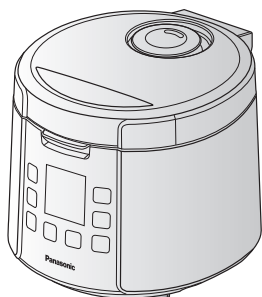


RSA

# Panasonic®



EAC



001

## Инструкция по эксплуатации

Мультиварка / Пароварка Для домашнего пользования

## Инструкція з експлуатації

Мультиварка / Пароварка Побутового призначення

## Пайдалану жөніндегі нұсқау

Көп режимді пісіргіш / Бұда пісіргіш Үй тұрмысында пайдалануға арналған

Модель : SR-TMZ540 / SR-TMZ550  
 Модели : SR-TMZ540 / SR-TMZ550  
 Моделі : SR-TMZ540 / SR-TMZ550

### Содержание

### Зміст

### Мазмұны

Меры безопасности ..... 2-3	Перед использованием	Заходи безпеки ..... 30-31	Перед використанням	Қауіпсіздік шаралары ..... 58-59	Пайдаланудан бұрын
Обозначение деталей ..... 4		Частини пристрою ..... 32		Бөліктерінің белгілері ..... 60	
• Дисплей ..... 4		• Дисплей ..... 32		• Дисплей ..... 60	
• Обозначение деталей ..... 4		• Частини пристрою ..... 32		• Бөліктерінің белгілері ..... 60	
Установка времени/Литиевая батарея ..... 5		Налаштування часу/Літвіева батарея ..... 33		Уақытты қою/Литийлі батарея ..... 61	
Приготовление ..... 6-7	Использование	Підготовка ..... 34-35	Використання	Өзірлеу ..... 62-63	Пайдалану
Программы ..... 8		Функції ..... 36		Функциялары ..... 64	
• Каша ..... 8		• Каша ..... 36		• Сүт ..... 64	
• Тушение/Суп/Компот/Холодец/Голубцы/ Варенье ..... 9		• Тушқування/Суп/Компот/Холодец/ Голубці/Варення ..... 37		• Демдеу/Көже/Компот/Дірілдек/Голубцы/ Тосап ..... 65	
• Стейк ..... 10		• Стейк ..... 38		• Стейк ..... 66	
• Выпечка ..... 11		• Випікання ..... 39		• Пісіру ..... 67	
• Экспресс ..... 12		• Экспрес ..... 40		• Экспресс ..... 68	
• Поджаривание ..... 13		• Смаження ..... 41		• Куыру ..... 69	
• Омлет ..... 14		• Омлет ..... 42		• Омлет ..... 70	
• Плов ..... 15		• Плов ..... 43		• Палау ..... 71	
• Гречка ..... 16		• Гречана каша ..... 44		• Қарақұмық ..... 72	
• Приготовление на пару (На пару)/ Пельмени ..... 17		• Готування на парі/Пельмені ..... 45		• Бұда өзірлеу/Тұшпара ..... 73	
• Разогрев ..... 18		• Розігрівання ..... 46		• Жылыту ..... 74	
• Йогурт ..... 19		• Йогурт ..... 47		• Йогурт ..... 75	
• Рис ..... 20	• Рис ..... 48	• Күріш ..... 76			
• Глинтвейн ..... 21	• Глінтвейн ..... 49	• Глінтвейн ..... 77			
• Самоочистка ..... 22	• Самоочищення ..... 50	• Тазалану ..... 78			
• Подогрев ..... 23	• Підігрів ..... 51	• Жылы сақтау ..... 79			
Использование программы Мульти-повар ..... 24	Як користуватися функцією "Мульти-шеф" ..... 52	Бас-аспазшы функциясын қолдану ..... 80			
Использование таймера ..... 25	Як користуватися таймером ..... 53	Таймерді қолдану ..... 81			
Уход и обслуживание ..... 26	Чищення та догляд ..... 54	Тазалану және жөндеу ..... 82			
Как пользоваться контейнером-пароваркой с регулируемой глубиной/ Индикация дисплея ..... 27	Як користуватися контейнером-пароваркою з регульованою глибиною /Індикація дисплея ..... 55	Тереңдігі реттелетін бұда пісіргіш контейнерді қалай қолдану керек/ Дисплей төмендегідей көрсетсе ..... 83			
Возможные проблемы ..... 28	Проблеми	Усунення несправностей ..... 56	Проблеманы шешу жолдары ..... 84		
Технические характеристики ..... 29		Технічні характеристики ..... 57		Ерекшеліктері ..... 85	
Заметки ..... 86-87		Нотатки ..... 86-87		Жазбалар ..... 86-87	

Благодарим за приобретение изделия Panasonic.

- Это изделие предназначено только для домашнего использования.
- Прочитайте внимательно эту инструкцию и придерживайтесь мер безопасности при использовании данного изделия.
- Перед использованием данного изделия **уделите особое внимание разделу "Меры безопасности" (стр. 2-3)**.
- Убедитесь, что на документах, подтверждающих покупку, напечатаны дата и название соответствующего магазина.
- и сохраните эти документы вместе с инструкцией по эксплуатации.

Сохраните для дальнейшего использования

Дякуємо за придбання виробу Panasonic.

- Цей виріб призначено тільки для побутового використання.
- Уважно прочитайте цю інструкцію та дотримуйтеся правил техніки безпеки під час використання виробу.
- Перш ніж використовувати виріб, **особливо уважно прочитайте розділ «Заходи безпеки» (стор. 30-31)**.
- Певніться, що на документах, що підтверджують придбання цього виробу, є печатка з назвою відповідного магазину.
- та датою придбання. Зберігайте їх разом з інструкцією.

Зберігайте для використання в майбутньому

Panasonic компаниясының бұйымын сатып алғаныңыз үшін рақмет.

- Бұл бұйым тек тұрмыста пайдалануға арналған.
- Осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз және бұл бұйымды пайдаланған кезде қауіпсіздік шараларын сақтаңыз.
- Бұл бұйымды пайдаланудан бұрын **«Қауіпсіздік шаралары» ерекше көңіл бөліңіз (58-59 беттер)**.
- Сатып алу күні мен сатып алған дүкен атауы белгіленгеніне көз жеткізіңіз және оны осы Пайдалану жөніндегі нұсқаулармен бірге сақтаңыз.

Қолдану үшін ұқыпты түрде сақтап қойыңыз

# Меры безопасности

Следует придерживаться!


Чтобы избежать несчастных случаев и травмирования пользователей или других людей, а также повреждения имущества, соблюдайте приведенные ниже инструкции.

■ В следующих таблицах указана степень повреждений, вызываемых неправильной эксплуатацией.


 <b>ОСТОРОЖНО:</b> Указывает на опасность получения серьезной травмы или наступления смерти.	 <b>ВНИМАНИЕ:</b> Указывает на опасность получения травмы или повреждения имущества.
■ Классификация и значение символов.	
   Эти символы указывают на запрет.	 Этот символ указывает на требование, которое следует выполнить.

## ОСТОРОЖНО


■ Не используйте это устройство, если поврежден сетевой шнур или штепсельная вилка, или если штепсельная вилка не до конца вставлена в электрическую розетку.

 (Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию, вызванному коротким замыканием.)


■ Не вставляйте предметы в клапан выпуска пара или зазоры.

 Особенно металлические предметы, такие как булавки или проволока. (Это может привести к поражению электрическим током или возникновению неисправности.)

■ Это устройство не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без достаточного опыта или знаний, кроме случаев, когда они находятся под присмотром или получили инструкции от лиц, ответственных за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром и не должны играть с устройством.


 (Это может привести к получению ожога или травмы.)

■ Регулярно чистите штепсельную вилку.

 (Загрязнение штепсельной вилки может привести к нарушению изоляции из-за влажности и возгоранию.)

• Извлеките штепсельную вилку из розетки и протрите ее сухой тканью.


■ Не допускайте повреждений сетевого шнура или штепсельной вилки.

 Строго запрещается.

Внесение изменений, размещение рядом с нагревательными приборами, перегибание, скручивание, дерганье, связывание шнура и размещение на нем тяжелых предметов. (Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию, вызванному коротким замыканием.)


• Если шнур питания поврежден, замените его на специальный шнур или комплект, который можно приобрести у производителя или в сервисном центре.

■ Не погружайте устройство в воду и не допускайте попадания на него воды.

 (Это может привести к возгоранию, вызванному коротким замыканием, или поражению электрическим током.)


• Если вода попала внутрь устройства, обратитесь к уполномоченному дилеру.

■ Используйте только электрическую розетку, рассчитанную на силу тока 10 ампер и переменное электрическое напряжение 220 вольт.

 (Подключение к этой же розетке других устройств может привести к перегреву и в результате к возгоранию.)

• Используйте только удлиненный шнур, рассчитанный минимум на 10 ампер.


■ Немедленно прекратите использование устройства и извлеките штепсельную вилку из розетки в случае возникновения нестандартной ситуации или поломки.

 (Это может привести к появлению дыма, возгоранию или поражению электрическим током.)

• Штепсельная вилка и сетевой шнур чрезмерно нагрелись.  
• Сетевой шнур поврежден или отключается питание, если до него дотронуться.  
• Корпус деформирован или перегрелся.  
• Из устройства идет дым или чувствуется запах гари.  
• Устройство имеет трещины, ненадежно закрепленные или расшатанные детали.  
• Пластина нагревателя изогнута или чаша деформирована.

→ Незамедлительно обратитесь в уполномоченный сервисный центр Panasonic для осмотра и ремонта устройства.

■ Не вставляйте и не извлекайте штепсельную вилку мокрыми руками.

 (Это может привести к поражению электрическим током.)


■ Не подносите лицо и руки к клапану выпуска пара. Не подпускайте маленьких детей к клапану выпуска пара.

 Клапан выпуска пара

(Это может привести к получению ожога.)




■ Не изменяйте, не разбирайте и не ремонтируйте это устройство.

 (Это может привести к возгоранию, поражению электрическим током или получению травмы.)

• Обратитесь в магазин или ремонтный отдел уполномоченного дилера.

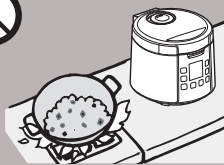
■ Плотно вставьте разъем для подключения к устройству и штепсельную вилку.

 (Ненадежное подключение может привести к поражению электрическим током или возгоранию в результате чрезмерно высокой температуры вокруг разъема для подключения к устройству или штепсельной вилки.)

• Не используйте поврежденную штепсельную вилку или незакрепленную электрическую розетку.

## ⚠ ВНИМАНИЕ

### ■ Не используйте устройство в следующих местах.



- Где есть вероятность попадания воды или рядом с источником тепла. (Это может привести к возгоранию, вызванному коротким замыканием, или поражению электрическим током.)
- На неровной поверхности или коврик, электрическом коврике, скатерти (пластик на основе полиэтилена) или другом не термостойком предмете. (Это может привести к получению травмы, ожога или возгоранию.)
- Рядом со стеной или мебелью. (Это может привести к изменению цвета или деформации.)

### ■ Не прикасайтесь к нагревающимся элементам во время или после окончания приготовления.



Особенно пластина нагревателя. (Это может привести к получению ожога.)

### ■ Не допускайте попадания пара на штепсельную вилку.



- Не допускайте попадания пара на штепсельную вилку, когда она подключена к розетке. (Это может привести к возгоранию, вызванному коротким замыканием.) Если устройство размещено на подвижном столе, используйте его так, чтобы пар не попадал на штепсельную вилку.

### ■ При перемещении устройства не прикасайтесь к кнопке открывания.



(Это может привести к открытию крышки и получению ожога.)

### ■ Удерживайте разъем для подключения к устройству или штепсельную вилку, когда вынимаете ее из розетки.



(В противном случае это может привести к поражению электрическим током или к возгоранию, вызванному коротким замыканием.)

### ■ Не используйте сетевой шнур (для разъема для подключения к устройству и штепсельной вилке), который не предназначен для использования с этим устройством. А также не меняйте их.



(Это может привести к поражению электрическим током, протеканию или возгоранию.)

### ■ Будьте осторожны при открытии крышки во время приготовления.



(Это может привести к получению ожога.)

### ■ Извлекайте сетевой шнур из розетки, когда устройство не используется.



(В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию, вызванному коротким замыканием из-за повреждения изоляции.)

### ■ Перед чисткой устройства подождите, пока оно остынет.



(Прикосновение к горячим элементам может привести к получению ожога.)

### ■ Не используйте другие чаши, помимо указанной.



(Это может привести к получению ожога или травмы вследствие перегрева или неполадок.)

## Правила использования

**Поместите требуемое количество ингредиентов и воды, затем выберите программы в соответствии с инструкцией по эксплуатации.**

(Чтобы не вытекала вода, а блюдо не было недодаренным или подгоревшим.)

**Не помещайте ингредиенты непосредственно в устройство без чаши. Запрещается готовить без чаши.**

(Чтобы загрязнения не вызвали неполадки.)

**Не используйте устройство под прямыми солнечными лучами.**

(Чтобы избежать изменения цвета.)

**Перед использованием устройства удалите антикоррозийную бумагу, расположенную между чашей и пластиной нагревателя.**

(Чтобы избежать неудовлетворительных результатов приготовления или возгорания.)

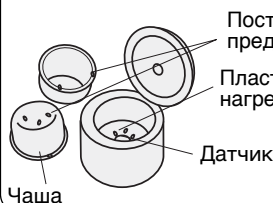
**Не накрывайте крышку тканью или другими предметами во время использования устройства.**

(Чтобы избежать деформации, изменения цвета крышки или неисправностей.)

**Не доставайте приготовленное блюдо металлическими предметами.**

(Чтобы не поцарапать покрытие чаши и не допустить его отслоения.)

**Всегда очищайте чашу, пластину нагревателя и датчик от посторонних веществ (напр., от риса).**



Посторонние предметы

Пластина нагревателя

Датчик

Чаша

- Не наклоняйте и не переворачивайте устройство.
- Перед чисткой отключите питание и извлеките штепсельную вилку из розетки.

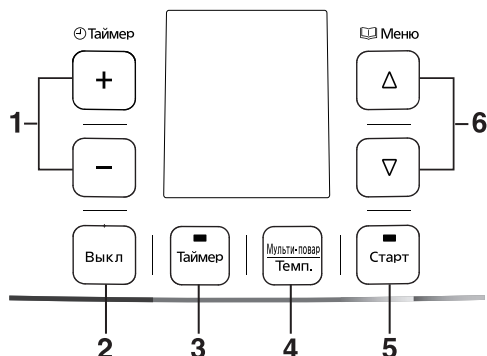
Если из клапана выпуска пара вытекает вода, немедленно извлеките штепсельную вилку, чтобы отключить питание. Возобновите использование только после очистки штепсельной вилки и разъема для подключения к устройству от попавшей воды с помощью сухой ткани.

Устройство предназначено только для домашнего использования. Не используйте его в коммерческих или промышленных целях или в целях, отличных от приготовления пищи.

Отключение питания во время работы устройства может повлиять на результат приготовления.

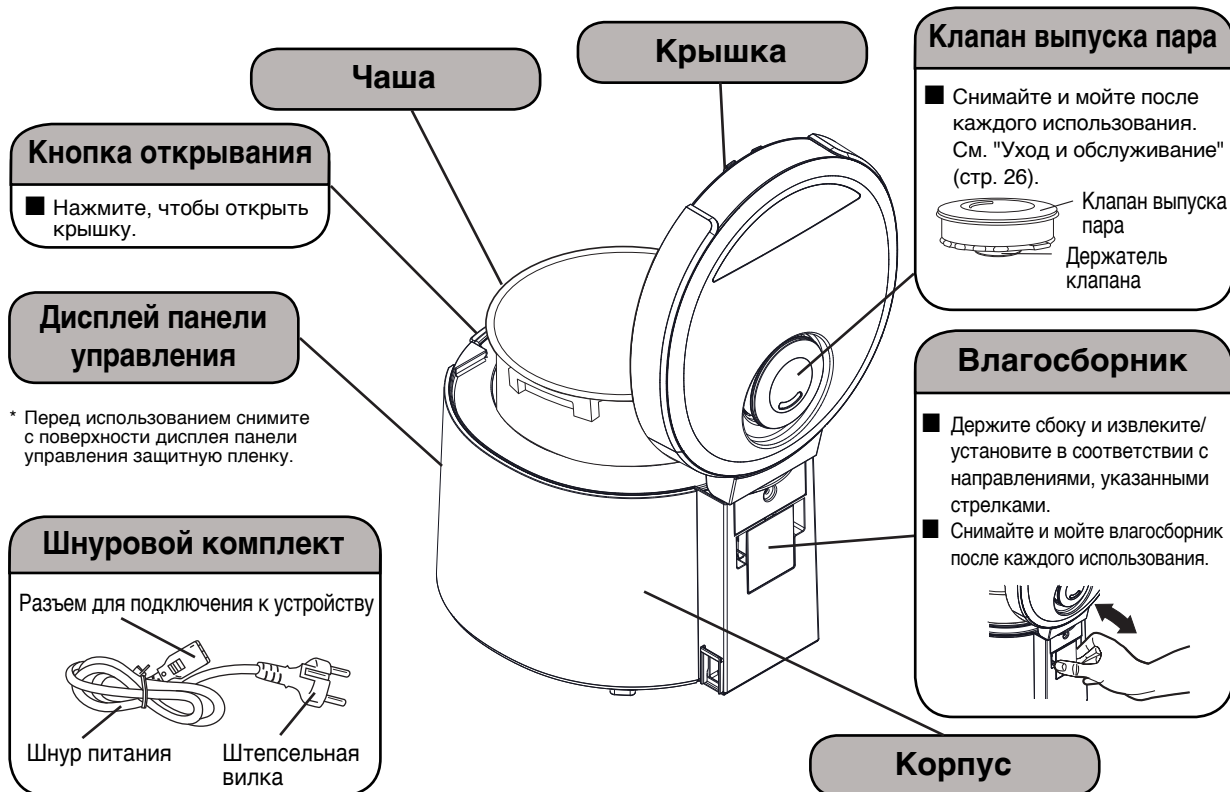
# Обозначение деталей

## Дисплей



1. Нажмите эту кнопку, чтобы выполнить установку часов или таймера.
2. Нажмите эту кнопку, чтобы отменить операцию.
3. Нажмите эту кнопку, чтобы выполнить предустановку таймера.
4. Нажмите эту кнопку, чтобы установить программу мульти-повар.
5. Нажмите эту кнопку, чтобы начать приготовление.
6. Нажмите эту кнопку, чтобы выбрать программу приготовления.

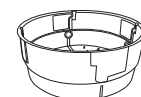
## Обозначение деталей



## Аксессуары



※ Вымойте аксессуары перед использованием.

Для SR-TM550



# Установка времени/Литиевая батарея

## Установка времени

- 1** Подключите устройство к электрической сети. Нажимайте кнопку  или  в течение одной секунды, затем после звукового сигнала отпустите кнопку. Время, отображаемое на ЖК-дисплее, начнет мигать.



- 2** Нажмите кнопку  или , чтобы установить время (временной шаг 1 минута). Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.

- 24:00 заменяется 0:00.
- Если текущее время было установлено неправильно, в программе Таймера возможно возникновение ошибки.
- Установка времени в состоянии работы невозможна.

- 3** Время будет автоматически установлено через 5 секунд. (ЖК-дисплей перестанет мигать.)

## Литиевая батарея

Источник питания для часов

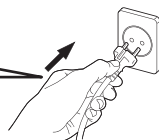
- При отключении от сети

Внутренняя литиевая батарея разряжена.



- При подключении к сети

Источник питания разряжен.



### Замена батареи

После окончания срока службы литиевой батареи замените ее в официальном сервисном центре.

- Срок службы батареи составляет около 5 лет (При комнатной температуре 20°C и ежедневном подключении к сети на 12 часов.)
- Если заряд батареи исчерпан:
  - Цифры на часах потускнеют или перестанут отображаться.
  - Данные о предварительно установленном времени, введенные в память, будут потеряны.
  - После подключения к сети часы можно использовать снова. (Потребуется повторная настройка часов.)

Примечание: Запрещается помещать литиевую батарею в огонь, повторно заряжать, разбирать или нагревать и т.п.

# Приготовление

## 1 • Отмерьте необходимое количество ингредиентов с помощью прилагаемой мерной чашки.

- Объем мерной чашки составляет приблизительно 180 мл.
- Максимальное количество пищи, которое можно приготовить за один раз, указано в таблицах 1-3.



### Каша

- Добавьте крупу и холодное молоко (количество указано в таблице 1).
- Количество молока можно изменять по своему вкусу.

1 ч. : мерная чашка  
ч.л. : чайная ложка  
ст.л. : столовая ложка

Таблица 1

Продукты	Пшено	Овсяная крупа	Круглый рис
Крупа	1 ч.	1 ч.	1 ч.
Молоко	6 ч.	3,5 ч.	4 ч.
Сахар	2 ч.л.	-	2,5 ч.л.
Соль	1 ч.л.	0,75 ч.л.	1,5 ч.л.
Сливочное масло	2 ст.л.	2 ст.л.	2 ст.л.

### Плов

- Все ингредиенты необходимо заранее промыть и подготовить.
- Точное количество ингредиентов приведено в таблице справа.

Таблица 2

Продукты	с мясом	с курицей
Растительное масло	3 ст.л.	3 ст.л.
Баранина / свинина	400 - 500 г	-
Курица	-	800 - 1000 г
Морковь	2 шт.	2 шт.
Лук	2 шт.	2 шт.
Рис	2 ч.	2 ч.
Вода или бульон	4 ч.	4 ч.
Соль	По вкусу	
Специи	По вкусу	

### Гречка/Рис

<Особенности приготовления перловки>  
Чтобы приготовить перловку, сначала промойте перловую крупу и замочите ее в холодной воде на 3–6 часов (из расчета 1 часть крупы на 2 чашки воды). Слейте воду.

- Залейте крупу водой, используя прилагаемую мерную чашку.
- Определите точный объем воды по собственному усмотрению.

Таблица 3

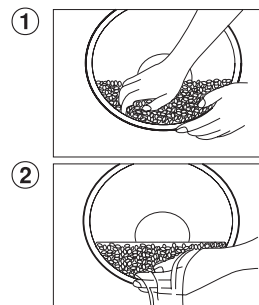
Крупа (мерная чашка)	Количество воды (мерная чашка)			
	Гречка ядрица	Перловка	Короткозерный рис	Длиннозерный рис
2	3,5	3	2,5	3,25
3	5	4,25	3,5	4,25
4	6	5,5	4,5	5,5
5	7,5	7	5,5	6,75
6	9,5	8	6,75	7,75
7	11	-	8	8,75
8	12,5	-	9	9,75

## 2 Промывайте крупу до тех пор, пока вода не станет чистой.

- 1 Быстро промойте крупу большим количеством воды и слегка помешайте ее, сливая воду.
- 2 Повторяйте процедуру (промыть крупу → слить воду) до тех пор, пока вода не станет чистой.

### Внимание

- Чтобы не поцарапать антипригарное покрытие поверхности чаши, не промывайте крупу в чаше.
- Тщательно промывайте крупу. В противном случае в ней может остаться шелуха, которая может испортить вкус блюда.



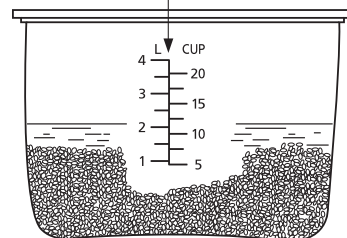
# Приготовление

## 3 Положите ингредиенты в чашу.

Количество жидкости (напр., воды и т. п.) указано в таблицах 1–3 на стр. 6.

- Общий объем ингредиентов и воды не должен превышать максимальный уровень, обозначенный как "L".
- Протрите насухо внешнюю поверхность чаши. Если она останется влажной, во время приготовления может возникнуть шум. Любые посторонние предметы между чашей и пластиной нагревателя могут привести к повреждению устройства.

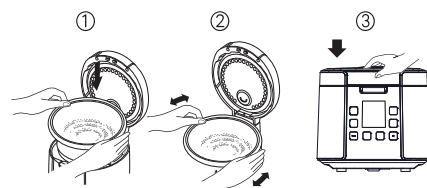
Шкала уровней воды максимальный уровень. Следите, чтобы уровень воды был ниже "4L".



РУССКИЙ

## 4 Поместите чашу в корпус и закройте крышку.

- Чтобы дно чаши плотно прилегало к пластине нагревателя, необходимо повернуть чашу в направлении, указанном стрелкой 2 - 3 раза.
- Убедитесь, что ручки чаши установлены правильно.
- Закройте крышку до щелчка.
- Убедитесь, что клапан выпуска пара установлен правильно.



## 5 Подключите разъемы.

- Вставьте сначала разъем для подключения к устройству к корпусу устройства, затем подключите устройство к электрической сети. Убедитесь, что оба разъема плотно подключены.



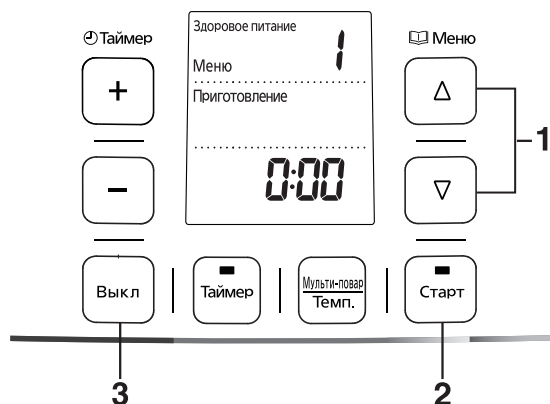
### Важно при приготовлении круп на пару

- \* В таблице справа приведен максимальный допустимый объем крупы, который можно приготовить за один раз на пару в контейнере-пароварке с регулируемой глубиной.

Максимальный объем крупы (в мерных чашках)

Высота контейнера-пароварки с регулируемой глубиной	Максимальное количество крупы
Неглубокая	5
Глубокая	4

# Программы Каша



## ■ Важная информация

- Объем ингредиентов указан в таблице 1 на стр. 6.
- Указанное количество крупы дано для приготовления вязкой каши. Если нужна более жидкая консистенция, возьмите меньше крупы, оставив остальные ингредиенты без изменения. Например, вместо 1 чашки крупы возьмите  $\frac{3}{4}$  чашки.
- Количество крупы см. на стр. 29.

## Приготовление


- Положите ингредиенты в чашу.
- Закройте крышку.


## Операции (Приготовление с помощью программы "Каша".)

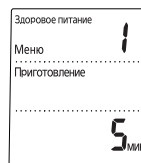
**1** Нажмите кнопку  , чтобы выбрать пункт меню № 1 Программа Каша.

- Индикатор  (Старт) и  начнут мигать.

**2** Нажмите кнопку  (Старт).



- Загорится индикатор  (Старт), и начнется приготовление.
- Отсчет обратного времени на ЖК-дисплее начнется за 5 минут до окончания приготовления.

- Для предварительной установки таймера для программы Каша ознакомьтесь с разделом "Использование таймера" (на  стр. 25).



## Приготовление закончено

**3** Нажмите кнопку  (Выкл).

- Когда приготовление будет завершено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим **Подогрев**. (Индикатор "Приготовление" погаснет, и автоматически загорится индикатор "Подогрев"). Тем не менее, мы не рекомендуем использовать функцию **Подогрев**, так как она может сказаться на конечном результате приготовления. Нажмите кнопку  (Выкл), чтобы выйти из режима **Подогрев**. (Индикатор  (Старт) отключится).

# Программы Тушение/Суп/Компот/Холодец/Голубцы/Варенье



## ■ Важная информация

- Максимальный объем ингредиентов и жидкости для программ Тушение/Суп/Компот/Холодец/Голубцы/Варенье не должен превышать максимальный уровень, обозначенный как "L".
- При приготовлении варенья на программе № 19 (Варенье), нарезка ингредиентов (ягод/фруктов) на кусочки может спровоцировать сильное кипение в процессе приготовления и появление небольшого кол-ва жидкости из клапана для выпуска пара.

РУССКИЙ

## Приготовление

- Положите ингредиенты в чашу.
- Закройте крышку.

## Операции (Например: приготовление с помощью программы "Тушение".)

**1** Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 2 Тушение, № 3 Суп, № 11 Компот, № 17 Холодец, № 18 Голубцы или № 19 Варенье.

- Индикатор (Старт) и начнут мигать, а на ЖК-дисплее будет отображаться время 1 ч 00 мин (время приготовления по умолчанию для программы).



**2** Нажмите кнопку (Время приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.

- Установите время приготовления.
  - Для № 2 Тушение и № 3 Суп от 1 до 2 часов (временной шаг 5 минут).
  - от 2 до 12 часов (временной шаг 30 минут).
  - Для № 11 Компот, № 17 Холодец, № 18 Голубцы и № 19 Варенье от 1 до 12 часов (временной шаг 30 минут)
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.

**3** Нажмите кнопку (Старт).

- Загорится индикатор (Старт), и начнется приготовление.
- На ЖК-дисплее будет отображаться оставшееся время с шагом убывания в 1 минуту.

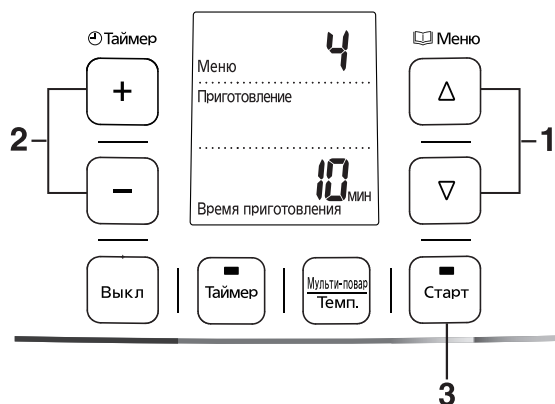
- Для предварительной установки таймера ознакомьтесь с разделом "Использование таймера" (на стр. 25).
- Установка таймера приготовления после нажатия кнопки (Таймер) невозможна. Установите сначала время приготовления блюда.

## Приготовление закончено

**4** Нажмите кнопку (Выкл).

- Когда приготовление будет завершено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим **Подогрев**. (Индикатор "Приготовление" погаснет, и автоматически загорится индикатор "Подогрев"). Тем не менее, мы не рекомендуем использовать функцию **Подогрев**, так как она может сказаться на конечном результате приготовления. Нажмите кнопку (Выкл), чтобы выйти из режима **Подогрев**. (Индикатор (Старт) отключится).

# Программы Стейк



## Важная информация

- Установите время приготовления в соответствии с размером и толщиной мяса.
- Во время приготовления чаша становится очень горячей (более 180 °C). Пожалуйста, будьте осторожны.
- Не используйте металлические инструменты для переворачивания мяса, так как они могут повредить антипригарное покрытие чаши.
- Рекомендованный размер мяса:  
Вес: 200 - 500 г  
Толщина: 20 - 50 мм
- Подробный способ приготовления смотрите в прилагаемой книге рецептов.

## Приготовление

- Оставьте мясо при комнатной температуре на 30-60 минут.
- Замаринуйте мясо в оливковом масле (1 ст. л. масла на 1 кусок мяса).

## Операции (Приготовление с помощью программы "Стейк").

**1** Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 4 Программа Стейк.

- Индикатор (Старт) и начнут мигать, а на ЖК-дисплее будет отображаться время 10 МИН (время приготовления по умолчанию для программы Стейк).



**2** Нажмите кнопку (Время приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.

- Установите время приготовления блюда от 1 до 30 минут (временной шаг 1 минута).
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.
- В таблице ниже представлены рекомендации для настройки времени приготовления:

Толщина мяса	Толщина мяса	Степень прожаренности мяса	С кровью (Rare)	Слабо прожаренное (Medium rare)	Средне прожаренное (Medium)	Почти полностью прожаренное (Medium well)	Полностью прожаренное (Well done)
351 - 500 г	36 - 50 мм	Верхняя сторона :	4 мин.	4 мин.	5 мин.	5 мин.	6 мин.
		Нижняя сторона:	4 мин.	6 мин.	7 мин.	8 мин.	
		Обе стороны:	4 мин.	4 мин.	4 мин.	5 мин.	
		Верхняя сторона:	3 мин.	-	-	6 мин.	
		Нижняя сторона:	-	4 мин.	5 мин.	-	
		<b>Установите время приготовления:</b>	<b>19 мин.</b>	<b>22 мин.</b>	<b>24 мин.</b>	<b>26 мин.</b>	<b>30 мин.</b>
251 - 350 г	21 - 35 мм	Верхняя сторона :	3 мин.	3 мин.	3 мин.	4 мин.	4 мин.
		Нижняя сторона:	4 мин.	5 мин.	6 мин.	7 мин.	8 мин.
		Верхняя сторона:	2 мин.	2 мин.	3 мин.	3 мин.	4 мин.
		Нижняя сторона:	-	-	-	-	-
		<b>Установите время приготовления:</b>	<b>9 мин.</b>	<b>10 мин.</b>	<b>12 мин.</b>	<b>14 мин.</b>	<b>16 мин.</b>
200 - 250 г	15 - 20 мм	Верхняя сторона :	2 мин.	3 мин.	3 мин.	4 мин.	4 мин.
		Нижняя сторона:	3 мин.	3 мин.	4 мин.	4 мин.	5 мин.
		Верхняя сторона:	1 мин.	1 мин.	1 мин.	1 мин.	2 мин.
		Нижняя сторона:	-	-	-	-	-
		<b>Установите время приготовления:</b>	<b>6 мин.</b>	<b>7 мин.</b>	<b>8 мин.</b>	<b>9 мин.</b>	<b>11 мин.</b>

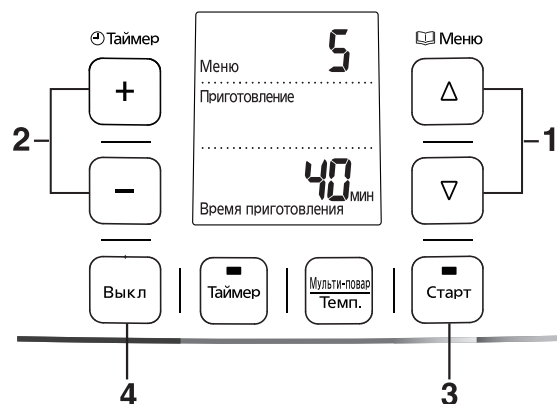
**3** Нажмите кнопку (Старт).

- Загорится индикатор (Старт), и начнется приготовление.
- Во время приготовления крышка должна оставаться открытой.
- Приблизительно через 3 минуты мультиварка издаст короткие звуковые сигналы. После этого сразу же поместите мясо в центр чаши.
- На ЖК-дисплее начнется отсчет оставшегося времени с шагом убывания в 1 минуту.
- Переверните мясо, чтобы оно приготовилось с обеих сторон.

## Приготовление закончено

Мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически выключится. (Индикатор (Старт) отключится).

# Программы Выпечка



## ■ Важная информация

- Максимально допустимый вес (общий вес ингредиентов) для Выпечки составляет 1 200 г. Если максимально допустимый вес превышен, выпекаемое изделие может не пропечься.



РУССКИЙ

## Приготовление

- Смешайте ингредиенты.
- Смажьте сливочным маслом (или кулинарным жиром) внутреннюю поверхность чаши (дно и боковые поверхности), поместите туда подготовленные ингредиенты и закройте крышку.

## Операции (Приготовление с помощью программы "Выпечка".)

### 1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 5 Программа Выпечка.


- Индикатор  (Старт) и  начнут мигать, а на ЖК-дисплее будет отображаться время 40 МИН (время приготовления по умолчанию для программы Выпечка).



### 2 Нажмите кнопку (Время приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.



- Установите время приготовления блюда от 20 до 95 минут (временной шаг 5 минут).
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.

### 3 Нажмите кнопку (Старт).

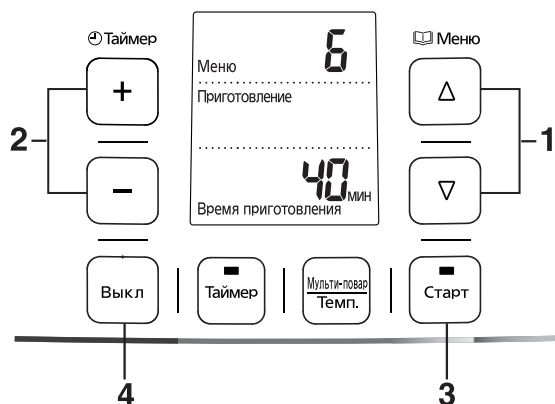
- Загорится индикатор  (Старт), и начнется приготовление.
- На ЖК-дисплее будет отображаться оставшееся время с шагом убывания в 1 минуту.

## Приготовление закончено

### 4 Нажмите кнопку (Выкл).

- Когда приготовление будет завершено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим **Подогрев**. (Индикатор "Приготовление" погаснет, и автоматически загорится индикатор "Подогрев"). Тем не менее, мы не рекомендуем использовать функцию **Подогрев**, так как она может сказаться на конечном результате приготовления. Нажмите кнопку  (Выкл), чтобы выйти из режима **Подогрев**. (Индикатор  (Старт) отключится).
- Выньте чашу и дайте остыть в течение 2-3 минут. Затем переверните чашу и выньте выпечку на поднос или решетку. Пожалуйста, воспользуйтесь рукавицами/прихватками, чтобы вынуть чашу из корпуса мультиварки.
- Украсьте поверхность выпечки по своему (Время приготовления) усмотрению.

# Программы Экспресс



## ■ Важная информация



- Максимальный объем ингредиентов и жидкости для программы Экспресс не должен превышать максимальный уровень, обозначенный как "L".

## Приготовление

- Положите ингредиенты в чашу.
- Закройте крышку.

## Операции (Приготовление с помощью программы "Экспресс".)

### 1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 6 Программа Экспресс.


- Индикатор  (Старт) и  начнут мигать, а на ЖК-дисплее будет отображаться время **40 МИН** (время приготовления по умолчанию для программы Экспресс).



### 2 Нажмите кнопку (Время приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.



- Установите время приготовления блюд от 1 до 20 минут (временной шаг 1 минута).  
от 20 до 65 минут (временной шаг 5 минут).
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.

### 3 Нажмите кнопку (Старт).

- Загорится индикатор  (Старт), и начнется приготовление.
- На ЖК-дисплее будет отображаться оставшееся время с шагом убывания в 1 минуту.

## Приготовление закончено

### 4 Нажмите кнопку (Выкл).

- Когда приготовление будет завершено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим **Подогрев**. (Индикатор "Приготовление" погаснет, и автоматически загорится индикатор "Подогрев"). Тем не менее, мы не рекомендуем использовать функцию **Подогрев**, так как она может сказаться на конечном результате приготовления. Нажмите кнопку  (Выкл), чтобы выйти из режима **Подогрев**. (Индикатор  (Старт) отключится).

# Программы Поджаривание



## ■ Важная информация



- Чтобы блюдо не подгорело, помешивайте ингредиенты во время приготовления. Проверьте способ приготовления, сверяясь с рецептом.
- Количество ингредиентов см. на стр. 29.
- Перед тем, как вынуть блюдо убедитесь, что оно готово.

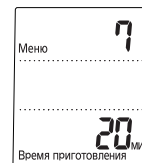
## Приготовление

- Налейте растительное/сливочное масло в чашу.
- Положите все необходимые ингредиенты в чашу.

## Операции (Приготовление с помощью программы "Поджаривание".)

### 1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 7 Программа Поджаривание.


- Индикатор  (Старт) и  начнут мигать, а на ЖК-дисплее будет отображаться время **20 МИН** (время приготовления по умолчанию для программы Поджаривание).



### 2 Нажмите кнопку (Время приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.

- Установите время приготовления блюд от 1 до 20 минут (временной шаг 1 минута).  
от 20 до 60 минут (временной шаг 5 минут).
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.

### 3 Нажмите кнопку (Старт).

- Загорится индикатор  (Старт), и начнется приготовление.
- На ЖК-дисплее будет отображаться оставшееся время с шагом убывания в 1 минуту.

## Приготовление закончено

Мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически выключится. (Индикатор  (Старт) отключится).

# Программы Омлет



## ■ Важная информация



- Если максимальное количество ингредиентов превышено, блюдо может приготовиться не до конца.
- Количество ингредиентов см. на стр. 29.

## Приготовление



- Влейте ингредиенты в чашу.
- Закройте крышку.

## Операции (Приготовление с помощью программы "Омлет".)

**1** Нажмите кнопку  , чтобы выбрать пункт меню № 8 Программа Омлет.


- Индикатор  (Старт) и  начнут мигать, а на ЖК-дисплее будет отображаться время 20 МИН (время приготовления по умолчанию для программы Омлет).



**2** Нажмите кнопку   (Время приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.

- Установите время приготовления блюда от 1 до 30 минут (временной шаг 1 минута).
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.

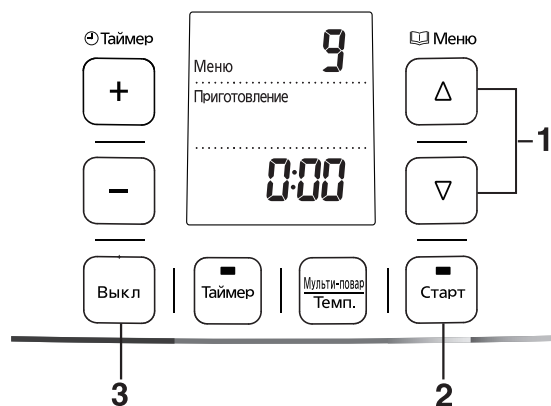
**3** Нажмите кнопку  (Старт).

- Загорится индикатор  (Старт), и начнется приготовление.
- На ЖК-дисплее будет отображаться оставшееся время с шагом убывания в 1 минуту.

## Приготовление закончено

Мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически выключится. (Индикатор  (Старт) отключится).

# Программы Плов



## ■ Важная информация

- Объем ингредиентов указан в таблице 2 на стр. 6.
- Количество крупы см. на стр. 29.

РУССКИЙ

## Приготовление


- Предварительно следует помыть и подготовить все ингредиенты.
- Поместите все ингредиенты, перечисленные в таблице 2 на стр. 6, в чашу мультиварки.
- Закройте крышку.

## Операции (Приготовление с помощью программы "Плов".)


### 1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 9 Программа Плов.

- Индикатор  (Старт) и  начнут мигать.

### 2 Нажмите кнопку (Старт).



- Загорится индикатор  (Старт), и начнется приготовление.
- Отсчет обратного времени на ЖК-дисплее начнется за 8 минут до окончания приготовления.



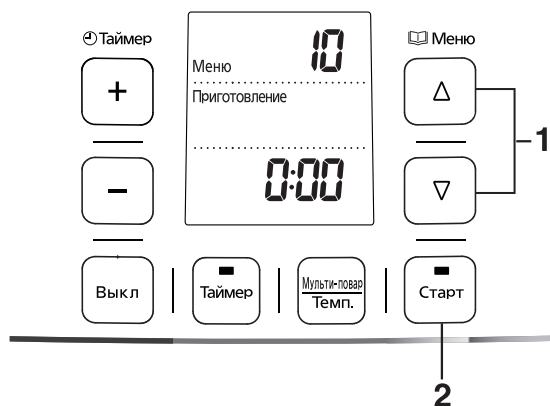
- Для предварительной установки таймера для программы Плов ознакомьтесь с разделом "Использование таймера" (на  стр. 25).

## Приготовление закончено

### 3 Нажмите кнопку (Выкл).

- Когда приготовление будет завершено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим **Подогрев**. (Индикатор "Приготовление" погаснет, и автоматически загорится индикатор "Подогрев"). Тем не менее, мы не рекомендуем использовать функцию **Подогрев**, так как она может сказаться на конечном результате приготовления. Нажмите кнопку  (Выкл), чтобы выйти из режима **Подогрев**. (Индикатор  (Старт) отключится).

# Программы Гречка



## Важная информация

- Количество крупы и воды указано в таблице 3 на стр. 6.

## Приготовление

- Поместите промытую крупу в чашу и залейте водой.
- Закройте крышку.

## Операции (Приготовление с помощью программы "Гречка".)

**1** Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 10 Программа Гречка.

- Индикатор (Старт) и начнут мигать.

**2** Нажмите кнопку (Старт).

- Загорится индикатор (Старт), и начнется приготовление.
- Отсчет обратного времени на ЖК-дисплее начнется за 9 минут до окончания приготовления.

- Для предварительной установки таймера для программы Гречка ознакомьтесь с разделом "Использование таймера" (на стр. 25).



## Приготовление закончено

**3** Перемешайте гречку.

- Когда приготовление будет завершено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим **Подогрев**. (Индикатор "Приготовление" погаснет, и автоматически загорится индикатор "Подогрев").

### Подогрев

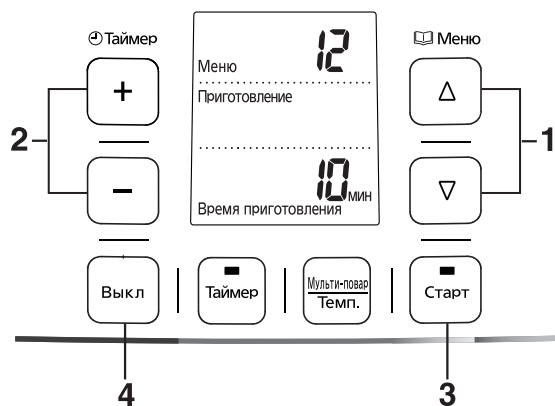
- По завершении приготовления все программы автоматически переключаются в режим **Подогрева** (за исключением программ № 4 Стейк, № 7 Поджаривание, № 8 Омлет, № 15 Йогурт и № 20 Глинтвейн: по завершении этих программ мультиварка автоматически выключится.) Не рекомендуется использовать функцию **Подогрева** в некоторых программах. Для выхода из функции **Подогрева** нажмите кнопку (Выкл).
- Во избежание изменения вкусовых качеств или появления странного запаха не рекомендуется использовать режим Подогрев более 12 часов.
- В функции **Подогрева** возможно образование конденсата по краям чаши.
- На вкусовые качества блюда могут повлиять оставленные в мультиварке во время функции **Подогрева** кухонные принадлежности.

	Меню	Подогрев	Результат после подогрева
①	Каша	×	Приводит к загустению каши
②/③/⑪	Тушение/Суп/Компот	×	Влияет на вкусовые качества и приводит к появлению странного запаха
⑤	Выпечка	×	
⑥	Экспресс	×	
⑨	Плов	×	
⑩	Гречка	○	
⑫/⑬	Приготовление на пару/Пельмени	×	Влияет на вкусовые качества и приводит к появлению странного запаха
⑭	Разогрев	×	
⑮	Рис	○	
⑰/⑱	Холодец/Голубцы	×	Влияет на вкусовые качества и приводит к появлению странного запаха
⑲	Варенье	×	

○: Может использоваться

×: Не рекомендуется использовать

# Программы Приготовление на пару (На пару)/Пельмени



## Важная информация

- Если заранее определенное время приготовления превышает 30 минут, во избежание испарения всей жидкости добавьте 4 мерные чашки воды в чашу.
- После закипания и полного испарения мультиварка автоматически переключится в режим Подогрева.
- Чтобы прекратить приготовление на пару, нажмите кнопку **Выкл** (Выкл).
- При варке на пару во время приготовления блюда из крупы рекомендуется использовать программу **Гречка** или **Рис**.
- При размещении контейнера-пароварки с регулируемой глубиной в чаше в некоторых местах она может очень плохо прилегать. Ознакомьтесь с разделом "Как пользоваться контейнером-пароваркой с регулируемой глубиной" на стр. 27.

РУССКИЙ

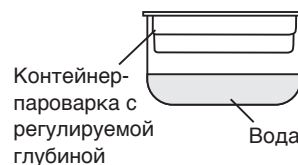
## Приготовление

- Налейте требуемое количество воды в чашу.
- Установите контейнер-пароварку с регулируемой глубиной в чашу как показано.
- Положите продукты, которые необходимо приготовить на пару, в контейнер-пароварку с регулируемой глубиной.
- Закройте крышку.

\* Вы можете установить дополнительно чашу пароварки внутри контейнера-пароварки с регулируемой глубиной, чтобы добавить места для пельменей.

■ Соответствие между количеством воды и временем приготовления на пару

Время приготовления	Количество воды
Менее 10 минут	1 мерная чашка
10 ~ 30 минут	2 мерных чашки
30 ~ 60 минут	4 мерных чашки



## Операции (Приготовление с помощью программы "Приготовление на пару/Пельмени".)

### 1 Нажмите кнопку **Меню** (треугольник вверх), чтобы выбрать пункт меню № 12 Программа Приготовление на пару или № 13 Программа Пельмени.

- Индикатор **Старт** (Start) и **12** или **13** начнут мигать, а на ЖК-дисплее будет отображаться время **10 МИН** для программы На пару или **8 МИН** для программы Пельмени (время приготовления по умолчанию для программы).

### 2 Нажмите кнопку **+** / **-** (Время приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.

- Установите время приготовления блюд
  - На пару: от 1 до 60 минут (временной шаг 1 минута).
  - Пельмени: от 1 до 20 минут (временной шаг 1 минута).
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.

### 3 Нажмите кнопку **Старт** (Start).

- Загорится индикатор **Старт** (Start), и начнется приготовление.
- На ЖК-дисплее будет отображаться оставшееся время с шагом убывания в 1 минуту.

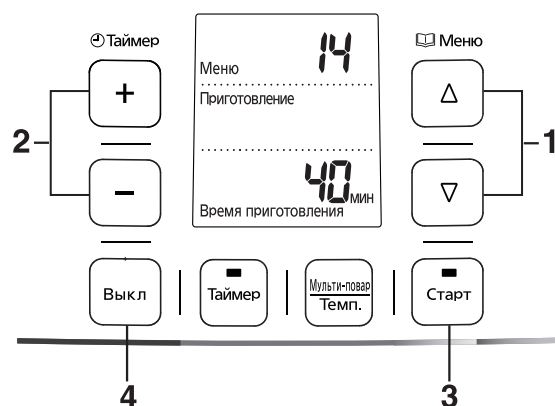


## Приготовление закончено

### 4 Нажмите кнопку **Выкл** (Off).

- Когда приготовление будет завершено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим **Подогрев**. (Индикатор "Приготовление" погаснет, и автоматически загорится индикатор "Подогрев"). Тем не менее, мы не рекомендуем использовать функцию **Подогрев**, так как она может сказаться на конечном результате приготовления. Нажмите кнопку **Выкл** (Off), чтобы выйти из режима **Подогрев**. (Индикатор **Старт** (Start) отключится).

# Программы Разогрев



## Важная информация

- Не рекомендуется разогревать холодные ингредиенты, объем которых превышает минимальный уровень на шкале чаши.
- Количество ингредиентов см. на стр. 29.

## Приготовление

- Поместите ингредиенты в чашу.
- Закройте крышку.

## Операции (Приготовление с помощью программы "Разогрев".)

### 1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 14 Программа Разогрев.

- Индикатор (Старт) и начнут мигать, а на ЖК-дисплее будет отображаться время 40 МИН (время приготовления по умолчанию для программы Разогрев).



### 2 Нажмите кнопку (Время приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.

- Установите время приготовления блюд
  - от 1 до 20 минут (временной шаг 1 минута).
  - от 20 до 65 минут (временной шаг 5 минут).
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.

### 3 Нажмите кнопку (Старт).

- Загорится индикатор (Старт), и начнется приготовление.
- На ЖК-дисплее будет отображаться оставшееся время с шагом убывания в 1 минуту.

## Приготовление закончено


### 4 Нажмите кнопку (Выкл).

- Когда приготовление будет завершено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим Подогрев. (Индикатор "Приготовление" погаснет, и автоматически загорится индикатор "Подогрев"). Тем не менее, мы не рекомендуем использовать функцию Подогрев, так как она может сказаться на конечном результате. Нажмите кнопку (Выкл), чтобы выйти из режима Подогрев. (Индикатор (Старт) отключится).

# Программы Йогурт



## ■ Важная информация

- SR-TMZ540  
Используйте обычный термостойкий контейнер и следите за тем, чтобы количество ингредиентов не превышало 1 200 г.
- SR-TMZ550  
Используйте прилагаемые емкости для йогурта и количество ингредиентов, не превышающее 150 г (Молоко 130 г + Йогурт 20 г) на 1 чашку (Всего 6 чашек: 900 г).  
При использовании другого обычного термостойкого контейнера количество ингредиентов не должно превышать 1 200 г.
- Если мультиварка все еще горячая, работа с кнопкой  (**Старт**) невозможна. (Прозвучат 4 коротких звуковых сигнала). Подождите приблизительно 30 минут, чтобы мультиварка остыла.



РУССКИЙ

## Приготовление

- Вымойте емкость для йогурта или термостойкий контейнер перед приготовлением.
- При приготовлении с использованием емкости для йогурта налейте 1 чашку воды в кастрюлю и затем установите на кастрюлю контейнер-пароварку с регулируемой глубиной.
- Установите емкость для йогурта в контейнер-пароварку с регулируемой глубиной или поместите в кастрюлю термостойкий контейнер.
- Закройте крышку.

## Операции (Приготовление с помощью программы "Йогурт".)

### 1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 15 Программа Йогурт.


- Индикатор  (**Старт**) и  начнут мигать, а на ЖК-дисплее будет отображаться время **1 ч 00 мин** (время приготовления по умолчанию для программы Йогурт).



### 2 Нажмите кнопку (Время приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.

- Установите время приготовления от 1 до 8 часов (временной шаг 1 час).
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.

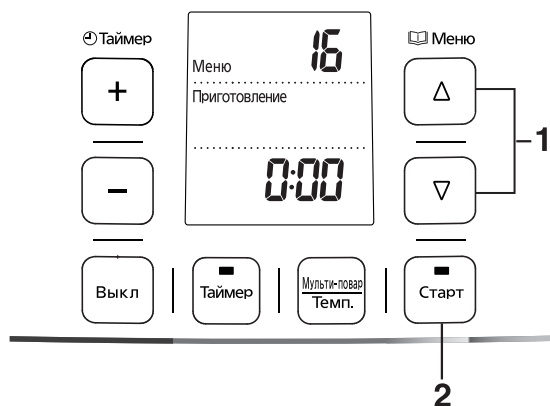
### 3 Нажмите кнопку (**Старт**).

- Загорится индикатор  (**Старт**), и начнется приготовление.
- На ЖК-дисплее будет отображаться оставшееся время с шагом убывания в 1 минуту.
- Рекомендации для настройки времени приготовления:
  - При использовании прилагаемых емкостей для йогурта (900 г): 6 - 8 ч.
  - При использовании другого термостойкого контейнера (1 200 г): 8 ч.

## Приготовление закончено

Мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически выключится. (Индикатор  (**Старт**) отключится).

# Программы Рис



## Важная информация

- Количество риса и воды указано в таблице 3 на стр. 6.

## Приготовление

- Поместите промытый рис в чашу и залейте водой.
- Закройте крышку.

## Операции (Приготовление с помощью программы "Рис".)

### 1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 16 Программа Рис.

- Индикатор (Старт) и начнут мигать.

### 2 Нажмите кнопку (Старт).

- Загорится индикатор (Старт), и начнется приготовление.
- Отсчет обратного времени на ЖК-дисплее начнется за 9 минут до окончания приготовления.

- Для предварительной установки таймера для программы Рис ознакомьтесь с разделом "Использование таймера" (на стр. 25).



## Приготовление закончено

### 3 Перемешайте блюдо.

- Когда приготовление будет завершено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим **Подогрев**. (Индикатор "Приготовление" погаснет, и автоматически загорится индикатор "Подогрев").

### Подогрев

- По завершении приготовления все программы автоматически переключаются в режим **Подогрева** (за исключением программ № 4 Стейк, № 7 Поджаривание, № 8 Омлет, № 15 Йогурт и № 20 Глинтвейн: по завершении этих программ мультиварка автоматически выключится.) Не рекомендуется использовать функцию **Подогрева** в некоторых программах. Для выхода из функции **Подогрева** нажмите кнопку (Выкл).
- Во избежание изменения вкусовых качеств или появления странного запаха не рекомендуется использовать режим Подогрев более 12 часов.
- В функции **Подогрева** возможно образование конденсата по краям чаши.
- На вкусовые качества блюда могут повлиять оставленные в мультиварке во время функции **Подогрева** кухонные принадлежности.

	Меню	Подогрев	Результат после подогрева
①	Каша	×	Приводит к загустению каши
②/③/⑪	Тушение/Суп/Компот	×	Влияет на вкусовые качества и приводит к появлению странного запаха
⑤	Выпечка	×	
⑥	Экспресс	×	
⑨	Плов	×	
⑩	Гречка	○	Влияет на вкусовые качества и приводит к появлению странного запаха
⑫/⑬	Приготовление на пару/Пельмени	×	
⑭	Разогрев	×	
⑯	Рис	○	
⑰/⑱	Холодец/Голубцы	×	Влияет на вкусовые качества и приводит к появлению странного запаха
⑲	Варенье	×	

○: Может использоваться

×: Не рекомендуется использовать

# Программы Глинтвейн



## ■ Важная информация

- Количество ингредиентов см. на стр. 29.



РУССКИЙ

## Приготовление

- Поместите все необходимые ингредиенты в чашу.
- Закройте крышку.

## Операции (Приготовление с помощью программы "Глинтвейн".)

### 1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 20 Программа Глинтвейн.


- Индикатор  (Старт) и  начнут мигать, а на ЖК-дисплее будет отображаться время 1 ч 00 мин (время приготовления по умолчанию для программы Глинтвейн).



### 2 Нажмите кнопку (Время приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.

- Установите время приготовления блюда от 30 минут до 2 часов (временной шаг 30 минут).
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.

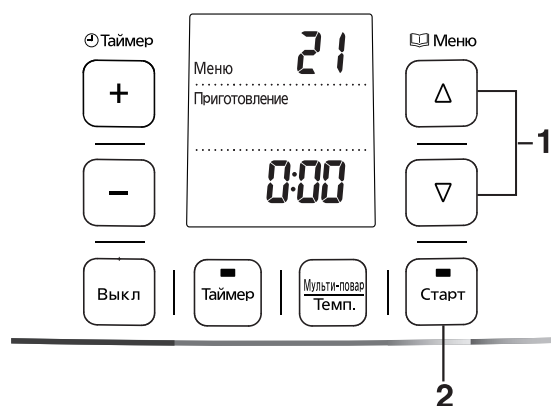
### 3 Нажмите кнопку (Старт).

- Загорится индикатор  (Старт), и начнется приготовление.
- На ЖК-дисплее будет отображаться оставшееся время с шагом убывания в 1 минуту.

## Приготовление закончено

Мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически выключится. (Индикатор  (Старт) отключится).

# Программы Самоочистка



## ■ Важная информация

- Для устранения запахов и загрязнений внутри чаши.
- Программа самоочистки не может быть активирована сразу после приготовления. Подождите приблизительно 30 минут, чтобы мультиварка остыла.

## Приготовление

- Налейте воду в чашу до половины мерной шкалы.
- Закройте крышку.

## Операции (Очистка с помощью программы "Самоочистка".)

**1** Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 21 Программа Самоочистка.

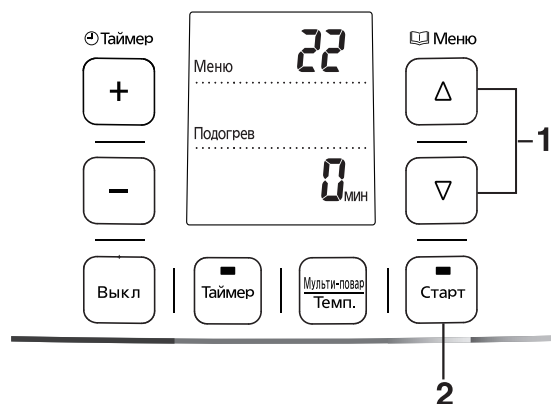
- Индикатор (Старт) и начнут мигать.



**2** Нажмите кнопку (Старт).

- Загорится индикатор (Старт), и начнется самоочистка.
- По завершении самоочистки мультиварка автоматически выключится (Индикатор (Старт) отключится).

# Программы Подогрев



## ■ Важная информация

- Рекомендуется использовать программу Подогрев не более 12 часов.
- Используйте программу Подогрев только для круп. Во избежание появления неприятного запаха или порчи не используйте подогрев для Плова или другого блюда.
- При использовании функции подогрева для слишком малого количества пищи блюдо может приобрести неприятный запах, обесцветиться или высохнуть.
- Подогрев холодных ингредиентов невозможен.

РУССКИЙ

## Операции (Подогрев с помощью программы "Подогрев".)

**1** Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 22 Программа Подогрев.

- Индикатор (Старт) и начнут мигать.

**2** Нажмите кнопку (Старт).

- Индикаторы (Старт) и "Подогрев" загорятся, и начнется Подогрев.
- Чтобы выйти из программы Подогрев, нажмите кнопку (Выкл).
- Индикация времени работы функции Подогрев - от 1 до 59 МИН и от 1 до 23 ч.

# Использование программы Мульти-повар



Программа Мульти-повар позволяет установить температуру и время приготовления блюда по своему (Время приготовления) усмотрению.

## Операции (Приготовление с помощью программы "Мульти-повар".)

### 1 Нажмите кнопку (Мульти-повар), чтобы выбрать программу Мульти-повар.

- Индикатор (Старт) и начнут мигать.
- На ЖК-дисплее отобразится 130°C в качестве температуры приготовления по умолчанию и 20 мин в качестве времени приготовления по умолчанию.



### 2 Нажмите кнопку (Мульти-повар) еще раз, чтобы изменить температуру приготовления.

- Вы можете выбрать температуру приготовления от 40°C-130°C (с шагом 10°C).

### 3 Нажмите кнопку (Время приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.

- Установите время приготовления блюд по таблице ниже.

Температура приготовления	Время приготовления	
	Временной шаг	Временной шаг
130°C	1-20 минут	Временной шаг 1 минута
120°C	1-20 минут	Временной шаг 1 минута
110°C	20-120 минут	Временной шаг 5 минут
100°C	20-120 минут	Временной шаг 5 минут
90°C	30 минут - 2 часа	Временной шаг 30 минут
80°C	30 минут - 2 часа	Временной шаг 30 минут
70°C	30 минут - 2 часа	Временной шаг 30 минут
60°C	1-8 часов	Временной шаг 10 минут
50°C	1-8 часов	Временной шаг 1 час
40°C	1-8 часов	Временной шаг 1 час

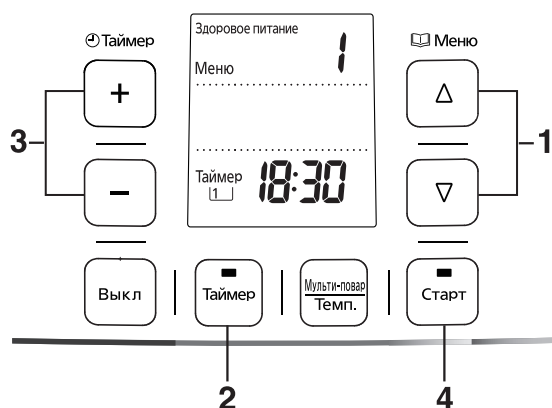
### 4 Нажмите кнопку (Старт).

- Загорится индикатор (Старт), и начнется приготовление.
- На ЖК-дисплее будет отображаться оставшееся время с шагом убывания в 1 минуту.

## Приготовление закончено

Мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически выключится. (Индикатор (Старт) отключится).

# Использование таймера



Предварительно устанавливаемое время - это желаемое время приема пищи.

- Время может быть установлено предварительно за 24 часа.
- Мультиварка может предварительно установить два различных значения времени (функция памяти). Нажмите кнопку (Предустановка), чтобы переключиться между двумя значениями времени.

## Пример

Если таймер установлен на 18:30, приготовление будет завершено в 18:30.

\* Когда предварительно устанавливаемое время меньше времени, необходимого для приготовления блюда, мультиварка начнет приготовление сразу же после нажатия кнопки (Старт).

※ Если батарея разряжена, данные о предустановленном времени, введенные в память, будут утеряны. Замените батарею в официальном сервисном центре.

## Операции

### 1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать программу.

- Применимая функция для настройки таймера:

Пункт меню №	Программа	Пункт меню №	Программа
1	Каша	11	Компот
2	Тушение	16	Рис
3	Суп	17	Холодец
9	Плов	18	Голубцы
10	Гречка		

### 2 Нажмите кнопку (Таймер), чтобы выбрать настройку таймера.

- При первом нажатии кнопки (Таймер) на дисплее появится предыдущая настройка таймера. Часы и индикатор (Старт) начнут мигать.
- ※ Для программы, которая требует установки времени приготовления, его установка после подтверждения настройки Таймера невозможна. Установите сначала время приготовления блюд.

### 3 Нажмите кнопку , чтобы установить время для таймера.

- Каждый раз таймер будет продвигаться на 10 минут.
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.

### 4 Нажмите кнопку (Старт).

- Индикатор (Старт) отключится, и загорится индикатор (Таймер).
- Когда приготовление начнется, индикатор (Таймер) выключится, а индикатор (Старт) загорится.
- Настройка таймера не может использоваться в следующих программах.

Пункт меню №	Программа	Пункт меню №	Программа
4	Стейк	14	Разогрев
5	Выпечка	15	Йогурт
6	Экспресс	19	Варенье
7	Поджаривание	20	Глинтвейн
8	Омлет	21	Самоочистка
12	Приготовление на пару	22	Подогрев
13	Пельмени		

# Уход и обслуживание

- Перед выполнением этих действий отключите устройство от электрической сети и дайте ему остыть.
- Не используйте бензин, растворители, спирт, чистящий порошок или металлические щетки.

## Корпус / Крышка

Для чистки используйте влажную ткань.

- Не используйте средство для мытья посуды.

## Чаша

Вымойте с использованием средства для мытья и губки и вытрите наружную поверхность чаши.

## Датчик / Пластина нагревателя

Если к датчику / пластине нагревателя что-то прилипло, аккуратно удалите загрязнения с помощью наждачной бумаги (# 600). Затем вытрите влажной тканью.

## Влагосборник

Снимайте и чистите после каждого использования.

## Аксессуары



Мерная чашка

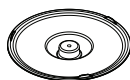


Контейнер-пароварка с регулируемой глубиной

(Для SR-TMZ550)



Силиконовый  
Половник



Крышка для  
чаши



Подставка для  
половника



Дополнительный уровень для  
приготовления в контейнере-  
пароварке



Емкости для  
йогурта

Используйте для чистки разбавленное средство для мытья посуды и губку.

## Клапан выпуска пара

### Разборка и очистка

1. Вытяните клапан выпуска пара, чтобы извлечь его, как показано на рисунке.
2. Снимите держатель клапана, поворачивая его против часовой стрелки. Вымойте и протрите влажной тканью.



Резиновая прокладка НЕ снимать

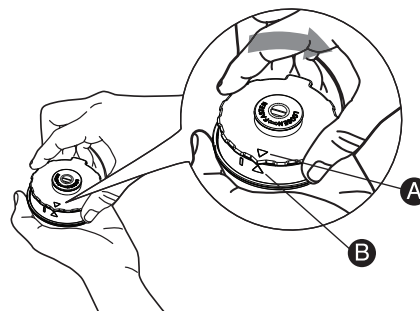
3. Протирайте внутреннюю часть отверстия и нагревательную пластину влажной тканью после каждого использования.



- Не снимайте клапан выпуска пара, когда устройство работает.

## Сборка клапана выпуска пара

1. Вставьте держатель клапана в клапан выпуска пара, выравняв отметку стрелки держателя клапана **A** с клапаном выпуска пара **B** и поворачивайте его по часовой стрелке до тех пор, пока отметка стрелки держателя клапана **A** не выровняется с отметкой **■** на клапане выпуска пара.



2. Установите клапан выпуска пара в отверстие крышки.

# Как пользоваться контейнером-пароваркой с регулируемой глубиной / Индикация дисплея

## Как пользоваться контейнером-пароваркой с регулируемой глубиной

### ■ Регулировка высоты

Положите большой палец на кольцо внутренней стенки вращающейся части, приподнимите, немного поверните против часовой стрелки и отпустите палец. Глубина контейнера-пароварки с регулируемой глубиной увеличится. Чтобы вернуться к предыдущему размеру контейнера-пароварки с регулируемой глубиной, придержите дно контейнера ладонью, немного поверните по часовой стрелке, а затем приподнимите до хлопка.



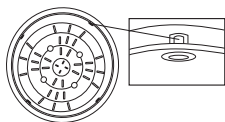
### ■ Разборка

Сначала верните контейнер-пароварку с регулируемой глубиной в исходное состояние (неглубокая), затем переверните его на столе, сильно надавите на вращающуюся часть до хлопка. Неподвижная и вращающаяся части разъединятся.



### ■ Сборка

Направьте выступ на краю вращающейся части в сторону желоба на внутренней стенке неподвижной части, затем с силой нажмите на дно вращающейся части до хлопка.



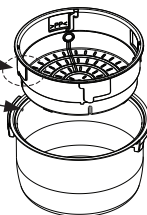
### ■ Использование контейнера-пароварки с регулируемой глубиной

При установке контейнера-пароварки с регулируемой глубиной в чашу необходимо выровнять направление так, чтобы она неплотно прилегала к заклепке ручки чаши.

Если контейнер-пароварка с регулируемой глубиной размещен в плотном направлении, его установка и извлечение будут немного затруднены. Это не влияет на качество приготовления.

Данная деталь контейнера-пароварки с регулируемой глубиной может слишком плотно прилегать.

Заклепка ручки чаши.



## Индикация дисплея

Дисплей	Проблемы и их устранение
U14	Через 96 часов непрерывной работы в программе <b>Подогрев</b> подача питания будет автоматически отключена. Нажмите сначала кнопку  (Выкл).
H01 H02 H05	Для ремонта обратитесь в уполномоченный сервисный центр.

# Возможные проблемы

Проверьте следующее

## Блюда из круп

Причины	Приготовление					Подогрев			Нет напряжения	Возникновение странных звуков
	Слишком жесткая крупа	Недоваренная	Переваренная	Перелив воды	Подгоревшая крупа на дне чаши	Изменение цвета	Неприятный запах	Слишком сухая		
Неправильная пропорция крупы и воды.	●	●	●	●	●			●	Выньте вилку из розетки и проверьте розетку.	Звук возникает из-за того, что на чаше остались капли воды.
Плохо промытая крупа.				●	●	●	●			
Между чашей и пластиной нагревателя находятся посторонние предметы.	●	●	●		●					
Приготовление с большим количеством масла.	●	●			●	●	●			
Рис подогревался более 12 часов.						●	●	●		
Крышка неплотно закрыта.	●			●		●	●	●		
Плохо вымыта Чаша.					●		●			
Сетевой шнур неплотно вставлен в розетку.		●					●			

## Выпечка

Причины	Проблемы							Нет напряжения	Возникновение странных звуков	
	Не испеченная выпечка	Недопеченная выпечка	Сырая выпечка	Выпечка прилипла к чаше	Выпечка пригорела	Низ выпечки	Не поднявшийся			Рыхлый
Слишком много теста.	●	●							Выньте вилку из розетки и проверьте розетку.	Звук возникает из-за того, что на чаше остались капли воды.
Недостаточное вымешивание перед выпечкой.				●	●			●		
Используется неподходящая смесь для выпечки.	●	●	●				●			
Используется смесь для выпечки с большим содержанием шоколада, сахара или фруктов.	●	●		●	●					
Во время приготовления крышка не была закрыта.	●	●					●			
Между чашей и пластиной нагревателя находятся посторонние предметы.	●	●	●		●	●				
Дно чаши не достаточно смазано сливочным маслом или кулинарным жиром.				●						
Кекс слишком долго не вынимали из чаши.			●		●					
Неправильное или слишком долгое вымешивание.							●	●		
Неверное количество ингредиентов.		●			●	●	●	●		

# Технические характеристики

Модель		SR-TMZ540/ SR-TMZ550
Источник питания		220 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность	В режиме Приготовления	840 Вт
	В режиме Подогрева	110 Вт
Вместимость	①	Каша 1 - 2 чашки
	②/③/⑪ ⑰/⑱/ ⑲	Тушение/Суп/Компот Холодец/Голубцы/Варенье 4,0 л
	④	Стейк 200 - 500 г
	⑤	Выпечка 1 200 г
	⑥	Экспресс 4,0 л
	⑦	Поджаривание 1,2 кг
	⑧	Омлет 5 яиц.
	⑨	Плов 2 - 3 чашки
	⑩	Гречка 2 - 8 чашек
	⑭	Разогрев 1,0 л
	⑮	Йогурт 1 200 г**
	⑯	Рис 2 - 8 чашек
	⑳	Глинтвейн 4,0 л
-	Мульти-повар 4,0 л	
Размеры (Высота x Длина x Ширина) (приблиз.)		261 x 320 x 281 мм
Вес (приблиз.)		3,8 кг
Подогрев (в программе Гречка и Рис)		12 часов

РУССКИЙ

- Для замены шнура питания и ремонта устройства обращайтесь в уполномоченный сервисный центр Panasonic.
- Конструкция и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.


\*\*Использование обычного термостойкого контейнера.

# Заходи безпеки

Обов'язкові для виконання!

Дотримуйтеся зазначених нижче інструкцій, щоб запобігти нещасним випадкам, травмуванню користувачів та інших осіб або пошкодженню майна.

■ Наведені нижче позначки вказують на ступінь пошкоджень, що можуть бути викликані неправильною експлуатацією.

 <b>ОБЕРЕЖНО</b> Вказує на можливість тяжкого травмування або смерті.	 <b>УВАГА</b> Вказує на ризик травмування або пошкодження майна.
■ Нижче наведено класифікацію та пояснення позначок.	
   Ці позначки означають заборону.	 Ця позначка вказує на вимогу, якої необхідно дотримуватися.

## **ОБЕРЕЖНО**

■ Не використовуйте пристрій, якщо шнур живлення або штепсельну вилку пошкоджено чи якщо штепсельну вилку не до кінця вставлено в розетку.



(Нехтування цією вимогою може призвести до ураження електричним струмом або займання внаслідок короткого замикання).

■ Не вставляйте в клапан випускання пари або щілини жодних предметів.



Особливо металеві предмети, наприклад шпильки або дроти. (Це може призвести до ураження електричним струмом або несправностей).

■ Цей пристрій не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи без належних знань і досвіду, окрім випадків, коли вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання пристрою від осіб, відповідальних за їхню безпеку. Необхідно стежити, щоб діти не гралися з пристроєм.



(Це може призвести до опіків або травмування).

■ Регулярно чистьте штепсельну вилку.



(Через вологу на забрудненій штепсельній вилці не забезпечується належна ізоляція, що може призвести до займання).

• Витягніть штепсельну вилку з розетки та витріть її сухою тканиною.

■ Стежте, щоб не пошкодити шнур живлення або штепсельну вилку.



Виконувати наведені нижче дії суворо заборонено.

Розміщувати біля нагрівальних елементів, згинати, скручувати, розтягувати та зв'язувати у вузол шнур живлення, а також змінювати його конструкцію та ставити на нього важкі предмети. (Нехтування цією вимогою може призвести до ураження електричним струмом або займання внаслідок короткого замикання). У разі пошкодження шнура живлення його слід замінити на оригінальний шнур або аналогічний шнур, придбаний у виробника чи в його сервісному центрі.

■ Не занурюйте пристрій у воду та не бризкайте на нього водою.



(Це може призвести до займання внаслідок ураження електричним струмом або короткого замикання).

• Якщо у пристрій потрапить вода, зверніться до авторизованого дилера.

■ Використовуйте лише ті розетки, які розраховані на змінний струм силою 10 ампер і напругою 220 вольт.



(Вмикання кількох пристроїв в одну розетку може призвести до перегрівання, внаслідок чого може статися займання).

• Використовуйте лише ті подовжувачі, які розраховані щонайменше на 10 ампер.

■ Не вставляйте штепсельну вилку в розетку та не виймайте її вологими руками.



(Це може призвести до ураження електричним струмом).

■ Не підставляйте близько обличчя та не торкайтесь руками клапана випускання пари. Стежте, щоб діти не мали доступу до клапана випускання пари.



Клапан випускання пари



(Це може призвести до опіків).

■ Не розбирайте та не ремонтуйте цей пристрій, а також не змінюйте його конструкцію.



(Це може призвести до займання, ураження електричним струмом або травмування).

• Зверніться до пункту продажу або авторизованого сервісного центру.

■ Надійно вставте електричний роз'єм і штепсельну вилку.



(Інакше це може призвести до ураження електричним струмом і займання внаслідок накопичення тепла навколо електричного роз'єму чи штепсельної вилки).

• Не використовуйте пошкоджену штепсельну вилку або ненадійно закріплену розетку.

■ У разі виникнення надзвичайної ситуації або несправності негайно перестаньте використовувати пристрій і від'єднайте його від джерела живлення.



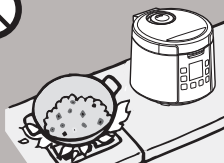
(Це може призвести до задимлення, займання або ураження електричним струмом).

• Штепсельна вилка та шнур живлення надто гарячі.  
• Шнур живлення пошкоджено або у разі торкання до нього стається збій живлення.  
• Корпус пристрою деформований або надто гарячий.  
• З пристроєм йде дим або чути запах горілого.  
• На пристрої є тріщини, його деталі розхитані або нещільно прилягають одна до одної.  
• Пластина нагрівача або каструля деформовані.

→ Для проведення огляду та негайного ремонту пристрою зверніться до авторизованого сервісного центру Panasonic.

### ⚠ УВАГА

#### ■ Не використовуйте пристрій у місцях, зазначених нижче.



- У місці, де на нього може потрапити вода, або поблизу джерела тепла. (Це може призвести до займання внаслідок ураження електричним струмом або короткого замикання.)
- На нестійкій поверхні або на килимах, електричних килимах, скатертинах (з етилену, пластику) чи інших об'єктах, які не витримують високої температури. (Це може призвести до ураження електричним струмом, опіків або займання.)
- Біля стіни або меблів. (Це може призвести до знебарвлення або деформації).

#### ■ Під час роботи пристрою або після приготування їжі не торкайтеся елементів, що нагріваються.



Особливо пластину нагрівача. (Це може призвести до опіків).

#### ■ Уникайте контакту штепсельної вилки з паром.



- Стежте, щоб на вставлену в розетку штепсельну вилку не потрапляла пара. (Це може призвести до займання внаслідок короткого замикання.) Використовуючи пристрій у шафі з рухомою поверхнею, розташуйте його так, щоб на штепсельну вилку не потрапляла пара.

#### ■ Переміщаючи пристрій, не торкайтеся кнопки відкриття кришки.



(Внаслідок цього може відкритися кришка, що може призвести до опіків).

#### ■ Коли виймаєте шнур із розетки, беріться за електричний роз'єм або штепсельну вилку.



(Нехтування цією вимогою може призвести до ураження електричним струмом або займання внаслідок короткого замикання).

#### ■ Не використовуйте шнур живлення (з електричним роз'ємом і штепсельною вилкою), не призначений для використання з цим пристроєм. А також не плутайте роз'єми.



(Це може призвести до ураження електричним струмом, протікання або займання).

#### ■ Будьте обережні, коли відкриваєте кришку під час приготування.



(Нехтування цією вимогою може призвести до опіків).

#### ■ Якщо пристрій не використовується, виймайте штепсельну вилку з розетки.



(Інакше коротке замикання, що може виникнути через погіршення ізоляції, може призвести до ураження електричним струмом або займання).

#### ■ Перш ніж чистити пристрій, зачекайте, доки він охолоне.



(Якщо торкнутись до гарячих елементів, можна отримати опіки).

#### ■ Не використовуйте жодну іншу каструлю, окрім указаної в інструкції.



(Це може призвести до опіків або інших травм внаслідок перегрівання або несправності).

## Заходи безпеки під час використання пристрою

**Наповнюйте пристрій рекомендованою кількістю рису та води, а також вибирайте функції відповідно до інструкції з експлуатації.**

(Щоб вода не переливалася, а рис не був недодареним або підгорлим).

**Не кладіть інгредієнти безпосередньо у пристрій, у якому не встановлено каструлю. Не готуйте без каструлі.**

(Щоб забруднення не призвели до несправностей).

**Не використовуйте пристрій у місцях, де він зазнає впливу прямого сонячного проміння.** (Щоб уникнути зміни кольору).

**Не використовуйте кришку для чаші, готуючи страву.**

(Це може призвести до неналежного приготування).

**Перш ніж використовувати пристрій, витягніть антикорозійний папір, розташований між каструлею і пластиною нагрівача.**

(Нехтування цією вимогою може призвести до неналежного приготування або займання).

**Не накривайте кришку тканиною або іншими предметами під час роботи пристрою.**

(Щоб уникнути деформації, зміни кольору зовнішньої кришки або несправності).

**Не виймайте рис металевими предметами.**

(Щоб не подрятати покриття каструлі та не викликати його відшарування).

**Завжди очищайте каструлю, пластину нагрівача та датчик від сторонніх речовин, наприклад рису.**



- Не нахилийте та не перекидайте пристрій.
- Перш ніж чистити пристрій, вимкніть його за допомогою перемикача живлення та витягніть штепсельну вилку з розетки.

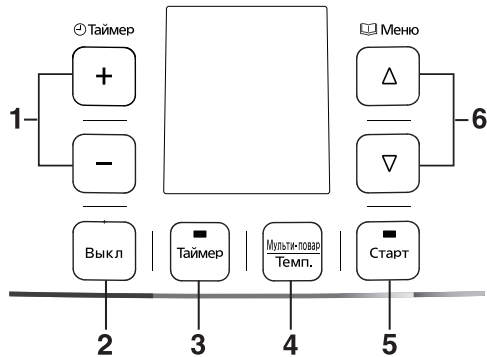
Якщо через клапан випускання пари виливається вода, негайно від'єднайте пристрій від електромережі, витягнувши штепсельну вилку з розетки. Перш ніж використовувати пристрій, витріть воду зі штепсельної вилки та електричного роз'єму пристрою сухою тканиною.

Пристрій призначено лише для побутового використання. Не використовуйте його в комерційних, промислових або інших цілях, окрім готування їжі.

Збій живлення під час використання пристрою може вплинути на результат готування.

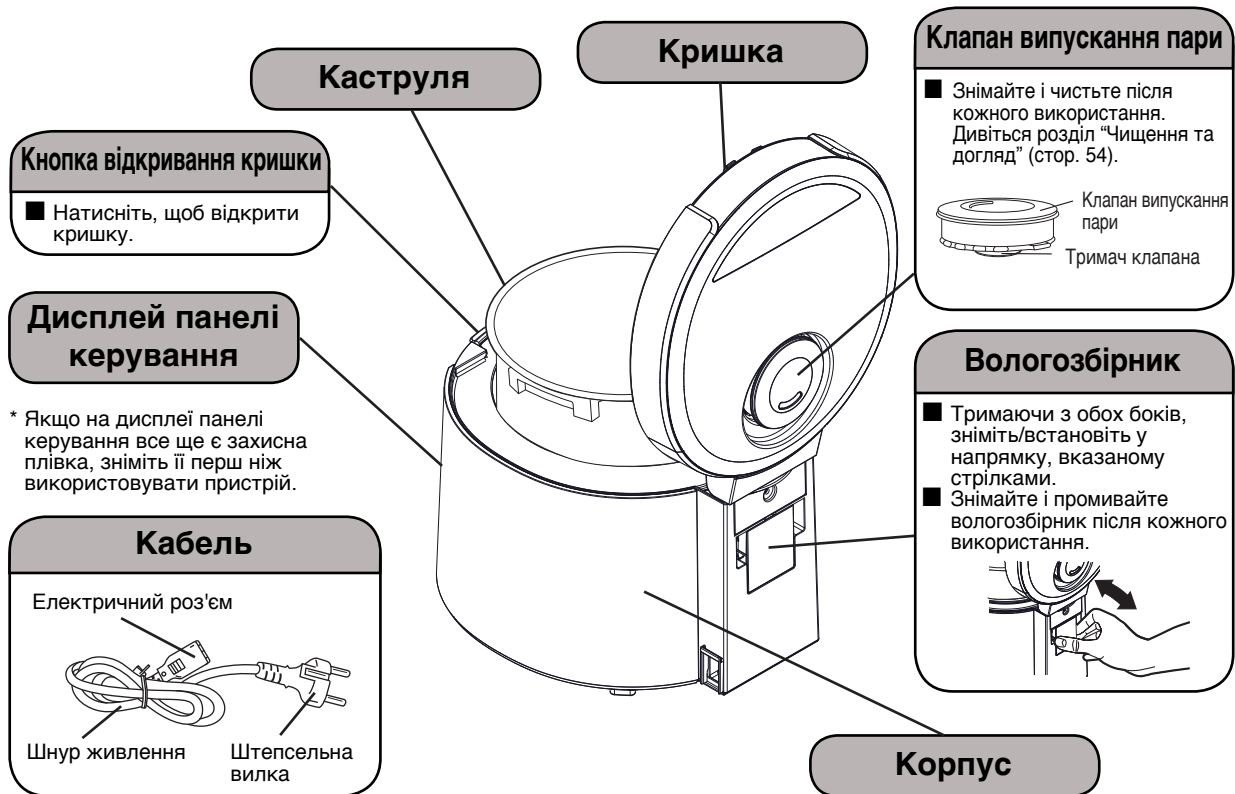
# Частини пристрою

## Дисплей



1. Натисніть цю кнопку, щоб налаштувати годинник або таймер.
2. Натисніть цю кнопку, щоб скасувати операцію.
3. Натисніть цю кнопку, щоб налаштувати таймер.
4. Натисніть цю кнопку, щоб налаштувати функцію "Мульти-шеф".
5. Натисніть цю кнопку, щоб розпочати приготування.
6. Натисніть цю кнопку, щоб вибрати функцію приготування.

## Частини пристрою



**Кнопка відкриття кришки**  
 ■ Натисніть, щоб відкрити кришку.

**Дисплей панелі керування**

\* Якщо на дисплеї панелі керування все ще є захисна плівка, зніміть її перш ніж використовувати пристрій.

**Кабель**  
 Електричний роз'єм  
 Шнур живлення Штепсельна вилка

**Клапан випускання пари**  
 ■ Знімайте і чистьте після кожного використання. Дивіться розділ "Чищення та догляд" (стор. 54).  
 Клапан випускання пари  
 Тримач клапана

**Вологозбірник**  
 ■ Тримаючи з обох боків, зніміть/встановіть у напрямку, вказаному стрілками.  
 ■ Знімайте і промивайте вологозбірник після кожного використання.

**Корпус**

## Приладдя

※ Почистьте приладдя перед використанням.

Для SR-TMZ550



# Налаштування часу/Літієва батарея

## Налаштування часу

- 1** Під'єднайте шнур живлення. Натисніть кнопку **+** або **-** і утримуйте більше однієї секунди, відпустіть кнопку, коли пролунає звуковий сигнал. На РК дисплеї почне блимати індикація часу.



- 2** Встановіть час за допомогою кнопок **+** або **-** (з кроком 1 хвилина). Якщо натиснути і утримувати кнопку, час можна налаштувати швидше.

- 24:00 змінюється на 0:00.
- Якщо поточний час не налаштовано належним чином, функція таймера може працювати з помилками.
- Під час роботи пристрою час налаштувати неможливо.

- 3** Час буде встановлено автоматично через 5 секунд після завершення. (РК дисплей припинить блимати).

## Літієва батарея

Джерело живлення годинника

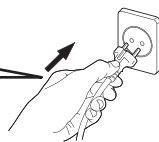
- Коли не під'єднано до розетки

Споживається ресурс внутрішньої літієвої батареї.



- Коли під'єднано до розетки

Електроенергія надходить через джерело живлення.



### Заміна батареї

Якщо літієва батарея розрядилась, зверніться до авторизованого сервісного центру щодо заміни.

- Термін служби батареї – 5 років (за кімнатної температури 20°C і роботи упродовж 12 годин щодня).
- Коли батарея розрядиться, ви спостерігатимете такі явища:
  - годинник буде ледь помітним або зникне.
  - буде втрачено дані про встановлений час.
  - годинником можна буде знову користуватися після підключення до розетки (слід переустановити годинник).

Примітка. Не кидайте літієву батарею у вогонь, не заряджайте, не розбирайте і не нагрівайте батарею тощо.

# Підготовка

## 1 • Відміряйте об'єм крупи за допомогою мірної чашки, що постачається в комплекті.

- Об'єм мірної чашки – близько 180 мл.
- У таблицях 1-3 вказано максимальну кількість їжі, яку можна приготувати за один раз.



### Каша

- Додайте зернові та холодне молоко (кількість зазначено в таблиці 1).
- Кількість молока можна змінити за смаком.

ч. : мірна чашка  
ч.л. : чайна ложка  
ст. л. : столова ложка

Таблиця 1

Продукти	Пшоно	Вівсяна крупа	Рис круглий
Крупа	1 ч.	1 ч.	1 ч.
Молоко	6 ч.	3,5 ч.	4 ч.
Цукор	2 ч. л.	-	2,5 ч. л.
Сіль	1 ч. л.	0,75 ч. л.	1,5 ч. л.
Масло	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.

### Плов

- Необхідно вимити і підготувати всі інгредієнти заздалегідь.
- Щоб дізнатися кількість кожного інгредієнта, дивіться таблицю праворуч.

Таблиця 2

Продукти	з м'ясом	з куркою
Рослинна олія	3 ст. л.	3 ст. л.
Баранина/свинина	400 - 500 г	-
Курка	-	800 - 1000 г
Морква	2 шт.	2 шт.
Цибуля	2 шт.	2 шт.
Рис	2 ч.	2 ч.
Вода або бульйон	4 ч.	4 ч.
Сіль	За смаком	
Спеції	За смаком	

### Гречка/Рис

- <Приготування перлової крупи>  
Перед приготуванням перлової крупи помийте її та залиште в холодній воді на 3-6 годин (співвідношення крупи до води – 1:2). Після цього злийте воду.
- Додайте крупу та воду за допомогою мірної чашки.
  - Кількість води можна змінювати за смаком.

Таблиця 3

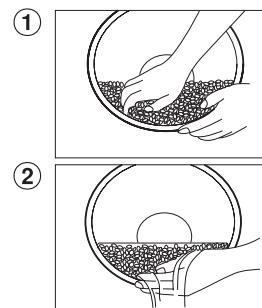
Крупа (мірних чашок)	Кількість води (мірні чашки)			
	Гречка ядриця	Перлова крупа	Круглозерний рис	Короткозернистий рис
2	3,5	3	2,5	3,25
3	5	4,25	3,5	4,25
4	6	5,5	4,5	5,5
5	7,5	7	5,5	6,75
6	9,5	8	6,75	7,75
7	11	-	8	8,75
8	12,5	-	9	9,75

## 2 Промивайте крупу, доки вода не стане відносно чистою.

- ① Швидко промийте крупу у великій кількості води, злегка помішуючи її, тоді поміняйте воду.
- ② Промивайте крупу і виливайте воду кілька разів, → доки вода не стане відносно чистою.

### Обережно

- Не мийте крупу у каструлі, що постачається в комплекті, щоб не подряпати антипригарне покриття.
- Ретельно промийте крупу. В іншому випадку може утворитися скоринка, яка зіпсує смак крупи.



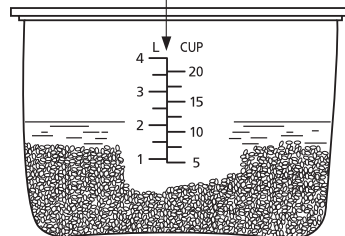
# Підготовка

## 3 Покладіть інгредієнти у каструлю.

Відомості щодо кількості рідин (наприклад, води тощо) дивіться в таблиці 1-3 на стор. 34.

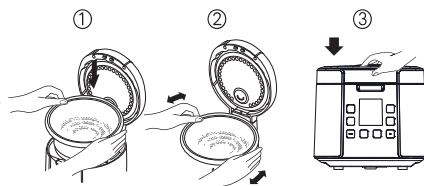
- Загальний об'єм інгредієнтів і води не має перевищувати максимальний рівень, позначений як "L".
- Висушіть зовнішню поверхню каструлі. Якщо вона волога, під час приготування може чути шум. Якщо між каструлею і пластиною нагрівача потрапить сторонній предмет, пристрій може бути пошкоджено.

Шкала рівнів води, з позначками максимального рівня. Слідкуйте, щоб рівень води був нижчим за "4L".



## 4 Вставте каструлю в корпус і закрийте кришку.

- Щоб дно каструлі щільно прилягало до пластини нагрівача, поверніть її в указаному стрілкою напрямку 2-3 рази.
- Перевірте, чи належно встановлено ручку каструлі.
- Закрийте кришку до клацання.
- Перевірте, чи належно встановлено клапан випускання пари.



## 5 Під'єднайте шнур живлення.

- Спершу під'єднайте електричний роз'єм до корпусу, а потім вставте штепсельну вилку в розетку. Впевніться, що обидва кінці шнура живлення надійно під'єднані.



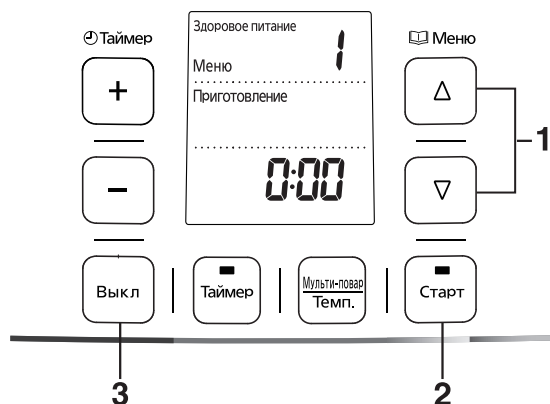
### УВАГА

- \* У таблиці праворуч зазначено максимальний об'єм крупи, який можна приготувати у контейнері-пароварці з регульованою глибиною.

Максимальна кількість крупи (в мірних чашках)

Глибина контейнера-пароварки з регульованою глибиною	Максимальна кількість крупи
Неглибокий	5
Глибокий	4

# Функції Каша



## Важлива інформація



- Кількість інгредієнтів зазначена в таблиці 1 на стор. 34.
- Кількість крупи приведена для в'язкої каші. Якщо потрібна рідка каша, візьміть меншу кількість крупи, залишивши інші інгредієнти без змін. Наприклад, замість 1-ї чашки крупи візьміть  $\frac{3}{4}$  чашки.
- Потрібна кількість крупи зазначена на стор. 57.

## Підготовка


- Покладіть всі інгредієнти у каструлю.
- Закрийте кришку.


## Режими роботи (Приклад: приготування у режимі "Каша").

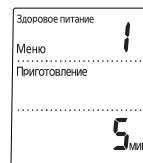
**1** Натисніть кнопку  , щоб вибрати меню функції 1 "Каша".

- Будуть блимати індикатори  (Старт) та .

**2** Натисніть кнопку  (Старт).



- Засвітиться індикатор  (Старт), і розпочнеться приготування.
- На РК дисплеї відобразиться час, що залишився, і коли до закінчення приготування залишиться 5 хвилин, розпочнеться зворотний відлік часу.

- Докладнішу інформацію про налаштування таймера для програми "Каша" шукайте в розділі "Як користуватися таймером" (на  стор. 53).



## Приготування завершено

**3** Натисніть кнопку  (Вимк.).

- Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал, і пристрій автоматично перейде в режим Підігрів (індикатор "Приготовление" автоматично зміниться на індикатор "Подогрев"). Однак, не рекомендовано використовувати функцію Підігрів, оскільки це може вплинути на смак страви. Натисніть кнопку  (Вимк.), щоб скасувати функцію Підігрів (індикатор  (Старт) вимкнеться).

# Функції Тушкування/Суп/Компот/Холодець/Голубці/Варення



## ■ Важлива інформація

- Максимальна кількість інгредієнтів і рідини для програм "Тушкування/Суп/Компот/Холодець/Голубці/Варення" не повинна перевищувати максимальний рівень, позначений як "L".
- Коли ви готуєте варення, використовуючи програму № 19 Варення, порізані на шматочки інгредієнти можуть стати причиною переливання рідини через край. (3 клапану випускання пари можуть виходити бульбашки.)

## Підготовка

- Покладіть всі інгредієнти у каструлю.
- Закрийте кришку.

## Режими роботи (Приклад: приготування у режимі "Тушкування").

**1** Натисніть кнопку , щоб вибрати меню функції 2 "Тушкування", меню функції 3 "Суп", меню функції 11 "Компот", меню функції 17 "Холодець", меню функції 18 "Голубці" або меню функції 19 "Варення".

- Бліматимуть індикатори (Старт) та , і на РК дисплеї відобразиться час 1 год. 00 хв. (як час приготування за замовчуванням).



**2** Натисніть кнопку (Час приготування), щоб встановити потрібний час приготування.

- Можна налаштувати час приготування.
  - Для меню функції 2 "Тушкування" і 3 "Суп" від 1 до 2 годин (з кроком 5 хвилин). від 2 до 12 годин (з кроком 30 хвилин).
  - Для меню функції 11 "Компот", 17 "Холодець", 18 "Голубці" і 19 "Варення" від 1 до 12 годин (з кроком 30 хвилин).
- Якщо натиснути і утримувати кнопку, час можна налаштувати швидше.

**3** Натисніть кнопку (Старт).

- Засвітиться індикатор (Старт), і розпочнеться приготування.
- На РК дисплеї відобразиться час, що залишився, з кроком 1 хвилина.

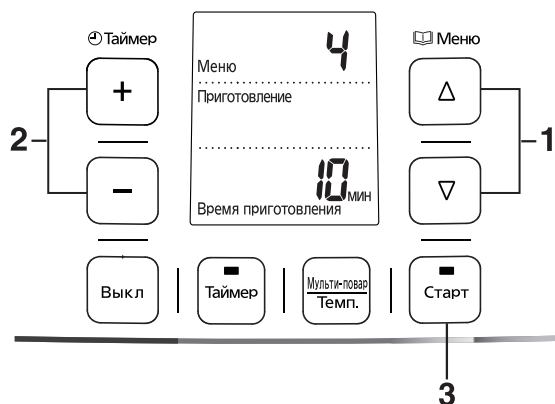
- Докладнішу інформацію про налаштування таймера шукайте в розділі "Як користуватися таймером" (на стор. 53).
- Таймер неможливо налаштувати після натиснення кнопки (Таймер). Тож, спершу слід встановити час приготування.

## Приготування завершено

**4** Натисніть кнопку (Вимк.).

- Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал, і пристрій автоматично перейде в режим Підігрів (індикатор "Приготовление" автоматично зміниться на індикатор "Подогрев"). Однак, не рекомендовано використовувати функцію Підігрів, оскільки це може вплинути на смак страви. Натисніть кнопку (Вимк.), щоб скасувати функцію Підігрів (індикатор (Старт) вимкнеться).

# Функції Стейк



## Важлива інформація

- Відрегулюйте час готування в залежності від розміру та товщини м'яса.
- Під час приготування каstrуля дуже нагрівається (вище 180 °C). Будьте обережні.
- Не використовуйте металеві ложки для перевертання м'яса, тому що це може пошкодити антипригарне покриття каstrулі.
- Рекомендований розмір шматків м'яса:  
Вага: 200 - 500 г  
Товщина: 20 - 50 мм
- Подобиці щодо приготування можна знайти у книзі рецептів, що поставляється з пристроєм.

## Підготовка

- Тримайте м'ясо при кімнатній температурі близько 30-60 хвилин.
- Полийте м'ясо олією (1 ст. л. олії на шматок м'яса).

## Режими роботи (Приготування у режимі "Стейк").

### 1 Натисніть кнопку , щоб вибрати меню функції 4 "Стейк".

- Бліматимуть індикатори (Старт) та , і на РК дисплеї відобразиться час 10 хв. (як час приготування за замовчуванням для функції "Стейк").



### 2 Натисніть кнопку (Час приготування), щоб встановити потрібний час приготування.

- Можна налаштувати час приготування від 1 до 30 хвилин (з кроком 1 хвилина).
- Якщо натиснути і утримувати кнопку, час можна налаштувати швидше.
- Використовуйте таблицю нижче як орієнтир для налаштування часу приготування.

Вага м'яса	Товщина м'яса	Ступінь просмаження м'яса	Непросмажений (Rare)	Слабо просмажений (Medium rare)	Середньо просмажений (Medium)	Майже просмажений (Medium well)	Добре просмажений (Well done)
351 - 500 г	36 - 50 мм	З одного боку :	4 хв.	4 хв.	5 хв.	5 хв.	6 хв.
		З іншого боку :	4 хв.	6 хв.	6 хв.	7 хв.	8 хв.
		З обох боків: кожен :	4 хв.	4 хв.	4 хв.	4 хв.	5 хв.
		З одного боку :	3 хв.	-	-	6 хв.	6 хв.
		З іншого боку :	-	4 хв.	5 хв.	-	-
		<b>Налаштування часу приготування :</b>	<b>19 хв.</b>	<b>22 хв.</b>	<b>24 хв.</b>	<b>26 хв.</b>	<b>30 хв.</b>
251 - 350 г	21 - 35 мм	З одного боку :	3 хв.	3 хв.	3 хв.	4 хв.	4 хв.
		З іншого боку :	4 хв.	5 хв.	6 хв.	7 хв.	8 хв.
		З одного боку :	2 хв.	2 хв.	3 хв.	3 хв.	4 хв.
		<b>Налаштування часу приготування :</b>	<b>9 хв.</b>	<b>10 хв.</b>	<b>12 хв.</b>	<b>14 хв.</b>	<b>16 хв.</b>
200 - 250 г	15 - 20 мм	З одного боку :	2 хв.	3 хв.	3 хв.	4 хв.	4 хв.
		З іншого боку :	3 хв.	3 хв.	3 хв.	4 хв.	5 хв.
		З одного боку :	1 хв.	1 хв.	1 хв.	1 хв.	2 хв.
		<b>Налаштування часу приготування :</b>	<b>6 хв.</b>	<b>7 хв.</b>	<b>8 хв.</b>	<b>9 хв.</b>	<b>11 хв.</b>

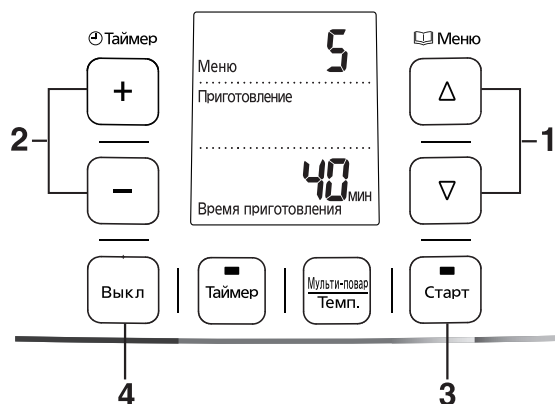
### 3 Натисніть кнопку (Старт).

- Засвітиться індикатор (Старт), і розпочнеться приготування.
- Кришка повинна бути відкритою під час приготування.
- Через 3 хвилини пролунає короткий звуковий сигнал. негайно покладіть м'ясо в центр каstrулі.
- На РК дисплеї розпочнеться зворотний відлік часу, що залишився, з кроком 1 хвилина.
- Переверніть м'ясо, щоб воно приготувалося з обох боків.

## Приготування завершено

Пролунає звуковий сигнал, і мультиварка автоматично вимкнеться (індикатор (Старт) вимкнеться).

# Функції Випікання



## Важлива інформація

- Максимальна вага випічки (загальна вага всіх інгредієнтів) становить 1 200 г. В іншому випадку випічка залишиться сирого всередині.

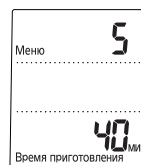
## Підготовка

- Ретельно перемішайте інгредієнти.
- Змастіть внутрішню частину (дно і сторони) каструлі маслом (рослинною олією), покладіть в неї підготовлені інгредієнти і закрийте кришку.

## Режими роботи (Приготування у режимі "Випікання").

### 1 Натисніть кнопку , щоб вибрати меню функції 5 "Випікання".

- Бліматимуть індикатори (Старт) та (5), і на РК дисплеї відобразиться час 40 хв. (як час приготування за замовчуванням для функції "Випікання").



### 2 Натисніть кнопку (Час приготування), щоб встановити потрібний час приготування.

- Можна налаштувати час приготування від 20 до 95 хвилин (з кроком 5 хвилин).
- Якщо натиснути і утримувати кнопку, час можна налаштувати швидше.

### 3 Натисніть кнопку (Старт).

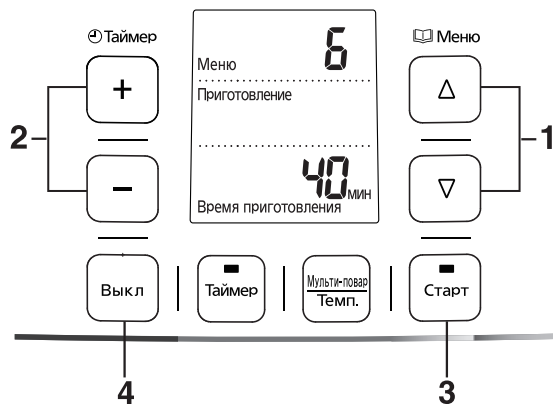
- Засвітиться індикатор (Старт), і розпочнеться приготування.
- На РК дисплеї відобразиться час, що залишився, з кроком 1 хвилину.

## Приготування завершено

### 4 Натисніть кнопку (Вимк.).

- Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал, і пристрій автоматично перейде в режим Підігрів (індикатор "Приготування" автоматично зміниться на індикатор "Подогрев"). Однак, не рекомендовано використовувати функцію Підігрів, оскільки це може вплинути на смак страви. Натисніть кнопку (Вимк.), щоб скасувати функцію Підігрів (індикатор (Старт) вимкеться).
- Вийміть каструлю і дайте їй охолонути протягом 2-3 хвилин. Тоді переверніть каструлю догори дном і поставте її на піднос або решітку. Будь ласка, одягніть кухонні рукавиці перед вийманням каструлі з мультиварки.
- Прикрасьте поверхню випічки на власний розсуд.

# Функції Експрес



## ■ Важлива інформація

- Максимальна кількість інгредієнтів і рідини для програми "Експрес" не має перевищувати максимальний рівень, позначений як "L".

## Підготовка

- Покладіть всі інгредієнти у каструлю.
- Закрийте кришку.

## Режими роботи (Приготування у режимі "Експрес").

**1** Натисніть кнопку , щоб вибрати меню функції 6 "Експрес".

- Бліматиме індикатор (Старт) та , і на РК дисплеї відобразиться час 40 хв. (як час приготування за замовчуванням для функції "Експрес").



**2** Натисніть кнопку (Час приготування), щоб встановити потрібний час приготування.

- Можна налаштувати час приготування від 1 до 20 хвилин (з кроком 1 хвилини).  
від 20 до 65 хвилин (з кроком 5 хвилин).
- Якщо натиснути і утримувати кнопку, час можна налаштувати швидше.

**3** Натисніть кнопку (Старт).

- Засвітиться індикатор (Старт), і розпочнеться приготування.
- На РК дисплеї відобразатиметься час, що залишився, з кроком 1 хвилини.

## Приготування завершено

**4** Натисніть кнопку (Вимк.).

- Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал, і пристрій автоматично перейде в режим Підігрів (індикатор "Приготовление" автоматично зміниться на індикатор "Подогрев"). Однак, не рекомендовано використовувати функцію Підігрів, оскільки це може вплинути на смак страви. Натисніть кнопку (Вимк.), щоб скасувати функцію Підігрів (індикатор (Старт) вимкнеться).

# Функції Смаження



## Важлива інформація



- Щоб страва не пригоріла, помішуйте інгредієнти під час готування. Додаткову інформацію дивіться у рецепті страви, яку готуєте.
- Потрібна кількість інгредієнтів зазначена на стор. 57.
- Перш ніж виймати їжу уважно перевірте, чи вона вже готова.

## Підготовка

- Налийте в каструлю олію.
- Покладіть в каструлю всі потрібні інгредієнти.

## Режими роботи (Приготування у режимі "Смаження").

### 1 Натисніть кнопку , щоб вибрати меню функції 7 "Смаження".


- Блимає індикатор  (Старт) та , і на РК дисплеї відобразиться час 20 хв. (як час приготування за замовчуванням для функції "Смаження").



### 2 Натисніть кнопку (Час приготування), щоб встановити потрібний час приготування.

- Можна налаштувати час приготування від 1 до 20 хвилин (з кроком 1 хвилини).
- від 20 до 60 хвилин (з кроком 5 хвилин).
- Якщо натиснути і утримувати кнопку, час можна налаштувати швидше.

### 3 Натисніть кнопку (Старт).

- Засвітиться індикатор  (Старт), і розпочнеться приготування.
- На РК дисплеї відобразиться час, що залишився, з кроком 1 хвилини.

## Приготування завершено

Пролунає звуковий сигнал, і мультиварка автоматично вимкнеться (індикатор  (Старт) вимкнеться).

# Функції Омлет



## ■ Важлива інформація



- Якщо перевищити максимальну допустиму кількість інгредієнтів, страва може бути сирюю.
- Потрібна кількість інгредієнтів зазначена на стор. 57.

## Підготовка



- Покладіть всі інгредієнти у каструлю.
- Закрийте кришку.

## Режими роботи (Приготування у режимі "Омлет").

**1** Натисніть кнопку  , щоб вибрати меню функції 8 "Омлет".


- Бліматиме індикатор  (Старт) та , і на РК дисплеї відобразиться час 20 хв. (як час приготування за замовчуванням для функції "Омлет").




**2** Натисніть кнопку   (Час приготування), щоб встановити потрібний час приготування.

- Можна налаштувати час приготування від 1 до 30 хвилин (з кроком 1 хвилина).
- Якщо натиснути і утримувати кнопку, час можна налаштувати швидше.

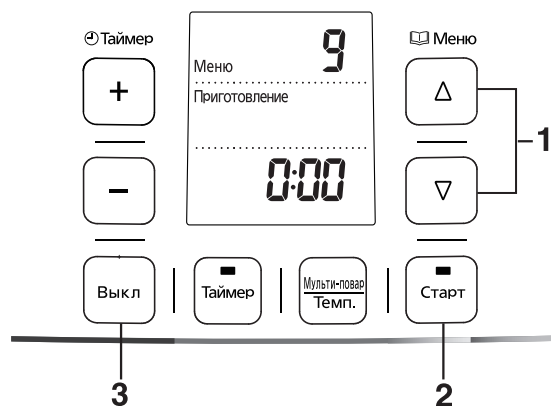
**3** Натисніть кнопку  (Старт).

- Засвітиться індикатор  (Старт), і розпочнеться приготування.
- На РК дисплеї відобразиться час, що залишився, з кроком 1 хвилина.

## Приготування завершено

Пролунає звуковий сигнал, і мультиварка автоматично вимкнеться (індикатор  (Старт) вимкнеться).

# Функції Плов



## ■ Важлива інформація



- Кількість інгредієнтів зазначена в таблиці 2 на стор. 34.
- Потрібна кількість крупи зазначена на стор. 57.

## Підготовка


- На цьому етапі потрібно вимити і підготувати всі інгредієнти.
- Покладіть всі інгредієнти, перелічені в таблиці 2 на сторінці 34, в каструлю мультиварки.
- Закрийте кришку.


## Режими роботи (Приготування у режимі "Плов").

### 1 Натисніть кнопку , щоб вибрати меню функції 9 "Плов".

- Будуть блимати індикатори  (Старт) та .

### 2 Натисніть кнопку (Старт).



- Засвітиться індикатор  (Старт), і розпочнеться приготування.
- На РК дисплеї відобразиться час, що залишився, і коли до закінчення приготування залишиться 8 хвилин, розпочнеться зворотний відлік часу.

- Докладнішу інформацію про налаштування таймера для програми "Плов" шукайте в розділі "Як користуватися таймером" (на  стор. 53).

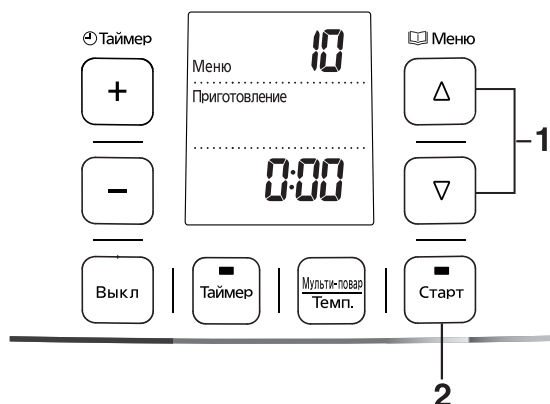


## Приготування завершено

### 3 Натисніть кнопку (Вимк.).

- Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал, і пристрій автоматично перейде в режим **Підігрів** (індикатор "**Приготовленіє**" автоматично зміниться на індикатор "**Подогрев**"). Однак, не рекомендовано використовувати функцію **Підігрів**, оскільки це може вплинути на смак страви. Натисніть кнопку  (Вимк.), щоб скасувати функцію **Підігрів** (індикатор  (Старт) вимкнеться).

# Функції Гречана каша



## Важлива інформація

- Кількість крупи та води зазначена в таблиці 3 на стор. 34.

## Підготовка

- Всыпте помиту крупу і влийте воду у каструлю.
- Закрийте кришку.

## Режими роботи (Приготування у режимі "Гречана каша").

**1** Натисніть кнопку , щоб вибрати меню функції 10 "Гречана каша".

- Будуть блимати індикатори (Старт) та .

**2** Натисніть кнопку (Старт).

- Засвітиться індикатор (Старт), і розпочнеться приготування.
- На РК дисплеї відобразиться час, що залишився, і коли до закінчення приготування залишиться 9 хвилин, розпочнеться зворотний відлік часу.

- Докладнішу інформацію про налаштування таймера для програми "Гречана каша" шукайте в розділі "Як користуватися таймером" (на стор. 53).



## Приготування завершено

**3** Обережно перемішайте гречку.

- Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал, і пристрій автоматично перейде в режим Підігрів (індикатор "Приготовление" автоматично зміниться на індикатор "Подогрев").

### Підігрів

- Після завершення приготування всі функції автоматично змінюватимуться на функцію Підігрів (крім функції 4 "Стейк", 7 "Смаження", 8 "Омлет", 15 "Йогурт" і 20 "Глінтвейн": мультиварка автоматично вимкнеться). Однак, деякі функції не рекомендовано використовувати з функцією Підігрів. Натисніть кнопку (Вимк.), щоб вийти з режиму Підігрів.

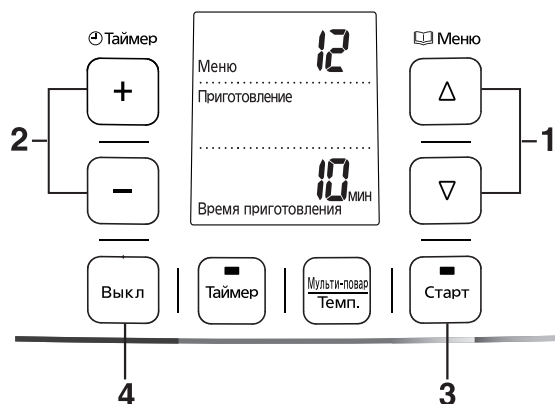
- Кашу можна підтримувати теплою до 12 годин, що не впливатиме на її смак і не спричинятиме появи дивного запаху.
- Під час використання функції Підігрів з країв каструлі можуть з'являтися краплі.
- Смак рису може зіпсуватись, якщо під час використання функції Підігрів в мультиварці залишити ложку тощо.

	Меню	Підігрів	Результат після підігріву
①	Каша	×	Каша згусне
②/③/⑪	Тушкування/Суп/Компот	×	Впливає на смак або викликає дивний запах
⑤	Випікання	×	
⑥	Експрес	×	
⑨	Плов	×	
⑩	Гречана каша	○	
⑫/⑬	Готування на парі/Пельмені	×	Впливає на смак або викликає дивний запах
⑭	Розігрівання	×	
⑮	Рис	○	
⑰/⑱	Холодець/Голубці	×	
⑲	Варення	×	

○: Можна використовувати

×: Не рекомендовано використовувати

# Функції Готування на парі/Пельмені



## Важлива інформація

- Якщо ви встановили час приготування більше 30 хвилин, додайте 4 мірні чашки води в каструлю, щоб запобігти її випаровуванню.
- Коли вода закипає та повністю википає, мультиварка автоматично переходить у режим "Підігрів".
- Щоб вимкнути функцію готування на парі під час приготування їжі, натисніть кнопку **Вимк.**
- Якщо під час приготування круп використовується режим готування на парі, рекомендовано застосувати функцію "Гречана каша" чи "Рис".
- У певному положенні контейнер-пароварку з регульованою глибиною встановити доволі важко. Дивіться розділ „Як користуватися контейнером-пароваркою з регульованою глибиною” на стор. 55.

## Підготовка

- Додайте необхідну кількість води.
- Вставте в каструлю контейнер-пароварку з регульованою глибиною, як показано на малюнку.
- Покладіть продукти, які потрібно приготувати, у контейнер-пароварку з регульованою глибиною.
- Закрийте кришку.
- ※ Щоб забезпечити більше місця для пельменів, можна у контейнер-пароварку з регульованою глибиною вставити пластину для випускання пари.

- Відповідність між кількістю води і часом готування на парі

Час готування	Кількість води
Менше 10 хвилин	1 мірна чашка
10 - 30 хвилин	2 мірні чашки
30 - 60 хвилин	4 мірні чашки



УКРАЇНСЬКА

## Режими роботи (Приготування у режимі "Готування на парі/Пельмені").

### 1 Натисніть кнопку , щоб вибрати меню функції 12 "Готування на парі" чи 13 "Пельмені".

- Бліматимуть індикатори (Старт) та або , і на РК дисплеї відобразиться час 10 хв. для програми "Готування на парі" або 8 хв. для програми "Пельмені" (як час готування за замовчуванням).

### 2 Натисніть кнопку (Час приготування), щоб встановити потрібний час приготування.

- Можна налаштувати час приготування
  - Функція "Готування на парі": від 1 до 60 хвилин (з кроком 1 хвилини).
  - Функція "Пельмені": від 1 до 20 хвилин (з кроком 1 хвилини).
- Якщо натиснути і утримувати кнопку, час можна налаштувати швидше.

### 3 Натисніть кнопку (Старт).

- Засвітиться індикатор (Старт), і розпочнеться приготування.
- На РК дисплеї відобразиться час, що залишився, з кроком 1 хвилини.

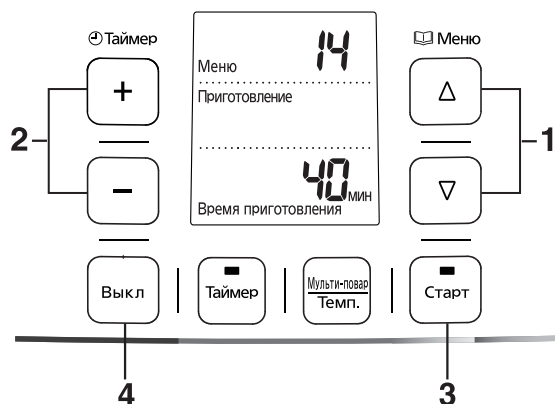


## Приготування завершено

### 4 Натисніть кнопку (Вимк.).

- Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал, і пристрій автоматично перейде в режим Підігрів (індикатор "Приготовления" автоматично зміниться на індикатор "Подогрев"). Однак, не рекомендовано використовувати функцію Підігрів, оскільки це може вплинути на смак страви. Натисніть кнопку (Вимк.), щоб скасувати функцію Підігрів (індикатор (Старт) вимкеться).

# Функції Розігрівання



## ■ Важлива інформація



- Не рекомендовано розігрівати холодні інгредієнти; зважайте на мінімальні характеристики кожної функції.
- Потрібна кількість інгредієнтів зазначена на стор. 57.

## Підготовка

- Залишки продуктів залишаються всередині каstrулі.
- Закрийте кришку.

## Режими роботи (Приготування у режимі "Розігрівання").

### 1 Натисніть кнопку , щоб вибрати меню функції 14 "Розігрівання".


- Бліматимуть індикатори  (Старт) та , і на РК дисплеї відобразиться час 40 хв. (як час приготування за замовчуванням для функції "Розігрівання").



### 2 Натисніть кнопку (Час приготування), щоб встановити потрібний час приготування.



- Можна налаштувати час приготування від 1 до 20 хвилин (з кроком 1 хвилина).  
від 20 до 65 хвилин (з кроком 5 хвилин).
- Якщо натиснути і утримувати кнопку, час можна налаштувати швидше.

### 3 Натисніть кнопку (Старт).

- Засвітиться індикатор  (Старт), і розпочнеться приготування.
- На РК дисплеї відобразиться час, що залишився, з кроком 1 хвилина.

## Приготування завершено

### 4 Натисніть кнопку (Вимк.).

- Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал, і пристрій автоматично перейде в режим Підігрів (індикатор "Приготовление" автоматично зміниться на індикатор "Подогрев"). Однак, не рекомендовано використовувати функцію Підігрів, оскільки це може вплинути на смак страви. Натисніть кнопку  (Вимк.), щоб скасувати функцію Підігрів (індикатор  (Старт) вимкнеться).

# Функції Йогурт



## Важлива інформація



- **SR-TMZ540**  
Використовуйте звичайний термостійкий контейнер, а кількість інгредієнтів не повинна перевищувати 1 200 г.
- **SR-TMZ550**  
Використовуйте ємності для йогуртів, і слідкуйте, щоб кількість інгредієнтів не перевищувала 150 г (молоко 130 г + йогурт 20 г) на 1 ємність (всього 6 ємностей: 900 г). Якщо використовується інша звичайна термостійка ємність, кількість інгредієнтів не має перевищувати 1 200 г.
- Якщо мультиварка ще гаряча, **Старт** не працюватиме. (Пролунає 4 короткі звукові сигнали). Зачекайте прибіл. 30 хвилин, щоб мультиварка охолола.

## Підготовка

- Перш ніж готувати, почистіть ємності для йогуртів чи термостійку ємність.
- У разі використання для приготування ємностей для йогуртів влийте 1 чашку води у каструлю, встановіть контейнер-пароварку з регульованою глибиною на каструлю.
- Поставте ємності для йогуртів усередину контейнера-пароварки з регульованою глибиною або термостійку ємність усередину каструлі.
- Закрийте кришку.

## Режими роботи (Приготування у режимі "Йогурт").

### 1 Натисніть кнопку , щоб вибрати меню функції 15 "Йогурт".


- Бліматимуть індикатори  (**Старт**) та , і на РК дисплеї відобразиться час **1 год. 00 хв.** (як час приготування за замовчуванням для функції "Йогурт").



### 2 Натисніть кнопку (Час приготування), щоб встановити потрібний час приготування.

- Можна налаштувати час приготування від 1 до 8 годин (з кроком 1 година).
- Якщо натиснути і утримувати кнопку, час можна налаштувати швидше.

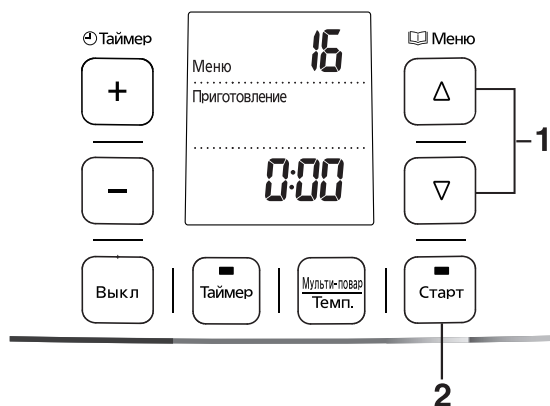
### 3 Натисніть кнопку (**Старт**).

- Засвітиться індикатор  (**Старт**), і розпочнеться приготування.
- На РК дисплеї відобразитиметься час, що залишився, з кроком 1 хвилина.
- Рекомендація для налаштування часу приготування:
  - У разі використання ємностей для йогуртів, що постачаються в комплекті (900 г): 6-8 годин.
  - У разі використання іншої термостійкої ємності (1 200 г): 8 годин.

## Приготування завершено

Пролунає звуковий сигнал, і мультиварка автоматично вимкнеться (індикатор  (**Старт**) вимкнеться).

# Функції Рис



## Важлива інформація

- Кількість рису та води зазначена в таблиці 3 на стор. 34.

## Підготовка

- Всіпте помитий рис і влийте воду у каструлю.
- Закрийте кришку.

## Режими роботи (Приклад: приготування у режимі "Рис").

**1** Натисніть кнопку , щоб вибрати меню функції 16 "Рис".

- Будуть блимати індикатори (Старт) та .

**2** Натисніть кнопку (Старт).

- Засвітиться індикатор (Старт), і розпочнеться приготування.
- На РК дисплеї відобразиться час, що залишився, і коли до закінчення приготування залишиться 9 хвилин, розпочнеться зворотний відлік часу.



- Докладнішу інформацію про налаштування таймера для програми "Рис" шукайте в розділі "Як користуватися таймером" (на стор. 53).

## Приготування завершено

**3** Обережно перемішайте рис.

- Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал, і пристрій автоматично перейде в режим Підігрів (індикатор "Приготовление" автоматично зміниться на індикатор "Подогрев").

### Підігрів

- Після завершення приготування всі функції автоматично змінюватимуться на функцію Підігрів (крім функції 4 "Стейк", 7 "Смаження", 8 "Омлет", 15 "Йогурт" і 20 "Глінтвейн": мультиварка автоматично вимкнеться). Однак, деякі функції не рекомендовано використовувати з функцією Підігрів. Натисніть кнопку (Вимк.), щоб вийти з режиму Підігрів.

- Кашу можна підтримувати теплою до 12 годин, що не впливатиме на її смак і не спричинятиме появи дивного запаху.
- Під час використання функції Підігрів з країв каструлі можуть з'являтися краплі.
- Смак рису може зіпсуватись, якщо під час використання функції Підігрів в мультиварці залишити ложку тощо.

	Меню	Підігрів	Результат після підігріву
①	Каша	×	Каша згусне
②/③/⑪	Тушкування/Суп/Компот	×	
⑤	Випікання	×	Впливає на смак або викликає дивний запах
⑥	Експрес	×	
⑨	Глов	×	
⑩	Гречана каша	○	
⑫/⑬	Готування на парі/Пельмені	×	Впливає на смак або викликає дивний запах
⑭	Розігрівання	×	
⑮	Рис	○	
⑰/⑱	Холодець/Голубці	×	Впливає на смак або викликає дивний запах
⑲	Варення	×	

○: Можна використовувати

×: Не рекомендовано використовувати

# Функції Глінтвейн



## Важлива інформація



- Потрібна кількість інгредієнтів зазначена на стор. 57.

## Підготовка

- Покладіть в каструлю всі потрібні інгредієнти.
- Закрийте кришку.

## Режими роботи (Приготування у режимі "Глінтвейн").

### 1 Натисніть кнопку , щоб вибрати меню функції 20 "Глінтвейн".


- Блимають індикатори  (Старт) та , і на РК дисплеї відобразиться час **1 год. 00 хв.** (як час приготування за замовчуванням для функції "Глінтвейн").



### 2 Натисніть кнопку (Час приготування), щоб встановити потрібний час приготування.

- Можна налаштувати час приготування від 30 хвилин до 2 годин (з кроком 30 хвилин).
- Якщо натиснути і утримувати кнопку, час можна налаштувати швидше.

### 3 Натисніть кнопку (Старт).

- Засвітиться індикатор  (Старт), і розпочнеться приготування.
- На РК дисплеї відобразиться час, що залишився, з кроком 1 хвилина.

## Приготування завершено

Пролунає звуковий сигнал, і мультиварка автоматично вимкнеться (індикатор  (Старт) вимкнеться).

# Функції Самоочищення



## Важлива інформація

- Функція призначена для усунення дивних запахів і бруду на внутрішніх стінках каstrулі.
- Функцію самоочищення не вдасться запустити відразу після готування. Зачекайте приблизно 30 хвилин, щоб мультиварка охолола.

## Підготовка

- Налийте воду в каstrулю до половини.
- Закрийте кришку.

## Режими роботи (Чищення у режимі "Самоочищення").

**1** Натисніть кнопку , щоб вибрати меню функції 21 "Самоочищення".

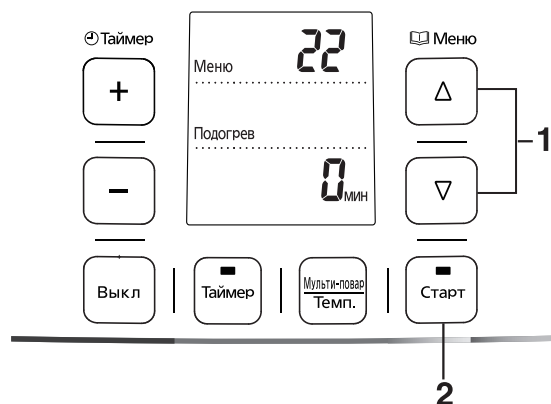
- Будуть блимати індикатори (Старт) та .



**2** Натисніть кнопку (Старт).

- Засвітиться індикатор (Старт), і розпочнеться чищення.
- Після чищення мультиварка вимкнеться автоматично (індикатор (Старт) вимкнеться).

# Функції Підігрів





## ■ Важлива інформація



- Рекомендовано не використовувати функцію "Підігрів" довше 12-ти годин.
- Використовуйте функцію "Підігрів" лише для рису. Не підігрівайте плов чи страви, що готуються за іншим меню, для запобігання появі небажаного запаху або псування страви.
- Рис може набути поганого запаху, кольору і стати сухим, якщо його занадто довго підігрівати.
- Холодні інгредієнти підігріти неможливо.

## Режими роботи (Підтримування їжі теплою за допомогою функції "Підігрів").

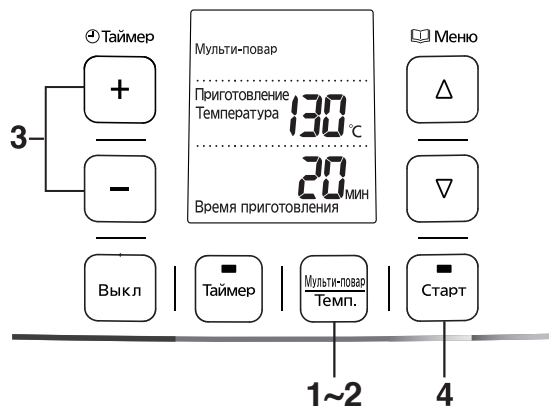
### 1 Натисніть кнопку , щоб вибрати меню функції 22 "Підігрів".

- Будуть блимати індикатори  (Старт) та .

### 2 Натисніть кнопку (Старт).

- Засвітяться індикатори  (Старт) та "Подогрев", і розпочнеться підігрівання.
- Щоб вимкнути функцію Підігрів, натисніть кнопку  (Вимк.).
- Для функції Підігрів можна встановити значення таймера від 1 до 59 хв. і від 1 до 23 год.

# Як користуватися функцією "Мульти-шеф"



Функція "Мульти-шеф" дозволяє встановити температуру та час приготування.

## Режими роботи (Приготування у режимі "Мульти-шеф").

### 1 Натисніть кнопку (Мульти-шеф), щоб вибрати функцію "Мульти-шеф".

- Будуть блимати індикатори (Старт) та .
- На РК дисплеї відобразиться температура приготування за замовчуванням 130°C та час приготування за замовчуванням 20 хв.



### 2 Ще раз натисніть кнопку (Мульти-шеф), щоб змінити температуру приготування.

- Можна вибрати температуру 40°C-130°C (з кроком 10°C).

### 3 Натисніть кнопку (Час приготування), щоб встановити потрібний час приготування.

- Налаштуйте час приготування згідно таблиці нижче.

Температура готування	Час готування	
	Час готування	Крок
130°C	1 - 20 хвилин	з кроком 1 хвилини
120°C	1 - 20 хвилин	з кроком 1 хвилини
110°C	20 - 120 хвилин	з кроком 5 хвилин
100°C	20 - 120 хвилин	з кроком 5 хвилин
90°C	30 хвилин - 2 години	з кроком 30 хвилин
80°C	30 хвилин - 2 години	з кроком 30 хвилин
70°C	30 хвилин - 2 години	з кроком 30 хвилин
60°C	1 - 8 годин	з кроком 10 хвилин
50°C	1 - 8 годин	з кроком 1 година
40°C	1 - 8 годин	з кроком 1 година

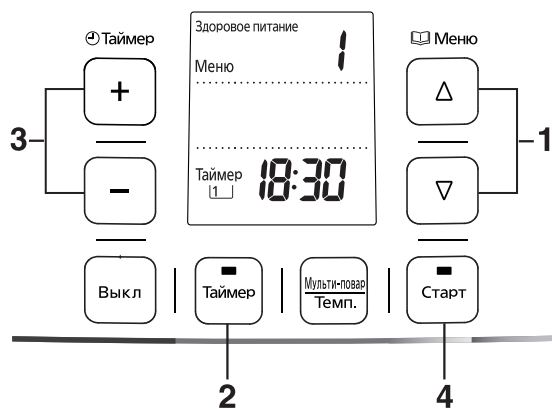
### 4 Натисніть кнопку (Старт).

- Засвітиться індикатор (Старт), і розпочнеться приготування.
- На РК дисплеї відобразиться час, що залишився, з кроком 1 хвилини.

## Приготування завершено

Пролунає звуковий сигнал, і мультиварка автоматично вимкнеться (індикатор (Старт) вимкнеться).

# Як користуватися таймером



Встановлений час – це час, коли ви плануєте їсти страву.

- Час можна встановити на 24 години наперед.
- На мультиварці можна встановити два різні налаштування часу (функція пам'яті). Натискайте кнопку (Попереднє налаштування), щоб перемикає між двома налаштуваннями часу.

## Приклад

Якщо таймер встановлено на 18:30, приготування завершиться о 18:30.

\* Коли встановлений час менший за час, необхідний для приготування, мультиварка розпочне приготування, як тільки ви натиснете кнопку (Старт).

※ У разі розрядження батареї налаштування часу буде втрачено; у такому разі зверніться до авторизованого сервісного центру щодо заміни батареї.

## Операції

### 1 Натисніть кнопку , щоб вибрати функцію.

- Функції для яких можна налаштувати таймер:

Меню	Функція	Меню	Функція
1	Каша	11	Компот
2	Тушкування	16	Рис
3	Суп	17	Холодець
9	Плов	18	Голубці
10	Гречана каша		

### 2 Натисніть кнопку (Таймер), щоб налаштувати таймер.

- У разі першого натиснення кнопки (Таймер) відобразиться попереднє налаштування таймера. Почнуть блимати годинник та індикатор (Старт).
- ※ Якщо для функції потрібно встановити час приготування страви, це слід зробити до підтвердження налаштування таймера; після цього це зробити неможливо. Тож, спершу слід встановити час приготування.

### 3 Натисніть кнопку , щоб налаштувати час приготування.

- Налаштування таймера збільшуватиметься щоразу на 10 хвилин.
- Якщо натиснути і утримувати кнопку, час можна налаштувати швидше.

### 4 Натисніть кнопку (Старт).

- Індикатор (Старт) вимкнеться, і засвітиться індикатор (Таймер).
- Коли розпочнеться приготування, індикатор (Таймер) вимкнеться, і засвітиться індикатор (Старт).
- Таймер неможливо застосувати для описаних нижче функцій.

Меню	Функція	Меню	Функція
4	Стейк	14	Розігрівання
5	Випікання	15	Йогурт
6	Експрес	19	Варення
7	Смаження	20	Глінтвейн
8	Омлет	21	Самоочищення
12	Готування на парі	22	Підігрів
13	Пельмені		

# Чищення та догляд

- Коли пристрій охолоне, вийміть вилку з розетки і виконайте описані нижче дії.
- Не використовуйте таке: бензин, розчинники, порошок для чищення, а також металеві шкребки.

## Корпус / Кришка

- Витріть вологою серветкою.
- Не використовуйте засіб для миття посуду.

## Каструля

Промийте серветкою з використанням засобу для миття посуду і витріть зовнішню поверхню каструлі.

## Датчик / Пластина нагрівача

Якщо до пластины нагрівача / датчика прилип бруд, легенько зітріть його за допомогою дрібного наждачного паперу (прибл. № 600). Тоді витріть вологою серветкою.

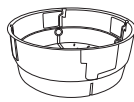
## Вологозбірник

Знімайте і чистьте після кожного використання.

## Приладдя



Мірна чашка



Контейнер-пароварка з регульованою глибиною

(Для SR-TMZ550)



Силіконовий ополоник



Кришка для чаші



Підставка



Розділювач для контейнера-пароварки



Ємності для йогурту

Промийте губкою з використанням розчиненого у воді засобу для миття посуду.

## Клапан випускання пари

### ■ Як виймати і чистити частини

1. Потягніть клапан випускання пари, щоб зняти його, як показано на малюнку.
2. Зніміть тримач клапана, повернувши його проти годинникової стрілки. Промийте і витріть вологою серветкою.



Гумова прокладка  
НЕ виймайте

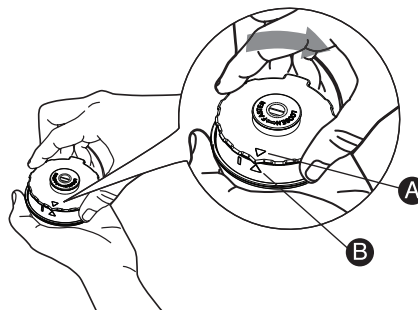
3. Після кожного використання витирайте отвір зсередини і нагрівальну пластину вологою серветкою.



- Не виймайте клапан випускання пари під час роботи пристрою.

## Збирання клапана випускання пари

1. Вставте тримач клапана у клапан випускання пари, вирівнявши стрілку на тримачі клапана **A** зі стрілкою на клапані випускання пари **B**; повертайте тримач клапана за годинниковою стрілкою, поки стрілку на тримачі клапана **A** не буде вирівняно з позначкою **■** на клапані випускання пари.



2. Встановіть клапан випускання пари в отвір кришки.

# Як користуватися контейнером-пароваркою з регульованою глибиною / Індикація дисплея

## Як користуватися контейнером-пароваркою з регульованою глибиною

### ■ Регулювання висоти

Прикладіть палець до кільця на внутрішній стінці поворотної частини, підніміть і злегка поверніть проти годинникової стрілки, тоді заберіть палець. Глибина контейнера-пароварки збільшиться. Щоб повернутися до попереднього положення, тримайте контейнер знизу долонею, злегка поверніть за годинниковою стрілкою і підніміть до клацання.



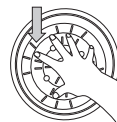
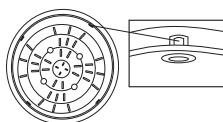
### ■ Розбирання

Спершу встановіть контейнер-пароварку з регульованою глибиною у початкове положення (неглибоке), переверніть і покладіть на стіл, тоді міцно натисніть на поворотну частину, щоб почулося клацання. Зафіксовані і поворотні частини відокремляться.



### ■ Збирання

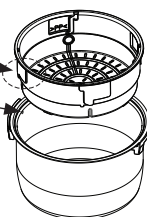
Спрямуйте виступ скраю поворотної частини у напрямку отвору на внутрішній стінці зафіксованої частини, тоді міцно натисніть вниз поворотної частини, щоб почулося клацання.




### ■ Як користуватися контейнером-пароваркою з регульованою глибиною

Встановлюючи контейнер-пароварку з регульованою глибиною у каструлю, вирівняйте його так, щоб він не щільно торкався заклепки ручки каструлі. Якщо ж він щільно торкатиметься заклепки, його буде важко вставляти і виймати. Це не впливатиме на якість приготування.

Ця частина контейнера-пароварки з регульованою глибиною може заходити щільно.  
Заклепка на ручці каструлі.



## Індикація дисплея

Дисплей	Проблеми і усунення несправностей
U14	У разі неперервної роботи функції "Підігрів" упродовж 96 годин живлення вимикається автоматично. Спершу натисніть кнопку  (Вимк.).
H01 H02 H05	Зверніться до авторизованого сервісного центру щодо ремонту.

# Усунення несправностей

Перевірте описане нижче

## Приготування рису

Деталі	Проблеми, пов'язані з приготуванням їжі					Проблеми, пов'язані з підігрівом			Не подається живлення	Лункають незвичні звуки
	Недоварена крупа	Сирий	Переварена крупа	Переливання води	Підгорілий рис на дні каструлі	Зміна кольору	Неприємний запах	Надто сухий		
Неправильне співвідношення рису та води	●	●	●	●	●			●	Вийміть штепсельну вилку і перевірте розетку.	Звук спричиняє вода у каструлі.
Недостатньо промитий рис.				●	●	●	●			
Сторонні часточки між каструлею та пластиною нагрівача.	●	●	●		●					
Використано надто багато олії.	●	●			●	●	●			
Рис підігрівався понад 12 годин.						●	●	●		
Кришка не закрита належним чином.	●			●		●	●	●		
Погано помита каструля.					●		●			
Шнур живлення не підключено до розетки належним чином.		●					●			

## Випікання пирогів

Деталі	Проблеми з випіканням пирогів							Не подається живлення	Лункають незвичні звуки
	Неготовий пиріг	Сирий пиріг	Вологий пиріг	Пиріг прилипає до каструлі	Низ пирога пригорає	Пиріг не пухкий	Пиріг розсипчастий		
Надто багато тіста.	●	●						Вийміть штепсельну вилку і перевірте розетку.	Звук спричиняє вода у каструлі.
Недостатньо вимішане тісто перед випіканням.				●	●		●		
Використовується несумісна суміш для пирога.	●	●	●			●			
Суміш для пирога містить надто багато шоколаду, цукру чи фруктових інгредієнтів.	●	●		●	●				
Кришка під час приготування не закрита.	●	●				●			
Сторонні часточки між каструлею та пластиною нагрівача.	●	●	●		●	●			
Недостатньо масла чи олії на дні каструлі.				●					
Пиріг залишався у каструлі надто довго.			●		●				
Недостатньо чи занадто вимішане тісто.						●	●		
Неправильна кількість інгредієнтів.		●			●	●	●		

# Технічні характеристики

Моделі		SR-TMZ540/ SR-TMZ550	
Джерело живлення		220 В змінного струму, 50 Гц	
Споживання електроенергії		У режимі приготування	840 Вт
		У режимі підігріву	110 Вт
Ємність	①	Каша	1 - 2 чашки
	②/③/⑪ ⑱/⑲/ ⑲	Тушкування/Суп/Компот/Холодець/ Голубці/Варення	4 л
	④	Стейк	200 - 500 г
	⑤	Випікання	1 200 г
	⑥	Експрес	4 л
	⑦	Смаження	1,2 кг
	⑧	Омлет	5 шт.
	⑨	Плов	2 - 3 чашки
	⑩	Гречана каша	2 - 8 чашок
	⑭	Розігрівання	1,0 л
	⑮	Йогурт	1 200 г**
	⑯	Рис	2 - 8 чашок
	⑳	Глінтвейн	4,0 л
-	Мульти-шеф	4,0 л	
Розміри (висота x довжина x ширина) (прибл.)		261 x 320 x 281 мм	
Маса (прибл.)		3,8 кг	
Підігрів (з функціями "Гречана каша" та "Рис")		12 год.	

- З питань заміни шнура живлення і ремонту пристрою звертайтеся до авторизованого сервісного центру Panasonic.
- Дизайн і технічні характеристики може бути змінено без повідомлення.

\*\*У разі використання звичайної термостійкої ємності.

# Қауіпсіздік шаралары

Нұсқауларды орындау!


Пайдаланушылардың және басқа адамдардың жарақаттануына жол бермеу мақсатында төмендегі нұсқаулықты қолданыңыз.

■ Төмендегі кестеде дұрыс қолданбаудан туындайтын жарақаттану деңгейлері көрсетілген.


 <b>ЕСКЕРТУ</b>	Өлім немесе ауыр жарақатты көрсетеді.	 <b>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:</b>	Жаралану мен мүліктің бүліну қаупін көрсетеді.
■ Таңбалар төмендегідей көрсетіліп, түсіндіріледі.			
  	Бұл таңбалар тыйым салынғанды білдіреді.		Бұл таңба ұстанатын талаптарды білдіреді.

## **ЕСКЕРТУ**


■ **Қуат сымы немесе штепсельдің бүлінген кезінде немесе штепсельдің розеткада бос орналасуы кезінде аспапты қолданбаңыз.**

 (Әйтпесе бұл электр шоққа, қысқы тұйықталуға әкеп соғып, нәтижесінде өрт шығуы мүмкін.)


■ **Буды шығару клапанына басқа заттарды салмаңыз.**

 Әсіресе металл заттар мысалы түйреуіш немесе сым. (Бұл электр шоғына немесе дұрыс жұмыс істемеуге әкеп соғады.)

■ **Бұл аспап мүмкіндіктері шектеулі және аспап туралы аз мәлімет білетін адамдарға (балаларды қосқанда) арналмаған. Олар тек өздерінің қауіпсіздігіне жауапты адамдар оларға бұл аспап жөніндегі нұсқаулықпен таныстырғаннан кейін ғана қолдана алады. Балалар аспаппен ойнамауы үшін бақылауда болуы керек.**


 (Күйік немесе жарақат алып қалу мүмкін.)

■ **Штепсельді үнемі тазалап отырыңыз.**

 (Ластанған штепсель ылғалға байланысты жеткілікті оқшаулай алмай, нәтижесінде өрт болуы мүмкін.)

• Штепсельді токтан ажыратып, құрғақ матамен сүртіңіз.


■ **Қуат сымы немесе штепсельді бүлдіріп алмаңыз.**

 Төмендегі әрекеттерге қатаң тыйым салынады.

Өзгертуге, жылу элементтерінің қасына қоюға, майыстыруға, бұрауға, тартуға, төбесіне ауыр заттарды қоюға және қуат сымын байластыруға болмайды. (Әйтпесе бұл электр шоққа, қысқы тұйықталуға әкеп соғып, нәтижесінде өрт шығуы мүмкін.)


• Қосалқы қуат сымы бүлінген жағдайда, ол арнайы қуат сыммен немесе өндірушінің немесе қызмет көрсетуші агенттің өзі шығарған жиынтықпен алмастырылуы тиіс.

■ **Аспапты суға батыруға немесе оған су шашыратуға болмайды.**

 (Бұл электр шоғы немесе электр тұйықталуы кезінде өртке әкеп соғуы мүмкін.)


• Егер аспаптың ішіне су кіріп кетсе ресми дилерге хабарласыңыз.

■ **Розеткада ток 10 ампер болуы керек немесе оны 220 вольтпен алмастыруға болады.**

 (Бір розеткаға басқа аспаптардың қосылуы оны қыздырып жібереді, ал ол өз кезегінде өрт шығаруы мүмкін.)

• Ең кем дегенде 10 амперге есептелген қуат сымын қолдану керек


■ **Сынған немесе апатты жағдайда шапшаң түрде қуат сымын розеткадан ажыратып алып, аспапты пайдалануды тоқтатыңыз.**

 (Бұл оның бықсуына, өрт шығуына немесе электр шоғына әкеп соғуы мүмкін.)


- Штепсель мен қуат сымы қатты қызып кетеді.
- Қуат сымы бүлінген немесе қол тигенде ток өшіп қалады.
- Негізгі бөліктің пішіні өзгерген немесе қатты қызып кеткен.
- Аспап түтіндеп, күйік иіс шығады.
- Аспапта сызаттар немесе сынықтар пайда болады.
- Сенсор қисайған немесе кастрюльдің пішіні өзгере бастаған.

→ Панасоник ресми қызмет көрсету орталықтарына хабарласып, көрсетіп, бірден жөндетіп алыңыз.


■ **Су қолмен штепсельді ток көзіне қосып, суырмаңыз.**

 (Бұл электр шоғына әкеп соғуы мүмкін.)

■ **Бетіңізді бу шығаратын клапанға жақындатуға немесе қолмен ұстауға болмайды. Бу шығаратын клапанды кишкентай балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.**


 Буды шығаратын клапан (Бұл күйік шалуға әкеп соғуы мүмкін.)

■ **Бұл аспапты өзгертуге, бөлшектеуге немесе жөндеуге болмайды.**

 (Бұл өрттің шығуына, электр шоғына немесе жарақат алуға әкеп соғуы мүмкін.)

• Ресми дилердің бөлімшесіне немесе жөндеу бөліміне хабарласыңыз.

■ **Құрал штепселі мен штепсельді тоққа берік қосу керек.**

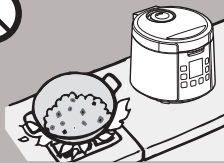
 (Әйтпесе құрал штепселі немесе штепселдің мағында туындайтын жылу әсерінен электр шоғы немесе өрттің шығуы мүмкін.)

• Сынған штепсельді қолдануға және розетканы кеңейтуге болмайды.



## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

### ■ Тұрмыстық аспапты төмендегі жерлерде қолданбаңыз.



- Жылу көздері мен су шашырайтын жерде. (Бұл электр шоғы немесе электр тұйықталуы кезінде өртке әкеп соғуы мүмкін.)
- Тамақтың нашар пісуі немесе өрттің болмауы үшін тегіс емес жерлерде немесе кілемшеде, электр кілемшесінде, дастарханда (полиэтиленпласт) немесе басқа жоғары температураға шыдамайтын заттарда қолданбаңыз. (Бұл жарақат алуға, күйіп қалуға немесе өрттің шығуына әкеп соғуы мүмкін.)
- Қабырғаның немесе жиһаздың қасында қолданбаңыз. (Бұл оның түсінің кетуіне немесе бүлінуіне әкеп соғуы мүмкін.)

### ■ Аспапты қолдану кезінде немесе тамақ жасап болғаннан кейін қыздыру элементтерін ұстамаңыз.



Әсіресе сенсор. (Бұл күйік шалуға әкеп соғуы мүмкін.)

### ■ Буды шығару үшін штепсельді қозғамаңыз.



- Буды шығару үшін қосылып тұрған штепсельді қозғамаңыз. (Бұл электр тұйықталуы нәтижесінде өрттің шығуына әкеп соғуы мүмкін.) Корпустың қозғалмалы бөлігін қолдану барысында аспаптың штепселінің бұға жанаспайтын жерін ұстаңыз.

### ■ Аспап қозғау барысында ілмек түймені баспаңыз.



(Бұл сыртқы қақпақтың ашылып кетіп, күйік шалуына әкеп соғуы мүмкін.)

### ■ Ток көзінен ажырату кезінде қуат штепселін немесе штепсельді мықты ұстаңыз.



(Әйтпесе бұл электр шоққа, қысқа тұйықталуға әкеп соғып, нәтижесінде өрт шығуы мүмкін.)

### ■ Осы аспаптың қолдануына арналмаған қуат сымын (құрал штепселі немесе штепсель) қолдануға болмайды. Сонымен қатар оларды тасымалдауға болмайды.



(Бұл электр шоғына, судың ағуына немесе өрт шығуына әкеп соғуы мүмкін.)

### ■ Тамақ пісіріп жатып, сыртқы қақпақты ашу кезінде сақ болыңыз.



(Бұл күйік шалуға әкеп соғуы мүмкін.)

### ■ Аспапты қолданбаған кезде штепсельді розеткадан суырып отырыңыз.



(Әйтпесе оқшаулағыштың бүліну салдарынан туындайтын қысқа тұйықталу электр шоғы немесе өрттің шығуына әкеп соғуы мүмкін.)

### ■ Аспапты тазалаудың алдында оны суытып алыңыз.



(Ыстық элементтерді ұстау күйікке әкеп соғуы мүмкін.)

### ■ Өзіне арналған кастрюльден басқа кастрюльді қолданбаңыз.



(Бұл өз кезегінде дұрыс жұмыс істемей мен қызып кетудің нәтижесінде күйіп кету мен жарақат алуға әкелуі мүмкін.)

## Қолданудағы сақтық шаралары

### Жұмыс нұсқаулығына сәйкес дұрыс мөлшерде күрішті салып және суын құйып, функцияны таңдаңыз.

(Күріш суының асып төгілуіне, күріштің шикі немесе күйіп кетпеуіне жол бермес үшін.)

### Кастрюлі салынбаған аспапқа пісірілетін ингредиенттерді салуға болмайды. Кастрөлсіз әзірлемеңіз.

(Сынуына әкеп соғатын ластануға жол бермес үшін.)

### Тура түсетін күн көзінің астында аспапты қолданбаңыз.

(Түстің өзгеруіне жол бермес үшін.)

### Пісіру кезінде Тостаған қақпағы қолданбаңыз.

(Дұрыс пісірілмеуге жол бермес үшін.)

### Аспапты қолданар алдында кастрюль мен сенсордың арасындағы тот басудан қорғайтын қағазды алып тастау керек.

(Тамақтың дұрыс піспеуі немесе өрттің шығуын болдырмас үшін.)

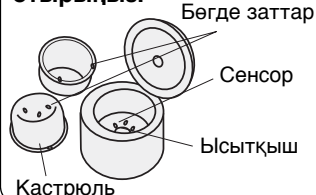
### Аспап істеп тұрған кезде сыртқы қақпақты матамен немесе басқа затпен жабуға болмайды.

(Сыртқы қақпақтың түсінің кетіп, пішінінің өзгеруіне жол бермес үшін.)

### Күрішті металл заттармен беруге болмайды.

(Кастрюльдің жабынының тырналып, түсіп қалуына жол бермес үшін.)

### Температура сенсорын, сенсорды, кастрюльді күріш сияқты бөтен заттардан тазалап отырыңыз.



- Аспапты қисайтуға немесе шалқайтуға болмайды.
- Тазалар алдында токтан ажыратыңыз.

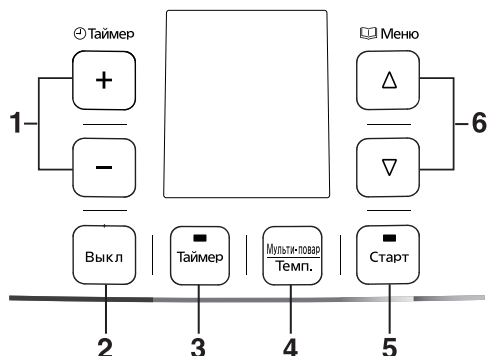
Егер буды шығаратын клапаннан күріш суы асып төгіліп жатса, штепсельді ток көзінен тез арада ажыратып алу керек. Штепсельде күріш суы тұрған жағдайда қолдануды жалғастырмаңыз, құрал штепселін құрғақ матамен сүртіңіз.

Аспап тек үй жағдайында қолдануға арналған. Өндірістік, коммерциялық және тамақ пісіруден басқа жағдайларда қолданбаңыз.

Аспап жұмыс істеп тұрғанда токтың өшкені тамақтың дұрыс піспеуіне әсер етеді.

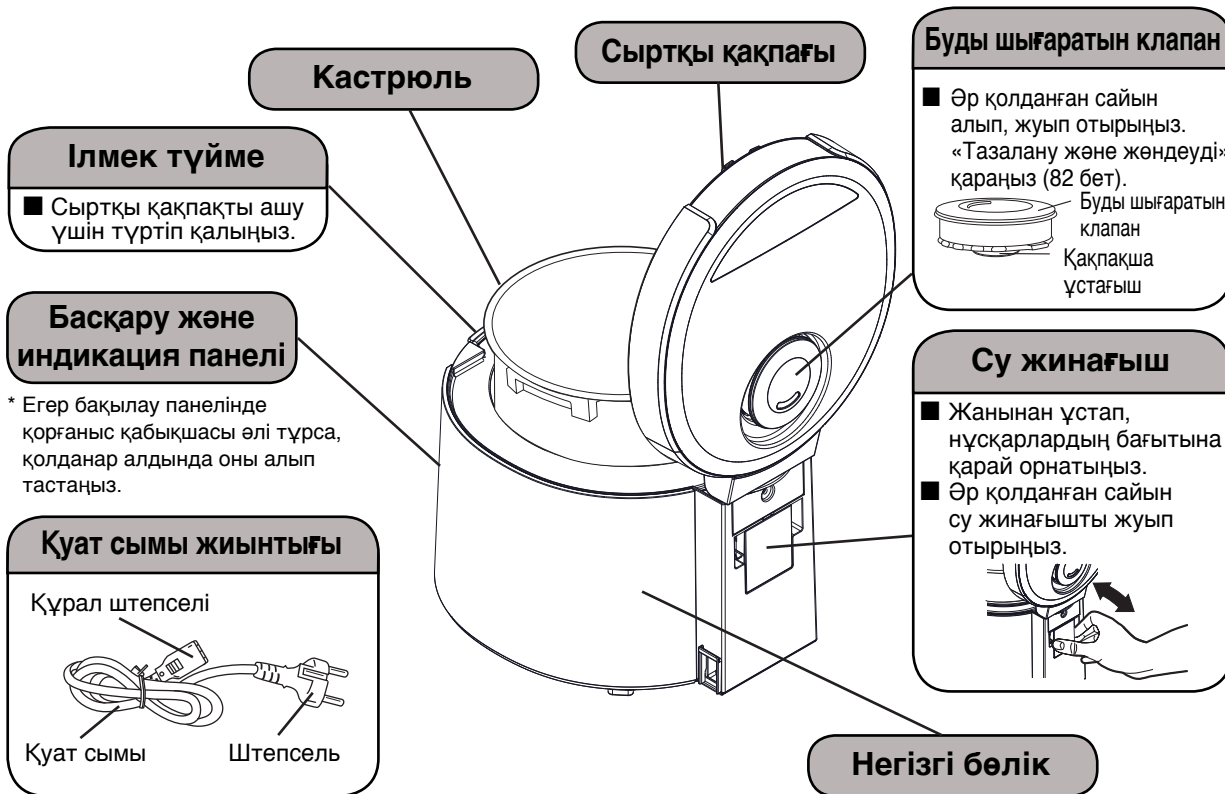
# Бөліктерінің белгілері

## Дисплей



1. Сағатты немесе түймешікті қою үшін мына бастырманы басыңыз.
2. Операцияны өзгерту үшін мына бастырманы басыңыз.
3. Таймерды қою үшін мына бастырманы басыңыз.
4. Бас-аспазшы функциясын қою үшін мына бастырманы басыңыз.
5. Пісіруді бастау үшін мына бастырманы басыңыз.
6. Пісіру функциясын таңдау үшін мына бастырманы басыңыз.

## Бөліктерінің белгілері



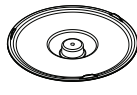
## Қосалқы бөлшектері

※ Қолданар алдында қосалқы бөлшектерін тазалап отырыңыз.

SR-TMZ550-ға арналған



Силиконды шеміш (1)



Тостаған қақпағы (1)



Демеуіші ыңғайлы (1)



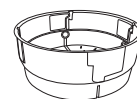
Бумен қайнатқыш контейнерде пісіруге арналған қосымша деңгей (1)



Йогурт кесесінің қақпағы (6)



Өлшеу ыдысы (1) (шамамен 180 мл)



Тереңдігі реттелетін буда пісіргіш контейнер (1)

# Уақытты қою/Литийлі батарея

## Уақытты қою

- 1** Штепсельді қосыңыз. Бірнеше секунд үшін **+** немесе **-** бастырмасын басыңыз, сосын дыбыс шыққан кезде бастырманы қоя беріңіз. Сұйық кристалды индикаторда көрсетіліп тұрған уақыт жыпықтай бастайды.



- 2** Уақытты қою үшін **+** немесе **-** бастырмасын басыңыз (қосымша 1 минут). Бастырманы басып тұрып, қажетті параметрді тезірек қоя аласыз.

- 24:00 0:00-мен алмастырылады.
- Ағымдағы уақыт дұрыс қойылмаса Түймешік функциясында қателік орын алуы мүмкін.
- Жұмыс істеп тұрған кезде уақытты қоюға боламыды.

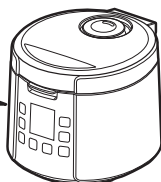
- 3** Шамамен 5 секундтай қалған кезде уақыт автоматты түрде қойылады. (Сұйық кристалды индикатор жыпықтауын тоқтатды.)

## Литийлі батарея

Сағатқа арналған қуат көзі

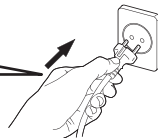
- Ток көзіне қосылмаған кезде

Ішкі литийлі батареяның қуаты таусылған.



- Ток көзіне қосылған кезде

Қуат көзі таусылған.



### Батареяны алмастыру

Литийлі батареяның қуаты таусылған кезде, оны алмастыру үшін өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- Батареяның қызмет көрсету уақыты шамамен 5 жыл (Әр күн сайын 12 сағат қуат көзіне қосылып тұрғанда және 20 °C бөлме температурасында сақталғанда.)

- Батареяның қуаты біткен кезде төмендегі жағдайлар орын алады:

- Сағат дұрыс көрінбейді немесе жоғалып кетеді.
- Белгіленген уақыт жады жоғалады.
- Штепсель жалғанған кезде сағатты қайтадан қолдануға болады, (Сағатты қайта қою қажет болады.)

Назар аударыңыз: Литийлі батареяны отқа салмаңыз, қайта қалпына келтірмеңіз, бөлшектемеңіз немес батареяны қыздырмаңыз т.б.

# Әзірлеу

## 1 • Берілген өлшеу ыдысымен жарманы өлшеңіз.

- Өлшеу ыдысының көлемі шамамен 180 мл.
- Бір уақытта пісірілетін тамақтардың максималды санын білу үшін 1-3 кестеге назар аударыңыз.



### Сүт ботқасы

- Жарма және салқын сүт қосыңыз (мөлшері 1 кестеде көрсетілген).
- Өз талғамыңызға қарай сүт мөлшерін таңдауыңызға болады.

ш. қ.: шәй қасық  
а. қ.: ас қасық

Азық-түлік	Тары	Сұлы жармасы	Күріш
Жарма	1 тостаған	1 тостаған	1 тостаған
Сүт	6 тостаған	3,5 тостаған	4 тостаған
Қант	2 ш. қ.	-	2,5 ш. қ.
Тұз	1 ш. қ.	0,75 ш. қ.	1,5 ш. қ.
Май	2 а. қ.	2 а. қ.	2 а. қ.

1 кесте

### Палау

- Қажет болса алдын ала барлық ингредиенттерді жуып, дайындап алыңыз.
- Ингредиенттердің нақты мөлшері оң жақтағы кестеде көрсетілген.

Азық-түлік	етпен	тауық етімен
Өсімдік майы	3 а. қ.	3 а. қ.
Қой еті/шошқа еті	400 - 500 г	-
Тауық еті	-	800 - 1000 г
Сәбіз	2 дана	2 дана
Пияз	2 дана	2 дана
Күріш	2 тостаған	2 тостаған
Су немесе сорпа	4 тостаған	4 тостаған
Тұз	Өз талғамыңызға қарай	
Дәмдеуіштер	Өз талғамыңызға қарай	

2 кесте

### Қарақұмық/Күріш

<Арпа жасау бойынша>  
Арпа пісіру үшін, алдымен арпа жармасын суға шайып, сосын 3-6 сағатқа суық суға салып жібітіп қоясыз (1 кесе жармаға 2 кесе судан деп есептелінеді). Суын төгіп тастайсыз.

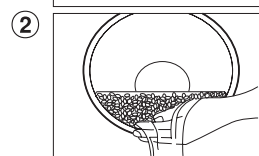
- Өлшеу ыдысымен жарманы және суды құясыз.
- Өз талғамыңызға қарай суды мөлшерлейсіз.

Жарма (өлшеу ыдысы)	Су мөлшері (өлшеу ыдысы)			
	Тартылмаған қарақұмық	Арпа	Қысқа күріш	Ұзыншақ күріш
2	3,5	3	2,5	3,25
3	5	4,25	3,5	4,25
4	6	5,5	4,5	5,5
5	7,5	7	5,5	6,75
6	9,5	8	6,75	7,75
7	11	-	8	8,75
8	12,5	-	9	9,75

3 кесте

## 2 Су біршама тұнық болғанша жарманы суыңыз.

- 1 Жарманы араластыра отырып, оны көп мөлшердегі сумен жуыңыз, суды жиі ауыстырыңыз.
- 2 Су біршама тұнық болғанша бірнеше рет қайталаңыз (жарманы жуасыз → суды төгесіз).



### Назар аударыңыз

- Кастрюльдің жабыспайтын жабындысының күйіп кетуін болдырмас үшін жарманы кастрюльде жумаңыз.
- Жарманы өте мұқият жуыңыз. Әйтпесе, жарма қабықтары пайда болады және қалдық жарма кебектері жарманың дәмін бұзып жібереді.

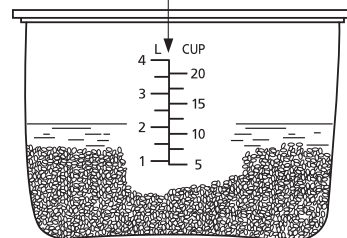
# Әзірлеу

## 3 Ингредиенттерді кастрюльге салыңыз.

Сұйықтық мөлшері үшін (мысалы су т.б.) 62 беттегі 1-3 кестені қараңыз.

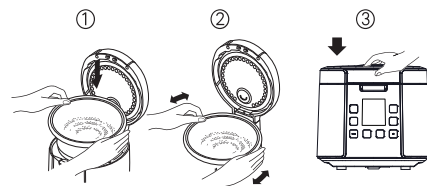
- Ингредиенттер мен судың жалпы мөлшері «L»-деп көрсетілген максималды деңгейден аспауы керек.
- Кастрюльдің сыртқы жағын құрғатыңыз. Егер ол су болса, тамақ пісіру кезінде шуылдауы мүмкін. Кастрюль мен сенсордың арасындағы кез-келген бөгде зат аспаптың сынуына әкеп соғады.

Су мөлшерінің деңгейі, максималды деңгей. Су деңгейі "4L" деңгейден төмен екеніне көз жеткізіңіз.



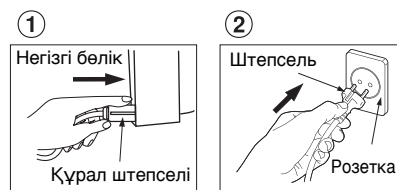
## 4 Кастрюльді негізгі бөліктің ішіне салып, сыртқы қақпағын жабыңыз.

- Кастрюльдің түбі сенсорға жақын жанасуы үшін, кастрюльді көрсетілген нұсқар бағыты бойынша 2-3 рет айналдырыңыз.
- Кастрюль құлағының дұрыс жабылғанын тексеріңіз.
- Сыртқы қақпақты шертпек естілгенше жабыңыз.
- Буды шығаратын клапанның дұрыс жабылғанын тексеріңіз.



## 5 Штепсельді қосыңыз.

- Алдымен құрал штепселін негізгі бөлікке қосып, содан кейін штепсельге жалғаңыз. Екі штепсельдің де мықты жалғанғанына көз жеткізіңіз.



### ЕСКЕРТУ

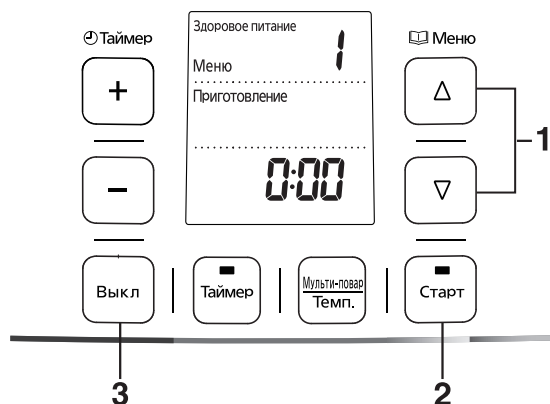
- \* Оң жақтағы кестеде тереңдігі реттелетін суда пісіргіш контейнермен бірге бір уақытта бумен пісіруге болатын жарманың максималды мөлшері көрсетілген.

Жарманың максималды мөлшері (өлшеуіш кесемен)

Тереңдігі реттелетін суда пісіргіш контейнердің биіктігі	Жарманың максималды мөлшері
Таяз	5
Терең	4

ҚАЗАҚША

# Функциялары Сүт



## ■ Маңызды мәлімет

- Ингредиенттер мөлшері 62 бетте 1-кестеде көрсетілген.
- Берілген жарма мөлшері қою сүт арналған. Егер сізге сұйық қажет болса, жарманы азырақ алып, басқа ингредиенттерді өзгеріссіз қалдырыңыз. Мысалы 1 кесе жарманын орнына  $\frac{3}{4}$  кесе қосыңыз.
- Жарма мөлшері үшін 85 бетті қараңыз.

## Әзірлеу

- Барлық ингредиенттерді кастрюльге салыңыз.
- Сыртқы қақпағын жабыңыз.

## Операциялар (Сүт бағдарламасы бойынша пісіру.)

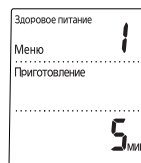
**1** Менюдегі №1 сүт функциясын таңдау үшін бастырмасын басыңыз.

- (Бастау) көрсеткіші және жыпықтайды.

**2** (Бастау) бастырмасын басыңыз.

- (Бастау) көрсеткіші жанады да, пісіру басталады.
- Қалған уақыт 5 минутқа жеткен кезде, сұйық кристалды индикатордағы қалған уақытта кері санақ басталады.

- Егер сүт алдын ала уақыт қойғыңыз келсе «Таймерді қолдану» қараңыз ( 81 бетте).



## Пісіру аяқталды

**3** (Өшіру) бастырмасын басыңыз.

- Пісіру аяқталғанда көп режимде пісіргіш гүлдейді де автоматты түрде **Жылы сақтау** функциясына көшеді ("Приготовление" көрсеткіші автоматты түрде "Подогрев"-ға ауысады). Дегенмен, біз **Жылы сақтау** функциясын қолдануға кеңес бермейміз, өйткені ол оның дәміне әсер етеді. **Жылы сақтау** функциясынан шығу үшін (Өшіру) бастырмасын басыңыз (Бастау) көрсеткіші сөнеді).

# Функциялары Демдеу/Көже/Компот/Дірілдек/Голубцы/Тосап



## ■ Маңызды мәлімет

- Демдеу/Көже/Компот/Дірілдек/Голубцы/Тосап арналған ингредиенттердің максималды мөлшері «L» деп көрсетілген максималды деңгейден аспауы керек.
- №19 "Тосап" қызметін пайдалана отырып тосап пісіру кезінде, ингредиенттерді тілімдерге кесу тосаптың шеті арқылы ағуына әкеліп соғуы ықтимал. (Кейбір көпіршіктер бу клапанынан шығуы ықтимал).

## Өзірлеу

- Барлық ингредиенттерді кастрюльге салыңыз.
- Сыртқы қақпағын жабыңыз.

## Операциялар (Мысалы: Демдеу функциясымен пісіру.)

**1** Менюдегі № 2 Демдеу, № 3 Көже, № 11 Компот, № 17 Дірілдек, № 18 Голубцы немесе № 19 Тосап бағдарламасы бойынша пісіру функциясын таңдау үшін бастырмасын басыңыз.

- (Бастау) көрсеткіші және жыпықтайды, дисплей 1 сағ. 00 мин. (бұл пісіру бағдарламасына арналған уақыт).



**2** (Өзірлеу уақыты) бастырмасын басып, өз қалауыңызша пісіру уақытын қоясыз.

- Пісіру уақытын өзіңіз қоя аласыз.
  - 2-ші нөмір үшін Демдеу және 3-ші нөмір үшін Көже
    - 1 дан 2 сағ. (қосымша 5 минут).
    - 2 дан 12 сағ. (қосымша 30 минут).
  - 11-ші нөмір үшін Компот, 17-ші нөмір үшін Дірілдек, 18-ші нөмір үшін Голубцы, және 19-шы нөмір үшін Тосап
    - 1 дан 12 сағ. (қосымша 30 минут).
- Бастырманы басып тұрып, қажетті параметрді тезірек қоя аласыз.

**3** (Бастау) бастырмасын басыңыз.

- (Бастау) көрсеткіші жанады да, пісіру басталады.
- Сұйық кристалды индикатор 1 минут аздаумен қалған уақытты көрсетеді.

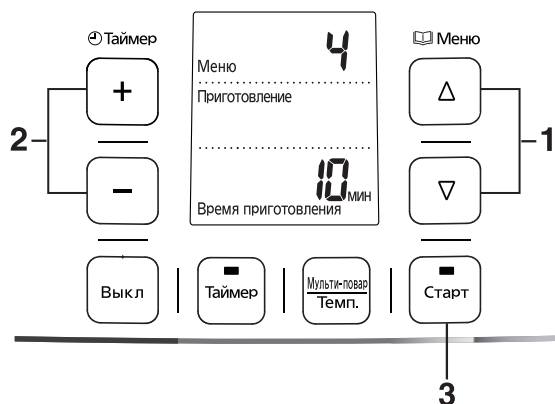
- Егер түймешікті қайта қойғыңыз келсе «Таймерді қолдану» қараңыз ( 81 бетте).
- (Түймешік) бастырмасын басқаннан кейін, пісіру түймешігін қоя алмайсыз. Сондықтан, алдымен пісіру уақытын қойып алыңыз.

## Пісіру аяқталды

**4** (Өшіру) бастырмасын басыңыз.

- Пісіру аяқталғанда көп режимде пісіргіш гуілдейді де автоматты түрде **Жылы сақтау** функциясына көшеді ("Приготовление" көрсеткіші автоматты түрде "Подогрев"-ға ауысады). Дегенмен, біз **Жылы сақтау** функциясын қолдануға кеңес бермейміз, өйткені ол оның дәміне әсер етеді. **Жылы сақтау** функциясынан шығу үшін (Өшіру) бастырмасын басыңыз ( (Бастау) көрсеткіші сенеді).

# Функциялары Стейк



## ■ Маңызды мәлімет

- Еттің қалыңдығы мен мөлшеріне қарай өзірлеу уақытын сәйкестендіріңіз.
- Өзірлеу барысында кәстрөл өте қызып кетеді (180 °С-тан жоғары). Абай болыңыз.
- Етті аударыстыру барысында металл аспапты қолданбаңыз, өйткені ол кәстрөлдің жабыспайтын жабындысын бүлдіруі мүмкін.
- Еттің ұсынылған мөлшері:  
Салмағы: 200 - 500 g  
Қалыңдығы: 20 - 50 mm
- Өзірлеудің толық әдіс-тәсілі үшін берілген рецептер кітабына жүгініңіз.

## Өзірлеу

- Етті 30-60 минуттай бөлме температурасында ұстаңыз.
- Ас өзірлеуге арналған майды еттің айналасына жағыңыз (әр еттің түйіріне бір шәй қасық май).

## Операциялар (Стейк бағдарламасы бойынша ас пісіру.)

### 1 Менюдегі № 4 Стейк функциясын таңдау үшін бастырмасын басыңыз.

(Бастау) көрсеткіші және жыпықтайды, дисплей 10 МИН көрсетеді (бұл Стейк функциясына арналған сақталынған уақыт).



### 2 (Өзірлеу уақыты) бастырмасын басып, өз қалауыңызша пісіру уақытын қоясыз.

- 1-30 мин. дейін пісіру уақытын қойыңыз (қосымша 1 минут).
- Бастырманы басып тұрып, қажетті параметрді тезірек қоя аласыз.
- Өзірлеу уақытын қою үшін төменде берілген кестені басшылыққа алыңыз:

Еттің салмағы	Еттің қалыңдығы	Еттің қуырылған деңгейі	Жартылай шикі (Rare)	Орташа шикі (Medium rare)	Орташа (Medium)	Түгелдей қуырылған дерлік (Medium well)	Түгелдей қуырылған дерлік (Well done)		
351 - 500 g	36 - 50 мм	Үстіңгі жағы :	4 мин.	4 мин.	5 мин.	5 мин.	6 мин.		
		Артқы жағы :	4 мин.	6 мин.	6 мин.	7 мин.	8 мин.		
		Екі жағы да :	4 мин.	4 мин.	4 мин.	4 мин.	5 мин.		
		Үстіңгі жағы :	3 мин.	-	-	6 мин.	6 мин.		
		Артқы жағы :	-	4 мин.	5 мин.	-	-		
<b>Өзірлеу уақытын қою :</b>			<b>19 мин.</b>	<b>22 мин.</b>	<b>24 мин.</b>	<b>26 мин.</b>	<b>30 мин.</b>		
251 - 350 g	21 - 35 мм	Үстіңгі жағы :	3 мин.	3 мин.	3 мин.	4 мин.	4 мин.		
		Артқы жағы :	4 мин.	5 мин.	6 мин.	7 мин.	8 мин.		
		Үстіңгі жағы :	2 мин.	2 мин.	3 мин.	3 мин.	4 мин.		
		<b>Өзірлеу уақытын қою :</b>			<b>9 мин.</b>	<b>10 мин.</b>	<b>12 мин.</b>	<b>14 мин.</b>	<b>16 мин.</b>
		Үстіңгі жағы :	2 мин.	3 мин.	3 мин.	4 мин.	4 мин.		
200 - 250 g	15 - 20 мм	Артқы жағы :	3 мин.	3 мин.	4 мин.	4 мин.	5 мин.		
		Үстіңгі жағы :	1 мин.	1 мин.	1 мин.	1 мин.	2 мин.		
		<b>Өзірлеу уақытын қою :</b>			<b>6 мин.</b>	<b>7 мин.</b>	<b>8 мин.</b>	<b>9 мин.</b>	<b>11 мин.</b>

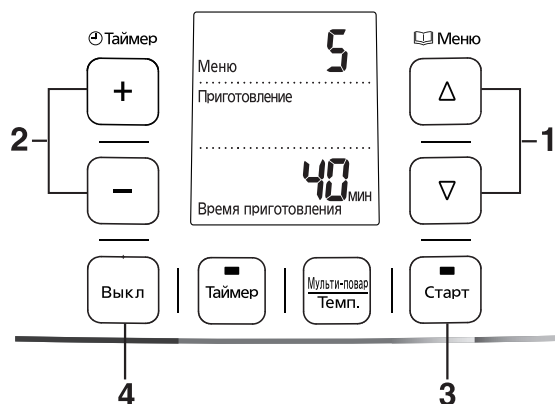
### 3 (Бастау) бастырмасын басыңыз.

- (Бастау) көрсеткіші жанады да, пісіру басталады.
- Өзірлеу барысында сыртқы қақпақ ашық болуы керек.
- Шамамен 3 минуттан кейін көп режимде пісіргіш қысқа дыбыс береді. Етті тез арада кәстрөлдің ортаңғы жағына салыңыз.
- Сұйық кристалды дисплей қалған уақытқа кері санақ жасауды бастап, 1 минутқа азаяды.
- Еттің екі жағын да өзірлеу үшін аударыстырып отырыңыз.

## Пісіру аяқталды

Көп режимде пісіргіш дабылдап, автоматты түрде өшеді ( (Бастау) көрсеткіші сөнеді).

# Функциялары Пісіру



## ■ Маңызды мәлімет



- Пісіру максималды рұқсат етілген салмақ 1 200 г (ингредиенттердің жалпы салмағы). Егер рұқсат етілген максималды салмақтан асып кетсе, онда пеште дұрыс піспейді.

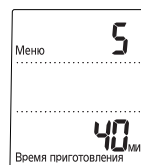
## Әзірлеу

- Ингредиенттерді мұқият араластырыңыз.
- Кастрюльдің ішкі жағына (түбі мен жан-жағына) май (немесе аспаздық май) жағыңыз, сосын дайындаған ингредиенттердің бәрін сонда салып, сыртқы қақпағын жабыңыз.

## Операциялар (Пісіру функциясы бойынша пісіру.)

### 1 Менюдегі № 5 Пісіру функциясын таңдау үшін бастырмасын басыңыз.


-  (**Бастау**) көрсеткіші және  жыпықтайды, дисплей 40 МИН көрсетеді (бұл пеште пісіру бағдарламасына арналған уақыт).



### 2 (Әзірлеу уақыты) бастырмасын басып, өз қалауыңызша пісіру уақытын қоясыз.



- 20-95 мин. дейін пісіру уақытын қойыңыз (қосымша 5 минут).
- Бастырманы басып тұрып, қажетті параметрді тезірек қоя аласыз.

### 3 (Бастау) бастырмасын басыңыз.

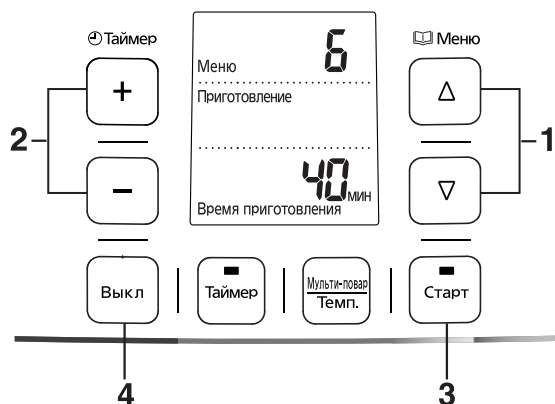
-  (**Бастау**) көрсеткіші жанады да, пісіру басталады.
- Сұйық кристалды индикатор 1 минут азаюмен қалған уақытты көрсетеді.

## Пісіру аяқталды

### 4 (Өшіру) бастырмасын басыңыз.

- Пісіру аяқталғанда көп режимде пісіргіш гуілдейді де автоматты түрде **Жылы сақтау** функциясына көшеді ("Приготовление" көрсеткіші автоматты түрде "Подогрев"-ға ауысады). Дегенмен, біз **Жылы сақтау** функциясын қолдануға кеңес бермейміз, өйткені ол оның дәміне әсер етеді. **Жылы сақтау** функциясынан шығу үшін  (**Өшіру**) бастырмасын басыңыз ( (**Бастау**) көрсеткіші сөнеді).
- Кастрюльді алып шығып, 2-3 минут суытыңыз. Сосын кастрюльді төңкеріп, үйкектің үстіне қойыңыз. Өтінеміз, ішкі түпқойманы көтерер алдында қолғап киіңіз.
- Торттың бетін өз қалауыңызша өсемдеңіз.

# Функциялары Экспресс



## ■ Маңызды мәлімет

- Экспресс арналған ингредиенттердің максималды мөлшері «L» деп көрсетілген максималды деңгейден аспауы керек.

## Әзірлеу

- Барлық ингредиенттерді кастрюльге салыңыз.
- Сыртқы қақпағын жабыңыз.

## Операциялар (Экспресс функциясы бойынша пісіру.)

### 1 Менюдегі № 6 Экспресс пісіру функциясын таңдау үшін бастырмасын басыңыз.

- **Старт** (Бастау) көрсеткіші және **6** жыпықтайды, дисплей **40 МИН** көрсетеді (бұл жылдам пісіру бағдарламасына арналған уақыт).



### 2 (Әзірлеу уақыты) + - бастырмасын басып, өз қалауыңызша пісіру уақытын қоясыз.

- Пісіру уақытын өзіңіз  
1-20 мин. (қосымша 1 минут)  
20-65 мин. (қосымша 5 минут).
- Бастырманы басып тұрып, қажетті параметрді тезірек қоя аласыз.

### 3 (Бастау) Старт бастырмасын басыңыз.

- **Старт** (Бастау) көрсеткіші жанады да, пісіру басталады.
- Сұйық кристалды индикатор 1 минут азақюмен қалған уақытты көрсетеді.

## Пісіру аяқталды

### 4 Выкл (Өшіру) бастырмасын басыңыз.

- Пісіру аяқталғанда көп режимде пісіргіш гуілдейді де автоматты түрде **Жылы сақтау** функциясына көшеді ("Приготовление" көрсеткіші автоматты түрде "Подогрев"-ға ауысады). Дегенмен, біз **Жылы сақтау** функциясын қолдануға кеңес бермейміз, өйткені ол оның дәміне әсер етеді. **Жылы сақтау** функциясынан шығу үшін **Выкл** (Өшіру) бастырмасын басыңыз (**Старт** (Бастау) көрсеткіші сөнеді).

# Функциялары Қуыру



## ■ Маңызды мәлімет

- Тамақ күйіп кетпес үшін, пісіру барысында ингредиенттерді араластырып тұрыңыз. Рецептке қарай отырып процедураларыңыздың дұрыс екендігіне көз жеткізіңіз.
- Ингредиенттер мөлшері бойынша 85 бетті қараңыз.
- Тамақты алып жатқанда оның піскен піспегеніне мұқият қараңыз.

## Өзірлеу

- Майды кастрюльге құйыңыз.
- Керекті ингредиенттердің барлығын кастрюльге салыңыз.

## Операциялар (Қуыру функциясы бойынша пісіру.)

### 1 Менюдегі № 7 Қуыру пісіру функциясын таңдау үшін бастырмасын басыңыз.

- (Бастау) көрсеткіші және жыпықтайды, дисплей 20 МИН көрсетеді (бұл қуырып пісіру бағдарламасына арналған уақыт).



### 2 (Өзірлеу уақыты) бастырмасын басып, өз қалауыңызша пісіру уақытын қоясыз.

- Пісіру уақытын өзіңіз  
1-20 мин. (қосымша 1 минут)  
20-60 мин. (қосымша 5 минут).
- Бастырманы басып тұрып, қажетті параметрді тезірек қоя аласыз.

### 3 (Бастау) бастырмасын басыңыз.

- (Бастау) көрсеткіші жанады да, пісіру басталады.
- Сұйық кристалды индикатор 1 минут аздаумен қалған уақытты көрсетеді.

## Пісіру аяқталды

Пісіп болғаннан кейін, көп режимде пісіргіш гуілдеп автоматты түрде өзі өшеді ( (Бастау) көрсеткіші сөнеді).

# Функциялары Омлет



## ■ Маңызды мәлімет

- Егер ингредиенттердің саны максималды мөлшерден асып кетсе, тамақ шикі болып қалады.
- Ингредиенттер мөлшері бойынша 85 бетті қараңыз.

## Әзірлеу

- Барлық ингредиенттерді кастрюльге салыңыз.
- Сыртқы қақпағын жабыңыз.

## Операциялар (Омлет бағдарламасы бойынша ас пісіру.)

### 1 Мәзірдегі № 8 Омлет функциясын таңдау үшін бастырмасын басыңыз.

- (Бастау) көрсеткіші және жыпықтайды, дисплей 20 МИН көрсетеді (бұл Омлет функциясына арналған сақталынған уақыт).



### 2 (Әзірлеу уақыты) бастырмасын басып, өз қалауыңызша пісіру уақытын қоясыз.

- 1-30 мин. дейін пісіру уақытын қойыңыз (қосымша 1 минут).
- Бастырманы басып тұрып, қажетті параметрді тезірек қоя аласыз.

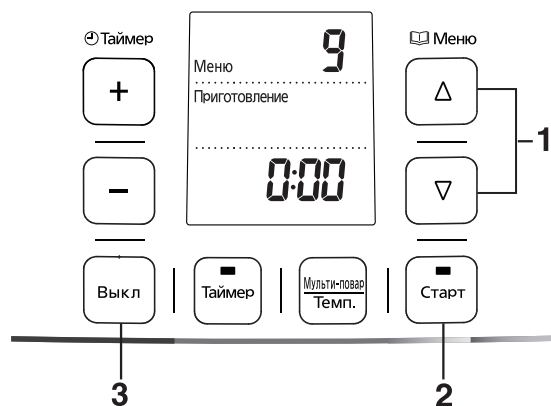
### 3 (Бастау) бастырмасын басыңыз.

- (Бастау) көрсеткіші жанады да, пісіру басталады.
- Сұйық кристалды индикатор 1 минут азаюмен қалған уақытты көрсетеді.

## Пісіру аяқталды

Пісіп болғаннан кейін, көп режимде пісіргіш гуілдеп автоматты түрде өзі өшеді ( (Бастау) көрсеткіші сөнеді).

# Функциялары Палау



## ■ Маңызды мәлімет

- Ингредиенттер мөлшері 62 бетте 2-кестеде көрсетілген.
- Жарма мөлшері үшін 85 бетті қараңыз.

## Әзірлеу

- Осы этапта, сіз барлық ингредиенттерді жуып, дайындап алуыңыз керек.
- 62 бетте 2-кестеде көрсетілген барлық ингредиенттерді көп режимде пісіргіштің кастрюліне салыңыз.
- Сыртқы қақпағын жабыңыз.

## Операциялар (Палау бағдарламасы бойынша ас пісіру.)

### 1 Менюдегі № 9 Палау функциясын таңдау үшін бастырмасын басыңыз.

- (Бастау) көрсеткіші және жыпықтайды.

### 2 (Бастау) бастырмасын басыңыз.

- (Бастау) көрсеткіші жанады да, пісіру басталады.
- Қалған уақыт дисплейде көрсетіліп тұрады және уақыт бітуіне 8 минут қалғанда санақ басталады.

- Егер Палау ботқасына алдын ала уақыт қойғыңыз келсе «Таймерді қолдану» қараңыз ( 81 бетте).



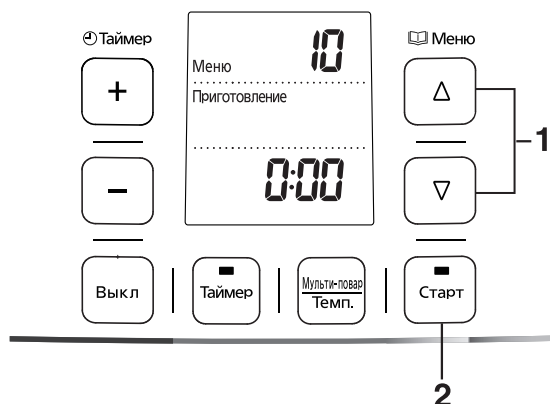
ҚАЗАҚША

## Пісіру аяқталды

### 3 (Өшіру) бастырмасын басыңыз.

- Пісіру аяқталғанда көп режимде пісіргіш гүлдейді де автоматты түрде **Жылы сақтау** функциясына көшеді ("Приготовление" көрсеткіші автоматты түрде "Подогрев"-ға ауысады). Дегенмен, біз **Жылы сақтау** функциясын қолдануға кеңес бермейміз, өйткені ол оның дәміне әсер етеді. **Жылы сақтау** функциясынан шығу үшін (Өшіру) бастырмасын басыңыз ( (Бастау) көрсеткіші сөнеді).

# Функциялары Қарақұмық



## ■ Маңызды мәлімет

- Ботқа мен судың мөлшері 62 бетте 3-кестеде көрсетілген.

## Әзірлеу

- Жуылға ботқа мен суды кастрюльдің ішіне салыңыз.
- Сыртқы қақпағын жабыңыз.

## Операциялар (Қарақұмық функциясы бойынша пісіру.)

### 1 Менюден № 10 Қарақұмық функциясын таңдау үшін бастырмасын басыңыз.

- **Старт** (Бастау) көрсеткіші және жыпықтайды.

### 2 (Бастау) бастырмасын басыңыз.

- **Старт** (Бастау) көрсеткіші жанады да, пісіру басталады.
- Қалған уақыт дисплейде көрсетіліп тұрады және уақыт бітуіне 9 минут қалғанда санақ басталады.



- Егер Қарақұмық түймешігіне уақыт қойғыңыз келсе «Таймерді қолдану» қараңыз (81 бетте).

## Пісіру аяқталды

### 3 Қарақұмықты босаңсыту.

- Пісіру аяқталғанда көп режимде пісіргіш гуілдейді де автоматты түрде **Жылы сақтау** функциясына көшеді ("Приготовление" көрсеткіші автоматты түрде "Подогрев"-ға ауысады).

### Жылы сақтау

- Пісіріліп болғаннан кейін, барлық функциялар автоматты түрде **жылы сақтау** функциясына ауысады. (№ 4 Стейк, № 7 Қуыру, № 8 Омлет, № 15 Йогурт және № 20 Глинтвейн басқасы: Көп режимд пісіргіш автоматты түрде өшеді.) Бірақ кейбір функцияларды **Жылы сақтау** функциясына ауыстырмауға кеңес береді, жылы сақтау функциясынан шығу үшін **Жылы сақтау** функциясынан шығу үшін **Выкл** (Өшіру) бастырмасын басыңыз.

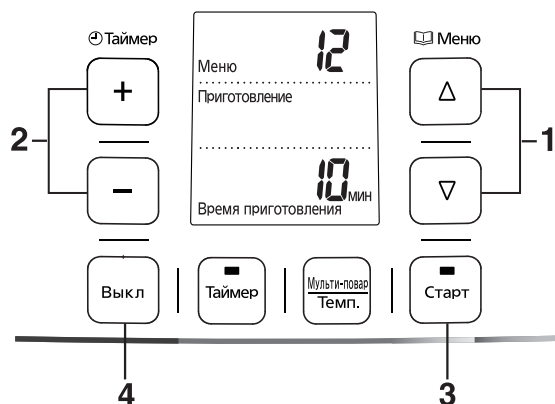
- Сіз күріштің дәмін де иісін де өзгертпей 12 сағатқа дейін сақтай аласыз.
- Сіз **Жылы сақтау** функциясын қосқанда, кастрюльдің шетінде біраз тамшылар болуы мүмкін.
- Егер кез-келген ыдысы **Жылы сақтау** функциясы кезінде көп режимде пісіргіштің ішінде қалып қалса, ол күріштің дәміне әсер етуі мүмкін.



	Меню	Жылы сақтау	Жылы сақтағаннан кейінгі нәтиже
①	Сүт	×	Ботқаның қоюландырып жібереді
②/③/⑪	Демдеу/Кеже/Компот	×	Дәміне әсер етеді және жаман иіс шығады.
⑤	Пісіру	×	
⑥	Экспресс	×	
⑨	Палау	×	
⑩	Қарақұмық	○	
⑫/⑬	Буда әзірлеу/Тұшпара	×	Дәміне әсер етеді және жаман иіс шығады.
⑭	Жылыту	×	
⑯	Күріш	○	
⑰/⑱	Дірілдек/Голубцы	×	Дәміне әсер етеді және жаман иіс шығады.
⑲	Тосап	×	

- : Қолдануға болады
- ×: Қолдануға кеңес берілмейді

# Функциялары Буда әзірлеу/Тұшпара



## ■ Маңызды мәлімет

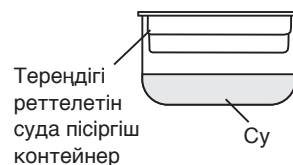
- Егер алдын ала қойған пісіру уақытыңыз 30 минуттан асып кетсе, кастрюлдегі барлық сұйықтық буланып кетпес үшін өлшеу ыдысымен 4 кесе су құйыңыз.
- Су қайнап, толық буланғаннан кейін көп режимде пісіргіш автоматты түрде Жылы сақтау функциясына көшеді.
- Егер пісіру кезінде буды шығарғыңыз келсе, **(Өшіру)** бастырмасын басыңыз.
- Ботқаны пісіріп жатып сол уақытта булау үшін **Қарақұмық** немесе **Күріш** функциясын қолдануға кеңес беріледі.
- Тереңдігі реттелетін буда пісіргіш контейнерді кастрюлдің ішіне салған кезде, ол бір қатар бағыттарды тығыз болуы мүмкін. 83-беттегі «Тереңдігі реттелетін буда пісіретін контейнерді қалай қолдану керек» бөлімін қараңыз.

## Әзірлеу

- Берілген мөлшердегі суды құйыңыз.
- Көрсетіліп тұрғандай тереңдігі реттелетін суда пісіргіш контейнерді кастрюлге салыңыз.
- Буда пісіргізі келген тамақты тереңдігі реттелетін суда пісіргіш контейнерге салыңыз.
- Сыртқы қаппағын жабыңыз.
- ※ Тұшпараға біраз кеңістік қалдыру үшін, сіз бұл тәрелкесін тереңдігі реттелетін бұл контейнерінің ішіне сала аласыз.

- Су мөлшері мен буда пісіру уақытының сәйкестігі

Пісіру уақыты	Су мөлшері
10 минуттан аз	1 өлшеу ыдысы
10-30 минут	2 өлшеу ыдысы
30-60 минут	4 өлшеу ыдысы



## Операциялар (Буда әзірлеу/Тұшпара функциясы бойынша пісіру.)

### 1 Менюдегі № 12 немесе № 13 Буда әзірлеу немесе Тұшпара пісіру функциясын таңдау үшін **▼ ▲** бастырмасын басыңыз.

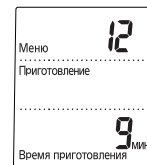
- **[Старт]** (Бастау) көрсеткіші және **[12]** немесе **[13]** жыпықтайды, дисплей **10 МИН** Буда пісіру үшін немесе **8МИН** Тұшпара үшін көрсетеді (бұл пісіру бағдарламасына арналған уақыт).

### 2 (Әзірлеу уақыты) **+ -** бастырмасын басып, өз қалауыңызша пісіру уақытын қоясыз.

- Пісіру уақытын өзіңіз  
→ Буда: 1 ден 60 мин. дейін (қосымша 1 мин.).  
→ Тұшпара: 1 ден 20 мин. (қосымша 1 мин.).
- Бастырманы басып тұрып, қажетті параметрді тезірек қоя аласыз.

### 3 (Бастау) **[Старт]** бастырмасын басыңыз.

- **[Старт]** (Бастау) көрсеткіші жанады да, пісіру басталады.
- Сұйық кристалды индикатор 1 минут азаюмен қалған уақытты көрсетеді.

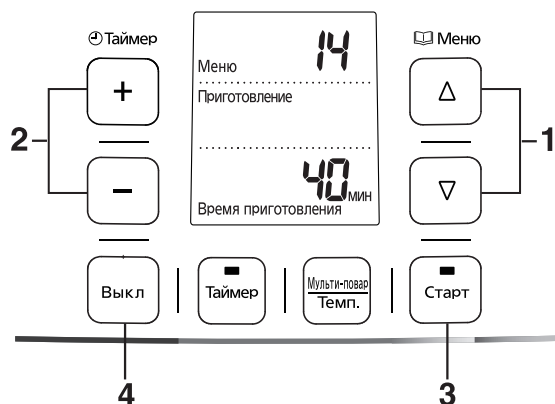


## Пісіру аяқталды

### 4 **[Выкл]** (Өшіру) бастырмасын басыңыз.

- Пісіру аяқталғанда көп режимде пісіргіш гуілдейді де автоматты түрде **Жылы сақтау** функциясына көшеді ("Приготовление" көрсеткіші автоматты түрде "Подогрев"-ға ауысады). Дегенмен, біз **Жылы сақтау** функциясын қолдануға кеңес бермейміз, өйткені ол оның дәміне әсер етеді. **Жылы сақтау** функциясынан шығу үшін **[Выкл]** (Өшіру) бастырмасын басыңыз **[Старт]** (Бастау) көрсеткіші сөнеді.

# Функциялары Жылыту



## ■ Маңызды мәлімет

- Әр функцияға арналған минималды сыйымдылықтан асыра отырып, суық ингредиенттерді қайтадан жылытуға кеңес берілмейді.
- Ингредиенттер мөлшері бойынша 85 бетті қараңыз.

## Өзірлеу

- Ингредиенттердің қалғаны кастрюльдің ішінде сақталады.
- Сыртқы қақпағын жабыңыз.

## Операциялар (Жылыту бағдарламасы бойынша ас пісіру.)

### 1 Менюдегі № 14 Жылыту пісіру функциясын таңдау үшін бастырмасын басыңыз.

- **Старт** (Бастау) көрсеткіші және **14** жыпықтайды, дисплей **40 МИН** (бұл қайта жылытып пісіру бағдарламасына арналған уақыт).



### 2 (Өзірлеу уақыты) бастырмасын басып, өз қалауыңызша пісіру уақытын қоясыз.

- Пісіру уақытын өзіңіз  
1-20 мин. (қосымша 1 минут)  
20-65 мин. (қосымша 5 минут).
- Бастырманы басып тұрып, қажетті параметрді тезірек қоя аласыз.

### 3 (Бастау) бастырмасын басыңыз.

- **Старт** (Бастау) көрсеткіші жанады да, пісіру басталады.
- Сұйық кристалды индикатор 1 минут азаюмен қалған уақытты көрсетеді.

## Пісіру аяқталды


### 4 (Өшіру) бастырмасын басыңыз.

- Пісіру аяқталғанда көп режимде пісіргіш гуілдейді де автоматты түрде **Жылы сақтау** функциясына көшеді ("Приготовление" көрсеткіші автоматты түрде "Подогрев"-ға ауысады). Дегенмен, біз **Жылы сақтау** функциясын қолдануға кеңес бермейміз, өйткені ол оның дәміне әсер етеді. **Жылы сақтау** функциясынан шығу үшін **Выкл** (Өшіру) бастырмасын басыңыз (**Старт** (Бастау) көрсеткіші сөнеді).

# Функциялары Йогурт



## ■ Маңызды мәлімет



- SR-TMZ540  
Ыстыққа төзімді қарапайым контейнерді қолданыңыз және ингредиенттердің мөлшері 1 200 г аспауы қажет.
- SR-TMZ550  
Берілген йогурт кесесін қолданыңыз және бір кесеге арналған ингредиенттер мөлшері 150 граммнан аспауы керек (Сүт 130 г + Йогурт 20 г) (Барлығы 6 кесе: 900 г).  
Егер басқа жалпы ыстыққа төзімді контейнер қолданылса, ингредиенттер мөлшері 1 200 граммнан аспауы керек.
- Егер көп режимде пісіргіш әлі ыстық болып тұрса,  (**Бастау**) бастырмасы істемейді. (Қоңырау қысқаша 4 рет белгі береді.) Шамамен 30 минуттай көп режимде пісіргіштің суығанын күте тұрыңыз.

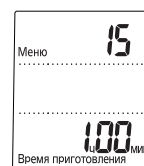
## Өзірлеу

- Пісірер алдында йогурт ыдысы мен ыстыққа төзімді контейнерді тазалаңыз.
- Йогурт кесесімен өзірлеу кезінде, кәстрөлдің ішіне 1 кесе су құйыңыз, сосын тереңдігі реттелетін буда пісіргішті кәстрөлдің ішіне салыңыз.
- Йогурт кесесін тереңдігі реттелетін буда пісіргіштің ішіне салыңыз, немесе ыстыққа төзімді контейнерді кәстрөлдің ішіне салыңыз.
- Сыртқы қақпағын жабыңыз.

## Операциялар (Йогурт бағдарламасы бойынша ас пісіру.)

### 1 Менюдегі № 15 Йогурт бағдарламасы бойынша пісіру функциясын таңдау үшін бастырмасын басыңыз.


-  (**Бастау**) көрсеткіші және  жыпықтайды, дисплей **1 сағ. 00 мин.** (бұл Йогурт функциясына арналған сақталынған уақыт).



### 2 (Өзірлеу уақыты) бастырмасын басып, өз қалауыңызша пісіру уақытын қоясыз.

- 1 ден 8 сағатқа дейінгі пісіру уақытын өзіңіз қоя аласыз. (қосымша 1 сағат).
- Бастырманы басып тұрып, қажетті параметрді тезірек қоя аласыз.

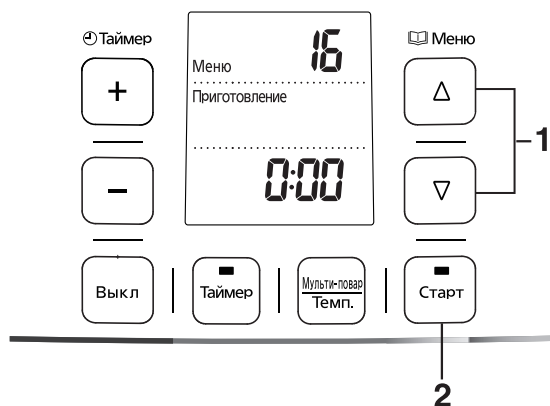
### 3 (Бастау) бастырмасын басыңыз.

-  (**Бастау**) көрсеткіші жанады да, пісіру басталады.
- Сұйық кристалды индикатор 1 минут азаюмен қалған уақытты көрсетеді.
- Өзірлеу уақытын қоюға арналған ұсыным:
  - Берілген йогурт кесесін қолдану (900 г): 6-8 сағ.
  - Басқа ыстыққа төзімді контейнерді қолдану (1 200 г): 8 сағ.

## Пісіру аяқталды

Пісіп болғаннан кейін, көп режимде пісіргіш гуілдеп автоматты түрде өзі өшеді ( (**Бастау**) көрсеткіші сенеді).

# Функциялары Күріш



## ■ Маңызды мәлімет

- Күріш пен судың мөлшері 62 бетте 3-кестеде көрсетілген.

## Әзірлеу

- Жуылған күріш пен суды кастрюльдің ішіне салыңыз.
- Сыртқы қақпағын жабыңыз.

## Операциялар (Күріш функциясы бойынша пісіру.)

### 1 Менюдегі № 16 Күріш бағдарламасы бойынша пісіру функциясын таңдау үшін бастырмасын басыңыз.

- (Бастау) көрсеткіші және жыпықтайды.

### 2 (Бастау) бастырмасын басыңыз.

- (Бастау) көрсеткіші жанады да, пісіру басталады.
- Қалған уақыт дисплейде көрсетіліп тұрады және уақыт бітуіне 9 минут қалғанда санақ басталады.



- Егер Күріш түймешігіне уақыт қойғыңыз келсе «Таймерді қолдану» қараңыз ( 81 бетте).

## Пісіру аяқталды

### 3 Пісіру аяқталды.

- Пісіру аяқталғанда көп режимде пісіргіш гуілдейді де автоматты түрде **Жылы сақтау** функциясына көшеді ("Приготовление" көрсеткіші автоматты түрде "Подогрев"-ға ауысады).

## Жылы сақтау

- Пісіріліп болғаннан кейін, барлық функциялар автоматты түрде **жылы сақтау** функциясына ауысады. (№ 4 Стейк, № 7 Қуыру, № 8 Омлет, № 15 Йогурт және № 20 Глинтвейн басқасы: Көп режимд пісіргіш автоматты түрде өшеді.) Бірақ кейбір функцияларды **Жылы сақтау** функциясына ауыстырмауға кеңес береді, жылы сақтау функциясынан шығу үшін **Жылы сақтау** функциясынан шығу үшін (Өшіру) бастырмасын басыңыз.
- Сіз күріштің дәмін де иісін де өзгертпей 12 сағатқа дейін сақтай аласыз.
- Сіз **Жылы сақтау** функциясын қосқанда, кастрюльдің шетінде біраз тамшылар болуы мүмкін.
- Егер кез-келген ыдысы **Жылы сақтау** функциясы кезінде көп режимде пісіргіштің ішінде қалып қалса, ол күріштің дәміне әсер етуі мүмкін.

	Меню	Жылы сақтау	Жылы сақтағаннан кейінгі нәтиже
①	Сүт	×	Ботқаның қоюландырып жібереді
②/③/⑪	Демдеу/Кеже/Компот	×	Дәміне әсер етеді және жаман иіс шығады.
⑤	Пісіру	×	
⑥	Экспресс	×	
⑨	Палау	×	
⑩	Қарақұмық	○	
⑫/⑬	Буда әзірлеу/Тұшпара	×	Дәміне әсер етеді және жаман иіс шығады.
⑭	Жылыту	×	
⑮	Күріш	○	
⑰/⑱	Дірілдек/Голубцы	×	Дәміне әсер етеді және жаман иіс шығады.
⑲	Тосап	×	

- : Қолдануға болады
- ×: Қолдануға кеңес берілмейді

# Функциялары Глинтвейн



## ■ Маңызды мәлімет

- Ингредиенттер мөлшері бойынша 85 бетті қараңыз.

## Әзірлеу

- Керекті ингредиенттердің барлығын кастрюльге салыңыз.
- Сыртқы қақпағын жабыңыз.

## Операциялар (Глинтвейн функциясы бойынша пісіру.)

### 1 Менюдегі № 20 Глинтвейн бағдарламасы бойынша пісіру функциясын таңдау үшін бастырмасын басыңыз.

- (Бастау) көрсеткіші және жыпықтайды, дисплей 1 сағ. 00 мин. (бұл Глинтвейн функциясына арналған сақталынған уақыт).



### 2 (Әзірлеу уақыты) бастырмасын басып, өз қалауыңызша пісіру уақытын қоясыз.

- 30 мин. 2 сағатқа дейін пісіру уақытын қойыңыз (қосымша 30 минут).
- Бастырманы басып тұрып, қажетті параметрді тезірек қоя аласыз.

### 3 (Бастау) бастырмасын басыңыз.

- (Бастау) көрсеткіші жанады да, пісіру басталады.
- Сұйық кристалды индикатор 1 минут азаюмен қалған уақытты көрсетеді.

## Пісіру аяқталды

Пісіп болғаннан кейін, көп режимде пісіргіш гуілдеп автоматты түрде өзі өшеді ( (Бастау) көрсеткіші сөнеді).

# Функциялары Тазалану



## ■ Маңызды мәлімет

- Каструльдің ішіндегі кір мен жаман иісті кетіру үшін.
- Тазалануды бірден тамақ пісіріп болғаннан кейін бастамаңыз. Шамамен 30 минуттай көп режимде пісіргіштің суығанын күте тұрыңыз.

## Әзірлеу

- Каструльдің жартысына келетіндей су құйыңыз.
- Сыртқы қақпағын жабыңыз.

## Операциялар (Өзі тазартқыш функциясы бойынша Тазалану.)

### 1 Менюдегі № 21 Тазалану бағдарламасы бойынша пісіру функциясынтаңдау үшін бастырмасын басыңыз.

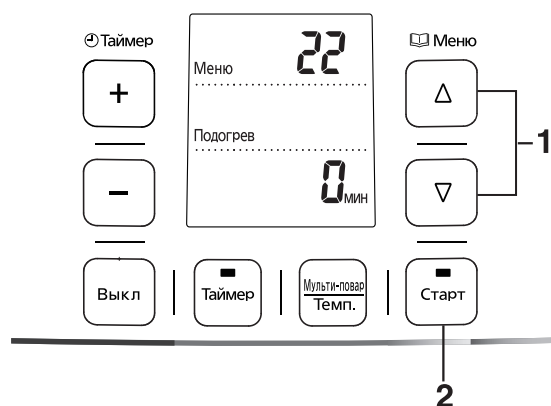
- (Бастау) көрсеткіші және жыпықтайды.



### 2 (Бастау) бастырмасын басыңыз.

- (Бастау) көрсеткіші жанады да Тазалану басталады.
- Тазалап болғаннан кейін, көп режимде пісіргіш автоматты түрде өшеді ( (Бастау) индикаторы өшеді).

# Функциялары Жылы сақтау





## ■ Маңызды мәлімет



- Жылы сақтау функциясын 12 сағаттан ұзақ қолданбауға кеңес беріледі.
- Жылы сақтау функциясын тек күрішке ғана қолданыңыз. Тамақтың бұзылуы мен иістеніп кетуін болдырмас үшін Палау және басқа менюді жылытпаңыз.
- Біраз ғана жылы сақтауда тұрып қалса, күріштің иісі шығып, түсі кетіп, құрғап қалады.
- Суық ингредиенттерді жылы сақтауда ұстау мүмкін емес.

## Операциялар (Жылы сақтау функциясын қолдана отырып жылы сақтау.)

### 1 Менюдегі № 22 Жылы сақтау бағдарламасы бойынша пісіру функциясын таңдау үшін бастырмасын басыңыз.

-  (Бастау) көрсеткіші және  жыпықтайды.

### 2 (Бастау) бастырмасын басыңыз.

-  (Бастау) көрсеткіші жанады да "Подогрев" және Жылы сақтау функциялары жұмыс істей бастайды.
- Егер Жылы сақтау функциясынан шыққыңыз келсе  (Өшіру) бастырмасын басыңыз.
- Жылы сақтау уақыт көрсеткішінің аяқталу уақыты 1 ден 59 минут және 1 ден 23 сағ. аралығы.

# Бас-аспазшы функциясын қолдану



Бас-аспазшы функциясы сізге пісірудің қалаған уақыты мен температурасын қою мүмкіндігін береді.

## Операциялар (Бас-аспазшы функциясымен пісіру.)

### 1 Бас-аспазшы функциясын таңдау үшін (Бас-аспазшы) астырмасын басыңыз.

- (Бастау) көрсеткіші және жыпықтайды.
- Сұйық кристалды индикатор сақталған пісіру температурасы ретінде 130 °C және сақталған пісіру уақыты ретінде 20 мин. көрсетеді.



### 2 Егер пісіру температурасын өзгерткіңіз келсе (Бас-аспазшы) бастырмасын басыңыз.

- 40 °C-130 °C (аралығындағы пісіру температурасын таңдай аласыз 10 °C азаюмен).

### 3 (Өзірлеу уақыты) бастырмасын басып, өз қалауыңызша пісіру уақытын қоясыз.

- Сіз төмендегі кестедегідей пісіру уақытын қоя аласыз.

Пісіру температурасы	Пісіру уақыты	
130 °C	1-20 мин.	қосымша 1 минут
120 °C	1-20 мин.	қосымша 1 минут
110 °C	20-120 мин.	қосымша 5 минут
100 °C	20-120 мин.	қосымша 5 минут
90 °C	30 мин. - 2 сағ.	қосымша 30 минут
80 °C	30 мин. - 2 сағ.	қосымша 30 минут
70 °C	30 мин. - 2 сағ.	қосымша 30 минут
60 °C	1-8 сағ.	қосымша 10 минут
50 °C	1-8 сағ.	қосымша 1 сағ.
40 °C	1-8 сағ.	қосымша 1 сағ.

### 4 (Бастау) бастырмасын басыңыз.

- (Бастау) көрсеткіші жанады да, пісіру басталады.
- Сұйық кристалды индикатор 1 минут азаюмен қалған уақытты көрсетеді.

## Пісіру аяқталды

Пісіп болғаннан кейін, көп режимде пісіргіш гуілдеп автоматты түрде өзі өшеді ( (Бастау) көрсеткіші сөнеді).

# Таймерді қолдану



Берілген уақыт тамақты жеу тілегіне сәйкес уақыт.

- Уақытты алдын-ала 24 сағатқа дейін қоюға болады.
- Көп режимде пісіргіш екі түрлі берілген уақытты қоя алады. Екі уақытты алмастыру үшін **(Берілген)** бастырмасын басыңыз.

## Мысалы

Егер түймешік 18:30-ға қойылған болса, тамақтың пісуі 18:30-да аяқталады.

\* Егер берілген уақыт тамақтың пісуіне қажетті уақыттан аз болса, көп режимде пісіргіш **(Бастау)** бастырмасы басылысымен пісіруді бастайды.

※Егер батареяның қуаты бітсе, берілген уақыттың жады жоғалады, оны ауыстыру үшін өкілетті қызмет орталықтарына хабарласыңыз.

## Операциялар

### 1 Функцияны таңдау үшін **↓** **↑** бастырмасын басыңыз.

- Түймешікті қоюға арналған қажетті функция:

Меню №	Функциясы	Меню №	Функциясы
1	Сүт	11	Компот
2	Демдеу	16	Күріш
3	Көже	17	Дірілдек
9	Палау	18	Голубцы
10	Қарақұмық		

### 2 Таймердің бағдарламасын таңдау үшін **Таймер** (түймешігі) бастырмасын басыңыз.

- **Таймер** (түймешігі) бастырмасы бірінші рет басқанда, алдыңғы таймер бағдарламасы дисплейге шығады. Сағат және **Старт** (Бастау) индикаторы жыпықтайды.

※Пісіру уақытын қажет ететін функция Түймешік параметрлары бекітілгеннен кейін қойылмайды. Сондықтан, ең бірінші пісіру түймешігін қойып алаыңыз.

### 3 Қажетті уақытты қою үшін **+** **-** бастырмасын басыңыз.

- Әр уақыт сайын түймешік 10 минутқа алға жылжып отрады.
- Бастырманы басып тұрып, қажетті параметрді тезірек қоя аласыз.

### 4 (Бастау) **Старт** бастырмасын басыңыз.

- **Старт** (Бастау) индикаторы көрсеткіші өшеді де, **Таймер** (түймешігі) индикаторы жанады.
- Пісіру басталған кезде **Таймер** (түймешігі) индикаторы өшеді де **Старт** (Бастау) индикаторы жанады.
- Түймешікті қою келесі функцияларда қолданылмайды.

Меню №	Функциясы	Меню №	Функциясы
4	Стейк	14	Жылыту
5	Пісіру	15	Йогурт
6	Экспресс	19	Тосап
7	Қуыру	20	Глинтвейн
8	Омлет	21	Тазалану
12	Буда өзірлеу	22	Жылы сақтау
13	Тұшпара		

# Тазалану және жөндеу

- Бұл әрекетті аспапты ток көзінен суырып, суытып алғаннан кейін ғана жасайсыз.
- Бензин, еріткіш, тазалағыш ұнтақ немесе темір ысқыш сияқты заттарды қолданбаңыз.

## Негізгі бөлік/Сыртқы қақпағы

Дым матамен сүртіңіз.

- Ыдыс аяқ жуатын сұйықтықты қолданбаңыз.

## Кастрюль

Ыдыс аяқ жуатын сұйықтық және ысқышпен жуып, ішкі табаның сыртқы жағын сүртіңіз.

## Ысытқыш/Сенсор

Егер температура сенсорына/сенсорға бір зат жабысып қалса, оны жұқа егеуқұм қағазымен (шамамен № 600) ақырын сүртіп алыңыз. Сосын дым матамен сүртіңіз.

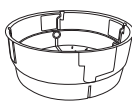
## Су жинағыш

Әр қолданған сайын алып, тазалап отырыңыз.

## Қосалқы бөлшектері



Өлшеу ыдысы

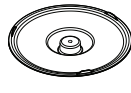


Тереңдігі реттелетін буда пісіргіш контейнер

(SR-TMZ550-ға арналған)



Силиконды шөміш



Тостаған қақпағы



Демеуіші ыңғайлы



Бумен қайнатқыш контейнерде пісіруге арналған қосымша деңгей



Йогурт кесесінің қақпағы

Су қосылған ыдыс аяқ жуатын сұйықтық және ысқышпен жуыңыз.

## Буды шығаратын клапан

■ Қалай алып, Тазалану керек

1. Суретте көрсетілгендей буды шығаратын клапанды ашыңыз.



2. Қақпақша ұстағышты сағат тіліне қарсы айналдыра отырып, шешіп алыңыз. Дым матамен жуып, сүртіп алыңыз.



Резеңкелі аралық қабат Алуға болмайды

3. Әр қолданғаннан кейін дым матамен тесіктің іші мен қыздырғыш тарелканы сүртіңіз.



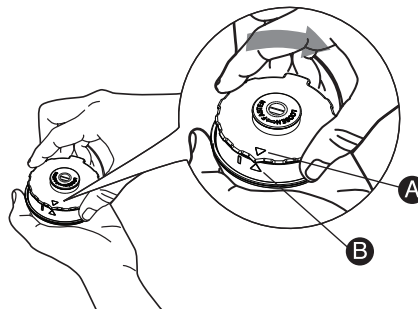
Қыздыратын тарелке

Тесік

- Аспап жұмыс істеп тұрған кезде буды шығаратын клапанға тиімеңіз.

## Буды шығаратын клапанды қалай алуға болады

1. **B** буды шығаратын клапан мен **A** қақпақша ұстағышындағы нұсқар таңбасына қарап түзей отырып, қақпақша ұстағышты буды шығаратын клапанға кіргізіңіз, сосын **A** қақпақша ұстағыштағы нұсқар таңбасы **B** буды шығаратын клапандағы таңбамен теңеспегенше сағат тілімен бұраңыз.



2. Буды шығаратын клапанды сыртқы қақпақтағы тесікке орнатыңыз.

# Тереңдігі реттелетін буда пісіргіш контейнерді қалай қолдану керек/Дисплей төмендегідей көрсетсе

## Тереңдігі реттелетін буда пісіргіш контейнерді қалай қолдану керек

### ■ Биіктікті реттеу

Айналып тұрған бөліктің ішкі қабырғасындағы дөңгелекке бас бармағыңызды салып, көтеріп, сағат тіліне қарсы бағытта біраз бұраңыз, сосын бармағыңызды босатыңыз. Тереңдігі реттелетін буда пісіргіш контейнердің биіктігі ұзарады. Бұрынғы қалпына келтіру үшін, алақаныңызбен контейнердің түбінен ұстап, сағат тіліне қарсы бағытта біраз бұраңыз, сосын жабылған дыбысы шыққанша көтеріңіз.



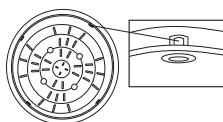
### ■ Бөлшектеу

Алдымен, тереңдігі реттелетін буда пісіргіш контейнерді астапқы қалпына келдіреміз (таяз), сосын үстел үстіне аударып, астыңғы айналмалы жағын қаттырақ дыбыс шыққанша басамыз. Қозғалмайтын және айналмалы бөлшектері бөлек қалады.



### ■ Жинақтау

Айналмалы бөлшектің шетіндегі күдірейген жерін қозғалмайтын бөлшектің ішкі қабырғасының ойыс жеріне бағыттаңыз, сосын айналмалы бөлшектің астыңғы жағын күшпен дыбыс шыққанша басыңыз.



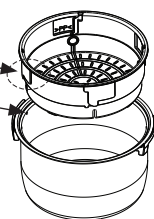
### ■ Тереңдігі реттелетін буда пісіретін контейнерді қолдану

Тереңдігі реттелетін буда пісіретін контейнерді кастрюльдің ішіне орналастырар кезде, оны кастрюль құлақшасының тойтармасына дәл келетіндей бағытта теңестіріңіз.

Егер тереңдігі реттелетін буда пісіретін контейнер тығыз орналасса, оны алып-салғанда біраз қиындықтар тууы мүмкін. Бұл пісіру барысына әсер етпейді.

Тереңдігі реттелетін буда пісіретін контейнердің бұл өлшемімен тар болуы мүмкін.

Кастрюль құлақшасының тойтармасы.



## ■ Дисплей төмендегідей көрсетсе

Дисплей	Проблема және оны шешу жолдары
U14	Егер созылмалы 96 сағаттық <b>Жылы сақтау</b> функциясы шықса, ток көзі өздігінен автоматты түрде өшеді. Алдымен <input type="button" value="Выкл"/> (Өшіру) бастырмасын басыңыз.
H01 H02 H05	Ресми жөндеу орталығына хабарласыңыз.

# Проблеманы шешу жолдары

Төмендегі позицияларды тексеріңіз

## Күріш пісіру

Бөлшектері	Пісірудегі проблемалар					Жылы сақтаудағы проблемалар			Ток көзі болмағанда	Оғаш дыбыстар шықса
	Жарма қатты болса	Шикі болып қалса	Тым жұмсақ болса	Су тасыса	Кастрюльдің түбінде күріш күйіп кетсе	Түсі өзгерсе	Жаман иіс шықса	Өте құрғақ болса		
Су мен күріштің арақатынасы дұрыс болмаса.	●	●	●	●	●			●	Штепсельді суырып алып, патронын тексеріңіз.	Кастрюльде судың қалып қалуынан дыбыстар туындауы мүмкін.
Күрішті дұрыстап шаймаса.				●	●	●				
Кастрюль мен сенсордың арасында бөгде зат болса.	●	●	●		●					
Өте көп маймен пісіру.	●	●			●	●				
Күріш 12 сағаттан астам жылыда тұрып қалса.						●	●	●		
Сыртқы қақпақ дұрыс жабылмаса.	●			●		●	●	●		
Кастрюль дұрыс жуылмаса.					●		●			
Қуат сымы патронға мықты жалғанбаса.		●					●			

## Торт пісіру

Бөлшектері	Торт пісірудегі проблемалар						Ток көзі болмағанда	Оғаш дыбыстар шықса	
	Тортты бұлдырсе	Торт шикі болса	Торт дымданып кетсе	Торт кастрюльдің түбіне жабысып қалса	Торттың түбі күйіп кетсе	Тығыз болып қалса			Үгітіліп тұрса
Қамыр мөлшері тым көп.	●	●						Штепсельді суырып алып, патронын тексеріңіз.	Кастрюльде судың қалып қалуынан дыбыстар туындауы мүмкін.
Пісірер алдында дұрыстап араластырмағаннан.				●	●		●		
Торт құрамында сәйкеспейтін ингредиенттердің болуы.	●	●	●			●			
Торт құрамында өте көп шоколад, қант және жеміс жидек ингредиенттерінің болуы.	●	●		●	●				
Пісіріп жатқанда сыртқы қақпақ жабылмаса.	●	●				●			
Кастрюль мен сенсордың арасында бөгде зат болса.	●	●	●		●	●			
Кастрюльдің түбіне жеткілікті май немесе өсімдік майн жақпағандықтан.				●					
Кастрюльде торт ұзаққа қалып қойса.			●		●				
Дұрыс араластырмау немесе өте көп араластыру.						●	●		
Ингредиенттер мөлшері дұрыс емес.		●			●	●	●		

# Ерекшеліктері

Моделі		SR-TMZ540/ SR-TMZ550	
Ток көзі		220 В ~ 50 Гц	
Токтың қолданылуы		Пісіру функциясында 840 Вт	
		Жылы сақтау функциясында 110 Вт	
Күші	①	Сүт	1-2 кесе
	②/③/⑪ ⑬/⑭/ ⑰	Демдеу/Көже/Компот/Дірілдек/Голубцы/ Тосап	4,0 л
	④	Стейк	200-500 г
	⑤	Пісіру	1 200 г
	⑥	Экспресс	4,0 л
	⑦	Қуыру	1,2 кг
	⑧	Омлет	5 дана
	⑨	Палау	2-3 кесе
	⑩	Қарақұмық	2-8 кесе
	⑭	Жылыту	1,0 л
	⑮	Йогурт	1 200 г**
	⑯	Күріш	2-8 кесе
	⑳	Глинтвейн	4,0 л
	-	Бас-аспазшы	4,0 л
Көлемі (Биіктігі x Ұзындығы x Кеңдігі) (шамамен.)		261 x 320 x 281 мм	
Салмағы (шамамен.)		3,8 кг	
Жылы сақтау (Қарақұмық және Ақ күріш функциясында)		12 сағат	

- Аспапты жөндеу және қуат сымын айырбастау үшін, Панасониктің ресми қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Алдын ала ескертусіз оның формасы мен ерекшеліктерін өзгерте алмайсыз.

\*\*Жалпы ыстыққа төзімді контейнерді қолдану.





Дату изготовления Вы можете узнать по номеру, который размещен на задней части устройства.

X XX XXXX

- 1-ая цифра: год (последняя цифра номера года)  
4 - 2014, 5 - 2015, 6 - 2016
- 2-ая и 3-я цифра: месяц (в цифровом выражении)  
01 – Январь, 02 – Февраль, ... 12 – Декабрь

Установленное изготовителем время службы (годности) этого устройства равняется 7 годам от даты изготовления при условии, что эксплуатация происходит в точном соответствии с данной инструкцией и при соответствии условий работы техническим стандартам, предусмотренным для этого устройства.

**Информация относительно утилизации в других странах за пределами Европейского Союза**

Этот символ действителен только в пределах Европейского Союза. Если от этого изделия необходимо избавиться, обратитесь к местным органам власти или дилеру и спросите о правильном методе утилизации.

**Условия гарантии в Украине**

Компания Panasonic Corporation предоставляет на данное изделие, поставляемое в Украину, гарантию производителя сроком на 1 год.

Дату изготовления Вы можете узнать по номеру, который размещен на задней части устройства.

X XX XXXX

- 1-ша цифра: рік (остання цифра номеру року)  
4 - 2014, 5 - 2015, 6 - 2016
- 2-га та 3-тя цифри: місяць (у цифровому виразі)  
01 - Січень, 02 - Лютий, ... 12 - Грудень

Встановлений виробником термін служби (придатності) цього виробу дорівнює 7 рокам з дати виготовлення за умови, що виріб використовується у суворій відповідності до дійсної інструкції з експлуатації та технічних стандартів, що застосовуються до цього виробу.

**Інформація щодо утилізації в інших країнах за межами Європейського Союзу**

Цей символ дійсний лише в межах

Європейського Союзу. Якщо від цього виробу потрібно позбутися, зверніться до місцевих органів влади або дилера і запитайте про правильний метод утилізації.

**Умови гарантії для України**

Компанія Panasonic Corporation надає на даний виріб, що постачаються в Україну, гарантію виробника строком на 1 рік.

Өндіру күнін құрылғының артында орналасқан кодта табуға болады.

X XX XXXX

- 1-ші цифр – жыл (жылдың соңғы саны)  
4 - 2014, 5 - 2015, 6 - 2016;
- 2-ші және 3-ші цифр - ай (айдың нөмірі)  
01 – қаңтар, 02 – ақпан, ... 12 – желтоқсан

Осы құрылғының өндіруші мәлімдеген жұмыс істеу кезеңі (қызмет көрсету мерзімі) жабдық осы нұсқаулыққа толығымен сай және құрылғылардың осы түрінің техникалық сипаттамаларына сай жұмыс жағдайларында пайдаланылса, өндірілген күнінен бастап 7 жылды құрайды.

**Қоқысқа тастауға байланысты ақпарат:**

Егерде бұл заттан құтылайын десеңіз, сол елдегі мемлекет органдарына немесе дилерге байланысыңыз.

**Украинадағы гарантия нәтижелері:**

Панасоник Корпорэйшн, бұл Украинаға жіберілетін затқа, 1 жылдық производителдің гарантисын береді.

Информационный центр Panasonic

Қазақстан мен Орта Азиядан қонырау шалу үшін

Для звонков из Казахстана и Центральной Азии

Қазақстан Республикасы территориясындағы өнім сапасы бойынша наразылықтарды қабылдайтын уәкілетті ұйым:

АҚ «Панасоник Маркетинг СНГ», Қазақстан, 050057 Алматы қ., Тимирязев көш. 42, 30-шы ғимарат. Panasonic ақпарат орталығы:

Тел. +7 (727) 298-09-09 - Алматы мен Орта Азиядан қонырау шалу үшін.

8-8000-809-809 - Қазақстан бойынша стационарлы телефондар арқылы тегін

Организация, уполномоченная на принятие претензий по качеству продукции на территории Республики Казахстан:

АО "Панасоник Маркетинг СНГ" Казахстан, 050057 г. Алматы, ул. Тимирязева 42, здание-30. Информационный центр Panasonic:

+7 (727) 298-09-09 -Для звонков из Алматы и Центральной Азии.

8-8000-809-809 -Звонок по Казахстану со стационарных телефонов бесплатный

**Панасоник Апплаэнсиз (Таиланд) Ко., Лтд.**

71 Вэлгроу Индастриал Эстейт, Бангна-Трад Родд км.36 Му 5  
Бангсамак, Бангпаконг, Чачоенгсао 24130 Таиланд

**Панасоник Еплайенсез (Таиланд) Ко., Лтд.**

71 Вэлгроу Индастриал Эстейт (Бангна-Трад Родд, км 36) Му 5  
Бангсамак, Бангпаконг, Чачоенгсао 24130 Таиланд

**Панасоник Эплаэнсиз (Тайланд) Ко., Лтд.**

71 Уэлгроу Индастриал Эстейт (Бангна-Трад км.36) Му 5  
Бангсамак, Бангпаконг, Чачоенгсао 24130, Тайланд

**Panasonic Appliances (Thailand) Co., Ltd.**

71 Wellgrow Industrial Estate (Bangna-Trad Rd., km.36) Moo 5  
Bangsamak, Bangpakong, Chachoengsao 24130, Thailand

Web site : <http://panasonic.net/>

Cooking Web site : <http://cooking.panasonic.ru/>

© Panasonic Appliances (Thailand) Co., Ltd. 2014

Напечатано в Таиланде  
Надруковано у Таїланді  
Тайландта басып шығарылған

RZ19K9931  
T-0814-0  
Printed in Thailand