

Réf. NC00124501 • 10/2014

© **JPM & Associés** • marketing-design-communication

# spherical bowl multicooker 69 in 1

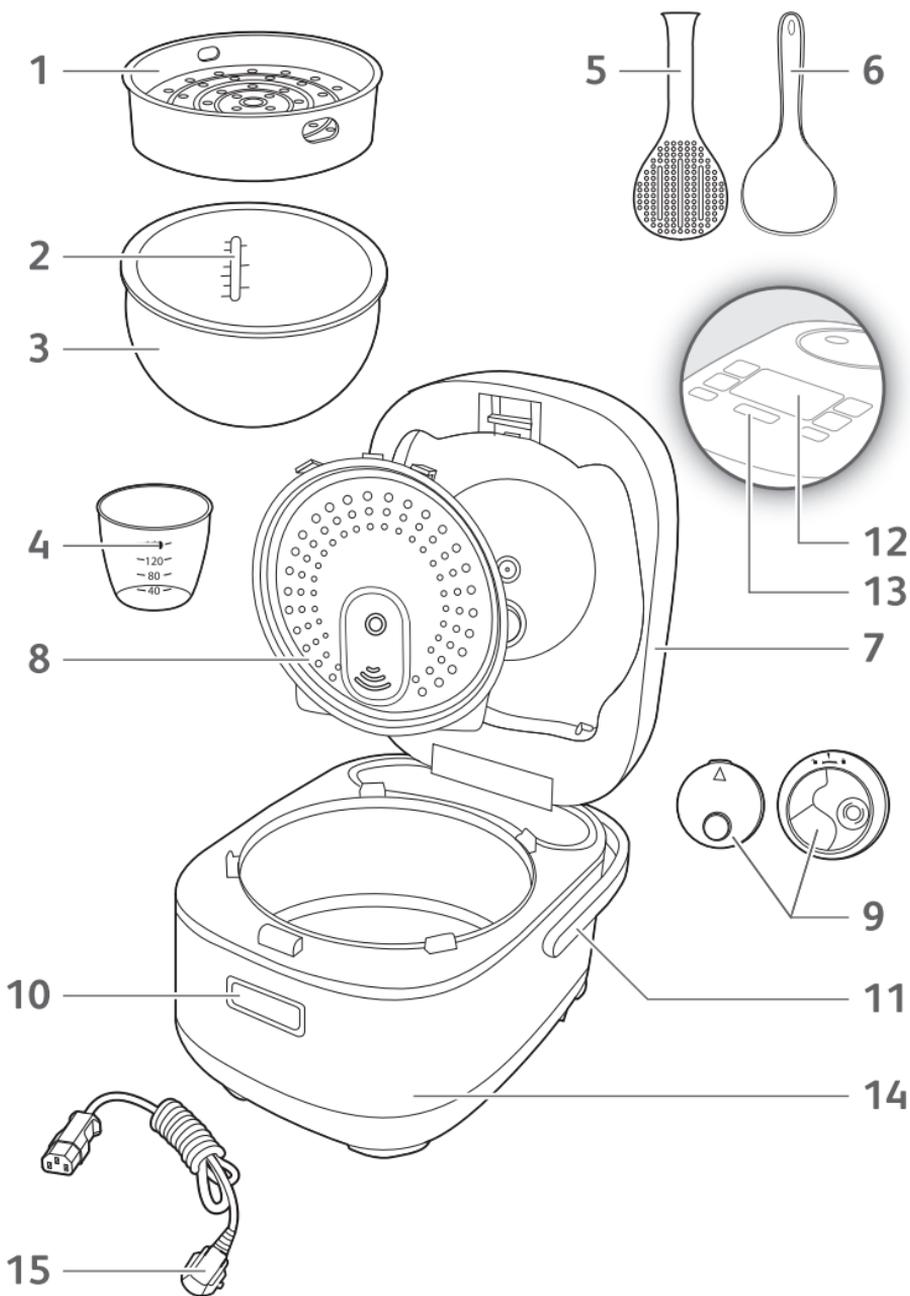


EN

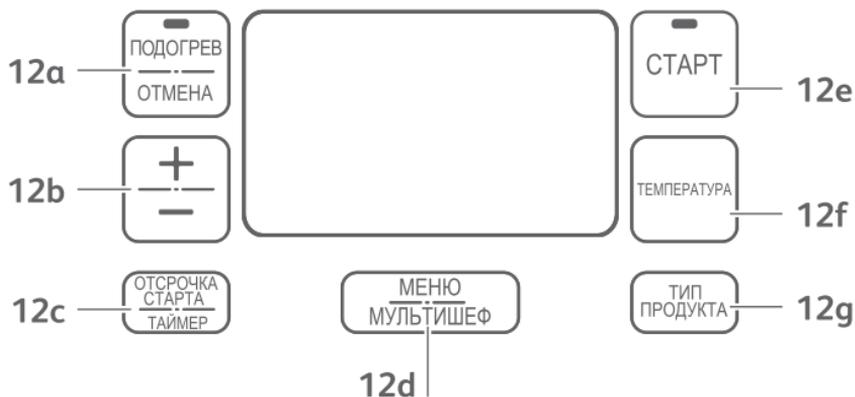
RU

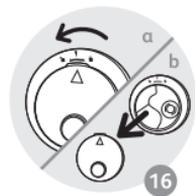
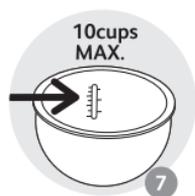
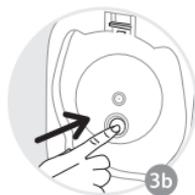
UK

KK



**CONTROL PANEL / ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ /  
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ / БАСҚАРУ ПАНЕЛІ**







## DESCRIPTION

1. Steam basket
2. Graduation for water and rice
3. Removable stainless steel bowl
4. Measuring cup
5. Rice spoon
6. Soup spoon
7. Lid
8. Removable inner steam shield
9. Micro pressure valve
10. Lid opening button
11. Handle
12. Control panel
  - a. "KEEP WARM/CANCEL" key
  - b. "+/-" key
  - c. "DELAYED START/TIMER" key
  - d. "MENU/DIY CHEF" key
  - e. "START" key
  - f. "TEMPERATURE" key
  - g. "FOOD TYPE" key
13. Function indicators
  - a. "FOOD TYPE" function
  - b. "VEGETABLES" function
  - c. "FISH" function
  - d. "POULTRY" function
  - e. "MEAT" function
  - f. "DELAYED START" function
  - g. "TIMER" function
  - h. "DIY CHEF 1" function
  - i. "DIY CHEF 2" function
  - j. "BAKING" function
  - k. "FRY" function
  - l. "SOUP" function
  - m. "STEW" function
  - n. "STEAM" function
  - o. "RICE/CEREALS" function
  - p. "PILAF" function
  - q. "DESSERT" function
  - r. "MILK PORRIDGE" function
  - s. "BABY FOOD" function
  - t. "PIZZA" function
  - u. "REHEAT" function
  - v. "YOGURT" function
  - w. "PASTA" function
  - x. "DIY CHEF" function
14. Housing
15. Power cord

## BEFORE THE FIRST USE

### 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 located on the housing - fig.1.

**Read the instructions and carefully follow the operating method.**

### Clean the appliance

- Remove the stainless steel bowl – fig.3a the steam shield and the pressure valve – fig.3a and 3b.
- Clean the bowl, the valve and the steam shield with a sponge and washingup 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 steam shield in the right positions on the top lid of machine. Then, put the steam shield behind the 2 ribs and push it on the top until it's fixed. Install the detachable cord into the socket on the cooker base.

## THE APPLIANCE

- When the power cord is installed into the power outlet and into the socket on the cooker base, the appliance will ring 2 sound "Bi", all the indicators on the control box will light up for an instant. The appliance enters into standby mode, you can select the menu functions as you wish.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm which will last up to 24h.
- The appliance is not dishwasher safe.
- Do not touch the inside of the product when it is connected or after cooking.
- Do not carry the product in use or just after cooking.

## PREPARATION BEFORE COOKING

### Measuring the ingredients - Max capacity of the bowl

- The graduated markings on the inside of the bowl are given cups, these are used for measuring the amount of water when cooking rice.
- The plastic measuring cup provided with your appliance is for measuring rice and not water. 1 level measuring cup of rice weighs about 150 g.
- Users may reduce or increase water according to types of rice and their preference of taste.
- As the voltage varies in different areas, slight spillover of rice and water is a normal phenomenon.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest mark inside the bowl.

**Never add ingredients or water higher than the highest level mark.**

### When steam cooking

- The quantity of water must be appropriate and always be lower than the steam basket bottom.
- Exceeding this level may cause overflows during use.
- Place the steam basket onto the bowl – fig.4.
- Add the ingredients in the basket.

## FOR ALL FONCTIONS

- Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl – fig.5.
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned – fig.6.
- Make sure that the steam shield is correctly in position.
- Close the lid in place with a sound of "click".
- Plug the power cord into the socket on the base and then plug another end of power cord into power outlet.
- Do not switch on the appliance until all the above stages have been completed.

**Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns – fig.10.**

**If you wish to change the selected cooking menu because of an error, press “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.**

EN

## SOME RECOMMENDATIONS FOR BEST RESULTS WHEN COOKING RICE

- Measure the rice and rinse it thoroughly under running water in a sieve for a long time (except for risotto rice which should not be rinsed). Then place the rice in the bowl together with the corresponding quantity of water.
- Make sure that the rice is well distributed around the whole surface of the bowl, in order to allow even cooking.
- Water may be substituted to stock. If using stock, there is the risks of rice browning a bit in the bottom.
- Do not open the lid during cooking as steam will escape and this will affect the cooking time and the taste.
- When the rice is ready, when the “KEEP WARM” indicator light is on, stir the rice and then leave it in the rice cooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separate grains.

## COOKING RICE TABLES

- The table below gives a guide to cook different types of rice. For best results, we recommend using ordinary rice rather than ‘easy cook’ type of rice which tends to give a stickier rice and may adhere to the base. With other types of rice, such as brown or wild rice, the quantities of water need adjustment, check the tables below.
- To cook 1 cup of white rice (serves 2 small or 1 large portion), use 1 measuring cup of white rice and then add one and a half measuring cup of water. With some types of rice it is normal for a little rice to stick on the base when cooking 1 cup of rice. To cook other quantity of white rice, refer to cooking guide below.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest mark inside the bowl – fig.7. Depending on the type of rice, quantities of water may need adjustment. See the table below.

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE - 10 cups

Measuring cups	Weight of rice	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.

Programs	Manuel	Automatic	Food type	Timer (min)			Delayed Start		Temperature (°C)		Keep Warm
				Default	Range	every	Range	every	Range	every	
Baking	13	4	Veg	20	5-120	5	Cooking time ~ 24h	5	100-160	5	24h
			Fish	10							
			Poultry	40							
			Meat	50							
Fry	13	-	-	20	5-90	1	-	-	100-160	5	24h
Soup	-	4	Veg	20	10-180	5	Cooking time ~ 24h	-	-	-	24h
			Fish	25							
			Poultry	30							
			Meat	60							
Stew	2	4	Veg	20	20min-9h	5	Cooking time ~ 24h	-	90-100	-	24h
			Fish	25							
			Poultry	30							
			Meat	40							
Steam	-	4	Veg	10	5-180	5	Cooking time ~ 24h	-	-	-	24h
			Fish	20							
			Poultry	25							
			Meat	35							
Rice/Cereals	-	1	-	-	-	-	1h-24h	-	-	-	24h
Pilaf	-	1	-	-	-	-	1h-24h	-	-	-	24h
Dessert	13	-	-	40	5-240	5	Cooking time ~ 24h	5	100-160	5	24h
Milk Porridge	-	1	-	10	5-120	5	Cooking time ~ 24h	-	-	-	24h
Baby food	-	1	-	30	5-120	5	Cooking time ~ 24h	-	-	-	24h
Pizza	-	1	-	40	30-120	5	Cooking time ~ 24h	-	-	-	24h
Reheat	2	-	-	20	10-60	5	Cooking time ~ 24h	-	85-100	-	24h
Yogurt	-	1	-	8h	1h-24h	30	-	-	-	-	-
Pasta	-	1	-	25	10-120	1	Cooking time ~ 24h	-	-	-	24h
DIY Chef	2	-	-	30	1min-9h	1	-	5	40-160	5	-
Keep warm	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	24h
Programs	46	23									
Total	69										

**Note : Do not use the steam basket with Baking, Fry and Dessert function.**

## MENU KEY

- Under standby status, press the "Menu" key to cycle through the following functions: Baking > Fry > Soup > Stew > Steam > Rice/Cereals > Pilaf > Dessert > Milk porridge > Baby food > Pizza > Reheat > Yogurt > Pasta > DIY,
- "Start" button light flickers, the corresponding function text and Start light flashes, and the screen displays the default cooking time of each function (except Rice/Cereals, Pilaf),

**Note: Under working status, press "Menu" key is useless.**

## FOOD TYPE KEY

A type of food can be selected for some functions. 4 types of food are available : VEG, FISH, POULTRY and MEAT.

- After selecting the desired cooking function: press the FOOD TYPE key and select your food type and then the food text will flash accordingly;
- The default food type is VEG if you do not set one.
- Generally when the screen displays a default cooking time, it also indicates a default temperature except for rice cereal and pilaf

## BAKING FUNCTION

- Press "Menu" key to select function "Baking" under standby status, at the same time the screen displays the default cooking time, the light of "Start" flickers, then press "Start" key, the multicooker enters into "Baking" cooking status, the light of "Start" lights up and the LCD screen displays the remaining time.
- After the time of "Baking" over, the Buzzer brings a sound "Bi, Bi" several times, the light of "Keep warm" lights up and the multicooker enter into keep warm status with the screen displays "00:00".

## FRY FUNCTION

- Press "Menu" key to select function "Fry" under standby status, at the same time the screen displays the default cooking time, the light of "Start" flickers, then press "Start" key, the multicooker enters into "Fry" cooking status, the light of "Start" lights up and the LCD screen display the remaining time.
- After the time of "Fry" over, the Buzzer brings a sound "Bi, Bi" several times, the light of "Keep warm" lights up and the multicooker enters into keep warm status with the screen display "00:00".

**Note: Always use this function with oil and food. With oil only, an message of "E5" may appear on the display.**

## SOUP FUNCTION

**To avoid clogging, do not cook seaweed, oatmeal or other food that tends to foam and expand in the cooker.**

- Put an appropriate amount of food and water in the inner pot.
- Press "Menu" key to select function "Soup" under standby status, at the same time the screen displays the default cooking time, the light of "Start" flickers, then press "Start" key, the multicooker enters into "Soup" cooking status, the light of "Start" lights up and the LCD screen displays the remaining time.
- After the time of "Soup" over, the Buzzer brings a sound "Bi, Bi" several times, the light of "Keep warm" lights up and the multicooker enters into keep warm status with the screen display "00:00".

## STEW FUNCTION

- Press "Menu" key to select function "Stew" under standby status, at the same time the screen displays the default cooking time, the light of "Start" flickers, then press "Start" key, the multicooker

enters into "Stew" cooking status, the light of "Start" lights up and the LCD screen displays the remaining time.

- After the time of "Stew" over, the Buzzer brings a sound "Bi, Bi" several times, the light of "Keep warm" lights up and the multicooker enters into keep warm status with the screen display "00:00".

## STEAM FUNCTION

- Place the steamer in the inner pot, add an appropriate amount of water and then an appropriate amount of food in the steamer.
- Press "Menu" key to select function "Steam" under standby status, at the same time the screen displays the default cooking time, the light of "Start" flickers, then press "Start" key, the multicooker enters into "Steam" cooking status, the light of "Start" lights up and the LCD screen displays the remaining time.
- After the time of "Steam" over, the Buzzer brings a sound "Bi, Bi" several times, the light of "Keep warm" lights up and the multicooker enter into keep warm status with the screen display "00:00".

**Note: The food placed in the steamer must not be tight.**

## RICE/CEREALS FUNCTION

**• Pour the required quantity of rice into the bowl using the measuring cup provided – Fig.8. Then 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" under standby status, the light of "Start" flickers, then press "Start" key, the multicooker enters into "Rice/Cereals" cooking status, the light of "Start" lights up and the LCD screen flickers "■■■■".
- After the time of "Rice/Cereals" over, the Buzzer brings a sound "Bi, Bi" several times, the light of "Keep warm" lights up and the multicooker enter into keep warm status with the screen display "00:00".

## PILAF FUNCTION

- Press "Menu" key to select function "Pilaf" under standby status, the light of "Start" flickers, then press "Start" key, the multicooker enters into "Pilaf" cooking status, the light of "Start" lights up and the LCD screen flickers "■■■■".
- After the time of "Pilaf" over, the Buzzer brings a sound "Bi, Bi" several times, the light of "Keep warm" lights up and the multicooker enters into keep warm status with the screen display "00:00".

## DESSERT FUNCTION

- Press "Menu" key to select function "Dessert" under standby status, at the same time the screen display the default cooking time, the light of "Start" flickers, then press "Start" key, the multicooker enters into "Dessert" cooking status, the light of "Start" lights up and the LCD screen displays the remaining time.

- After the time of "Dessert" over, the Buzzer brings a sound "Bi, Bi" several times, the light of "Keep warm" lights up and the multicooker enters into keep warm status with the screen display "00:00".

## MILK PORRIDGE FUNCTION

- Before cooking, take appropriate amount of rice with the measuring cup and wash it clean.
- Pour the required quantity of rice into the bowl using the measuring cup provided – Fig.8. Then fill with cold water up to the corresponding "CUP" mark printed in the bowl – Fig.9. The water should never exceed the maximum level.
- You can increase or decrease the volume of water depending on the type of rice and personal preference on hardness.
- Press "Menu" key to select function "Milk Porridge" under standby status, at the same time the screen displays the default cooking time, the light of "Start" flickers, then press "Start" key, the multicooker enters into "Milk Porridge" cooking status, the light of "Start" lights up and the LCD screen display the remaining time.
- After the time of "Milk Porridge" over, the Buzzer brings a sound "Bi, Bi" several times, the light of "Keep warm" lights up and the multicooker enters into keep warm status with the screen display "00:00".

## BABY FOOD FUNCTION

- Press "Menu" key to select function "Baby Food" under standby status, at the same time the screen display the default cooking time, the light of "Start" flickers, then press "Start" key, the multicooker enters into "Baby Food" cooking status, the light of "Start" lights up and the LCD screen displays the remaining time.
- After the time of "Baby Food" over, the Buzzer brings a sound "Bi, Bi" several times, the light of "Keep warm" lights up and the multicooker enters into keep warm status with the screen display "00:00".

**Note: Once the baby food is cooked, it should be consumed within 1 hour.**

## PIZZA FUNCTION

- Press "Menu" key to select function "Pizza" under standby status, at the same time the screen displays the default cooking time, the light of "Start" flickers, then press "Start" key, the multicooker enters into "Pizza" cooking status, the light of "Start" lights up and the LCD screen display the remaining time.
- After the time of "Pizza" over, the Buzzer brings a sound "Bi, Bi" several times, the light of "Keep warm" lights up and the multicooker enters into keep warm status with the screen display "00:00".

## REHEAT FUNCTION

Screen displays the default cooking time, the light of "Start" flickers, then press "Start" key, the multicooker enters into "Reheat" cooking status, the light of "Start" lights up and the LCD screen displays the remaining time.

- After the time of “Reheat” over, the Buzzer brings a sound “Bi, Bi” several times, the light of “Keep warm” lights up and the multicooker enters into keep warm status with the screen display “00:00”.

### **CAUTION**

- 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.**
- **For thick food it is recommended to stir the food several time during the reheat process.**

## **YOGURT FUNCTION**

- Press “Menu” key to select function “Yogurt” under standby status, at the same time the screen displays the default cooking time, the light of “Start” flickers, then press “Start” key, the multicooker enters into “Yogurt” cooking status, the light of “Start” lights up and the LCD screen display the remaining time.
- After the time of “Yogurt” over, the Buzzer brings a sound “Bi, Bi” several times, the light of “Keep warm” lights up and the multicooker enters into keep warm status with the screen display “00:00”.

**There is no keep warm at the end of the cooking.**

**Use for making yogurt in oven-proof glass containers.**

## **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:

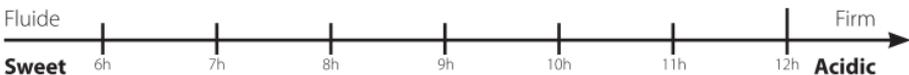
- One shop-bought **natural yogurt** with the longest expiry date possible; your yogurt will therefore contain more active ferment for a firmer yogurt.
- From a **freeze-dried ferment**. In this case, follow the activation time specified on the ferment instructions. You can find these ferments in supermarkets, 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.

## PASTA FUNCTION

- Press "Menu" key to select function "Pasta" under standby status, at the same time the screen displays the default cooking time, the light of "Start" flickers, then press "Start" key, the multicooker enters into "Pasta" cooking status, the light of "Start" lights up and the LCD screen display the remaining time.
- After the time of "Pasta" over, the Buzzer brings a sound "Bi, Bi" several times, the light of "Keep warm" lights up and the multicooker enters into keep warm status with the screen display "00:00".

## DIY CHEF FUNCTION

- Long press "Menu" key to select "DIY Chef" function under standby status, the multicooker will first enter "DIY 1" setting status with the screen displaying the default temperature and cooking time, and the light of "Start" flickering.
- 2 possibilities for DIY setting: Firstly, you can adjust a constant temperature level and cooking time if needed. Secondly, you can press "Menu" key to select your desiring cooking program, you can adjust the temperature and cooking time according to the selected program if needed. Finally,

you may press start to cook or enter "DIY 2" by long press on "Menu" key and follow the same logic for setting.

- When "DIY1" cooking program is over, the Buzzer brings a sound "Bi" and the multicooker will enter "DIY2" cooking status.
- After the time of "DIY" over, the Buzzer brings a sound "Bi Bi" several times, the light of "Keep warm" lights up and the multicooker enters into keep warm status with the screen displaying "00:00".
- The multicooker can keep a memory for DIY function. When you turn on your appliance and choose DIY, you have the setting from last use. If you want to initiate the setting you have to press 3 buttons at the same time : "Temperature", "Delayed Start/Timer" and "Food type" keys.

#### **Note:**

- **Certain cooking programs are defined as fully automatic programs, hence the temperature and/or cooking time adjustment is not possible.**
- **The multicooker can memorize the last temperature and cooking time DIY setting for your next use.**
- **To protect the appliance, there is a temperature/time setting restriction in DIY function :  
Between 40-100°C, the cooking time range is 1min -9h  
Between 105-160°C, the cooking time range is 1min -2h**

### **KEEP WARM/CANCEL KEY**

Press "Keep warm/Cancel" key under standby status, the light of "Keep warm/Cancel" key lights up, the screen shows "00:00" and goes into keep warm status.

- Press "Keep warm/Cancel" key under function setting or cooking status will cancel all setting data and back to standby status.

### **DELAYED START/TIMER KEY**

- Press "Menu" key to select the function you want, the light flickers, if need preset, press "Delayed start/Timer" button until delayed starts appears on the screen. Then the screen will show the default delayed start and cooking time. Customer can press "+" and "-" to adjust the time. For press "+" or "-" each time, in result will add or subtract 1 hour or 1 min.
- After selecting a function, press the Delayed start/Timer button (odd number of times) to switch to the Timer time adjustment mode. Now the corresponding function texts flash, and LCD displays the default cooking time. Then you can press the Hours or Minutes button to set the timer.

#### **Notes:**

- **The delayed start time includes cooking time ( means when delayed start time is over, the process of cooking is over too).**

### **TEMPERATURE KEY**

It is possible to adjust the temperature for "Baking", "Fry", "Dessert" and "DIY chef" (see table page 3-4). Press "Temperature" key once you have chosen your function and then press "+" or "-" to adjust the desired temperature.

Press "Start" key to start the cooking.

## ON COMPLETION OF COOKING

- Open the lid – fig.1.
- Glove must be used when manipulating the cooking bowl and steam tray – fig.11.
- Serve the food using the spoon provided with your appliance and reclose the lid.
- The food remaining in the container will be kept warm up to 24 hours.
- Press “Start/Cancel” to stop the keep warm status.
- Unplug the appliance.

## MISCELLANEOUS INFORMATION

- The appliance has memory function. In case of power failure, the rice cooker will memorize the cooking state right before the failure, and it will continue the cooking process if the power is resumed within 2 seconds. If the power failure lasts for more than 2 seconds, the appliance will cancel previous cooking and return to standby status.
- Please do not open the lid during cooking in order to ensure the cooking efficiency.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- To ensure the rice cooker is unplugged and completely cooled down before cleaning and maintenance.
- It is strongly advised to clean the appliance after each use with a sponge – fig.12.
- The bowl, steam basket, steam shield and the accessories (measuring cup, rice spoon and soup spoon) are dishwasher safe – fig.13.

### Bowl, steam basket

- It is possible to clean the bowl and steam basket in the dishwasher machine.
- 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 rice cooker.
- Use the plastic spoon provided or a wooden spoon and not a metal type so as to avoid damaging the bowl surface – fig.14.
- 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 rice cooker, nor is it dangerous for your health. It is perfectly safe to continue using it.

## **Cleaning the micro pressure valve**

- When clean the micro-pressure valve, please remove it from the lid – fig.15 and open it by rotating in the direction of “open” – fig.16a and 16b. After cleaning it, please wipe dry it and meet the two triangle in the two parts together and rotate it in the direction of “close”, then put it back to the lid of the rice cooker – fig.17a and 17b.

## **Cleaning and care of the other parts of the appliance**

- Unplug the appliance before cleaning.
- Clean the outside of the Rice Cooker – fig.18, the inside of the lid and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products.

## TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

EN

Malfunction description	Causes	Solutions
Any indicator lamp off and no heating.	Rice cooker not plugged.	Verify the main plug is well engaged in the product body.
Any indicator lamp off and heating.	Problem of the connection of the indicator lamp or indicator lamp is damaged.	Send to the authorized service center for repair.
Steam leakage during using.	Lid is badly closed.	Open and close again the lid.
	Micro pressure valve not well positioned or uncomplete.	Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned.
	Lid or micro pressure valve gasket is damaged.	Send to the 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.
Automatic warm-keeping fails (product stay in cooking position, or no heating).		Send to authorized service center for repair.
E0	The sensor on the top open circuit or short circuit.	Send to the authorized service center for repair.
E1	The sensor on the bottom open or short circuit.	
E2	The sensor of inductor open or short circuit.	
E3	High temperature detected.	Stop the appliance and restart the program. If the problem repeats, please send to the authorized service center for repair.
E5	Missing bowl.	Put the inner pot inside the appliance, then unplug and re-plug the appliance and finally restart the program.

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

## ОПИСАНИЕ

1. Паровая корзина
2. Шкала уровней воды и количества риса
3. Съемная чаша из нержавеющей стали
4. Мерный стакан
5. Ложка для риса
6. Столовая ложка
7. Крышка
8. Внутренняя съемная крышка
9. Клапан выпуска пара
10. Кнопка открытия крышки
11. Ручка
12. Панель управления
  - a. Кнопка "ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА"
  - b. Кнопка "+/-"
  - c. Кнопка "ОТСРОЧКА СТАРТА/ТАЙМЕР"
  - d. Кнопка "МЕНЮ/МУЛЬТИШЕФ"
  - e. Кнопка "СТАРТ"
  - f. Кнопка "ТЕМПЕРАТУРА"
  - g. Кнопка "ТИП ПРОДУКТА"
13. Индикаторы функций
  - a. Функция "ТИП ПРОДУКТА"
  - b. Функция "ОВОЩИ"
  - c. Функция "РЫБА"
  - d. Функция "ПТИЦА"
  - e. Функция "МЯСО"
  - f. Функция "ОТСРОЧКА СТАРТА"
  - g. Функция "ТАЙМЕР"
  - h. Функция "МУЛЬТИШЕФ 1"
  - i. Функция "МУЛЬТИШЕФ 2"
  - j. Функция "ЗАПЕКАНИЕ"
  - k. Функция "ЖАРКА"
  - l. Функция "СУП"
  - m. Функция "ТУШЕНИЕ"
  - n. Функция "ПАРОВАРКА"
  - o. Функция "РИС/КРУПЫ"
  - p. Функция "ПЛОВ"
  - q. Функция "ДЕСЕРТ"
  - r. Функция "МОЛОЧНАЯ КАША"
  - s. Функция "ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ"
  - t. Функция "ПИЦЦА"
  - u. Функция "РАЗОГРЕВ"
  - v. Функция "ЙОГУРТ"
  - w. Функция "СПАГЕТТИ"
  - x. Функция "МУЛЬТИШЕФ"
14. Корпус
15. Шнур питания

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### Распакуйте прибор

- Выньте прибор из упаковки, распакуйте все принадлежности и печатные документы.
- Чтобы открыть крышку, нажмите кнопку на корпусе мультиварки - fig.1.

**Прочитайте инструкцию и строго придерживайтесь рекомендаций по эксплуатации.**

### Чистка прибора

- Извлеките чашу из нержавеющей стали – fig.3a, внутреннюю съемную часть крышки и клапан выпуска пара – fig.3a и 3b.
- Очистите чашу, клапан и крышку, используя губку и жидкость для мытья посуды.
- Протрите внутреннюю поверхность прибора и крышки сухой тканью.
- Дождитесь полного высыхания.
- Установите все компоненты на места. Установите съемную крышку в надлежащее положение в крышке мультиварки. Затем поместите ее за 2 пазами и нажмите до фиксации. Вставьте съемный шнур в гнездо на корпусе мультиварки.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- Когда шнур вставлен в паз на корпусе прибора и включен в розетку, мультиварка 2 раза произведет сигнал “Бип”, а все кнопки панели управления будут на мгновение подсвечены. Прибор перейдет в режим ожидания, после чего можно выбирать необходимую функцию.
- По завершении выбранного режима работы прибор автоматически перейдет в режим поддержания в разогретом состоянии, который будет активен в течение 24 часов.
- Прибор нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Не дотрагивайтесь до поверхностей внутри прибора, когда он включен в розетку или сразу после окончания приготовления пищи.
- Запрещается переносить прибор во время его работы или непосредственно после завершения приготовления.

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

### Измерение ингредиентов – Максимальная ёмкость чаши

- Цифровые отметки внутри чаши прибора – это количество мерных чашек для воды при приготовлении риса.
- Пластиковый мерный стакан предназначен для риса, а не для воды. 1 деление мерного стакана соответствует примерно 150 г риса.
- При необходимости количество воды можно уменьшить или увеличить в зависимости от типа риса и вкусовых предпочтений.
- Поскольку в разных регионах напряжение в сети питания может быть разным, небольшое переливание через край воды является нормальным.
- Максимальный объем воды и риса не должен превышать верхнюю отметку внутри чаши.

**Не допускается добавление ингредиентов или воды выше максимально возможного уровня.**

### При приготовлении на пару

- Количество воды для приготовления на пару должно быть ниже уровня дна паровой корзины.
- Превышение этого уровня может привести к переливанию воды во время работы мультиварки.
- Поместите паровую корзину на чашу – fig.4.
- Положите в корзину необходимые ингредиенты.

## ДЛЯ ВСЕХ ФУНКЦИЙ

- Аккуратно протрите внешнюю поверхность чаши, особенно обратите внимание на днище. Убедитесь, что никаких продуктов или жидкостей не попало между корпусом мультиварки и чашей – fig.5.
- Поместите чашу в прибор в правильном положении – fig.6.
- Проверьте правильность положения съемной крышки.
- Закройте крышку – она должна защелкнуться с характерным звуком.
- Вставьте шнур питания в гнездо на корпусе мультиварки, а вилку шнура подключите к розетке.
- Не включайте прибор до выполнения всех вышеизложенных действий.

**Ни в коем случае не держите руки над отверстием для выхода пара во время приготовления, так как это может привести к ожогам – fig.10.**

**Если необходимо изменить ошибочно выбранную функцию приготовления в меню, нажмите кнопку “Отмена” и заново выберите нужную функцию.**

**Всегда используйте внутреннюю чашу, поставляемую вместе с прибором.**

**Не наливайте воду и не кладите ингредиенты в прибор, если чаша не находится внутри.**

## НЕКОТОРЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РИСА

- Отмерьте нужное количество риса и промойте его под проточной водой в дуршлаге в течение длительного времени (за исключением риса для ризотто, который не нужно промывать). Затем выложите рис в миску вместе с соответствующим количеством воды.
- Убедитесь, что рис хорошо распределен по всей поверхности миски, чтобы обеспечить равномерное приготовление пищи.
- Воду можно заменить на бульон. При использовании бульона рис может слегка поджариться снизу.
- Не открывайте крышку во время приготовления пищи, так как пар выйдет, и это повлияет на время приготовления и вкус пищи.
- Когда рис будет готов, включится индикатор подогрева. Перемешайте рис и оставьте его в мультиварке еще на несколько минут, чтобы получить идеальный рассыпчатый рис.

## ТАБЛИЦЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РИСА

- В приведенной ниже таблице содержатся рекомендации по приготовлению различных типов риса. Для достижения наилучших результатов, мы рекомендуем использовать обычный рис, а не рис быстрого приготовления, который в результате варки может стать клейким и прилипнуть ко дну чаши. Для приготовления других сортов риса, таких как нешлифованный или дикий рис, количество воды необходимо корректировать (см. таблицу ниже).
- Чтобы приготовить 1 чашку белого риса (2 маленькие или 1 большая порция), возьмите 1 мерную чашку белого риса и добавьте полторы мерных чашки воды. При приготовлении одного стакана некоторых сортов риса маленькие крупинки могут прилипнуть ко дну. Для приготовления другого количества белого риса см. рекомендации по приготовлению риса ниже.
- Максимальный объем воды с рисом не должен превышать верхнюю отметку внутри чаши – fig.7. В зависимости от типа риса, количество воды необходимо корректировать. См. таблицу ниже.

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЕЛОГО РИСА – 10 стаканов

Количество мерных стаканов риса	Масса риса	Уровень воды в чаше (вместе с рисом)	Порции
2	300 г	Отметка 2 cups	3-4 порции
4	600 г	Отметка 4 cups	5-6 порции
6	900 г	Отметка 6 cups	8-10 порции
8	1200 г	Отметка 8 cups	13-14 порции
10	1500 г	Отметка 10 cups	16-18 порции

Программы	Ручной режим, кол-во настроек	автоматический режим, кол-во настроек	Тип продукта	Время приготовления (мин.)			Отсрочка старта		Температура (°C)		Автоподогрев
				По умолчанию	Диапазон	шаг	По умолчанию	шаг	По умолчанию	шаг	
Запекание	13	4	Овощи	20	5-120	5	Время приготовления ~ 24 ч.	5	100-160	5	24 ч.
			Рыба	10							
			Птица	40							
			Мясо	50							
Жарка	13	-	-	20	5-90	1	-	-	100-160	5	24 ч.
Суп	-	4	Овощи	20	10-180	5	Время приготовления ~ 24 ч.	-	-	-	24 ч.
			Рыба	25							
			Птица	30							
			Мясо	60							
Тушение	2	4	Овощи	20	20 мин. – 9 ч.	5	Время приготовления ~ 24 ч.	-	90-100	-	24 ч.
			Рыба	25							
			Птица	30							
			Мясо	40							
Пароварка	-	4	Овощи	10	5-180	5	Время приготовления ~ 24 ч.	-	-	-	24 ч.
			Рыба	20							
			Птица	25							
			Мясо	35							
Рис/Крупы	-	1	-	-	-	-	1 ч. - 24 ч.	-	-	-	24 ч.
Плов	-	1	-	-	-	-	1 ч. - 24 ч.	-	-	-	24 ч.
Десерт	13	-	-	40	5-240	5	Время приготовления ~ 24 ч.	5	100-160	5	24 ч.
Молочная каша	-	1	-	10	5-120	5	Время приготовления ~ 24 ч.	-	-	-	24 ч.
Детское питание	-	1	-	30	5-120	5	Время приготовления ~ 24 ч.	-	-	-	24 ч.
Пицца	-	1	-	40	30-120	5	Время приготовления ~ 24 ч.	-	-	-	24 ч.
Разогрев	2	-	-	20	10-60	5	Время приготовления ~ 24 ч.	-	85-100	-	24 ч.
Йогурт	-	1	-	8 ч.	1 ч. - 24 ч.	30	-	-	-	-	-
Спагетти	-	1	-	25	10-120	1	Время приготовления ~ 24 ч.	-	-	-	24 ч.
Мультишеф	2	-	-	30	1 мин. – 9 ч.	1	-	5	40-160	5	-
Подогрев	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	24 ч.
Программы	46	23									
Всего	69										

**НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПАРОВУЮ КОРЗИНУ НА РЕЖИМАХ ВЫПЕЧКИ, ЖАРКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЕСЕРТА.**

### КНОПКА “МЕНЮ”

- В режиме ожидания нажимайте кнопку “Меню”, чтобы переключаться между следующими функциями: Запекание > Жарка > Суп > Тушение > Пароварка > Рис Крупы > Плов > Десерт > Молочная каша > Детское питание > Пицца > Разогрев > Йогурт > Спагетти > Мультишеф.

- Кнопка “Старт” мигает, название соответствующей функции и надпись “Старт” также мигают, а на экране отображается время приготовления по умолчанию для каждой функции (кроме функций “Рис/Крупы” и “Плов”).

**Примечание. Во время работы устройства нажатие на кнопку “Меню” не даст никакого результата.**

## КНОПКА “ТИП ПРОДУКТА”

Для некоторых функций доступен выбор продуктов, а именно овощей, рыбы, птицы или мяса.

- После выбора нужной функции приготовления нажмите кнопку “ТИП ПРОДУКТА” и выберите нужный тип. Соответствующее название функции начнет мигать на экране.
- По умолчанию прибор использует режим приготовления овощей.
- Кроме функций плов или рис/крупы на дисплее отображаются запрограммированные по умолчанию настройки времени и температуры.

## ФУНКЦИЯ “ЗАПЕКАНИЕ”

- Нажмите кнопку “Меню” для выбора программы “Запекание”. На экране появится установленное по умолчанию время и замигает подсветка кнопки “Старт”. Нажмите на “старт”: мультиварка начнет готовиться в режиме “Запекание”, кнопка “Старт” будет постоянно подсвечиваться, а на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- По истечении времени запекания устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор “Подогрев” начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится “00:00”.

## ФУНКЦИЯ “ЖАРКА”

- Нажмите кнопку “Меню” для выбора программы “Жарка”. На экране появится установленное по умолчанию время и замигает подсветка кнопки “Старт”. Нажмите на “старт”: мультиварка начнет готовить в режиме “Жарка”, кнопка “старт” будет постоянно подсвечиваться, а на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- По истечении времени жарки устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор “Подогрев” начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится “00:00”.

**Примечание. При приготовлении пищи в данном режиме в мультиварке всегда должны быть продукты и масло. Если в мультиварке находится только масло, на экране может появиться сообщение об ошибке “E5”.**

## ФУНКЦИЯ “СУП”

**Чтобы избежать засорения, не готовьте водоросли, овсяную кашу и другую пищу, которая, как правило, пенится и расширяется при приготовлении.**

- Поместите необходимое количество продуктов и воды во внутреннюю чашу.
- Нажмите кнопку “Меню” для выбора программы “Суп”. На экране появится установленное по умолчанию время и замигает подсветка кнопки “Старт”. Нажмите на “старт”: мультиварка начнет готовить в режиме “Суп”, кнопка “Старт” будет постоянно подсвечиваться, а на экране отобразится оставшееся время приготовления.

- По истечении времени приготовления супа устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор “Подогрев” начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится “00:00”.

## ФУНКЦИЯ “ТУШЕНИЕ”

- Нажмите кнопку “Меню” для выбора программы “Тушение”. На экране появится установленное по умолчанию время и замигает подсветка кнопки “Старт”. Нажмите на “старт”: мультиварка начнет готовить в режиме “Тушение”, кнопка “Старт” будет постоянно подсвечиваться, а на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- По истечении времени тушения устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор “Подогрев” начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится “00:00”.

## ФУНКЦИЯ “ПАРОВАРКА”

- Установите пароварку во внутреннюю чашу, добавьте необходимое количество воды, а затем соответствующее количество продуктов в пароварку.
- Нажмите кнопку “Меню” для выбора программы “Пароварка”. На экране появится установленное по умолчанию время и замигает подсветка кнопки “Старт”. Нажмите на “старт”: мультиварка начнет готовить в режиме “Пароварка”, кнопка “Старт” будет постоянно подсвечиваться, а на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- По истечении времени приготовления устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор “Подогрев” начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится “00:00”.

**ВНИМАНИЕ: ПИЦЦА В ПАРОВОЙ КОРЗИНЕ НЕ ДОЛЖНА БЫТЬ ПЛОТНО УТРАМБОВАНА**

## ФУНКЦИЯ “РИС/КРУПЫ”

- **Насыпьте необходимое количество риса в чашу мультиварки, используя прилагаемый мерный стакан – Fig.8. Затем залейте холодной водой до соответствующей отметки “CUP” на чаше – Fig.9.**

• Закройте крышку.

**Примечание. Всегда сначала засыпайте рис, в противном случае будет слишком много воды.**

- Нажмите кнопку “Меню” для выбора программы “Рис/Крупы”. Замигает подсветка кнопки “Старт”. Нажмите на “старт”: мультиварка начнет готовить в режиме “Рис/Крупы”, кнопка “старт” будет постоянно подсвечиваться, а на экране отобразятся символы “■■■■”.
- По истечении времени приготовления устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор “Подогрев” начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится “00:00”.

## ФУНКЦИЯ “ПЛОВ”

Нажмите кнопку “Меню” для выбора программы “Плов”. Замигает подсветка кнопки “Старт”. Нажмите на “старт”: мультиварка начнет готовить в режиме “Плов”, кнопка “старт” будет постоянно подсвечиваться, а на экране отобразятся символы “■■■■”.

- По истечении времени приготовления устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор “Подогрев” начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится “00:00”.

## ФУНКЦИЯ “ДЕСЕРТ”

- Нажмите кнопку “Меню” для выбора программы “Десерт”. На экране появится установленное по умолчанию время и замигает подсветка кнопки “Старт”. Нажмите на “старт”: мультиварка начнет готовить в режиме “Десерт”, кнопка “Старт” будет постоянно подсвечиваться, а на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- По истечении времени приготовления устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор “Подогрев” начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится “00:00”.

## ФУНКЦИЯ “МОЛОЧНАЯ КАША”

- Перед приготовлением насыпьте необходимое количество крупы при помощи мерного стакана и промойте его.
- Насыпьте необходимое количество крупы в чашу, используя прилагаемый мерный стакан – Fig.8. Затем залейте холодной водой до соответствующей отметки “CUP” на миске – Fig.9. Количество воды не должно превышать максимальный уровень.
- Объем воды можно увеличить или уменьшить в зависимости от типа крупы и личных предпочтений по консистенции блюда.
- Нажмите кнопку “Меню” для выбора программы “Молочная каша”. На экране появится установленное по умолчанию время и замигает подсветка кнопки “Старт”. Нажмите на “старт”: мультиварка начнет готовить в режиме “Молочная каша”, кнопка “Старт” будет постоянно подсвечиваться, а на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- По истечении времени приготовления устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор “Подогрев” начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится “00:00”.

## ФУНКЦИЯ “ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ”

- Нажмите кнопку “Меню” для выбора программы “Детское питание”. На экране появится установленное по умолчанию время и замигает подсветка кнопки “Старт”. Нажмите на “старт”: мультиварка начнет готовить в режиме “Детское питание”, кнопка “Старт” будет постоянно подсвечиваться, а на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- По истечении времени приготовления устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор “Подогрев” начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится “00:00”.

**Примечание. Детское питание необходимо употребить в пищу не позже, чем через 1 час после приготовления.**

## ФУНКЦИЯ “ПИЦЦА”

- Нажмите кнопку “Меню” для выбора программы “Пицца”. На экране появится установленное по умолчанию время и замигает подсветка кнопки “Старт”. Нажмите на “старт”: мультиварка начнет готовить в режиме “Пицца”, кнопка “Старт” будет постоянно подсвечиваться, а на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- По истечении времени приготовления устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор “Подогрев” начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится “00:00”.

## ФУНКЦИЯ “РАЗОГРЕВ”

При включении прибора на дисплее мигает выбранный режим, кнопка “Старт” подсвечена и мигает. Нажмите на “Старт”, мультиварка перейдет в режим подогрева, кнопка Старт загорится, а на экране будет отображаться количество минут, которые прибор провел в режиме подогрева.

### **ВНИМАНИЕ!**

• Холодная пицца не должна занимать более 1/2 объема мультиварки. Если пицци слишком много, она не сможет прогреться надлежащим образом. Повторное использование функции разогрева или наличие слишком малого количества пицци может привести к подгоранию и образованию твердой корки снизу.

**• Не рекомендуется разогревать густую кашу, иначе она может стать вязкой.**

**• Не разогревайте долго хранящуюся холодную пиццу, чтобы избежать появления неприятного запаха.**

**ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПЛОТНОЙ ПИЦЦИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПЕРЕМЕШИВАТЬ СОДЕРЖИМОЕ ЧАШИ НЕСКОЛЬКО РАЗ ВО ВРЕМЯ ПРОЦЕССА ПОДОГРЕВА.**

## ФУНКЦИЯ “ЙОГУРТ”

- Нажмите кнопку “Меню” для выбора программы “Йогурт”. На экране появится установленное по умолчанию время и замигает подсветка кнопки “Старт”. Нажмите на “старт”: мультиварка начнет готовить в режиме “Йогурт”, кнопка “Старт” будет постоянно подсвечиваться, а на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- По истечении времени приготовления устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор “Подогрев” начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится “00:00”.

**После приготовления с использованием данной функции режим подогрева не активируется.**

**Данная функция используется для приготовления йогуртов в огнеупорных стеклянных стаканчиках.**

## Молоко

### Какое молоко использовать?

Во всех наших рецептах (если не указано иное) используется коровье молоко. Можно использовать растительное молоко, такое как соевое, а также овечье или козье молоко, но в данном случае консистенция йогурта может изменяться в зависимости от используемого молока. Сырое молоко или любое пастеризованное молоко и все продукты, описанные ниже, подходят для использования с данной мультиваркой.

- **Пастеризованное молоко:** пастеризованное цельное молоко обеспечит приготовление густого йогурта. Полуобезжиренное молоко сделает йогурт менее густым. Однако можно использовать полуобезжиренное молоко и добавить к нему одну или две чашки сухого молока.
- **Пастеризованное молоко:** способствует приготовлению более сливочного йогурта с легкой пленкой сверху.
- **Сырое молоко** (фермерское): необходимо вскипятить перед использованием. Опасно использовать молоко без предварительного кипячения. После кипячения дайте молоку остыть перед использованием устройства. Не рекомендуется осуществлять культивирование на основе йогурта, приготовленного на сыром молоке.
- **Сухое молоко:** позволяет получить очень сливочный йогурт. Следуйте инструкциям на упаковке производителя.

**Выбирайте цельное молоко, предпочтительно пастеризованное и стерилизованное. Сырое (свежее) или пастеризованное молоко необходимо предварительно прокипятить, а затем охладить и удалить пленку.**

### Ферменты для йогурта

Для закваски можно использовать:

- Один магазинный **натуральный йогурт** с длительным сроком хранения; с более активным ферментом йогурт получится более густым.
- **Закваски для йогурта.** В этом случае следуйте инструкциям, указанным на упаковке. Данные закваски можно найти в супермаркетах, аптеках и интернет магазинах.
- Один из **недавно приготовленных йогуртов** — он должен быть натуральным и недавно приготовленным. Это называется культивированием. После пяти процессов культивирования используемый йогурт теряет активные ферменты и поэтому может стать причиной менее плотной консистенции. После этого культивирование необходимо осуществлять с использованием магазинного йогурта или закваски.

**После кипячения молока подождите, пока оно остынет до комнатной температуры перед добавлением ферментов.**

**Слишком высокая температура может разрушить свойства ферментов.**

## Время ферментации

- Для йогурта необходимо от 6 до 12 часов ферментации, в зависимости от основных ингредиентов и желаемого результата.



- После завершения приготовления йогурта его необходимо поместить в холодильник минимум на 4 часа. Он может храниться в холодильнике максимум 7 дней.

## ФУНКЦИЯ “СПАГЕТТИ”

- Нажмите кнопку “Меню” для выбора программы “Спагетти”. На экране появится установленное по умолчанию время и замигает подсветка кнопки “Старт”. Нажмите на “старт”: мультиварка начнет готовить в режиме “Спагетти”, кнопка “Старт” будет постоянно подсвечиваться, а на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- По истечении времени приготовления устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор “Подогрев” начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится “00:00”.

## ФУНКЦИЯ “МУЛЬТИШЕФ”

- Нажмите и удерживайте кнопку “Меню”. В режиме ожидания выберите функцию “Мультишеф”. Мультиварка активирует режим “Мультишеф 1”. На экране отобразится температура и время приготовления по умолчанию, а надпись “Старт” начнет мигать.
- В режиме “Мультишеф” есть 2 возможности для настройки. Во-первых, можно настроить постоянную температуру и время приготовления, если это необходимо. Во-вторых, можно нажать кнопку “Меню”, выбрать желаемую кулинарную программу, настроить температуру и время приготовления в зависимости от выбранной программы, если это необходимо. Вы можете нажать на “Старт”, чтобы начать приготовление пищи или долгим нажатием кнопки “Меню” установить “Мультишеф 2” таким же способом, как устанавливали “Мультишеф 1”.
- По истечении времени приготовления в режиме “Мультишеф 1” устройство издаст звуковой сигнал и перейдет к режиму “Мультишеф 2”.
- По истечении времени приготовления устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор “Подогрев” начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится “00:00”.
- Прибор запоминает последние настройки программы “Мультишеф”. При включении и выборе функции “Мультишеф”, отобразятся последние настройки. Если вы хотите установить новые параметры программы “Мультишеф”, нажмите одновременно 3 кнопки: “Температура”, “Отсрочка старта/таймер” и “Тип продукта”.

### Примечание.

- **Некоторые программы приготовления являются полностью автоматическими, поэтому температура и/или время приготовления не могут быть отрегулированы.**
- **Мультиварка запоминает последнюю температуру и время приготовления в**

**настройках режима “Мультишеф” для следующего использования.**

**• Для безопасности устройства существуют ограничения настройки температуры и времени в режиме “Мультишеф”:**

**40-100°C, время приготовления от 1 минуты до 9 часов;**

**105-160°C, время приготовления от 1 минуты до 2 часов.**

## **КНОПКА “ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА”**

Нажмите кнопку “Подогрев/отмена”, когда прибор находится в режиме ожидания. Кнопка “Подогрев/отмена” загорится, на экране отобразится время “00:00” и прибор перейдет в режим подогрева.

• Нажатие на кнопку “Подогрев/Отмена” во время настройки функции или во время приготовления отменит все установленные параметры, а устройство перейдет в режим ожидания.

## **КНОПКА “ОТСРОЧКА СТАРТА/ТАЙМЕР”**

• Нажмите “Меню” для выбора необходимой Вам функции приготовления, нажмите на кнопку “Отсрочка старта/таймер” при необходимости установки отложенного старта. На экране отобразится время, которое можно изменять. Чтобы активировать предустановленные параметры, нажмите кнопку “Отсрочка старта/Таймер”. На экране отобразятся параметры отсрочки старта и времени приготовления по умолчанию. Нажимайте “+” и “-” для настройки времени. Одно нажатие на кнопку “+” или “-” добавляет или отнимает 1 час или 1 минуту.

• После выбора функции нажмите кнопку “Отсрочка старта/Таймер” (нечетное количество раз) для переключения к режиму настройки времени таймера. Теперь на дисплее начнет мигать надпись соответствующей функции и время приготовления по умолчанию. Затем можно нажать кнопки часов и минут для установки таймера.

### **Примечания.**

**• ОТОБРАЖЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ С ОТСРОЧКОЙ СТАРТА ВКЛЮЧАЕТ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЕДЫ**

## **КНОПКА ТЕМПЕРАТУРЫ**

Для режимов “Выпечка”, “Жарка”, “Десерт”, “Мультишеф” возможно изменение температуры (см. таблицу на странице 16-17).

Нажмите кнопку “Температура” после выбора необходимого режима приготовления, далее с помощью “+” или “-” выставьте желаемую температуру.

## **ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

- Откройте крышку – fig.1.
- Используйте прихватки при работе с чашей мультиварки и паровой корзиной – fig.11.
- Выложите пищу, используя прилагаемую к устройству ложку, и закройте крышку.
- Пища, оставшаяся в чаше, может оставаться теплой до 24 часов.
- Нажмите кнопку “Старт/Отмена”, чтобы отключить функцию подогрева.
- Отключите устройство от сети.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Устройство имеет функцию памяти. В случае перебоев с питанием мультиварка запомнит параметры приготовления и продолжит процесс приготовления пищи, если питание будет восстановлено в течение 2 секунд. Если питание будет отключено более чем на 2 секунды, устройство сотрет параметры приготовления пищи и вернется в режим ожидания.
- В целях обеспечения эффективности приготовления не открывайте крышку во время процесса приготовления пищи.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

- Перед обслуживанием и очисткой отключите устройство от сети и дайте ему полностью остыть.
- Настоятельно рекомендуется очищать прибор губкой после каждого использования – fig.12.
- Чаша, паровая корзина, съемную внутреннюю крышку и аксессуары (мерный стакан, ложка для риса и супа) можно мыть в посудомоечной машине – fig.13.

### Чаша, паровая корзина

- Чашу и паровую корзину можно мыть в посудомоечной машине.
- Если еда прилипла ко дну, налейте воду в Чашу и замочите ее на некоторое время перед чисткой.
- Дайте миске высохнуть.

### Уход за чашей

Для ухода за чашей следуйте инструкциям ниже.

- Рекомендуется не нарезать продукты внутри миски, чтобы не повредить ее.
- Ставьте чашу обратно в мультиварку.
- Чтобы не повредить покрытие чаши, используйте прилагаемые пластиковые или деревянные лопатки вместо металлических – fig.14.
- Чтобы избежать коррозии, не наливайте уксус в миску.
- Цвет поверхности миски может измениться после первого или длительного использования. Данные изменения цвета происходят из-за воздействия пара и воды, не оказывают влияния на рабочие характеристики устройства и не опасны для здоровья. Дальнейшее использование устройства абсолютно безопасно.

### Очистка клапана микро-давления

- Перед чисткой извлеките клапан из крышки – fig.15 и откройте его, повернув в направлении “Открыть” – fig.16а и 16б. После очистки вытрите его насухо, совместите два треугольника и поверните клапан в направлении “Закреть”, а затем вставьте его обратно в крышку мультиварки – fig.17а и 17б.

### Чистка и обслуживание других частей устройства

- Отключите устройство от сети перед очисткой.

- Очистите внешнюю поверхность мультиварки – fig.18, внутреннюю сторону крышки и кабель влажной тканью и вытрите насухо. Не используйте абразивные чистящие средства.

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТРАНЕНИЮ ТЕХНИЧЕСКИХ НЕПОЛАДОК

Описание неисправности	Причины	Решения
Ни один индикатор не светится и устройство не нагревает пищу.	Устройство отключено от сети.	Проверьте, хорошо ли шнур подключен к корпусу устройства.
Ни один индикатор не светится, но устройство нагревает пищу.	Проблема с контактами ламп индикаторов или лампа индикатора неисправна.	Сдайте устройство в ремонт в авторизованный сервисный центр.
Паровая утечка во время использования.	Крышка плохо закрыта.	Откройте крышку и закройте ее снова.
	Клапан давления плохо закреплен.	Остановите процесс приготовления пищи (отключите устройство от сети) и проверьте клапан давления.
	Крышка или клапан давления повреждены.	Сдайте устройство в ремонт в авторизованный сервисный центр.
Рис не доварен или переварен.	Слишком много или слишком мало воды относительно количества риса.	Уточните количество воды в таблице.
Функция подогрева не работает (устройство продолжает работать в режиме приготовления пищи, а не подогрева).		Сдайте устройство в ремонт в авторизованный сервисный центр.
E0	Цепь верхнего датчика разомкнута или произошло короткое замыкание.	Сдайте устройство в ремонт в авторизованный сервисный центр.
E1	Цепь нижнего датчика разомкнута или произошло короткое замыкание.	
E2	Цепь датчика индукционной катушки разомкнута или произошло короткое замыкание.	
E3	Слишком высокая температура.	Остановите устройство и перезапустите программу приготовления. Если проблема не устранена, сдайте устройство в ремонт в авторизованный сервисный центр.
E5	Отсутствует чаша.	Вставьте чашу в мультиварку, затем отключите и снова подключите устройство к сети и перезапустите программу.

**Примечание. Если чаша мультиварки деформирована, не используйте ее и замените или отремонтируйте в авторизованном сервисном центре.**

## ОПИС

1. Паровий кошик
2. Шкала для води та рису
3. Знімна чаша виготовлена з нержавіючої сталі
4. Мірний стаканчик
5. Ложка для рису
6. Столова ложка
7. Кришка
8. Внутрішня знімна кришка
9. Клапан регулювання мікротиску
10. Кнопка для відкривання кришки
11. Ручка
12. Панель керування
  - a. Кнопка "ПІДІГРІВ/ВІДМІНА"
  - b. Кнопка "+/-"
  - c. Кнопка "ВІДКЛАДЕННЯ СТАРТУ/ТАЙМЕР"
  - d. Кнопка "МЕНЮ/МУЛЬТИШЕФ"
  - e. Кнопка "СТАРТ"
  - f. Кнопка "ТЕМПЕРАТУРА"
  - g. Кнопка "ТИП ПРОДУКТУ"
13. Індикатори функцій
  - a. Функція "ТИП ПРОДУКТУ"
  - b. Функція "ОВОЧІ"
  - c. Функція "РИБА"
  - d. Функція "ПТИЦЯ"
  - e. Функція "М'ЯСО"
  - f. Функція "ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ"
  - g. Функція "ТАЙМЕР"
  - h. Функція "МУЛЬТИШЕФ 1"
  - i. Функція "МУЛЬТИШЕФ 2"
  - j. Функція "ВИПІЧКА"
  - k. Функція "СМАЖЕННЯ"
  - l. Функція "СУП"
  - m. Функція "ТУШКУВАННЯ"
  - n. Функція "ПАРОВАРКА"
  - o. Функція "РИС/КРУПИ"
  - p. Функція "ПЛОВ"
  - q. Функція "ДЕСЕРТ"
  - r. Функція "МОЛОЧНА КАША"
  - s. Функція "ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ"
  - t. Функція "ПІЦЦА"
  - u. Функція "РОЗІГРІВАННЯ"
  - v. Функція "ЙОГУРТ"
  - w. Функція "СПАГЕТТИ"
  - x. Функція "МУЛЬТИШЕФ"
14. Корпус
15. Кабель живлення

UK

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

### Розпакуйте прилад

- Вийміть прилад з упаковки і розпакуйте всі аксесуари та друковані матеріали.
- Відкрийте кришку, натиснувши на кнопку, розміщену на корпусі мультиварки - fig.1.

**Прочитайте інструкції з використання і чітко дотримуйтесь їх.**

### Очистіть прилад

- Витягніть чашу виготовлену з нержавіючої сталі – fig.3a внутрішню кришку та клапан регулювання тиску – fig.3a та 3b.
- Очистіть чашу, клапан і знімну кришку за допомогою губки і рідини для миття посуду.
- Витріть внутрішню частину приладу та кришку вологою ганчіркою.
- Обережно витріть все насухо.
- Встановіть всі деталі на місце. Встановіть знімну кришку в належне місце на кришці приладу. Тоді, розташуйте знімну кришку за двома виступами і натисніть на неї, щоб зафіксувати. Вставте шнур живлення в гніздо, розташоване на корпусі приладу.

## ОПИС ПРИСТРОЮ

- При підключенні шнура живлення до розетки та до роз'єму, розташованого на корпусі приладу, прилад видасть 2 звукових сигнали "Бі" та всі індикатори на панелі управління на мить засвіяться. Прилад перейде в режим очікування, після чого Ви можете обрати необхідну Вам функцію.
- Після закінчення приготування, прилад автоматично перейде у режим підтримки тепла, який триватиме до 24 годин.
- Прилад не можна мити в посудомийній машині.
- Не торкайтеся внутрішніх частин приладу, якщо він увімкнений або відразу після завершення приготування.
- Не переносьте прилад, який працює, або одразу після завершення приготування.

## ПІДГОТОВКА ПЕРЕД ПРИГОТУВАННЯМ

### Вимірювання інгредієнтів - Максимальна ємність чаші

- Градування на внутрішній поверхні чаші наведено в чашках, воно використовується для вимірювання кількості води при приготуванні рису.
- Пластиковий мірний стаканчик, що входить до комплекту поставки приладу, призначений для рису, а не для води. 1 поділка мірного стаканчику для рису складає приблизно 150 г.
- Користувач може зменшувати або збільшувати кількість води відповідно до типу рису і своїх смакових вподобань.
- Оскільки напруга електромережі неоднакова в різних областях, незначне переливання через край чаші рису і води є нормальним явищем.
- Максимальна кількість води + рису не повинна перевищувати верхню позначку всередині чаші.

**Ніколи не перевищуйте верхню позначку всередині чаші.**

### При приготуванні на пару

- Використовувана кількість води повинна відповідати кількості води, зазначеній в рекомендаціях щодо приготування, і завжди повинна бути нижчою дна парового кошика.
- Перевищення цього рівня може викликати переливання води під час приготування.
- Помістіть паровий кошик в чашу – fig.4.
- Покладіть інгредієнти в паровий кошик.

## ДЛЯ ВСІХ ФУНКЦІЙ

- Обережно протріть чашу ззовні (особливо знизу). Переконайтесь, що під чашею та на нагрівальній поверхні немає залишків сторонніх речовин або рідини – fig.5.
- Поставте чашу в прилад, переконайтесь, що вона розміщена правильно – fig.6.
- Переконайтесь, що знімна кришка встановлена належним чином.
- Закрийте кришку, Ви повинні почути характерний звук "кляцання".
- Вставте шнур живлення в гніздо, розташоване на корпусі приладу, а тоді інший його кінець - в електричну розетку.
- Не вмикайте прилад, поки всі вказані вище етапи не будуть здійсненні.

**Ніколи не кладіть руки під отвір для виходу пари під час приготування, оскільки це може спричинити опіки – fig.10.**

**Якщо ви бажаєте змінити помилково вибрану функцію, натисніть кнопку "Відміна" та заново оберіть потрібну функцію.**

**Використовуйте лише внутрішню ємність, яка постачається в комплекті з приладом. Не заливайте воду і не кладіть інгредієнти в прилад, якщо всередині немає чаші.**

## ДЕКІЛЬКА РЕКОМЕНДАЦІЙ ДЛЯ ОТРИМАННЯ КРАЩИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ПРИ ПРИГОТУВАННІ РИСУ

- Відміряйте необхідну кількість рису та ретельно промийте його під проточною водою у друшляку протягом тривалого часу (за виключенням рису для приготування ризотто, який не слід промивати). Потім помістіть рис у чашу разом з відповідною кількістю води.
- Переконайтеся, що рис рівномірно розподілений по всій поверхні чаші для забезпечення його належного приготування.
- Замість бульйону можна використовувати воду. В разі використання бульйону рис може трохи пристати до дна.
- Не відкривайте кришку під час приготування, оскільки може вийти пар, що вплине на час приготування та смакові властивості.
- Коли рис буде готовий, загориться індикатор "ПІДІГРІВ". Перемішайте рис та залиште в чаші ще на декілька хвилин, щоб отримати чудовий розсипчастий рис.

## РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ РИСУ

- Наведена нижче таблиця містить вказівки щодо приготування різних видів рису. Щоб досягнути найкращих результатів, рекомендуємо використовувати звичайний рис, а не рис швидкого приготування, який є більш липким і може прилипати до основи. Для інших видів рису, наприклад, коричневого чи дикого, необхідно коригувати кількість води згідно наведеної нижче таблиці.
- Щоб приготувати 1 чашку білого рису (дає в результаті 2 малі або 1 велику порцію), візьміть 1 мірну чашку білого рису і додайте 1,5 мірних стаканчика води. Для деяких видів рису є нормальним, коли трохи рису прилипає до основи при приготуванні 1 чашки рису. Щоб приготувати іншу кількість білого рису, використовуйте наведені нижче вказівки з приготування.
- Максимальна кількість води + рису не повинна перевищувати верхню позначку всередині чаші – fig.7. Залежно від виду рису, може знадобитись коригування кількості води. Див. наведену нижче таблицю.

ВКАЗІВКИ З ПРИГОТУВАННЯ БІЛОГО РИСУ - 10 чашок

Необхідна кількість мірних стаканчиків рису, шт.	Вага рису	Рівень води в чаші (+ рис)	Дає в результаті наступну кількість порцій
2	300 г	позначка "2 чашки"	3особ.-4особ.
4	600 г	позначка "4 чашки"	5осіб.-6осіб.
6	900 г	позначка "6 чашок"	8осіб.-10осіб.
8	1200 г	позначка "8 чашок"	13осіб.-14осіб.
10	1500 г	позначка "10 чашок"	16осіб.-18осіб.

UK

Програми	Ручний режим	Автоматичний режим	Тип продукту	Таймер (хв)			Відкладення старту		Температура (°C)		Підігрівання
				За замовчуванням	Діапазон	кожні	Діапазон	кожні	Діапазон	кожні	
Випічка	13	4	Овочі	20	5-120	5	Час приготування ~ 24 год	5	100-160	5	24 год
			Риба	10							
			Птиця	40							
			М'ясо	50							
Смаження	13	-	-	20	5-90	1	-	-	100-160	5	24 год
Суп	-	4	Овочі	20	10-180	5	Час приготування ~ 24 год	-	-	-	24 год
			Риба	25							
			Птиця	30							
			М'ясо	60							
Тушування	2	4	Овочі	20	20 хв - 9 год	5	Час приготування ~ 24 год	-	90-100	-	24 год
			Риба	25							
			Птиця	30							
			М'ясо	40							
Пароварка	-	4	Овочі	10	5-180	5	Час приготування ~ 24 год	-	-	-	24 год
			Риба	20							
			Птиця	25							
			М'ясо	35							
Рис/Крупи	-	1	-	-	-	-	1 год - 24 год	-	-	-	24 год
Плов	-	1	-	-	-	-	1 год - 24 год	-	-	-	24 год
Десерт	13	-	-	40	5-240	5	Час приготування ~ 24 год	5	100-160	5	24 год
Молочна каша	-	1	-	10	5-120	5	Час приготування ~ 24 год	-	-	-	24 год
Дитяче харчування	-	1	-	30	5-120	5	Час приготування ~ 24 год	-	-	-	24 год
Піца	-	1	-	40	30-120	5	Час приготування ~ 24 год	-	-	-	24 год
Розігрівання	2	-	-	20	10-60	5	Час приготування ~ 24 год	-	85-100	-	24 год
Йогурт	-	1	-	8h	1 год-24 год	30	-	-	-	-	-
Спагетті	-	1	-	25	10-120	1	Час приготування ~ 24 год	-	-	-	24 год
Мультишеф	2	-	-	30	1 хв - 9 год	1	-	5	40-160	5	-
Підігрів	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	24 год
Програми	46	23									
Загалом	69										

**Примітка: Не використовуйте паровий кошик з функціями Випічка, Смаження та Десерт.**

## КНОПКА МЕНЮ

- В режимі очікування натисніть кнопку "Меню" для переходу до наступних функцій: Випічка > Смаження > Суп > Тушування > Пароварка > Рис/Крупи > Плов > Десерт > Молочна каша > Дитяче харчування > Піца > Розігрівання > Йогурт > Спагетті > Мультишеф.
- Блімає світловий індикатор кнопки "Старт", назва відповідної функції також починає блимати, а на екрані відображається час приготування, встановлений за замовчуванням для кожної функції (крім функцій "Рис/Крупи", "Плов").

**Примітка: У робочому режимі кнопка "Меню" не працює.**

## КНОПКА “ТИП ПРОДУКТУ”

Тип продукту може бути обраний для деяких функцій. Доступні 4 типи продуктів: Овочі, Риба, Птиця та М'ясо.

- Обравши потрібну функцію приготування, натисніть кнопку “ТИП ПРОДУКТУ” та виберіть необхідний тип продукту. Відповідна назва функції відобразиться на екрані.
- За замовчуванням буде встановлений тип продукту Овочі, якщо Ви не оберете інший.
- Як правило, коли на екрані відображається час приготування, встановлений за замовчуванням, на екрані також відображається температура, встановлена за замовчуванням, окрім функцій “Рис/Крупи” та “Плов”.

## ФУНКЦІЯ “ВИПІЧКА”

- Натисніть кнопку “Меню”, щоб в режимі очікування обрати функцію “Випічка”, одночасно на екрані почне відображатися час приготування, встановлений за замовчуванням і почне блимати світловий індикатор кнопки “Старт”, потім натисніть кнопку “Старт”, мультиварка перейде в режим “Випічка”, почне горіти світловий індикатор кнопки “Старт”, а на РК-екрані буде відображатися час, що залишився до кінця приготування.
- Після закінчення часу запікання пристрій видасть декілька звукових сигналів, загориться світловий індикатор кнопки “Підігрів”, мультиварка перейде в режим підігрівання їжі, а на екрані буде відображатися час “00:00”.

## ФУНКЦІЯ “СМАЖЕННЯ”

- Натисніть кнопку “Меню”, щоб вибрати функцію “Смаження” в режимі очікування, в той же час на екрані відобразиться час приготування, встановлений за замовчуванням, індикатор кнопки “Старт” почне блимати. Потім натисніть кнопку “Старт”, мультиварка перейде в режим “Смаження”, індикатор кнопки “Старт” почне світитися, а на РК-екрані буде відображатися час, що залишився до кінця приготування.
- Після закінчення часу смаження пристрій видасть декілька звукових сигналів, загориться світловий індикатор кнопки “Підігрів”, мультиварка перейде в режим підігрівання їжі, а на екрані буде відображатися час “00:00”.

**Примітка: Ця функція завжди потребує використання олії разом з продуктами. Якщо додано лише олію, на екрані може з'явитися повідомлення “E5”.**

## ФУНКЦІЯ “СУП”

**Для уникнення забруднення приладу, не слід готувати морські водорості, вівсяну крупу та інші продукти, що схильні до значного збільшення в об'ємі.**

- Помістіть відповідну кількість продуктів та води у внутрішню чашу.
- Натисніть кнопку “Меню”, щоб в режимі очікування обрати функцію “Суп”, одночасно на екрані почне відображатися час приготування, встановлений за замовчуванням і почне блимати світловий індикатор кнопки “Старт”, потім натисніть кнопку “Старт”, мультиварка перейде в режим “Суп”, почне горіти світловий індикатор кнопки “Старт”, а на РК-екрані буде відображатися час, що залишився до кінця приготування.
- Після закінчення часу приготування супу пристрій видасть декілька звукових сигналів, загориться світловий індикатор кнопки “Підігрів”, мультиварка перейде в режим підігрівання їжі, а на екрані буде відображатися час “00:00”.

## ФУНКЦІЯ “ТУШКУВАННЯ”

- Натисніть кнопку “Меню”, щоб в режимі очікування обрати функцію “Тушкування”, одночасно на екрані почне відображатися час приготування, встановлений за замовчуванням і почне блимати світловий індикатор кнопки “Старт”, потім натисніть кнопку “Старт”, мультиварка перейде в режим “Тушкування”, почне горіти світловий індикатор кнопки “Старт”, а на РК-екрані буде відображатися час, що залишився до кінця приготування.
- Після закінчення часу тушкування пристрій видасть декілька звукових сигналів, загориться світловий індикатор кнопки “Підігрів”, мультиварка перейде в режим підігрівання їжі, а на екрані буде відображатися час “00:00”.

## ФУНКЦІЯ “ПАРОВАРКА”

- Помістіть пароварку у внутрішню чашу, спочатку додайте відповідну кількість води, а потім - продукти.
- Натисніть кнопку “Меню”, щоб в режимі очікування обрати функцію “Пароварка”, одночасно на екрані почне відображатися час приготування, встановлений за замовчуванням і почне блимати світловий індикатор кнопки “Старт”, потім натисніть кнопку “Старт”, мультиварка перейде в режим “Пароварка”, загориться світловий індикатор кнопки “Старт”, а на РК-екрані буде відображатися час, що залишився до кінця приготування.
- Після закінчення часу приготування на пару пристрій видасть декілька звукових сигналів, загориться світловий індикатор кнопки “Підігрів”, мультиварка перейде в режим підігрівання їжі, а на екрані буде відображатися час “00:00”.

**Примітка:** Не кладіть їжу дуже щільно у паровий кошик.

## ФУНКЦІЯ “РИС/КРУПИ”

**Засипте в чашу необхідну кількість рису, скориставшись мірною ємністю, що входить до комплекту поставки – Fig.8. Потім залийте його холодною водою до відповідної позначки кількості “ЧАШОК” – Fig.9.**

• Закрийте кришку.

**Примітка:** Завжди спочатку додавайте рис, інакше буде забагато води.

- Натисніть кнопку “Меню”, щоб вибрати функцію “Рис/Крупи” у режимі очікування, індикатор кнопки “Старт” почне блимати, а потім натисніть кнопку “Старт”, мультиварка перейде в режим “Рис/Крупи”, індикатор кнопки “Старт” почне світитися, а на РК-екрані буде мерехтити “: : : :”.
- Після закінчення часу приготування рису/круп пристрій видасть декілька звукових сигналів, загориться світловий індикатор кнопки “Підігрів”, мультиварка перейде в режим підігрівання їжі, а на екрані буде відображатися час “00:00”.

## ФУНКЦІЯ “ПЛОВ”

Натисніть кнопку “Меню”, щоб вибрати функцію “Плов” у режимі очікування, індикатор кнопки “Старт” почне блимати, а потім натисніть кнопку “Старт”, мультиварка перейде в режим “Плов”, індикатор кнопки “Старт” почне світитися, а на РК-екрані буде мерехтити “: : : :”.

- Після закінчення часу приготування плову пристрій видасть декілька звукових сигналів, загориться світловий індикатор кнопки “Підігрів”, мультиварка перейде в режим підігрівання їжі, а на екрані буде відображатися час “00:00”.

## ФУНКЦІЯ “ДЕСЕРТ”

- Натисніть кнопку “Меню”, щоб в режимі очікування обрати функцію “Десерт”, одночасно на екрані почне відображатися час приготування, встановлений за замовчуванням і почне блимати світловий індикатор кнопки “Старт”, потім натисніть кнопку “Старт”, мультиварка перейде в режим “Десерт”, загориться світловий індикатор кнопки “Старт”, а на РК-екрані буде відображатися час, що залишився до кінця приготування.
- Після закінчення часу приготування десерту пристрій видасть декілька звукових сигналів, загориться світловий індикатор кнопки “Підігрів”, мультиварка перейде в режим підігрівання їжі, а на екрані буде відображатися час “00:00”.

## ФУНКЦІЯ “МОЛОЧНА КАША”

- Перед приготуванням візьміть потрібну кількість рису, скориставшись мірною ємністю, та добре промийте його.
- Засипте в чашу необхідну кількість рису, скориставшись мірною ємністю, що входить до комплекту поставки – Fig.8. Потім залийте його холодною водою до відповідної позначки кількості “ЧАШОК” – Fig.9. Рівень води не повинен перевищувати позначки максимальної кількості чашок.
- Ви можете збільшувати або зменшувати об’єм води відповідно до типу рису та особистих вподобань стосовно ступеня його твердості.
- Натисніть кнопку “Меню”, щоб в режимі очікування обрати функцію “Молочна каша”, одночасно на екрані почне відображатися час приготування, встановлений за замовчуванням і почне блимати світловий індикатор кнопки “Старт”, потім натисніть кнопку “Старт”, мультиварка перейде в режим “Молочна каша”, загориться світловий індикатор кнопки “Старт”, а на РК-екрані буде відображатися час, що залишився до кінця приготування.
- Після закінчення часу приготування молочної каші пристрій видасть декілька звукових сигналів, загориться світловий індикатор кнопки “Підігрів”, мультиварка перейде в режим підігрівання їжі, а на екрані буде відображатися час “00:00”.

## ФУНКЦІЯ “ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ”

- Натисніть кнопку “Меню”, щоб в режимі очікування обрати функцію “Дитяче харчування”, одночасно на екрані почне відображатися час приготування, встановлений за замовчуванням і почне блимати світловий індикатор кнопки “Старт”, потім натисніть кнопку “Старт”, мультиварка перейде в режим “Дитяче харчування”, загориться світловий індикатор кнопки “Старт”, а на РК-екрані буде відображатися час, що залишився до кінця приготування.
- Після закінчення часу приготування дитячого харчування пристрій видасть декілька звукових сигналів, загориться світловий індикатор кнопки “Підігрів”, мультиварка перейде в режим підігрівання їжі, а на екрані буде відображатися час “00:00”.

**Примітка: Після приготування дитячого харчування термін його придатності складає 1 годину.**

## ФУНКЦІЯ “ПІЦА”

- Натисніть кнопку “Меню”, щоб в режимі очікування обрати функцію “Піца”, одночасно на екрані почне відображатися час приготування, встановлений за замовчуванням і почне блимати світловий індикатор кнопки “Старт”, потім натисніть кнопку “Старт”, мультиварка

перейде в режим "Піца", загориться світловий індикатор кнопки "Старт", а на РК-екрані буде відображатися час, що залишився до кінця приготування.

- Після закінчення часу приготування піци пристрій видасть декілька звукових сигналів, загориться світловий індикатор кнопки "Підігрів", мультиварка перейде в режим підігрівання їжі, а на екрані буде відображатися час "00:00".

## ФУНКЦІЯ "РОЗІГРІВАННЯ"

На екрані почне відображатися час приготування, встановлений за замовчуванням і почне блимати світловий індикатор кнопки "Старт", потім натисніть кнопку "Старт", мультиварка перейде в режим "Розігрівання", загориться світловий індикатор кнопки "Старт", а на РК-екрані буде відображатися час, що залишився до кінця приготування.

- Після закінчення часу розігрівання пристрій видасть декілька звукових сигналів, загориться світловий індикатор кнопки "Підігрів", мультиварка перейде в режим підігрівання їжі, а на екрані буде відображатися час "00:00".

### ОБЕРЕЖНО

• Кількість охолоджених продуктів не повинна перевищувати 1/2 об'єму чаші. Занадто велику кількість їжі неможливо розігріти як слід. Повторне застосування функції "Розігрівання" або замалий об'єм їжі може призвести до підгоряння страви або зачерствіння нижнього шару.

**• Не рекомендується розігрівати густу кашу, оскільки вона може стати тістоподібною.**

**• Не розігрівайте охолоджені продукти тривалого зберігання для запобігання утворенню неприємного запаху.**

**• Щільну їжу рекомендується перевертати декілька разів під час підігрівання.**

## ФУНКЦІЯ "ЙОГУРТ"

• Натисніть кнопку "Меню", щоб в режимі очікування обрати функцію "Йогурт", одночасно на екрані почне відображатися час приготування, встановлений за замовчуванням і почне блимати світловий індикатор кнопки "Старт", потім натисніть кнопку "Старт", мультиварка перейде в режим "Йогурт", загориться світловий індикатор кнопки "Старт", а на РК-екрані буде відображатися час, що залишився до кінця приготування.

- Після закінчення часу приготування йогурту пристрій видасть декілька звукових сигналів, загориться світловий індикатор кнопки "Підігрів", мультиварка перейде в режим підігрівання їжі, а на екрані буде відображатися час "00:00".

**В цьому випадку після завершення приготування підтримувати температуру страви не потрібно.**

**Для приготування йогурту використовуйте вогнетривкі скляні ємності.**

## ВИБІР ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ЙОГУРТУ

### Молоко

#### Яке молоко слід використовувати?

Всі наші рецепти (якщо не зазначено інше) передбачають використання коров'ячого молока. Ви можете використовувати заводське молоко, наприклад, соєве, а також овече або козяче

молоко, але в такому випадку це впливатиме на густоту йогурту, що залежить від молока, що використовується. Непастеризоване молоко або молоко тривалого зберігання, а також молоко, наведене нижче, придатне для використання у вашому пристрої.

- **Стерилізоване молоко тривалого зберігання:** Цільне УВТ-молоко робить йогурт густішим. З напівзнежиреного молока отримують менш густий йогурт. Однак ви можете використати напівзнежирене молоко та додати один-два стакани сухого молока.
- **Пастеризоване молоко:** це молоко робить йогурт жирнішим з невеликою пінкою зверху.
- **Непастеризоване молоко** (домашнє молоко): треба кип'ятити. Також рекомендується кип'ятити його тривалий час. Використання цього типу молока без попереднього кип'ятіння може становити небезпеку для вашого здоров'я. Перед використанням у приладі його слід охолодити. Культивування з використанням йогурту, приготованого на непастеризованому молоці, не рекомендується.
- **Сухе молоко:** з сухого молока отримують дуже жирний йогурт. Дотримуйтеся інструкцій, зазначених на коробці виробника.

**Обирайте цільне молоко, переважно пастеризоване та стерилізоване.**

**Непастеризоване (свіже) або пастеризоване молоко слід кип'ятити, потім охолоджувати, також необхідно збирати пінку.**

## **Закваска для йогурту**

Готується:

- або з **натурального йогурту**, купленого в магазині, з якомога більшим терміном зберігання; такий йогурт буде містити більш активний фермент для приготування більш густого йогурту.
- або з **закваски, отриманої шляхом сублимаційного сушіння**. У даному випадку дотримуйтеся інструкцій, зазначених на упаковці. Такі закваски можна знайти в супермаркетах, аптеках та деяких магазинах здорового харчування.
- або з **щойно приготованого йогурту**: це має бути натуральний та щойно приготований йогурт. Цей спосіб називається культивуванням. Після здійснення п'яти культивувань, йогурт, що використовується, втрачає активні ферменти, отже консистенція може вийти менш густою. У такому разі вам потрібно знову купити йогурт у магазині, або скористатися закваскою, отриманою шляхом сублимаційного сушіння.

**Якщо ви прокип'ятили молоко, зачекайте, поки воно охолоне до кімнатної температури, перш ніж додати закваску.**

**Занадто висока температура може призвести до втрати корисних властивостей закваски.**

## **Час бродіння**

- Час бродіння йогурту становить від 6 до 12 годин, залежно від ігредієнтів, взятих за основу, та очікуваного результату.



- Після завершення процесу приготування йогурту його слід поставити в холодильник щонайменше на 4 години. Він може зберігатися в холодильнику максимум 7 днів.

## ФУНКЦІЯ “СПАГЕТТІ”

- Натисніть кнопку “Меню”, щоб в режимі очікування обрати функцію “Спагетті”; одночасно на екрані почне відображатися час приготування, встановлений за замовчуванням і почне блимати світловий індикатор кнопки “Старт”, потім натисніть кнопку “Старт”, мультиварка перейде в режим “Спагетті”, загориться світловий індикатор кнопки “Старт”, а на РК-екрані буде відображатися час, що залишився до кінця приготування.
- Після закінчення часу приготування спагетті пристрій видасть декілька звукових сигналів, загориться світловий індикатор кнопки “Підігрів”, мультиварка перейде в режим підігрівання їжі, а на екрані буде відображатися час “00:00”.

## ФУНКЦІЯ “МУЛЬТИШЕФ”

- Натисніть та утримуйте кнопку “Меню”, щоб в режимі очікування обрати функцію “МУЛЬТИШЕФ”, спочатку мультиварка перейде в режим налаштувань “МУЛЬТИШЕФ 1”, при цьому на екрані буде відображатися температура та час приготування, встановлений за замовчуванням та почне блимати світловий індикатор кнопки “Старт”.
- Існує 2 можливості налаштування режиму МУЛЬТИШЕФ: По-перше, за потреби, ви можете відрегулювати рівень температури та час приготування. По-друге, ви можете натиснути кнопку “Меню”, щоб обрати потрібну програму приготування, за потреби, ви можете відрегулювати температуру та час приготування обраної програми. Нарешті, ви можете натиснути кнопку “Старт”, щоб розпочати приготування або обрати режим “Мультишеф 2” натискаючи кнопку “Меню” протягом тривалого часу і слідуючи тій самій логіці при наступних налаштуваннях.
- Після закінчення часу приготування в режимі “МУЛЬТИШЕФ 1” пристрій видасть звуковий сигнал і мультиварка перейде в режим приготування “МУЛЬТИШЕФ 2”.
- Після закінчення часу приготування в режимі “МУЛЬТИШЕФ” пристрій видасть декілька звукових сигналів, загориться світловий індикатор кнопки “Підігрів”, мультиварка перейде в режим підігрівання їжі, а на екрані буде відображатися час “00:00”.
- Мультиварка може зберігати ваші налаштування в режимі “Мультишеф”. Коли ви ввімкнете ваш пристрій і виберете режим “Мультишеф”, вам будуть доступні настройки з попереднього використання. Якщо ви хочете розпочати установку, то необхідно натиснути 3 кнопки одночасно: “Температура”, “Відкладений старт/Таймер” і клавішу вибору “Типу продукту”.

### Примітка:

- **Деякі програми приготування є повністю автоматичними, отже в такому разі регулювання температури та/або часу приготування є неможливим.**
- **Мультиварка може запам'ятовувати налаштування температури та часу приготування в режимі “МУЛЬТИШЕФ” для наступного використання.**
- **Задля захисту пристрою існують обмеження для налаштування температури/часу в режимі “МУЛЬТИШЕФ”:**

**В діапазоні 40-100°C час приготування складає від 1 хв до 9 год.**

**В діапазоні 105-160°C час приготування складає від 1 хв до 2 год.**

## КНОПКА “ПІДІГРІВ/ВІДМІНА”

Натисніть кнопку “Підігрів/Відміна” в режимі очікування, індикатор функції “Підігрів/Відміна” почне світитися, а на екрані відобразатиметься “00:00” і мультиварка перейде в режим підігріву.

• Натискання кнопки “Підігрів/Відміна” під час налаштування функції або під час приготування скасує всі дані налаштування та призводить до переходу в режим очікування.

## КНОПКА “ВІДКЛАДЕННЯ СТАРТУ/ТАЙМЕР”

• Натисніть кнопку “Меню”, щоб вибрати необхідну функцію, індикатор почне блимати. Якщо вам потрібно зробити попередні налаштування, натискайте кнопку “Відкладення старту/Таймер” до тих пір, поки відкладений старт не відобразиться на екрані.

• Обравши функцію, натисніть кнопку “Відкладення старту/Таймер” (непарну кількість разів), щоб перейти в режим налаштування таймера. Почне блимати назва відповідної функції, а на РК-екрані буде відобразитися час приготування, встановлений за замовчуванням. Тепер ви можете натиснути кнопку “Години” або “Хвилини” для налаштування таймера.

### **Примітка.**

**• Час відкладеного старту включає в себе час приготування (це означає, що коли час відкладеного старту спливе, процес приготування їжі також завершиться).**

## КНОПКА ВИБОРУ ТЕМПЕРАТУРИ

Можна регулювати температуру приготування для режимів “Випічка”, “Смаження”, “Десерт” і “Мультишеф” (див. таблицю на сторінках 29-30).

Натисніть кнопку “Температура”, як тільки ви оберете необхідну функцію і натисніть “+” або “-” для встановлення бажаної температури.

Натисніть кнопку “Старт”, щоб розпочати приготування.

## ПО ЗАКІНЧЕННЮ ПРИГОТУВАННЯ

- Відкрийте кришку – fig.1.
- Слід обережно поводитися з гарячою чашею або паровим кошиком, та користуватися прихватками – fig.11.
- Для накладання їжі використовуйте ложку, що входить до комплекту поставки приладу, та закривайте кришку.
- Їжа, яка залишається в чаші, зберігатиме температуру протягом 24 годин.
- Натисніть кнопку “Підігрів/Відміна”, щоб вийти з режиму підігрівання їжі.
- Від’єднайте прилад від мережі живлення.

## ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ

• Прилад має функцію пам’яті. В разі вимкнення електроживлення мультиварка запам’ятає параметри приготування безпосередньо перед вимкненням та продовжить процес приготування, якщо електроживлення буде відновлено протягом 2 секунд. Якщо електроживлення не буде відновлено протягом 2 секунд, прилад скасує попередні настройки приготування та повернеться в режим очікування.

• Не відкривайте кришку під час приготування для більшої ефективності.

## ОЧИЩЕННЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Переконайтеся, що прилад від'єднаний від мережі живлення та повністю охолонув, перш ніж приступити до очищення та технічного обслуговування.
- Настійно рекомендується чистити прилад після кожного використання за допомогою губки – fig.12.
- Чашу, паровий кошик, парову решітку та аксесуари (мірний стаканчик, ложку для рису та столову ложку) можна мити в посудомийній машині – fig.13.

### Чаша, паровий кошик

- Чашу та паровий кошик можна мити в посудомийній машині.
- Якщо їжа пристала до дна, ви можете налити воду в чашу на деякий час, перш ніж помити ємність.
- Ретельно висушіть чашу.

### Догляд за чашею

Що стосується чаші, ретельно дотримуйтеся інструкцій, наведених нижче:

- Для збереження високої якості чаші не рекомендується зіскрібати їжу з її поверхні.
- Переконайтеся, що чашу встановлено назад в мультиварку.
- Використовуйте пластикову ложку, що входить до комплекту поставки, або дерев'яну, але не використовуйте металеву ложку для запобігання пошкодженню поверхні чаші – fig.14.
- Для запобігання іржавінню не наливайте в чашу оцет.
- Колір поверхні чаші може змінитися як після першого, так і після більш тривалого використання. Зміна кольору пов'язана з впливом пари та води, та це жодним чином не впливає на ефективність використання мультиварки та не становить будь-якої загрози для вашого здоров'я. Її подальше використання повністю безпечно.

### Очищення мікроклапана регулювання тиску

- При очищенні мікроклапана регулювання тиску його слід зняти з кришки – fig.15 та відкрити, повертаючи в напрямку "open" (відкрити) – fig.16a та 16b. Після очищення його слід витерти насухо та поєднати разом два трикутники на двох частинах та повернути клапан в напрямку "close" (закрити), потім встановити його на місце на кришці мультиварки – fig.17a та 17b.

### Очищення та догляд за іншими деталями пристрою

- Від'єднайте прилад від мережі живлення перед очищенням.
- Очистіть зовнішню поверхню мультиварки – fig.18, а також внутрішню поверхню кришки та шнур живлення за допомогою вологої тканини та витріть все насухо. Не використовуйте абразивні речовини.

## КЕРІВНИЦТВО З ВИЯВЛЕННЯ ТА УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Опис несправності	Причини	Способи усунення
Не працює жодний індикатор та відсутнє нагрівання.	Мультиварка не під'єднана до мережі живлення.	Переконайтеся, що мережевий штепсель надійно вставлено в корпус виробу.
Не працює жодний індикатор, але нагрівання здійснюється.	Проблема підключення індикатора або індикатор пошкоджено.	Віднести прилад до офіційного сервісного центру для виконання ремонту.
Вітик пари під час використання.	Кришку нещільно закрито.	Відкрити та знову закрити кришку.
	Мікроклапан регулювання тиску розташовано неналежним чином.	Зупинити процес приготування (від'єднати пристрій від мережі живлення) та перевірити чи клапан регулювання тиску зібраний належним чином (2 частини заблоковано разом) та правильність розташування клапану.
	Пошкоджено ущільнювач кришки або мікроклапан регулювання тиску.	Віднести прилад до офіційного сервісного центру для виконання ремонту.
Напівготовий рис або занадто тривалий час приготування	Забагато або недостатньо води для кількості рису, що готується.	Звернутися до таблиці з рекомендаціями щодо кількості води.
Не відбувається автоматичне підігрівання (прилад залишається в режимі приготування або відсутнє нагрівання).		Віднести прилад до офіційного сервісного центру для виконання ремонту.
E0	Ланцюг верхнього датчика розімкнутий або відбулося коротке замикання.	Відправити прилад до офіційного сервісного центру для ремонту.
E1	Ланцюг верхнього датчика розімкнутий або відбулося коротке замикання.	
E2	Ланцюг датчика індукційної котушки розімкнутий або сталося коротке замикання.	
E3	Надто висока температура.	Зупинити приготування та перезапустити програму. Якщо проблему не вирішено, віднести прилад до офіційного сервісного центру для виконання ремонту.
E5	Відсутня чаша.	Вставити чашу всередину приладу, потім від'єднати і знову під'єднати прилад до мережі живлення та перезапустити програму.

**Примітка:** в разі деформації внутрішньої чаші її більше не слід використовувати, треба здійснити заміну, звернувшись до офіційного сервісного центру.

## СИПАТТАМАСЫ

1. Бу себеті
2. Су мен күріш мөлшерінің деңгейлері
3. Тат баспайтын болаттан жасалған алынбаслы ыдысы
4. Өлшегіш ыдыс
5. Күріш қасық
6. Сорпа қасық
7. Қақпағы
8. Алынбалы ішкі бу қалқаны
9. Микро қысым клапаны
10. Қақпағын ашатын түйме
11. Құлағы
12. Басқару панелі
- a. “ЖЫЛУДЫ САҚТАУ/БАС ТARTУ” түймесі
- ә. “+/-” түймесі
- б. “КЕЙІН ҚОСУ/ТАЙМЕР” түймесі
- в. “МӘЗІР/АСПАЗ РЕЖИМІ” түймесі
- г. “ІСКЕ ҚОСУ” түймесі
- д. “ТЕМПЕРАТУРА” түймесі
- е. “ТАМАҚ ТҮРІ” түймесі
13. Функция индикаторлары
- a. “ТАМАҚ ТҮРІ” функциясы
- ә. “КӨКӨНІС” функциясы
- б. “БАЛЫҚ” функциясы
- в. “ҚҰС” функциясы
- г. “ЕТ” функциясы
- ғ. “КЕЙІН ҚОСУ” функциясы
- д. “ТАЙМЕР” функциясы
- е. “АСПАЗ РЕЖИМІ 1” функциясы
- ж. “АСПАЗ РЕЖИМІ 2” функциясы
- з. “НАН ПІСІРУ” функциясы
- и. “ҚУЫРУ” функциясы
- й. “СОРПА” функциясы
- к. “БҰҚТЫРУ” функциясы
- қ. “БУФА ПІСІРУ” функциясы
- л. “КҮРІШ/ЖАРМА” функциясы
- м. “ПАЛАУ” функциясы
- н. “ДЕСЕРТ” функциясы
- о. “СҮТТІ БОТҚА” функциясы
- ә. “СӘБИ ТАМАҒЫ” функциясы
- п. “ПИЦЦА” функциясы
- р. “ЖЫЛЫТУ” функциясы
- с. “ЙОГУРТ” функциясы
- т. “СПАГЕТТИ” функциясы
- у. “АСПАЗ РЕЖИМІ” функциясы
14. Корпусы
15. Қуат сымы

## БІРІНШІ РЕТ ҚОЛДАНҒАНДА

### Құралдың орамын ашыңыз

- Құралды орамынан шығарып, жабдықтары мен құжаттарын ашыңыз.
- Қақпағын корпусында орналасқан ашу түймесін басып ашыңыз - fig. 1.

**Нұсқауларын мұқият оқып, қолдану әдістерін орындаңыз.**

### Құралды тазалау

- Тот баспайтын болаттан жасалған тостағанды - fig.3a, бу қалқанын және қысым клапанын - fig.3a және 3b шығарыңыз.
- Аяқты, клапанды және бу қалқанын спонж және ыдыс жуатын сұйықтықпен жуыңыз.
- Құрылғының ішін және қақпағын дымқыл матамен сүртіңіз.
- Әбден құрғатыңыз.
- Жабдықтарын қайтадан орындарына салыңыз. Бу қалқанын құрылғының жоғарғы қақпағына дұрыстап орналастырыңыз. Одан кейін, бу қақпағын 2 жиектемеге салып, үстінен басып, бекітіңіз. Алынбалы сымын құрылғының негізіндегі ұяға орнатыңыз.

## ҚҰРАЛ СИПАТТАМАСЫ

- Қуат сымы құрал корпусындағы саңылауға орнатылып, желіге қосылған кезде мультипісіргіш 2 рет “бип-бип” деген сигнал беріп, құралдың басқару тақтасындағы барлық түймелер аз уақытқа жанады. Құрылғы күту режиміне енеді, енді сізге мәзір функцияларын қалауыңызша таңдауыңызға болады.
- Пісіру уақытының соңында құрылғы 24 сағатқа дейін қосылып тұратын жылы күйінде сақтау режиміне автоматты түрде ауысады.
- Құралды ыдыс жуу машинасында жууға болмайды.
- Желіге қосылып тұрған кезде немесе тамақ пісіп болғаннан кейін бірден құралдың ішкі жағына қол тигізбеңіз.
- Құрылғы қосылып тұрғанда немесе пісіру аяқтала салысымен құрылғыны көтермеңіз.

## ПІСІРУГЕ ӘЗІРЛІК

### Ингредиенттерді өлшеу - Аяқтың ең жоғарғы сыйымдылық деңгейі

- Құралдың ішіндегі сандық белгілер - күріш әзірлеген кездегі су мөлшерін өлшеуге арналған ыдыс саны.
- Құрылғымен бірге жеткізілген пластмасса өлшегіш кесе суды емес, күрішті өлшеуге арналған. Өлшегіш кесенің 1 деңгейі 150 г күрішке тең.
- Пайдаланушылар күріштің түріне және қажетті дәміне қарай су мөлшерін азайтуына немесе көбейтуіне болады.
- Аймақтардағы кернеу талаптары әртүрлі болғандықтан, күріш пен судың аздап тасуы қалыпты жағдай.
- Су мен күріштің ең көп мөлшері аяқтың ішіндегі ең жоғарғы белгіден аспауы тиіс.

Ингредиенттер мен суды ең жоғарғы деңгейден асырмаңыз.

### Бумен пісіргенде

- Су мөлшері әрқашан дұрыс болуы керек және бу себетінің түбінен төмен болуы тиіс.
- Егер деңгейінен асырып су құйсаңыз, пісіру барысында ыдыстан су ағуы мүмкін.
- Аяқтың үстіне бу себетін салыңыз - fig.4.
- Ингредиенттерді себетке салыңыз.

## БАРЛЫҚ ФУНКЦИЯЛАРЫ ҮШІН

- Тостағанның сыртқы қабатын мұқият сүртіңіз, әсіресе түп жағына аса назар аударыңыз. Құрал корпусы мен тостағанның арасына ешқандай құрам-бөлшектердің не сұйықтықтың тиіп кетпегендігіне көз жеткізіңіз - fig.5.
- Аяқты құрылғыға салып, орнына дұрыс орнатылуын қадағалаңыз - fig.6.
- Бу қалқанының дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.
- Қақпағын “сырт” өткізіп, орнына түсіріңіз.
- Қуат сымын негіздегі ұяшыққа қосып, екінші ұшын қуат көзіне жалғаңыз.
- Жоғары аталған әрекеттердің барлығын орындамай, құрылғыны іске қоспаңыз.

**Бу шығатын тесігіне қолыңызды жақындатпаңыз, күйіп қалу қаупі бар - fig.10.**

**Қате шығып, таңдалған пісіру мезірін өзгерту қажет болса, “Бас тарту” түймесін басып, қажетті мезірді таңдаңыз.**

**Құралмен жабдықталған ішкі тостағанды қолданыңыз.**

**Аяғы ішінде болмаса, құралға ингредиенттерді салуға немесе су құюға болмайды.**

## КҮРІШТІҢ ЖАҚСЫ ПІСУІ ҮШІН ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР

- Күрішті өлшеп елекке салып, жақсылап ағын сумен ұзақ жуыңыз (ризотто жасағанда ғана күрішті шаймаған дұрыс). Содан кейін күрішті тостағанға салып, судың тиісті мөлшерін құйыңыз.
- Біркелкі пісуі үшін күрішті тостағанның түбіне тегістеп жайыңыз.
- Суды сорпамен алмастыруға болады. Бірақ сорпамен піскенде, ыдыстың түбіндегі күріш қоңырлануы мүмкін.
- Күріш пісіп жатқанда, қақпақты ашпаңыз, өйткені бу шығып, пісу уақыты мен тамақтың дәмі өзгеруі мүмкін.
- Күріш дайын болғанда, яғни “ЖЫЛУДЫ САҚТАУ” индикаторлық шамы жанғанда, күріш бөлек-бөлек болып төгіліп тұруы үшін тамақты араластырып, күріш пісіргіштің ішінде тағы бірнеше минутқа қалдырыңыз.

## КҮРІШ ПІСІРУ КЕСТЕСІ

- Төмендегі кестеде әртүрлі күріш түрлерін пісіру нұсқаулары берілген. Жақсы нәтижеге жету үшін, жабысқақ келетін және ыдыс түбіне жабысып қалатын ‘жылдам пісетін күріш’ орнына кәдімгі күріш түрлерін қолдануға кеңес береміз. Қоңыр немесе жабайы күріштерді пісіруге қажетті су мөлшерін төмендегі кестеден қараңыз.
- Бір кесе ақ күрішті пісіру үшін (2 шағын немесе 1 үлкен порция), 1 өлшегіш кесе ақ күріш және бір жарым өлшегіш кесе су қолданыңыз. Кейбір күріш түрлерінің 1 кесесін пісіргенде ыдыстың түбіне аздап күріш жабысып қалуы қалыпты жағдай. Күріштің басқа мөлшерін пісіру үшін төмендегі кестені қараңыз.
- Су + күріштің ең көп мөлшері аяқтың ішіндегі ең жоғарғы белгіден аспауы тиіс - fig.7. Күріш түріне қарай судың мөлшерін бейімдеу қажет болуы мүмкін. Төмендегі кестені қараңыз.

**Ақ күрішті пісіру нұсқаулығы - 10 өлшегіш кесе**

Өлшегіш кесемен өлшенген күріш	Ақ күріш салмағы	Аяқтағы су деңгейі ( + күріш)	Порция
2	300 г	2 кесе белгісі	3-4 порция
4	600 г	4 кесе белгісі	5-6 порция
6	900 г	6 кесе белгісі	8-10 порция
8	1200 г	8 кесе белгісі	13-14 порция
10	1500 г	10 кесе белгісі	16-18 порция

Бағдарламалар	Қолдан	Автоматты	Тамақ түрі	Таймер (минут)			Кейін қосу		Температура (°C)		Жылуды сақтау
				Әдепкі	Ауқым	өр	Ауқым	өр	Ауқым	өр	
Нан пісіру	13	4	Көкөніс	20	5-120	5	Пісіру уақыты ~ 24 сағат	5	100-160	5	24 сағат
			Балық	10							
			Құс	40							
			Ет	50							
Қуыру	13	-	-	20	5-90	1	-	-	100-160	5	24 сағат
Сорпа	-	4	Көкөніс	20	10-180	5	Пісіру уақыты ~ 24 сағат	-	-	-	24 сағат
			Балық	25							
			Құс	30							
			Ет	60							
Бұқтыру	2	4	Көкөніс	20	20 мин-9 сағат	5	Пісіру уақыты ~ 24 сағат	-	90-100	-	24 сағат
			Балық	25							
			Құс	30							
			Ет	40							
Буға пісіру	-	4	Көкөніс	10	5-180	5	Пісіру уақыты ~ 24 сағат	-	-	-	24 сағат
			Балық	20							
			Құс	25							
			Ет	35							
Күріш/ Жарма	-	1	-	-	-	-	1h-24h	-	-	-	24 сағат
Палау	-	1	-	-	-	-	1h-24h	-	-	-	24 сағат
Десерт	13	-	-	40	5-240	5	Пісіру уақыты ~ 24 сағат	5	100-160	5	24 сағат
Сүтті ботқа	-	1	-	10	5-120	5	Пісіру уақыты ~ 24 сағат	-	-	-	24 сағат
Сәби тамағы	-	1	-	30	5-120	5	Пісіру уақыты ~ 24 сағат	-	-	-	24 сағат
Пицца	-	1	-	40	30-120	5	Пісіру уақыты ~ 24 сағат	-	-	-	24 сағат
Жылыту	2	-	-	20	10-60	5	Пісіру уақыты ~ 24 сағат	-	85-100	-	24 сағат
Йогурт	-	1	-	8h	1 сағат-24 сағат	30	-	-	-	-	-
Спагетти	-	1	-	25	10-120	1	Пісіру уақыты ~ 24 сағат	-	-	-	24 сағат
Аспаз режимі	2	-	-	30	1 мин.-9 сағат	1	-	5	40-160	5	-
Жылуды сақтау	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	24 сағат
Бағдарламалар	46	23									
Барлығы	69										

KK

**НАН ПІСІРУ, ҚУЫРУ ЖӘНЕ ДЕСЕРТ ӘЗІРЛЕУ РЕЖИМДЕРІНДЕ БУ СЕБЕТІН ҚОЛДАНУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.**

**“МӘЗІР” ТҮЙМЕСІ**

- Күту күйінде тұрғанда, “Мәзір” түймесін басу арқылы мына функциялар арасында ауыстыруға болады: Нан пісіру > Қуыру > Сорпа > Бұқтыру > Буға пісіру > Күріш Жарма > Палау > Десерт > Сүтті ботқа > Сәби тамағы > Пицца > Жылыту > Йогурт > Спагетти > Аспаз режимі

- “Іске қосу” түймесінің шамы жымыңдап, тиісті функция мәтіні мен “Іске қосу” шамы жыпылықтайды, экранда әр функцияның әдепкі пісіру уақыты көрсетіледі (“Күріш/Жарма”, “Палау” режимдерінен басқа).

**Ескертпе: Құрылғы істеп тұрғанда, “Мәзір” түймесін басудың мағынасы жоқ.**

## “ТАМАҚ ТҮРІ” ТҮЙМЕСІ

Кейбір функциялар үшін тағам түрлері берілген, оның ішінде көкністер, балық, құс еті немесе ет.

- Қажетті пісіру функциясын таңдағаннан кейін, “ТАМАҚ ТҮРІ” түймесін басып, тамақ түрін таңдаңыз, тиісті тамақ түрі жыпылықтайды.
- Құрал әдетте көкөністерді әзірлеу режимін қолданады.
- Палау немесе күріш/жарма функцияларынан басқа дисплейде уақыт пен температураның тұрақты бағдарламаланған орнатулары көрсетіледі.

## “НАН ПІСІРУ” ФУНКЦИЯСЫ

- Күту күйінде “Мәзір” түймесімен “Нан пісіру” функциясын таңдаңыз, экранда әдепкі пісіру уақыты көрсетіледі, “Іске қосу” шамы жыпылықтайды, сонда “Іске қосу” түймесін басыңыз, мультипісіргіш “Нан пісіру” күйіне өтіп, “Іске қосу” шамы жанады және СКД экранында қалған уақыт көрсетіледі.

- “Нан пісіру” уақыты аяқталғанда, бірнеше рет “бип-бип” деген сигнал беріліп, “Жылуды

сақтау” шамы жанады да, мультипісіргіш жылуды сақтау күйіне өтіп, экранда “00:00” жазуы көрсетіледі.

## “ҚУЫРУ” ФУНКЦИЯСЫ

- “Қуыру” бағдарламасын таңдау үшін “Мәзір” түймесін басыңыз. Экран бетінде тұрақты бағдарламаланған уақыт көрсетіліп, “Іске қосу” түймесінің шамы жыпылықтай бастайды. “Іске қосу” түймесін басыңыз: құрал “Қуыру” режимінде тағам әзірлей бастайды, “Іске қосу” түймесі жанып тұрады, ал экранда қалған уақыт көрсетіледі.

- “Қуыру” уақыты біткенде, бірнеше рет “бип-бип” деген сигнал беріліп, “Жылуды сақтау” шамы жанады да, мультипісіргіш жылуды сақтау күйіне өтіп, экранда “00:00” жазуы көрсетіледі.

**Ескертпе: Бұл функцияны міндетті түрде май мен азық-түлік бірге салынғанда қолданыңыз. Май ғана құйылса, экранда “E5” хабары көрсетілуі мүмкін.**

## “СОРПА” ФУНКЦИЯСЫ

**Бітеліп қалмауы үшін балдыр, сұлы сияқты көбіктеніп, мультипісіргіштің ішін толтырып жіберетін азық-түліктерді пісірмеген жөн.**

- Ішкі қазанға азық-түлікті салып, судың тиісті мөлшерін құйыңыз.
- Күту күйінде “Мәзір” түймесімен “Сорпа” функциясын таңдаңыз, экранда әдепкі пісіру уақыты көрсетіледі, “Іске қосу” шамы жыпылықтайды, сонда “Іске қосу”

түймесін басыңыз, мультипісіргіш “Сорпа” күйіне өтіп, “Іске қосу” шамы жанады және СКД экранында қалған уақыт көрсетіледі.

- “Сорпа” уақыты біткенде, бірнеше рет “бип-бип” деген сигнал беріліп, “Жылуды сақтау” шамы жанады да, мультипісіргіш жылуды сақтау күйіне өтіп, экранда “00:00” жазуы көрсетіледі.

## “БҰҚТЫРУ” ФУНКЦИЯСЫ

- Күту күйінде “Мәзір” түймесімен “Бұқтыру” функциясын таңдаңыз, экранда әдепкі пісіру уақыты көрсетіледі, “Іске қосу” шамы жыпылықтайды, сонда “Іске қосу” түймесін басыңыз, мультипісіргіш “Бұқтыру” күйіне өтіп, “Іске қосу” шамы жанады және СКД экранында қалған уақыт көрсетіледі.
- “Бұқтыру” уақыты біткенде, бірнеше рет “бип-бип” деген сигнал беріліп, “Жылуды сақтау” шамы жанады да, мультипісіргіш жылуды сақтау күйіне өтіп, экранда “00:00” жазуы көрсетіледі.

КК

## “БУҒА ПІСІРУ” ФУНКЦИЯСЫ

- Буға пісіргішті ішкі қазанға орналастырып, қажетті су мөлшерін құйып, тиісті азық-түлік мөлшерін салыңыз.
- Күту күйінде “Мәзір” түймесімен “Буға пісіру” функциясын таңдаңыз, экранда әдепкі пісіру уақыты көрсетіледі, “Іске қосу” шамы жыпылықтайды, сонда “Іске қосу” түймесін басыңыз, мультипісіргіш “Буға пісіру” күйіне өтіп, “Іске қосу” шамы жанады және СКД экранында қалған уақыт көрсетіледі.
- “Буға пісіру” уақыты біткенде, бірнеше рет “бип-бип” деген сигнал беріліп, “Жылуды сақтау” шамы жанады да, мультипісіргіш жылуды сақтау күйіне өтіп, экранда “00:00” жазуы көрсетіледі.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: БУ СЕБЕТІНДЕГІ ТАҒАМДЫ ТЫМ ТЫҒЫЗДАП САЛУҒА БОЛМАЙДЫ**

## “КҮРІШ/ЖАРМА” ФУНКЦИЯСЫ

- **Жинақтағы өлшегіш кесенің көмегімен өлшеп, күріштің қажетті мөлшерін тостағанға салыңыз - Fig.8. Содан кейін тостағанның ішіндегі тиісті “КЕСЕ” белгісіне дейін су толтырыңыз - Fig.9.**

- Қақпағын жабыңыз.

**Ескертпе: Күрішті бірінші салу керек, өйтпесе су көп болып кетеді.**

- “Күріш/Жарма” бағдарламасын таңдау үшін “Мәзір” түймесін басыңыз. “Іске қосу” түймесінің көрсеткіші жыпылықтай бастайды. “Іске қосу” түймесін басыңыз: құрал “Күріш/Жарма” режимінде тағам әзірлей бастайды, “Іске қосу” түймесі жанып тұрады, ал экранда “:::” белгілері пайда болады.
- “Күріш/Жарма” уақыты біткенде, бірнеше рет “бип-бип” деген сигнал беріліп, “Жылуды сақтау” шамы жанады да, мультипісіргіш жылуды сақтау күйіне өтіп, экранда “00:00” жазуы көрсетіледі.

## “ПАЛАУ” ФУНКЦИЯСЫ

“Палау” бағдарламасын таңдау үшін “Мәзір” түймесін басыңыз. “Іске қосу” түймесінің көрсеткіші жыпылықтай бастайды. “Іске қосу” түймесін басыңыз: құрал “Палау” режимінде тағам әзірлей бастайды, “Іске қосу” түймесі жанып тұрады, ал экранда “:::” белгілері пайда болады.

- “Палау” уақыты біткенде, бірнеше рет “бип-бип” деген сигнал беріліп, “Жылуды сақтау” шамы жанады да, мультипісіргіш жылуды сақтау күйіне өтіп, экранда “00:00” жазуы көрсетіледі.

## “ДЕСЕРТ” ФУНКЦИЯСЫ

- Күту күйінде “Мәзір” түймесімен “Десерт” функциясын таңдаңыз, экранда әдепкі пісіру уақыты көрсетіледі, “Іске қосу” шамы жыпылықтайды, сонда “Іске қосу” түймесін басыңыз, мультипісіргіш “Десерт” күйіне өтіп, “Іске қосу” шамы жанады және СҚД экранында қалған уақыт көрсетіледі.
- “Десерт” уақыты біткенде, бірнеше рет “бип-бип” деген сигнал беріліп, “Жылуды сақтау” шамы жанады да, мультипісіргіш жылуды сақтау күйіне өтіп, экранда “00:00” жазуы көрсетіледі.

## “СҮТТІ БОТҚА” ФУНКЦИЯСЫ

- Пісіру алдында күріштің қажетті мөлшерін өлшегіш кесемен өлшеп алып, жақсылап жуыңыз.
- Жинақтағы өлшегіш кесенің көмегімен өлшеп, күріштің қажетті мөлшерін тостағанға салыңыз - Fig.8, Содан кейін тостағанның ішіндегі тиісті “КЕСЕ” белгісіне дейін су толтырыңыз - Fig.9. Су максималды деңгейден аспауы керек.
- Күріштің түріне және піскен күріш қаттылығына байланысты судың мөлшерін азайтуға немесе көбейтуге болады.
- Күту күйінде “Мәзір” түймесімен “Сүтті ботқа” функциясын таңдаңыз, экранда әдепкі пісіру уақыты көрсетіледі, “Іске қосу” шамы жыпылықтайды, сонда “Іске қосу” түймесін басыңыз, мультипісіргіш “Сүтті ботқа” күйіне өтіп, “Іске қосу” шамы жанады және СҚД экранында қалған уақыт көрсетіледі.
- “Сүтті ботқа” уақыты біткенде, бірнеше рет “бип-бип” деген сигнал беріліп, “Жылуды сақтау” шамы жанады да, мультипісіргіш жылуды сақтау күйіне өтіп, экранда “00:00” жазуы көрсетіледі.

## “СӘБИ ТАМАҒЫ” ФУНКЦИЯСЫ

- Күту күйінде “Мәзір” түймесімен “Сәби тамағы” функциясын таңдаңыз, экранда әдепкі пісіру уақыты көрсетіледі, “Іске қосу” шамы жыпылықтайды, сонда “Іске қосу” түймесін басыңыз, мультипісіргіш “Сәби тамағы” күйіне өтіп, “Іске қосу” шамы жанады және СҚД экранында қалған уақыт көрсетіледі.
- “Сәби тамағы” уақыты біткенде, бірнеше рет “бип-бип” деген сигнал беріліп, “Жылуды сақтау” шамы жанады да, мультипісіргіш жылуды сақтау күйіне өтіп, экранда “00:00” жазуы көрсетіледі.

## “ПИЦЦА” ФУНКЦИЯСЫ

- Күту күйінде “Мәзір” түймесімен “Пицца” функциясын таңдаңыз, экранда әдепкі пісіру уақыты көрсетіледі, “Іске қосу” шамы жыпылықтайды, сонда “Іске қосу” түймесін басыңыз, мультипісіргіш “Пицца” күйіне өтіп, “Іске қосу” шамы жанады және СКД экранында қалған уақыт көрсетіледі.
- “Пицца” уақыты біткенде, бірнеше рет “бип-бип” деген сигнал беріліп, “Жылуды сақтау” шамы жанады да, мультипісіргіш жылуды сақтау күйіне өтіп, экранда “00:00” жазуы көрсетіледі.

## “ЖЫЛЫТУ” ФУНКЦИЯСЫ

Құралды іске қосқан кезде дисплейде таңдалған режим көрсетіліп, “Іске қосу” шамы жыпылықтайды, сонда “Іске қосу” түймесін басыңыз, мультипісіргіш “Жылыту” күйіне өтіп, “Іске қосу” шамы жанады және СКД экранында қалған уақыт көрсетіледі.

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:

- 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.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: ТЫҒЫЗ ТАҒАМ ТҮРЛЕРІ ҮШІН ЖЫЛЫТУ ПРОЦЕССИ КЕЗІНДЕ ТОСТАҒАН ІШІНДЕГІ ҚҰРАМ-БӨЛІКТЕРДІ БІРНЕШЕ РЕТ АРАЛАСТЫРУ ҰСЫНЫЛАДЫ.

## “ЙОГУРТ” ФУНКЦИЯСЫ

- Күту күйінде “Мәзір” түймесімен “Йогурт” функциясын таңдаңыз, экранда әдепкі пісіру уақыты көрсетіледі, “Іске қосу” шамы жыпылықтайды, сонда “Іске қосу” түймесін басыңыз, мультипісіргіш “Йогурт” күйіне өтіп, “Іске қосу” шамы жанады және СКД экранында қалған уақыт көрсетіледі.
- “Йогурт” уақыты біткенде, бірнеше рет “бип-бип” деген сигнал беріліп, “Жылуды сақтау” шамы жанады да, мультипісіргіш жылуды сақтау күйіне өтіп, экранда “00:00” жазуы көрсетіледі.

**Бұл режимде тамақ дайындалып болғанда, жылуды сақтау функциясы қосылмайды. Йогуртты ыстыққа тезімді шыны ыдыстарға салып дайындау қажет.**

### Сүт

#### Қандай сүт алған дұрыс?

Барлық рецептерімізде (басқаша көрсетілмесе) сиыр сүті қолданылады. Соя сүті сияқты жасанды сүт немесе қой не ешкі сүтін де пайдалануға болады, бірақ ондай

жағдайда қолданылған сүтке байланысты йогурттың қоюлығы әрқалай болады. Шикі сүт немесе ұзақ сақталатын сүт және төменде сипатталған барлық сүт түрлері құрылғыда йогурт дайындауға жарайды:

- **Ұзақ сақталатын стерильденген сүт:** Жоғары температурамен өңделген сүттен қою йогурт дайындалады. Қаймағы жартылай алынған сүттен йогурттың қоюлығы азаяды. 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):** қайнату қажет. Ұзақ қайнатқан жөн. Ондай сүтті қайнатпай пайдалану қауіпті болуы мүмкін. Құрылғыға құяр алдында қайнаған сүтті суыту қажет. Шикі сүттен дайындалған йогуртпен ұйытпаған дұрыс.
- **Құрғақ сүт:** құрғақ сүттен жасалған йогурт кілегейлі болады. Өндірушінің қорабындағы нұсқаулар бойынша дайындаңыз.

**Қаймағы алынбаған, өсіресе ұзақ сақталатын жоғары температурамен өңделген сүтті алған дұрыс.**

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

## Йогурт жасауға

### арналған ашытқы

Ол мыналардан жасалады:

- Дүкенде сатылатын сақталу мерзімі ұзақ **табиғи йогурт**; йогурттың тірі ашықтысы көп болып, йогурт қою болып шығады.
- **Мұздатылған ашытқы.** Ондай жағдайда ашытқының нұсқауларында көрсетілген ашыту уақытына сәйкес әзірлеңіз. Ондай ашытқыларды супермаркеттерден, дәріханалардан және денсаулық өнімдерін сататын арнайы дүкендерден табуға болады.
- **Жақында өзіңіз дайындаған йогурт** – табиғи және жақында дайындалған болуы керек. Бұл ұйыту деп аталады. Бес рет ұйытылғаннан кейін, пайдаланылған йогурттың тірі ашықтылары жоғалып, қоюлығы азаяды. Ондайда қайтадан дүкеннен сатып алынған йогурт немесе мұздатылған ашытқыны қосу керек болады.

**Сүтті қайнатқан болсаңыз, ашытқыны қосу алдында бөлме температурасына дейін суығанша күтіңіз.**

**Қатты ыстық болса, ашытқы өз қасиетін жоғалтуы мүмкін.**

## Ашыту уақыты

- Құрамына және күтілетін нәтижеге байланысты йогурт 6-12 сағат ұйытылады.



- Йогурт дайын болғанда, оны кемінде 4 сағатқа тоңазытқышқа салу және ең көбі 7 күн сақтау қажет.

## “СПАГЕТТИ” ФУНКЦИЯСЫ

- Күту күйінде “Мәзір” түймесімен “Спагетти” функциясын таңдаңыз, экранда әдепкі пісіру уақыты көрсетіледі, “Іске қосу” шамы жыпылықтайды, сонда “Іске қосу” түймесін басыңыз, мультипісіргіш “Спагетти” күйіне өтіп, “Іске қосу” шамы жанады және СКД экранында қалған уақыт көрсетіледі.
- “Спагетти” уақыты біткенде, бірнеше рет “бип-бип” деген сигнал беріліп, “Жылуды сақтау” шамы жанады да, мультипісіргіш жылуды сақтау күйіне өтіп, экранда “00:00” жазуы көрсетіледі.

## “АСПАЗ РЕЖИМ” ФУНКЦИЯСЫ

- “Аспаз режимі” функциясын таңдау үшін күту күйінде “Мәзір” түймесін ұзақ басып тұрыңыз, мультипісіргіш алдымен “Аспаз режимі 1” күйіне өтіп, экранда әдепкі температура мен пісіру уақыты көрсетіліп, “Іске қосу” шамы жымыңдайды.
- Аспаз режимі параметрінің екі мүмкіндігі: Біріншіден, қажет болса, тұрақты температура деңгейін және пісіру уақытын реттеуге болады. Екіншіден, “Мәзір” түймесімен қажетті пісіру бағдарламасын таңдап, қажет болса, таңдалған бағдарламаға сәйкес температура мен пісіру уақытын реттеуге болады. Сіз тағам әзірлеуге кірісу үшін “Іске қосу” түймесін баса аласыз, немесе “Мәзір” түймесін ұзақ уақыт баса отырып, дәл “Аспаз режимі 1” орнатқаныңыздай “Аспаз режимі 2” де орнатуыңызға болады.
- “Аспаз режимі 1” пісіру бағдарламасы аяқталғанда, “бип” деген сигнал беріліп, мультипісіргіш “Аспаз режимі 2” пісіру күйіне өтеді.
- “Аспаз режимі” уақыты біткенде, бірнеше рет “бип-бип” деген сигнал беріліп, “Жылуды сақтау” шамы жанады да, мультипісіргіш жылуды сақтау күйіне өтіп, экранда “00:00” жазуы көрсетіледі.

### Ескертпе:

- **Белгілі бір пісіру бағдарламалары толықтай автоматты болады, яғни температура мен пісіру уақытын реттеу мүмкін емес.**
- **Мультипісіргіш “Аспаз режимі” функциясының соңғы температурасы мен пісіру уақытын еске сақтай алады.**
- **Құрылғыны қорғау үшін “Аспаз режимі” функциясында температура/пісіру уақыты параметріне шектеу қойылған:**

**40-100°C температура шамасында пісіру уақыты – 1 минут - 9 сағат**

**105-160°C температура шамасында пісіру уақыты – 1 минут - 2 сағат**

## “ЖЫЛУДЫ САҚТАУ/БАС ТARTУ” ТҮЙМЕСІ

Құрал ұйқы режимінде тұрған кезде “Жылуды сақтау/бас тарту” түймесін басыңыз. “Жылуды сақтау/бас тарту” көрсеткіші жанады да, экранда уақыт “00:00” көрсетіліп, құрал жылуды сақтау режиміне көшеді.

- Функция параметрі немесе пісіру күйі тұрғанда, “Жылуды сақтау/Бас тарту” түймесін басып тұрса, барлық дерек өшіп, құрылғы күту күйіне өтеді.

## “КЕЙІН ҚОСУ/ТАЙМЕР” ТҮЙМЕСІ

- Өзіңізге қажетті әзірлеу функциясын таңдау үшін “Мәзір” түймесін басыңыз, ал кейін қосуды орнату үшін “Кейін қосу/таймер” түймесін басу жеткілікті. Экран бетінде өзгертуге келетін уақыт көрсетіледі. Орнатылған параметрлерді іске қосу үшін «Кейін қосу/Таймер» түймесін басыңыз. Экранда әдепкі кейін қосу және пісіру уақыты көрсетіледі. “+” және “-” түймелерінің көмегімен уақытты өзгертуге болады. “+” немесе “-” түймесін басқан сайын 1 сағат немесе 1 минут алынып немесе қосылып отырады.
- Функцияны таңдағаннан кейін, таймер уақытын реттеу режиміне өту үшін “Кейін қосу/Таймер” түймесін басыңыз (тақ сан рет). Сонда тиісті функция мәтіндері жыпылықтап, СКД дисплейінде

әдекі пісіру уақыты көрсетіледі. Енді таймерді қою үшін сағат немесе минут түймесін басуға болады.

### **Ескертпелер:**

- **КЕЙІН ҚОСУ КЕЗІНДЕГІ КӨРСЕТІЛГЕН УАҚЫТҚА ТАҒАМ ӘЗІРЛЕУГЕ КЕТЕТІН УАҚЫТ КІРЕДІ**

## ТЕМПЕРАТУРА ТҮЙМЕСІ

“Нан пісіру”, “Қуыру”, “Десерт”, “Аспаз” режимдері үшін температураны өзгертуге болады (42-43 беттегі кестені қараңыз).

Қажетті әзірлеу режимін таңдаған соң, “Температура” түймесін басыңыз да, “+” не “-” түймелері арқылы қалаған температураңызды орнатыңыз.

## ПІСКЕНДЕ

- Қақпақты ашыңыз - fig. 1.
- Тостаған мен буға пісіру науасын қолғап киіп ұстау керек - fig. 11.
- Жинақтағы қасықпен тамақты алып, қақпақты жабыңыз.
- Ішінде қалған тамақ 24 сағатқа дейін жылы болып тұрады.
- Жылуды сақтау күйін өшіру үшін “Іске қосу/Бас тарту” түймесін басыңыз.
- Құрылғыны ток көзінен ажыратыңыз.

## ҚОСЫМША АҚПАРАТ

- Бұл құрылғының есте сақтау функциясы бар. Қуат үзілген жағдайда, күріш пісіргіш оның алдындағы пісіру күйін есіне сақтап, қуат 2 секундтың ішінде қайта берілсе, процесті жалғастыра береді. Қуат 2 секундтан ұзақ берілмесе, құрылғы пісіру режимін өшіріп, күту күйіне оралады.
- Тамақ дұрыс пісуі үшін пісіру процесі барысында қақпақты ашпаңыз.

## ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ

- Тазалау және күтім көрсету алдында күріш пісіргішті ток көзінен ажыратып, толық суытып алу қажет.
- Қолданған сайын құрылғыны губкамен тазалап отырған жөн - fig.12.
- Тостаған, бу себеті, бу қалқаны және керек-жарақтарын (өлшегіш ыдыс, күріш қасық және сорпа қасық) ыдыс жуу машинасында жууға болады - fig.13.

### Тостаған, бумен пісіру себеті

- Тостаған мен бумен пісіру себетін ыдыс жуғыш машинаға салып жууға болады.
- Түбіне тамақ жабысып қалса, тостағанға су құйып, жібітіп қоюға болады.
- Тостағанды жақсылап кептіріңіз.

### Тостағанды күтіп пайдалану

Тостаған үшін мына нұсқауларды мұқият орындаңыз:

- Сапасын сақтап қалу үшін тостағанның ішінде азық-түліктерді турамаған жөн.
- Тостағанды күріш пісіргіштің ішінде сақтау қажет.
- Бетін сырып алмау үшін темір қасық емес, жинақтағы немесе ағаш қасықты қолданыңыз - fig.14.
- Тот басып кетпеуі үшін ішіне сірке су құймаңыз.
- Тостаған бетінің түсі алғаш қолданғаннан кейін немесе ұзақ қолданғанда өзгеруі мүмкін. Түстің өзгеруі бу мен судың әсерінен болады және күріш пісіргіштің жұмысына әсер етпейді және денсаулық үшін қауіпсіз. Оны қорықпай қолдана беруге болады.

### Микроқысымды клапанды тазалау

- Микроқысымды клапанды тазалау үшін қақпақтан шешіп - fig.15, “ашу” бағытына қарай бұрап ашыңыз - fig.16a және 16b суреті. Тазалап болғаннан кейін, кепкенше сүртіп, екі бөлшектегі екі үшбұрышты бір-біріне келтіріп, “жабу” бағытына қарай бұраңыз, содан кейін күріш пісіргіштің қақпағына орнатыңыз - fig.17a және 17b суреттері.

### Құрылғының басқа бөліктерін тазалау және күтіп ұстау

- Тазалау үшін құрылғыны ток көзінен ажыратыңыз.
- Күріш пісіргіштің сыртын - fig.18, қақпақтың ішін және сымды дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғатып кептіріңіз. Жегіш өнімдерді қолдануға болмайды.

## ТЕХНИКАЛЫҚ АҚАУЛАРДЫ ЖОЮ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Ақау сипаттамасы	Сәбептері	Шешімдері
Индикатор шамдары қосылмайды және құрылғы қызбайды.	Күріш пісіргіш ток көзіне қосылмаған.	Штепселі өнімге толық жалғанып тұрғанына көз жеткізіңіз.
Индикатор шамдары қосылмайды, бірақ құрылғы қызады.	Индикатор шамының қосылысында ақау бар немесе индикатор шамы бүлінген.	Өкілетті қызмет көрсету орталығына жіберіп, жөндетіңіз.
Істеп тұрғанда, бу сыртқа шығады.	Қақпағы дұрыс жабылмаған.	Қақпақты ашып, қайта жабыңыз.
	Микроқысымды клапан дұрыс салынбаған немесе толық бекітілмеген.	Құрылғыны өшіріп (ток көзінен ажыратып), клапанның толық бекітілгенін және дұрыс салынғанын тексеріңіз.
	Қақпағы немесе микротолқынды клапан нығыздағышы бүлінген.	Өкілетті қызмет көрсету орталығына жіберіп, жөндетіңіз.
Күріш жартылай піспейді немесе езіліп пісіп кетеді.	Күріш мөлшерімен салыстырғанда су тым көп немесе тым аз.	Судың мөлшерін кестеден көріп алыңыз.
Жылуды сақтау функциясы автоматты түрде қосылмайды (құрылғы пісіру күйінде қалады немесе қызбайды).		Өкілетті қызмет көрсету орталығына жіберіп, жөндетіңіз.
E0	Жоғарғы ашық немесе тұйықталған тізбектегі датчик.	Өкілетті қызмет көрсету орталығына жіберіп, жөндетіңіз.
E1	Төменгі ашық немесе тұйықталған тізбектегі датчик.	
E2	Индуктор ашық немесе тұйықталған тізбегіндегі датчик.	
E3	Жоғары температура анықталды.	Құрылғыны өшіріп, бағдарламаны қайта қойыңыз. Мәселе шешілмесе, өкілетті қызмет көрсету орталығына жіберіп, жөндетіңіз.
E5	Жинақта тостаған жоқ.	Ішкі қазанды құрылғыға салып, құрылғыны ток көзінен ажыратып, қайта қосыңыз да, бағдарламаны қайта қойыңыз.

**Ескерту:** ішкі тостаған деформацияға ұшыраса, оны қолдануға болмайды, жөндеу жасайтын өкілетті қызмет көрсету орталығына апарып, ауыстырып алыңыз.

# INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

			
الجزائر ALGERIA	(0)41 28 18 53	سنة واحدة 1 year	CJJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euqene Oran
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	(010) 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպա ՍԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3
AUSTRALIA	02 97487944	1 year	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 866 70 299 00	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Група СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	12300 209207	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago
COLOMBIA	18000919288	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Grube SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8

<b>DANMARK</b> DENMARK	<b>44 663 155</b>	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
<b>EESTI</b> ESTONIA	<b>668 1286</b>	2 aastat 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر <b>EGYPT</b>	<b>الخط الساخن: 16622</b>	سنة واحدة 1 year	جروب سب ايجيبت طريق 14 مايو - سموحه الإسكندرية - مصر
<b>SUOMI</b> FINLAND	<b>09 622 94 20</b>	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
<b>FRANCE</b> Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	<b>09 74 50 47 74</b>	1 an 1 year	GRUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 69131 ECULLY CEDEX
<b>DEUTSCHLAND</b> GERMANY	<b>0212 387 400</b>	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrrainweg 5, 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	<b>2106371251</b>	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	<b>8130 8998</b>	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
<b>MAGYARORSZÁG</b> HUNGARY	<b>06 1 801 8434</b>	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
<b>INDONESIA</b>	<b>+62 21 5793 6881</b>	1 year	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
<b>ITALIA</b> ITALY	<b>199207354</b>	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	<b>0570 077 772</b>	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒141-0022 東京都品川区東五反田 3-14-13 高輪ミュージビル
<b>ҚАЗАҚСТАН</b> KAZAKHSTAN	<b>727 378 39 39</b>	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссеі, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	<b>1588-1588</b>	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 2층, 110-790
<b>LATVJA</b> LATVIA	<b>6 616 3403</b>	2 gadi 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa

<b>LIETUVA</b> <b>LITHUANIA</b>	<b>5 214 0057</b>	2 metai 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
<b>LUXEMBOURG</b>	<b>0032 70 23 31 59</b>	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
<b>МАКЕДОНИЈА</b> <b>MACEDONIA</b>	<b>(0)2 20 50 022</b>	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
<b>MALAYSIA</b>	<b>603-7710 8000</b>	2 years	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia
<b>MEXICO</b>	<b>(01800) 112 8325</b>	1 año 1 year	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.
<b>MOLDOVA</b>	<b>(22) 929249</b>	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
<b>NEDERLAND</b> <b>The Netherlands</b>	<b>0318 58 24 24</b>	2 jaar 2 years	GRUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
<b>NEW ZEALAND</b>	<b>0800 700 711</b>	1 year	GRUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Eilerslie, Auckland
<b>NORGE</b> <b>NORWAY</b>	<b>815 09 567</b>	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
<b>PERU</b>	<b>441 4455</b>	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
<b>POLSKA</b> <b>POLAND</b>	<b>0801 300 421</b> koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
<b>PORTUGAL</b>	<b>808 284 735</b>	2 anos 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3º B/D 1950 - 327 Lisboa
<b>REPUBLIC OF</b> <b>IRELAND</b>	<b>01 677 4003</b>	1 year	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
<b>ROMÂNIA</b> <b>ROMANIA</b>	<b>0 21 316 87 84</b>	2 ani 2 years	GRUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București

<b>РОССИЯ</b> RUSSIA	<b>495 213 32 30</b>	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
<b>SRBIJA</b> SERBIA	<b>060 0 732 000</b>	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
<b>SINGAPORE</b>	<b>6550 8900</b>	1 year	GRUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218
<b>SLOVENSKO</b> SLOVAKIA	<b>233 595 224</b>	2 roky 2 years	GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40, 831 06 Bratislava
<b>SLOVENIJA</b> SLOVENIA	<b>02 234 94 90</b>	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
<b>ESPAÑA</b> SPAIN	<b>902 31 24 00</b>	2 años 2 years	GRUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecurban, 08018 Barcelona
<b>SVERIGE</b> SWEDEN	<b>08 594 213 30</b>	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GRUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby
<b>SUISSE SCHWEIZ</b> SWITZERLAND	<b>044 837 18 40</b>	2 ans 2 Jahre 2 years	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
台灣 TAIWAN	<b>02 28333716</b>	1 year	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)
ประเทศไทย THAILAND	<b>02 769 7477</b>	2 years	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
<b>TÜRKIYE</b> TURKEY	<b>216 444 40 50</b>	2 YIL 2 years	GRUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
<b>U.S.A.</b>	<b>800-395-8325</b>	1 year	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна UKRAINE	<b>044 300 13 04</b>	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
<b>UNITED KINGDOM</b>	<b>0845 602 1454</b>	1 year	GRUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
<b>VENEZUELA</b>	<b>0800-7268724</b>	2 años 2 years	GRUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
<b>VIETNAM</b>	<b>08 38645830</b>	2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city



