

Moulinex®

МУЛЬТИВАРКА

- Русский 3 - 11
- Українська 12 - 20
- Қазақ тілі 21 - 30

NC00015513 • 04/2010

www.moulinex.com

Moulinex®

МУЛЬТИВАРКА

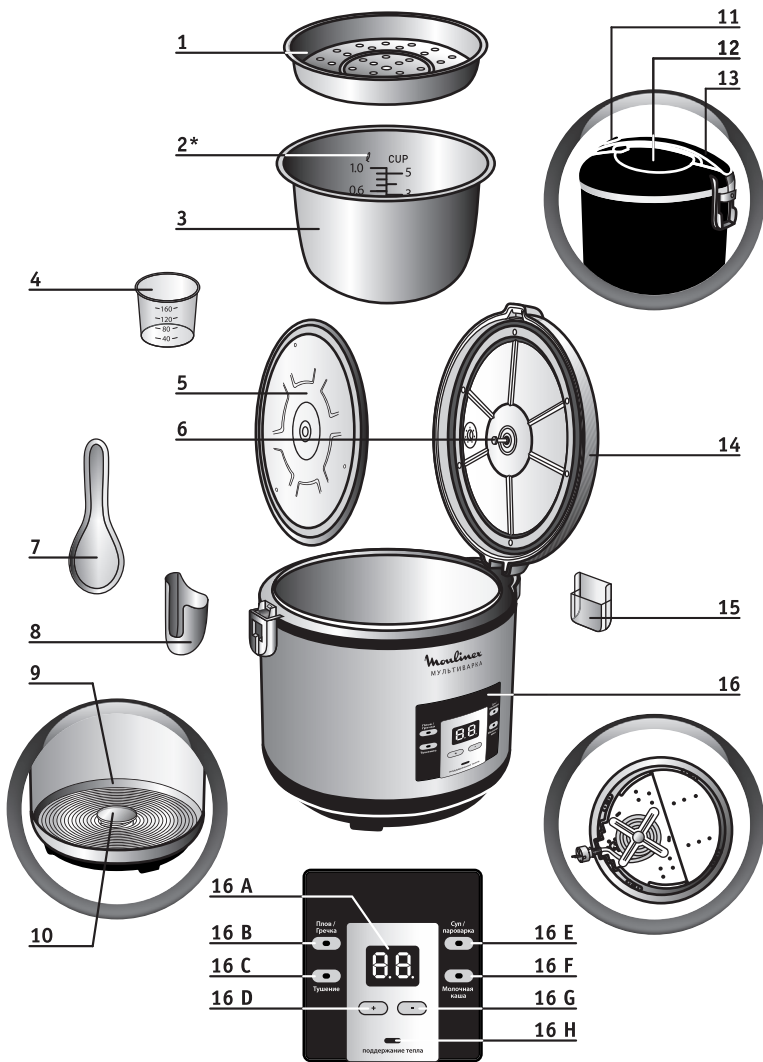
RU

UK

KK



www.moulinex.com



* В зависимости от модели - Залежно від моделі - Моделіне қарай



FIG.1



FIG.2

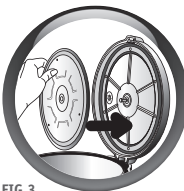


FIG.3



FIG.4

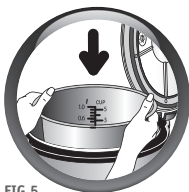


FIG.5



FIG.6



FIG.7

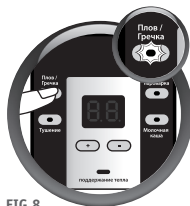


FIG.8

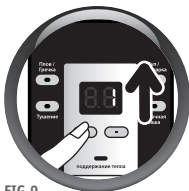


FIG.9



FIG.10



FIG.11



FIG.12



FIG.13



FIG.14



FIG.15



FIG.16



FIG.17



FIG.18



FIG.19

1 ПАМЯТКА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Прочтите и следуйте инструкциям по применению. Сохраните для дальнейшего использования.

Инструкции по технике безопасности

- В целях Вашей безопасности данный прибор отвечает действующим в момент изготовления правилам и директивам по технике безопасности (Директива о низковольтном оборудовании, электромагнитной совместимости, положения о материалах, контактирующих с пищевыми продуктами, об окружающей среде...).
- Убедитесь, что напряжение в электросети соответствует напряжению, указанному на приборе (переменный ток).
- Принимая во внимание разнообразие действующих стандартов, прибор должен пройти проверку в соответствующем сервисном центре в случае, если он куплен в другой стране.
- Не устанавливайте прибор вблизи источника тепла или нагревательных приборов. Это может привести к серьезным повреждениям.
- Этот прибор предназначен исключительно для бытового пользования. В случае промышленного или некорректного использования прибора производитель снимает с себя ответственность, и гарантия теряет силу.
- Прибор не предназначен (гарантия не применяется) для использования:
 - на кухнях для персонала магазинов, офисов и прочих рабочих помещений;
 - в фермерских постройках;
 - клиентами гостиниц, мотелей и в прочих съемных жилых помещениях;
 - в частных мини-гостиницах.

Подключение к электросети

- Запрещено использовать прибор в следующих случаях:
 - Прибор или его шнур питания повреждены.
 - Прибор падал, видны повреждения или неисправно работает.
- В этих случаях необходимо обратиться в соответствующий сервисный центр. Не разбирайте прибор самостоятельно.
- Включайте прибор в розетку с заземлением.
- Не используйте удлиннитель. Если вы берете на себя ответственность за использование удлинителя, выбирайте удлинитель в хорошем состоянии, с заземленной штепсельной вилкой в соответствии с мощностью прибора.
- Если шнур питания поврежден, в целях безопасности, он должен быть заменен производителем, в соответствующем сервисном центре или специалистом.
- Не оставляйте шнур в висячем положении.
- Не тяните за шнур для отключения из розетки.
- Отключайте прибор из розетки сразу же после использования, при перемещении прибора, перед чисткой или техническим обслуживанием.

Эксплуатация

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Рабочая поверхность должна быть плоской, устойчивой, избегайте попадания на прибор водяных брызг.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без наблюдения.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Прикосновение к горячей поверхности прибора, контакт с горячей водой, паром или пищей может привести к ожогам.
- Запрещено использовать прибор с пустой чашей или без нее.

- Функция приготовления пищи включается автоматически. Не препятствуйте и не мешайте автоматическому переходу данной функции в функцию поддержания температуры.
- Запрещено вынимать чашу в процессе работы прибора.
- Запрещено устанавливать прибор непосредственно на горячую поверхность, либо вблизи источников тепла или пламени, так как это может быть опасно или привести к поломке прибора.
- Чаша должна соприкасаться непосредственно с нагревательной пластиной. Попадание между чашей и пластиной посторонних предметов или кусочков пищи приведет к нарушению правильной работы прибора.
- Запрещается закладывать продукты или заливать воду в прибор до тех пор, пока чаша не зафиксирована.
- Соблюдайте дозировки, указанные в рецептах.
- Во время приготовления наблюдается выделение пара и тепла из прибора. Берегите лицо и руки. Не поворачивайтесь лицом к отверстиям выпуска пара и не держите руки вблизи них. Запрещено закрывать отверстия выпуска пара.
- Не погружайте прибор в воду и не вливайте воду в него, только в его чашу.
- В случае возгорания какой-либо детали прибора не пытайтесь потушить ее с помощью воды. Для гашения пламени используйте небольшое влажное полотенце.
- Операции по замене деталей осуществляются исключительно представителями сервисных центров; при замене деталей используются запасные детали от производителя.



⚠ Не загрязняйте окружающую среду!

- ① Ваш прибор содержит материалы, которые могут быть переработаны.
- ➔ Сдайте его в местный пункт сбора вторсырья.

2 ОПИСАНИЕ

1. Паровая корзина
2. Шкала уровней воды и кол-ва риса*
3. Съёмная чаша с антипригарным покрытием
4. Мерный стаканчик
5. Съёмная паровая пластина
6. Ручка паровой пластины
7. Ложка
8. Держатель для ложки
9. Нагревательная пластина
10. Сенсорное управление
11. Кнопка для открывания крышки
12. Клапан выпуска пара
13. Ручка крышки
14. Крышка
15. Влагосборник
16. Панель управления
 - a. Дисплей времени приготовления или отсрочки запуска программы в режиме «Плов/Гречка»
 - b. Индикатор приготовления режима «Плов/Гречка» (красный)
 - c. Индикатор медленного приготовления (красный)
 - d. Кнопка таймера отсрочки «Плюс»
 - e. Индикатор приготовления в режиме Суп/Варка на пару (красный)
 - f. Индикатор приготовления в режиме Молочная каша (красный)
 - g. Кнопка таймера отсрочки «Минус»
 - h. Индикатор подогрева (оранжевый)
17. Шнур питания
18. Отсек для шнура питания

3 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Распаковка прибора

- Выньте прибор из упаковки и распакуйте все детали.
 - Нажатием кнопки, расположенной на ручке, откройте крышку – рис. 1.
 - Выньте всю документацию на прибор и съемные детали.
 - Установите держатель для ложки: пластмассовый стыковочный паз подставки вставьте в отверстие под шарнирным соединением крышки и наклоните его вниз – рис. 2.
- Прочитайте инструкцию и строго придерживайтесь рекомендаций по эксплуатации.

2. Чистка прибора

- Выньте чашу с антипригарным покрытием.
- Промойте металлические части крышки и чаши с помощью губки и жидкости для мытья посуды. Установите паровую пластину на специальную подставку – рис. 3.
- Протрите прибор снаружи влажной тряпкой.
- Тщательно вытрите насухо.
- Запрещается использовать абразивные или жесткие чистящие средства.

4 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МУЛЬТИВАРКИ

Для всех четырех функций

- Тщательно протрите прибор снаружи (особенно дно). Убедитесь, что на нижней части чаши или нагревательной пластины нет остатков пищевых продуктов – рис. 4.
- Вставьте чашу в прибор – рис. 5, следите за тем, чтобы чаша была правильно расположена.
- Слегка прокрутите чашу в обе стороны, чтобы обеспечить плотный контакт между её дном и нагревательной пластиной.
- Убедитесь, что паровая пластина установлена правильно – рис. 3.
- Закройте и зафиксируйте крышку.
- Убедитесь, что влагосборник установлен правильно – рис. 6.
- Подключите прибор к электросети.
- Не включайте прибор до выполнения всех вышеизложенных действий.

Ни в коем случае не держите руки над клапаном выпуска пара во время приготовления – это может привести к ожогам. Прибор не начнет работать, если чаша установлена неправильно. Если Вы хотите изменить заданное время приготовления или режим, задайте повторно режим, а затем время приготовления.

При этом на 5 секунд загорится индикатор соответствующего режима приготовления. В течение этих 5 секунд Вы все еще можете установить время или режим приготовления. Не рекомендуется жарить или готовить блюда в масле с открытой крышкой.

5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА В РЕЖИМЕ ПЛОВ/ГРЕЧКА

1. Отмеряя ингредиенты – Максимальная вместимость чаши

- При приготовлении риса пластмассовая чашка используется только для отмеривания количества риса, а не воды (исключение – приготовление 1 стаканчика риса).
- Шкала делений на внутренней поверхности чаши дана в литрах и чашках, она используется для определения количества воды при приготовлении риса – рис. 7. При приготовлении других блюд, например макарон, придерживайтесь пропорций, указанных в рецептах.
- Пластмассовая чашка, комплектующаяся вместе с вашим прибором, предназначена для отмеривания согласно таблице ниже количества риса необходимого для определенного количества порций.
- В таблице ниже приведены рекомендации по приготовлению белого риса. Советуем использовать обычный рис, а не рис быстрого приготовления, который в результате

варки может стать клейким и прилипнуть к дну чаши. Для приготовления других видов риса, таких как нешлифованный или дикий рис, количество воды необходимо корректировать (см. таблицу ниже).

- Для приготовления 1 стакана белого риса (соответствует 2 маленьким или одной большой порции), возьмите одну мерную чашку белого риса и затем залейте 1 1/2 мерной чашки воды. При приготовлении одного стакана некоторых сортов риса маленькие крупинки могут прилипнуть ко дну.
- Максимальное общее количество риса и воды не должно превышать отметку 5 или 10 на шкале «Чашка» (в зависимости от модели) на внутренней поверхности чаши – рис. 7.
- Перед приготовлением рис необходимо тщательно промыть водой.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЕЛОГО РИСА В АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПРОГРАММЕ МУЛЬТИВАРКИ (американский длинный рис, рис басмати, тайский рис)

Количество мерных чашек белого риса	Масса белого риса	Уровень воды в чаше (вместе с рисом)	Порции	Среднее время приготовления*
2	300 г	отметка «2 чашки»	3-4	14-17 мин.
4	600 г	отметка «4 чашки»	5-6	20-25 мин.
5	750 г	отметка «5 чашки»	7-8	23-27 мин.
6	900 г	отметка «6 чашки»	8-10	23-27 мин.
8	1200 г	отметка «8 чашки»	11-14	25-30 мин.
10	1500 г	отметка «10 чашки»	13-17	30-35 мин.

- Перед приготовлением рис необходимо тщательно промыть водой (кроме риса ризотто).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОЧИХ СОРТОВ РИСА

Сорт риса	Количество мерных чашек риса	Масса риса	Уровень воды в чаше (вместе с рисом)	Порции	Среднее время приготовления*
Круглый белый (итальянский рис часто более клейкий)	4	600 г	отметка «4 чашки»	5-6	20-23 мин.
Цельнозернистый нешлифованный	4	600 г	отметка «4,5 чашки»	5-6	35-40 мин.
Дикий рис	4	400 г	отметка «3,5 чашки»	4-5	около 40 мин.
Рис ризотто (сорт Арборио)	4	600 г	отметка «4 чашки»	4-5	17-23 мин.

*Мультиварка автоматически определяет точное время приготовления в зависимости от количества воды и риса в чаше.

ВНИМАНИЕ: При использовании сорта риса Арборио для приготовления рисовых и десертных пудингов соблюдайте пропорции, указанные в кулинарной книге, поскольку в этом случае требуется больше воды. При приготовлении рисового пудинга рекомендуется использовать сорт Арборио риса ризотто, поскольку он быстрее готовится и лучше подходит для приготовления пудинга. Готовьте блюдо строго по рецепту. Будьте внимательны при приготовлении риса в молоке, поскольку молоко может вспениться и выкипеть из чаши через крышку.

2. Готовим рис

- В таблицах и рецептах приведено ориентировочное время приготовления риса.
- Прибор необходимо устанавливать на плоскую, устойчивую, жаропрочную поверхность, подальше от водных брызг и источников тепла.
- Перед приготовлением рис необходимо тщательно промыть водой.
- С помощью мерной чашки насыпьте необходимое количество риса в чашу мультиварки. Затем залейте холодной водой до нужной отметки по шкале «Чашки» на внутренней поверхности чаши (см. рекомендации по приготовлению) – рис. 7.
- Закройте крышку.

ВНИМАНИЕ: В первую очередь необходимо засыпать в чашу рис, а затем заливать воду. Нарушение данной очередности может привести к переизбытку воды.

- Убедитесь, что прибор подключен к электросети. Быстрым нажатием активируется кнопка «Плов/Гречка» – рис. 8. Красный индикатор «Плов/Гречка» мигает 5 секунд. Спустя 5 секунд индикатор продолжает ровно гореть и автоматически начинается приготовление.
- Влагосборник необходимо очищать и промывать после каждого использования прибора.

Мультиварка самостоятельно устанавливает точное время приготовления в зависимости от количества воды и продуктов в чаше (см. таблицу приготовления для определения времени). После того, как рис впитает в себя всю воду, мультиварка автоматически завершает процесс приготовления и переключается в режим подогрева (загорается оранжевый индикатор «Подогрев»).

3. Режим приготовления «Плов/Гречка» с отсрочкой начала приготовления

- Это единственный режим, в котором можно запрограммировать отсрочку начала приготовления.
- Данный режим позволяет отсрочить время начала приготовления ингредиентов.
- Выберите режим «Плов/Гречка». После того, как ингредиенты будут положены в чашу и прибор подключен к электросети, нажмите кнопку «Плов/Гречка» – рис. 8. Загорится красный индикатор «Плов/Гречка».
- Задайте время отсрочки. Когда загорится индикатор «Плов/Гречка», нажмите кнопку «плюс» - рис. 9 или кнопку «минус» – рис. 10 и установите период времени, в течение которого необходимо приготовить Ваше блюдо. Например: если на часах 13:00, а Вы хотите, чтобы рис был готов к 20:00. Установите на таймере «7Н». Индикатор «Плов/Гречка» останется гореть.
- Максимальное время отсрочки приготовления составляет 9 часов.

4. Ряд рекомендаций для оптимального приготовления риса

- Отмерьте необходимое количество риса и тщательно промойте его в сите под проточной водой (исключение составляют сорта риса ризотто, такие как Арборио - этот рис промывать не рекомендуется). Затем засыпьте рис в чашу и залейте необходимым количеством воды.
- Для однородного приготовления всей массы равномерно распределите рис в чаше.
- Солите рис по желанию. На четыре чашки риса допускается добавлять около 0,5 чайной ложки соли, однако Вы можете добавлять соль по Вашему вкусу. Помните, что для приготовления риса в мультиварке требуется меньше воды, чем для варки в

- обычных условиях, поэтому будьте осторожны с количеством соли, не пересолите.
- При желании вместо воды можно использовать бульон. При использовании бульонных кубиков следите за количеством специй.
 - Запрещено открывать крышку в процессе приготовления, поскольку из-под крышки может вырваться пар, что повлияет на время приготовления.
 - По окончании приготовления, при выборе режима «Подогрев» размешайте рис и оставьте в мультиварке еще на несколько минут, чтобы рис получился рассыпчатым.

При приготовлении плова или добавлении к рису других ингредиентов, прежде всего, необходимо засыпать в чашу рис и залить его необходимым количеством воды. Проследите, чтобы общий объем ингредиентов не превышал максимальной отметки на шкале на внутренней стороне чаши. Не готовьте с открытой крышкой.

6 РЕЖИМ МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Отмеряя ингредиенты

- В режиме медленного приготовления общее количество ингредиентов (пропорции см. в рецептах) не должно превышать отметки 5 или 10 на шкале чаши «Чашки» (в зависимости от модели).

2. Медленно готовим

- Выбор режима «Медленное приготовление»: Заложите ингредиенты в чашу и подключите прибор к электросети. Затем нажмите кнопку «Медленное приготовление» – рис. 11. Когда начнет мигать индикатор «Медленное приготовление», нажмите кнопку «плюс» – рис. 9 или «минус» – рис. 10 и задайте время приготовления. Если в течение 5 секунд Вы не задали время приготовления, световой индикатор перестает мигать и соответствующий индикатор остается гореть ровно; при этом автоматически устанавливается время приготовления 60 минут и начинается процесс приготовления.
- Установка времени приготовления: в режиме медленного приготовления Вы можете установить время приготовления от 60 минут до 9 часов. Время необходимо устанавливать в соответствии с указаниями рецепта во время мигания красного индикатора «Медленное приготовление». Для увеличения времени приготовления необходимо многократно нажимать кнопки «+/-». Вы также можете нажимать непрерывно для ускорения процесса. Время приготовления увеличивается почасово, от минимальной отметки 60 минут до максимальной - 9 часов.
- Процесс приготовления начинается после того, как перестает мигать красный индикатор «Медленное приготовление».

3. Важные рекомендации для приготовления сухой фасоли и гороха в режиме медленного приготовления

- Прежде, чем готовить блюдо с содержанием сухой фасоли или гороха в режиме медленного приготовления (напр., красная фасоль или турецкий горох), бобы необходимо оставить на ночь в холодной воде. Слейте воду, в которой оттаивались бобы и тщательно промойте их. Затем положите их в большую емкость и залейте свежей холодной водой. Доведите до кипения и кипятите в течение 10 минут без крышки. После этого слейте воду. Бобы готовы для приготовления блюда в медленном режиме.
- Эта процедура позволяет удалить из бобов природные токсины.
- Чечевицу можно не вымачивать, однако ее необходимо прокипятить в течение 10 минут.
- Что касается консервированной фасоли, из нее можно слить жидкость и промыть ее водой. Консервированная фасоль добавляется в блюдо за 30 минут до окончания приготовления. Она не требует предварительного кипячения.

- Не ешьте сырую фасоль, горох и чечевицу.
- Для здорового пищеварения необходимым является предварительное вымачивание сухой фасоли за 10 часов до ее приготовления.

7 СУП/ВАРКА НА ПАРУ

1. Отмеряя ингредиенты

- Максимальное количество воды в чаше не должно превышать отметки 5 или 10 чашек (в зависимости от модели) показанные на шкале, на внутренней поверхности чаши. Превышение этого уровня может вызвать переливание через край во время приготовления.

2. Подготовка

- Залейте воду в чашу как указано в рецепте, но не больше отметки 10 чашек.
- Поместите паровую корзину в чашу мультиварки – рис. 12.
- Добавьте ингредиенты.

3. Варим на пару

- Выбор режима Суп/Варка на пару. Поместите ингредиенты и воду в чашу, подключите прибор к электросети, затем нажмите кнопку Суп/Варка на пару – рис. 13. Когда начнет мигать индикатор Суп/Варка на пару, нажмите кнопку «плюс» – рис. 9 или «минус» – рис. 10 чтобы выбрать время приготовления. Если в течение 5 секунд Вы не задали время приготовления, световой индикатор перестает мигать и соответствующий индикатор остается гореть ровно; при этом автоматически устанавливается время приготовления 1 минута и начинается процесс приготовления.
- Установка времени приготовления: Для того чтобы начать приготовление, вам нужно выбрать время приготовления. Прибор позволяет вам задавать от 1 до 60 минут в режиме варки на пару. Вы выбираете время, подходящее для выбранного рецепта. Нажимайте кнопки +/- для увеличения времени готовки. Вы можете нажимать непрерывно для ускорения процесса.
- Когда красный индикатор Суп/Варка на пару перестанет мигать, начнется приготовление.

! Если вам нужно перемешать суп, не делайте это непосредственно в мультиварке. Выньте чашу и перелейте содержимое, которое нужно перемешать в другой контейнер. В случае если вы не будете соблюдать данные рекомендации, ваша мультиварка может сломаться.

8 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОЧНОЙ КАШИ

Готовим МОЛОЧНУЮ КАШУ

- Чтобы выбрать режим приготовления каши нажмите кнопку «Молочная каша». Поместите ингредиенты в чашу, подключите прибор к электросети, затем нажмите кнопку «Молочная каша» – рис. 14. Когда загорится индикатор «Молочная каша» нажмите кнопку «плюс» – рис. 9 или кнопку «минус» – рис. 10 для выбора времени приготовления. Если в течение 5 секунд Вы не задали время приготовления, световой индикатор перестает мигать и соответствующий индикатор остается гореть ровно; при этом автоматически устанавливается время приготовления 5 минут и начинается процесс приготовления.

Пример: приготовление овсяной каши

Рецепт	Предлагаемое время приготовления, используя функцию овсяная каша	Порции
1 чашка овсяных хлопьев, 2 чашки молока, 0,5 чашки воды	20'	400 гр.
2 чашки овсяных хлопьев, 3 чашки молока, 2 чашки воды	30'	800 гр.

Примечание: После приготовления, если овсяная каша слишком жидкая, как вам кажется, готовьте ее дополнительные 2 минуты. Различные марки овсяных хлопьев слегка отличаются друг от друга, поэтому может потребоваться установить время приготовления или количество жидкости необходимое для получения любимой вами консистенции.

9 ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПОДОГРЕВА

По окончании приготовления, независимо от выбранного режима готовки, прибор автоматически подключает функцию «подогрева», исключение составляет режим приготовления овсяной каши. Загорается оранжевый индикатор «подогрев». Таким образом, еда остается теплой и готовой к подаче. Чтобы отключить эту функцию, выключите прибор.

Закончив готовить

- Откройте крышку.
 - Достаньте пищу с помощью пластмассовой ложки (идет в комплекте с прибором) и закройте крышку.
 - Пища, оставленная в чаше мультиварки, будет подогреваться.
 - Отключите прибор из розетки.
- Избегайте пара.

10 ОЧИСТКА И УХОД

1. Влагосборник

- Влагосборник необходимо очищать и промывать после каждого использования прибора.
- Нажмите с двух сторон на пластиковый колпачок и выньте влагосборник - Рис. 15.
- Для того, чтобы установить влагосборник обратно, надавите на него, чтобы он вошел в паз.

2. Чаша, паровая корзина и паровая пластина

- Используйте только горячую воду, жидкость для мытья посуды и мягкую губку для промывания и очистки чаши, влагосборника и паровой пластины – Рис. 16-17-18. Запрещается использовать абразивные или жесткие чистящие средства.
- Если пища прилипла к дну мультиварки, нанесите на некоторое время жидкость для мытья посуды на поверхность чаши, затем смойте её водой.
- Тщательно высушите чашу мультиварки.
- Не погружайте прибор в воду и не вливайте воду в него, только в его чашу.

3. Очистка в посудомоечной машине

- Чашу, паровую корзину и паровую пластину можно мыть в посудомоечной машине. При очистке чаши, внимательно прочитайте инструкцию ниже:
- Когда Вы помещаете чашу в посудомоечную машину, будьте осторожны и не повредите антипригарное покрытие о стенки машины.

- После нескольких промывок чаши в посудомоечной машине рекомендуется протереть поверхность чаши бумажным полотенцем, предварительно смоченным растительным маслом.
 - Убедитесь, что по окончании очистки Вы поместили чашу обратно в мультиварку.
- Любые коричневые пятна и царапины, которые могут появиться после длительного использования мультиварки не являются проблемой для её дальнейшего использования. Мы гарантируем, что антипригарное покрытие соответствует всем правилам и нормам в отношении материалов, контактирующих с едой.**

4. Уход за чашей с антипригарным покрытием

- Для сохранения качества антипригарного покрытия чаши в течение долгого периода времени не рекомендуется резать в ней пищу.
 - Используйте пластмассовые или деревянные приборы (не металлические) для перемешивания пищи в чаше, чтобы избежать повреждение антипригарного покрытия.
 - Для избежания риска коррозии, не наливайте в чашу уксус.
 - Цвет поверхности чаши может измениться после первого и/или длительного использования.
- Изменение цвета происходит из-за действия пара и воды и никаким образом не влияет на дальнейшее функционирование мультиварки и не опасно для Вашего здоровья.

5. Очистка других частей прибора

- Очистите внешнюю поверхность мультиварки, внутреннюю часть крышки и шнур, используя влажное кухонное полотенце и высушите насухо. Не используйте абразивные чистящие средства.
- Не промывайте водой внутреннюю часть прибора, поскольку это может повредить датчик сенсорного управления.
- Перед тем как убрать мультиварку, закрутите шнур внизу прибора – Рис. 19.

1 ПАМ'ЯТКА З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Прочитайте та дотримуйтесь інструкції з використання. Зберігайте для подальшого використання.

Інструкція з техніки безпеки

- Для вашої безпеки цей прилад відповідає в момент виготовлення правилам і директивам з техніки безпеки (Директива щодо електромагнітної сумісності, щодо низьковольтного обладнання, положення щодо виробів, що контактують з харчовими продуктами, про навколишнє середовище...).
- Переконайтесь що напруга в електромережі відповідає напрузі, зазначеній на приладі (змінний струм).
- Приймаючи до уваги різноманітність діючих стандартів, прилад повинен пройти перевірку в відповідному сервісному центрі у випадку, якщо його було придбано в іншій країні.
- Не встановлюйте прилад поблизу джерела тепла чи нагрівальних пристроїв. Це може призвести до серйозних пошкоджень.
- Цей прилад призначений виключно для побутового використання. У випадку професійного або некоректного застосування приладу виробник знімає з себе відповідальність та гарантія втрачає силу.
- Прилад не призначений (гарантія не застосовується) для використання:
 - на кухнях для персоналу магазинів, офісів та інших робочих приміщень;
 - в фермерських будівлях;
 - клієнтами готелів, motelів та в інших житлових приміщеннях, що знімаються;
 - в приватних міні-готелях.

UK

Підключення до електромережі

- Забороняється використовувати прилад в наступних випадках:
 - Прилад або його шнур живлення пошкоджені.
 - Прилад падав, помітні пошкодження або він працює неналежним чином.
- У таких випадках - необхідно звернутися до відповідного сервісного центру. Не слід розбирати прилад самостійно.
- Вмикайте прилад в розетку із заземленням.
- Не використовуйте подовжувач. Якщо ви берете на себе відповідальність за його використання, вибирайте подовжувач в хорошому стані із заземленими штепсельними рижками відповідно до потужності приладу.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для безпеки він має бути замінений виробником, у відповідному сервісному центрі або спеціалістом.
- Не залишайте шнур висіти.
- Не тягніть за шнур для відключення з розетки.
- Вимикайте прилад з розетки одразу після використання, під час перенесення приладу, перед чищенням чи технічним обслуговуванням.

Експлуатація

- Цей прилад не призначений для використання особами з фізичними вадами, сенсорними порушеннями чи зниженими розумовими здібностями (включаючи дітей), а також осіб, що не мають досвіду чи навичок, за винятком випадків, коли такі особи отримали відповідні інструкції з використання приладу від осіб, які несуть відповідальність за їх безпеку, або використовують прилад під їх наглядом.
- Не дозволяйте дітям грати з приладом.
- Робоча поверхня повинна бути плоскою, стійкою, уникайте попадання на прилад водяних бризок.
- Ніколи не залишайте прилад під час роботи без нагляду.
- Зберігайте подалі від дітей.
- Торкання гарячої поверхні приладу, контакт з гарячою водою, паром чи їжею може призвести до опіків.
- Забороняється використовувати прилад з пустою каструлею або без неї.

- Функція приготування їжі спрацьовує автоматично. Не слід заважати та перешкоджати автоматичному переходу цієї функції у функцію підігріву.
- Забороняється виймати каструлю під час роботи приладу.
- Забороняється встановлювати прилад безпосередньо на гарячу поверхню або поблизу джерел тепла чи полум'я, оскільки це може бути небезпечно чи призвести до поломки приладу.
- Каструля повинна безпосередньо торкатися нагрівальної пластини. Попадання між каструлею та пластиною сторонніх предметів чи шматочків їжі призведе до порушення правильної роботи приладу.
- Забороняється закладати продукти чи заливати воду в прилад, поки чаша не буде зафіксована.
- Слід дотримуватись дозування, зазначеного у рецептах.
- Під час приготування виділяється пара і тепло. Будьте обережні. Не повертайтеся обличчям до отворів випуску пари і не тримайте руки поблизу них. Не слід закривати отвори випуску пари.
- Не занурюйте прилад у воду та не вливайте воду в нього, тільки в його каструлю.
- У випадку займання будь-якої деталі приладу, не намагайтеся гасити її водою. Для гасіння вогню використовуйте невеликий вологий рушник.
- Заміна деталей здійснюється виключно представниками сервісних центрів; при заміні деталей використовуються запасні деталі від виробника.



Не забруднюйте навколишнє середовище!

- ① Ваш прилад містить матеріали, які можна переробляти.
- ➡ Здайте його до місцевого пункту прийому вторсировини.

2 ОПИС

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Контейнер для варіння на парі 2. Шкала рівнів води та кількості рису* 3. Зйомна чаша з антипригарним покриттям 4. Мірна чашка 5. Знімна парова пластина 6. Ручка парової пластини 7. Ложка 8. Тримач для ложки 9. Нагрівальна пластина 10. Сенсорне управління 11. Кнопка для відкриття кришки 12. Клапан випускання пари 13. Ручка кришки 14. Кришка 15. Вологозбірник | <ol style="list-style-type: none"> 16. Панель керування <ol style="list-style-type: none"> a. Дисплей часу готування або відстрочки запуску програми в режимі «Плов/Гречка» b. Індикатор готування в режимі «Плов/Гречка» (червоний) c. Індикатор повільного готування (червоний) d. Кнопка таймеру відстрочки «плюс». e. Індикатор готування в режимі Суп/Варіння на парі (червоний) f. Індикатор готування в режимі Молочна каша (червоний) g. Кнопка таймера відстрочки «мінус» h. Індикатор підігріву (оранжевий) 17. Шнур живлення 18. Відсік для зберігання шнура живлення |
|--|--|

3 ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Розпакування приладу

- Вийміть прилад з упаковки та розпакуйте всі деталі.
 - Натисніть кнопки, розташовані на ручці, відкрийте кришку – мал. 1.
 - Вийміть всі документи на прилад та зйомні деталі.
 - Встановіть тримач ложки: пластмасовий стикувальний паз підставки вставте в отвір під шарнірним з'єднанням кришки та нахиліть його донизу – мал. 2.
- Прочитайте інструкцію та суворо дотримуйтесь рекомендацій з експлуатації.

UK

2. Чищення приладу

- Вийміть чашу з антипригарним покриттям.
- Промийте металеві частини кришки і каструлі губкою та рідиною для миття посуду. Встановіть парову пластину на спеціальну підставку – мал. 3. Протріть зовнішню поверхню приладу вологою ганчіркою.
- Ретельно витріть насухо.
- Забороняється використовувати абразивні чи шершаві чистильні засоби.

4 РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ МУЛЬТИВАРКИ

Для всіх чотирьох функцій

- Ретельно витріть прилад зовні (особливо дно). Переконайтесь, що нижня частина каструлі або нагрівальна пластина не містить залишків харчових продуктів – мал. 4.
- Вставте каструлю в прилад – мал. 5, слідкуйте за тим, щоб каструля була правильно розташована.
- Злегка прокрутіть каструлю в обидві сторони, щоб забезпечити щільний контакт між дном каструлі та нагрівальною пластиною.
- Переконайтесь, що парова пластина встановлена правильно – мал. 3.
- Закрийте та зафіксуйте кришку.
- Переконайтесь, що збірник вологи встановлений правильно – мал. 6.
- Підключіть прилад до електромережі.
- Не вмикайте прилад, поки всі перелічені вище дії не будуть зроблені.

Ні в якому випадку не тримайте руки над клапаном випускання пари під час готування – це може спричинити опіки. Прилад не почне працювати, якщо каструлю встановлено неправильно. Якщо ви хочете змінити встановлений час готування або режим встановіть повторно режим, а потім час готування.

При цьому лампочка індикатора відповідного режиму готування почне блимати 5 секунд. Впродовж цих 5 секунд Ви все ще можете встановити час та режим готування.

Не рекомендовано смажити та готувати страви в олії з відкритою кришкою.

5 ПРИГОТУВАННЯ РИСУ В РЕЖИМІ ПЛОВ/ГРЕЧКА

1. Відмірюючи інгредієнти – Максимальна ємність чаші

- При приготуванні рису пластмасова чашка використовується тільки для відмірювання кількості рису, а не води (виключення – готування 1 чашки рису).
- Шкала рівнів на внутрішній поверхні чаші наведена в літрах і чашках, вона використовується для визначення кількості води при приготуванні рису – мал. 7. При приготуванні інших страв, наприклад, макаронів, слід дотримуватися пропорцій, зазначених у рецептах.
- Пластмасова чашка (іде в комплекті з приладом) призначена для відмірювання рису, необхідного для певної кількості порцій (див. таблицю нижче). Маса однорівневої мірної чашки складає 5,5 унцій.

- В таблиці нижче наведені рекомендації щодо приготування білого рису. Радимо використовувати звичайний рис, а не рис швидкого приготування, який в результаті приготування може стати клейким і прилипне до дна чаші. Для приготування інших сортів рису, таких як нешлифований або дикий, кількість води необхідно коригувати (див. таблицю нижче).
- Для приготування 1 чашки білого рису (відповідає 2 маленьким і одній великій порції), візьміть одну мірну чашку білого рису і залийте її 1 1/2 мірної чашки води. При приготуванні одного стакану деяких сортів рису до дна можуть прилипнути маленькі крупинки.
- Максимальна загальна кількість рису та води не повинна перевищувати відмітки 5 або 10 на шкалі «Чашки» (залежно від моделі) на внутрішній стороні каструлі – мал. 7.
- Перед приготуванням рису його необхідно ретельно промити водою.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ БІЛОГО РИСУ В АВТОМАТИЧНІЙ ПРОГРАМІ МУЛЬТИВАРКИ

(американський довгий рис, рис басматі, тайський рис)

Кількість мірних чашок білого рису	Маса білого рису	Рівень води в каструлі (разом з рисом)	Порції	Середній час приготування*
2	11 ун./ 300 г	відмітка «2 чашки»	3-4	14-17 хв.
4	21,2 ун./ 600 г	відмітка «4 чашки»	5-6	20-25 хв.
5	26,5 ун./ 750 г	відмітка «5 чашок»	7-8	23-27 хв.
6	31,75 ун./ 950 г	відмітка «6 чашок»	8-10	23-27 хв.
8	2,65 фунти/ 1200 г	відмітка «8 чашок»	11-14	25-30 хв.
10	3,3 фунти/ 1500 г	відмітка «10 чашок»	13-17	30-35 хв.

- Перш ніж готувати рис його треба ретельно промити водою (крім рису різотто).

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ ІНШИХ СОРТІВ РИСУ

Сорт рису	Кількість мірних чашок рису	Маса рису	Рівень води в каструлі (разом з рисом)	Порції	Середній час приготування*
Круглий білий (італійський рис частіше більш клейкий)	4	21,2 унції/ 600 г	відмітка «4 чашки»	5-6	20-23 хв.
Цільнозернистий нешлифований рис	4	21,2 унції/ 600 г	відмітка «4,5 чашки»	5-6	35-40 хв.
Дикий рис	4	14,1 унції/ 400 г	відмітка «3,5 чашки»	4-5	прибл. 40 хв.
Рис різотто (сорт Арборіо)	4	21,2 унції/ 600 г	відмітка «4 чашки»	4-5	17-23 хв.

* Мультіварка автоматично визначає час приготування залежно від кількості води та рису в каструлі.

УВАГА: Використовуючи сорт рису Арборіо для приготування рисових і десертних пудингів дотримуйтеся пропорцій, зазначених в кулінарній книзі, оскільки в цьому випадку потрібно більше води. При приготування рисового пудингу рекомендується використовувати сорт Арборіо риса різотто, оскільки він швидше готується та більш підходить для приготування пудингу. Готуйте страви точно за рецептом. Будьте уважні при приготуванні рису на молоці, оскільки молоко може спінитися та википіти з чаші через кришку.

2. Готуємо рис

- В таблицях і рецептах наведений орієнтовний час приготування рису.
- Прилад необхідно встановити на плоску, стійку поверхню якнайдалі від водних бризок і джерел тепла.
- Перед приготуванням рис необхідно ретельно промити водою.
- Мірною чашкою насипте необхідну кількість рису в каструлю. Потім залийте холодною водою до потрібної відмітки на шкалі «Чашки» на внутрішній поверхні каструлі (див. Рекомендації з приготування) – мал. 7.
- Закрийте кришку.

УВАГА: По-перше, необхідно засипати в каструлю рис, а потім залити водою. Порушення цієї послідовності може призвести до надмірної кількості води.

- Переконайтесь, що прилад підключений до електромережі. Натисніть кнопки «Плов/Гречка» – мал. 8.
- Червона лампочка індикатора «Плов/Гречка» блиматиме 5 секунд. Через 5 секунд лампочка починає горіти рівно і автоматично починається приготування.
- Вольтозбірник необхідно очищати і промивати після кожного використання приладу. Мультиварка самостійно встановлює час приготування залежно від кількості води та продуктів у чаші (див. таблицю приготування для визначення часу). Після того, як рис вбере в себе воду, мультиварка автоматично завершує процес приготування і переключається в режим підігріву (загорається оранжева лампочка «Підігрів»).

3. Режим приготування «Плов/Гречка» с відстрочкою початку приготування

- Це єдиний режим, в якому можливо задавати відстрочку початку приготування.
- Цей режим дозволяє відкласти час початку приготування інгредієнтів.
- Виберіть режим «Плов/Гречка». Після того, як інгредієнти будуть покладені до каструлі і прилад підключений до електромережі, натисніть кнопку «Плов/Гречка» – мал. 8.
- Загориться червона лампочка «Плов/Гречка».
- Встановіть час відстрочки. Коли загориться лампочка «Плов/Гречка», натисніть кнопку «плюс» - мал. 9 або кнопку «мінус» – мал. 10 і встановіть період часу, впродовж якого необхідно приготувати вашу страву. Наприклад: якщо на годиннику 13:00, а Вам потрібно, щоб рис був готовий до 20:00. Встановіть таймер на «7Н». Лампочка «Плов/Гречка» горітиме.
- Максимальний час відстрочки приготування складає 9 годин.

4. Ряд рекомендації для оптимального приготування рису

- Відміряйте необхідну кількість рису і ретельно промийте її в ситі під проточною водою (виключення – сорти рису різотто, такі як Арборіо – цей рис промивати не рекомендується). Потім засипте рис в каструлю і залийте необхідною кількістю води.
- Для однорідного приготування всієї маси рівномірно розподіліть рис в каструлі.
- Соліть рис за смаком. На чотири чашки рису допускається додавати приблизно 0,5 чайної ложки солі, однак Ви можете додавати сіль за своїм смаком. Пам'ятайте, що для приготування рису в мультиварці необхідно менше води, ніж для приготування в звичайних умовах, тому будьте обережні з кількістю солі, не пересоліть.

- Якщо бажаєте, замість води можна використовувати бульйон. При використанні бульйонних кубиків слідкуйте за кількістю спецій.
- Не дозволяється відкривати кришку під час приготування, оскільки з під кришки може вивратися пара, що вплине на час приготування.
- По закінченню приготування, у режимі «Підігрів» розмішайте рис і залиште в мультіварці ще на кілька хвилин, щоб рис вийшов розсипчастий.

Готуючи плов або додаючи до рису інші інгредієнти, перш за все необхідно засипати в каструлю рис, а потім залити його необхідною кількістю води. Слідкуйте, щоб загальний об'єм інгредієнтів не перевищував максимальну відмітку на шкалі на внутрішній стороні каструлі.

6 РЕЖИМ ПОВІЛЬНОГО ПРИГОТУВАННЯ

1. Відмірюючи інгредієнти

- В режимі повільного приготування загальна кількість інгредієнтів (порції див. в рецептах) не повинна перевищувати відмітки 5 або 10 на шкалі каструлі «Чашки» (залежно від моделі).

2. Готуємо повільно

- Вибір режиму «Повільне приготування»: Закладіть інгредієнти в каструлю і підключіть прилад до електромережі. Потім натисніть кнопку «Повільне приготування» – мал. 11. Коли почне блимати лампочка «Повільне приготування», натисніть кнопку «плюс» – мал. 9 або «мінус» – мал. 10 і встановіть час приготування. Якщо впродовж 5 секунд Ви не встановили час приготування, лампочка припиняє блимати і загоряється відповідний індикатор; при цьому автоматично встановлюється час приготування 60 хвилин і починається процес приготування.
- Встановлення часу приготування: в режимі повільного приготування Ви можете встановити час приготування від 60 хвилин до 9 годин. Час необхідно встановлювати відповідно за вказівками рецепту під час блимання червоної лампочки «Повільне приготування». Для збільшення часу приготування необхідно багаторазово натиснути кнопку «+/-». Ви також можете натискати безперервно для прискорення процесу. Час приготування збільшується по годинно, від мінімальної відмітки 60 хвилин до максимальної - 9 годин.
- Процес приготування починається після того, як припиняє блимати червона лампочка «Повільного приготування».

3. Важливі рекомендації щодо приготування сухої квасолі і гороху в режимі повільного приготування

- Перш ніж готувати страви із вмістом сухої квасолі чи гороху в режимі повільного приготування (напр., червона квасоля або турецький горох), боби необхідно залишити на ніч в холодній воді. Злийте воду, в якій залишились боби та ретельно промийте їх. Потім покладіть їх у велику посудину та залийте свіжою холодною водою. Доведіть до кипіння і кип'ятіть впродовж 10 хвилин без кришки. Після цього злийте воду. Боби готові для приготування страви в повільному режимі.
- Ця процедура дозволяє видалити з бобів токсини.
- Сочевицю можна не вимочувати, однак її необхідно прокип'ятити впродовж 10 хвилин.
- Що стосується консервованої квасолі з неї можна злити рідину і промити водою. Консервована квасоля додається в страви за 30 хвилин до закінчення приготування. Вона не потребує попереднього кип'ятіння.
- Не їжте сиру квасолю, горох, сочевицю.
- Для здорового харчування необхідно попередньо вимочувати суху квасолю за 10 годин до її приготування.

7 СУП/ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

1. Відміряючи інгредієнти

- Максимальна кількість води в каструлі не повинна перевищувати відмітки 5 або 10 чашок (залежно від моделі), зазначені на шкалі на внутрішній поверхні каструлі. Перевищення цього рівня може спричинити переливання через край під час приготування.

UK

2. Підготовка

- Залийте воду в каструлю як зазначено в рецепті, але не більше відмітки 10 чашок.
- Розмістіть контейнер-пароварку в каструлі – мал. 12
- Додайте інгредієнти.

3. Готуємо на парі

- Вибір режиму Суп/Варіння на парі. Помістіть інгредієнти та воду в каструлю, підключіть прилад до електромережі і натисніть кнопку Суп/Варіння на парі – мал. 13. Коли почне блимати лампочка Суп/Варіння на парі, натисніть кнопку «плюс» – мал. 9 або «мінус» – мал. 10 щоб вибрати час приготування. Якщо впродовж 5 секунд Ви не встановили час приготування, лампочка припиняє блимати і загоряється відповідний індикатор; при цьому автоматично встановлюється час приготування 1 хвилина і починається процес приготування.
- Встановлення часу приготування: Для того, щоб почати готувати вам потрібно виставити час приготування. Прилад дозволяє виставляти від 1 до 60 хвилин в режимі приготування на парі.
Ви вибираєте час придатний для вибраного рецепту. Натискаєте кнопки +/- для збільшення часу приготування. Ви також можете натиснути безперервно для прискорення процесу.
- Коли червона лампочка суп \приготування на парі припинить блимати, процес приготування.

! Якщо вам потрібно розмішати суп, не робіть це безпосередньо в мультиварці. Висуньте каструлю і перелийте уміст, вийміть чашу та перелийте її вміст в інший контейнер. У випадку, якщо ви не дотримуватиметесь інструкцій, ваша мультиварка може зламатися.

8 ПРИГОТУВАННЯ МОЛОЧНОЇ КАШИ

Готуємо МОЛОЧНУ КАШУ

- Щоб вибрати режим приготування каші натисніть кнопку «Молочная каша». Помістіть інгредієнти в каструлю, під'єднайте прилад до електромережі та натисніть кнопку «Молочна каша» – мал. 14. Коли блиматиме лампочка «Молочная каша» натисніть кнопку «плюс» – мал. 9 або кнопку «мінус» – мал. 10, щоб вибрати час приготування. Якщо впродовж 5 секунд Ви не встановили час приготування, лампочка припиняє блимати і загоряється відповідний індикатор; при цьому автоматично встановлюється час приготування 5 хвилин і починається процес приготування.

Приклад: приготування вівсянки

Рецепт	Запропонований час приготування, використовуючи функцію вівсянка	Порції
1 чашка вівсяних пластівців, 2 чашки молока, 0,5 чашки води	20'	400 гр.
2 чашки вівсяних пластівців, 3 чашки молока, 2 чашки води	30'	800 гр.

Примітка: Після приготування, якщо вівсянка занадто рідка, на вашу думку, готуйте її ще 2 хвилини. Різні марки вівсяних пластівців відрізняються один від одного, тому може бути потрібно встановити час приготування або кількість рідини, необхідної для отримання бажаної консистенції.

9 ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ПІДІГРІВУ

Після закінчення приготування, незалежно від обраного режиму приготування, прилад автоматично підключає функцію «підігріву». Таким чином, їжа залишається теплою і готовою для подачі. Щоб вимкнути цю функцію необхідно вимкнути прилад.

Закінчивши готувати

- Відкрийте кришку.
 - Достаньте їжу за допомогою пластмасової ложки (є в комплекті з прибором) і закрийте кришку.
 - Їжа, що залишається в каструлі, буде підігріватися.
 - Вимкніть прилад з розетки.
- Уникайте пари.

10 ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

1. Колектор конденсації

- Колектор конденсації необхідно спорожнити та очистити після кожного використання.
- Для зняття колектора натисніть на пластикову кришку з обох боків – мал. 15.
- Щоб повернути пластикову кришку у вихідне положення, міцно натисніть в напрямку наявного паза.

2. Резервуар, паровий резервуар та парова заслінка

- Використовуйте гарячу воду, м'яку рідину та губку для миття резервуару, колектора конденсації та парової заслінки (– мал. 16, 17, 18). При цьому не рекомендується застосовувати пасти та металеві губки.
- Якщо залишки їжі пристали до дна резервуару, необхідно перед миттям залити його водою на деякий час.
- Ретельно висушіть резервуар.
- Не занурюйте пристрій у воду, також не заливайте в нього воду, а лише в резервуар.

3. Чищення у посудомийній машині

- Ви також можете здійснювати миття резервуару, парового резервуару та парової заслінки на нижній полиці посудомийної машини. Стосовно резервуару необхідно ретельно дотримуватися наступної інструкції:
- поміщуючи резервуар у машину будьте уважні, щоб не пошкодити антипригарний шар об утримувачі посуду;

- після кількаразового миття у посудомийній машині, з метою відновлювання поверхні рекомендується протерти внутрішню поверхню резервуару паперовим рушником із застосуванням невеликої кількості рослинної олії;
 - переконайтеся, що Ви повернули резервуар на його місце в електричній рисоварці.
- Будь-які коричневі плями та подряпини, що можуть з'явитися після багатогодинного використання не становлять проблему. Ми гарантуємо, що антипригарний шар ВІДПОВІДАЄ ВИМОГАМ, що висуваються до матеріалів, які контактують з продуктами харчування.**

UK

4. Порядок догляду за антипригарним шаром

- Для збереження антипригарних властивостей резервуару впродовж тривалого часу, рекомендується не різати в ньому продукти харчування.
- Використовуйте пластикові, або дерев'яні, але не металеві засоби, для розмішування та подавання їжі з метою уникнення пошкодження поверхні резервуару.
- Для уникнення будь-якого ризику корозії, не поміщайте оцет у резервуар.
- Колір поверхні резервуару може змінюватися після першого, або протягом тривалого використання. Така зміна кольору спричиняється дією пару та води, та не тягне за собою будь-якого впливу як на використання електричної рисоварки, та і несе загрози вашому здоров'ю.

5. Чищення та догляд за іншими складовими частинами приладу

- Чистить зовнішню частину електричної рисоварки, внутрішню частину кришки та провід за допомогою вологої ганчірки та витирайте насухо. Не користуйтеся абразивними продуктами.
- Не використовуйте воду для очищення внутрішньої частини корпусу прибору. Це може призвести до пошкодження теплового датчика.
- Якщо Ви вирішили убрати прибор, намотайте провід в його нижній частині – мал. 19.

1 ҚАУІПСІЗДІК БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚТАР

Қолданар алдында осы нұсқаулықпен мұқият танысыңыз, онда көрсетілген ережелерді сақтаңыз. Бұл нұсқаулықты сақтап қойыңыз.

Қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулық

- Қолдану қауіпсіз болуы үшін бұйым өндіріс кезінде күшінде болған нормалар мен қауіпсіздік стандарттарына (ЕО төмен вольтты электрлік техникалық бұйымдардың сапасы туралы Директиві, жабдықтардың электрлік магниттік үйлесімділігі туралы Директив, Тағамдық өнімдермен әрекеттесетін материалдар туралы Ережелер, Қоршаған ортаға әсер нормалары...) сай әзірленген.
- Бұйымда көрсетілген кернеу шамасының желі кернеуіне (ауыспалы тоқ) сай екендігіне көз жеткізіңіз.
- Бұйымды өндіруші ел шегінен тыс жерлерде пайдалану барысында қолдануға қатысты стандарттар өзгеше болса құрал сертификатталған қызмет көрсету орталықтарында тексерілуі керек.
- Ақаулар мен бұзылуларға жол бермес үшін бұйымды жылу көздеріне немесе қызған пешке жақын жерде орналастырмаңыз.
- Бұл бұйым тек үй шарттарында пайдалануға арналған. Өндіруші бұйымның өндірістік мақсаттағы қолданысына жауап бермейді, бұйым сәйкессіз түде қолданылса немесе қолдану ережелері сақталмаған болса кепілдік берілмейді.
- Төмендегідей жағдайларға қолдануға болмайды және мұндай жағдайларға кепілдік қарастырылмаған:
 - тамақтану орындарында және дүкендерде, кеңселерде және басқа да өндірістік жайларда;
 - саяжайларда;
 - қонақ үйлерде, мейманханаларда және басқа да уақытша тұру орындарында;
 - шағын мейманханаларда.

Бұйымды электрлік желіге қосу

- Мынадай жағдайларда бұйымды пайдаланбаңыз:
 - бөлшектері немесе желілік тоқсымы зақымданған болса.
 - бұйым биік жерден құлаған болса көрнекті зақымдар болғанда немесе жұмысы қалыпсыз болса.
- Жоғарыда айтылған жағдайлар орын алатын болса бұйымды сертификатталған қызмет көрсету орталықтарына апару керек. Бұйымды өз еркіңізбен бөлшектемеңіз.
- Бұйымды тек жайсыздандырылған розеткаға қосуға болады.
- Ұзартқышты пайдаланбаңыз. Қолданылатын ұзартқыштар жарамды күйде, жайсыздандырылған және қорек көзінің шамаларына сай болуы керек, бұл үшін қолданушы толық жауап береді.
- Желілік тоқсым зақымданғанда оны өндірушінің сертификатталған, білікті мамандары бар қызмет көрсету орталықтарында алмастыру керек.
- Желілік тоқсым бұйым тұрған жердің үстінен салбырап тұрмауы керек.
- Бұйымды желіден ажыратқанда тоқсымнан тартуға болмайды.
- Бұйым пайдаланылғаннан кейін, оны тасымалдау, тазарту немесе жөндеу алдында үнемі желіден ажыратыңыз.

Пайдалану тәртібі

- Бұл бұйымды сенсорлық жүйе қимылы (балаларды қоса алғанда) шектелген немесе ақыл-есі және қимыл қабілеті шектеулі тұлғаларға, сондай-ақ бұл бұйыммен жұмыс істеу бойынша тәжірибесі жеткіліксіз тұлғаларға олардың қауіпсіздігіне жауап беретін немесе пайдалануына жетекшілік жасайтын тұлғалардың қарауынсыз пайдалануға болмайды.
- Бұйыммен балалардың ойнауына жол бермеңіз.

- Бұйымды берік, тегіс, қызуға төзімді бетте орнатыңыз, судың тиюіне жол бермеңіз.
- Жұмыс істеп тұрған бұйымды қараусыз қалдырмаңыз. Балалардан сақтаңыз.
- Балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Бұйымның қызған бетінің ыстық сумен, бумен немесе пісіріліп жатқан тағаммен жанасуы күйіп қалу қауіпін тудырады.
- Булық тостағаны бос немесе ол жоқ болса бұйымды пайдаланбаңыз.
- Басқару құралы/тұтқа еркін бұралуы керек. Бұйымның дайындау тәртібінен қыздыру тәртібіне автоматты түрде өзгеруіне кедерге келтіруге тырыспаңыз.
- Бұйым жұмыс істеп тұрғанда булық тостағанды алмаңыз.
- Бұйымды ыстық бетке немесе жылу және от көзіне жақын жерге орналастырмаңыз, себебі бұл бұйымның істен шығуына әсер етіп, жазатайым оқиғаның орын алу қауіпін төндіруі мүмкін.
- Булық тостағанды қыздырушы бөлшектің үстіне орнықтыру керек. Аталған екі бөлшектің ортасына түскен кез-келген зат немесе тамақ бұйымның қалыпты жұмысына кедергі жасауы мүмкін.
- Булық тостаған орнатылғанға дейін бұйымға қандай да бір тағамдық өнімдерді салуға болмайды.
- Түзімде көрсетілген мөлшерлемені сақтаңыз.
Жұмыс барысында бұйым қызады және одан бу шығады. Бетіңізбен және қолыңызбен жанаспаңыз. Қолыңызды немесе бетіңізді бу шығатын саңылауға жақындатпаңыз.
Бу шығатын саңылауды жаппаңыз.
- Бұйымды суға салмаңыз, суды тек булық тостағанға ғана құюға болады.
- Бұйымның қандай да бір бөлшегі тұтанатын болса оған су себу арқылы сөндіруге тырыспаңыз. Алауды ылғалды сүлгінің көмегімен сөндіріңіз.
- Кез-келген жөндеу жұмыстарын түпнұсқалық бөлшектерді пайдалана отырып қызмет көрсету орындарында ғана жүзеге асырыңыз.

КК



Қоршаған ортаны қорғау.

- ① Сіздің бұйымның кешенінде қайта өңдеп, екінші рет қолдануға жарамды материалдар бар.
- ➡ Оларды жергілікті қайта өңдеу шикізатын жинау орындарына тапсырыңыз.

2 СИПАТЫ

1. Бу себеті
2. Су және күріш деңгейінің белгілері*
3. Күюге қарсы жабыны бар алынбалы бу тостағаны
4. Өлшеуші тостаған
5. Алынбалы бу бітеуіші
6. Бу бітеуішін бекіткіш
7. Қасық
8. Қасық ұстаушы
9. Қыздырғыш бөлшек
10. Өткізгіш
11. Қақпақты көтеруге арналған түйме
12. Бу шығатын саңылау
13. Қақпақтың тұтқасы
14. Қақпақ
15. Тұнба жиналатын табан
16. Басқару тақтасы
 - a. Дайындалу уақытының индикаторы немесе Plov/Sarrazin (Палау/Қарақұмық) тәртібінде тоқтатылған уақыттың индикаторы
- b. Plov/Sarrazin (Палау/Қарақұмық) тәртібі (қызыл)
- c. Қасиетін сақтай отырып жылумен өңдейтін тәртіптің индикаторы (қызыл)
- d. Таймер мәнін арттыру түймесі
- e. Soup/ Steam (Сорпа/Бу) тәртібінің индикаторы (қызыл)
- f. Milk kasha (сүт ботқасы) тәртібінің индикаторы (қызыл)
- g. Таймер мәнін кеміту түймесі
- h. Keep warm (жылы күйде сақтау) тәртібінің индикаторы (қызыл сары)
17. Желілік тоқсым
18. Желілік тоқсымға арналған қуыс

3 АЛҒАШ ҚОЛДАНУ АЛДЫНДА

1. Бұйымды қапсыздандыру

- Бұйымды және барлық бөлшектерді қаптан ажыратыңыз.
- Сәйкес түймені басу арқылы қақпақты ашыңыз - 1-сурет.
- Барлық қосымшаланған құжаттамалар мен бөлшектерді алып шығыңыз.
- Қасықтың ұстауыштарын орнатыңыз: ұстауыштың пластик бекіткіштерін қақпақ астындағы сәйкес саңылауға орналастырыңыз және оны төменге қарай жылжытыңыз - 2-сурет.

Алдымен нұсқаулықты оқу керек, содан кейін ондағы нұсқаулықтар бойынша әрекет етіңіз.

2. Бұйымды тазарту

- Күюге қарсы жабыны бар булық тостағанды алып шығыңыз.
- Қақпақтың металл заттарын және бу тостағанын ысқыштың көмегімен ыдыс жуғыш құралдарды пайдалана отырып тазартыңыз. Булық жапқышты бекіткішке орнатыңыз - 3-сурет. Бұйымның сыртын ылғалды шүберекпен сүртіңіз.
- Мұқият құрғатыңыз.
- Түйіршікті тазартқыш заттарды пайдаланбаңыз.

4 МУЛЬТИПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Барлық 4 тәртіп үшін

- Бу тостағанының сыртын мұқият тазартып, сүртіңіз (әсіресе түбін). Тостағанның түбінде және қыздырғыш бөлшектер бетен заттардың жоқ екендігіне көз жеткізіңіз - 4-сурет.
- Бу тостағанын бұйымға орнатыңыз - 5-сурет, оның орналасуының дұрыстығына назар аударыңыз.
- Тостағанның түбі қыздырғыш бөлшекпен сәйкесті түрде беттесуі үшін оны екі жаққа бұрай отырып, орнықтырыңыз.
- Бу қақпақшасының орналасуының дұрыстығына назар аударыңыз - 3-сурет.
- Қақпақты жауып, қиліктіріңіз.
- Тұнбаны жинауға арналған төсемнің дұрыс орнатылғандығына назар аударыңыз - 6-сурет.
- Бұйымды электрлік желіге қосыңыз.
- Жоғарыда аталған нұсқаулықтарды орындамастан бұйымды іске қоспаңыз.

Күйіп қалмас үшін жұмыс барысында бу шығатын саңылауға қолыңызды жақындатпаңыз. Егер бу тостағаны дұрыс орнатылмаған болса пісіру үрдісі басталмайды. Егер қалып бұзылғанда пісіру уақыты мен дайындау тәртібін өзгерту мүмкін болмаса алдымен тәртіпті таңдаңыз, содан соң уақытты қалыптастырыңыз.

5 секунд бойы тәртіпке сай түсті индикатор жанып тұратын болады. Осы 5 секунд ішінде дайындау тәртібін немесе уақытын өзгертуге болады.

Бұл бұйымды қақпағы ашық тұрған күйде өнімдерді майда пісіру немесе қуыру үшін пайдалануға болмайды.

5 PLOV/SARRAZIN (ПАЛАУ/ҚАРАҚҰМЫҚ) ТӘРТІБІНДЕ КҮРІШТІ ПІСІРУ

1. Ингредиенттерді мөлшерлеу – Бу тостағанының максималды сыйымдылығы

- Күрішті пісіру барысында пластик тостаған күрішті мөлшерлеу үшін пайдаланылады, су үшін қолданылмайды (1 тостаған күріш пісірілетін жағдайларды санамағанда).

- Бу тостағаны мен басқа тостағандардың сыртында белгілер бар, бұл белгілер дайындау және пісіру барысында су мөлшерін өлшеуге арналған - 7-сурет. Басқа өнімдерді пісіру барысында, мысалы макарон өнімдерін, түзімде көрсетілген мөлшерлемелерді пайдаланыңыз.
- Бұл бұйыммен қоса ұсынылған платик тостаған күрішті мөлшерлеуге арналған; үлес мөлшеріне сай келетін күріш мөлшерін төменде келтірілген кестеден қараңыз. Өлшеуші тостағанды 1 деңгейге дейін толтыратын күріштің мөлшерінің салмағы 5,5 унцияға тең.
- Төменде көрсетілген кестеде өңделген күрішті дайындау тәртібі берілген. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін қарапайым күрішті пайдалану керек, себебі тез дайындалатын күріштің иленгіш қасиеті бар, оның ыдыс түбіне жабысып қалуы мүмкін. Күріштің басқа сұрыптарын пісіру кезінде, мысалы өңделмеген немесе жабайы күрішті, пайдаланылатын су мөлшері өзгереді (төмендегі кестені қараңыз).
- 1 тостаған өңделген күрішті дайындау үшін (2 кішкентай немесе 1 үлкен үлес) 1 өлшем қасық күрішті 1 ½ тостаған суға салу керек. 1 тостаған күрішті дайындау барысында кейбір сұрыптардың қауыздары түбіне жабысып қалуы мүмкін, бұл қасиет кейбір сұрыптарға тән.
- Судың + күріштің максималды көлемі бу тостағанының сыртындағы 5 немесе 10 тостаған (бұйымның үлгісіне байланысты) белгісінен артық болмауы керек - 7-сурет.
- Пісіру алдында күрішті мұқият жуыңыз.

KK

**АРШЫЛҒАН КҮРІШТІ АВТОМАТТЫ МУЛЬТИПІСІРГІШТЕ
ДАЙЫНДАУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ
(Америкалық ұзын, Basmati, тайлық)**

Аршылған күріш өлшейтін тостағандар саны	Аршылған күріштің салмағы	Бу тостағанындағы су деңгейі (күрішпен бірге)	Үлестер	Болжамды дайындалу уақыты*
2	11 унция / 300 г.	2 тостаған	3-4	14-17
4	21,2 унция / 600 г.	4 тостаған	5-6	20-25
5	26,5 унция / 750 г.	5 тостаған	7-8	23-27
6	31,75 унция / 900 г.	6 тостаған	8-10	23-27
8	2,65 фунт / 1200 г.	8 тостаған	11-14	25-30
10	3,3 фунт / 1500 г.	10 тостаған	13-17	30-35

- Пісіру алдында күрішті мұқият жуыңыз, ризоттоға арналған күріштен басқаларды.

КҮРІШТІҢ БАСҚА СҰРЫПТАРЫН ПІСІРУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

Күріштің сұрыпы	Күріш өлшейтін тостағандар саны	Күріштің салмағы	Бу тостағанындағы су деңгейі (күрішпен бірге)	Үлестер	Болжамды дайындалу уақыты*
Аршылған домалақ күріш (итальяндық күріш – көбіне иленгіш)	4	21,2 унция / 600 г.	4 тостаған	5-6	20-23 мин.

- * Автоматты мультипісіргіш бу тостағанындағы су мен күріш деңгейіне байланысты пісіру уақытын анықтайды.

КҮРІШТІҢ БАСҚА СҰРЫПТАРЫН ПІСІРУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ					
Күріштің сұрыпы	Күріш өлшейтін тостағандар саны	Күріштің салмағы	Бу тостағанындағы су деңгейі (күрішпен бірге)	Үлестер	Болжамды дайындалу уақыты*
Тұтас аршылмаған күріш	4	14,1 унция / 400 г.	4,5 тостаған	5-6	35-40 мин.
Жабайы күріш	4	21,1 унция / 600 г.	3,5 тостаған	4-5	40 мин. шамасында
Ризоттоға арналған күріш (Арборио күріші)	4	21,1 унция / 600 г.	4 тостаған	4-5	17-23 мин.

* Автоматты мультипісіргіш бу тостағанындағы су мен күріш деңгейін байланысты пісіру уақытын анықтайды.

ЕСКЕРТУ: Күріштік немесе десерттік тағамдар дайындау үшін арборио сұрыпының ризоттоға арналған күрішін пайдалану барысында су мөлшері көбірек қажет, мұндай жағдайда түзімді қарау керек. Күріштік тағамды дайындау үшін Арборио сұрыпын пайдалану керек, себебі оны пісіру үшін аз уақыт қажет және нәтижесі жақсы болып табылады. Түзімде көрсетілген ережелерді сақтаңыз. Күрішті сүтте пісіру барысында аса сақ болу керек, себебі сүттің көпіріп, қақпақтан асып төгілуі мүмкін.

2. Күрішті дайындау

- Кестелер мен түзімдерде көрсетілген пісіру уақыты болжамды болып табылады және анықтамалық ақпарат ретінде беріледі.
- Бұйымды тегіс, орнықты, ыстыққа төзімді бетке су және жылу көздерінен алшақ етіп орналастырыңыз.
- Пісіру алдында күрішті тазартып, жуыңыз.
- Қосымшаланған өлшеуші тостағанды пайдалана отырып бу тостағанына күрішті себіңіз. Содан соң тостағанды сыртындағы "CUP" белгісіне дейін сумен толтырыңыз (дайындау бойынша нұсқаулықты қараңыз) - 7-сурет.
- Қақпақты жабыңыз.

ЕСКЕРТУ: Мөлшерден көп су пайдаланбас үшін алдымен тостағанға күрішті себу керек, содан соң су құйыңыз.

- Бұйымның қорек көзіне қосылғандығына көз жеткізіңіз. "Plov/Sarrazin" (Палау/Қарақұмық) түймесін басыңыз - 8-сурет. 5 секунд бойы "Plov/Sarrazin" (Палау/Қарақұмық) индикаторы жанып тұрады. 5 секунд өткеннен кейін индикатор жыпылықтауын тоқтатады және автоматты түрде пісіру үрдісі басталады.
- Бұйымды қолданған сайын тұнба жинауға арналған төсемді төңкеріп, тазартып отыру керек. Мультипісіргіш автоматты түрде бу тостағанындағы ингредиенттер мен су мөлшеріне байланысты нақты пісіру уақытын анықтайды (болжамды уақытты кестеден қараңыз). Күріш барлық суды сіңіріп алғаннан кейін бұйым автоматты түрде пісіру үрдісін тоқтатады және "Keep warm" (жылы күйде сақтау) тәртібі іске қосылады ("Keep warm" (жылы күйде сақтау) қызыл сары индикатор жанады).

3. Plov/Sarrazin (Палау/Қарақұмық) тәртібінде кейінірек іске қосу тәртібінде пісіру

- Кейінірек қосу тәртібі бойынша тек осы пісіру амалында ғана бағдарламалауға болады.
- Бұл тіртіпті пайдалану барысында пісіру уақытының басталуын кейінге қалдыруға болады.
- "Plov/Sarrazin" (Палау/Қарақұмық) тәртібін таңдап алыңыз. Барлық ингредиенттен бу тостағанына салынғанда және бұйым қорек көзіне қосылғанда "Plov/Sarrazin" (Палау/Қарақұмық) түймесін басыңыз - 8-сурет. "Plov/Sarrazin" (Палау/Қарақұмық) қызыл индикаторы жанады.
- Пісіру уақытының қаншалықты кейінге қалдырылу керектігін анықтаңыз. "Plov/Sarrazin" (Палау/Қарақұмық) индикаторы жыпылықтап тұрғанда "+" түймесін басыңыз - 9-сурет. немесе "-" түймесін басыңыз - 10-сурет. Бұл пісіру уақытының аяқталуына дейінгі уақытты білдіреді. Мысалы: Егер қазір уақыт 13:00 болса, ал сізге күрішті 20:00 қарай пісіру керек болса таймерді күйлеу түймесінің көмегімен "7H" қалыптастырыңыз. "Plov/Sarrazin" (Палау/Қарақұмық) индикаторы жыпылықтауын тоқтатып, тұрақты жанып тұрады.
- Басталу уақытын кешіктірудің максималды уақыты - 9 сағат.

4. Күрішті пісіру бойынша нұсқаулар

- Қажет етілетін күріш мөлшерін өлшеп алып, елеушітң көмегімен ағысты судың астында жуыңыз (ризоттоға арналған күріштерден басқасын, мысалы, Арборио күрішін – оны жуу қажет емес). Содан соң күрішті бу тостағанына салып, қажетті мөлшерлеп суды құйыңыз.
- Біркелгі жылулық өңделуді қамтамасыз ету үшін күріш тостағанға біркелкі қабатпен салынуы керек.
- Қажет болса тұз қосыңыз. Күріштің өр 4 тостағанына жарты ас қасық шамасында тұз қажет, дегенмен бұл мөлшер дербес дәмдік талғаға байланысты өзгеруі мүмкін. Мультипісіргіште дайындау күрішті қарапайым жолмен пісіру әдісіне қарағанда аз су мөлшерін талап ететіндігін есте сақтаңыз, сондықтан тұз мөлшеріне басты назар аударыңыз.
- Қалау бойынша сорпаны сумен алмастыруға болады. Сорпалық түйірлерді пайдалану барысында тұздықтардың мөлшерден артық болмауын қадағалаңыз.
- Пісіру барысында қақпақты ашпаңыз, бұл буды шығындайды және пісіру уақытының ұзақ болуына әсер етеді.
- Пісіру аяталғаннан кейін бұйым "keep warm" (жылы күйде сақтау) тәртібіне ауысқан кезде күрішті араластырыңыз және оны мультипісіргіште тағы да бірнеше минутқа қалдырыңыз, бұл күріштің үгілгіш болуына жәрдем береді.

Палау пісіру кезінде немесе күріштен басқа ингредиенттерді қосу керек болса тостағанға алдымен қажетті күріш мөлшерін салу керек, содан соң су құйыңыз. Тостағандағы барлық зат мөлшерінің тостағанда белгіленген мөлшерден артық болмауын бақылаңыз.

Пісіру барысында қақпақ үнемі жабық болуы керек.

6 ҚАСИЕТТЕРІН САҚТАЙ ОТЫРЫП ЖЫЛУЛЫҚ ӨНДЕУ ӘДІСІМЕН ПІСІРУ

1. Игредиенттерді өлшеу

- Қасиеттерін сақтай отырып жылулық өңдеу амалымен дайындау барысында ингредиенттердің жалпы көлемі (нақты мөлшерін кестеден қараңыз) тостағандағы 5 немесе 10 белгісінен артық болмауы керек (үлгіге байланысты).

2. Қасиеттерін сақтай отырып жылулық өңдеу арқылы пісіру

- "slow cooking" (қасиеттерін сақтай отырып жылулық өңдеу) тәртібін таңдаңыз.

Ингредиенттерді бу тостағанына салыңыз және бұйымды тоқ көзіне қосыңыз, "slow cooking" (қасиеттерін сақтай отырып жылулық өңдеу) тәртібін таңдап алыңыз - 11-сурет. "slow cooking" (қасиеттерін сақтай отырып жылулық өңдеу) индикаторы жыпылықтап тұрғанда "+" басыңыз - 9-сурет. немесе "-" түймесін басыңыз - 10-сурет, бұл дайындау уақытының ұзақтығын таңдауға мүмкіндік береді. Егер осы 5 секунд ішінде дайындау уақыты қалыптастырылмаған болса сәйкес индикатор жыпылықтауын тоқтатады және тұрақты жанып тұратын болады, уақыт автоматты түрде 60 минутқа қалыптастырылады және пісіру үрдісі басталады.

- Дайындау уақытыны қалыптастырыңыз: "slow cooking" (қасиеттерін сақтай отырып жылулық өңдеу) тәртібінде бұйым 60 минуттан (ең көбі) 9 сағатқа (ең көбі) дейін қалыптастыруға мүмкіндік береді. "slow cooking" (қасиеттерін сақтай отырып жылулық өңдеу) қызыл индикатор жанып тұрғанда қолданылатын түзімге байланысты дайындау уақытын қалыптастырыңыз. Бірнеше рет +/- түймесін басыңыз, бұл қажетті пісіру уақытын қалыптастыруға мүмкіндік береді. Үрдісті жеделдету үшін сәйкес түймені басып, ұстап тұру керек. Уақытты арттыру интервалы 1 сағатты құрайды – 60 минуттан 9 сағатқа дейін өзгереді.
- "slow cooking" (қасиеттерін сақтай отырып жылулық өңдеу) қызыл индикаторы жыпылықтауын тоқтатқан кезде үрдіс басталады.

3. Құрғақ бұршақ пен бұршақты қасиеттерін сақтай отырып жылулық өңдеу тәртібінде дайындау

- Құрамында құрғақ бұршақ және бұршақ болатын тағамды қасиеттерін сақтай отырып жылулық өңдеу тәртібінде дайындау үшін, мысалы қызыл фасоль бұршағын немесе нұт әзірлеу үшін құрғақ жемістерді алдын ала көп мөлшерлі салқын суға малып, бір түн бойы ұстау керек. Содан соң суды төгіп, үлкен қазанға салыңыз, содан соң қайтадан су құйыңыз. Қайнатыңыз және 10 минут бойы қайнауы керек, қақпағын жаппаңыз, суды төгіңіз және осыдан кейін пісіру түзіміне байланысты қасиеттерін сақтай отырып жылулық өңдеу тәртібінде дайындаңыз.
- Бұл үрдіс құрғақ бұршақтар мен бұршақтарда болатын кез-келген улы заттарды шығаруға мүмкіндік береді.
- Жасымықты алдын-ала суға малу керек емес, бірақ оны да 10 минут бойы қайнату керек.
- Консервіленген бұршақтарды пайдалану кезінде суды төгіп, оларды шаюға болады, содан соң оларды негізгі тамаққа пісуіне 30 минут қалғанда қосуға болады. Бұл жағдайда алдын-ала қайнату керек емес.
- Тағам ретінде шикі бұршақты, ірі бұршақты немесе жасымықты пайдаланбаңыз.
- Құрғақ бұршақты пісіру алдында 10 сағат бойы суда ұстау керек, бұл ас қорытуға қатысты мәселелердің пайда болмауы мақсатында жүзеге асырылады.

7 SOUP/STEAM (СОРПА/БУ) ТӘРТІБІНДЕ ТАҒАМДАРДЫ ДАЙЫНДАУ

1. Ингредиенттерді өлшеу

- Бу тостағанындағы судың ең көп мөлшері бу тостағанының сыртындағы 5 немесе 10 белгісінен (бұйымның үлгісіне байланысты) аспауы керек. Пісіру барысында артық су мөлшері ыдыстың жиегінен асып, тегілуі мүмкін.

2. Дайындау

- Бу тостағанына түзімде көрсетілген мөлшерге сай су құйыңыз. Бұл кезде судың деңгейі тостағанның 10 белгісінен артық болмауы керек.
- Бу себетін тостағанға орналастырыңыз - 12-сурет.
- Қажетті ингредиенттерді қосыңыз.

3. Тағамды буда пісіру

- "Soup/Steam" (Сорпа/Бу) тәртібін таңдап алыңыз. Ингредиенттерді бу тостағанына салыңыз және бұйымды электрлік желіге қосыңыз, "Soup/Steam" (Сорпа/Бу) түймесін басыңыз - 13-сурет. "Soup/Steam" (Сорпа/Бу) индикаторы жанып тұрғанда "+" түймесін - 9-сурет немесе "-" түймесін басыңыз - 10-сурет, бұл дайындау уақытының ұзақтығын қалыптастыруға мүмкіндік береді. Егер осы 5 секунд ішінде дайындау уақыты қалыптастырылмаған болса сәйкес индикатор жыпылықтауын тоқтатады және тұрақты жанып тұратын болады, уақыт автоматты түрде 1 минутқа қалыптастырылады және пісіру үрдісі басталады.
- Дайындау уақытыны қалыптастырыңыз. Пісіру үрдісі басталғанға дейін пісірудің ұзақтығын қалыптастыру керек. "steam cooking" (бумен өңдеу) тәртібінде бұйым пісіру уақытын 1 минуттан (ең кемі) 60 минутқа дейін (ең көбі) қалыптастыруға мүмкіндік береді.
- Дайындау уақыты қолданылатын түзімге байланысты анықталады. Бірнеше рет +/- түймесін басыңыз, бұл қажетті пісіру уақытын қалыптастыруға мүмкіндік береді. Үрдісті жеделдету үшін сәйкес түймені басып, ұстап тұру керек.
- "slow cooking" (Сорпа/Бу) қызыл индикаторы жыпылықтауын тоқтатқан кезде үрдіс басталады.



! Егер сорпаны араластыру керек болса мультипісіргіштің ішінде мұндай әрекеттерді орындауға болмайды. Бу тостағанын алыңыз және сұйықтықты сорпаны араластыру үшін басқа ыдысқа құйып алыңыз. Бұл талапты сақтамау мультипісіргіштің бөлшектерінің істен шығуына әкеліп соғады.

8 ТАҒАМДЫ MILK KASHA (СҮТ БОТҚАСЫ) ТӘРТІБІНДЕ ДАЙЫНДАУ

MILK KASHA (СҮТ БОТҚАСЫН) дайындау

- KASHA тәртібін "Milk Kasha" (Сүт ботқасы) түймесін баса отырып таңдап алыңыз. Ингредиенттерді бу тостағанына салыңыз және бұйымды электрлік желіге қосыңыз, "Milk Kasha" (Сүт ботқасы) түймесін басыңыз - 14-сурет. "Milk Kasha" (Сүт ботқасы) индикаторы жыпылықтап тұрғанда "+" түймесін - 9-сурет немесе "-" түймесін - 10-сурет басыңыз, бұл дайындау уақытының ұзақтығын қалыптастыруға мүмкіндік береді. Егер осы 5 секунд ішінде дайындау уақыты қалыптастырылмаған болса сәйкес индикатор жыпылықтауын тоқтатады және тұрақты жанып тұратын болады, уақыт автоматты түрде 5 минутқа қалыптастырылады және пісіру үрдісі басталады.

Мысалы: сұлы ботқасын пісіру

Түзім	Oatmeal (сұлы ботқасы) тәртібінде болжамды пісіру уақыты	Үлестер
1 тостаған сұлы жармасы, 2 тостаған сүт, 0,5 тостаған су	20'	400 г.
2 тостаған сұлы жармасы, 3 тостаған сүт, 2 тостаған су	30'	800 г.

ЕСКЕРТУ: Егер сіздің татымыңыз бойынша пісірілген сұлы ботқасы мүлдем сұйық болатын болса оны тағы да 2 минут бойы пісіріңіз. Сұлының түрлі сұрыптары бір-бірінен өзгеше болатындықтан қажетті қоюлықты алу үшін пісіру уақытын немесе сұйықтық мөлшерін өзгерту керек болуы мүмкін.

9 КЕЕР WARM (ЖЫЛЫ КҮЙДЕ САҚТАУ) АВТОМАТТЫ ТӨРТІБІ

Пісіру үрдісі аяқталғаннан кейін таңдалып алынған тәртіп түріне қарамастан бұйым автоматты түрде "кеер warm" (жылы күйде сақтау) тәртібіне ауысады, oatmeal (сұлы ботқасы) тәртібін санамағанда. "кеер warm" (жылы күйде сақтау) қызыл сары түсті индикатор жанады. Осылайша тағамның температурасы үстелге беруге болатын температурада сақталады. Бұл қызметті сөндіру үшін бұйымды электрлік желіден ажыратыңыз.

Пісіру аяқталғаннан кейін

- Қақпақты ашыңыз.
- Дайын тағамды бұйыммен қоса жеткізілетін пластик қасықпен салып, қақпақты жабыңыз.
- Бұйым бу тостағанында сақталған температураны тұрақты күйде сақтап қалады.
- Бұйымды желіден ажыратыңыз.

Қақпақтың астынан шығатын бу өте ыстық.

10 ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТПІП ҰСТАУ

1. Ылғал жинағыш

- Ылғал жинағыш мультипісіргішті әр қолданып болған сайын тазартылуы тиіс.
- Пластикалық қақпақтың екі жағынан басып, ылғал жинағышты шығарыңыз - 15-сурет.
- Ылғал жинағышты орнына қайта орнату үшін, оны ойыққа түсетіндей үстінен жайлап басыңыз.

2. Тостаған, булау себеті және булау пластинасы

- Тостағанды, ылғал жинағыш және булау пластинасының ішін жуып тазалау үшін тек ыстық су, ыдыс жуатын сұйықтық, жұмсақ губка қолданыңыз —16-17-18-суреттер. Қырғыш немесе қатты тазалағыш құралдарды қолданбаңыз.
- Егер мультипісіргіш түбіне тамақ қатып қалса, оған ыдыс жуатын сұйықтық құйып біраз уақыт қойып, таза сумен жуып жіберіңіз.
- Мультипісіргіш тостағанын жақсылап құрғатыңыз.
- Құралды суға салмаңыз, су құймаңыз, оның тостағанына ғана су құйыңыз.

3. Ыдыс жуатын машинаға салып жуу

- Тостағанды, булау себетін және булау пластинасын ыдыс жуатын машинаға салып жууға болады. Тостағанды жуар алдында төмендегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз:
- Тостағанды ыдыс жуатын машинаға салған кезде өте абай болыңыз, күйікке қарсы жабынын машина шетіне ұрып алмаңыз.
- Тостағанды ыдыс жуатын машинаға салып бірнеше рет шайқағаннан кейін, оның ішін өсімдік майына малынған қағаз сүлгімен жақсылап сүртіңіз. Жуып болғаннан кейін тостағанды мультипісіргіш ішіне қайта салғаныңызды тексеріңіз.

Көп қолданғаннан кейін пайда болатын кез келген қоңырқай дақтар мен сызаттар мультипісіргішті әрі қарай қолдана беруге еш кедергі келтірмейді. Біз күйікке қарсы жабынның тамаққа тиетін материалдарға қатысты барлық ережелер мен нормаларға сәйкестігіне көпілдік береміз.

4. Күйікке қарсы жабыны бар тостағанды күтіп ұстау

- Тостағанның күйікке қарсы жабынының сапасын ұзағырақ сақтау үшін, оның ішіне тамақ тураудың қажеті жоқ.
- Күйікке қарсы жабын бетін бүлдіріп алмас үшін тостағандағы тамақты пластмасса немесе ағаш аспаптармен (металл емес) араластырыңыз.
- Металл коррозияға ұшарамас үшін тостағанға сіркесу құймаңыз.
- Тостаған бетінің түсі алғаш және/немесе көп уақыт қолданғаннан кейін өзгеруі мүмкін. Түс бу мен судың әсерінен өзгереді, ол мультипісіргішті әрі қарай қолдануға еш кедергі келтірмейді және Сіздің денсаулығыңызға да қауіпті емес.

КК

5. Құралдың басқа бөліктерін тазалау

- Асүйдегі дымқыл сүлгімен мультипісіргіштің сыртқы бетін, қақпағының ішкі бетін және шнурын сүртіп, жақсылап құрғатыңыз. Қырғыш тазалау құралдарын қолданбаңыз.
- Құралдың ішкі бөлшектерін жумаңыз, сенсорлық басқару берілгішін бүлдіріп аласыз.
- Мультипісіргішті орнына қоймас бұрын шнурын астына ораңыз - 19-сурет.

