки времени отложенного старта.
- С помощью кнопок  и  установите время, через которое мультиварка должна закончить выполнение программы приготовления. Отсрочку окончания приготовления можно установить от 30 минут до 24 часов с шагом 10 минут.
- Нажмите кнопку . Мультиварка подаст звуковой сигнал. Если вы установили время правильно, то есть оно превышает время выполнения самой программы, то начнется обратный отсчет времени до окончания выполнения программы приготовления. Индикатор отложенного старта  будет гореть постоянно до тех пор, пока не начнется выполнение выбранной программы.

Если вы установили время до окончания программы меньше, чем время выполнения самой программы, то мультиварка проигнорирует установленное время отложенного старта и сразу перейдет к выполнению программы

приготовления. Индикатор отложенного старта  при этом погаснет.


- Когда время отсрочки подойдет к концу, индикатор отложенного старта погаснет, и мультиварка начнет выполнение программы с заданными параметрами.
- На дисплее продолжится обратный отсчет времени до окончания выполнения программы приготовления в соответствии с установками выбранной программы.


## Прерывание программы

При необходимости вы можете прервать выполнение программы в любое время. Для этого нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**, мультиварка подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.

## Режим «Подогрев»

После выполнения программы приготовления мультиварка автоматически переходит в режим «Подогрев», осуществляющий поддержание температуры готового блюда на уровне 70°C. Максимальная продолжительность автоматического поддержания температуры готового блюда после окончания программы приготовления составляет 12 часов.

Об активации автоматического перехода в режим «Подогрев» после окончания приготовления говорит мигающий индикатор режима подогрева .

Когда основная программа приготовления будет закончена и мультиварка перейдет автоматически в режим «Подогрев», то на панели управления погаснет название программы, индикатор режима подогрева  будет гореть постоянно, а на дисплее устройства начнется прямой отсчет времени подогрева готового блюда.

Остановить режим подогрева можно только после окончания программы приготовления нажатием на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отменить режим подогрева до окончания основной программы приготовления невозможно.

*Примечание.*

*Прибор не переходит автоматически в режим «Подогрев» в программах с температурой приготовления менее 70°C.*

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Мой рецепт

В данной модели мультиварки реализована программа ручной настройки «Мой рецепт», которая позволяет устанавливать различную температуру и время приготовления.


Для программы «Мой рецепт» функция отложенного старта недоступна.

1. Откройте крышку прибора, нажав на кнопку. Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора освобождены от упаковки и не имеют загрязнений.
2. Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Соблюдайте рекомендованное соотношение ингредиентов и последовательность их добавления в чашу.
3. Установите чашу в мультиварку. Всегда проверяйте правильность установки чаши.
4. Закройте крышку или же оставьте открытой (в зависимости от рецепта).



Руководствуясь особенностями приготовления (если возможно сильно кипение с пенообразованием или жарка) крышка должна быть заблаговременно открыта во избежание убегаания продукта, либо для помешивания и перемешивания ингредиентов.

### Внимание!

**При неправильном положении крышки результат выполнения программ может не отвечать требованиям.**


5. Подключите мультиварку к электросети. На дисплее загорится индикация «-- -- -- --». Прибор находится в ждущем режиме.
6. Нажмите кнопку **МЕНЮ** один раз. На дисплее загорится индикатор времени приготовления по умолчанию. Индикатор программы «Мой рецепт» и индикатор перехода в режим подогрева  будут мигать.
7. Нажмите кнопку установки времени приготовления . Значение времени на дисплее начнет мигать. Последовательным нажатием кнопок  и  установите время приготовления блюда от 5 минут до 12 часов с шагом в 5 минут. Для ускоренного изменения времени приготовления удерживайте соответствующую кнопку в нажатом положении.
8. Нажмите кнопку  второй раз. Мультиварка перейдет в режим установки времени отложенного старта. Но так как режим отложенного старта для этой программы недоступен, то любые установки отложенного старта будут проигнорированы. Поэтому переходите сразу к пункту 9.
9. Нажмите кнопку  еще раз. Мультиварка перейдет в режим установки температуры приготовления. На дисплее отобразится температура приготовления по умолчанию и цифры на дисплее начнут




мигать, обозначая что мультиварка находится в режиме установкой температуры приготовления. Кнопками  и  установите необходимую температуру приготовления.

Диапазон температуры может варьироваться от 35°C до 160°C с шагом изменения температуры 5°C.

### 10. Запустите программу

- Запустите программу, нажав кнопку . Устройство подаст звуковой сигнал. На панели управления будет гореть индикатор выполнения программы «Мой рецепт» и начнется обратный отсчет времени выполнения программы.

Если температура приготовления была установлена не ниже 70°C, то будет мигать индикатор активности режима «Подогрев» . Это означает, что по окончании работы программы прибор автоматически перейдет в режим «Подогрев». Если температура приготовления была установлена ниже 70°C, то мультиварка не будет переходить автоматически в режим подогрева и индикатор режима подогрева гореть не будет.

### 11. Окончание программы

- По окончании времени работы мультиварка подаст звуковой сигнал.
- Прибор перейдет в режим «Подогрев». В режиме «Подогрев» на дисплее отобразится прямой отсчет времени, показывающий, как долго подогревается блюдо.

### 12. Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.

## Жарка

Программа «Жарка» служит для обжаривания продуктов. В зависимости от рецептуры и природы продуктов можно выбрать необходимые временные и температурные режимы.

Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку открытой. Продукты для жарки помещайте в уже разогретую чашу после звукового сигнала.

### Внимание!




**Не оставляйте мультиварку без присмотра в режиме «Жарка».**



Для данной программы функция отложенного старта недоступна.

Налейте в чашу небольшое количество масла, достаточное для обжаривания.

Последовательно нажимая кнопку **МЕНЮ** выберите программу «Жарка».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 15 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 1 часа 30 минут с минимальным шагом 5 минут. Отсчет времени начинается с момента достижения чашей мультиварки установленного значения температуры.

Нажмите кнопку  еще раз. Значение температуры по умолчанию на дисплее начнет мигать, обозначая что мультиварка находится в режиме установкой температуры приготовления. Кнопками  и  установите необходимую температуру приготовления. Диапазон температуры приготовления может варьироваться от 100 до 160°C с шагом 5°C.

Запустите программу, нажав кнопку . Начнется выполнение программы и на дисплее появится символ . Он означает, что ведется предварительный разогрев чаши до установленной температуры.



После разогрева чаши и подачи звукового сигнала поместите в чашу продукты. На дисплее мультиварки начнется обратный отсчет времени до окончания выполнения программы. Во время жарки необходимо помешивать продукт и контролировать его готовность.

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев» с прямым отсчетом времени подогрева.

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.

Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## РИС

Программа предназначена для приготовления рассыпчатых полезных гарниров из риса или других круп. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.


Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.


Последовательно нажимая кнопку **МЕНЮ** выберите программу «Рис».


Программа «Рис» не имеет определенного времени приготовления и не требует ого предварительной установки. Вместо этого активируется режим детектора выкипания воды. Мультиварка прекращает работу, как только она обнаружит что вода в чаше выкипела.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция «Отложенный старт»». Имейте в виду, что мультиварка не знает точного вре-

мени выполнения программы. Поэтом у при работе отложенного старта используется расчетное время выполнения программы 50 минут. То есть функция отложенного старта будет активирована только если вы установите время отложенного старта более 50 минут.

Запустите программу, нажав кнопку .

На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта, если режим отложенного старта был установлен. При использовании отложенного старта за 50 минут до предполагаемого времени окончания программы начнется выполнение программы и на дисплее появится символ .

Если режим отложенного старта не использовался, то выполнение программы начнется сразу и в ходе всего выполнения на дисплее устройства будет отображаться символ .

По окончании программы, как только мультиварка обнаружит, что вода в чаше выкипела, мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев» с прямым отсчетом времени подогрева.

**По окончании программы «Рис» не рекомендуется оставлять блюдо в режим «Подогрев» более чем на 15 минут.**

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Теперь вы можете отключить ее от электросети.


Вы можете остановить работу мультиварки в любой момент и не дожидаясь полного выкипания воды в чаше. Для этого просто нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## Плов


Данная программа предназначена для приготовления различных видов плова. Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».

Последовательно нажимая кнопку МЕНЮ выберите программу «Плов».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 2 часов с минимальным шагом 5 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция «Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев» с прямым отсчетом времени подогрева.

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## На пару



Программа «На пару» позволяет приготовить пищу на пару, сохраняя витамины и полезные свойства продуктов. Специальный контейнер для варки на пару поставляется в комплекте с устройством. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Налейте в чашу воды. Рекомендуется наливать 500 – 700 мл воды. Максимальное количество воды – 1/2 объема чаши. Установите чашу в мультиварку. Поместите продукты в контейнер для варки на пару, установите контейнер на чашу.

Последовательно нажимая кнопку **МЕНЮ** выберите программу «На пару».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 35 минут. Отсчет времени начинается после закипания воды. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 2 часов с минимальным шагом 5 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция «Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . Обратный отсчет времени отобразится на дисплее после закипания воды. До закипания воды на дисплее устройства будет отображаться символ: 

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев» с прямым отсчетом времени подогрева.

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## Молочная каша


Программа предназначена для приготовления молочных супов и каш. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Последовательно нажимая кнопку **МЕНЮ** выберите программу «Молочная каша».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 30 минут. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 5 минут до 1 часа 30 минут с минимальным шагом 5 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция «Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев» с прямым отсчетом времени подогрева.

### Внимание!

**По окончании программы «Молочная каша» не рекомендуется остав-**

**лять блюдо в режиме ПОДОГРЕВ более чем на 15 минут.**

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.

Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.


## СУП

Программа «Суп» предназначена для приготовления супов, бульонов и прочих блюд.


Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».

Последовательно нажимая кнопку **МЕНЮ** выберите программу «Суп».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 1 до 8 часов с минимальным шагом 5 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция «Отложенный старт».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультитварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев» с прямым отсчетом времени подогрева.

Для окончания работы нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультитварка перейдет в режим ожидания. Отключите устройство от электросети.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## ТУШЕНИЕ


Данная программа предназначена для приготовления рагу, мясных и овощных блюд. Поддерживаемая температура позволяет сохранить полезные свойства продуктов. Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой.

Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультитварку. Предварительная обжарка ингредиентов осуществляется в программе «Жарка».

Последовательно нажимая кнопку **МЕНЮ** выберите программу «Тушение».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 20 минут до 12 часов с минимальным шагом 30 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция «Отложенный старт»».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный

отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультитварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев» с прямым отсчетом времени подогрева.

Для окончания работы нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультитварка перейдет в режим ожидания. Теперь вы можете отключить ее от электросети.


Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## ВЫПЕЧКА


Программа «Выпечка» служит для выпекания коржей, кексов, пирогов и приготовления прочих блюд из уже готового теста. Во время приготовления в данной программе рекомендуется оставлять крышку закрытой.

Выложите тесто в чашу и разровняйте. Можете смазать чашу сливочным маслом или маргарином, чтобы выпечку было легче извлекать.

Последовательно нажимая кнопку **МЕНЮ** выберите программу «Выпечка».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 1 час. Диапазон времени приготовления может варьироваться от 15 минут до 4 часов с минимальным шагом 5 минут.

Для данной программы доступна функция отложенного старта. Следуйте указаниям раздела «Функция «Отложенный старт»».

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени отложенного старта (если режим отложенного старта был установлен) или времени приготовления (если режим отложенного старта не был установлен).

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим «Подогрев» с прямым отсчетом времени подогрева.

Для окончания работы нажмите на кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Теперь вы можете отключить ее от электросети.

Если готовность блюда наступила раньше окончания установленного времени приготовления, отключите прибор вручную нажатием кнопки **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## ЙОГУРТ

В программе «Йогурт» поддерживается постоянная температура (+38°C – +42°C), необходимая для роста бифидобактерий и получения прекрасного йогурта из закваски и молока. Во время приготовления в данной программе рекомендуется держать крышку закрытой.


Поместите необходимые ингредиенты, согласно рецептуре, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Для данной программы функция отложенного старта недоступна.

Последовательно нажимая кнопку **МЕНЮ** выберите программу «Йогурт».

Нажмите кнопку  и установите время приготовления в соответствии с рецептом. Время приготовления по умолчанию для данной программы – 8 часов. Диапазон времени приготовления может варьироваться

от 6 до 12 часов с минимальным шагом 5 минут.

Запустите программу, нажав кнопку . На дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.

По окончании программы мультиварка подаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим ожидания. По окончании программы «Йогурт» мультиварка в режим «Подогрев» не переходит.

## РАЗОГРЕВ

Эта программа не является программой приготовления, а служит только для разогрева уже готовых блюд. Поэтому она отсутствует в общем списке программ и запускается другим способом.

Во время разогрева рекомендуется держать крышку закрытой. Некоторые блюда при разогреве требуют контроля степени разогрева, помешивания и переворачивания, при этом допускается открывание крышки.

Поместите готовое блюдо, которое Вы хотите разогреть, в чашу. Установите чашу в мультиварку.

Непосредственно в режиме ожидания (программы не запущены), нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка немедленно включит программу разогрева блюда до температуры 70°C с прямым отсчетом времени разогрева. Мультиварка не управляет временем разогрева блюда и отключить разогрев можно только вручную.

Для окончания разогрева нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**. Мультиварка перейдет в режим ожидания. Теперь вы можете отключить ее от электросети.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МОЛОЧНЫХ КАШ В МУЛЬТИВАРКЕ

Мультиварка может быть использована для приготовления каш с использованием пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока вода не станет чистой;
- смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рецептам из книги рецептов;
- уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе «Молочная каша» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «Мой рецепт». Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.

## ФУНКЦИЯ «АВТООЧИСТКА»

Рекомендуется использовать эту процедуру перед механической чисткой мультиварки.

- Налейте в чашу 600–1000 мл воды.

- Установите чашу в корпус мультиварки. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
- Последовательно нажимая кнопку МЕНЮ выберите программу «На пару».
- Вручную установите время приготовления 10 минут.
- Нажмите кнопку  для запуска программы. Начнется выполнение программы.
- По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.
- Выключите мультиварку и вылейте воду из чаши.

Затем произведите окончательную чистку мультиварки (см. соответствующий раздел).

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

### Расстойка теста


Расстойка (поднятие) – важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура теста и его объем увеличивается на 50–70% от первоначального. Одним из основных условий успешного процесса является отсутствие сквозняков и поддержание постоянной температуры и влажности воздуха, для чего используются специальные шкафы. С помощью мультиварки в программе «Мой

рецепт» вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

Замесите тесто согласно рецепту, выложите его в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты занимали не более половины объема чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

Нажмите кнопку **МЕНЮ** один раз и выберите программу «Мой рецепт». Вручную скорректируйте время и температуру в соответствии с рецептом.

Нажмите кнопку  для запуска программы. Начнется выполнение программы, в ходе которой на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени.

Не забывайте, что при расстойке тесто увеличивается в объеме почти вдвое. Чтобы тесто не «убежало», объем его первоначальной закладки не должен превышать половины объема чаши.

При расстойке теста необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность окружающей среды. Для получения наилучшего результата не открывайте крышку мультиварки до окончания программы приготовления.

## Приготовление фондю

Фондю – семейство швейцарских блюд, приготавливаемых на открытом огне в специальной жаропрочной посуде, называемой калелон (в переводе с французского – «расплавленный») и употребляемых в компании. Фондю обычно приправляют чесноком, мускатным орехом. В полученную массу макают насаженные на специальные

длинные вилочки кусочки хлеба, картофеля или иных продуктов (корнишонов, оливок и т. п.). Существует несколько видов фондю, наиболее известны швейцарский, французский, итальянский, китайский варианты.


В программе «Мой рецепт» вы можете приготовить фондю у себя дома.

Подготовьте смесь для фондю согласно рецепту, переложите смесь в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши.

Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.

Нажмите кнопку **МЕНЮ** один раз и выберите программу «Мой рецепт». Вручную скорректируйте время и температуру в соответствии с рецептом.

Нажмите кнопку  для запуска программы. Начнется выполнение программы.

По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.

Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## Стерилизация

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация посуды для питания поможет защитить его от многих вредных бактерий. Наиболее эффективны-



ми считаются способы стерилизации с помощью воды (автоклав) или пара. В мультиварке можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способ стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

**Для бутылочек и крупных предметов** наиболее подходит водяной способ (по принципу автоклава).

Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше. Наполните чашу водой до горловины бутылочек. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.

Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети и выберите программу приготовления «Суп». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления 1 час.

При необходимости вы можете скорректировать установленные по умолчанию значения времени приготовления.

Нажмите кнопку  для запуска программы. Начнется выполнение программы.

По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.

Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

Выключите мультиварку, выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.

## **Для сосок и мелких предметов (паровой способ)**

Мелкие предметы (соски, столовые приборы и т. д.) разместите в контейнере для приготовления на пару.

Залейте в чашу 600-1000 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.

Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети и выберите программу приготовления «На пару». На дисплее будет отображаться установленное по умолчанию значение времени приготовления 35 минут.

Скорректируйте установленное по умолчанию значение времени приготовления. Необходимое для стерилизации на пару время составляет обычно от 10 до 30 минут.

Нажмите кнопку  для запуска программы. Начнется выполнение программы.

По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева.

Для отмены введенной программы, прерывания процесса приготовления или отключения автоподогрева нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

## **Пастеризация**

Процесс однократного нагревания жидких продуктов до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70-80°C на несколько минут применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо



хранить при пониженных температурах не более 24 часов. В мультиварке можно пастеризовать продукты с использованием программы «Мой рецепт».

Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки, указанной на внутренней поверхности чаши.

Установите чашу в мультиварку, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка.

Подключите прибор к электросети и выберите программу «Мой рецепт» по умолчанию значение времени приготовления 30 минут.

Скорректируйте вручную время пастеризации (см. таблицу ниже) и установите необходимую температуру 70°C.

Нажмите кнопку  для запуска программы. Начнется выполнение программы.

По завершении программы приготовления прозвучит звуковой сигнал. Прибор перейдет в режим автоподогрева. Для отмены автоподогрева нажмите кнопку **ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА**.

По окончании пастеризации выньте обработанный продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте.

Таблица времени пастеризации в зависимости от объема жидкости

Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
Время пастеризации, мин	30	40	40	50	50	60

## ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой обязательно отключите прибор от электросети.

Дайте прибору полностью остыть. Вымойте чашу для приготовления пищи с моющим средством, ополосните водой и высушите с помо-

щью мягкой ткани. Не мойте чашу для приготовления пищи в посудомоечной машине. Не используйте для чистки прибора и аксессуаров абразивные очистители и агрессивные моющие вещества.

После окончания приготовления не помещайте чашу для приготовления сразу под холодную воду. Дайте ей остыть.

Ни в коем случае не допускайте попадания воды внутрь прибора. Очищайте корпус прибора по мере необходимости, при этом используйте мягкую ткань, слегка смоченную в чистой теплой воде. ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование губки с жестким или абразивным покрытием, чистящих средств с абразивными частицами, растворителей (бензин, ацетон и т. п.), средств с содержанием щелочей, кислот, других активных веществ и средств для мытья посуды.

После каждого приготовления необходимо снять и опустошить конденсатоприемник, расположенный у основания петли крепления крышки мультиварки. Потяните за ручку конденсатоприемника и выньте его из корпуса мультиварки. Промойте, просушите его и установите на место.

Перед первым использованием или для удаления запахов после приготовления рекомендуем обработать в мультиварке половину лимона помещенного в 1 литр воды в течение 20 минут на программе «Варка на пару».

### **Внимание!**

**Если вы не уверены в безопасности использования какого-либо моющего средства – не используйте его. Порча антипригарного покрытия чаши, деталей корпуса и т.п. после использования агрессивного моющего средства или абразива не покрывается гарантией производителя.**

## ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Транспортирование приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.
- Транспортирование приборов должно исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.
- Перед транспортированием или хранением аппарата произведите его очистку и тщательно высушите.

- Приборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха от 0°C до +40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

## ОШИБКИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

В данном разделе собраны и систематизированы основные допускаемые ошибки при приготовлении пищи в мультиварке, которые зачастую приводят к неудовлетворительному результату при приготовлении пищи, рассмотрены возможные причины и пути их устранения.

### Блюдо не приготовилось до конца

Возможные причины	Способы решения
Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.	Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока.	Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску.
Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений диска нагревателя.	Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску.
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом, или вы выбрали неверную программу приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления. Выбранный вами вариант рецепта не пригоден для приготовления в данной мультиварке.	Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту.

При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара.		Наливайте воду в чашу обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления.
При жарке:	Вы залили в чашу слишком много растительного масла.	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта.
	Избыток влаги в чаше.	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не указано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду.
При варке:	Выкипание бульона при варке	Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассировки и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта.
При выпечке тесто не пропеклось	Вы заложили в чашу слишком много теста.	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме.

## Продукт переварился

Вы ошиблись в выборе типа продукта или при установке (расчете) времени приготовления. Слишком малые размеры ингредиентов.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям.
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло в режиме автоподогрева.	Длительное использование режима автоподогрева нежелательно.

## При варке продукт выкипает

При варке молочной каши выкипает молоко.	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно разбавить питьевой водой.
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельно зерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды.

## Блюдо пригорает

Плохой контакт между датчиком температуры и дном чаши.	Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к термодатчику. Ничто не должно мешать движению подпружиненного датчика. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревателя и термодатчика.
Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено. Нарушена форма чаши.	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта, не только внутри, но снаружи, а её корпус не имеет повреждений, форма не нарушена.
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту.
Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.
При жарке: вы забыли налить в чашу масло; не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты.	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время.
При тушении: в чаше недостаточно влаги.	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости.
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов).	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов.
При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением.	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!).

## Продукт потерял форму нарезки

Вы слишком часто перемешивали продукт в чаше.	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5–7 минут.
Вы установили слишком большое время приготовления.	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора.

## Выпечка получилась влажной

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т.п.).	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги, или используйте их по возможности в минимальных количествах.
Вы передержали готовую выпечку в закрытой мультиварке.	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу после приготовления. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве.

## Выпечка не поднялась

Яйца с сахаром были плохо взбиты.	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям.
Тесто долго простояло с разрыхлителем.	
Вы не просеяли муку или плохо вымесили тесто.	
Допущены ошибки при закладке ингредиентов.	
Выбранный вами рецепт не подходит для выпечки в данной модели мультиварки.	

## РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ПАРУ\*

Продукт	Вес, г /кол-во	Количество воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины /говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	25 /35
Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	30
Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
Фрикадельки /котлеты	180 (6 шт.)	500	20
Рыба (филе)	500	500	20
Креветки салатные (очищенные, варено-мороженные)	500	500	5
Манты /хинкали	500	500	20
Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20
Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1000	40
Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	1500	75
Овощи (свежемороженые)	500	500	20
Яйцо на пару	3 шт.	500	20

*\*Следует учитывать, что это общие рекомендации. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от качества конкретного продукта, а также от ваших вкусовых предпочтений*

## РЕКОМЕНДАЦИИ НАСТРОЕК ТЕМПЕРАТУРЫ В ПРОГРАММЕ «МОЙ РЕЦЕПТ»

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
40°C	расстойка теста, приготовление йогуртов и подогрев детского питания
50°C	брожение, закваска
60°C	приготовление зеленого чая или помадки
70°C	приготовление пунша
80°C	приготовление глинтвейна и белого чая
90°C	приготовление красного чая
100°C	приготовление безе или варенья
110°C	стерилизация
120°C	приготовление сахарного сиропа
130°C	приготовление запеканки и тушеного мяса
140°C	обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
150°C	запекание мяса, овощей и рыбы (в фольге)
160°C	жарка, приготовление картофеля фри

## СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа приготовления	Время и температура приготовления по умолчанию	Диапазон изменения времени и температуры	Рекомендуемое положение крышки	Авто переход в режим «Подогрев»
Мой рецепт	30 мин 100°C	Время: от 5 мин до 12 ч с шагом 5 мин Температура: от 35°C до 110°C с шагом 5°C	Время: от 5 мин до 12 ч с шагом 5 мин Температура: от 35°C до 110°C с шагом 5°C	да, если установлена температура приготовления $\geq 70^\circ\text{C}$
Жарка	15 мин 160°C	от 5 мин до 1 ч 30 мин с шагом 5 мин, отсчет времени начинается с момента достижения установленной температуры от 100°C до 160°C с шагом 5°C	открыта	да

Рис	105°C до выкипания воды	не регулируется	закрыта	да
Плов	1ч 110°C	от 5 мин до 2 ч, с шагом 5 мин	закрыта	да
На пару	35 мин 100°C	от 5 мин до 2 ч с шагом 5 мин отсчет времени начинается с момента закипания воды	закрыта	да
Молочная каша	30 мин 96°C	от 5 мин до 1 ч 30 мин с шагом 5 мин	закрыта	да
Суп	1ч 98°C	от 1 ч до 8 ч с шагом 5 мин	закрыта	да
Тушение	1 ч 98°C	от 20 мин до 12 ч с шагом 5 мин	закрыта	да
Выпечка	1ч 130°C	от 15 мин до 4 ч с шагом 5 мин	закрыта	да
Йогурт	8 ч 38–42°C	от 6 ч до 12 ч с шагом 5 мин	закрыта	нет
Разогрев	12 ч 70°C	не регулируется программа отключается вручную	закрыта	нет

В программах с возможностью ручной настройки температуры пользователь устанавливает необходимую температуру вручную, при этом готовность продукта напрямую зависит от правильности выбора температуры и времени приготовления. Температуры настройки автоматических программ указаны для справки, их изменение в процессе приготовления происходит автоматически без участия пользователя.

При этом в разные моменты работы программы (в зависимости от содержимого чаши) температура может отличаться от справочного значения, которое является установочным.

Например: при установленной температуре в 115 °C и наличии в чаше жидкости при замере температура в чаше не превысит значения в 100 °C (точка кипения воды), при этом кипение воды в чаше будет интенсивным. Разница между установленным и реальным значениями температуры не является признаком неисправности прибора.

Если программа рассчитана на варку (работа с водой), то при выкипании либо отсутствии воды в чаше программа автоматически сбрасывается, так как температура дна чаши превышает значение порога безопасности для данной программы. Сброс программы без воды является нормальной реакцией системы защиты.

## **ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР**

При отказе в работе, невыполнении команд, появлении необычных надписей на дисплее, прежде, чем обращаться в сервисный центр, попробуйте выяснить и устранить проблему самостоятельно, ориентируясь на информацию в таблицах ниже. Возможно это – не неисправность, а ошибка в эксплуатации или случайный сбой в работе.

# Руководство Пользователя

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не включается Индикатор работы не горит, нагревательный элемент не работает	Нет питания от электросети	Проверьте напряжение в электросети
Индикатор горит, нагревательный элемент не работает	Неисправность блока управления или неисправность нагревательного элемента	Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети	Проверьте напряжение в электросети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент
На дисплее отображаются коды ошибок	E1: Обрыв верхнего датчика температуры E2: Обрыв нижнего датчика температуры E3: Короткое замыкание верхнего датчика температуры E4: Короткое замыкание нижнего датчика температуры E5: Перегрев мультиварки	В случае отображения кода ошибки E5 остудите мультиварку. Если ошибка E5 появляется на холодном приборе, а также в случае появления ошибок E1-E4 обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр



## БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов.

Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания...~220-240 В, 50 Гц

Номинальная мощность... 860 Вт

Объем чаши... 5 л

Покрытие чаши... антипригарное

Автоматических программ... 10

**Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.**

## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца.

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте [pioneer-bt.ru](http://pioneer-bt.ru).

Изготовитель:

ПИОНИР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД.

Адрес: Офис Б 21/Ф Квонг Фат Хонг здание 1, Рамсей ст, Шеунг Ван, Гонконг. Сделано в Китае.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России:

ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область, г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 6б, оф. 203.



Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону. Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

### **СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Благодарим вас за приобретение продукции **PIONEER**. Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы. В случае если ваше изделие марки **PIONEER** будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ). С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте [pioneer-bt.ru](http://pioneer-bt.ru).

\* Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.



*pioneer-bt.ru*

*Pioneer*