

Tefal®

EN

RU

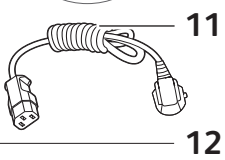
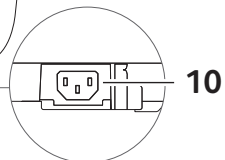
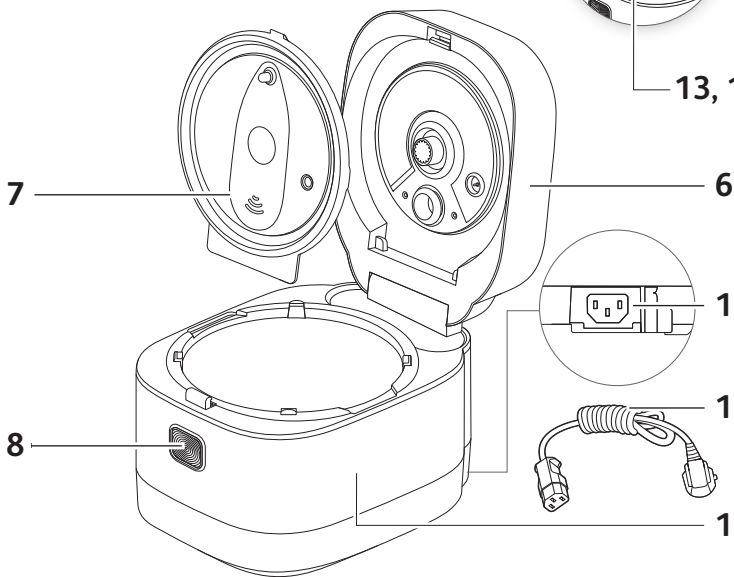
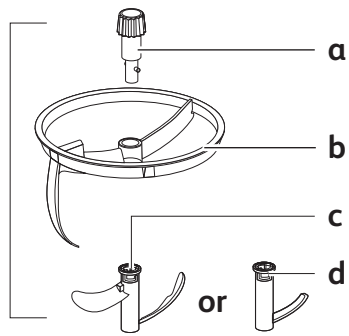
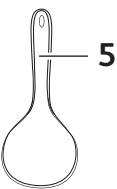
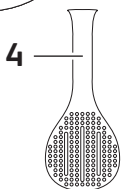
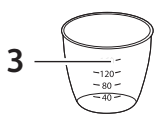
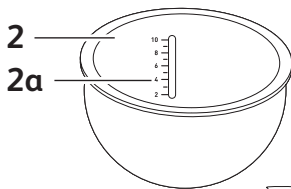
UK

KK



MULTICOOK & STIR IH

www.tefal.com



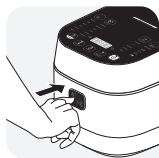


Fig.1



Fig.2

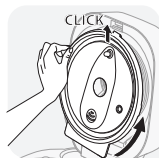


Fig.3



Fig.4



Fig.5

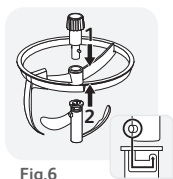


Fig.6

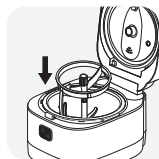


Fig.7



Fig.8

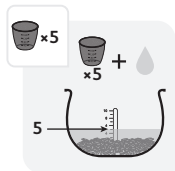


Fig.9



Fig.10

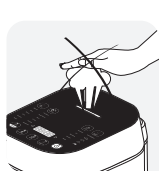


Fig.11



Fig.12



Fig.13

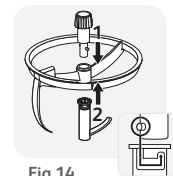


Fig.14

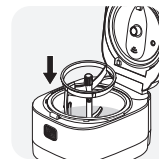


Fig.15

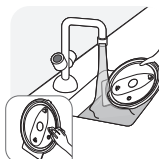


Fig.16



Fig.17

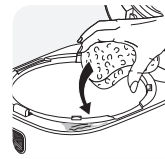


Fig.18

- 1 Steam basket
- 2 Removable inner pot
 - 2a Water level graduation for rice cooking
- 3 Measuring cup
- 4 Rice Spoon
- 5 Soup spoon
- 6 Lid
- 7 Removable inner lid
- 8 Lid opening button
- 9 Stirring accessory
 - a bottom connector
 - b support ring
 - c stirring paddle
 - d cleaning tool
- 10 Power cord connector
- 11 Power cord
- 12 Product body
- 13 Control Panel
 - a MENU selection key
 - b "Stirring" ON/OFF Key (when possible)
 - c DIY mode selection key
 - d Auto Clean function
 - e "- " time & temperature adjustment key
 - f "+ " time & temperature adjustment key
 - g Cancel / Keep Warm
 - h Temperature selection key
 - i Timer selection key
 - j Delayed Start key
 - k START / setting selection key


- 14 Program description
 - a Jam
 - b Rice/Cereal
 - c Porridge
 - d Pilaf/Risotto
 - e Yogurt
 - f Pasta
 - g Bread Rising
 - h Sous-Vide
 - i Dessert
 - j Reheat
 - k Cottage Cheese
 - l Defrost
 - m TYPE OF FOOD
 - m1 Vegetables
 - m2 Fish
 - m3 Poultry
 - m4 Meat
 - n1 BAKING
 - n2 SOUP
 - n3 STEAM
 - n4 STEW
 - n5 CRUST/FRY

IMPORTANT SAFEGUARDS SAFETY INSTRUCTIONS

Read and follow the instructions for use. Keep them safe.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning

use of the appliance by a person responsible for their safety.

- As this appliance is for household use only, it is not intended for use in the following applications and the guarantee will not apply for:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - Farm houses
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments
 - Bed and breakfast type environments
- **If your appliance is fitted with a removable power cord:** if the power cord is damaged, it must be replaced by a special cord or unit available from a authorised service centre.
- **If your appliance is fitted with fixed power cord:** if the power supply cord is damage, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's after-sales service department or similarly qualified person in order to avoid any danger.
- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.
- Use a damp cloth or sponge with diswashing liquid to clean the accessories and parts in contact with foodstuff. Rince with a damp cloth or sponge. Drying accessories and parts in contact with food with a dry cloth.
- If the symbol  is marked on the appliance, this symbol means " Caution: surfaces may become

hot during use ”.

- Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution: if your appliance has a removable power cord, do not spill liquid on the connector.
- Always unplug the appliance:
 - immediately after use
 - when moving it
 - prior to any cleaning or maintenance
 - if it fails to function correctly
- Burns can occur by touching the hot surface of the appliance, the hot water, steam or the food.
- During cooking, the appliance gives out heat and steam. Keep face and hands away.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- Do not get face and hands close to the steam outlet. Do not obstruct the steam outlet.
- For any problems or queries please contact our Customer Relations Team or consult our web site.
- The appliance can be used up to an altitude of 2000 m.
- For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment...).
- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).

- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.

Connecting to the power supply

- Do not use the appliance if:
 - the appliance or the cord is damaged
 - the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly
 - In the event of the above, the appliance must be sent to an approved Service Centre. Do not take the appliance apart yourself.
- Do not leave the cord hanging
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has an earthed plug and is suited to the power of the appliance.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Using

- Use a flat, stable, heat-resistant work surface away from any water splashes.
- Do not allow the base of the appliance to come into contact with water
- Never try to operate the appliance when the bowl is empty or without the bowl.
- The cooking function/knob must be allowed to operate freely. Do not prevent or obstruct the function from automatically changing to the keep warm function.
- Do not remove the bowl while the appliance is working.
- Do not put the appliance directly onto a hot surface, or any other source of heat or flame, as it will cause a failure or danger.
- The bowl and the heating plate should be in direct contact. Any object or food inserted between these two parts would with the correct operation.
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as serious damage could result.
- Do not put any food or water into the appliance until the bowl is in place.
- Respect the levels indicated in the recipes.

- Should any part of your appliance catch fire, do not attempt to put it out with water. To smother the flames use a damp tea towel.
- Any intervention should only be made by a service centre with original spare parts.

Protect the environment

- Your appliance has been designed to run for many years. However, when you decide to replace it, remember to think about how you can contribute to protecting the environment.
- Before discarding your appliance you should remove the battery from the timer and dispose of it at a local civic waste collection centre (according to model).



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

Unpack the appliance

- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories and printed documents.
- Open the lid by pushing the opening button on the housing – fig.1.

Read the Instructions and carefully follow the operation method.

Clean the appliance

- Remove the bowl – fig.2, the inner lid – fig.3.
- Clean the bowl, and the inner lid with a sponge and washing up liquid.
- Wipe the outside of the appliance and the lid with a damp cloth.
- Dry off carefully.
- Put all the elements back in their original position. Install the inner lid in the right positions on the top lid of machine. Install the detachable cord into the socket on the cooker base.

FOR THE APPLIANCE AND ALL FUNCTIONS

- Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl and on the heating element – fig.4.
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned – fig.5.
- If you wish to use the stirring function, assemble the paddle with the bottom connector, the support ring, and the stir paddle - fig.6 and place it into the bowl - fig.7.
- Make sure that the inner lid is correctly in position.
- Close the lid in place so you hear a “click”.
- Install the power cord (item 11) into the socket of multicooker base (item 10) and then plug into the power outlet. The appliance will ring a long sound «Beep», all the indicators on the control box will light up for an instant. Then the screen display will show «----», and all the indicators will switch off. The appliance enters into standby mode, you can select the menu functions as you wish.
- Do not touch the heating element when the product is plugged in or after cooking. Do not carry the product in use or just after cooking.

- This appliance is only intended for indoor use.

Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns – fig.11.

After start the cooking, if you wish to change the selected cooking menu because of an error, press «KEEP WARM/CANCEL» key and re-choose the menu you want.

Only use the inner pot provided with the appliance.

Do not pour water or put ingredients in the appliance without the bowl inside.

The maximum quantity of water + ingredient should not exceed the highest mark inside the bowl - fig.10.

COOKING PROGRAM TABLE

Programs	Food Type	Cooking Time		Adjustable	Stirring/paddle	Delayed Start		Temperature		Lid Position		Keep warm
		Default time	Range			Range	Adjustable	Default (°C)	Range (°C)	Closed	Open	
Jam	-	1h	5min-2h	5min	Normally on	up to 24h	5min	100°C	90/100/110°C	•	•	•
	-	25min	5min-2h	5min	Normally on	up to 24h	5min	100°C	90/95/100°C	•	•	•
Porridge	-	8h	1h-12h	15min	Possible	-	No	40°C	-	•	•	•
	-	1h	10min-2h	5min	No	-	No	40°C	-	•	•	•
Yogurt	-	45min	30min-1h30min	5min	Possible	up to 24h	5min	160°C	130/140/150/160°C	•	•	•
	-	45min	30min-4h	5min	No	-	No	80°C	-	•	•	•
Cottage Cheese	-	Automatic	Automatic	-	Possible	up to 24h	5min	Automatic	-	•	•	•
	-	Automatic	Automatic	-	Possible	up to 24h	5min	Automatic	-	•	•	•
Rice/Cereals	-	Automatic	Automatic	-	Possible	up to 24h	5min	Automatic	-	•	•	•
	-	Automatic	Automatic	-	Possible	up to 24h	5min	Automatic	-	•	•	•
Pilaf/Risotto	-	10min	3min-3h	1min	Possible	up to 24h	5min	100°C	-	•	•	•
	-	30min	15min-20h	1min	No	up to 24h	5min	58°C	1°C step from 58°C to 90°C	•	•	•
Sous vide	-	25min	5min-1h	5min	Possible	up to 24h	5min	100°C	80/100°C	•	•	•
	-	25min	5min-1h	5min	Possible	up to 24h	5min	100°C	80/100°C	•	•	•
Reheat	-	1h30min	10min-4h	5min	No	-	No	70°C	-	•	•	•
	-	1h30min	10min-4h	5min	No	-	No	70°C	-	•	•	•
Defrost	-	35min	5min-4h	5min	Possible	up to 24h	5min	160°C	140/150/160°C	•	•	•
	-	20min	5min-4h	5min	Possible	up to 24h	5min	160°C	140/150/160°C	•	•	•
Baking	Vegetable	20min	5min-4h	5min	Possible	up to 24h	5min	160°C	140/150/160°C	•	•	•
	Fish	40min	5min-4h	5min	Possible	up to 24h	5min	160°C	140/150/160°C	•	•	•
Poultry	Poultry	50min	5min-4h	5min	Possible	up to 24h	5min	100°C	-	•	•	•
	Meat	50min	5min-4h	5min	Possible	up to 24h	5min	100°C	-	•	•	•
Soup	Vegetable	40min	10min-4h	5min	Possible	up to 24h	5min	100°C	-	•	•	•
	Fish	45min	10min-4h	5min	Possible	up to 24h	5min	100°C	-	•	•	•
Poultry	Poultry	50min	10min-4h	5min	Possible	up to 24h	5min	100°C	-	•	•	•
	Meat	60min	10min-4h	5min	Possible	up to 24h	5min	100°C	-	•	•	•
Steam	Vegetable	35min	5min-3h	5min	No	up to 24h	5min	100°C	80/100/120°C	•	•	•
	Fish	25min	5min-3h	5min	No	up to 24h	5min	100°C	80/100/120°C	•	•	•
Poultry	Poultry	45min	5min-3h	5min	No	up to 24h	5min	100°C	80/100/120°C	•	•	•
	Meat	55min	5min-3h	5min	No	up to 24h	5min	100°C	80/100/120°C	•	•	•
Stew (Slow Cook)	Vegetable	30min	20min-9h	5min	Normally on	up to 24h	5min	100°C	100/110/120/130/140/150/160°C	•	•	•
	Fish	40min	20min-9h	5min	Normally on	up to 24h	5min	100°C	100/110/120/130/140/150/160°C	•	•	•
Poultry	Poultry	50min	5min-1h30m	5min	Normally on	up to 24h	5min	100°C	100/110/120/130/140/150/160°C	•	•	•
	Meat	1h20min	5min-1h30m	5min	Normally on	up to 24h	5min	100°C	100/110/120/130/140/150/160°C	•	•	•
Crust/Fry	Vegetable	12min	5min-1h30m	1min	Normally on	-	No	160°C	100/110/120/130/140/150/160°C	•	•	•
	Fish	10min	5min-1h30m	1min	Normally on	-	No	160°C	100/110/120/130/140/150/160°C	•	•	•
Poultry	Poultry	15min	5min-1h30m	1min	Possible	up to 24h	5min	100°C	40/50...150/160°C	•	•	•
	Meat	20min	5min-1h30m	1min	Normally on	up to 24h	5min	100°C	40/50...150/160°C	•	•	•
DIY	-	30min	5min-9h	5min	Possible	up to 24h	5min	100°C	40/50...150/160°C	•	•	•
	-	10min	1min-20min	1min	Normally on	-	No	100°C	40/50...150/160°C	•	•	•
Auto-riase	-	10min	1min-20min	1min	Normally on	-	No	100°C	40/50...150/160°C	•	•	•
	-	10min	1min-20min	1min	Normally on	-	No	100°C	40/50...150/160°C	•	•	•
Delayed Start	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

MENU KEY

- When starting your multicooker, press the “MENU” selection key to go through the different programs.
- The menus will be scrolled following this order:
Jam → Porridge → Yogurt → Bread rising → Dessert → Cottage cheese → Rice /Cereals → Pilaf/Risotto → Pasta → Sous-vide → Reheat → Defrost → Baking → Soup → Steam → Stew/Slow cook → Crust/Fry
- When you enter into menus [Baking], [Soup], [Steam], [Stew], [Crust/Fry], you can choose an ingredient.
- The screen displays the default cooking time of each function (except Rice/Cereals, Pilaf/Risotto). If available for the chosen program, “Keep warm” and “Stir” indicators flashes. “Start” button light flashes and the linked function lights up.

JAM FUNCTION


- Press «Menu» key to select function «Jam». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» will flash.
- Press «Timer» key to activate the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. Press «Temperature» to change the temperature by pressing «<» and «>».
- The light of “Stir” is ON by default. It means the “Stir” function is activated by default. Press the «Stir» key to turn OFF the “Stir” function. Press again to activate. If no action is done before starting the cooking, the stirring function will be on. Do not forget to place the stirring paddle inside the cooking pot (fig. 6 & fig.7) if you activate the “Stir” function. You may prefer to place the paddle in the pot before placing all the ingredients, in order to facilitate the installation.
- Press «Start» key. The multicooker will start the “Jam” cooking program and the “Start” light will remain ON. The screen will display the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times.

Note: No keep warm function for this function

PORRIDGE FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Porridge». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» will flash.
- Press «Timer» key to activate the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- Press «Temperature» key to activate the temperature setting function and then press «<» and «>» to change the cooking temperature.
- The light of “Stir” is ON by default. It means the “Stir” function is activated by default. Press the “Stir” key to turn OFF the “Stir” function. If the “Stir” icon does not light up it means the function will be OFF. Do not forget to place the stirring paddle inside the cooking pot (fig.6 & fig.7) if you activate the “Stir” function.
- Press «Start» key. The multicooker will start the “Porridge” cooking program and the “Start” light will come on. The screen will display the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times and begin the keep warm program, the “Keep Warm” indicator will come on and the screen will display the time for which the keep warm function has been active.

YOGURT FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Yogurt». The screen displays the default cooking time «08:00», the light of «Start» will flash.
- Press «Timer» key to activate the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- Press «Stir» key  and the light of “Stir” lights up. Press again and the “Stir” function will be off. If no action is done before starting the cooking, the stirring function will be off. For this function, if the paddle is activated, it will only stir during the last 15 min of the cooking time in order to do mixed yogurt.
- Press «Start» key. The multicooker will start the “Yogurt” cooking program and the “Start” light will remain ON. The screen will display the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times.

Note: No keep warm function for this function

CHOICE OF INGREDIENTS FOR YOGURT

Milk

What milk should you use?

All our recipes (unless otherwise stipulated) are prepared using cow's milk. You can use plant milk such as soya milk for example as well as sheep or goat's milk but, in this case, the firmness of the yogurt may vary depending on the milk used. Raw milk or long-life milks and all the milks described below are suitable for your appliance:

- **Long-life sterilised milk:** UHT whole milk results in firmer yogurt. Using semi-skimmed milk will result in less firm yogurt. However, you can use semi-skimmed milk and add one or two pots of powdered milk.
- **Pasteurised milk:** this milk gives a more creamy yogurt with a little bit of skin on the top.
- **Raw milk** (farm milk): this must be boiled. It is also recommended to let it boil for a long time. It would be dangerous to use this milk without boiling it. You must then leave it to cool before using it in your appliance. Culturing using yogurt prepared with raw milk is not recommended.
- **Powdered milk:** using powdered milk will result in very creamy yogurt. Follow the instructions on the manufacturer's box.

Choose a whole milk, preferably long-life UHT.

Raw (fresh) or pasteurised milk must be boiled then cooled and needs the skin removing.

The ferment

For yogurt

This is made either from:

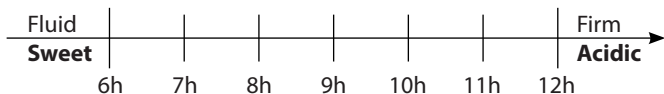
- One shop-bought **natural yogurt** with the longest expiry date possible; your yogurt will therefore contain more active ferment for a firmer yogurt.
- From a **freeze-dried ferment**. In this case, follow the activation time specified on the ferment instructions. You can find these ferments in supermarkets, pharmacies and in certain health product stores.
- From one of your **recently prepared yogurt** – this must be natural and recently prepared. This is called culturing. After five culturing processes, the used yogurt loses active ferments and therefore risks giving a less firm consistency. You then need to start again using a shopbought yogurt or freeze-dried ferment.

If you have boiled the milk, wait until it has reached room temperature before adding the ferment.

Too high a heat may destroy the properties of your ferment.

Fermentation time

- Your yogurt will need between 6 and 12 hours of fermentation, depending on the basic ingredients and the result you are after.



- Once the yogurt cooking process is finished, the yogurt should be placed in a refrigerator for at least 4 hours and it can be kept max 7 days in refrigerator.

BREAD RISING FUNCTION

This function is to rise bread dough at 30 °C or 40°C after manual kneading and before baking.

- Press «Menu» key to select function «Bread rising». The screen displays the default cooking time "01:00", the light of «Start» will flash.
- Press «Timer» key to activate the time setting function and then press «<<» and «>>» to change the cooking time.
- Press «Start» key. The multicooker will start the "Bread Rising" cooking program and the "Start" light will come on. The screen will display the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the multicooker will "beep" three times.

Note: No keep warm function for this function

Recommendations Dough proofing (Bread rising):

- To prepare the dough separately and put it in the inner bowl, close the lid and select «Bread rising» function.
- Once your dough is ready, you can use "Baking" function at 160°C to bake for 20-23 minutes. Then turn it on other side for another 23 minutes approximate (depending on quantity of ingredients).

COTTAGE CHEESE FUNCTION

This function is to make Cottage Cheese. Kefir is used as the basis for cottage cheese. The ratio of kefir: cottage cheese is approximately 4: 1.

- Press «Menu» key to select function «Cottage cheese». The screen displays the default cooking time «45.00» mins, the light of «Start» will flash.
- Press «Timer» key to activate the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- Press «Start» key. The multicooker will start the “Cottage cheese” cooking program and the “Start” light will come on. The screen will display the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times.

Note: No keep warm function for this function



RICE/CEREALS FUNCTION

- Pour the required quantity of rice into the bowl using the measuring cup provided (item 3).
- Fill with cold water up to the corresponding “CUP” mark printed in the bowl – fig. 9.
- Close the lid.

Note: Always add the rice first otherwise you will have too much water.

Press «Menu» key to select function «Rice/Cereals». The screen displays «[rice icon]», the light of «Start» will flash, then press «Start» key. The multicooker will start the “Rice/Cereals” cooking program and the “Start” light will come on, the screen flickers «[rice icon]». The cooking time and temperature are determined automatically by the appliance, depending on the number of ingredients.

- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times and begin the keep warm program, the “Keep Warm” indicator will come on and the screen will display the time for which the keep warm function has been active.

- Press «Menu» key to select function «Pilaf/Risotto». The screen displays «», the light of «Start» will flash.
- The light of “Stir” flashes. It means you have the possibility to activate this function. Press the “Stir” key. The light will stop flashing but remain ON. It means you have selected the “Stir” function for this menu. If you press the key until the icon light turns OFF, it means the “Stir” function will be deactivated for this menu. Do not forget to place the stirring paddle inside the cooking pot (fig. 6 & fig. 7) if you activate the “Stir” function.
- Press «Start» key. The multicooker will start the “Pilaf/Risotto” cooking program and the “Start” light will come on, the screen flickers «». The cooking time and temperature are determined automatically by the appliance, depending on the number of ingredients.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times and begin the keep warm program, the “Keep Warm” indicator will come on and the screen will display the time for which the keep warm function has been active.

RECOMMENDATIONS FOR BEST RICE COOKING (Rice/ Cereals and Pilaf/Risotto functions)

- Before cooking, measuring the rice with measuring cup and rinse it except risotto rice.



- Put the rinsed rice well distributed around the whole surface of the bowl. Fill it with water to the corresponding water level (The graduations in cups).
- For example, if you are cooking 5 cups of rice, put your washed rice evenly inside the cooking pot, then add water up to level 5 – fig. 9.
- When the rice is ready, when the “Keep Warm” indicator light is on, stir the rice and then leave it in the multicooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separated grains.

This table below gives a guide to cook rice:

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE – 10 cups

Quantity of raw rice (in number of cups)	Quantity of raw rice (equivalent in gr.)	Water level in the bowl (+ rice)	Serves
2	300 g	2 cup mark	3per. – 4per.
4	600 g	4 cup mark	5per. – 6per.
6	900 g	6 cup mark	8per. – 10per.
8	1200 g	8 cup mark	13per. – 14per.
10	1500 g	10 cup mark	16per. – 18per.

The time and temperature are automatic for rice cooking.

Please note that there are 7 steps:

Preheat => Water absorb => Temperature quick rise => Keep boiling =>

Water evaporation => Braise rice => Keep warm.

The cooking time depends on the quantity and type of rice.

PASTA FUNCTION

It is important to wait until the water reaches good temperature before adding pasta.

- Press «Menu» key to select function «Pasta». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» will flash.
- Press «Timer» key to activate the time setting function and then press «<» and «>» to change the pasta cooking time.
- Press «Stir» key and the “Stir” light will come on. Press again and the stir function will be off. If no action is done before starting the cooking, the stirring function will be off.
- Press «Start» key. The multicooker will start the “Pasta” cooking program and the “Start” light will come on. The screen displays «כֹּסֶה».
- The Multicooker ring when the water is at good temperature. Put pasta into the water and press again start to start timer. Until user do not press start, cooking time do not start and multicooker keep water at good temperature. During the pasta cooking, the lid must be open.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times.

Note: No keep warm function for this function

- Also known as “precision cooking”, this cooking mode consists in slow-cooking vacuum-sealed food at a low and accurately controlled temperature, to achieve a food texture that can be obtained only in such precise cooking method.
- This function can be used for vegetables, meat and poultry, but also fish, seafood and fruit.

How does it work?

Preparing your food

- Purchase good quality raw food. If the food has visible spoilage, contamination with filth, discoloration, bad odors or taste, do not use it.
- Pre-season your food just before sealing if needed (depending on your taste).
- Place the food you wish to cook in a vacuum-sealed bag or a heavy-duty Ziploc bag, and make sure to remove all the air from the pouch.
- If you are using a heavy-duty Ziploc bag, you can remove the air by slowly submerging the pouch containing the food half-way into cold water, and close it once the air is removed and the food inside is tightened by the water pressure.

Preparing your multicooker

- Fill the cooking pot with enough water to immerse the sealed pouch of food.
- Place your pouch of food inside the pot and close the lid.
- Press «Menu» selection key and select «Sous Vide» menu. The screen displays the default cooking time, the light of «Start» icon will flash.
- Press «Timer» key to activate the time setting function and then press «<<» and «>>» to change the sous vide cooking time.
- Press «Temperature» key to activate the temperature setting function and then press «<<» and «>>» to change the sous vide cooking temperature .

Please note that different ingredients and expected cooking results require different recommended cooking time and temperature.

You can refer to the Sous-vide cooking table below as a reference for your preferred cooking result.

At the end of the cooking time, the multicooker will “beep” three times.

Note: No keep warm function for this function

SOUS-VIDE COOKING TEMPERATURE		
Food type	Doneness	Cooking Temperature
FISH & SEAFOOD		
Salmon	Medium	60°C
Scallops	Medium	60°C
Tiger shrimps	Medium	60°C
MEAT (Beef, Lamb, etc)	Medium	60°C
	Medium well	63°C
	Well done	71°C
PORK	Well done	> 71°C
POULTRY (Chicken, Duck, Turkey, etc)	Medium rare	60°C
	Medium	60-63°C
	Well done	80°C
VEGETABLES & FRUIT		84-87°C
EGGS	Raw egg	60°C
	Runny	62°C
	Soft cooked	64-75°C
	Hard cooked	71°C
	Scrambled	75°C

- The temperature chart is provided as a guideline.
- You may want to adjust the temperature depending how done you like your food.

SOUS-VIDE COOKING TIME RECOMMENDATIONS

EN

FOOD TYPE	DONENESS	COOKING TEMPERATURE	THICKNESS	COOKING TIME	
				(min)	Max
FISH & SEAFOOD					
Salmon	Medium	60°C	2 cm	20 min	40 min
Scallops	Medium	60°C	-	40 min	60 min
Tiger shrimps	Medium	60°C	-	30 min	40 min
MEAT (Beef, Lamb, etc)					
Tender cuts, tenderloin, chops, cutlets	Medium	60°C	2-4 cm	1h	4h
	Medium well	66°C	2-4 cm	1h	4h
	Well done	71°C	2-4 cm	1h	4h
Lamb roast or leg		> 60°C	7 cm	10h	20h
Flank steak, brisket		> 60°C	2-3 cm	8h	20h
POULTRY (Chicken, Duck, turkey, etc)					
Chicken breast without bone	Medium	60°C	2.5cm	1h25	2-4h
	Medium well	64°C	2.5cm	1h	5h
Chicken Tights without bone	Medium	64°C	1 pc	2h	4-6h
Chicken Tights with bone	well done	82°C	1 pc	2h	6h
PORK					
Pork Roast	medium	60°C	5 cm	12h	20h
Pork Spare Ribs	well done	71°C- 80°C	7 cm	12h	20h
Pork Belly	well done	85°C	5 cm	5h	8h

SOUS-VIDE COOKING TIME RECOMMENDATIONS

FOOD TYPE	DONENESS	COOKING TEMPERATURE	THICKNESS	COOKING TIME	
				(min)	Max
VEGETABLES					
Root vegetables (Carrots, parsnips, potatoes, turnips, beets, etc)	-	85°C	-	1h	4h
Tender vegetables (Asparagus, Broccoli, Corn, cauliflower, eggplants, squash, etc)	-	85°C	-	30 min	1h30
FRUIT					
Firm (apple / pear)		85°C	-	45 min	2h
Soft (Peach, Apricot, Plum, Mango, Papaya, Netarine, berries)		85°C	-	30 min	1h
EGGS					
	Runny	62°C		45 min	
	Poached just set	65°C		45 min	
	Medium poached	68°C		45 min	
	Hard-boiled	73°C		45 min	

- The cooking time and temperatures suggested are provided as a guideline.
- The thicker the meat, the longer the required cooking time.
- You may wish to adjust the cooking time depending on the thickness of your food.

SOUS-VIDE SMOKY CHEESY CHICKEN ROULADE

Serve:	2- 3 people	
Preparation time:	15 minutes	
Cooking time:	50 minutes	
Cooking Temp:	63°C	
Cooking Mode:	Sous-vide menu	
Ingredients	<ul style="list-style-type: none"> • 2 chicken breasts (~ 180/200 gr each) • 2 slices of uncooked bacon or any smoked cuts • Cheese, cut in strips or slices 	<u>Seasoning ingredients</u> <ul style="list-style-type: none"> • Smoked garlic powder • Salt & Pepper • Smoked Paprika • Thyme / Herbes de Provence • Tomato paste (optional)

COOKING INSTRUCTIONS

Step 1: Preparing your food	<ol style="list-style-type: none"> 1. Butterfly the chicken breast by making a cut on the side. 2. Open the chicken breast and season with seasoning ingredients as listed. 3. Add slices of bacon, then cheese. 4. Roll the chicken breast. 5. Season the outer part with the seasoning ingredients as listed. 6. Wrap the breast with a plastic cling. 7. Take the 2 extremities of the wrap and twist it to obtain a sausage shape. Then fold the extremities of the cling to maintain the shape. 8. Place the wrapped chicken into a vacuum sealed bag (or a heavy-duty Ziploc bag, then remove all the air).
Step 2: Setting the multicooker	<ol style="list-style-type: none"> 9. Fill in the cooking pot with water until marking level 5. 10. Place your sealed pouch of food inside the cooker, then close the lid. Set the temperature to 63°C and the time to 50 minutes. 11. When ready, the multicooker will bip. 12. Unwrap the chicken and slice it into 5 pcs. Serve on a plate with a side dish.

SOUS-VIDE STRIP STEAK

Serve:	2 people	
Cooking time:	2h20	
Cooking Temp:	60-71°C (refer to the cooking table to set temperature up to your preferred doneness)	
Cooking Mode:	"Sous-vidé" menu (+ "Crust/Fry" function)	
Ingredients	<ul style="list-style-type: none"> • 2 Strip Steaks, 2.5 cm thick 	<u>Seasoning ingredients</u> <ul style="list-style-type: none"> • Sea Salt • Cracked Black Pepper • Avocado Oil (or another high smoke point oil)
COOKING INSTRUCTIONS		
Step 1: Preparing your food	<ol style="list-style-type: none"> 1. Season the steaks with sea salt, cracked pepper and any aromatics such as rosemary. 2. Vacuum-seal the steak or place it into a heavy-duty Ziploc bag. In this case, fill the cooking pot with water and submerge the bag half way into the water to squeeze out all the air before sealing it. 	
Step 2: Setting the multicooker	<ol style="list-style-type: none"> 3. Fill in the cooking pot with water until marking level 5. Place the sealed pouch inside the cooking pot: Then closed the lid. 4. Select "Sous-vidé" menu and set the temperature to 60°C (60°C = Medium, 66°C= Medium-well, 71°C= well done) and the time to 2hours 20. 	
Step 3: Finalizing your sous-vidé dish	<ol style="list-style-type: none"> 5. When ready the multicooker will bip. 6. Pour out the water from the cooking pot and wipe dry. 7. Add some oil into the cooking pot and select the "Crust/Fry" function for 10 minutes. Press "start". 8. When the cooking pot is ready, sear the steak for 15-20 seconds on each side. Sear one steak at a time. Add butter and any aromatics to the cooking pot. 9. Serve with a side dish. Before serving, you can top the steak with the leftover juices and butter from the cooking pot. 	

This function is intended to reheat only cooked food.

- Press «Menu» key to select function «Reheat». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» will flash.
- Press «Timer» key to activate the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. Press again «Temperature» to change the temperature by pressing «<» and «>».
- Press “Stir” key and the “Stir” light will come on. Press and the stir function will be off. If no action is done before starting the cooking, the stirring function will be off.
- Press «Start» key. The multicooker will start the “Reheat” cooking program and the “Start” light will come on. The screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times and begin the keep warm program, the “Keep Warm” indicator will come on and the screen will display the time for which the keep warm function has been active.

CAUTION

- **Never use the reheat function to defrost food.**
- **The cold food should not exceed 1/2 of the cooker's volume. Too much food cannot be thoroughly heated. Repeated use of “Reheat” or too little food will lead to burnt food and hard layer at the bottom.**
- **It is recommended not to reheat thick porridge, or it may become pasty.**
- **Do not reheat long-stored cold food to avoid smell.**
- **To reheat rice, it is recommended to add some water and stir the rice before starting.**
- **During reheating, it is recommended to stir the food from time to time.**

DEFROST FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Defrost». The screen displays the default cooking time «01:30», the light of «Start» will flash.
- Press «Timer» key to activate the time setting function and then press «<» and «>» to change the time.
- Press «Start» key. The multicooker will start the “Defrost” cooking program and the “Start” light will come on. The screen displays the remaining time.
- At the end of time, the multicooker will “beep” three times.

Recommendations :

The defrost cooking times are given as a rough guide and may vary depending on the seasonality of the food, its size, the quantities used and individual tastes, as well as the voltage of the main system.

Frozen Vegetables : 50 min

Frozen Fish : 1h50min

Frozen Poultry : 85 min

Frozen Meat : 3h

Note: No keep warm function for this function

For a better defrosting, place your ingredients in the steam basket and cut your ingredients into small pieces.

At the end of the defrosting, you have to cook your food immediately. Refer to the desired cooking chapter.

For BAKING / SOUP/ STEW/ STEAM / CRUST FRY, you can select the food type : Vegetable  / Fish  / Poultry  / meat .

There is a default time and temperature corresponding to the most appropriate parameters. But you could adjust it according to your preference.

BAKING FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Baking». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» and “Stir” will flash. Then press «<>» or «>>» to select the food type : Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press «Timer» key to activate the time setting function and then press «<>» and «>>» to change the cooking time. Press «Temperature» and change the temperature by pressing «<>» and «>>».
- Press «Stir» key and the “Stir” light will come on. Press again and the “Stir” function will be off. If no action is done before starting the cooking, the stirring function will be off.
- Press «Start» key. The multicooker will start the “Baking” cooking program and the “Start” light will come on. The screen will display the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times and begin the keep warm program, the “Keep Warm” indicator will come on and the screen will display the time for which the keep warm function has been active.

SOUP FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Soup». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» and “Stir” will flash. Then press «<>» or «>>» to select the food type : Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press «Timer» key to activate the time setting function and then press «<>» and «>>» to change the cooking time.
- Press «Stir» key and the “Stir” light will come on. Press again and the “Stir” function will be off. If no action is done before starting the cooking, the stirring function will be off.
- Press «Start» key. The multicooker will start the “Soup” cooking program and the “Start” light will come on. The screen will display the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times and begin the keep warm program, the “Keep Warm” indicator will come on and the screen will display the time for which the keep warm function has been active.

STEAM FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Steam». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» will flash. Then press «<» or «>» to select the food type : Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press «Timer» key to activate the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- Press «Start» key. The multicooker will start the “Steam” cooking program and the “Start” light will come on. The screen will display the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times and begin the keep warm program, the “Keep Warm” indicator will come on and the screen will display the time for which the keep warm function has been active.

Recommendations for steam cooking

- The quantity of water must be appropriate and always be lower than steam basket. Exceeding this level (2.5L max) may cause overflows during use. For information the mark of 2 cups in the bowl correspond to about 1L of water.
- Place the steam basket onto the bowl.
- Add the ingredients in the basket.

STEW/ SLOW COOK FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Stew/Slow cook». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» will flash. Then press «<» or «>» to select the food type : Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press «Timer» key to activate the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. Press «Temperature» to change the temperature by pressing «<» and «>».
- The light of “Stir” lights up. Press the “Stir” key to off the “Stir” function. Press again to activate. If no action is done before starting the cooking, the stirring function will be on.
- Press «Start» key. The multicooker will start the “Stew/ Slow cook” cooking program and the “Start” light will come on. The screen will display the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times and begin the keep warm program, the “Keep Warm” indicator will come on and the screen will display the time for which the keep warm function has been active.

- Press «Menu» key to select function «Crust Fry». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» will flash. Then press «<» or «>» to select the food type : Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press «Timer» key to activate the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. Press «Temperature» to change the temperature by pressing «<» and «>».
- The light of “Stir” lights up. Press the “Stir” key to off the “Stir” function. Press again to activate. If no action is done before starting the cooking, the stirring function will be on.
- Press «Start» key. The multicooker will start the “Crust Fry” cooking program and the “Start” light will come on. The screen will display the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times and begin the keep warm program, the “Keep Warm” indicator will come on and the screen will display the time for which the keep warm function has been active.

Note:

- **Always use this function with oil and food. With oil only, it may cause a failure or danger.**
- **Do not use the steam basket to cook with this function, it may cause melting of the steam basket.**

DIY FUNCTION

Press «DIY» key to select DIY function under standby status, the multicooker will first enter “DIY” setting status with the screen displaying the default cooking time, and the light of “Start” will flash.

- If you want to have stable temperature and time for your program, press “Temperature”, “Timer” key and “Stir” key to define your settings.
- If you want to use a menu as basis of your program, press menu key to select your desiring cooking program. After select you menu, you can modify it setting thanks to “Temperature”, “Timer”.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times.

Note

- No keep warm function for this function
- In DIY function(only first setting) allow user to activate or stop stir function at any time by press the stir button, with light of “stir” on and off to show the stirring status .
- The multicooker memorizes the last temperature and cooking time DIY setting for your next use.

KEEP WARM/CANCEL FUNCTION

There are 2 different functions of this key: Keep warm and Cancel.

1. Keep warm function:

1.1 Manual Keep warm:

You can press «Keep warm/Cancel» key manually, the light of “Keep warm/Cancel” turns on, the multicooker enters into keep warm status.

1.2 Automatic keep warm:

The multicooker will enter “keep warm” status automatically at the end of the cooking (certain menus are excluded). The buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter automatically into keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

Recommandation: In order to preserve the taste of your food, keep warm function should not exceed 12 hours.

In case that you need to pre-cancel the automatic keep warm when the cooking will be finished : long press «Keep warm» for 5 s before starting the cooking program.

If you want to reup automatic keep warm, press again during 5s the keep warm button.

2. Cancel function:

- Press “Keep warm/Cancel” key to cancel all setting data and back to standby status.

- To use the delayed start function, choose a cooking program and the cooking time first. Then, press the key «Delayed start» and choose the preset time. The default preset time will change depending on the selected cooking time. The Range of preset is from the cooking time up to 24 hours. Each press of «<>» and «>>» key can increase or decrease the delayed start time.
- When you have chosen the required preset time, press the «Start» key to enter cooking status, the «Start» indicator will remain on and screen will display the number of hours you have chosen.

Note:

No delayed start function available for: Defrost, Crust/fry, Bread rising, Yogurt, Cheese, Auto-rinse and Keep warm functions.

TIMER FUNCTION

- To use the timer function, choose a cooking program and the cooking time first. Then, press the key «Timer» and set the cooking time. Each press of «<>» and «>>» key can increase or decrease the cooking time.
- When you have chosen the required cooking time, press the «Start» key to enter cooking status, the «Start» indicator will remain on.
- You can see the cooking time after start the delayed start if you press "Timer" key.
- You can modify the cooking time during the cooking by pressing the "Timer" key. After selected the chosen cooking time and without any action during 5 seconds, the multicooker will resume the rest of cooking with the new setting.

TEMPERATURE FUNCTION

- To use the Temperature function, choose a cooking program and the cooking time first. Then, press the key «Temperature» and choose the temperature. The default cooking temperature will change depending on the selected cooking program. Each press of «<» and «>» key can increase or decrease the temperature.
- When you have chosen the required temperature, press the «Start» key to enter cooking status, the «Start» indicator will remain on.
- You can modify the temperature during the cooking by pressing the “Temperature” key. After selected the choosen temperature and without action during 5 seconds, the multicooker will resume the cooking with the new setting.

STIRRING FUNCTION

- To use the stirring function, choose a cooking program and the cooking time first. Then, press the key «Stir» to activate or disactivate the paddle.
- When you have chosen the stirring mode, press the «Start» key to enter cooking status, the «Start» indicator will remain on.
- You can see the stirring function is on when the lights is up.
- When you select a menu and the “Stir” icon (please insert icon) flashes, it means you have the possibility to activate the stirring function. Press the button to select the function.
- When you select a menu and the “ Stir” function (insert icon) does not light up, it means you cannot select this function for the related menu.
- When the light of the icon (insert icon) remains ON, it means the “Stir” function is activated.
- When the light of the icon (insert icon) is OFF, it means the “Stir” function is OFF.
- You can refer to the details in the cooking program table to verify the menus for which you can select the “ Stir” function.

- Use the automatic auto-rinse function to carry out a prewash of the bowl.
- To use the autorinse function, assemble the rinsing tool with the bottom connector, and the support ring - fig.14.
- Put it in the bowl and add 600mL of water - fig.15.
- Press the "Auto-rinse" key.
- The default auto-rinse time is 10 minutes, press "Timer" key to activate the time setting function and then press «<» and «>» to change the rinsing time.

ON COMPLETION OF COOKING

- Open the lid – fig.1.
- Glove must be used when manipulating the cooking bowl and steam tray – fig.12.
- Serve the food using the spoon provided with your appliance and reclose the lid.
- 24 hours is the maximum keeping warm time.
- Press «Keep Warm/Cancel» key to finish keep warm status.
- Unplug the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

- To ensure the multicooker is unplugged and completely cooled down before cleaning and maintenance.
- It is strongly advised to clean the appliance after each use with a sponge.
- The bowl, the inner lid, the cup and the rice & soup spoons, paddle and rinsing tools are dishwasher safe.

Bowl, steam basket

- Scouring powders and metal sponges are not recommended.
- If food has stuck to the bottom, you may put water in the bowl to soak for a while before washing.
- Dry the bowl carefully.

Taking care of the bowl

For the bowl, carefully follow the instructions below:

- To ensure the maintenance of bowl quality, it is recommended not to cut food in it.
- Make sure you put the bowl back into the multicooker.
- Use the spoon provided or a wooden spoon and not a metal type so as to avoid damaging the bowl surface – fig.13.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the bowl.
- The color of the bowl surface may change after using for the first time or after longer use. This change in color is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the multicooker, nor it is dangerous for your health, it is perfectly safe to continue using it.

Cleaning and care of the other parts of the appliance

- Clean the outside of the multicooker – fig.18, the inside of the lid and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.

Malfunction description	Causes	Solutions
Any indicator lamp off and no heating.	Appliance not plugged.	Check the power cord is plugged in the socket and on the Mains.
Any indicator lamp off and heating.	Problem of the connection of the indicator lamp or indicator lamp is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Steam leakage during using	Lid is badly closed.	Open and close again the lid.
	Lid or micro pressure valve gasket is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Rice half cooked or overtime cooking.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Refer to table for water quantity.
Rice half cooked or overtime cooking	Not sufficient simmered.	
Automatic warm-keeping fails (product stay in cooking position, or no heating).	The keep warm function has been cancelled by user during the setting. See keep warm function paragraph.	Send to the authorized service center for repair.
E0	The sensor on the top open circuit or short circuit.	

Malfunction description	Causes	Solutions
E1	The sensor on the bottom open or short circuit.	Stop the appliance and restart the program. If the problem repeats, please send to the authorized service center for repair.
E5	No bowl detection	Put the inner pot inside the appliance, then unplug and re-plug the appliance and finally restart the program. If the problem repeats, please send to the authorized service center for repair.

Remark: If inner bowl is deformed, do not use it anymore and get a replacement from the authorized service center for repair.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

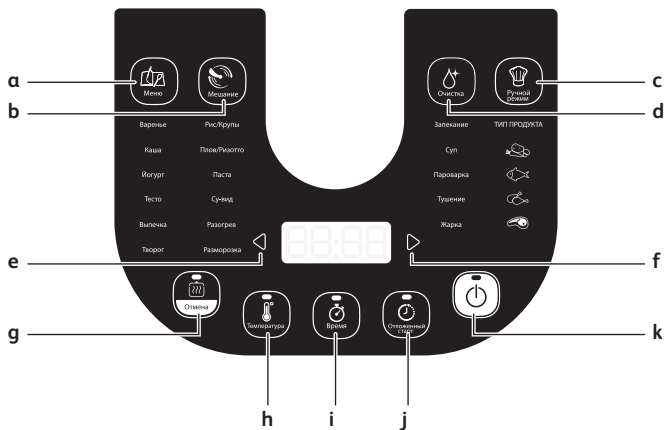


Help protect the environment!

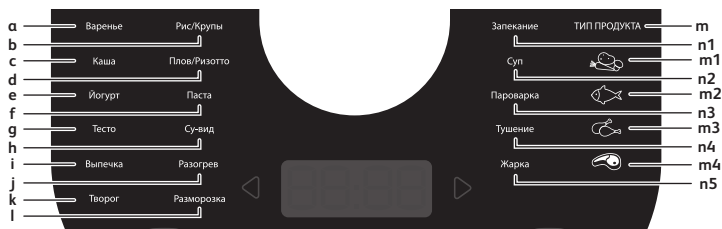
- ① Your appliance contains a number of materials that may be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

13



14




- 1** Паровая корзина
- 2** Съёмная внутренняя чаша
 - 2a** Шкала уровня воды для приготовления риса
- 3** Мерный стакан
- 4** Плоская ложка
- 5** Ложка для супа
- 6** Крышка
- 7** Съёмная внутренняя крышка
- 8** Кнопка открытия крышки
- 9** Конструкция для перемешивания
 - a** нижний переходник
 - b** опорное кольцо
 - c** лопатка для перемешивания
 - d** насадка для очистки чаши
- 10** Разъем питания
- 11** Шнур питания
- 12** Корпус устройства
- 13** Панель управления
 - a** Кнопка выбора МЕНЮ
 - b** Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ перемешивания
 - c** Кнопка выбора ручного режима приготовления
 - d** Функция автоматической очистки
 - e** Кнопка уменьшения времени и температуры
 - f** Кнопка увеличения времени и температуры
- g** Отмена / Подогрев
- h** Кнопка выбора температуры
- i** Кнопка выбора времени
- j** Кнопка отложенного старта
- k** СТАРТ / кнопка выбора настроек
- 14** Описание программы
 - a** Варенье
 - b** Рис/Крупы
 - c** Каша
 - d** Плов/Ризотто
 - e** Йогурт
 - f** Паста
 - g** Тесто
 - h** Су-вид
 - i** Выпечка
 - j** Разогрев
 - k** Творог
 - l** Разморозка
 - m** ТИП ПРОДУКТОВ
 - m1** Овощи
 - m2** Рыба
 - m3** Птица
 - m4** Мясо
 - n1** ВЫПЕЧКА
 - n2** СУП
 - n3** ПАРОВАРКА
 - n4** ТУШЕНИЕ
 - n5** ЖАРКА

Внимательно прочитайте эти правила и храните их в надежном месте.

- Этот прибор не предполагает управления посредством внешнего таймера или системы дистанционного управления.
- Прибор не предназначен для использования детьми младше 8 лет. Они могут пользоваться прибором только под наблюдением либо после того, как будут проинструктированы о безопасном использовании прибора и поймут, какие опасности могут быть с ним связаны. Не допускается выполнение чистки и обслуживания детьми. Храните прибор и шнур питания к нему в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими или умственными способностями, а также при отсутствии опыта или знаний только под наблюдением либо после того, как они будут проинструктированы о безопасном использовании прибора и поймут, какие опасности могут быть с ним связаны.
- Детям запрещено играть с прибором.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.

- Прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:
 - На кухнях, отведенных для персонала в магазинах, бюро и иной профессиональной среде,
 - На фермах,
 - Постояльцами гостиниц, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,
 - В заведениях типа «комнаты для гостей».
- **Если ваш прибор оборудован съемным шнуром:** в случае повреждения шнура питания его следует заменить шнуром или специальным устройством, которые вы можете приобрести у производителя или в сервисном центре.
- **Если ваш прибор оборудован стационарным шнуром питания:** если шнур питания поврежден, в целях безопасности его замена выполняется производителем, или в соответствующем сервисном центре, или квалифицированным специалистом.
- Запрещено погружать прибор в воду.
- Для чистки аксессуаров и деталей, контактирующих с продуктами питания,

рекомендуется использовать влажную тряпку или губку с жидкостью для мытья посуды. Протрите с помощью влажной тряпки или губки для мытья посуды. Просушить аксессуары и детали, контактирующие с едой, сухой тряпкой.

- Если на приборе есть символ , он означает: «Внимание! Поверхности при использовании могут сильно нагреваться».
- Внимание! Поверхность нагревательного элемента остается горячей некоторое время после использования.
- Внимание! При ненадлежащем использовании прибора существует риск получения травмы.
- Внимание! Если ваш прибор оборудован съемным шнуром питания, не допускайте попадания жидкости на соединительные элементы.
- Всегда выключайте прибор в следующих случаях:
 - непосредственно после использования;
 - для того, чтобы его переместить;
 - перед тем, как почистить прибор или произвести текущий ремонт,
 - если прибор не функционирует правильно.
- Во время работы электрический прибор нагревается до высокой температуры, что может привести к ожогам. Не дотрагивайтесь до

видимых нагревающихся поверхностей, горячей воды, пара и еды.

- Во время приготовления прибор нагревается и вырабатывает пар. Не приближайте ему руку или голову. Не кладите мокрую тряпку на внешнюю крышку.
- Используйте прибор только на устойчивой рабочей поверхности, с установленными ручками (в случае их наличия), во избежание разлива горячей жидкости.
- Не приближайте руки и голову к отверстию для выхода пара. Не закрывайте отверстие любыми предметами.
- В случае проблем обращайтесь в официальные сервисные центры.
- Прибор можно использовать на высоте до 2000 м.
- В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды...).
- Проверьте, соответствует ли напряжение в сети указанному на приборе (только переменный ток).
- Принимая во внимание разнообразие действующих стандартов, проверьте прибор в местном авторизованном сервисном центре, если он будет использоваться не в той стране, где был приобретен.

Подключение к сети питания

- Не используйте прибор, если:
 - поврежден сам прибор или его электрошнур;
 - прибор роняли или имеет видимые повреждения, либо не функционирует должным образом.
 - В таких случаях во избежание опасности прибор следует отправить в ближайший аккредитованный центр технического обслуживания. Не разбирайте прибор самостоятельно.
- Не оставляйте шнур свисающим.
- Включайте прибор только в розетку с заземлением.
- Не используйте удлинитель. Если Вы принимаете на себя ответственность использовать удлинитель, убедитесь в том, что он находится в хорошем состоянии, имеет заземленную розетку и соответствует напряжению прибора.
- Не выдергивайте шнур из розетки.
- Отключайте устройство от электросети, если оно не используется, а также перед сборкой, разборкой и выполнением очистки.

Работа прибора

- Используйте плоскую, устойчивую рабочую поверхность, вдали от источника воды.
- Никогда не используйте прибор без корзины или с пустыми корзинами.
- Ручка управления при приготовлении должна работать без помех. Не давите на нее и не блокируйте какими-либо внешними предметами.
- Никогда не снимайте корзины во время работы прибора.
- Никогда не ставьте корзины на открытый огонь или любой другой источник тепла.
- Корзина и нагревательная пластина должны непосредственно контактировать друг с другом. Использование поврежденной корзины или наличие любого предмета или кусочка пищи между этими двумя деталями может привести к поломке прибора.
- Не помещайте прибор вблизи источников тепла или в горячую печь: вы можете серьезно повредить его.
- Не наливайте в прибор жидкость и не кладите в него продукты до тех пор, пока не установлена корзина.
- Следуйте указаниям максимального уровня продуктов, рекомендуемого в рецептах.

- В случае воспламенения каких-либо частей прибора, ни в коем случае не тушите их водой. Тушите пламя мокрым влажным полотенцем.
- Любое техническое обслуживание прибора должно осуществляться исключительно в аккредитованном центре технического обслуживания с использованием запасных частей производителя.
- В случае профессионального либо ненадлежащего использования, а также в случае несоблюдения инструкций по эксплуатации, производитель не несет никакой ответственности за возможные поломки, а гарантия не распространяется на ремонт.

Защитим окружающую среду!

- Конструкция данного прибора предполагает его эксплуатацию в течение долгих лет.
- Тем не менее, если Вы решите заменить его новым прибором, не забудьте позаботиться о защите окружающей среды.
- Перед утилизацией прибора следует извлечь батарейку из таймера и сдать ее на переработку в местный центр утилизации отходов (в зависимости от модели).



■ Защита окружающей среды – наша главная забота!

- ① Данный прибор содержит ценные материалы, которые можно переработать и использовать повторно.
- ➞ Сдайте прибор в местный центр утилизации отходов.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Распаковка устройства

- Извлеките устройство из упаковки, распакуйте все принадлежности и документы.
- Откройте крышку, нажав на кнопку открытия, расположенную на корпусе — рис. 1.

Внимательно прочитайте инструкции и соблюдайте порядок работы с устройством.

Очистка устройства

- Извлеките чашу (рис. 2) и внутреннюю крышку (рис. 3).
- Очистите чашу и внутреннюю крышку при помощи губки и средства для мытья посуды.
- Протрите наружные поверхности устройства и крышки влажной тканью.
- Протрите насухо.
- Установите все элементы на свои места. Правильно установите внутреннюю крышку на верхнюю крышку устройства. Вставьте шнур в гнездо, расположенное на основании устройства.

РАБОТА УСТРОЙСТВА И ВСЕХ ФУНКЦИЙ

- Тщательно протрите внешнюю часть чаши (особенно дно). Убедитесь в отсутствии посторонних веществ и жидкости под чашей и на нагревательном элементе — рис. 4.
- Поместите чашу в устройство. Убедитесь, что она установлена правильно — рис. 5.
- Если вы хотите использовать функцию перемешивания, соедините лопатку для перемешивания с нижним переходником, опорным кольцом (рис. 6) и поместите всю конструкцию в чашу (рис. 7).
- Убедитесь в том, что внутренняя крышка установлена правильно.
- Закройте крышку до щелчка.
- Вставьте шнур питания (деталь 11) в разъем на основании мультиварки (деталь 10), а затем подключите его к розетке. Устройство издаст продолжительный звуковой сигнал, и на мгновение на панели управления загорятся все индикаторы. Затем на дисплее появятся символы «----», а все индикаторы погаснут. Устройство перейдет в режим ожидания. Теперь можно выбрать одну из функций меню.

- Не дотрагивайтесь до нагревательного элемента, когда устройство включено в розетку, а также после приготовления блюда. Не переносите устройство в процессе работы и сразу после приготовления блюда.
- Устройство предназначено для использования только внутри помещений.

Не кладите руку на выпускное отверстие для пара в процессе приготовления, поскольку существует опасность получения ожога — рис. 11.

После начала процесса приготовления пищи, если необходимо поменять ошибочно установленную программу приготовления, нажмите на клавишу ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА и снова выберите необходимую функцию.

Используйте только внутреннюю чашу, поставляемую с устройством.

Не наливайте в устройство воду и не кладите ингредиенты, пока не установлена чаша.

Максимальное количество воды и ингредиентов не должно превышать самую высокую отметку внутри чаши — рис. 10.

ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа	Вид продукта	Время приготовления			Доплата для переработки	Отложенный старт		Температура		Положение крышки		Подогрев
		Время по умолчанию	Диапазон	Регулировка		Диапазон	Регулировка	По умолчанию (°C)	Диапазон (°C)	Закрыта	Открыта	
Варенье	-	1 ч.	5 мин. – 2 ч	5 мин.	Работает по умолчанию, можно отключить	до 24 ч	5 мин.	100 °C	90/100/110 °C	•	•	•
	-	25 мин.	5 мин. – 2 ч	5 мин.	Работает по умолчанию, можно отключить	до 24 ч	5 мин.	100 °C	90/95/100 °C	•	•	•
Йогурт	-	8 ч.	1 – 12 ч.	15 мин.	Не работает по умолчанию, можно включить	-	НЕТ	40 °C	-	•	•	
	-	1 ч.	10 мин. – 2 ч.	5 мин.	Нет	-	НЕТ	40 °C	-	•	•	
Десерт (взлепка)	-	45 мин.	30 мин. – 1 ч 30 мин.	5 мин.	Не работает по умолчанию, можно включить	до 24 ч	5 мин.	160 °C	130/140/150/160 °C	•	•	•
	-	45 мин.	30 мин. – 4 ч	5 мин.	Нет	-	НЕТ	80 °C	-	•	•	
Рис/крупы	-	Автоматически	Автоматически	-	Не работает по умолчанию, можно включить	до 24 ч	5 мин.	Автоматически	-	•	•	•
	-	Автоматически	Автоматически	-	Не работает по умолчанию, можно включить	до 24 ч	5 мин.	Автоматически	-	•	•	•
Паста	-	10 мин.	3 мин. – 3 ч	1 мин.	Не работает по умолчанию, можно включить	до 24 ч	5 мин.	100 °C	-	•	•	•
	-	30 мин.	15 мин. – 20 ч	1 мин.	Нет	до 24 ч	5 мин.	58 °C	Шаг 1 °C от 58 °C до 90 °C	•	•	•
Разогрев	-	25 мин.	5 мин. – 1 ч.	5 мин.	Не работает по умолчанию, можно включить	до 24 ч	5 мин.	100 °C	80/100 °C	•	•	•
	-	1 ч 30 мин.	10 мин. – 4 ч	5 мин.	Нет	-	НЕТ	70 °C	-	•	•	
Запекание	Овощи	35 мин.	-	-	Не работает по умолчанию, можно включить	до 24 ч	5 мин.	160 °C	140/150/160 °C	•	•	•
	Рыба	20 мин.	5 мин. – 4 ч.	5 мин.	Не работает по умолчанию, можно включить	до 24 ч	5 мин.	160 °C	140/150/160 °C	•	•	•
	Птица	40 мин.	5 мин. – 4 ч.	5 мин.	Не работает по умолчанию, можно включить	до 24 ч	5 мин.	160 °C	140/150/160 °C	•	•	•
Суп	Мясо	50 мин.	-	-	Не работает по умолчанию, можно включить	до 24 ч	5 мин.	100 °C	-	•	•	•
	Овощи	40 мин.	10 мин. – 4 ч	5 мин.	Не работает по умолчанию, можно включить	до 24 ч	5 мин.	100 °C	-	•	•	•
	Рыба	45 мин.	10 мин. – 4 ч	5 мин.	Не работает по умолчанию, можно включить	до 24 ч	5 мин.	100 °C	-	•	•	•
Пароварка	Птица	50 мин.	5 мин. – 3 ч.	5 мин.	Нет	до 24 ч	5 мин.	100 °C	80/100/120 °C	•	•	•
	Мясо	60 мин.	5 мин. – 3 ч.	5 мин.	Работает по умолчанию, можно отключить	до 24 ч	5 мин.	100 °C	80/100/120 °C	•	•	•
	Овощи	35 мин.	20 мин. – 9 ч.	5 мин.	Работает по умолчанию, можно отключить	до 24 ч	5 мин.	100 °C	80/100/120 °C	•	•	•
Тушение	Птица	45 мин.	-	-	Работает по умолчанию, можно отключить	до 24 ч	5 мин.	100 °C	100/110/120/130/140/150/160 °C	•	•	•
	Мясо	55 мин.	5 мин. – 1 ч. 30 мин.	1 мин.	Работает по умолчанию, можно отключить	-	НЕТ	160 °C	100/110/120/130/140/150/160 °C	•	•	•
	Овощи	12 мин.	5 мин. – 1 ч. 30 мин.	1 мин.	Не работает по умолчанию, можно включить	до 24 ч	5 мин.	100 °C	40/50.....150/160 °C	•	•	•
Жарка	Рыба	10 мин.	5 мин. – 1 ч. 30 мин.	1 мин.	Не работает по умолчанию, можно включить	до 24 ч	5 мин.	100 °C	40/50.....150/160 °C	•	•	•
	Птица	15 мин.	5 мин. – 9 ч.	5 мин.	Работает по умолчанию, можно отключить	-	НЕТ	100 °C	40/50.....150/160 °C	•	•	•
	Мясо	20 мин.	1 мин. – 20 мин.	1 мин.	Работает по умолчанию, можно отключить	-	НЕТ	100 °C	40/50.....150/160 °C	•	•	•
Ручной режим приготовления	-	30 мин.	5 мин.	Не работает по умолчанию, можно включить	до 24 ч	5 мин.	100 °C	40/50.....150/160 °C	•	•	•	
Смолочистка	-	10 мин.	1 мин. – 20 мин.	1 мин.	Работает по умолчанию, можно отключить	-	НЕТ	100 °C	40/50.....150/160 °C	•	•	•
Отложенный старт	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

КЛАВИША «МЕНЮ»

- После запуска мультиварки нажмите клавишу «МЕНЮ» для пролистывания различных программ.
- Программы пролистываются в следующем порядке: Варенье → Каша → Йогурт → Тесто → Выпечка → Творог → Рис / Крупы → Плов / Ризотто → Паста → Су-вид → Разогрев → Разморозка → Выпечка → Суп → Пароварка → Тушение / Медленное приготовление → Жарка
- При входе в меню [Выпечка] / [Суп], [Пароварка], [Тушение], [Жарка] можно выбирать ингредиенты.
- На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления для каждой функции (за исключением Рис/Зерновые, Плов/Ризотто). Если для выбранной программы доступны режимы «Подогрев» и «Перемешивание», будут гореть соответствующие индикаторы. Клавиша «Запуск» начинает мигать и загорается индикатор соответствующей функции.

ФУНКЦИЯ «ВАРЕНЬЕ»


- Для выбора функции «Варенье» используйте клавишу «Меню». На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, а индикатор «Запуск» начнет мигать.
- Нажмите на клавишу «Время», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления. Нажмите на клавишу «Температура» и измените температуру с помощью клавиш < и >. Нажмите на клавишу «Время», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления. Нажмите на клавишу «Температура» и измените температуру приготовления с помощью клавиш < и >.
- Индикатор «Перемешивание» горит по умолчанию. Это означает, что функция перемешивания по умолчанию активирована. Нажмите на клавишу Перемешивание для отключения функции перемешивания. Нажмите еще раз для включения функции. Если перед запуском программы приготовления не выполняются какие-либо действия, функция перемешивания будет включена. При активации функции перемешивания не забудьте поместить лопатку для перемешивания в чашу (рис. 6 и 7). Для упрощения процесса рекомендуется размещать лопатку для перемешивания перед закладкой ингредиентов.

- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка начнет приготовление по программе «Варенье», индикатор «Запуск» продолжает гореть. На дисплее отобразится оставшееся время приготовления.
- По окончании приготовления устройство трижды издаст звуковой сигнал.

Примечание Для этого режима не предусмотрена функция подогрева

ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАШИ

- Для выбора функции «Каша» используйте клавишу «Меню». На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, а индикатор «Запуск» начнет мигать.
- Нажмите на клавишу «Время», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления.
- Нажмите на клавишу «Температура», чтобы перейти к настройке температуры, а затем с помощью клавиш < и > измените температуру.
- Индикатор «Перемешивание» горит по умолчанию. Это означает, что функция перемешивания по умолчанию активирована. Нажмите на клавишу «Перемешивание» для отключения функции перемешивания. При отключении функции индикатор «Перемешивание» гаснет. При активации функции перемешивания не забудьте поместить в чашу лопатку для перемешивания (рис. 6 и 7).
- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка начнет приготовление по программе «Каша», индикатор «Запуск» будет гореть. На дисплее отобразится оставшееся время приготовления.
- По окончании приготовления мультиварка трижды издаст звуковой сигнал и перейдет в режим подогрева. Загорится индикатор «Подогрев», а на дисплее будет отображаться время, в течение которого выполняется подогрев.

- Для выбора функции «Йогурт» используйте клавишу «Меню». На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления 08:00, а индикатор «Запуск» начнет мигать.
- Нажмите на клавишу «Время», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления.
- Нажмите на кнопку «Мешание»  — и загорится индикатор «перемешивание». Нажмите еще раз, и функция «перемешивание» будет отключена. Если до начала приготовления не было сделано никаких действий, функция перемешивания будет отключена. Для этой функции, если лопатка активирована, то она будет мешать только в течение последних 15 минут приготовления, чтобы приготовить смешанный йогурт.
- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка начнет приготовление по программе «Йогурт», индикатор «Запуск» продолжит гореть. На дисплее отобразится оставшееся время приготовления.
- По окончании приготовления устройство трижды издаст звуковой сигнал.

Примечание Для этого режима не предусмотрена функция подогрева

ВЫБОР ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ЙОГУРТА

Молоко

Какое молоко использовать?

Йогурты по всем нашим рецептам (за исключением отдельно обозначенных случаев) готовятся с применением коровьего молока. Можно использовать растительное молоко, например соевое, а также овечье или козье, но в этом случае плотность йогурта будет меняться в зависимости от используемого молока. Непастеризованное молоко или молоко с длительным сроком хранения, а также все вышеописанные виды молока подходят для использования в данном устройстве:

- **Стерилизованное молоко с длительным сроком хранения:** Из ультрапастеризованного цельного молока получится густой йогурт. Из маложирного молока йогурт получится менее густым. Однако можно использовать маложирное молоко и добавить одну или две баночки сухого молока.

- **Пастеризованное молоко:** при использовании этого молока йогурт получается более густым, с небольшой пленкой сверху.
- **Сырое молоко** (непастеризованное). Такое молоко перед использованием необходимо вскипятить. Рекомендуется кипятить его в течение длительного времени. Опасно использовать такое молоко без кипячения. После кипячения, прежде чем использовать такое молоко, дайте ему остыть. Йогурт, приготовленный на сыром молоке, не рекомендуется использовать в качестве фермента для дальнейшего производства йогуртов.
- **Сухое молоко:** при использовании сухого молока йогурт получится гораздо более густым.

Следуйте инструкциям, приведенным на упаковке производителя молока.

Выбирайте цельное молоко, предпочтительно ультрапастеризованное.

Непастеризованное (свежее) и пастеризованное молоко следует прокипятить, а затем охладить и удалить пленку.

Ферменты

Для йогурта

В качестве ферментов могут использоваться:

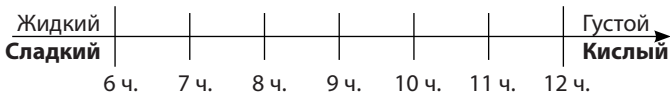
- Купленный в магазине **натуральный йогурт** с как можно более длительным оставшимся сроком хранения: так он будет содержать более активные ферменты и полученный йогурт будет более густым.
- **Сублимированный фермент.** В этом случае следуйте инструкциям, указанным на упаковке фермента. Ферменты можно найти в супермаркетах, аптеках и некоторых магазинах здорового питания.
- Один из **недавно приготовленных йогуртов** — он должен быть натуральным и свежеприготовленным. Это называется культивированием. После пяти циклов культивирования используемый йогурт теряет активные ферменты и поэтому может стать причиной менее плотной консистенции получаемого йогурта. Затем необходимо будет начать процесс заново с использованием купленного в магазине йогурта или сублимированного фермента.

После кипячения молока подождите, пока оно остынет до комнатной температуры, прежде чем добавлять ферменты.

Слишком высокая температура может разрушить свойства ферментов.

Время ферментации

- Для ферментации, в зависимости от используемых базовых ингредиентов и необходимого результата, йогурту потребуется от 6 до 12 часов.



- После завершения приготовления поместите йогурт в холодильник минимум на 4 часа, после чего его можно хранить в холодильнике не более 7 дней.

ФУНКЦИЯ «ТЕСТО»

Эта функция обеспечивает подъем теста для выпечки при температуре 30-40 °С после ручного замешивания и перед процессом выпечки.

- Для выбора функции «Тесто» используйте клавишу «Меню». На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления 01:00, а индикатор «Запуск» начнет мигать красным.
- Нажмите на клавишу «Температура/Время», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления. Вновь нажмите на клавишу «Температура/Время» и измените температуру с помощью клавиш < и >.
- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка начнет приготовление по программе «Тесто», загорится индикатор «Запуск». На дисплее отобразится оставшееся время приготовления.
- По окончании приготовления устройство трижды издаст звуковой сигнал.

Примечание Для этого режима не предусмотрена функция подогрева

Рекомендации по расстайванию (подъему) теста:

- Для приготовления возьмите тесто и положите его во внутреннюю чашу, закройте крышку и выберите функцию «Тесто».
- По окончании процесса приготовления теста можно использовать функцию «Выпечка» при 160°С, чтобы выпечь хлеб в течение 20-23 минут. Переверните хлеб на другую сторону и готовьте еще примерно 23 минуты (в зависимости от количества ингредиентов).

ФУНКЦИЯ «ТВОРОГ»

Эта функция предназначена для приготовления домашнего творога. В качестве основы для творога используется кефир. Соотношение кефир: творог получается приблизительно 4:1.

- Для выбора функции «Творог» используйте клавишу «Меню». На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления 45.00 мин., а индикатор «Запуск» начнет мигать.
- Нажмите на клавишу «Время», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления. Залейте кефир в чашу мультиварки, закройте крышку.
- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка начнет приготовление по программе «Творог», индикатор «Запуск» будет гореть. На дисплее отобразится оставшееся время приготовления.
- По окончании приготовления устройство трижды издаст звуковой сигнал.

Примечание Для этого режима не предусмотрена функция подогрева

ФУНКЦИЯ «РИС/КРУПЫ»

- Поместите необходимое количество риса в чашу, используя прилагаемый мерный стакан — рис. 3.
- Наполните чашу холодной водой до соответствующей отметки CUP (СТАКАН), нанесенной на чашу — рис. 9.
- Закройте крышку.



Примечание Сначала засыпайте рис — в противном случае будет слишком много воды.

Для выбора функции «Рис/Крупы» используйте клавишу «Меню». На экране отобразится «1:1», индикатор «Запуск» начнет мигать. Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка начнет приготовление по программе «Рис/Крупы», загорится индикатор «Запуск», на дисплее начнет мигать значок «1:1». Время и температура приготовления автоматически определяются устройством в зависимости от объема ингредиентов.

- По окончании приготовления мультиварка трижды издаст звуковой сигнал и перейдет в режим подогрева. Загорится индикатор «Подогрев», а на дисплее будет отображаться время, в течение которого выполняется подогрев.

ФУНКЦИЯ «ПЛОВ/РИЗОТТО»

RU

- Для выбора функции «Плов/Ризотто» используйте клавишу «Меню». На дисплее отобразится значок «», а индикатор «Запуск» начнет мигать.
- Начнет мигать индикатор «Перемешивание». Это означает, что вы можете активировать эту функцию. Нажмите на клавишу «Перемешивание». Индикатор прекратит мигать и начнет гореть непрерывно. Это означает, что вы выбрали функцию перемешивания для этого меню. При нажатии клавиши до выключения индикатора функция перемешивания будет отключена для этого меню. При активации функции перемешивания не забудьте поместить лопатку для перемешивания в чашу (рис. 6 и 7).
- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка начнет приготовление по программе «Плов/Ризотто», загорится индикатор «Запуск», на дисплее начнет мигать значок «». Время и температура приготовления автоматически определяются устройством в зависимости от объема ингредиентов.
- По окончании приготовления мультиварка трижды издаст звуковой сигнал и перейдет в режим подогрева. Загорится индикатор «Подогрев», а на дисплее будет отображаться время, в течение которого выполняется подогрев.

РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛ Я НА ИЛУЧШЕГО РЕЗУЛЬТАТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ РИСА (функции «Рис/Крупы» и «Плов/Ризотто»)

- Перед приготовлением отмерьте рис при помощи мерного стакана и промойте его (за исключением риса для ризотто).



- Поместите промытый рис в чашу и тщательно распределите его по всей поверхности. Заполните чашу водой до соответствующего уровня (деления в стаканах).
- Например, если вы готовите 5 стаканов риса, равномерно разместите промытый рис в чаше и налейте воду до уровня 5 — рис. 9.

- По окончании процесса приготовления риса, когда загорится индикатор «Подогрев», перемешайте рис и оставьте его в мультиварке на несколько минут, чтобы получить идеальный рассыпчатый рис.

В таблице ниже приведены инструкции по приготовлению риса:

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЕЛОГО РИСА — 10 стаканов

Объем сырого риса (в стаканах)	Объем сырого риса (эквивалент в граммах)	Уровень воды в чаше (+ рис)	Кол-во порций
2	300 г	Отметка «2 стакана»	3–4
4	600 г	Отметка «4 стакана»	5–6
6	900 г	Отметка «6 стаканов»	8–10
8	1200 г	Отметка «8 стаканов»	13–14
10	1500 г	Отметка «10 стаканов»	16–18

Время и температура для приготовления риса выставляются автоматически.

Обратите внимание на наличие 7 шагов:

Разогрев => Впитывание воды => Быстрый подъем температуры => Продолжение варки => Выпаривание воды => Тушение риса => Подогрев.

Время приготовления зависит от количества и вида риса.

ФУНКЦИЯ «ПАСТА»

Прежде чем добавлять пасту, важно дождаться, когда вода достигнет нужной температуры.

- Для выбора функции «Паста» используйте клавишу «Меню». На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, а индикатор «Запуск» начнет мигать.

- Нажмите на клавишу «Время», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления пасты.
- Нажмите на клавишу «Перемешивание» — загорится индикатор «Перемешивание». Нажмите на клавишу еще раз для отключения функции перемешивания. Если перед запуском программы приготовления не выполняются какие-либо действия, функция перемешивания будет отключена.
- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка запустит программу «Паста», загорится индикатор «Запуск». На дисплее отобразится значок «:::».
- Когда вода достигнет нужной температуры, мультиварка издаст звуковой сигнал. Положите пасту в воду и снова нажмите «Запуск», чтобы запустить таймер. Пока вы не нажмете на кнопку запуска, отсчет времени готовки не начнется, и мультиварка будет поддерживать необходимую температуру воды. В процессе приготовления пасты крышка должна быть открыта.
- По окончании приготовления устройство трижды издаст звуковой сигнал.

Примечание Для этого режима не предусмотрена функция подогрева

ФУНКЦИЯ «СУ-ВИД»

- Метод приготовления пищи, при котором мясо или овощи помещаются в пластиковый пакет с откачанным воздухом и медленно готовятся при сравнительно низкой и точно контролируемой температуре. Данный способ позволяет получить уникальную текстуру и вкус продуктов.
- Эта функция может использоваться для приготовления овощей, мяса и птицы, а также рыбы, морепродуктов и фруктов.

Как это работает?

Подготовка продуктов

- Приобретите продукты высокого качества. Не используйте продукты с видимыми повреждениями, загрязнениями, измененным цветом, неприятными запахами или вкусами.
- Перед герметичным упаковыванием приправьте продукты специями (по вкусу).

- Поместите продукты в герметичную упаковку или прочный пакет Ziploc и убедитесь, что из упаковки удален весь воздух.
- При использовании прочного пакета Ziploc воздух можно удалить, медленно погружая пакет с продуктами в холодную воду. Закройте пакет сразу после удаления воздуха под воздействием давления воды.

Подготовка мультиварки

- Налейте достаточное количество воды в чашу, чтобы герметичный пакет полностью погрузился в воду.
- Поместите пакет с продуктами в чашу и закройте крышку.
- Нажмите на клавишу «Меню» и выберите «Су-вид». На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, а индикатор «Запуск» начнет мигать.
- Нажмите на клавишу «Время», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления под вакуумом.
- Нажмите на клавишу «Температура», чтобы перейти к настройке температуры, а затем с помощью клавиш < и > измените температуру приготовления под вакуумом.

Помните, что для различных ингредиентов и блюд требуются разные значения времени и температуры.

Ориентироваться можно на данные из таблицы ниже.

По завершении приготовления устройство издаст три звуковых сигнала.

Примечание Для этого режима не предусмотрена функция подогрева

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУ-ВИД

Вид продуктов	Степень готовности	Температура приготовления
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ		
Лосось	Средняя прожарка	60°C
Гребешки	Средняя прожарка	60°C
Тигровые креветки	Средняя прожарка	60°C
МЯСО (говядина, баранина и т. д.)	Средняя прожарка	60°C
	Прожарка «выше среднего»	63°C
	Полная прожарка	71°C
СВИНИНА	Полная прожарка	> 71°C
ПТИЦА (курица, утка, индейка и т. д.)	Слабая прожарка	60°C
	Средняя прожарка	60-63°C
	Полная прожарка	80°C
ОВОЩИ И ФРУКТЫ		84-87°C
ЯЙЦА	Сырое яйцо	60°C
	Яйцо-болтун	62°C
	Яйцо всмятку	64-75°C
	Яйцо вкрутую	71°C
	Яичница-болтуня	75°C

- Таблица с температурой приготовления приводится в качестве рекомендаций.
- Может потребоваться изменение температуры в зависимости от ваших предпочтений степени готовности продуктов.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУ-ВИД

ВИД ПРОДУКТОВ	СТЕПЕНЬ ГОТОВНОСТИ	ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ТОЛЩИНА	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
				(мин.)	Макс.
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ					
Лосось	Средняя прожарка	60°C	2 см	20 мин.	40 мин.
Гребешки	Средняя прожарка	60°C	–	40 мин.	60 мин.
Тигровые креветки	Средняя прожарка	60°C	–	30 мин.	40 мин.
МЯСО (говядина, баранина и т. д.)					
Филе, вырезка, отбивные, котлеты	Средняя прожарка	60°C	2–4 см	1 ч.	4 ч.
	Прожарка «выше среднего»	66°C	2–4 см	1 ч.	4 ч.
	Полная прожарка	71°C	2–4 см	1 ч.	4 ч.
Баранье каре или окорок		> 60°C	7 см	10 ч.	20 ч.
Пашина, грудинка		> 60°C	2–3 см	8 ч.	20 ч.
ПТИЦА (курица, утка, индейка и т. д.)					
Куриные грудки без костей	Средняя прожарка	60°C	2,5 см	1 ч. 25 мин.	2–4 ч.
	Прожарка «выше среднего»	64°C	2,5 см	1 ч.	5 ч.
Куриные бедра без костей	Средняя прожарка	64°C	1 шт.	2 ч.	4–6 ч.
Куриные бедра на кости	Полная прожарка	82°C	1 шт.	2 ч.	6 ч.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУ-ВИД

ВИД ПРОДУКТОВ	СТЕПЕНЬ ГОТОВНОСТИ	ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ТОЛЩИНА	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
				(мин.)	Макс.
СВИНИНА					
Свинные ребра	Средняя прожарка	60°C	5 см	12 ч.	20 ч.
Свинная шея	Полная прожарка	71°C–80°C	7 см	12 ч.	20 ч.
Свинная грудинка	Полная прожарка	85°C	5 см	5 ч.	8 ч.
ОВОЩИ					
Корнеплоды (морковь, пастернак, картофель, репа, свекла и т. д.)	–	85°C	–	1 ч.	4 ч.
Мягкие овощи (спаржа, брокколи, кукуруза, цветная капуста, баклажан, тыква и т. д.)	–	85°C	–	30 мин.	1 ч. 30 мин.
ФРУКТЫ					
Твердые (яблоко / груша)		85°C	–	45 мин.	2 ч.
Мягкие (персик, абрикос, слива, манго, папайя, нектарин, ягоды)		85°C	–	30 мин.	1 ч.

RU

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУ-ВИД

ВИД ПРОДУКТОВ	СТЕПЕНЬ ГОТОВНОСТИ	ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ТОЛЩИНА	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
				(мин.)	Макс.
ЯЙЦА					
	Яйцо-болтун	62°C		45 мин.	
	Слегка пошированное яйцо	65°C		45 мин.	
	Пошированное яйцо	68°C		45 мин.	
	Яйца вкрутую	73°C		45 мин.	

- Представленные значения времени и температуры приготовления даны в качестве рекомендаций.
- Чем толще кусок, тем дольше его следует готовить.
- Может потребоваться изменение времени приготовления в зависимости от толщины продуктов.

КОПЧЕНЫЙ РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ С СЫРОМ «СУ-ВИД»

Порции:	2–3	
Время на подготовку:	15 минут	
Время приготовления:	50 минут	
Температура приготовления:	63°C	
Режим приготовления:	Меню «Су-вид»	
Ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • 2 куриные грудки (по 180/200 г) • 2 куска сырого бекона или другого копченого мяса • Нарезанный полосками или ломтиками сыр 	<u>Добавление приправ</u> <ul style="list-style-type: none"> • Копченый сухой чеснок • Соль, перец • Копченая паприка • Тимьян / прованские травы • Томатная паста (по вкусу)
ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ		
Шаг 1: Подготовка продуктов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Раскройте куриную грудку боковым прорезом. 2. Приправьте открытую куриную грудку указанными специями. 3. Добавьте ломтики бекона и затем сыра. 4. Скрутите куриные грудки. 5. Приправьте внешнюю поверхность курицы указанными специями. 6. Оберните куриные грудки в пластиковую пленку. 7. Возьмите два края пленки и скрутите их для получения колбаски. Завяжите края пленки для сохранения формы. 8. Поместите обернутую в пленку курицу в вакуумный пакет (или прочный пакет Ziploc, удалив из него воздух). 	
Шаг 2: Настройка мультиварки	<ol style="list-style-type: none"> 9. Наполните чашу водой до уровня 5. 10. Поместите герметичный пакет с продуктами в чашу и закройте крышку. Установите температуру на 63°C, а время — на 50 минут. 11. По готовности мультиварка издаст звуковой сигнал. 12. Разверните курицу и нарежьте ее на 5 кусочков. Подавайте на тарелке с гарниром. 	

СТРИПЛОЙН «СУ-ВИД»

Порции:	2	
Время приготовления:	2 ч. 20 мин.	
Температура приготовления:	60–71°C (значение температуры для требуемой степени приготовления см. в таблице)	
Режим приготовления:	Меню «Су-вид» + функция «Жарка»	
Ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • 2 стриплойна толщиной 2,5 см 	Добавление приправ <ul style="list-style-type: none"> • Морская соль • Молотый черный перец • Масло авокадо (или другое масло с высоким порогом дымообразования)

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Шаг 1: Подготовка продуктов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приправьте стейк морской солью, молотым черным перцем и любой ароматной травой, например розмарином. 2. Поместите стейк в вакуумный пакет или прочный пакет Ziploc. В последнем случае наполните чашу водой и поместите пакет наполовину в воду, чтобы удалить весь воздух перед закрытием.
Шаг 2: Настройка мультиварки	<ol style="list-style-type: none"> 3. Наполните чашу водой до уровня 5. Поместите герметично закрытый пакет в чашу: Закройте крышку. 4. Выберите меню «Су-вид» и установите температуру на 60°C (60°C = средняя прожарка, 66°C = выше среднего, 71°C = полная прожарка) и время на 2 ч. 20 мин.
Шаг 3: Завершение приготовления под вакуумом	<ol style="list-style-type: none"> 5. По готовности мультиварка издаст звуковой сигнал. 6. Слейте воду из чаши и протрите ее насухо. 7. Добавьте небольшое количество масла в чашу и запустите функцию «Жарка» на 10 минут. Нажмите «Запуск». 8. Когда чаша нагреется, обжарьте стейк с каждой стороны в течение 15–20 секунд. Обжаривайте по одному стейку за один раз. Добавьте в чашу сливочное масло или ароматные травы. 9. Подавайте с гарниром. Перед подачей стейк можно полить сверху остатками сока и масла из чаши.

ФУНКЦИЯ «РАЗОГРЕВ»

Этот режим предназначен только для разогрева уже приготовленной пищи. RU

- Для выбора функции «Разогрев» используйте клавишу «Меню». На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, а индикатор «Запуск» начнет мигать.
- Нажмите на клавишу «Время», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления. Нажмите на клавишу «Температура» и измените температуру с помощью клавиш < и >.
- Нажмите на клавишу «Перемешивание» — загорится индикатор «Перемешивание». Нажмите на клавишу для отключения функции перемешивания. Если перед запуском программы приготовления не выполняются какие-либо действия, функция перемешивания будет отключена.
- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка запустит программу «Разогрев», индикатор «Запуск» будет гореть. На дисплее отобразится оставшееся время.
- По окончании приготовления мультиварка трижды издаст звуковой сигнал и перейдет в режим подогрева. Загорится индикатор «Подогрев», а на дисплее будет отображаться время, в течение которого выполняется подогрев.

ОСТОРОЖНО!

- **Не используйте функцию разогрева для размораживания пищи.**
- **Количество холодной пищи не должно превышать 1/2 объема мультиварки. Слишком большое количество пищи не удастся разогреть равномерно. Многократное использование функции разогрева или слишком маленькое количество пищи приведет к подгоранию и появлению затвердевшего слоя на дне чаши.**
- **Не рекомендуется разогревать плотную кашу, иначе она может стать вязкой.**
- **Не разогревайте долго хранившуюся холодную пищу во избежание появления неприятного запаха.**
- **Для разогрева риса рекомендуется сначала добавить в него немного воды и перемешать.**
- **Во время разогрева рекомендуется периодически перемешивать продукты.**

ФУНКЦИЯ «РАЗМОРОЗКА»

- Для выбора функции «Разморозка» используйте клавишу «Меню». На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления 01:30, а индикатор «Запуск» начнет мигать.
- Нажмите на клавишу «Время», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время.
- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка запустит программу «Разморозка», загорится индикатор «Запуск». На дисплее отобразится оставшееся время.
- По завершении процесса устройство издаст три коротких звуковых сигнала.

Рекомендации

Время разморозки продуктов дается в качестве ориентировочных рекомендаций и зависит от сезонности продуктов, размера и количества, индивидуальных вкусов, а также напряжения в сети.

Замороженные овощи: 50 мин.

Замороженная рыба: 1 ч. 50 мин.





Замороженная птица: 85 мин.

Замороженное мясо: 3 ч.

Примечание. Для этого режима не предусмотрена функция подогрева

Для более эффективного размораживания поместите ингредиенты в паровую корзину и нарежьте их небольшими кусочками.

По завершении размораживания сразу начинайте готовить продукты. См. соответствующий раздел по приготовлению.

Для функций «ВЫПЕЧКА», «СУП», «ТУШЕНИЕ», «ПАРОВАРКА», «ЖАРКА» можно выбирать вид продуктов: Овощи  / Рыба  / Птица  / Мясо .

Параметры времени и температуры по умолчанию соответствуют наиболее подходящим для каждого продукта значениям. Но эти значения можно изменять на свое усмотрение.

ФУНКЦИЯ «ВЫПЕЧКА»

- Для выбора функции «Выпечка» используйте клавишу «Меню». На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, а индикаторы «Запуск» и «Перемешивание» начнут мигать. С помощью клавиш < и > выберите вид блюда: Овощи, рыба, птица или мясо.
- Нажмите на клавишу «Время», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления. Нажмите на клавишу «Температура» и измените температуру с помощью клавиш < и >.
- Нажмите клавишу «Перемешивание» — загорится индикатор «Перемешивание». Нажмите на клавишу еще раз для отключения функции «Перемешивание». Если перед запуском программы приготовления не выполняются какие-либо действия, функция перемешивания будет отключена.
- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка начнет приготовление по программе «Выпечка», загорится индикатор «Запуск». На дисплее отобразится оставшееся время приготовления.
- По окончании приготовления мультиварка трижды издаст звуковой сигнал и перейдет в режим подогрева. Загорится индикатор «Подогрев», а на дисплее будет отображаться время, в течение которого выполняется подогрев.

ФУНКЦИЯ «СУП»

- Для выбора функции «Суп» используйте клавишу «Меню»). На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, а индикаторы «Запуск» и «Перемешивание» начнут мигать. С помощью клавиш < и > выберите вид блюда: Овощи, рыба, птица или мясо.
- Нажмите на клавишу «Время», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления.

- Нажмите клавишу «Перемешивание» — загорится индикатор «Перемешивание». Нажмите на клавишу еще раз для отключения функции «Перемешивание». Если перед запуском программы приготовления не выполняются какие-либо действия, функция перемешивания будет отключена.
- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка начнет приготовление по программе «Суп», индикатор «Запуск» будет гореть. На дисплее отобразится оставшееся время приготовления.
- По окончании приготовления мультиварка трижды издаст звуковой сигнал и перейдет в режим подогрева. Загорится индикатор «Подогрев», а на дисплее будет отображаться время, в течение которого выполняется подогрев.

ФУНКЦИЯ «ПАРОВАРКА»

- Для выбора функции «Пароварка» используйте клавишу «Меню». На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, а индикатор «Запуск» начнет мигать. С помощью клавиш < и > выберите вид блюда: Овощи, рыба, птица или мясо.
- Нажмите на клавишу «Время», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления.
- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка начнет приготовление по программе «Пароварка», индикатор «Запуск» будет гореть. На дисплее отобразится оставшееся время приготовления.
- По окончании приготовления мультиварка трижды издаст звуковой сигнал и перейдет в режим подогрева. Загорится индикатор «Подогрев», а на дисплее будет отображаться время, в течение которого выполняется подогрев.

Рекомендации для приготовления на пару

- Необходимо поддерживать надлежащее количество воды, уровень которой всегда должен быть ниже паровой корзины. Превышение этого уровня (макс. 2,5 л) может привести к нежелательному контакту воды с продуктами процессе использования. Для сведения, отметка 2 стаканов внутри чаши соответствует примерно 1 литру воды.
- Приблизительное время приготовления на пару составляет 1 ч. 30 мин. на 2 л воды и 45 мин. на 1 л воды.
- Установите паровую корзину на чашу.
- Положите ингредиенты в корзину.

ФУНКЦИЯ «ТУШЕНИЕ / МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ»

- Для выбора функции «Тушение / Медленное приготовление» используйте клавишу «Меню». На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, а индикатор «Запуск» начнет мигать. С помощью клавиш < и > выберите вид блюда: Овощи, рыба, птица или мясо.
- Нажмите на клавишу «Время», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления. Нажмите на клавишу «Температура» и измените температуру с помощью клавиш < и >.
- Загорится индикатор «Перемешивание». Нажмите на клавишу «Перемешивание» для отключения этой функции. Нажмите еще раз для включения функции. Если перед запуском программы приготовления не выполняются какие-либо действия, функция перемешивания будет включена.
- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка начнет приготовление по программе «Тушение / Медленное приготовление», загорится индикатор «Запуск». На дисплее отобразится оставшееся время приготовления.
- По окончании приготовления мультиварка трижды издаст звуковой сигнал и перейдет в режим подогрева. Загорится индикатор «Подогрев», а на дисплее будет отображаться время, в течение которого выполняется подогрев.

ФУНКЦИЯ «ЖАРКА»

- Для выбора функции «Жарка» используйте клавишу «Меню». На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, а индикатор «Запуск» начнет мигать. С помощью клавиш < и > выберите вид блюда: Овощи, рыба, птица или мясо.
- Нажмите на клавишу «Время», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления. Нажмите на клавишу «Температура» и измените температуру с помощью клавиш < и >.
- Загорится индикатор «Перемешивание». Нажмите на клавишу «Перемешивание» для отключения этой функции. Нажмите еще раз для включения функции. Если перед запуском программы приготовления не выполняются какие-либо действия, функция перемешивания будет включена.

- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка начнет приготовление по программе «Жарка», загорится индикатор «Запуск». На дисплее отобразится оставшееся время приготовления.
- По окончании приготовления мультиварка трижды издаст звуковой сигнал и перейдет в режим подогрева. Загорится индикатор «Подогрев», а на дисплее будет отображаться время, в течение которого выполняется подогрев.

Примечание

- **При приготовлении блюд в данном режиме в мультиварке всегда должны быть продукты и масло. Если в мультиварке находится только масло, это может привести к возникновению неисправности устройства и опасной ситуации.**
- **Не используйте для этой функции паровую корзину, так как она может расплавиться.**

РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В режиме ожидания нажмите на клавишу «Ручной режим», чтобы выбрать эту функцию. Сначала мультиварка войдет в режим настройки этой функции, а на экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, при этом индикатор «Запуск» будет мигать.

- Если вы хотите задать для программы постоянную температуру и время, для настройки используйте клавиши «Температура», «Время» и «Перемешивание».
- Если в качестве основы для вашей программы вы хотите использовать какую-то из имеющихся программ, выберите ее с помощью клавиши «Меню». После выбора меню можно изменить параметры программы с помощью клавиш «Температура» и «Время».
- По окончании приготовления устройство трижды издаст звуковой сигнал.

Примечание

- Для этого режима не предусмотрена функция подогрева
- В «Ручном режиме» (только при первой настройке) пользователь может в любой момент включить или отключить функцию перемешивания нажатием на клавишу «Перемешивание». Горящий или погасший индикатор будет отображать соответствующий статус функции.
- В «Ручном режиме» мультиварка запоминает последнюю настройку температуры и времени приготовления.

У этой клавиши 2 функции: «Подогрев» и «Отмена».

1. Подогрев:

1.1 Ручное включение подогрева:

Можно нажать на клавишу «Подогрев/Отмена» — включится индикатор этой функции и мультиварка перейдет в режим подогрева.

1.2 Автоматический подогрев

Мультиварка автоматически переходит в режим подогрева после окончания процесса приготовления (функция недоступна для некоторых программ приготовления). Трижды раздастся звуковой сигнал, и мультиварка перейдет в режим подогрева. В этот момент включится индикатор «Подогрев» и на экране начнется отсчет времени, в течение которого блюдо поддерживается теплым.

Рекомендация Чтобы сохранить вкус приготовленных продуктов, не допускайте работу функции подогрева дольше 12 часов.

Если необходимо заранее отменить автоматическое включение подогрева по окончании процесса приготовления, прежде чем запустить программу готовки, удерживайте нажатой клавишу «Подогрев» на протяжении 5 секунд.

Если потребуется восстановить автоматическое включение подогрева, снова удерживайте клавишу функции подогрева в течение 5 секунд.

2. Отмена:

- Нажмите на клавишу «Подогрев/Отмена», чтобы сбросить все данные настроек и вернуться в режим готовности.

ФУНКЦИЯ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

- Для использования функции отложенного старта сначала выберите программу и время приготовления блюда. Нажмите на клавишу «Отложенный старт» и выберите время задержки запуска. Заданное по умолчанию время задержки уменьшится на время приготовления пищи. Диапазон времени задержки отсчитывается от значения продолжительности приготовления до 24 часов. С каждым нажатием клавиши < или > время задержки запуска будет увеличиваться или уменьшаться.
- После выбора необходимого времени задержки запуска нажмите на клавишу «Запуск», чтобы активировать отложенный старт. Индикатор «Запуск» останется включенным, а на экране отобразится выбранное время задержки.

Примечание

Функция отложенного старта недоступна для следующих программ: Жарка, Тесто, Йогурт, Творог, Самоочистка и Подогрев.

ФУНКЦИЯ «ВРЕМЯ»

- Для использования функции времени сначала выберите программу приготовления и время приготовления блюда. Нажмите на клавишу «Время» и задайте время приготовления. С каждым нажатием клавиши < или > время приготовления будет увеличиваться или уменьшаться.
- После выбора необходимого времени приготовления нажмите на клавишу «Запуск», чтобы активировать режим приготовления. Индикатор «Запуск» останется включенным.
- При нажатии на клавишу «Время» появится время приготовления после отложенного старта.
- Время приготовления можно изменить в процессе приготовления с помощью клавиши «Время». После выбора времени приготовления, если в течение 5 секунд не предпринимаются никакие действия, мультиварка возобновит процесс приготовления с новыми настройками.

ФУНКЦИЯ «ТЕМПЕРАТУРА»

RU

- Для использования функции температуры сначала выберите программу и время приготовления блюда. Нажмите на клавишу «Температура» и задайте температуру. Заданная по умолчанию температура приготовления может быть разной в зависимости от выбранной программы. С каждым нажатием клавиши < или > температура будет увеличиваться или уменьшаться.
- После выбора необходимой температуры нажмите на клавишу «Запуск», чтобы начать приготовление. Индикатор «Запуск» останется включенным.
- Можно изменить температуру приготовления в процессе готовки с помощью клавиши «Температура». После выбора температуры, если в течение 5 секунд не предпринимаются никакие действия, мультиварка возобновит процесс приготовления с новыми настройками.

ФУНКЦИЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ

- Для использования функции перемешивания сначала выберите программу и время приготовления блюда. Нажмите клавишу «Перемешивание» для активации или отключения работы лопатки.
- После выбора режима перемешивания нажмите на клавишу «Запуск», чтобы начать приготовление. Индикатор «Запуск» останется включенным.
- Горящий индикатор перемешивания указывает на то, что эта функция включена.
- Когда вы выбираете меню, и значок «Перемешивание» мигает, вы можете активировать функцию перемешивания. Нажмите кнопку для выбора функции.
- Когда вы выбираете меню, и значок «Перемешивание» не горит, вы не можете активировать функцию перемешивания.
- Когда горит значок «Перемешивание», эта функция включена.
- Когда значок «Перемешивание» не горит, эта функция выключена.
- Меню, в которых можно использовать функцию «Перемешивание», указаны в таблице программ приготовления.

ФУНКЦИЯ «САМООЧИСТКА»

- Для предварительной очистки чаши используйте функцию «Самоочистка».
- Чтобы использовать функцию «Самоочистка», подключите лопатку для очистки к нижнему переходнику и опорному кольцу — рис. 14.
- Поместите конструкцию в чашу и налейте 600 мл воды — рис. 15.
- Нажмите на клавишу «Самоочистка».
- По умолчанию время очистки составляет 10 минут. Нажмите на клавишу «Время», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время очистки.

ПО ЗАВЕРШЕНИИ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Откройте крышку — Рис. 1.
- При обращении с чашей и паровой корзиной следует использовать перчатки — рис. 12.
- Подайте блюдо с помощью имеющейся в комплекте ложки, после чего снова закройте крышку.
- Максимальное время подогрева составляет 24 часа.
- Нажмите на клавишу «Подогрев/Отмена», чтобы выключить подогрев.
- Отключите устройство от электросети.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед проведением чистки и технического обслуживания убедитесь, что мультиварка отключена от сети и полностью остыла.
- Настоятельно рекомендуется очищать устройство губкой после каждого использования.
- Чашу, внутреннюю крышку, мерный стакан, ложки для риса и супа, лопатку и устройство для очистки можно мыть в посудомоечной машине.

Чаша, паровая корзина

- Не рекомендуется использовать чистящие порошки и металлические губки.
- Если продукты пристали ко дну, прежде чем мыть чашу, можно налить в нее воду и дать отмокнуть.
- Насухо вытрите чашу.

Уход за чашей

Для ухода за чашей строго следуйте приведенным инструкциям:

- Для поддержания антипригарных свойств чаши не рекомендуется резать в ней продукты.
- Храните чашу в мультиварке.
- Во избежание повреждения поверхности чаши используйте имеющуюся в комплекте ложку или деревянную, но не металлическую ложку — рис.13.
- Во избежание коррозии не наливайте в чашу уксус.
- Цвет поверхности чаши может измениться после первого использования или длительной эксплуатации. Такое изменение цвета вызывается воздействием пара и воды. Оно не влияет на работу мультиварки и не несет никакой опасности для здоровья. Чаша остается абсолютно безопасной для использования.

Чистка и обслуживание других частей устройства

- Очищайте внешнюю поверхность мультиварки – рис.18, внутреннюю часть крышки и шнур при помощи влажной тряпки. Затем вытрите их насухо. Не используйте абразивные чистящие средства.
- Не используйте воду для очистки корпуса устройства изнутри — это может привести к повреждению термодатчика.

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Описание неисправности	Причина	Решение
Не горит ни один индикатор, нагрев не осуществляется.	Устройство не подключено к сети питания.	Проверьте, подключен ли шнур питания к разъему устройства и к сети.
Не горит ни один индикатор, но нагрев осуществляется.	Проблема с контактом индикатора, или индикатор поврежден.	Передайте устройство в авторизованный сервисный центр для ремонта.

Описание неисправности	Причина	Решение
В процессе использования появляется пар.	Плохо закрыта крышка.	Откройте и снова закройте крышку.
	Повреждена прокладка крышки или микроклапана давления.	Передайте устройство в авторизованный сервисный центр для ремонта.
Рис приготовлен наполовину или превышено положенное время приготовления.	Слишком много или слишком мало воды относительно количества риса.	Обратитесь к таблице количества воды.
Рис приготовлен наполовину или превышено положенное время приготовления.	Недостаточное закипание.	Передайте устройство в авторизованный сервисный центр для ремонта.
Сбой в режиме автоматического подогрева (устройство остается в режиме готовки или нагрев не осуществляется).	Функция подогрева была отменена пользователем в процессе настройки. См. раздел о функции подогрева.	
E0	Цепь расположенного сверху датчика разомкнута или замкнута накоротко.	

Описание неисправности	Причина	Решение
E1	Цепь расположенного снизу датчика разомкнута или замкнута накоротко.	Остановите устройство и перезапустите программу. Если проблема не исчезает, передайте устройство в авторизованный сервисный центр для ремонта.
E5	Чаша не обнаружена	Вставьте внутреннюю чашу в устройство, отключите устройство от сети и подключите заново. Перезапустите программу. Если проблема не исчезает, передайте устройство в авторизованный сервисный центр для ремонта.

Примечание Если внутренняя чаша деформирована, не используйте ее. Замените чашу на новую в авторизованном сервисном центре.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



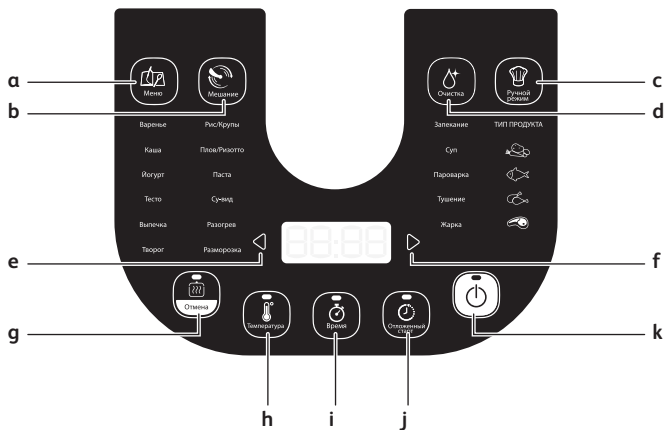
Помогите защитить окружающую среду!

- ① Устройство содержит материалы, пригодные для переработки и вторичного использования.
- ➔ Сдайте его в ближайший пункт сбора бытовых отходов.

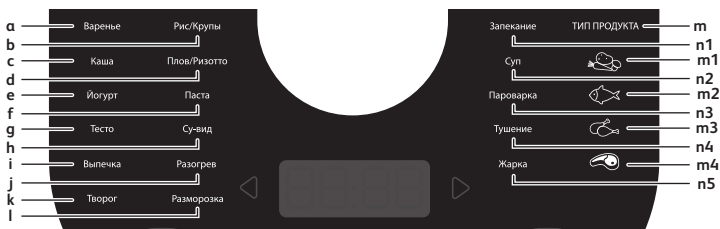
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

13

UK



14



- 1** Кошик для приготування на парі
- 2** Знімна внутрішня чаша
 - 2a** Шкала з рівнями води для приготування рису
- 3** Мірна чашка
- 4** Ложка для рису
- 5** Ложка для супу
- 6** Кришка
- 7** Знімна внутрішня кришка
- 8** Кнопка відкриття кришки
- 9** Аксесуар для перемішування
 - a** нижній з'єднувач
 - b** опорне кільце
 - c** лопатка для перемішування
 - d** аксесуар для очищення
- 10** Роз'єм для шнура живлення
- 11** Шнур живлення
- 12** Корпус приладу
- 13** Панель керування
 - a** Кнопка «МЕНЮ» для вибору програми
 - b** Кнопка ввімкнення і вимкнення функції «Перемішування» (якщо можливо)
 - c** Кнопка «Ручний режим»
 - d** Функція «Самоочищення»
 - e** Кнопка «-» регулювання часу й температури
 - f** Кнопка «+» регулювання часу й температури
 - g** Кнопка «Збереження
- тепла/скасування»
- h** Кнопка налаштування температури
- i** Кнопка налаштування таймера
- j** Кнопка «Відкладений старт»
- k** Кнопка «СТАРТ» / кнопка налаштувань
- 14** Кнопки програм
 - a** Джем
 - b** Рис/крупи
 - c** Каша
 - d** Плов/ризото
 - e** Йогурт
 - f** Паста
 - g** Підняття тіста
 - h** Су-від
 - i** Десерт
 - j** Підігрівання
 - k** Домашній сир
 - l** Розморожування
 - m** ТИП ПРОДУКТІВ
 - m1** Овочі
 - m2** Риба
 - m3** Птиця
 - m4** М'ясо
 - n1** ВИПІКАННЯ
 - n2** СУП
 - n3** ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ
 - n4** ТУШКУВАННЯ
 - n5** УТВОРЕННЯ СКОРИНКИ/СМАЖЕННЯ

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ


Уважно прочитайте та дотримуйтесь інструкцій з використання. Зберігайте їх у доступному місці.

- Керування роботою приладу не може здійснюватися за допомогою таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, а також усвідомлюють ризики, пов'язані з його використанням. Дітям забороняється очищувати та обслуговувати прилад. Зберігайте прилад і шнур живлення в місці, недоступному для дітей молодше 8 років.
- Прилад може використовуватися особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або особами без досвіду та необхідних знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, а також усвідомлюють ризики, пов'язані з його використанням.
- Дітям забороняється гратися з приладом.
- Даний прилад не повинен використовуватися особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими

можливостями, а також особами, що не мають відповідного досвіду або необхідних знань. Зазначені особи можуть використовувати прилад лише під наглядом або після отримання інструкцій щодо його використання від осіб, що відповідають за їхню безпеку.

- Слідкуйте за тим, щоб діти не гралися з приладом.
- Прилад розроблено лише для побутового використання.
- Цей прилад призначений виключно для побутового використання. Він не призначений для використання у наступних умовах, на які не поширюється гарантія, а саме:
 - в кухонних зонах для персоналу магазинів, офісів, та інших робочих приміщень;
 - на фермах;
 - в готелях, мотелях, та інших закладах, призначених для тимчасового проживання;
 - у закладах типу «ночівля і сніданок».
- **Якщо ваш прилад обладнано знімним шнуром:** у разі пошкодження шнура живлення його слід замінити шнуром або спеціальним приладом, які ви можете придбати у виробника або в авторизованому сервісному центрі.
- **Якщо ваш прилад обладнано стаціонарним шнуром живлення:** якщо шнур живлення пошкоджено, з метою безпеки, його заміна повинна виконуватися виробником, в

авторизованому сервісному центрі, або кваліфікованим фахівцем.

- Забороняється занурювати прилад у воду.
- Для очищення аксесуарів і деталей, які контактують із продуктами харчування, рекомендовано використовувати вологу ганчірку чи губку із засобом для миття посуду. Протріть вологою ганчіркою чи губкою. Використовуйте суху ганчірку для очищення аксесуарів і деталей, які контактують із їжею.
- Якщо на приладі є символ , це означає «Увага! Поверхні можуть сильно нагріватися під час використання».
- Увага! Поверхня нагрівального елемента після використання ще деякий час залишається гарячою.
- Увага! Через неналежне використання приладу існує ризик травмування.
- Увага! Якщо прилад обладнано знімним шнуром живлення, не допускайте потрапляння рідини на з'єднувальні елементи.
- Завжди вимикайте прилад у таких випадках:
 - безпосередньо після використання;
 - для того, щоб перемістити його;
 - перед тим, як очистити прилад або провести процедури з обслуговування;
 - у випадку неналежної роботи.
- Під час роботи прилад нагрівається до високих температур, що може спричинити

опіки. Не торкайтесь видимих металевих частин приладу.

- Прилад повинен бути розташований на стійкій поверхні, щоб уникнути витоку рідин.
- Під час приготування прилад нагрівається та випускає пару. Не наближайте руки або голову до отвору виходу пари. Не кладіть вологу ганчірку на зовнішню поверхню кришки.
- У разі виникнення проблем звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Прилад можна використовувати на висоті до 2000 м.
- Для вашої безпеки даний прилад відповідає чинним нормам і правилам (Нормативні акти, що стосуються низької напруги, електромагнітної сумісності, матеріалів, що контактують з продуктами харчування, охорони навколишнього середовища...).
- Перевірте, чи відповідає напруга в мережі напрузі, зазначеній на приладі (лише змінний струм).
- Зважаючи на відмінності чинних стандартів, перевірте прилад у місцевому авторизованому сервісному центрі, якщо він буде використовуватися не в країні придбання.

Підключення до електромережі

- Не використовуйте прилад, якщо:
 - пошкоджено сам прилад або його шнур живлення;
 - прилад впускали або він падав, унаслідок чого він має пошкодження або не функціонує належним чином.
 - В такому випадку, щоб уникнути небезпеки, прилад необхідно віднести в найближчий авторизований сервісний центр. Не розбирайте прилад самостійно.
- Не залишайте шнур звисати з краю робочої поверхні.
- Підключайте прилад лише до заземленої розетки.
- Не використовуйте подовжувач. Якщо Ви берете на себе відповідальність за використання подовжувача, переконайтеся в тому, що він знаходиться у справному стані, має заземлену розетку і його напруга відповідає напрузі, зазначеній на приладі.

- Не висмикуйте шнур з розетки.
- Завжди відключайте прилад від мережі, якщо він залишається без нагляду, а також перед складанням, розбиранням і очищенням.

Робота приладу

- Використовуйте пласку, стійку робочу поверхню, яка розташована далеко від джерел води.
- Ніколи не намагайтеся вмикати прилад без чаші або з порожньою чашею.
- Функції приготування їжі/кнопки повинні працювати без перешкод. Не тисніть на них та не блокуйте зовнішніми предметами.
- Ніколи не виймайте чашу під час роботи приладу.
- Ніколи не ставте чашу на відкритий вогонь або інше джерело тепла.
- Чаша та нагрівальний елемент повинні перебувати у безпосередньому контакті. Використання пошкодженої чаші а також попадання будь-яких предметів чи шматочків їжі між цими двома деталями може призвести до пошкодження приладу.
- Не розташовуйте прилад поблизу джерел тепла або в гарячій печі: ви можете серйозно пошкодити його.
- Не наливайте рідину та не кладіть продукти в прилад, якщо чаша не встановлена.
- Дотримуйтесь пропорцій інгредієнтів, вказаних в рецептах.
- Якщо якісь елементи приладу загорілися, в жодному разі не намагайтеся гасити їх водою. Гасіть полум'я вологим рушником.
- Технічне обслуговування повинно проводитись лише в авторизованих сервісних центрах із використанням запасних частин від виробника.
- У разі професійного або неналежного використання, а також у разі недотримання інструкцій з експлуатації, виробник не несе жодної відповідальності за можливі ушкодження, а гарантія не поширюється на ремонт.

Захист навколишнього середовища

- Цей прилад розрахований на використання протягом багатьох років. Проте, коли ви вирішите замінити його, не забувайте про свій внесок у захист навколишнього середовища.
- Перед тим, як викинути прилад, необхідно вийняти батарейку з таймера та віднести її до місцевого центру збору відходів (залежно від моделі).



Захист навколишнього середовища — передусім!

- ① Ваш прилад містить цінні матеріали, які можуть бути вилучені або перероблені для повторного використання.
- ➔ Здайте прилад до місцевого центру збору відходів.

Розпакування приладу

- Вийміть прилад з упаковки і розпакуйте всі аксесуари та друковані документи.
- Відкрийте кришку, натиснувши кнопку відкривання на корпусі (мал. 1).

Уважно прочитайте інструкції і дотримуйтеся рекомендацій щодо використання.

Очищення приладу

- Вийміть чашу (мал. 2) і внутрішню кришку (мал. 3).
- Очистіть чашу і внутрішню кришку губкою, додавши засобу для миття посуду.
- Протріть зовнішню поверхню приладу і кришку вологою ганчіркою.
- Ретельно висушіть.
- Встановіть всі елементи назад у вихідне положення. Встановіть внутрішню кришку в правильне положення на верхній кришці приладу. Вставте штекер знімного шнура живлення в роз'єм в нижній частині мультіварки.

ДЛЯ ПРИЛАДУ І ВСІХ ФУНКЦІЙ

- Обережно витирайте чашу ззовні (особливо знизу). Переконайтесь у відсутності сторонніх залишків їжі чи рідини знизу чаші і на нагрівальному елементі (мал. 4).
- Встановіть чашу в прилад і переконайтесь, що її правильно розміщено (мал. 5).
- Якщо ви плануєте скористатися функцією перемішування, зберіть лопатку для перемішування з нижнім з'єднувачем і опорним кільцем (мал. 6) та помістіть її в чашу (мал. 7).
- Переконайтесь, що внутрішня кришка встановлена правильно.
- Встановіть кришку на місце до клацання.
- Вставте шнур живлення (поз. 11) у роз'єм в нижній частині мультіварки (поз. 10), а потім вставте штепсель в розетку. Прилад подасть довгий звуковий сигнал, усі індикатори на панелі керування засвітяться. Після цього на дисплеї буде відображено «---», і всі індикатори вимкнутьься. Прилад перейде в режим очікування, і ви зможете вибрати в меню потрібні функції.

- Не торкайтеся нагрівального елемента, коли прилад під'єднано до мережі або після приготування. Не переміщуйте прилад під час використання або відразу після приготування.
- Цей прилад призначено лише для використання в приміщенні.

Ніколи не кладіть руку на отвір для виходу пари під час приготування їжі, тому що ви можете отримати опіки (мал. 11).

Якщо після початку приготування ви бажаєте змінити вибрану програму через помилку, натисніть кнопку «ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА/СКАСУВАННЯ» і повторно виберіть у меню потрібну програму.

Використовуйте тільки чашу, яка входить у комплект постачання приладу.

Не наливайте воду і не кладіть продукти в прилад, коли в ньому немає чаші.

Максимальна кількість води та інгредієнтів не має перевищувати найвищу позначку всередині чаші (мал. 10).

ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

Програми	Тип продуктів	Час приготування		Лопатка для перемішування		Відкладений старт		Температура		Положення кришки		Збереження тепла
		Час за замовчуванням	Діапазон	Крок	Завмикач увімкнено	Діапазон	Крок	За замовчуванням (°C)	Діапазон (°C)	Закрита	Відкрита	
Джем	-	1 год	5 хв – 2 год	5 хв	Завмикач увімкнено	До 24 год	5 хв	100°C	90/100/110°C	•	•	•
	Каша	25 хв	5 хв – 2 год	5 хв	Завмикач увімкнено	До 24 год	5 хв	100°C	90/95/100°C	•	•	•
Йогурт	-	8 год	1–12 год	15 хв	Можливо	-	Немає	40°C	-	•	•	•
	Пирог/піста	1 год	10 хв – 2 год	5 хв	Немає	-	Немає	40°C	-	•	•	•
Десерт (вапнича)	-	45 хв	30 хв – 1 год 30 хв	5 хв	Можливо	До 24 год	5 хв	160°C	130/140/150/160°C	•	•	•
	Домашній сир	45 хв	30 хв – 4 год	5 хв	Немає	-	Немає	80°C	-	•	•	•
Рис/крупи	-	Авто	Авто	-	Можливо	До 24 год	5 хв	Авто	-	•	•	•
	Плов/ризото	Авто	Авто	-	Можливо	До 24 год	5 хв	Авто	-	•	•	•
Паста	-	10 хв	3 хв – 3 год	1 хв	Можливо	До 24 год	5 хв	100°C	-	•	•	•
	-	30 хв	15 хв – 20 год	1 хв	Немає	До 24 год	5 хв	58°C	Від 38 до 90°C з кроком 1°C	•	•	•
Су-від	-	25 хв	5 хв – 1 год	5 хв	Можливо	До 24 год	5 хв	100°C	80/100°C	•	•	•
	Підігрівання	1 год 30 хв	10 хв – 4 год	5 хв	Немає	-	Немає	70°C	-	•	•	•
Розморозування	Овочі	35 хв	-	-	Немає	-	Немає	-	-	•	•	•
	Риба	20 хв	-	-	Можливо	До 24 год	5 хв	160°C	140/150/160°C	•	•	•
Випікання	Птиця	40 хв	5 хв – 4 год	5 хв	Можливо	До 24 год	5 хв	100°C	-	•	•	•
	М'ясо	50 хв	-	-	Можливо	До 24 год	5 хв	100°C	-	•	•	•
Суп	Овочі	40 хв	10 хв – 4 год	5 хв	Можливо	До 24 год	5 хв	100°C	-	•	•	•
	Риба	45 хв	-	-	Можливо	До 24 год	5 хв	100°C	-	•	•	•
Птиця	Риба	50 хв	-	-	Можливо	До 24 год	5 хв	100°C	-	•	•	•
	М'ясо	60 хв	-	-	Можливо	До 24 год	5 хв	100°C	-	•	•	•
Приготування на парі	Овочі	35 хв	5 хв – 3 год	5 хв	Немає	До 24 год	5 хв	100°C	-	•	•	•
	Риба	25 хв	-	-	Немає	До 24 год	5 хв	100°C	-	•	•	•
Птиця	Риба	45 хв	20 хв – 9 год	5 хв	Завмикач увімкнено	До 24 год	5 хв	100°C	80/100/120°C	•	•	•
	М'ясо	55 хв	-	-	Завмикач увімкнено	До 24 год	5 хв	100°C	-	•	•	•
Тушкованя (приготування на повільному вогні)	Овочі	30 хв	-	-	Немає	-	Немає	160°C	100/110/120/130/140/150/160°C	•	•	•
	Риба	40 хв	5 хв – 1 год 30 хв	1 хв	Завмикач увімкнено	-	Немає	160°C	-	•	•	•
Птиця	Риба	10 хв	-	-	Можливо	До 24 год	5 хв	100°C	40/50...150/160°C	•	•	•
	М'ясо	15 хв	1–20 хв	1 хв	Завмикач увімкнено	-	Немає	100°C	-	•	•	•
Ручний режим	Автоматичне промивання	30 хв	5 хв – 9 год	5 хв	Можливо	До 24 год	5 хв	100°C	-	•	•	•
	Автоматичне промивання	10 хв	1–20 хв	1 хв	Завмикач увімкнено	-	Немає	100°C	-	•	•	•
Відкладений старт	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

КНОПКА «МЕНЮ»

- Увімкнувши мультиварку, натисніть кнопку «МЕНЮ», щоб переглянути програми.
- Пункти меню відображаються в такому порядку:
Джем→Каша→Йогурт→Підняття тіста→Десерт→Сир→Рис/крупы→Плов/ризото→Паста→Су-від→Підігрівання→Розморожування→Випікання→Суп→Приготування на парі→Тушкування/приготування на повільному вогні→Утворення скоринки/смаження
- Після вибору програм «Випікання» / «Суп», «Приготування на парі», «Тушкування», «Утворення скоринки/смаження» можна вибрати тип продуктів.
- На дисплеї відображається час приготування за замовчуванням для кожної програми (окрім програм «Рис/крупы», «Плов/ризото»). Якщо функції доступні для вибраної програми, блимають відповідні індикатори «Збереження тепла» і «Перемішування». Індикатор кнопки «Старт» блимає, і підсвічується відповідна програма.

ПРОГРАМА ПРИГОТУВАННЯ ДЖЕМІВ


- Натисніть кнопку «Меню», щоб вибрати програму «Джем». На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням, індикатор «Старт» блиматиме.
- Натисніть кнопку «Таймер», щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<» і «>», щоб змінити час приготування. Натисніть кнопку «Температура», щоб налаштувати температуру, й натискайте кнопки «<» і «>», щоб змінити температуру приготування.
- Індикатор «Перемішування» світиться. Це означає, що функція «Перемішування» увімкнена за замовчуванням. Натисніть кнопку «Перемішування», щоб вимкнути цю функцію. Натисніть знову, щоб увімкнути. Якщо перед початком приготування не виконано жодних дій, функцію «Перемішування» буде увімкнено. Якщо ви вмикаєте функцію «Перемішування», не забудьте встановити всередину чаші лопатку для перемішування (мал. 6 і 7). Щоб спростити процес встановлення, краще помістити лопатку в чашу, перш ніж додавати інгредієнти.
- Натисніть кнопку «Старт». Мультиварка запустить програму «Джем», а індикатор «Старт» залишиться увімкненим. На дисплеї відобразиться час, що залишився.
- Наприкінці приготування мультиварка подасть три звукові сигнали.

Примітка. Для цієї програми збереження тепла не передбачено

ПРОГРАМА ПРИГОТУВАННЯ КАШІ

- Натисніть кнопку «Меню», щоб вибрати програму «Каша». На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням, індикатор «Старт» блиматиме.
- Натисніть кнопку «Таймер», щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<» і «>», щоб змінити час приготування.
- Натисніть кнопку «Температура», щоб перейти до налаштування температури, і натискайте «<» і «>», щоб змінити температуру приготування для програми.
- Індикатор «Перемішування» світиться. Це означає, що функція «Перемішування» ввімкнена за замовчуванням. Натисніть кнопку «Перемішування», щоб вимкнути цю функцію. Якщо індикатор «Перемішування» не світиться, це означає, що функцію вимкнено. Якщо ви вмикаєте функцію «Перемішування», не забудьте встановити всередину чаші лопатку для перемішування (мал. 6 і 7).
- Натисніть кнопку «Старт». Мультиварка запустить програму «Каша», і загориться індикатор «Старт». На дисплеї відобразиться час, що залишився.
- Наприкінці приготування мультиварка тричі подасть звуковий сигнал і ввімкне функцію збереження тепла. Загориться індикатор збереження тепла, і на дисплеї відобразиться час, упродовж якого ця функція буде активна.

ПРОГРАМА ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ

- Натисніть кнопку «Меню», щоб вибрати програму «Йогурт». На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням «08:00», індикатор «Старт» блиматиме.
- Натисніть кнопку «Таймер», щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<» і «>», щоб змінити час приготування.
- Натисніть кнопку «Перемішування» , і загориться індикатор «Перемішування». Натисніть ще раз, і функція «Перемішування» буде вимкнено. Якщо перед початком приготування не було виконано ніяких дій, функція перемішування буде вимкнено. Якщо використовувати цю функцію, лопатка буде перемішувати лише протягом останніх 15 хвилин, щоб приготувати змішаний йогурт.
- Натисніть кнопку «Старт». Мультиварка запустить програму «Йогурт», а індикатор «Старт» залишиться ввімкненим. На дисплеї відобразиться час, що залишився.

- Наприкінці приготування мультиварка подасть три звукові сигнали.

Примітка. Для цієї програми збереження тепла не передбачено

ВИБІР ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ЙОГУРТУ

Молоко

Яке молоко слід використовувати?

Усі наші рецепти (якщо інше не вказано) готуються з коров'ячого молока. Ви можете використати рослинне молоко, зокрема соєве, а також овече або козяче молоко, але в цьому разі густина йогурту може відрізнятись залежно від молока. Сире молоко або молоко тривалого зберігання й будь-яке молоко, описане нижче, підходять для вашого приладу.

- **Стерилізоване молоко тривалого зберігання.** У результаті використання цільного молока, підданого високотемпературній обробці, йогурт виходить густіший. У результаті використання напівзнежиреного молока виходить менш густий йогурт. Однак ви можете скористатися напівзнежиреним молоком і додати одну або дві чашки порошкового молока.
- **Пастеризоване молоко.** Таке молоко дає більш густий йогурт із невеликою плівкою зверху.
- **Сире молоко (фермерське молоко).** Його необхідно прокип'ятити. Також рекомендується прокип'ятити його протягом тривалого часу. Використання такого молока без кип'ятіння може бути небезпечним. Потім необхідно обов'язково дати йому охолонути, перш ніж використовувати його в приладі. Приготування з використанням йогурту з сирого молока не рекомендується.
- **Порошкове молоко.** У результаті використання порошкового молока вийде дуже густий йогурт.

Дотримуйтеся вказівок виробника на упаковці.

Використовуйте цільне молоко, бажано піддане високотемпературній обробці.

Сире (свіже) або пастеризоване молоко необхідно прокип'ятити, а потім остудити, і з нього необхідно зняти пінку.

Закваска для йогурту

Її можна отримати таким чином:

- З придбаного в магазині **натурального йогурту** з найдовшим терміном придатності; так ваш йогурт міститиме більше активної закваски для отримання густішого йогурту.

- Із **закваски, висушеної сублімацією**. У цьому випадку дотримуйтеся часу приготування, указанного в інструкції до закваски. Ви можете знайти ці закваски в супермаркетах, аптеках і в деяких магазинах продуктів для здорового харчування.
- З **нешодавно приготованого вами йогурту** — він має бути натуральним і нешодавно приготованим. Це називається культивуванням. Після п'яти процедур культивування використаний йогурт втрачає активні ферменти й тому може давати йогурт менш густої консистенції. Після цього необхідно почати знову, скориставшись придбаним у магазині йогуртом або закваскою, висушеною сублімацією.

Якщо ви прокип'ятили молоко, зачекайте, доки воно охолоне до кімнатної температури, перш ніж додавати закваску.

Занадто висока температура може негативно вплинути на властивості закваски.

Час ферментації

- Ферментація йогурту може тривати 6–12 годин залежно від основних інгредієнтів і результату, який вам потрібен.



- Після завершення процесу приготування йогурт необхідно помістити в холодильник принаймні на 4 години, і він може зберігатися в холодильнику до 7 днів.

ПРОГРАМА ПІДНЯТТЯ ТІСТА

Ця програма призначена для підняття тіста при температурі 30 або 40 °C після ручного змішування і перед випіканням.

- Натисніть кнопку «Меню», щоб вибрати програму «Підняття тіста». На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням «01:00», індикатор «Старт» блиматиме червоним.
- Натисніть кнопку «Температура/таймер», щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<» і «>», щоб змінити час приготування. Знову натисніть кнопку «Температура/таймер», щоб змінити налаштування температури за допомогою кнопок «<» і «>».
- Натисніть кнопку «Старт». Мультиварка запустить програму «Підняття тіста», і загориться індикатор «Старт». На дисплеї відобразиться час, що залишився.
- Наприкінці приготування мультиварка подасть три звукові сигнали.

Примітка. Для цієї програми збереження тепла не передбачено

Рекомендації щодо приготування тіста (підняття хліба):

- Підготуйте тісто окремо і покладіть його у чашу, закрийте кришку і виберіть програму «Підняття тіста».
- Коли тісто буде готове, ви можете скористатися програмою «Випікання» з температурою 160 °C для випікання протягом 20–23 хвилин. Потім поверніть його на іншу сторону ще приблизно на 23 хвилини (залежно від кількості інгредієнтів).

ПРОГРАМА ПРИГОТУВАННЯ СИРУ

Ця програма призначена для приготування домашнього білого сиру. Бажано використовувати кефір і охолоджений білий сир у пропорції 4:1.



- Натисніть кнопку «Меню», щоб вибрати програму «Сир». На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням «45.00» хв, індикатор «Старт» блиматиме.
- Натисніть кнопку «Таймер», щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<» і «>», щоб змінити час приготування.
- Натисніть кнопку «Старт». Мультиварка запустить програму «Сир», і загориться індикатор «Старт». На дисплеї відобразиться час, що залишився.
- Наприкінці приготування мультиварка подасть три звукові сигнали.

Примітка. Для цієї програми збереження тепла не передбачено



ПРОГРАМА ПРИГОТУВАННЯ РИСУ/КРУП

- Насипте необхідну кількість рису в чашу за допомогою мірної чашки, що входить у комплект (поз. 3).
- Наповніть чашу холодною водою до відповідної позначки «ЧАШКА» (мал. 9).
- Закрийте кришку.

Примітка. Завжди додавайте рис спочатку, інакше у вас буде забагато води.

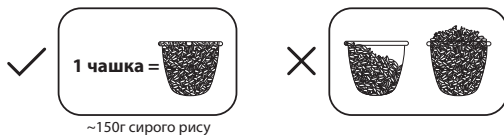
Натисніть кнопку «Меню», щоб вибрати програму «Рис/круп». Коли на дисплеї відобразиться «» а індикатор «Старт» почне блимати, натисніть кнопку «Старт». Мультиварка запустить програму «Рис/круп», і загориться індикатор «Старт», а на дисплеї блиматиме «». Прилад автоматично визначає час і температуру приготування в залежності від кількості інгредієнтів. Наприкінці приготування мультиварка тричі подасть звуковий сигнал і ввімкне функцію збереження тепла. Загориться індикатор збереження тепла, і на дисплеї відобразиться час, упродовж якого ця функція активна.

ПРОГРАМА ПРИГОТУВАННЯ ПЛОВУ/РИЗОТО

- Натисніть кнопку «Меню», щоб вибрати програму «Плов/ризото». На дисплеї відобразиться «», індикатор «Старт» блиматиме.
- Індикатор «Перемішування» блиматиме. Це означає, що ви можете ввімкнути цю функцію. Натисніть кнопку «Перемішування». Індикатор перестане блимати, але залишиться підсвіченим. Це означає, що ви вибрали функцію «Перемішування» для цієї програми. Якщо ви натиснете кнопку до підсвічення позначки, це означатиме, що функцію «Перемішування» буде вимкнено для цієї програми. Якщо ви вмикаєте функцію «Перемішування», не забудьте встановити всередину чаші лопатку для перемішування (мал. 6 і 7).
- Натисніть кнопку «Старт». Мультиварка запустить програму «Плов/ризото», і загориться індикатор «Старт», а на дисплеї блиматиме «». Прилад автоматично визначає час і температуру приготування залежно від кількості інгредієнтів.
- Наприкінці приготування мультиварка тричі подасть звуковий сигнал і ввімкне функцію збереження тепла. Загориться індикатор збереження тепла, і на дисплеї відобразиться час, упродовж якого ця функція активна.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ РИСУ (програми «Рис/крупя» і «Плов/ризото»)

- Перед приготуванням відміряйте рис мірною чашкою і промийте його (крім рису для ризото).



- Насипте промитий рис і добре розподіліть його по всій поверхні чаші. Наповніть її водою до відповідного рівня (шкала в чашках).
- Наприклад, якщо ви готуєте 5 чашок рису, рівномірно розподіліть промитий рис всередині чаші, потім додайте води до позначки 5 (мал. 9).
- Коли рис буде готовий і загориться індикатор «Збереження тепла», перемішайте рис і залиште його ще на кілька хвилин у мультиварці, щоб отримати ідеальну розсипчасту текстуру.

У таблиці нижче наведено рекомендації щодо приготування рису.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ БІЛОГО РИСУ – 10 чашок

Кількість сирого рису (кількість чашок)	Кількість сирого рису (еквівалент у грамах)	Рівень води в чаші (+ рис)	Порції
2	300 г	Позначка на 2 чашки	3–4
4	600 г	Позначка на 4 чашки	5–6
6	900 г	Позначка на 6 чашок	8–10
8	1200 г	Позначка на 8 чашок	13–14
10	1500 г	Позначка на 10 чашок	16–18

Час і температура приготування рису визначаються автоматично. Зверніть увагу: приготування складається з 7 етапів: попереднє нагрівання => вбирання води => швидке підвищення температури => кип'ятіння => випаровування води => тушкування рису => збереження тепла.

Час приготування залежить від кількості і типу рису.

UK

ПРОГРАМА ПРИГОТУВАННЯ ПАСТИ

Важливо зачекати, доки вода досягне потрібної температури, перш ніж додавати макаронні вироби.

- Натисніть кнопку «Меню», щоб вибрати програму «Паста». На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням, індикатор «Старт» блиматиме.
- Натисніть кнопку «Таймер», щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<» і «>», щоб змінити час приготування паста.
- Натисніть кнопку «Перемішування», загориться індикатор «Перемішування». Натисніть ще раз, і функцію перемішування буде вимкнено. Якщо перед початком приготування не виконано жодних дій, функцію перемішування буде вимкнено.
- Натисніть кнопку «Старт». Мультиварка запустить програму «Паста», і загориться індикатор «Старт». На дисплеї відобразиться «1:10».
- Мультиварка подасть звуковий сигнал, коли досягне необхідної температури. Покладіть пасту у воду і знову натисніть кнопку «Старт», щоб запустити таймер. Доки користувач не натисне кнопку «Старт», відлік часу приготування не почнеться і мультиварка підтримуватиме воду в потрібній температурі. Під час приготування паста кришка має бути відкрита.
- Наприкінці приготування мультиварка подасть три звукові сигнали.

Примітка. Для цієї програми збереження тепла не передбачено

ПРОГРАМА СУ-ВІД

- Су-від - це метод приготування їжі, при якому м'ясо або овочі поміщаються в вакуумований пакет і повільно готуються за порівняно низької і точно контрольованої температури. Даний спосіб дозволяє отримати унікальну текстуру і смак продуктів.
- Ця програма підходить для приготування овочів, м'яса і птиці, а також риби, морепродуктів і фруктів.

Як це працює

Підготовка продуктів

- Придбайте високоякісні свіжі продукти. Якщо продукти явно зіпсовані, забруднені, знебарвлені, мають поганий запах або смак, не використовуйте їх.
- Додавайте сіль і спеції (за смаком) безпосередньо перед вакуумуванням.
- Покладіть продукти, які ви плануєте приготувати, в вакуумний пакет або спеціальний пакет із застібкою, попередньо відкачавши усе повітря.
- Якщо ви використовуєте спеціальний пакет із застібкою, то повітря можна відкачати, повільно зануливши пакет з продуктами наполовину у холодну воду. Закрийте пакет, щойно повітря вийде, а продукти завакууються завдяки тиску води.

Підготовка мультиварки

- Налийте в чашу достатньо води, щоб вакуумний пакет з продуктами був вкритий нею.
- Покладіть пакет із продуктами в чашу і закрийте кришку.
- Натисніть кнопку «Меню» й виберіть програму «Су-від». На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням, індикатор «Старт» блиматиме.
- Натисніть кнопку «Таймер», щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<» і «>», щоб змінити час приготування для програми су-від.
- Натисніть кнопку «Температура», щоб перейти до налаштування температури, і натискайте «<» і «>», щоб змінити температуру приготування для програми су-від.

Пам'ятайте: для різних інгредієнтів і страв потрібні різні значення часу і температури приготування.

Див. таблицю нижче, щоб дізнатися необхідні параметри приготування для програми «Су-від».

По завершенні приготування мультиварка подасть три звукові сигнали.

Примітка. Для цієї програми збереження тепла не передбачено

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТУВАННЯ СУ-ВІД

Тип продуктів	Ступінь приготування	Температура приготування
РИБА І МОРЕПРОДУКТИ		
Лосось	Середнє просмаження	60 °C
Гребінці	Середнє просмаження	60 °C
Тигрові креветки	Середнє просмаження	60 °C
М'ЯСО (яловичина, ягнятина тощо)	Середнє просмаження	60 °C
	Майже просмажений стан	63 °C
	Повне просмаження	71 °C
СВИНИНА	Повне просмаження	> 71 °C
ПТИЦЯ (курка, качка, індичка тощо)	Слабке просмаження	60 °C
	Середнє просмаження	60–63 °C
	Повне просмаження	80 °C
ОВОЧІ І ФРУКТИ		84–87 °C
ЯЙЦЯ	Сире яйце	60 °C
	Некруто	62 °C
	Напівкруто	64–75 °C
	Вкруту	71 °C
	Омлет	75 °C

UK

- Таблицю температурних режимів наведено в якості рекомендацій.
- Ви можете налаштувати температуру в залежності від бажаного ступеня приготування продуктів.

РЕКОМЕНДОВАНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ СУ-ВІД

ТИП ПРОДУКТІВ	СТУПІНЬ ПРИГОТУВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТУВАННЯ	ТОВЩИНА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	
				Мін.	Макс.
РИБА І МОРЕПРОДУКТИ					
Лосось	Середнє просмаження	60 °C	2 см	20 хв	40 хв
Гребінці	Середнє просмаження	60 °C	-	40 хв	60 хв
Тигрові креветки	Середнє просмаження	60 °C	-	30 хв	40 хв
М'ЯСО (яловичина, ягнятина тощо)					
Вирізка, філе, відбивні, котлети	Середнє просмаження	60 °C	2–4 см	1 год	4 год
	Майже просмажений стан	66 °C	2–4 см	1 год	4 год
	Повне просмаження	71 °C	2–4 см	1 год	4 год
Запечена ягнятина або нога ягняти		> 60 °C	7 см	10 год	20 год
Фланк-стейк, грудинка		> 60 °C	2–3 см	8 год	20 год
ПТИЦЯ (курка, качка, індичка тощо)					
Куряча грудка без кістки	Середнє просмаження	60 °C	2,5 см	1 год 25 хв	2–4 год
	Майже просмажений стан	64 °C	2,5 см	1 год	5 год
Курячі стегна без кістки	Середнє просмаження	64 °C	1 шт.	2 год	4–6 год
Курячі стегна з кісткою	Повне просмаження	82 °C	1 шт.	2 год	6 год

РЕКОМЕНДОВАНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ СУ-ВІД

ТИП ПРОДУКТІВ	СТУПІНЬ ПРИГОТУВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТУВАННЯ	ТОВЩИНА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	
				Мін.	Макс.
СВИНИНА					
Свинячі реберця	Повне просмаження	71–80 °С	7 см	12 год	20 год
Свиняча грудинка	Повне просмаження	85 °С	5 см	5 год	8 год
ОВОЧІ					
Коренеплоди (морква, пастернак, картопля, ріпа, буряк тощо)	-	85 °С	-	1 год	4 год
Ніжні овочі (спаржа, броколі, кукурудза, цвітна капуста, баклажан, гарбуз тощо)	-	85 °С	-	30 хв	1 год 30 хв
ФРУКТИ					
Тверді (яблуко/груша)		85 °С	-	45 хв	2 год
М'які (персик, абрикос, слива, манго, папая, нектарин, ягоди)		85 °С	-	30 хв	1 год
ЯЙЦЯ					
	Некруто	62 °С		45 хв	
	Некруто яйця-пашот	65 °С		45 хв	
	Напівкруто яйця-пашот	68 °С		45 хв	
	Вкруту	73 °С		45 хв	

- Значення часу і температури наведено в якості рекомендацій.
- Чим більше товщина м'яса, тим довше його треба готувати.
- Ви можете налаштувати час приготування залежно від товщини продуктів.

КУРЯЧИЙ РУЛЕТ СУ-ВІД ІЗ КОПЧЕНИМ СИРОМ

Кількість порцій:	на 2–3 порції	
Час підготовки:	15 хвилин	
Час приготування:	50 хвилин	
Температура приготування:	63 °C	
Програма приготування:	«Су-від»	
Інгредієнти	<ul style="list-style-type: none"> • 2 курячі грудки (приблизно по 180-200 г кожна) • 2 скибочки свіжого бекону або копченої м'ясої нарізки • Сир, нарізаний на смужки або скибочки 	<u>Заправка, спеції</u> <ul style="list-style-type: none"> • Копчений сухий часник • Сіль і перець • Копчена паприка • Чебрець, прованські трави • Томатна паста (необов'язково)
ПОСЛІДОВНІСТЬ ДІЙ		
Крок 1 Підготовка продуктів	<ol style="list-style-type: none"> 1. Розріжте курячу грудку, зробивши з одного боку надріз. 2. Розкрийте курячу грудку, посоліть, додайте зазначені спеції. 3. Додайте скибочки бекону, потім сир. 4. Сформуйте з курячої грудки рулетик. 5. Посипте сіллю і зазначеними спеціями з зовнішньої частини. 6. Загорніть грудку в харчову плівку. 7. Візьміться за 2 кінці плівки й скрутіть її, щоб отримати форму ковбаски. Потім підігніть кінці плівки, щоб рулетик тримав форму. 8. Покладіть загорнуту в плівку курятину в вакуумний пакет (або спеціальний пакет із застібною) і випустіть із пакета все повітря. 	
Крок 2 Налаштування мультиварки	<ol style="list-style-type: none"> 9. Налийте в чашу води до позначки 5. 10. Покладіть вакуумний пакет із продуктами в чашу і закрийте кришку. Встановіть температуру на 63 °C, а час на 50 хвилин. 11. Коли страва приготується, мультиварка подасть звуковий сигнал. 12. Вийміть курку і наріжте її на 5 частин. Подавайте на стіл з гарніром. 	

СТРИПЛОЙН-СТЕЙК СУ-ВІД

UK

Кількість порцій:	на 2 порції	
Час приготування:	2 год 20 хв	
Температура приготування:	60–71 °С (див. таблицю, щоб налаштувати температуру відповідно до бажаного ступеня приготування)	
Програма приготування:	«Су-від» (+ програма «Утворення скоринки/смаження»)	
Інгредієнти	<ul style="list-style-type: none"> • 2 стріплойн-стейки 2,5 см завтовшки 	<u>Заправка, спеції</u> <ul style="list-style-type: none"> • Морська сіль • Чорний мелений перець • Олія з авокадо (або інша олія з високим ступенем димоутворення)
ПОСЛІДОВНІСТЬ ДІЙ		
Крок 1 Підготовка продуктів	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приправте стейки сіллю, меленим перцем і спеціями або ароматними травами (наприклад, розмарином). 2. Покладіть стейки у вакуумний пакет або в спеціальний пакет із застібною. В останньому випадку налийте в чашу воду і, перш ніж повністю закрити пакет, занурте його наполовину в воду, щоб випустити повітря. 	
Крок 2 Налаштування мультиварки	<ol style="list-style-type: none"> 3. Налийте в чашу води до позначки 5. Покладіть вакуумний пакет у чашу. Потім закрийте кришку. 4. Виберіть програму «Су-від» і встановіть температуру на 60 °С (60 °С = середнє просмаження, 66 °С = майже повне просмаження, 71 °С = повне просмаження), а час — у діапазоні від 2 до 20 годин. 	
Крок 3 Завершення приготування	<ol style="list-style-type: none"> 5. Коли страва приготується, мультиварка подасть звуковий сигнал. 6. Злийте воду з чаші і протріть її насухо. 7. Додайте в чашу олію і оберіть програму «Утворення скоринки/смаження» на 10 хвилин. Натисніть кнопку «Старт». 8. Коли чаша нагріється, обсмажте стейк по 15–20 секунд з кожного боку. Обсмажуйте по одному стейку за раз. Додайте в чашу вершкового масла і спецій (ароматних трав). 9. Подавайте з гарніром. Перед подачею на стіл можна полити стейк залишками соку і масла з чаші. 	

ФУНКЦІЯ ПІДГРІВАННЯ

Ця функція призначена для підігрівання вже приготованої страви.

- Натисніть кнопку «Меню», щоб вибрати функцію «Підігрівання». На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням, індикатор «Старт» блиматиме.
- Натисніть кнопку «Таймер», щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<» і «>», щоб змінити час приготування. Знову натисніть кнопку «Температура», щоб змінити налаштування температури за допомогою кнопок «<» і «>».
- Натисніть кнопку «Перемішування», і загориться індикатор «Перемішування». Натисніть кнопку, і функцію перемішування буде вимкнено. Якщо перед початком приготування не виконано жодних дій, функцію перемішування буде вимкнено.
- Натисніть кнопку «Старт». Мультиварка запустить програму «Підігрівання», і загориться індикатор «Старт». На екрані відобразиться час приготування, що залишився.
- Наприкінці приготування мультиварка трічі подасть звуковий сигнал і ввімкне функцію збереження тепла. Загориться індикатор збереження тепла, і на дисплеї відобразиться час, упродовж якого ця функція активна.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ.

- **Ніколи не використовуйте функцію підігрівання для розморожування продуктів.**
- **Холодна їжа не має перевищувати 1/2 об'єму мультиварки. Якщо їжі забагато, вона може не повністю підігрітися. Повторне використання функції «Підігрівання» або замала кількість їжі призведе до підгоряння їжі і утворення твердого шару на дні.**
- **Не рекомендується розігрівати густу кашу, оскільки вона може стати клейкою.**
- **Не розігрівайте холодну їжу, яка довго зберігається, щоб уникнути неприємного запаху.**
- **Для підігрівання рису рекомендується спочатку додати до нього воду і перемішати.**
- **Під час підігрівання рекомендується періодично перемішувати їжу.**

ФУНКЦІЯ РОЗМОРОЖУВАННЯ

- Натисніть кнопку «Меню», щоб вибрати функцію «Розморожування». На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням «01:30», індикатор «Старт» блиматиме.
- Натисніть кнопку «Таймер», щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<» і «>», щоб змінити час приготування.
- Натисніть кнопку «Старт». Мультиварка запустить функцію «Розморожування», і загориться індикатор «Старт». На екрані відобразиться час приготування, що залишився.
- Наприкінці приготування мультиварка подасть три звукові сигнали.

Рекомендації:

Час приготування з функцією розморожування наведений приблизно і може відрізнятись залежно від сезонності продуктів, їхнього розміру, кількості і індивідуальних уподобань користувачів, а також від напруги в мережі живлення.



Заморожені овочі: 50 хв

Заморожена риба: 1 год 50 хв

Заморожена птиця: 85 хв

Заморожене м'ясо: 3 год

Примітка. Для цієї функції збереження тепла не передбачено. Для швидшого розморожування покладіть інгредієнти в кошик для приготування на парі або поріжте їх на дрібні шматочки. Продукти необхідно готувати, щойно вони розморозилися. Див. відповідний розділ в інструкції.

Для програм «ВИПІКАННЯ», «СУП», «ТУШКУВАННЯ», «ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ», «УТВОРЕННЯ СКОРИНКИ/СМАЖЕННЯ» ви можете вибрати тип продуктів: овочі , риба , птиця , м'ясо .

Параметри часу і температури за замовчуванням відповідають найбільш відповідним для кожного продукту значенням. Але ці значення можна змінювати на свій розсуд.

ПРОГРАМА ВИПІКАННЯ

- Натисніть кнопку «Меню», щоб вибрати програму «Випікання». На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням, індикатори «Старт» і «Перемішування» блиматимуть. Після цього натисніть кнопку «<>» або «>>», щоб вибрати тип продуктів: овочі, риба, птиця або м'ясо.
- Натисніть кнопку «Таймер», щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<>» і «>>», щоб змінити час приготування. Натисніть кнопку «Температура» і змініть налаштування температури за допомогою кнопок «<>» і «>>».
- Натисніть кнопку «Перемішування», і загориться індикатор «Перемішування». Натисніть ще раз, і функцію перемішування буде вимкнено. Якщо перед початком приготування не виконано жодних дій, функцію перемішування буде вимкнено.
- Натисніть кнопку «Старт». Мультиварка запустить програму «Випікання», і загориться індикатор «Старт». На дисплеї відобразиться час, що залишився.
- Наприкінці приготування мультиварка тричі подасть звуковий сигнал і ввімкне функцію збереження тепла. Загориться індикатор збереження тепла, і на дисплеї відобразиться час, упродовж якого ця функція активна.

ПРОГРАМА ПРИГОТУВАННЯ СУПУ

- Натисніть кнопку «Меню», щоб вибрати програму «Суп». На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням, індикатори «Старт» і «Перемішування» блиматимуть. Після цього натисніть кнопку «<>» або «>>», щоб вибрати тип продуктів: овочі, риба, птиця або м'ясо.
- Натисніть кнопку «Таймер», щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<>» і «>>», щоб змінити час приготування.
- Натисніть кнопку «Перемішування», і загориться індикатор «Перемішування». Натисніть ще раз, і функцію перемішування

буде вимкнено. Якщо перед початком приготування не виконано жодних дій, функцію перемішування буде вимкнено.

- Натисніть кнопку «Старт». Мультиварка запустить програму «Суп», і загориться індикатор «Старт». На дисплеї відобразиться час, що залишився.
- Наприкінці приготування мультиварка трічі подасть звуковий сигнал і ввімкне функцію збереження тепла. Загориться індикатор збереження тепла, і на дисплеї відобразиться час, упродовж якого ця функція активна.

ПРОГРАМА ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

- Натисніть кнопку «Меню», щоб вибрати функцію «Приготування на парі». На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням, індикатор «Старт» блиматиме. Після цього натисніть кнопку «<» або «>», щоб вибрати тип продуктів: овочі, риба, птиця або м'ясо.
- Натисніть кнопку «Таймер», щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<» і «>», щоб змінити час приготування.
- Натисніть кнопку «Старт». Мультиварка запустить програму «Приготування на парі», і загориться індикатор «Старт». На дисплеї відобразиться час, що залишився.
- Наприкінці приготування мультиварка трічі подасть звуковий сигнал і ввімкне функцію збереження тепла. Загориться індикатор збереження тепла, і на дисплеї відобразиться час, упродовж якого ця функція активна.

Рекомендації щодо приготування на парі

- Необхідно налити відповідну кількість води, її рівень завжди має бути нижче кошика для приготування на парі. Перевищення цього рівня (макс. 2,5 л) може спричинити переливання через край під час використання. Зверніть увагу: позначка 2 чашок у чаші відповідає приблизно 1 л води.
- Приблизний час приготування на парі — 1 год 30 хв для 2 л води і 45 хв для 1 л води.
- Встановіть кошик для приготування на парі в чашу.
- Покладіть в кошик продукти.

ПРОГРАМА ТУШКУВАННЯ/ПРИГОТУВАННЯ НА ПОВІЛЬНОМУ ВОГНІ

- Натисніть кнопку «Меню», щоб вибрати програму «Тушкування/приготування на повільному вогні». На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням, індикатор «Старт» блиматиме. Після цього натисніть кнопку «<<» або «>>», щоб вибрати тип продуктів: овочі, риба, птиця або м'ясо.
- Натисніть кнопку «Таймер», щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<<» і «>>», щоб змінити час приготування. Натисніть кнопку «Температура», щоб змінити налаштування температури за допомогою кнопок «<<» і «>>».
- Індикатор «Перемішування» загориться. Натисніть кнопку «Перемішування», щоб вимкнути цю функцію. Натисніть знову, щоб увімкнути. Якщо перед початком приготування не виконано жодних дій, функцію перемішування буде ввімкнено.
- Натисніть кнопку «Старт». Мультиварка запустить програму «Тушкування/готування на повільному вогні», і загориться індикатор «Старт». На дисплеї відобразиться час, що залишився.
- Наприкінці приготування мультиварка трічі подасть звуковий сигнал і ввімкне функцію збереження тепла. Загориться індикатор збереження тепла, і на дисплеї відобразиться час, упродовж якого ця функція активна.

ПРОГРАМА УТВОРЕННЯ СКОРИНКИ/СМАЖЕННЯ

- Натисніть кнопку «Меню», щоб вибрати програму «Утворення скоринки/смаження». На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням, індикатор «Старт» блиматиме. Після цього натисніть кнопку «<<» або «>>», щоб вибрати тип продуктів: овочі, риба, птиця або м'ясо.
- Натисніть кнопку «Таймер», щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<<» і «>>», щоб змінити час приготування. Натисніть кнопку «Температура», щоб змінити налаштування температури за допомогою кнопок «<<» і «>>».
- Індикатор «Перемішування» загориться. Натисніть кнопку «Перемішування», щоб вимкнути цю функцію. Натисніть знову, щоб увімкнути. Якщо перед початком приготування не виконано жодних дій, функцію перемішування буде ввімкнено.
- Натисніть кнопку «Старт». Мультиварка запустить програму

«Утворення скоринки/смаження», і загориться індикатор «Старт». На дисплеї відобразиться час, що залишився.

- Наприкінці приготування мультиварка тричі подасть звуковий сигнал і ввімкне функцію збереження тепла. Загориться індикатор збереження тепла, і на дисплеї відобразиться час, упродовж якого ця функція активна.

Примітка.

- **Завжди використовуйте цю функцію з олією й продуктами. Якщо використовувати цю функцію лише з олією, це може призвести до несправності або небезпеки.**
- **Під час використання цієї функції не готуйте в кошику для приготування на парі, оскільки матеріали кошика можуть оплавитися.**

ФУНКЦІЯ «РУЧНИЙ РЕЖИМ»

Натисніть кнопку «Ручний режим», щоб вибрати ручний режим, коли мультиварка готова до роботи. Мультиварка спочатку перейде в ручний режим, і на дисплеї відобразатиметься час приготування за замовчуванням, а індикатор «Старт» блиматиме.

- Якщо вам потрібні фіксована температура і час для вашої вашого рецепту, натисніть кнопку «Температура/таймер» і кнопку «Перемішування», щоб задати налаштування.
- Якщо ви бажаєте скористатись однією зі стандартних програм як основою для свого рецепту, натисніть кнопку «Меню», щоб вибрати потрібну програму приготування. Після вибору програми ви можете змінити її натисканням кнопки «Температура/таймер».
- Наприкінці приготування мультиварка подасть три звукові сигнали.

Примітка

- Для ручного режиму функції збереження тепла не передбачено
- Функція «Ручний режим» (тільки перше налаштування) дозволяє в будь-який момент ввімкнути або вимкнути функцію перемішування, натиснувши кнопку «Перемішування». Індикатор перемішування світлитиметься.
- Мультиварка запам'ятовує останні налаштування температури і часу приготування в ручному режимі для використання наступного разу.

ФУНКЦІЯ ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА/СКАСУВАННЯ

Ця кнопка виконує 2 різні функції: збереження тепла і скасування.

1. Функція збереження тепла

1.1 Збереження тепла вручну

Ви можете натиснути кнопку «Збереження тепла/скасування» вручну, індикатор «Збереження тепла/скасування» загоряється, мультиварка переходить до режиму збереження тепла.

1.2 Автоматичне збереження тепла

Мультиварка перейде в режим збереження тепла автоматично наприкінці приготування (за винятком деяких програм). Пролунають три звукові сигнали, мультиварка автоматично перейде в режим збереження тепла, загориться індикатор «Збереження тепла», а на дисплеї почнеться відлік часу збереження тепла.

Рекомендація. Щоб зберегти смак страви, не використовуйте функцію збереження тепла більше 12 годин.

Якщо вам потрібно заздалегідь скасувати автоматичне збереження тепла після завершення приготування, натисніть і утримуйте кнопку «Збереження тепла» протягом 5 секунд перед запуском програми приготування.

Якщо ви бажаєте ввімкнути автоматичне збереження тепла, натисніть і утримуйте кнопку збереження тепла ще раз протягом 5 секунд.

2. Функція скасування

- Натисніть кнопку «Збереження тепла/скасування», щоб скасувати всі параметри налаштувань і перейти в режим очікування.

ФУНКЦІЯ ВІДКЛАДЕНОГО СТАРТУ

- Щоб скористатися функцією відкладеного старту, спочатку виберіть програму і час приготування. Потім натисніть кнопку «Відкладений старт» і виберіть час за замовчуванням. Час за замовчуванням зміниться на вибраний час приготування. Діапазон часу за замовчуванням — від часу приготування до 24 годин. Кожне натискання кнопок «<» і «>» може збільшити або зменшити час відкладеного старту.
- Після вибору необхідного часу натисніть кнопку «Старт», щоб перейти до режиму приготування. Індикатор «Старт» світитиметься, і відобразиться кількість годин, яку ви вибрали.

Примітка.

Функція відкладеного старту недоступна для таких програм: «Утворення скоринки/смаження», «Підняття тіста», «Йогурт», «Сир», «Самоочищення» і «Збереження тепла».

ФУНКЦІЯ ТАЙМЕРА

- Щоб скористатися функцією таймера, спочатку виберіть програму і час приготування. Потім натисніть кнопку «Таймер» і встановіть час приготування. Кожне натискання кнопок «<» і «>» може збільшити або зменшити час приготування.
- Після вибору часу приготування натисніть кнопку «Старт», щоб перейти до програми приготування. Індикатор «Старт» світитиметься.
- Ви можете переглянути час приготування після запуску, натиснувши кнопку «Таймер».
- Ви можете змінити час під час приготування, натиснувши кнопку «Таймер». Якщо після вибору часу приготування не виконувати жодних дій протягом 5 секунд, мультиварка продовжить виконувати програму приготування з новим налаштуванням.

ФУНКЦІЯ НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

- Для використання функції налаштування температури спочатку виберіть програму і час приготування. Потім натисніть кнопку «Температура» й встановіть температуру. Встановлена за замовчуванням температура змінюватиметься залежно від вибраної програми приготування. Кожне натискання кнопок «<» і «>» може збільшити або зменшити температуру.
- Після вибору температури натисніть кнопку «Старт», щоб перейти до програми приготування. Індикатор «Старт» світитиметься.
- Ви можете змінити температуру під час приготування, натиснувши кнопку «Температура». Якщо після вибору температури не виконувати жодних дій протягом 5 секунд, мультиварка продовжить виконувати програму приготування з новим налаштуванням.

ФУНКЦІЯ ПЕРЕМІШУВАННЯ

- Щоб скористатися функцією перемішування, спочатку виберіть програму і час приготування. Потім натисніть кнопку «Перемішування», щоб увімкнути або вимкнути лопатку.
- Після вибору функції перемішування натисніть кнопку «Старт», щоб перейти до програми приготування. Індикатор «Старт» світитиметься.
- Ви бачите, що функція перемішування ввімкнена, коли індикатор світиться.
- Якщо після вибору програми позначка «Перемішування» блимає, це означає, що є можливість увімкнути функцію перемішування. Натисніть кнопку, щоб вибрати функцію.
- Якщо після вибору програми позначка «Перемішування» не блимає, це означає, що для цієї програми функцію ввімкнути не можна.
- Якщо індикатор функції світиться, це означає, що функцію «Перемішування» ввімкнено.
- Якщо індикатор функції не світиться, це означає, що функцію «Перемішування» вимкнено.
- Усі програми, сумісні з функцією «Перемішування», можна переглянути в таблиці з програмами приготування.

ФУНКЦІЯ САМООЧИЩЕННЯ

- Використовуйте функцію самоочищення для попереднього миття чаші.
- Щоб скористатися функцією самоочищення, встановіть аксесуар для очищення на нижній з'єднувач і опорне кільце (мал. 14).
- Встановіть його в чашу і додайте 600 мл води (мал. 15).
- Натисніть кнопку «Самоочищення».
- За замовчуванням час самоочищення складає 10 хвилин. Натисніть кнопку «Таймер», щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<<» і «>>», щоб змінити час очищення.

UK

ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

- Відкрийте кришку (мал. 1).
- Необхідно використовувати прихватку під час маніпуляцій із чашею і кошиком для приготування на парі (мал. 12).
- Викладіть страву за допомогою ложки, що входить у комплект, і закрийте кришку.
- 24 години — максимальний час збереження тепла.
- Натисніть кнопку «Збереження тепла/скасування» для виходу з режиму збереження тепла.
- Відключіть прилад від мережі живлення.

ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Необхідно від'єднати мультиварку від мережі живлення і дати їй повністю охолонути перед очищенням і обслуговуванням.
- Наполегливо рекомендуємо протирати прилад губкою після кожного використання.
- Чашу, внутрішню частину кришки, чашку і ложки для рису та супу, лопатку і аксесуар для очищення можна мити в посудомийній машині.

Чаша, кошик для приготування на парі

- Використання абразивних порошоків і металевих губок не рекомендується.
- Якщо їжа пригоріла на дні, ви можете налити воду в чашу і залишити на деякий час перед миттям.
- Ретельно висушіть чашу.

Догляд за чашею

Ретельно дотримуйтесь наведених нижче інструкцій із догляду за чашею.

- Для збереження антипригарного покриття чаші, в ній не рекомендується різати продукти.
- Зберігайте чашу у мультиварці.
- Користуйтеся ложкою з комплекту або дерев'яною, а не металевою ложкою, щоб не пошкодити антипригарне покриття чаші (мал. 13).
- Щоб уникнути будь-якого ризику корозії, не наливайте оцет у чашу.
- Колір поверхні чаші може змінитися після першого використання або після тривалого використання. Ця зміна кольору пов'язана з дією пари і води та не має жодного впливу на використання мультиварки та не є небезпечною для вашого здоров'я. Ви можете абсолютно безпечно продовжити її використання.

Очищення інших частин приладу і догляд за ними

- Очистіть мультиварку ззовні (мал. 18), внутрішню частину кришки і шнур вологою ганчіркою. Протріть насухо. Не використовуйте абразивні засоби.
- Не використовуйте воду для очищення внутрішніх частин приладу, оскільки це може пошкодити датчик температури.

УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Несправність	Причина	Способи усунення
Жоден індикатор не світиться, і нагрівання не відбувається.	Прилад не під'єднано до мережі.	Перевірте, чи шнур живлення підключено до роз'єму і мережі.
Жоден індикатор не світиться, але нагрівання відбувається.	Проблеми з'єднання індикатора, або його пошкоджено.	Надішліть в авторизований сервісний центр для ремонту.
Витік пари під час використання.	Кришку закрито неправильно.	Відкрийте кришку й закрийте її знову.
	Пошкоджено ущільнювальну прокладку кришки або мікроклапан тиску.	Надішліть в авторизований сервісний центр для ремонту.
Рис напівсирий або довго готується.	Забгато або недостатньо води порівняно з кількістю рису.	Див. таблицю кількості води.
Рис напівсирий або довго готується.	Недостатнє кипіння.	
Автоматичне збереження тепла не відбувається (прилад залишається в режимі приготування, або нагрівання не відбувається).	Функцію збереження тепла скасовано користувачем під час налаштування. Див. розділ «Функція збереження тепла».	Надішліть прилад в авторизований сервісний центр для ремонту.
E0	Верхній датчик розімкнуто чи закорочено.	

UK

Несправність	Причина	Способи усунення
E1	Нижній датчик розімкнуто чи закорочено.	Вимкніть прилад і перезапустіть програму. Якщо проблема повторюється, надішліть прилад в авторизований сервісний центр для ремонту.
E5	Чашу не виявлено.	Установіть внутрішню чашу всередину приладу, потім вимкніть прилад з розетки й знову його ввімкніть. Після цього перезапустіть програму. Якщо проблема повторюється, надішліть до вповноваженого сервісного центру на ремонт.

Примітка. Якщо внутрішню чашу деформовано, більше не використовуйте її. Замініть чашу на нову в авторизованому сервісному центрі.

ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

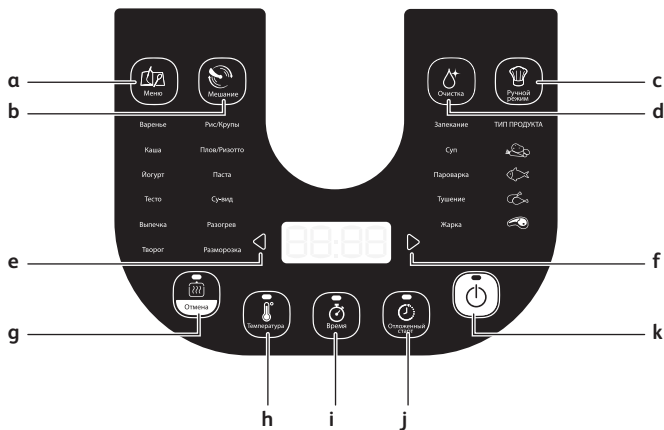


Допоможіть зберегти довкілля!

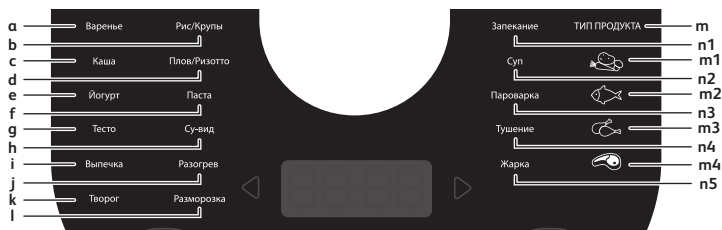
- ① Ваш прилад містить багато матеріалів, які можуть бути відновлені або використані повторно.
- ➡ Віднесіть цей прилад на переробку до муніципального центру прийому відходів.

БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ

13



14



СИПАТТАМАСЫ

- 1 Буға пісіру себеті
 - 2 Алынбалы ішкі кәстрөл
 - 2a Күріш әзірлеуге арналған су деңгейінің шкаласы
 - 3 Өлшеуге арналған стақан
 - 4 Жалпақ қасық
 - 5 Сорпа қасығы
 - 6 Қақпақ
 - 7 Алынбалы ішкі қақпақ
 - 8 Қақпақты ашу түймесі
 - 9 Араластыру керек-жарағы
 - a төменгі жалғағыш
 - b тірек сақинасы
 - c араластыру қалағы
 - d кәстрөлді тазалау саптамасы
 - 10 Қуат сымын жалғағыш
 - 11 Қуат сымы
 - 12 Өнім корпусы
 - 13 Басқару тақтасы
 - a МӘЗІРДІ таңдау пернесі
 - b «Stirring» (Араластыру) функциясын ҚОСУ/ӨШІРУ пернесі
 - c Өз бетімен әзірлеу режимін таңдау пернесі
 - d Автоматты тазалау функциясы
 - e «-» уақытты және температураны реттеу пернесі
 - f «+» уақытты және температураны реттеу пернесі
 - g «Cancel» (Бас тарту)/«Keep warm» (Жылы ұстау)
 - h Температураны таңдау пернесі
 - i Таймерді таңдау пернесі
 - j «Delayed start» (Кешіктірілген бастау) пернесі
 - k START (ІСКЕ ҚОСУ)/ параметрді таңдау пернесі
- 14 Бағдарламаның сипаттамасы
- a Тосап
 - b Күріш/Дақылдар
 - c Ботқа
 - d Палау/ризотто
 - e Йогурт
 - f Макарон
 - g Нанды көтеру
 - h Су виде
 - i Нан пісіру
 - j Қайта жылыту
 - k Үй ірімшігі
 - l Еріту
 - m ТАҒАМ ТҮРІ
 - m1 Көкөністер
 - m2 Балық
 - m3 Құс еті
 - m4 Ет
 - n1 ПІСІРУ
 - n2 СОРПА
 - n3 БУҒА ПІСІРУ
 - n4 БҰҚТЫРУ
 - n5 ҚЫЗАРТУ/ҚҰЫРУ

Қауіпсіздік шаралары ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

Қолдану нұсқауларын оқып, оларды орындаңыз. Нұсқаулықты сақтап қойыңыз.

- Бұл құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға арналмаған.
- Бұл құрылғыны 8 жасқа келген немесе сол жастан асқан балалардың қолдануы келесі жағдайлар орындалған кезде рұқсат етіледі: егер оларға қауіпсіз түрде қолдану жайлы нұсқаулықтар берілсе, қолдану барысы қадағаланса және қауіптілігін түсінсе. Тазалауды және пайдаланушылық техникалық қызмет көрсетуді балалар орындамауы керек. Құрылғыны және оның қуат сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Бұл құрылғыны іс-қимылы, сезу қабілеті, ойлау қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен хабары жоқ адамдардың қолдануы келесі жағдайлар орындалған кезде рұқсат етіледі: егер оларға қауіпсіз түрде қолдану жайлы нұсқаулықтар берілсе, қолдану барысы қадағаланса және қауіптілігін түсінсе.
- Балалардың құрылғымен ойнауына тыйым салынады.

- Бұл құрылғы іс-қимылы, сезу қабілеті, ойлау қабілеті шектеулі немесе тәжірбиесі мен хабары жоқ адамдардың (балалар да сол тізімге кіреді) қолдануына арналмаған. Тек сол адамдардың қауіпсіздігіне жауапты тұлғаның бақылауында немесе қолдану нұсқаулықтары берілген жағдайда қолдануға рұқсат етіледі.
- Балалар құрылғымен ойнауға болмайтыны жайлы ескертілуі тиіс.
- Бұл құрылғы тек үй шаруасындағы қолданысқа арналғандықтан, келесі жағдайлардағы қолданыс үшін кепілдік жарамсыз болып табылады :
 - Дүкендердегі ас әзірлеу аймақтарында, кеңселерде және басқа да жұмыс орталарында;
 - Ауыл шаруашылық үйлерінде;
 - Қонақ үйлердегі, мотельдердегі тұтынушылар қолданғанда немесе басқа қонақ күту орталарында;
 - Төсек және таңғы ас түріне жататын орталарда.
- **Егер құрылғы алынбалы қуат сымымен жабдықталса:** егер қуат сымы зақымдалса, оны арнайы қуат сымымен немесе өкілетті қызмет көрсету орталығындағы қолжетімді жабдықпен алмастыру керек.
- **Егер құрылғыда бекітілген қуат сымы болса:** егер қуат сымы зақымдалса,

қандай да қауіп-қатерді болдырмау үшін, оны Tefal өкілетті қызмет көрсету орталығы арқылы немесе білікті маманның көмегімен ауыстыру қажет.

- Құрылғыны сұйықтықтарға матыруға болмайды.
- Тамақпен қатынасқа түскен жабдықтары мен бөлшектерін сабынды суға матырылған матамен немесе спонжбен тазалаңыз. Матаны шайып, қайта сүртіңіз. Содан кейін құрғақ матамен құрғатыңыз,
- Егер құрылғыда  таңбасы болса «Ескерту: құрылғының беті қолданыс кезінде өте ыстық болады» дегенді білдіреді.
- Ескерту: қолданыстан кейін жылыту элементінің беті ыстық болуы мүмкін.
- Ескерту: құрылғыны дұрыс емес қолдану салдарынан туындайтын жарақат қатері.
- Ескерту: егер құрылғыңызда алынбалы қуат сымы бар болса, ашасына сұйықтық төгіп алмаңыз.
- Келесі әрекеттерден кейін құрылғыны әрқашан қуат көзінен ажыратыңыз:
 - қолданып болған сәтте,
 - оны қозғалту барысында,
 - кез келген тазалау әрекеті немесе техникалық қызметтерді көрсету алдында
 - егер ол дұрыс емес жұмыс істеген жағдайда

- Құрылғының бетіне, ыстық суға, буға немесе тамаққа қол тигізу қауіпті.
- Әзірлеу құрылғылары және тұтқалары (бар болған жағдайда) тұрақты түрде, ыстық сұйықтықтар төгіліп кетпейтіндей жағдайда орналасуы керек.
- Пісіру кезінде құрылғы ыстық және бу өндіреді. Бетіңізді және қолыңызды жақын ұстамаңыз.
- Бетіңізді және қолыңызды буға жақындатпаңыз. Бу шығатын саңылауды бітемеңіз.
- Қандай да мәселе туындаса немесе сұрақтарыңыз болса Тұтынушыға қызмет көрсететін топқа хабарласыңыз немесе веб торапты қараңыз.
- Құралды 2000 м дейінгі биіктікте қолдануға болады.
- Қауіпсіздігіңіз үшін бұл құрал өндіріс кезінде күшінде болған қауіпсіздік ережелері мен нұсқаулықтарына сай жасалған (төмен кернеуге қатысты нұсқаулық, электромагниттік үйлесімділік, тамақпен қатынасатын материалдар туралы ережелер, қоршаған орта...).
- Қуат жабдықтау кернеуінің құрылғыда көрсетілген талаптарға сай болуын қадағалаңыз (айнымалы ток).
- Әртүрлі елдерде әртүрлі стандарттар қолданылғандықтан, егер құрылғы сатып алған елден өзге елде қолданылса, тиісті қызмет көрсету орталығы арқылы тексеріп алыңыз.

Қуат көзіне қосу

- Құрылғыны келесі жағдайларда қолданбаңыз:
 - құрылғы немесе қуат сымы зақымданғанда.
 - құрылғы құлап қалса, көзге көрінетін зақымдар болса немесе дұрыс жұмыс істемесе.

- Егер жоғарыда көрсетілген оқиғалардың бірі орын алса, құрылғыны өкілетті қызмет көрсету орталығына жіберу қажет. Құрылғыны өздігіңізден бөлшектемеңіз.
- Қуат сымын салбыратып қоймаңыз.
- Құрылғыны әрқашан жерге тұйықталған қуат көзіне жалғаңыз.
- Электр ұзартқышын қолданбаңыз. Ондай жауапкершілікті өз мойыныңызға алсаңыз, күйі жақсы, жерге тұйықталған ашасы бар және құрылғының қуат талаптарына сай ұзартқышты ғана қолданыңыз.
- Құрылғыны қуат көзінен қуат сымын тарту арқылы ажыратпаңыз.
- Келесі әрекеттерден кейін құрылғыны әрқашан қуат көзінен ажыратыңыз:
 - қолданып болған сәтте,
 - оны қозғалту барысында,
 - кез келген тазалау жұмысы немесе техникалық қызметтерді көрсету алдында.
 - егер ол дұрыс емес жұмыс істеген жағдайда
 - Қараусыз қалдырылса және құрастыру, бөлшектеу немесе тазалау алдында әрқашан құрылғыны ажыратыңыз.

Қолдану

- Жазық, тұрақты, ыстыққа төзімді және су шашырамайтын жерге орналастырыңыз...
- Ыдысы бос болса немесе ыдысынсыз қолдануға болмайды.
- Пісіру функциясы/түймесінің еркін қосылуына жағдай жасау қажет. Құрылғының жылы күйінде ұстау функциясына ауысу мүмкіндігіне кедергі жасауға болмайды
- Құрылғы қосылып тұрғанда ыдысты алуға болмайды
- Құрылғыны тікелей ыстық беткейге немесе жылу немесе жалын көзіне қоюға болмайды, құрылығы бүлінеді және қауіпті.
- Ыдысы мен пеші тікелей қатынаста болуы тиіс. Осы екі бөлшектің арасында бөтен зат немесе тамақ болса, жұмысына кедергі жасайды.
- Құрылғыны жылу көзінің жанына немесе ыстық пештің үстіне қоюға болмайды, құрылғы бүлінеді.
- Ыдысы орына қойылғанша құрылғыға тамақ немесе су құюға болмайды.
- Рецепттерде көрсетілген деңгейлерді ұстаныңыз.
- Құрылғының қандай да бөлшегіне жалын тисе су шашып өшіруге әрекеттенбеңіз. Жалынды басу үшін суланған орамал пайдаланыңыз.

- Жөндету жұмыстарын тиісті қызмет көрсету орталығы арқылы іске асырыңыз және тек қана құрылғының өзінің жабдықтарын қолданыңыз.
- Бұл құрылғы үй шаруасына ғана арналған. Кәсіби қолданыс, қате қолданыс немесе нұсқаулықтарға сай емес қолданыс үшін өндіруші жауап бермейді және кепілдік қолданылмайды.

Қоршаған ортаны қорғаңыз

KK

- Сіздің құрылғыңыз көптеген жылдар бойы қызмет етуге арналып жасалған. Соған қарамастан, сіз құрылғыны ауыстыру жайлы шешім қабылдаған сәтте, қоршаған ортаны қорғауға қандай үлес қоса алатыныңыз жайлы ойланыңыз.
- Құрылғыны қоқысқа тастағанда таймердегі батареясын алып, жергілікті жинау орталығына өткізіңіз (үлгісіне қарай).



■ Қоршаған ортаны қорғау - бірінші орында!

- ① Сіздің құрылғыңыздың құрамында қалпына келтіруге болатын немесе қайта өңдеуге болатын құнды материалдар бар.
- ➔ Жергілікті электр өнімдерін жинау орталығына өткізіңіз.

Құрылғыны орауыштан шығару

- Құрылғыны орауыштан алып, бүкіл қосалқы құралдарды және басылған құжаттарды орауыштан шығарыңыз.
- Корпусындағы арнайы түймесінен басып қақпағын ашыңыз (1-сурет).

Нұсқаулықты оқып, онда берілген нұсқауларды мұқият орындаңыз.

Құрылғыны тазалау

- Тостағанды – 2-сур., ішкі қақпағын – 3-сур. алыңыз.
- Тостағанды және ішкі қақпақты жуатын сұйықтық қосып, ысқышпен жуыңыз.
- Құрылғының сыртын және қақпақты дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Мұқият кептіріңіз.
- Бүкіл элементтерді қайтадан бастапқы орнына қойыңыз. Ішкі қақпақты құрылғының үстіңгі қақпағына дұрыстап орнатыңыз. Алынбалы сымды әзірлегіш түпқоймасындағы ұяшыққа орнатыңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ МЕН БАРЛЫҚ ФУНКЦИЯЛАРҒА ҚАТЫСТЫ

- Тостағанның сыртын мұқият сүртіңіз (әсіресе, түбін). Тостаған астында және жылыту элементінде бөгде қалдықтар немесе сұйықтық жоқ екенін тексеріңіз — 4-сурет.
- Тостағанның құрылғыға дұрыс орналастырылғанын тексеріп салыңыз — 5-сурет.
- Араластыру функциясын пайдаланғыңыз келсе, қалақты төменгі жалғағышпен, тірек сақинамен және араластыру қалағымен бірге құрастырыңыз - 6-сур. және оны табаққа қойыңыз - 7-сур..
- Ішкі қақпақ дұрыс тұрғанын тексеріңіз.
- Қақпақты сырт еткен дыбыс шыққанша жабыңыз.
- Қуат сымын (11-сурет) мультипісіргіштің негізіндегі (10-сурет) ұяшыққа, содан кейін қуат көзіне жалғаңыз. Құрылғы «бип» еткен ұзақ сигнал шығарып, басқару панеліндегі барлық индикаторлар біз мезетке жанады. Содан кейін экранда «----» көрсетіледі, барлық индикаторлар өшеді. Құрылғы күту

режиміне кіреді, сіз қалаған мәзір функцияларын таңдай аласыз.

- Өнім қуат көзіне қосылып тұрғанда және тамақ піскен кезде, қыздыру элементін ұстауға болмайды. Пайдаланып жатқанда немесе тура әзірлеуден кейін өнімді алып жүрмеңіз.
- Бұл құрылғы тек бөлме ішінде пайдалануға арналған.

Тамақ пісіп жатқанда, қолыңызды бу шығатын саңылауға жақындатпаңыз, күйіп қалуы мүмкін - 11-сурет.

Тамақ пісіп жатқанда, қате шығып, таңдалған пісіру мәзірін өзгерту қажет болса, «KEEP WARM/CANCEL» (Жылуды сақтау/Бас тарту) түймесін басып, қажетті мәзірді таңдаңыз. Жинақтағы тостағанды ғана пайдаланыңыз.

Ішінде табақ жоқ құрылғыға суды құймаңыз немесе ингредиенттерді салмаңыз.

Құйылған су мен салынған азық-түліктердің мөлшері тостағанның ішіндегі ең жоғары белгіден аспауы керек 10-сурет.

ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫНЫҢ КЕСТЕСІ

Бағдарламалар	Азық-түлік түрі	Өзгірлеу уақыты		Реттелетін	Араластыру, қалпы	Кешіктірілген бастау		Температура		Қайтақтан орны	
		Әдеттегі уақыт	Ауыым			Ауыым	Реттелетін	Әдепкі (°С)	Ауыым (°С)	Жабық	Ашық
Тосап	-	1 сағ.	5 мин-2 сағ	5 мин.	Әдепкі қалпы бойынша жұмыс істейді, шырғу болмай	24 сағ дейін	5 мин.	100 °С	90/100/110 °С	•	•
Болға	-	25 мин	5 мин-2 сағ	5 мин.	Әдепкі қалпы бойынша жұмыс істейді, шырғу болмай	24 сағ дейін	5 мин.	100 °С	90/95/100 °С	•	•
Йогурт	-	8 сағ.	1 сағ. - 12 сағ.	15 мин.	Әдепкі қалпы бойынша жұмыс істейді, қоюға болады	-	Жоқ	40 °С	-	•	•
Нанды келеру	-	1 сағ.	10 мин. - 2 сағ.	5 мин.	Жоқ	-	Жоқ	40 °С	-	•	•
Десерт (пісірілген)	-	45 мин.	30 мин-1 сағ 30 мин	5 мин.	Әдепкі қалпы бойынша жұмыс істейді, қоюға болады	24 сағ дейін	5 мин.	160 °С	130/140/150/160 °С	•	•
Үй ірімшігі (Құрша/Жарна)	-	45 мин.	30 мин-4 сағ	5 мин.	Әдепкі қалпы бойынша жұмыс істейді, қоюға болады	-	Жоқ	80 °С	-	•	•
Палу/рикозто	-	Автоматты	Автоматты	-	Әдепкі қалпы бойынша жұмыс істейді, қоюға болады	24 сағ дейін	5 мин.	Автоматты	-	•	•
Макарон	-	Автоматты	Автоматты	-	Әдепкі қалпы бойынша жұмыс істейді, қоюға болады	24 сағ дейін	5 мин.	Автоматты	-	•	•
Су виде	-	10 мин	3 мин-3 сағ	1 мин.	Әдепкі қалпы бойынша жұмыс істейді, қоюға болады	24 сағ дейін	5 мин.	100 °С	-	•	•
Қайта жылыту	-	30 мин	15 мин-20 сағ	1 мин.	Жоқ	24 сағ дейін	5 мин.	58°С	58°С - 90°С аралығында 1°С қадаммен	•	•
Ертіу	-	25 мин	5 мин. - 1 сағ.	5 мин.	Әдепкі қалпы бойынша жұмыс істейді, қоюға болады	24 сағ дейін	5 мин.	100 °С	80/100°С	•	•
	-	1 сағ 30 мин	10 мин-4 сағ	5 мин.	Жоқ	-	Жоқ	70°С	-	•	•
Көкөніс	35 мин										
Балық	20 мин.				Әдепкі қалпы бойынша жұмыс істейді, қоюға болады	24 сағ дейін	5 мин.	160 °С	140/150/160 °С	•	•
Қус ет	40 мин.										
Ет	50 мин										
Көкөніс	40 мин.										
Балық	45 мин.				Әдепкі қалпы бойынша жұмыс істейді, қоюға болады	24 сағ дейін	5 мин.	100 °С	-	•	•
Қус ет	60 мин										
Ет	60 мин										
Көкөніс	35 мин										
Балық	25 мин				Жоқ	24 сағ дейін	5 мин.	100 °С	-	•	•
Қус ет	45 мин.										
Ет	55 мин										
Көкөніс	30 мин										
Балық	40 мин.				Әдепкі қалпы бойынша жұмыс істейді, шырғу болмай	24 сағ дейін	5 мин.	100 °С	80/100/120°С	•	•
Қус ет	50 мин										
Ет	1 сағ 20 мин										
Көкөніс	12 мин										
Балық	10 мин				Әдепкі қалпы бойынша жұмыс істейді, шырғу болмай	-	Жоқ	160 °С	100/110/120/130/ 140/150/160 °С	•	•
Қус ет	15 мин.										
Ет	20 мин.										
«ДҮ» (Астаз режимі)	-	30 мин	5 мин. - 1 сағ. 30 мин.	1 мин.	Әдепкі қалпы бойынша жұмыс істейді, шырғу болмай	24 сағ дейін	5 мин.	100 °С	40/50.....150/160 °С	•	•
Өздігінен тазалану	-	10 мин	5 мин. - 9 сағ.	1 мин.	Әдепкі қалпы бойынша жұмыс істейді, шырғу болмай	24 сағ дейін	Жоқ	100 °С	-	•	•
Кешіктірілген бастау	-		1 мин-20 мин			-	Жоқ	100 °С	-	•	•

МӘЗІР ТҮЙМЕСІ

- Мультиөзірлегішті іске қосқанда, әртүрлі бағдарламалар арасында ауысу үшін «MENU» (МӘЗІР) таңдау пернесін басыңыз.
- Мәзірлер мына ретпен айналдырылады:
Jam (Тосап)→Porridge (Ботқа)→Yogurt (Йогурт)→Bread rising (Нанды көтеру)→Dessert (Нан пісіру)→Cheese (Ірімшік)→Rice /Cereals (Күріш/дәнді дақылдар)→Pilaf/Risotto (Палау/ризотто)→Pasta (Паста)→Sous-vide (Су виде)→Reheat (Жылыту)→Defrost (Еріту)→Baking (Пісіру)→Soup (Сорпа)→Steam (Бумен өзірлеу)→Stew/Slow cook (Бұқтыру/баяу өзірлеу)→Crust/Fry (Қабық/қуыру)
- [Baking] / [Soup] (Пісіру)/(Сорпа), [Steam] (Бумен өзірлеу), [Stew] (Бұқтыру), [Crust/Fry] (Қабық)/(Қуыру) мәзірлеріне кіргенде, сіз ингредиентті таңдай аласыз.
- Экранда әр функциядағы пісіру уақыты көрсетіледі (Rice/Cereals (Күріш/Жарма), Pilaf/Risotto (Палау/Ризотто) үшін көрсетілмейді). Таңдалған бағдарлама үшін қолжетімді болса, «Keep warm» (Жылы ұстау) және «Stir» (Араластыру) индикаторлары жыпылықтайды. «Start» (Бастау) түймесінің шамы жыпылықтап, қосылған функция жанады.

«JAM» (ТОСАП) ФУНКЦИЯСЫ

- «Menu» (Мәзір) түймесін басып, «Jam» (Тосап) функциясын таңдаңыз. Экранда әдепкі өзірлеу уақыты көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы жыпылықтайды.
- «Timer» (Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытын өзгертіңіз. «Temperature» (Температура) түймесін қайта басып, «<» және «>» түймелерімен температураны өзгертіңіз. «Timer» (Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытын өзгертіңіз. «Temperature» (Температура) пернесін температураны өзгерту үшін басыңыз және өзірлеу температурасын өзгерту үшін «<» және «>» пернелерін басыңыз.
- «Stir» (Араластыру) шамы әдепкі бойынша ҚОСУЛЫ болады. «Stir» (Араластыру) функциясы әдепкі бойынша белсендірілген болады. «Stir» (Араластыру) функциясын ӨШІРУ үшін

«Stir» (Араластыру) түймесін басыңыз. Белсендіру үшін қайтадан басыңыз. Әзірлеуді бастау алдында ешбір әрекет орындалмаса, араластыру функциясы қосулы болады. «Stir» (Араластыру) функциясын белсендірсеңіз, әзірлеу кәстрөлінің ішіне араластыру қалақшасын салуды ұмытпаңыз (6-7 сур.). Орнатуды жеңілдету үшін барлық ингредиенттерді салмай тұрып, қалақты кәстрөлге салыңыз.


- «Start» (Бастау) түймесін басыңыз. Мультипісіргіш «Jam» (Тосап) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Бастау» шамы ҚОСУЛЫ күйде қалады. Экран қалған әзірлеу уақытын көрсетеді.
- Әзірлеудің соңында мультипісіргіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады.

Ескертпе: Бұл функцияда жылуды сақтау функциясы істемейді.

«PORRIDGE» (БОТҚА) ФУНКЦИЯСЫ

- «Menu» (Мәзір) түймесімен «Porridge» (Ботқа) функциясын таңдаңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы жыпылықтайды.
- «Timer» (Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытын өзгертіңіз.
- «Temperature» (Температура) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен әзірлеу температурасын өзгертіңіз.
- «Stir» (Араластыру) шамы әдепкі бойынша ҚОСУЛЫ болады. «Stir» (Араластыру) функциясы әдепкі бойынша белсендірілген болады. «Stir» (Араластыру) функциясын ӨШІРУ үшін «Stir» (Араластыру) түймесін басыңыз. «Stir» (Араластыру) белгішесі жанбаса, бұл функция ӨШІРУЛІ болатынын білдіреді. «Stir» (Араластыру) функциясын белсендірсеңіз, әзірлеу кәстрөлінің ішіне араластыру қалақшасын салуды ұмытпаңыз (6-7 сур.).
- «Start» (Бастау) түймесін басыңыз. Мультипісіргіш «Porridge» (Ботқа) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Бастау» шамы жанады. Экран қалған әзірлеу уақытын көрсетеді.
- Әзірлеудің соңында мультипісіргіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады және жылы ұстау бағдарламасын бастайды, «Жылуды сақтау» индикаторы қосылады және экран жылы ұстау функциясы қанша уақыт бойы белсенді болғанын көрсетеді.

«YOGURT» (ЙОГУРТ) ФУНКЦИЯСЫ

- "Menu" (Мәзір) түймесімен "Yogurt" (Йогурт) функциясын таңдаңыз. Экранда әдепкі пісіру уақыты «08:00» көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы жыпылықтайды.
- «Timer» (Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытын өзгертіңіз.
- «Stir (Араластыру)»  түймесін бассаңыз, «Stir» (Араластыру) шамы жанады. Қайтадан бассаңыз, «Stir» (Араластыру) функциясы өшеді. Әзірлеуді бастау алдында ешбір әрекет орындалмаса, араластыру функциясы өшеді. Бұл функция үшін қалақ белсендірілген болса, араластырылған йогуртты жасау үшін ол әзірлеу уақытының соңғы 15 минутында ғана араластырады.
- «Start» (Бастау) түймесін басыңыз. Мультипісіргіш «Yogurt» (Йогурт) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Бастау» шамы ҚОСУЛЫ күйде қалады. Экран қалған әзірлеу уақытын көрсетеді.
- Әзірлеудің соңында мультипісіргіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады.

Ескертпе: Бұл функцияда жылуды сақтау функциясы істемейді.

ЙОГУРТ ҮШІН ИНГРЕДИЕНТТЕРДІ ТАҢДАУ

Сүт

Қандай сүтті пайдалану керек?

Барлық рецептілерімізде (басқаша көрсетілмесе) сиыр сүті қолданылады. Мысалы, соя сүті сияқты өсімдік сүтін, сонымен бірге қойдың немесе ешкінің сүтін пайдалануға болады, бірақ бұл жағдайда пайдаланылатын сүтке байланысты йогурттың қаттылығы өзгеріп отыруы мүмкін. Шикі сүт немесе ұзақ мерзімді сүттер және төменде сипатталған барлық сүттер құрылғыңыз үшін жарамды:

- **Ұзақ сақталатын стерильденген сүт:** Ультра жоғары температуралық бүтін сүт қаттырақ йогуртты береді. Жартылай майсыздандырылған сүтті пайдалану жұмсағырақ йогуртқа әкеледі. Қаймағы жартылай сүтке бір-екі тостаған құрғақ сүт қосса да болады.

- **Пастерленген сүт:** ондай сүттен бетінде қаймағы бар кілегейлі йогурт шығады.
- **Шикі сүт (ферма сүті):** мұны қайнату керек. Сондай-ақ, оны ұзақ уақыт бойы қайнату ұсынылады. Бұл сүтті қайнатусыз пайдалану қауіпті. Содан кейін құрылғыда пайдалану алдында оны салқындауға қалдыру керек. Шикі сүтпен әзірленген йогуртты пайдаланып ашыту ұсынылмайды.
- **Ұнтақты сүт:** ұнтақты сүтті пайдалану өте кремді йогуртқа әкеледі.

Өндірушінің қорабындағы нұсқауларды орындаңыз.

Қаймағы алынбаған сүтті, дұрысы ұзақ мерзім сақталатын ультра жоғары температурада өңделгенін тандаңыз.

Шикі (жаңа сауылған) немесе пастерленген сүтті қайнатып, суытып, қаймағын алу қажет.

Фермент

Йогурт үшін

Бұл мыналардың біреуінен жасалады:

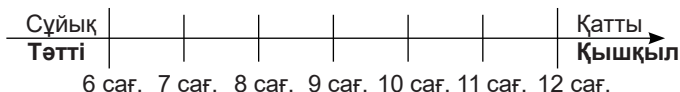
- Дүкенде сатылатын сақталу мерзімі ұзақ **табиғи йогурт**; йогурттың тірі ашықтысы көп болып, йогурт қою болып шығады.
- **Қатырып кептірілген ферменттен.** Бұл жағдайда фермент туралы нұсқауларда көрсетілген белсендіру уақытын ескеріңіз. Бұл ферменттерді супермаркеттерде, дәріханаларда және белгілі бір денсаулыққа пайдалы өнімдер дүкендерінде табуға болады.
- **Жақында әзірленген йогурттың** біреуінен – ол табиғи және жақында әзірленген болуы керек. Бұл ашыту деп аталады. Бес ашыту процесінен кейін пайдаланылған йогурт белсенді ферменттерін жоғалтады, сондықтан, қаттылықтың біркелкілігі азырақ болуы қауіп болады. Ондайда қайтадан дүкеннен сатып алынған йогурт немесе мұздатылған ашытқыны қосу керек болады.

Қайнатылған сүт бар болса, ферментті қосу алдында ол бөлме температурасына жеткенше күтіңіз.

Тым жоғары ыстық ферменттің қасиеттерін бұзуы мүмкін.

Ферменттелу уақыты

- Негізгі ингредиенттерге және сіз көздеген нәтижеге байланысты йогуртқа 6 және 12 сағат арасындағы ферменттелу қажет болады.



- Йогуртты әзірлеу процесі аяқталғанда йогуртты кемінде 4 сағатқа тоңазытқышқа салу керек және тоңазытқышты ең көбі 7 күн сақталуы керек.

КК

НАН АШЫТУ ФУНКЦИЯСЫ

Бұл функцияда иленген қамыр пісіру алдында 30 °С немесе 40°С температурасында ашытылады.

- «Menu» (Мәзір) түймесімен «Bread rising» (Нан ашыту) функциясын таңдаңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты «1:00» көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы қызыл түспен жыпылықтайды.
- «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытын өзгертіңіз. «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесін қайта басып, «<» және «>» түймелерімен температураны өзгертіңіз.
- «Start» (Бастау) түймесін басыңыз. Мультиәзірлегіш «Bread Rising» (Нан ашыту) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Start» (Бастау) шамы жанады. Экран қалған әзірлеу уақытын көрсетеді.
- Әзірлеудің соңында мультипісіргіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады.

Ескертпе: Бұл функцияда жылуды сақтау функциясы істемейді.

Нан ашыту бойынша берілген кеңестер

- Қамырды бөлек дайындау үшін оны ішкі тостағанға салып, қақпақты жабыңыз да, «Bread rising» (Нан ашыту) функциясын таңдаңыз.
- Қамыр дайын болғанда, «Baking» (Нан пісіру) функциясын, 160°С температурасын таңдап 20-23 минут пісіріңіз. Содан кейін аударып, тағы 23 минуттай пісіріңіз (мөлшеріне қарай).

ІРІМШІК ФУНКЦИЯСЫ

Бұл функция үй ірімшігін дайындауға арналған. Ірімшік негізі ретінде айранды пайдаланыңыз. Айран: ірімшік қатынасы шамамен 4:1 болады.

- «Menu» (Мәзір) түймесімен «Cheese» (Ірімшік) функциясын таңдаңыз. Экранда «45.00» минут әзірлеу уақыты көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы қызыл түспен жыпылықтайды.
- «Timer» (Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытын өзгертіңіз. Айранды мультипісіргіштің кәстрөліне құйып, қақпағын жабыңыз.
- «Start» (Бастау) түймесін басыңыз. Мультипісіргіш «Cheese» (Ірімшік) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Бастау» шамы жанады. Экран қалған әзірлеу уақытын көрсетеді.
- Әзірлеудің соңында мультипісіргіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады.

Ескертпе: Бұл функцияда жылуды сақтау функциясы істемейді.

КҮРІШ/ЖАРМА ФУНКЦИЯСЫ

- Қамтамасыз етілген өлшеу стақанын пайдаланып тостағанға күріштің қажет мөлшерін салыңыз (3-сурет).
- Тостағанда басылған сәйкес «СТАҚАН» белгісіне дейін салқын су толтырыңыз — 9-сурет.
- Қақпақты жабыңыз.

Ескертпе: Әрқашан күрішті бірінші қосыңыз, өйтпесе су тым көп болады.

«Menu» (Мәзір) түймесімен «Rice/Cereals» (Күріш/Жарма) функциясын таңдаңыз. Экранда «:» көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы жыпылықтайды, сонда «Start» (Бастау) түймесін басыңыз. Мультиәзірлегіш «Rice/Cereals» (Күріш/Жарма) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Start» (Бастау) шамы жанады, экранда «:» жыпылықтайды. Құрылғы ингредиенттердің санына байланысты әзірлеу уақыты мен температурасын автоматты түрде анықтайды.

- Әзірлеудің соңында мультипісіргіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады және жылы ұстау бағдарламасын бастайды, «Жылуды сақтау» индикаторы қосылады және экран жылы ұстау функциясы қанша уақыт бойы белсенді болғанын көрсетеді.

ПАЛАУ/РИЗОТТО ФУНКЦИЯСЫ

- «Menu» (Мәзір) түймесімен «Pilaf/Risotto» (Палау/Ризотто) функциясын таңдаңыз. Экранда «Start» көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы жыпылықтайды.
- «Stir» (Араластыру) шамы жыпылықтайды. Яғни, сізде осы функцияны белсендіру мүмкіндігі бар. «Stir» (Араластыру) пернесін басыңыз. Шам жыпылықтауын тоқтатады, бірақ ҚОСУЛЫ қалады. Яғни, сіз осы мәзір үшін «Stir» (Араластыру) функциясын таңдадыңыз. Белгіше шамы ӨШКЕНШЕ пернені бассаңыз, осы мәзір үшін «Stir» (Араластыру) функциясы белсенсіздіріледі. «Stir» (Араластыру) функциясын белсендірсеңіз, әзірлеу кәстрөлінің ішіне араластыру қалақшасын салуды ұмытпаңыз (6-7 сур.).
- «Start» (Бастау) түймесін басыңыз. Мультиәзірлегіш «Pizza/Risotto» (Пицца/Ризотто) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Start» (Бастау) шамы жанады, экранда «Start» жыпылықтайды. Құрылғы ингредиенттердің санына байланысты әзірлеу уақыты мен температурасын автоматты түрде анықтайды.
- Әзірлеудің соңында мультипісіргіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады және жылы ұстау бағдарламасын бастайды, «Жылуды сақтау» индикаторы қосылады және экран жылы ұстау функциясы қанша уақыт бойы белсенді болғанын көрсетеді.

КҮРІШ ПІСІРУГЕ ҚАТЫСТЫ БЕРІЛГЕН КЕНЕСТЕР (Rice/Cereals (Күріш/Жарма) және Pilaf/Risotto (Палау/Ризотто) функциялары)

- Пісіру алдында күрішті өлшейтін стақанмен өлшеп, шайып алыңыз, ризотто үшін күрішті шаюдың қажеті жоқ.



- Жуылған күрішті тостаған түбіне біркелкі жайыңыз. Тиісті көрсеткішке (стақан белгісімен көрсетілген) дейін су құйыңыз.
- Мысалы, 5 шыныаяқ күрішті әзірлеп жатсаңыз, жуылған күрішті

әзірлеу кәстрөліне біркелкі биіктікпен салыңыз, содан кейін 5-деңгейге дейін су қосыңыз – 9-сур.

- Күріш дайын болғанда, яғни «Keer Warm» (Жылуды сақтау) индикаторлық шамы жанғанда, күріш бөлек-бөлек болып төгіліп тұруы үшін тамақты араластырып, күріш пісіргіштің ішінде тағы бірнеше минутқа қалдырыңыз.

Бұл кестеде күріш пісіру нұсқаулары берілген:

АҚ КҮРІШ ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫ — 10 стақан

Күріш көлемі (шыныаяқтар саны түрінде)	Күріш көлемі (гр. түріндегі баламасы)	Тостағандағы су деңгейі (күрішпен бірге)	Порциялар
2	300 г	2 стақан белгісі	3 - 4 адам.
4	600 г	4 стақан белгісі	5 - 6 адам
6	900 г	6 стақан белгісі	8 - 10 адам
8	1200 г	8 стақан белгісі	13 - 14 адам
10	1500 г	10 стақан белгісі	16 - 18 адам

Күріш пісіргенде, уақыт пен температура автоматты түрде орнатылады.

Дайындау процесі 7 қадамнан тұрады:

Қыздыру => Суды сіңіру => Температураны тез көтеру => Қайнату
=> Суды буландыру => Күрішті бұқтыру => Жылуды сақтау.

Пісіру уақыты күріштің мөлшері мен түріне байланысты.

МАКАРОН ФУНКЦИЯСЫ

Макаронды салу үшін су қажетті температураға дейін жетуі керек.

- "Menu" (Мәзір) түймесімен "Pasta" (Макарон) функциясын таңдаңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы жыпылықтайды.
- «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен паста әзірлеу уақытын өзгертіңіз.
- «Stir» (Араластыру) түймесін бассаңыз, «Stir» (Араластыру) шамы жанады. Қайтадан бассаңыз, араластыру функциясы өшеді. Әзірлеуді бастау алдында ешбір әрекет орындалмаса, араластыру функциясы өшеді.
- «Start» (Бастау) түймесін басыңыз. Мультиәзірлегіш «Pasta» (Паста) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Start» (Бастау) шамы жанады. Экранда «1:13» көрсетіліп.
- Су қажетті температураға жеткенде, сигнал беріледі. Суға макаронды салып, «Start» (Бастау) түймесімен таймерді қосыңыз. «Start» (Бастау) түймесі басылмайынша, пісіру уақыты жүрмейді, бірақ мультиәзірлегіш судың қажетті температурасын сақтап тұрады. Макарон пісіренде, қақпақ ашық тұруы керек.
- Әзірлеудің соңында мультипісіргіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады.

Ескертпе: Бұл функцияда жылуды сақтау функциясы істемейді.

«SOUS-VIDE» (СУВИДЕ) ФУНКЦИЯСЫ

- Бұл әзірлеу әдісінде ет немесе көкөністер ішінен ауасы сығылған пластик пакетке салынып, салыстырмалы төмен және нақты басқарылатын температурада баяу әзірленеді. Осы әдіс тағамның бірегей текстурасы мен ерекше дәміне қол жеткізуге мүмкіндік береді.
- бұл функцияны көкөністер, ет және құс еті үшін, бірақ сонымен бірге балық, теңіз тағамдары және жемістер үшін пайдалануға болады.

Бұл қалай жұмыс істейді?

Тамақты әзірлеу

- Сапасы жақсы азық-түліктерді сатып алыңыз. Азық-түлікте көрінетін бүліну, кірмен ластану, өңсіздену, жағымсыз иістер немесе дәм болса, оны пайдаланбаңыз.
- Қажет болса, тығыздау алдында азық-түлікке алдын ала дәмдеуіштер қосыңыз (талғамыңызға сай).
- Әзірлегіңіз келетін тамақты вакуумдық пакетке немесе төзімді Ziploc пакетіне салыңыз және қалтадан бүкіл ауаны шығарыңыз.
- Төзімді Ziploc пакетін пайдаланып жатсаңыз, ауаны тамақ салынған қалтаны салқын суға жартылай баяу батыру арқылы кетіруге және ауа шыққаннан кейін жабуға болады. Сонда ішіндегі тамақ су қысымымен тығыздалады.

Мультитіпсіздікті дайындау

- Әзірлеу кәстрөлін тығыздалған тамақ қалтасын батыру үшін жеткілікті сумен толтырыңыз.
- Тамақ қалтасын кәстрөл ішіне салып, қақпақты жабыңыз.
- «Menu» (Мәзір) таңдау пернесін басып, «Sous Vide» (Су виде) мәзірін таңдаңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіліп, «Start» (Бастау) белгішесі шамы қызыл түспен жыпылықтайды.
- «Timer (Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен су видені әзірлеу уақытын өзгертіңіз.
- «Temperature» (Температура) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен су видені әзірлеу температурасын өзгертіңіз.

Әртүрлі ингредиенттер және күтілетін әзірлеу нәтижелері әртүрлі ұсынылатын әзірлеу уақыты мен температурасын қажет ететінін ескеріңіз.

Қалаған әзірлеу нәтижесін алу үшін төмендегі кестеден анықтама ала аласыз.

Әзірлеу уақытының соңында мультитіпсіздік үш рет дыбыстық сигнал шығарады.

Ескертпе: Бұл функцияда жылуды сақтау функциясы істемейді.

СУ ВИДЕ ӨЗІРЛЕУ ТЕМПЕРАТУРАСЫ

Тамақ түрі	Дайындығы	Өзірлеу температурасы
БАЛЫҚ ЖӘНЕ ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІ		
Ақсерке	Орташа	60°C
Тарақгүлділер	Орташа	60°C
Жолбарыс терісі түсті ашаяндар	Орташа	60°C
ЕТ (Сиыр еті, қой еті, т.б.)	Орташа	60°C
	Орташа жақсы	63°C
	Жақсы әзірленген	71°C
ШОШҚА ЕТІ	Жақсы әзірленген	> 71°C
ҚҰС ЕТІ (Тауық еті, үйрек, күркетауық, т.б.)	Орташа шала пісірілген	60°C
	Орташа	60-63°C
	жақсы әзірленген	80°C
КӨКӨНІСТЕР ЖӘНЕ ЖЕМІСТЕР		84-87°C
ЖҰМЫРТҚА	Шикі жұмыртқа	60°C
	Сұйық	62°C
	Жұмсақ етіп әзірленген	64-75°C
	Қатты әзірленген	71°C
	Толығымен әзірленген	75°C

- Бұл температуралар кестесі анықтама ретінде берілген.
- Тамағыңыздың қаншалықты әзірленген болуын қалауыңызға байланысты температураны реттеу керек болуы мүмкін.

КК

СУ ВИДЕНІ ӨЗІРЛЕУ УАҚЫТЫ ТУРАЛЫ ҰСЫНЫСТАР

ТАМАҚ ТҮРІ	ДАЙЫНДЫҒЫ	ӨЗІРЛЕУ ТЕМПЕРАТУРАСЫ	ҚАЛЫҢДЫҒЫ	ӨЗІРЛЕУ УАҚЫТЫ	
				(ең азы)	Ең көбі
БАЛЫҚ ЖӘНЕ ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІ					
Ақсерке	Орташа	60°C	2 см	20 мин	40 мин
Тарақгүлділер	Орташа	60°C	-	40 мин	60 мин
Жолбарыс терісі түсті ашяандар	Орташа	60°C	-	30 мин	40 мин
ЕТ (сиыр еті, қой еті, т.б.)					
Жұмсақ ет тілімдері, сүбе, тілімдер, котлеттер	Орташа	60°C	2-4 см	1 сағ.	4 сағ
	Орташа жақсы	66°C	2-4 см	1 сағ.	4 сағ
	Жақсы әзірленген	71°C	2-4 см	1 сағ.	4 сағ
Қой етін қуыру немесе аяқ		> 60°C	7 см	10 сағ	20 сағ
Сиыр етінің шандыры, төс ет		> 60°C	2-3 см	8 сағ.	20 сағ
ҚҰС ЕТІ (тауық еті, үйрек, күркетауық, т.б.)					
Тауықтың төс еті, сүйексіз	Орташа	60°C	2,5 см	1 сағ 25	2-4 сағ
	Орташа жақсы	64°C	2,5 см	1 сағ.	5 сағ
Тауық жамбастары, сүйексіз	Орташа	64°C	1 дана	2 сағ.	4-6 сағ
Тауық жамбастары, сүйек бар	жақсы әзірленген	82°C	1 дана	2 сағ.	6 сағ.
ШОШҚА ЕТІ					
Шошқа етін қуыру	орташа	60°C	5 см	12 сағ.	20 сағ
Шошқаның қабырғалары	жақсы әзірленген	71°C- 80°C	7 см	12 сағ.	20 сағ
Шошқа айылы	жақсы әзірленген	85°C	5 см	5 сағ	8 сағ

СУ ВИДЕНИ ӨЗІРЛЕУ УАҚЫТЫ ТУРАЛЫ ҰСЫНЫСТАР

ТАМАҚ ТҮРІ	ДАЙЫНДЫҒЫ	ӨЗІРЛЕУ ТЕМПЕРАТУРАСЫ	ҚАЛЫҢДЫҒЫ	ӨЗІРЛЕУ УАҚЫТЫ	
				(ең азы)	Ең көбі
КӨКӨНІСТЕР					
Тамырлы көкөністер (Сәбіз, ботташық, картоп, шалқан, қызылша, т.б.)	-	85°C	-	1 сағ.	4 сағ
Жұмсақ көкөністер (Аспарагус, брокколи, жүгеру, орамажапырақ, баялды, кәді, т.б.)	-	85°C	-	30 мин	1 сағ 30
ЖЕМІС					
Қатты (алма/алмұрт)		85°C	-	45 мин.	2 сағ.
Жұмсақ (Шабдалы, өрік, алхоры, манго, папая, нектарин, жидек)		85°C	-	30 мин	1 сағ.
ЖҰМЫРТҚА					
	Сұйық	62°C		45 мин.	
	Пашот	65°C		45 мин.	
	Орташа пашот	68°C		45 мин.	
	Қатты қайнатылған	73°C		45 мин.	

КК

- Ұсынылатын әзірлеу уақыты мен температуралары анықтама ретінде берілген.
- Кесек неғұрлым қалыңырақ болса, қажетті әзірлеу уақыты соғұрлым ұзағырақ болады.
- Тамақ қалыңдығына байланысты әзірлеу уақытын реттеу керек болуы мүмкін.

СУ ВИДЕ ТҮТІНДІ ІРІМШІКТІ ТАУЫҚ РУЛАДАСЫ

Порция:	2-3 адам	
Дайындау уақыты:	15 минут	
Пісіру уақыты:	50 минут	
Әзірлеу темп.:	63°C	
Әзірлеу режимі:	Су виде мәзірі	
Ингредиенттер	<ul style="list-style-type: none"> • 2 тауықтың төс еті (~ әрбірі 180/200 г) • Пісірілмеген беконның 2 тілімі немесе кез келген ысталған тілімдер • Таспаларға немесе тілімдерге кесілген ірімшік 	<p><u>Дәм беретін ингредиенттер</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ысталған сарымсақ ұнтағы • Тұз және бұрыш • Ысталған паприка • Жебіршөп • Қызанақ пастасы (міндетті емес)
ӘЗІРЛЕУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР		
1-қадам: Тамақты әзірлеу	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бүйірінен кесу арқылы тауықтың төс етін көбелек тәрізді ашыңыз. 2. Тауықтың төс етін ашып, тізілген дәм беретін ингредиенттерді қосыңыз. 3. Бекон тілімдерін, содан кейін ірімшікті қосыңыз. 4. Тауықтың төс етін ораңыз. 5. Сыртқы бөлігіне тізілген дәм беретін ингредиенттерді қосыңыз. 6. Төс етін пластик пленкамен ораңыз. 7. Орауыштың 2 шетін ұстап, сосиска тәрізді болғанша бұраңыз. Содан кейін осы пішінді сақтау үшін екі шетін бүгіңіз. 8. Оралған тауықты вакуумдық тығыздалған пакетке (немесе төзімді Ziploc пакетіне) салыңыз, содан кейін бүкіл ауаны шығарыңыз. 	
2-қадам: Мультипісіргішті орнату	<ol style="list-style-type: none"> 9. Әзірлеу кәстрөлін 5-деңгей белгісіне дейін сумен толтырыңыз. 10. Тығыздалған тамақ қалтасын әзірлегіш ішіне салып, қақпақты жабыңыз. Температураны 63°C-қа және уақытты 50 минутқа орнатыңыз. 11. Дайын болғанда, мультипісіргіш дыбыстық сигнал шығарады. 12. Тауықты орауыштан шығарып, 5 бөлікке кесіңіз. Қабырғасы бар тәрелкеде беріңіз. 	

СУ ВИДЕ СТЕЙКІ

Порция:	2 адам	
Пісіру уақыты:	2 сағ 20	
Әзірлеу темп.:	60-71°C (температураны қалаған дайындыққа орнату үшін әзірлеу кестесін қараңыз)	
Әзірлеу режимі:	«Sous-vide» (Су виде) мәзірі (+ «Crust/Cry» (Қабық/қуыру) функциясы)	
Ингредиенттер	<ul style="list-style-type: none"> • 2 стейк, қалыңдығы 2,5 см 	<u>Дәм беретін ингредиенттер</u> <ul style="list-style-type: none"> • Теңіз тұзы • Ұнтақталған қара бұрыш • Авокадо майы (немесе түтіні шығу темп. жоғары басқа май)

КК

ӘЗІРЛЕУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР

1-қадам: Тамақты әзірлеу	<ol style="list-style-type: none"> 1. Стейктерге теңіз тұзы, ұнтақталған бұрыш және гүлшетен сияқты кез келген хош иісті затты қосыңыз. 2. Стейкті вакууммен тығыздаңыз немесе төзімді Ziploc пакетіне салыңыз. Бұл жағдайда әзірлеу кәстрөлін сумен толтырыңыз және тығыздау алдында бүкіл ауаны шығару үшін пакетті суға жартылай батырыңыз.
2-қадам: Мультипісіргішті орнату	<ol style="list-style-type: none"> 3. Әзірлеу кәстрөлін 5-деңгей белгісіне дейін сумен толтырыңыз. Тығыздалған қалтаны әзірлеу кәстрөлінің ішіне салыңыз: Содан кейін қапқақты жабыңыз. 4. «Sous-vide» (Су виде) мәзірін таңдаңыз және температураны 60°C (60°C = орташа, 66°C= орташа жақсы, 71°C= жақсы әзірленген) деп және уақытты 2 сағат 20 минутқа орнатыңыз.
3-қадам: Су виде тағамының соңғы қадамдары	<ol style="list-style-type: none"> 5. Дайын болғанда, мультипісіргіш дыбыстық сигнал шығарады. 6. Әзірлеу кәстрөлінен суды төгіп, құрғақ етіп сүртіп алыңыз. 7. Әзірлеу кәстрөліне біраз май қосып, «Crust/Fry» (Қабық/қуыру) функциясын 10 минутқа таңдаңыз. «Бастау» түймесін басыңыз. 8. Әзірлеу кәстрөлі дайын кезде стейктің әрбір жағын 15-20 минут бойы қуырыңыз. Бір уақытта бір стейкті қуырыңыз. Әзірлеу кәстрөліне май және кез келген хош иіс беретін заттарды қосыңыз. 9. Қабырғалары бар табақта беріңіз. Үстелге беру алдында стейктің үстіне қалған сұйықтықтарды және майды әзірлеу кәстрөлінен құюға болады.

«REHEAT» (ЖЫЛЫТУ) ФУНКЦИЯСЫ

Бұл функция дайын тамақты жылытуға ғана арналған.

- «Menu» (Мәзір) түймесімен «Reheat» (Жылыту) функциясын таңдаңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы жыпылықтайды.
- «Timer» (Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытын өзгертіңіз. «Temperature» (Температура) түймесін қайта басып, «<» және «>» түймелерімен температураны өзгертіңіз.
- «Stir» (Араластыру) түймесін бассаңыз, «Stir» (Араластыру) шамы жанады. Бассаңыз, «Stir» (Араластыру) функциясы өшеді. Әзірлеуді бастау алдында ешбір әрекет орындалмаса, араластыру функциясы өшеді.
- «Start» (Бастау) түймесін басыңыз. Мультипісіргіш «Reheat» (Жылыту) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Бастау» шамы жанады. Экранда қалған уақыт көрсетіледі.
- Әзірлеудің соңында мультипісіргіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады және жылы ұстау бағдарламасын бастайды, «Жылуды сақтау» индикаторы қосылады және экран жылы ұстау функциясы қанша уақыт бойы белсенді болғанын көрсетеді.

АБАЙЛАҢЫЗ

- Тамақты еріту үшін жылыту функциясын ешқашан пайдаланбаңыз.
- Суық тамақ мультипісіргіш көлемінің 1/2 бөлігінен аспауы керек. Тым көп тамақ дұрыс жылымайды. Жылыту функциясын қайта қосса немесе тамақ аз салынса, тамақ күйіп, асты қатып қалуы мүмкін.
- Қою ботқаны жылытса, жабысқақ болып кетуі ықтимал.
- Иісі шығатындықтан, ұзақ сақталған тамақтарды жылытпаған жөн.
- Күрішті жылытуды бастамай тұрып, оған біраз су қосып, араластырыңыз.
- Жылыту кезінде, тамақты мезгіл-мезгіл араластырған жөн.

ЕРІТУ ФУНКЦИЯСЫ

- «Menu» (Мәзір) түймесін басып, «Defrost» (Еріту) функциясын таңдаңыз. Экранда әдепкі пісіру уақыты «1:30» көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы қызыл түспен жыпылықтайды.
- «Timer» (Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен уақытын өзгертіңіз.
- «Start» (Бастау) түймесін басыңыз. Мультиәзірлегіш «Defrost» (Еріту) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Start» (Бастау) шамы жанады. Экранда қалған уақыт көрсетіледі.
- Уақыттың соңында мультиәзірлегіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады.

Ұсыныстар:

Еріту және әзірлеу уақыттары шамалап берілген және тамақтың маусымына, өлшеміне, пайдаланылатын мөлшерлерге және жеке талғамдарға, сонымен бірге желі жүйесінің кернеуіне байланысты өзгеріп отыруы мүмкін.

Қатырылған көкөністер: 50 мин

Қатырылған балық: 1 сағ 50 мин





Қатырылған құс еті: 85 мин

Қатырылған ет: 3 сағ

Ескертпе: Бұл функцияда жылуды сақтау функциясы істемейді

Жақсырақ еріту үшін ингредиенттерді бумен әзірлеу себетіне салыңыз және ингредиенттерді майда бөліктерге кесіңіз.

Ерітудің соңында тамақты дереу әзірлеу керек. Қалаған әзірлеу тарауын қараңыз.

ПІСІРУ/СОРПА/БҰҚТЫРУ/БУМЕН ӨЗІРЛЕУ/ҚАБЫҚ ҚУЫРУ үшін тамақ түрін таңдауға болады: көкөніс  / балық  / құс  / ет .

Ең тиісті параметрлерге сай әдепкі уақыт пен температура бар. Бірақ оны қалауыңызша реттей аласыз.

НАН ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫ

- «Menu» (Мәзір) түймесімен «Baking» (Нан пісіру) функциясын таңдаңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіліп, «Start» (Бастау) және «Stir» (Араластыру) шамдары жыпылықтайды. Содан кейін «<» немесе «>» түймесімен азық-түлік түрін таңдаңыз: көкөніс, балық, құс немесе ет.
- «Timer» (Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытын өзгертіңіз. «Temperature» (Температура) түймесін басып, «<» және «>» түймелерін басып, температураны өзгертіңіз.
- «Stir» (Араластыру) түймесін бассаңыз, «Stir» (Араластыру) шамы жанады. Қайтадан бассаңыз, «Stir» (Араластыру) функциясы өшеді. Өзірлеуді бастау алдында ешбір әрекет орындалмаса, араластыру функциясы өшеді.
- «Start» (Бастау) түймесін басыңыз. Мультиәзірлегіш «Baking» (Пісіру) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Start» (Бастау) шамы жанады. Экран қалған әзірлеу уақытын көрсетеді.
- Әзірлеудің соңында мультипісіргіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады және жылы ұстау бағдарламасын бастайды, «Жылуды сақтау» индикаторы қосылады және экран жылы ұстау функциясы қанша уақыт бойы белсенді болғанын көрсетеді.

«SOUP»(СОРПА) ФУНКЦИЯСЫ

- «Menu» (Мәзір) түймесімен «Soup» (Сорпа) функциясын таңдаңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіліп, «Start» (Бастау) және «Stir» (Араластыру) шамдары жыпылықтайды. Содан кейін «<» немесе «>» түймесімен азық-түлік түрін таңдаңыз: көкөніс, балық, құс немесе ет.
- «Timer» (Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытын өзгертіңіз.

- «Stir» (Араластыру) түймесін бассаңыз, «Stir» (Араластыру) шамы жанады. Қайтадан бассаңыз, «Stir» (Араластыру) функциясы өшеді. Өзірлеуді бастау алдында ешбір әрекет орындалмаса, араластыру функциясы өшеді.
- «Start» (Бастау) түймесін басыңыз. Мультипісіргіш «Soup» (Сорпа) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Бастау» шамы жанады. Экран қалған әзірлеу уақытын көрсетеді.
- Өзірлеудің соңында мультипісіргіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады және жылы ұстау бағдарламасын бастайды, «Жылуды сақтау» индикаторы қосылады және экран жылы ұстау функциясы қанша уақыт бойы белсенді болғанын көрсетеді.

«STEAM» (БУҒА ПІСІРУ) ФУНКЦИЯСЫ

- «Menu» (Мәзір) түймесімен «Steam» (Буға пісіру) функциясын таңдаңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы жыпылықтайды. Содан кейін «<» немесе «>» түймесімен азық-түлік түрін таңдаңыз: көкөніс, балық, құс немесе ет.
- «Timer» (Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытын өзгертіңіз.
- «Start» (Бастау) түймесін басыңыз. Мультипісіргіш «Steam» (Буға пісіру) бағдарламасын бастайды және «Бастау» шамы жанады. Экран қалған әзірлеу уақытын көрсетеді.
- Өзірлеудің соңында мультипісіргіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады және жылы ұстау бағдарламасын бастайды, «Жылуды сақтау» индикаторы қосылады және экран жылы ұстау функциясы қанша уақыт бойы белсенді болғанын көрсетеді.

Буға пісіру бойынша берілетін кеңестер

- Судың мөлшері азық-түлікке сәйкес болуы және бу себетіне жетпей тұруы керек. Бұл деңгейден (ең көбі 2,5 л) асса, су ағып шығуы мүмкін. Тостағандағы 2 стақан белгісі судың 1 л шамасына сәйкес келеді.
- 2 л суда пісіру үшін 1 сағ. 30 минут, ал 1 л суға 45 мин. кетеді.
- Буға пісіру себетін тостағанға қойыңыз.
- Кәрзеңкеде ингредиенттерді қосыңыз.

БҰҚТЫРУ/БАЯУ ӘЗІРЛЕУ ФУНКЦИЯСЫ

- «Menu» (Мәзір) түймесін басып, «Stew/Slow cook» (Бұқтыру/Баяу әзірлеу) функциясын таңдаңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы жыпылықтайды. Содан кейін «<» немесе «>» түймесімен азық-түлік түрін таңдаңыз: көкөніс, балық, құс немесе ет.
- «Timer» (Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытын өзгертіңіз. «Temperature» (Температура) түймесін қайта басып, «<» және «>» түймелерімен температураны өзгертіңіз.
- «Stir» (Араластыру) шамы жанады. «Stir» (Араластыру) функциясын өшіру үшін «Stir» (Араластыру) түймесін басыңыз. Белсендіру үшін қайтадан басыңыз. Әзірлеуді бастау алдында ешбір әрекет орындалмаса, араластыру функциясы қосулы болады.
- «Start» (Бастау) түймесін басыңыз. Мультиәзірлегіш «Stew/Slow cook» (Бұқтыру/Баяу әзірлеу) бағдарламасын бастайды және «Start» (Бастау) шамы жанады. Экран қалған әзірлеу уақытын көрсетеді.
- Әзірлеудің соңында мультипісіргіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады және жылы ұстау бағдарламасын бастайды, «Жылуды сақтау» индикаторы қосылады және экран жылы ұстау функциясы қанша уақыт бойы белсенді болғанын көрсетеді.

ҚЫЗАРТУ/ҚУЫРУ ФУНКЦИЯСЫ

- «Menu» (Мәзір) түймесімен «Crust/Fry» (Қызарту/Қуыру) функциясын таңдаңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы жыпылықтайды. Содан кейін «<» немесе «>» түймесімен азық-түлік түрін таңдаңыз: көкөніс, балық, құс немесе ет.
- «Timer» (Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытын өзгертіңіз. «Temperature» (Температура) түймесін қайта басып, «<» және «>» түймелерімен температураны өзгертіңіз.
- «Stir» (Араластыру) шамы жанады. «Stir» (Араластыру) функциясын өшіру үшін «Stir» (Араластыру) түймесін басыңыз. Белсендіру үшін қайтадан басыңыз. Әзірлеуді бастау алдында ешбір әрекет орындалмаса, араластыру функциясы қосулы болады.

- «Start» (Бастау) түймесін басыңыз. Мультиэзірлегіш «Crust Fry» (Қабық/Қуыру) эзірлеу бағдарламасын бастайды және «Start» (Бастау) шамы жанады. Экран қалған эзірлеу уақытын көрсетеді.
- Эзірлеудің соңында мультипісіргіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады және жылы ұстау бағдарламасын бастайды, «Жылуды сақтау» индикаторы қосылады және экран жылы ұстау функциясы қанша уақыт бойы белсенді болғанын көрсетеді.

Ескертпе:

- **Бұл функцияны әрқашан маймен және тамақпен бірге пайдаланыңыз. Тек май бар болса, бұл істен шығуға немесе қауіпке әкелуі мүмкін.**
- **Бұл функция арқылы эзірлеу үшін бұл себетін пайдаланбаңыз, бұл бұл себетінің еруіне әкелуі мүмкін.**

«DIY» (АСПАЗ РЕЖИМІ) ФУНКЦИЯСЫ

Аспаз режимі функциясын таңдау үшін күту күйінде «DIY» (Аспаз режимі) түймесін басыңыз, мультипісіргіш алдымен «DIY» (Аспаз режимі) күйіне өтіп, экранда әдепкі пісіру уақыты көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы жыпылықтайды.

- Бағдаламада температура мен уақыт тұрақты болуып қалуы үшін «Temperature» (Температура), «Timer» (Таймер) түймесін басып параметрлерді анықтаңыз.
- Бағдарламаның негізіне мәзірдегі функция алынуы үшін мәзір түймесімен қажетті эзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Мәзірден қажетті бағдарламаны таңдағаннан кейін, «Temperature» (Температура), «Timer» (Таймер) түймесімен тиісті мәндерді реттеуге болады.
- Эзірлеудің соңында мультипісіргіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады.

Ескертпе

- Бұл функцияда жылуды сақтау функциясы істемейді.
- DIY (Аспаз режимі) функциясында (тек бірінші параметрде) пайдаланушы араластыру түймесін басу арқылы араластыру функциясын кез келген уақытта белсендіре немесе тоқтата алады, «араластыру» шамы қосулы және өшірулі болып араластыру күйін көрсетеді.
- Мультиэзірлегіш Аспаз режимі функциясының соңғы температурасы мен пісіру уақытын еске сақтай алады.

ЖЫЛУДЫ САҚТАУ/БАС ТАРТУ ФУНКЦИЯСЫ

Бұл түйменің 2 түрлі функциясы бар: Жылуды сақтау және Бас тарту.

1. Жылуды сақтау функциясы:

1.1 Жылуды қолмен таңдап сақтау функциясы:

«Keep warm/Cancel» (Жылуды сақтау/Бас тарту) түймесін өзіңіз бассаңыз, «Keep warm/Cancel» (Жылуды сақтау/Бас тарту) шамы жанып, мультиэзірлегіш жылуды сақтау күйіне өтеді.

1.2 Автоматты түрде жылы ұстау:

Мультиэзірлегіш эзірлеудің соңында «жылы ұстау» күйіне автоматты түрде кіреді (белгілі бір мәзірлер кірмейді). Үш рет «бип» деген сигнал беріліп, мультипісіргіш автоматты түрде жылуды сақтау күйіне өтеді, «Keep Warm» (Жылуды сақтау) индикаторы жанып, экранда жылу сақталған уақыт санағы жүре бастайды.

Ұсыныс: Тамақ дәмін сақтау үшін, жылуды сақтау функциясы 12 сағаттан аспауы керек.

Тамақ піскенде, жылуды автоматты сақтау функциясы қосылмасын десеңіз, пісіру бағдарламасы қосылмай тұрып, «Keep warm» (Жылуды сақтау) түймесін 5 с басып тұрыңыз. Жылуды автоматты сақтау функциясын қайта қосу үшін «Keep warm» (Жылуды сақтау) түймесін тағы 5 с басып тұрыңыз.

2. Бас тарту функциясы:

- Барлық таңдалған параметрлерден бас тартып, күту күйіне оралу үшін «Keep warm/Cancel» (Жылуды сақтау/Бас тарту) түймесін басыңыз.

КЕШІКТІРІЛГЕН БАСТАУ ФУНКЦИЯСЫ

- Кешіктірілген бастау функциясын пайдалану үшін алдымен пісіру бағдарламасы мен уақытын таңдаңыз. Содан кейін «Delayed start» (Кешіктірілген бастау) түймесін басып, кейінге қалдыру уақытын таңдаңыз. Әдепкі алдын-ала орнатылған уақыт таңдалған әзірлеу уақытына байланысты өзгереді. Ауқымы пісіру уақытынан 24 сағатқа дейін. «<» және «>» түймелерін басқан сайын кешіктірілген бастау уақыты артады немесе азаяды.
- Қажетті уақытты таңдағаннан кейін, «Start» (Бастау) түймесімен пісіру күйін енгізіңіз, «Start» (Бастау) индикаторы қосылған күйін қалады, ал экранда таңдалған сағат саны көрсетіледі.

Ескертпе:

Келесі үшін кешіктірілген бастау функциясы қолжетімді емес: Crust/fry (Қабық/куыру), Bread rising (Нанды көтеру), Yogurt (Йогурт), Cheese (Ірімшік), Auto-rinse (Өздігінен тазалану) және Keep warm (Жылы ұстау) функциялары.

ТАЙМЕР ФУНКЦИЯСЫ

- Таймер функциясын пайдалану үшін алдымен пісіру бағдарламасы мен уақытын таңдаңыз. Содан кейін «Timer» (Таймер) түймесін басып, пісіру уақытын таңдаңыз. «<» және «>» түймелерін басқан сайын пісіру уақыты артады немесе азаяды.
- Қажетті пісіру уақытын таңдағаннан кейін, «Start» (Бастау) түймесімен пісіру күйін енгізіңіз, «Start» (Бастау) индикаторы қосылған күйін қалады.
- Кешіктірілген бастау функциясы тұрғанда, «Timer» (Таймер) түймесін басса, пісіру уақыты көрсетіледі.
- Тамақ пісіп жатқанда, «Timer» (Таймер) түймесі арқылы пісіру уақытын өзгертуге болады. Пісіру уақыты таңдалғаннан кейін, 5 секунд ішінде ешқандай әрекет жасалмаса, мультиәзірлегіш қалған уақытта жаңа параметрмен істейді.

ТЕМПЕРАТУРА ФУНКЦИЯСЫ

- Температура функциясын пайдалану үшін алдымен пісіру бағдарламасы мен уақытын таңдаңыз. Содан кейін «Temperature» (Температура) түймесін басып, температураны таңдаңыз. Әдепкі пісіру температурасы таңдалған пісіру бағдарламасына байланысты өзгереді. «<» және «>» түймелерін басқан сайын температура артады немесе азаяды.
- Қажетті температураны таңдағаннан кейін, «Start» (Бастау) түймесімен пісіру күйін енгізіңіз, «Start» (Бастау) индикаторы қосылған күйін қалады.
- Тамақ пісіп жатқанда, «Temperature» (Температура) түймесі арқылы температураны өзгертуге болады. Температура таңдалғаннан кейін, 5 секунд ішінде ешқандай әрекет жасалмаса, мультиэзірлегіш қалған уақытта жаңа параметрмен істейді.

АРАЛАСТЫРУ ФУНКЦИЯСЫ

- Араластыру функциясын пайдалану үшін алдымен пісіру бағдарламасы мен уақытын таңдаңыз. Содан кейін қалақты белсендіру немесе ажырату үшін «Stir» (Араластыру) түймесін басыңыз.
- Қажетті араластыру режимін таңдағаннан кейін, «Start» (Бастау) түймесімен пісіру күйін енгізіңіз, «Start» (Бастау) индикаторы қосылған күйін қалады.
- Шамдар жанғанда араластыру функциясы қосулы екенін көресіз.
- Мәзірді таңдасаңыз және «Stir» (Араластыру) белгішесі (insert icon) жыпылықтап тұрса, сізде араластыру функциясын белсендіру мүмкіндігі бар. Функцияны таңдау үшін түймені басыңыз.
- Мәзірді таңдасаңыз және «Stir» (Араластыру) функциясы (insert icon) жанбаса, сіз қатысты мәзір үшін бұл функцияны таңдай алмайсыз.
- Белгішенің (insert icon) шамы ҚОСУЛЫ қалса, «Stir» (Араластыру) функциясы белсендірілген.
- Белгішенің (insert icon) шамы ӨШІРУЛІ қалса, «Stir» (Араластыру) функциясы ӨШІРУЛІ.
- «Stir» (Араластыру) функциясын таңдауға болатын мәзірлерді тексеру үшін әзірлеу бағдарламалары кестесіндегі мәліметтерді қарай аласыз.

ӨЗДІГІНЕН ТАЗАЛАНУ ФУНКЦИЯСЫ

- Табақты алдын ала жууды орындау үшін Өздігінен тазалану функциясын пайдаланыңыз.
- Өздігінен тазалану функциясын пайдалану үшін тазалау қалағын төменгі жалғағышпен және тірек сақинасымен бірге құрастырыңыз - 14-сур.
- Оны табаққа салып, 600 мл су қосыңыз - 15-сур.
- «Auto-rinse» (Өздігінен тазалану) түймесін басыңыз.
- Әдепкі тазалау уақыты — 10 минут. «Timer» (Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен паста өзірлеу уақытын өзгертіңіз.

KK

ПІСКЕНДЕ

- Қақпақты ашыңыз – 1-сурет.
- Тостаған мен буға пісіру науасын қолғап киіп ұстау керек – 12-сурет.
- Жинақтағы қасықпен тамақты алып, қақпақты жабыңыз.
- Жылуды сақтаудың максималды уақыты — 24 сағат.
- Жылуды сақтау күйінен шығу үшін «Keep warm/Cancel» (Жылуды сақтау/Бас тарту) түймесін басыңыз.
- Құрылғыны розеткадан ажыратыңыз.

- Тазалау және күтім көрсету алдында мультиәзірлегішті ток көзінен ажыратып, толық суытып алу қажет.
- Құрылғыны әр пайдаланудан кейін губкамен тазалау ұсынылады.
- Табақты, ішкі қақпақты, тостағанды және күріш пен сорпа қасықтарын, қалақты және шаю құралдарын ыдыс жуу машинасында жууға болады.

Тостаған, буға пісіру себеті

- Қыру ұнтақтары және металл ысқыштарды қолдану ұсынылмайды.
- Түбіне тамақ жабысып қалса, тостағанға су құйып, жібітіп қоюға болады.
- Тостағанды жақсылап кептіріңіз.

Тостағанға күтім көрсету

Тостағанға арналған төмендегі нұсқауларды орындаңыз:

- Тостаған сапасын сақтау үшін ішінде тамақты кеспеу ұсынылады.
- Тостағанды мультипісіргішке қайта салыңыз.
- Бетін сырып алмау үшін темір қасық емес, жинақтағы немесе ағаш қасық қолданыңыз (13-сурет).
- Тот басып кетпеуі үшін ішіне сірке суын құймаңыз.
- Бірінші немесе ұзақ пайдаланудан кейін тостаған бетінің түсі өзгеруі мүмкін. Түстің өзгеруі бу мен судың әсерінен болады және мультиәзірлегіштің жұмысына әсер етпейді, денсаулық үшін қауіпсіз болғандықтан, қорықпай қолдана беруге болады.

Құрылғының басқа бөліктерін тазалау және күту

- Мультипісіргіштің сыртын (18-сурет), қақпақтың ішін және сымды дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғатып кептіріңіз. Қажайтын өнімдерді қолдануға болмайды.
- Құрылғы корпусының ішін тазалау үшін суды пайдаланбаңыз, өйткені ол жылу датчигін зақымдауы мүмкін.

ТЕХНИКАЛЫҚ АҚАУЛАРДЫ ЖОЮ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Ақаулық сипаттамасы	Себептер	Шешімдер
Индикатор шамдары қосылмайды және құрылғы қызбайды.	Құрылғы ток көзіне қосылмаған.	Қуат сымының құрылғыдағы ұясына және ток көзіне жалғанып тұрғанына көз жеткізіңіз.
Индикатор шамдары қосылмайды, бірақ құрылғы қызады.	Индикатор шамының қосылысында ақау бар немесе индикатор шамы бүлінген.	Жөндеу үшін өкілетті қызмет көрсету орталығына жіберіңіз.
Істеп тұрғанда, бу сыртқа шығады.	Қақпағы дұрыс жабылмаған.	Қақпақты ашып, қайтадан жабыңыз.
	Қақпақ немесе микро қысымды клапан тығыздағышы зақымдалған.	Жөндеу үшін өкілетті қызмет көрсету орталығына жіберіңіз.
Күріш жартылай піспейді немесе езіліп пісіп кетеді.	Күріш мөлшерімен салыстырғанда тым көп немесе жеткіліксіз су.	Су мөлшері кестесін қараңыз.
Күріш жартылай піспейді немесе езіліп пісіп кетеді.	Дұрыс бұқтырылмайды.	
Жылуды автоматты сақтау функциясы қосылмайды (құрылғы пісіру күйінде қалады немесе қызбайды).	Жылуды сақтау функциясын пайдаланушы өзі өшіріп қойған. Жылуды сақтау функциясы туралы бөлімді қараңыз.	Жөндеу үшін өкілетті сервистік орталыққа жіберіңіз.
E0	Жоғарғы ашық немесе тұйықталған тізбектегі датчик.	

KK

Ақаулық сипаттамасы	Себептер	Шешімдер
E1	Төменгі ашық немесе тұйықталған тізбектегі датчик.	Құрылғыны тоқтатып, бағдарламаны қайта бастаңыз. Мәселе шешілмесе, өкілетті қызмет көрсету орталығына жіберіп, жөндетіңіз.
E5	Табақ анықталмады	Ішкі тостағанды құрылғының ішіне салыңыз, содан кейін құрылғыны розеткадан ажыратып, қайта жалғаңыз да, бағдарламаны қайта іске қосыңыз. Ақау қайталанса, оны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына жіберіңіз

Ескерту: Ішкі тостаған майысса, оны қолдануға болмайды, жөндеу жасайтын өкілетті қызмет көрсету орталығына апарып, ауыстырып алыңыз.

ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ



Қоршаған ортаны қорғауға көмектесіңіз!

- ① Құрылғының құрамында қалпына келтіруге немесе өңдеуге болатын материалдар бар.
- ➔ Оны жергілікті тұрмыстық қоқысты жинау орнында қалдырыңыз.

EN	p. 4 – 39
RU	p. 40 – 80
UK	p. 81 – 119
KK	p.120 – 159