

EN

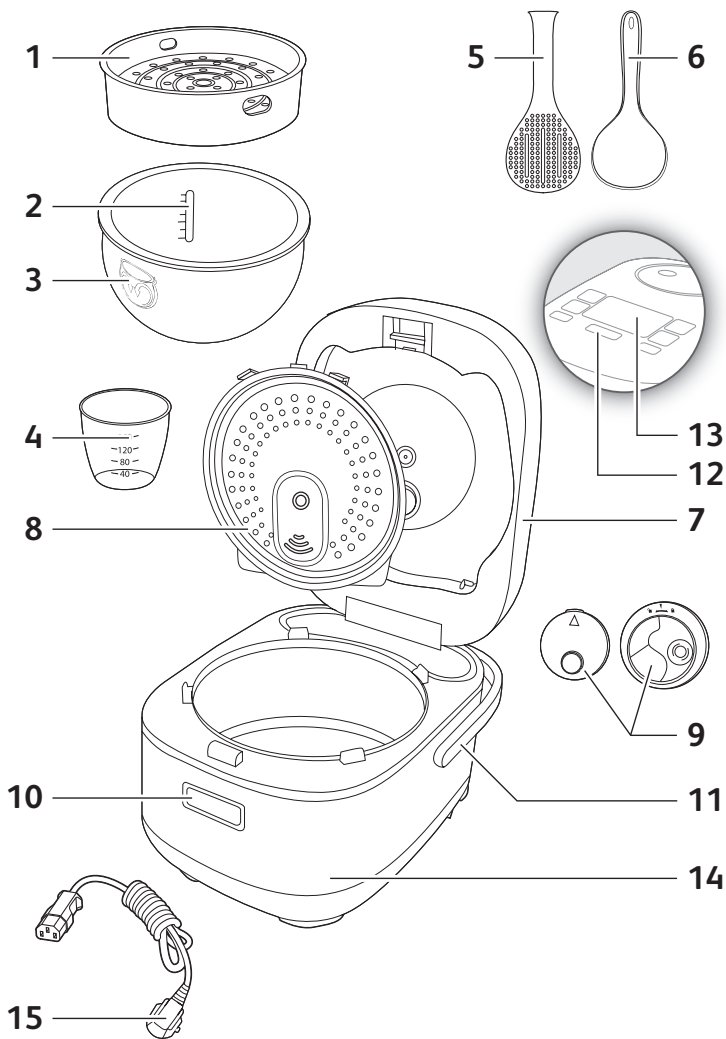
RU

UK

KK



**Multicooker Spherical bowl
55 in 1**



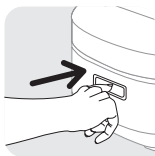


Fig.1



Fig.2

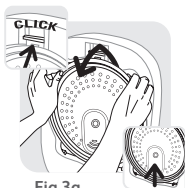


Fig.3a



Fig.3b



Fig.4



Fig.5



Fig.6



Fig.7



Fig.8



Fig.9



Fig.10



Fig.11



Fig.12



Fig.13



Fig.14



Fig.15

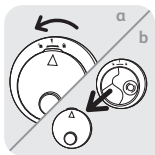


Fig.16

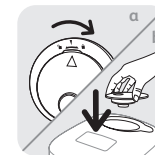


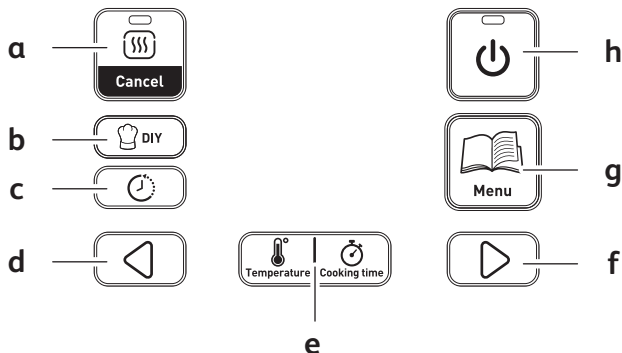
Fig.17



Fig.18

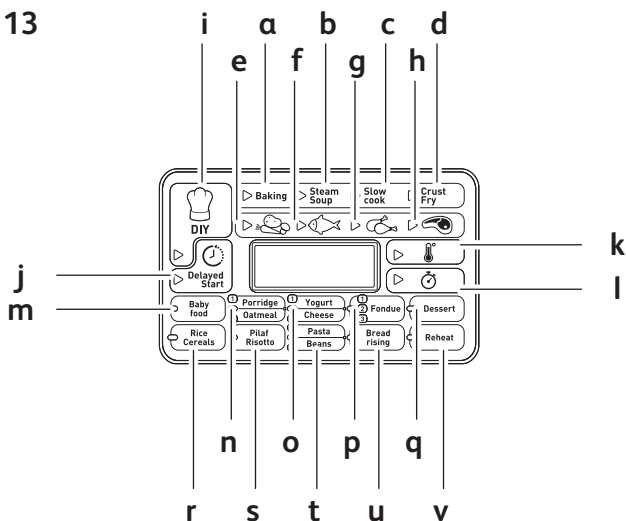
CONTROL PANEL KEYS

12



FUNCTION INDICATORS

13



DESCRIPTION

- 1** Steam basket
- 2** Graduation for water and rice
- 3** Removable stainless steel bowl
- 4** Measuring cup
- 5** Rice spoon
- 6** Soup spoon
- 7** Lid
- 8** Removable inner steam shield
- 9** Micro pressure valve
- 10** Lid opening button
- 11** Handle
- 12** Control Panel
 - a** "Keep warm/Cancel" key
 - b** "DIY key
 - c** Delayed start key
 - d** "<" key
 - e** "Temperature/Cooking time" key
 - f** ">" key
 - g** "Menu" key
 - h** "Start" key
- 13** Function key
 - a** Baking
 - b** Steam/Soup
 - c** Slow cook
 - d** Crust fry
 - e** Vegetable
 - f** Fish
 - g** Poultry
 - h** Meat
 - i** DIY
 - j** Delayed start
 - k** Temperature
 - l** Time
 - m** Baby food
 - n** Porridge/ oatmeal function
 - o** Yogurt/cheese
 - p** Fondue
 - q** Dessert
 - r** Rice/Cereals
 - s** Pilaf/ Risotto
 - t** Pasta/ Beans functions
 - u** Bread rising
 - v** Reheat
- 14** Housing
- 15** Power cord

BEFORE THE FIRST USE

Unpack the appliance

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

Read the Instructions and carefully follow the operation method.

Clean the appliance

- Remove the bowl – fig.2, the inner lid and the pressure valve – fig.3a and 3b.
- Clean the bowl, the valve and the inner lid with a sponge and washing up liquid.
- Wipe the outside of the appliance and the lid with a damp cloth.
- Dry off carefully.
- Put all the elements back in their original position. Install the inner lid in the right positions on the top lid of machine. Then, put the inner lid behind the 2 ribs and push it on the top until it's fixed. Install the detachable cord into the socket on the cooker base.

FOR THE APPLIANCE AND ALL FUNCTIONS

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

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

EN

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

Only use the inner pot provided with the appliance.

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

The maximum quantity of water + ingredient should not exceed the highest mark inside the bowl - fig.7.

COOKING PROGRAM TABLE

Programs	Automatic	Manual	Food Type	Default Time	Cooking Time		Delayed Start		Temperature (°C)		Lid Position		Keep warm
					Range	Every (min)	Range	Every (min)	Default	Range	Closed	Open	
Baking	4	4	Veg	25min	5-120min	5	Cooking time ~ 24h	5	140°C	100/120/140/160°C	*	*	*
			Fish	20min	5-120min				160°C				
			Poultry	40min	5-120min				160°C				
			Meat	50min	5-120min				160°C				
Steam / Soup	4		Veg	40min	5-180min	5	Cooking time ~ 24h	5	100°C	-	*		*
			Fish	45 min	5-180min								
			Poultry	50min	5-180min								
			Meat	60min	5-180min								
Slow cook	4	2	Veg	60min	20m-9h	5	Cooking time ~ 24h	5	100°C	90/100°C	*		*
			Fish	25min	20m-9h								
			Poultry	1h30min	20m-9h								
			Meat	2h	20m-9h								
Crust Fry	4	6	Veg	12min	5-90min	1	-	-	160°C	100/110/120/130/140/150/160°C	*	*	*
			Fish	10min									
			Poultry	15min									
			Meat	20min									
Baby food	1		-	45min	5-120min	5	Cooking time ~ 24h	5	100°C	-	*		1h max
Porridge / Oatmeal	2		P1 - Milk	25min	5-120min	1	Cooking time ~ 24h	5	100°C	-	*		*
			P2 - Oatmeal	15min	5-120min	1	Cooking time ~ 24h	5	100°C	-	*		*
Yogurt / Cheese	2		P1 - Yoghurt	8h	1h-24h	30	-	-	38°C	-	*		
			P2 - Cheese	40min	30-120min	5	-	-	80°C	-	*		
Fondue	3		P1 - Chinese	40min	10-120min	5	-	-	100°C	100°C	*	*	*
			P2 - Cheese	20min	10-120min	5	-	-	Automatic	100°C	*	*	*
			P3 - Chocolate	30min	10-60min	5	-	-	Automatic	55°C	*	*	*
Dessert		7	-	45min	5-240min	5	Cooking time ~ 24h	5	140°C	100/110/120/130/140/150/160°C	*		
Rice / Cereals	1		-	-	-	-	Cooking time ~ 24h	5	Automatic	-	*		*
Pilaf / Risotto	1		-	-	-	-	Cooking time ~ 24h	5	Automatic	-	*		*

Programs	Automatic	Manual	Food Type	Default Time	Cooking Time		Delayed Start		Temperature (°C)		Lid Position		Keep warm
					Range	Every (min)	Range	Every (min)	Default	Range	Closed	Open	
Pasta / Beans	2		P1- Pasta	8	3-60min	1			100°C	-	*	*	
			P2- Bean	60min	3-120min	5	Cooking time ~ 24h		100°C	-	*	*	*
Reheat		2	-	20min	10-60min	5	Cooking time ~ 24h		100°C	80/100°C	*		*
Bread rising	2		-	30min	5m-9h	5	-		38°C	38°C/30°C	*		
DIY		3	-	30min	1m-9h	1	Cooking time ~ 24h		100°C	40/80.../160°C	*		*
Keep warm		1	-	-	-		Cooking time ~ 24h		75°C		*	*	
Programs	30	25											
TOTAL	55												

Keep warm is available on DIY program only if the program used as basis can do it. For instance, if yogurt program is selected to do DIY, the keep warm won't be activated when the cooking will be done.

MENU KEY

- Under standby status, press the «Menu» key to cycle through the following functions: Baking -> Steam/Soup -> Slow cook -> Crust/Fry -> Baby food -> Porridge/Oatmeal -> Yogurt/Cheese -> Fondue -> Dessert -> Rice/Cereals -> Pilaf/Risotto -> Pasta/Beans -> Bread rising -> Reheat.
- The screen displays the default cooking time of each function (except Rice/Cereals, Pilaf/Risotto). "Start" button light flickers and the linked function lights up.

Note:

You can long press the «Menu» key for 5s to cancel the "bip" sound if needed.

If you want to add bip, you have to press a second time on menu button.

BAKING FUNCTION

- Add a small quantity of oil or water into the bowl then add your food.
- Press «Menu» key to select function «Baking». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red. Then press «<» or «>» to select the food type : Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press «Temperature / Cooking time» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. Press again «Temperature / Cooking time» to change the temperature by pressing «<» and «>».
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Baking» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time. The multicooker rings when it reaches the selected temperature.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

STEAM /SOUP FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Steam /Soup». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red. Then press «<» or «>» to select the food type : Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press «Temperature / Cooking time» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Steam/Soup» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

Recommendations for steam cooking

- The quantity of water must be appropriate and always be lower than steam basket. Exceeding this level (2.5L max) may cause overflows during use. For information the mark of 2 cups in the bowl correspond to about 1L of water.
- The approximate cooking time for steam are 1h30 for 2L of water and 45 min for 1L of water.
- Place the steam basket onto the bowl - fig.4.
- Add the ingredients in the basket.

SLOW COOK FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Slow cook». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red. Then press «<» or «>» to select the food type : Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press «Temperature / Cooking time» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. Press again «Temperature / Cooking time» to change the temperature by pressing «<» and «>».
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Slow cook» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

CRUST FRY FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Crust Fry». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red. Then press «<» or «>» to select the food type : Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press «Temperature / Cooking time» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. Press again «Temperature / Cooking time» to change the temperature by pressing «<» and «>».
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Crust Fry» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time. The multicooker rings when it reaches the selected temperature.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

Note: Always use this function with oil and food. With oil only, it may cause a failure or danger.

BABY FOOD FUNCTION

- This function is to prepare baby food by cooking the food with small quantity of water in order to have a suitable texture for young children.
- Press «Menu» key to select function «Baby food». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red.
- Press «Temperature / Cooking time» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.

- Press «Start» key. The multicooker enters into «Baby food» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.
- For food safety reason, only 1 hour of keep warm is available.

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

PORRIDGE FUNCTION / OATMEAL FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Porridge». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red.
- P1 is show on LED display to show the selected function
- Press “<” or “>” key to change the type of function to P2 for OATMEAL FUNCTION

P1 PORRIDGE FUNCTION

- Press «Temperature / Cooking time» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Porridge» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

P2 OATMEAL FUNCTION

- Press «Temperature / Cooking time» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Porridge» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

YOGURT FUNCTION / CHEESE FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Yogurt». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red.
- P1 is show on LED display to show the selected function.
- Press “<” or “>” key to change the type of function to P2 for cheese.

P1 YOGURT FUNCTION

- Press «Temperature / Cooking time» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Yogurt» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”.

These is no keep warm at the end of the cooking.

Use for making yogurt in oven-proof glass containers.

CHOICE OF INGREDIENTS FOR YOGURT

Milk

What milk should you use?

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

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

Choose a whole milk, preferably long-life UHT.

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

The ferment

For yogurt

This is made either from:

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

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

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

Fermentation time

- Your yogurt will need between 6 and 12 hours of fermentation, depending on the basic ingredients and the result you are after. Once the yogurt cooking process is finished, the yogurt should be placed in a refrigerator for at least 4 hours and it can be kept max 7 days in refrigerator.



P2 CHEESE FUNCTION

This function is to make soft cheese. It is preferably to use full-cream milk and some chilled soft cheese.

- Press «Menu» key to select function «Cheese». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red.
- Press «Temperature / Cooking time » key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Cheese» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time.

FONDUE FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Fondue». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red.
- P1 is show on LED display to show the selected function
- Press “<” or “>” key to change the type of function to P2 or P3.
- P1 is Chinese fondue (water pot)
- P2 is Cheese fondue
- P3 is Chocolate fondue

P1 CHINESE FONDUE

Pot is regulated to 100°C

- Press «Temperature / Cooking time» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.

P2 CHEESE FONDUE

Pot is regulated to 90°C of cooking during corresponding time.

Temperature of pot is regulated at 90°C.

- Press «Temperature / Cooking time» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- During the rise of temperature mix the cheese with wine to keep the fondue homogenously
- At the end time, Multicooker ring 3 times and go to keep warm mode for the cheese fondue

P3 Chocolate fondue

Pot is regulated to 55°C during the corresponding time to fuse chocolate.

- Press «Temperature / Cooking time» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- During the cooking mix regularly the chocolate with the cream or milk to have homogenous chocolate fondue
- After rising time, Multicooker go to keep warm the chocolate fondue .

DESSERT FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Dessert». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red.
- Press «Temperature / Cooking time» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. Press again «Temperature / Cooking time» to change the temperature by pressing «<» and «>».
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Dessert» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time.

RICE/CEREALS FUNCTION

- Pour the required quantity of rice into the bowl using the measuring cup provided – fig.8. Then fill with cold water up to the corresponding «CUP» mark printed in the bowl – fig.9.
- Close the lid.

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

- Press «Menu» key to select function «Rice/Cereals». The screen displays « », the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Rice/Cereals» cooking status, the light of «Start» lights up, the screen flickers .
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

PILAF/RISOTTO FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Pilaf/Risotto». The screen displays « », the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Pilaf/Risotto» cooking status, the light of «Start» lights up, the screen flickers circular frame.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

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

- Before cooking, measuring the rice with measuring cup and rinse it except risotto rice.
- Put the rinsed rice well distributed around the whole surface of the bowl. Fill it with water to the corresponding water level (The graduations in cups).
- When the rice is ready, when the “Keep Warm” indicator light is on, stir the rice and then leave it in the multicooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separated grains.

This table below gives a guide to cook rice:

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE - 10 cups			
Measuring cups	Weight of rice	Water level in the bowl (+ rice)	Serves
2	300 g	2 cup mark	3pers.-4pers.
4	600 g	4 cup mark	5pers.-6pers.
6	900 g	6 cup mark	8pers.-10pers.
8	1200 g	8 cup mark	13pers.-14pers.
10	1500 g	10 cup mark	16pers.-18pers.

The time and temperature are automatic for rice cooking.

Please note that there are 7 steps:

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

Water evaporation => Braise rice => Keep warm.

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

PASTA FUNCTION / BEANS FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Pasta /Beans ». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red.
- P1 is show on LED display to show the selected function.
- Press “<” or “>” key to change the type of function to P2.
- P1 is Pasta function
- P2 is Beans function

P1 PASTA FUNCTION

During the water heating, the lid must be closed.

During the pasta cooking, the lid must be open.

- To cook pasta it is important to wait until the water reaches good temperature before adding pasta.
- Press «Menu» key to select function «Pasta». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red.
- Press «Temperature / Cooking time» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the pasta cooking time.
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Pasta» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time.
- The Multicooker ring when the water is at good temperature. Put pasta into the water and press again start to start timer. Until user do not press start, cooking time do not start and multicooker keep water at good temperature.

- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”.

Note: No keep warm function for this function

P2 BEANS FUNCTION

- Press «Temperature / Cooking time» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Beans» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

BREAD RISING FUNCTION

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

- Press «Menu» key to select function «Bread rising». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red.
- Press «Temperature / Cooking time» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Bread rising» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time.
- Recommendations Dough proofing (Bread rising):
 - To prepare the dough separately and put it in the inner bowl, close the lid and select «Bread rising» function.
 - Once your dough is ready, you can use “Baking” function at 160°C to bake for 20-23 minutes. Then turn it on other side for another 23 minutes approximate (depending on quantity of ingredients).

REHEAT FUNCTION

This function is intended to reheat only cooked food.

- Press «Menu» key to select function «Reheat». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» flickers red.
- Press «Temperature / Cooking time» key to active the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- Press again «Temperature / Cooking time» to change the temperature by pressing «<» and «>».
- Press «Start» key. The multicooker enters into «Reheat» cooking status, the light of «Start» lights up and the screen displays the remaining time.

- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

CAUTION

The cold food should not exceed 1/2 of the cooker's volume. Too much food cannot be thoroughly heated. Repeated use of “Reheat” or too little food will lead to burnt food and hard layer at the bottom. It is recommended not to reheat thick porridge, or it may become pasty.

Do not reheat long-stored cold food to avoid smell.

KEEP WARM/CANCEL FUNCTION

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

1. KEEP WARM FUNCTION

1.1 Manual Keep warm:

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

1.2 Automatic keep warm:

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

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

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

2. CANCEL FUNCTION

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

Recommendation: in order to keep the food in good taste, please limit the holding time within 12h.

- “Do It Yourself” function is to memorize your favorite cooking choices.
- You could select **DIY1**, **DIY2** or a combination of **DIY1 & DIY2**.
- Press «DIY» key to select the corresponding DIY function under standby status, the multicooker will first enter “DIY” setting status with the screen displaying the default cooking time, and the light of “Start” flickering.
- 2 possibilities for DIY setting : if you want to have stable temperature and time for your program , press “Temperature / Time” to defined your setting.
- If you want to use a menu as basis of your program, press menu key to select your desiring cooking program. After select you menu, you can modify it setting thanks to “Temperature / Cooking time”.
- At the end of cooking, the buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

Note:

Certain cooking programs are defined as fully automatic programs, hence the temperature and/or cooking time adjustment is not possible. The multicooker memorizes the last temperature and cooking time DIY setting for your next use.

A long press (8 seconds) on DIY key will reset the memorization.

To protect the appliance, there is a temperature/time setting restriction in DIY function:

Between 40-100°C, the cooking time range is 1min - 9h

Between 105-160°C, the cooking time range is 1min - 2h

DELAYED START FUNCTION

- To use the delayed start function, choose a cooking program and the cooking time first. Then, press the key «Delayed start» and choose the preset time.
- **The preset time corresponds to the time for end of cooking.**
- The default preset time will change depending on the selected cooking time. The Range of preset is from 1 up to 24 hours.
- Each press of «<» and «>» key can increase or decrease the delayed start time.
- When you have chosen the required preset time, press the «Start» key to enter cooking status, the «Start» indicator will remain on and screen will display the number of hours you have chosen.

TIMER FUNCTION

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

TEMPERATURE FUNCTION

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

ON COMPLETION OF COOKING

- Open the lid – fig.1.
- Glove must be used when manipulating the cooking bowl and steam tray – fig.11.
- Serve the food using the spoon provided with your appliance and reclose the lid.
- 24 hours is the maximum keeping warm time.
- Press «Keep Warm/Cancel» key to finish keep warm status.
- Unplug the appliance.

MISCELLANEOUS INFORMATION

- The appliance has memory function. In case of power failure, the multicooker will memorize the cooking state right before the failure, and it will continue the cooking process if the power is resumed within

2 seconds. If the power failure lasts for more than 2 seconds, the multicooker will cancel previous cooking and return to standby status.

CLEANING AND MAINTENANCE

- To ensure the multicooker is unplugged and completely cooled down before cleaning and maintenance.
- It is strongly advised to clean the appliance after each use with a sponge – fig.12.
- The bowl, the inner lid, the cup and the rice and soup spoons are dishwasher safe – fig.13.

Bowl, steam basket

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

Taking care of the bowl

- For the bowl, carefully follow the instructions below:
- To ensure the maintenance of bowl quality, it is recommended not to cut food in it.
- Make sure you put the bowl back into the multicooker.
- Use the spoon provided or a wooden spoon and not a metal type so as to avoid damaging the bowl surface – fig.14.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the bowl.
- The color of the bowl surface may change after using for the first time or after longer use. This change in color is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the multicooker, nor it is dangerous for your health, it is perfectly safe to continue using it.

Cleaning the micro pressure valve

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

Cleaning and care of the other parts of the appliance

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

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

Malfunction description	Causes	Solutions
Any indicator lamp off and no heating.	Appliance not plugged.	Check the power cord is plugged in the socket and on the Mains.
Any indicator lamp off and heating.	Problem of the connection of the indicator lamp or indicator lamp is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Steam leakage during using	Lid is badly closed.	Open and close again the lid.
	Micro pressure valve not well positioned or uncomplete.	Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned.
	Lid or micro pressure valve gasket is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Rice half cooked or overtime cooking.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Refer to table for water quantity.

Malfunction description	Causes	Solutions
Rice half cooked or overtime cooking	Not sufficient simmered.	Send to the authorized service center for repair.
Automatic warm-keeping fails (product stay in cooking position, or no heating).	The keep warm function has been cancelled by user during the setting. See keep warm function paragraph.	
E0	The sensor on the top open circuit or short circuit.	
E1	The sensor on the bottom open or short circuit.	Stop the appliance and restart the program. If the problem repeats, please send to the authorized service center for repair.
E3	High temperature detected (not enough food or liquid in the bowl)	Unplug the appliance few seconds, and restart the program. If the problem repeats, please send to the authorized service center for repair.

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

ENVIRONMENTAL PROTECTION

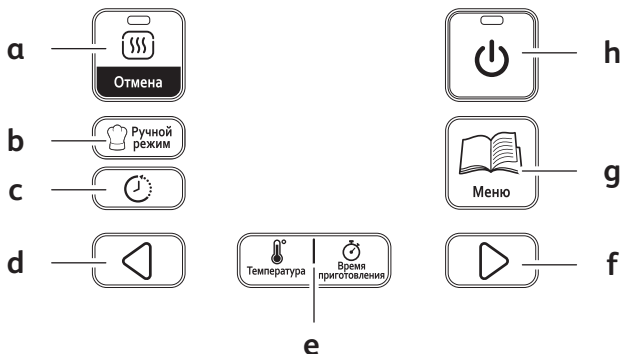


Help protect the environment!

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

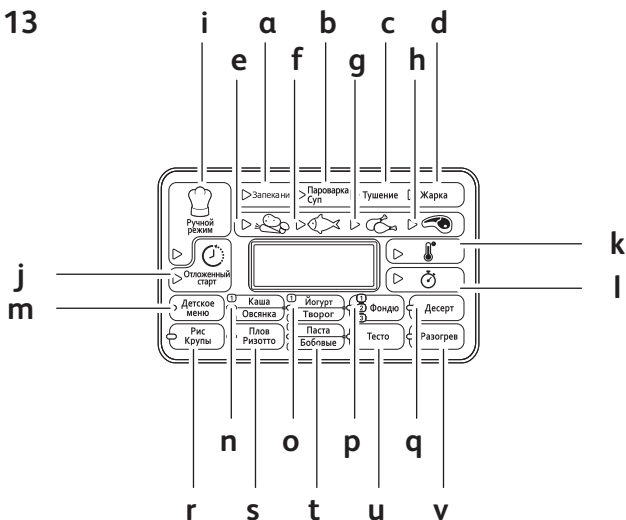
КНОПКИ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

12



ИНДИКАТОРЫ ФУНКЦИЙ

13



- 1** Паровая корзина
- 2** Мерная шкала для воды и риса
- 3** Съёмная чаша из нержавеющей стали
- 4** Мерная чашка
- 5** Ложка для риса
- 6** Суповая ложка
- 7** Крышка
- 8** Съёмная внутренняя крышка
- 9** Клапан микро-давления
- 10** Кнопка открытия крышки
- 11** Ручка
- 12** Панель управления
 - a** Кнопка «Подогрев/Отмена»
 - b** Кнопка «Ручной режим»
 - c** Кнопка «Отложенный старт»
 - d** Кнопка «<»
 - e** Кнопка «Температура/Время приготовления»
 - f** Кнопка «>»
 - g** Кнопка «Меню»
 - h** Кнопка «Старт»
- 13** Индикаторы функция приготовления:
 - a** Запекание
 - b** Пароварка/Суп
 - c** Тушение
 - d** Жарка
 - e** Овощи
 - f** Рыба
 - g** Птица
 - h** Мясо
 - i** Ручной режим
 - j** Отложенный старт
 - k** Температура
 - l** Время
 - m** Детское меню
 - n** Каша/Овсянка
 - o** Йогурт/Творог
 - p** Фондю
 - q** Десерт
 - r** Рис/Крупы
 - s** Плов/Ризотто
 - t** Паста/Бобовые
 - u** Тесто
 - v** Разогрев
- 14** Корпус
- 15** Кабель питания

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Распакуйте устройство.

- Извлеките устройство из упаковки и распакуйте все принадлежности и печатные документы.
- Откройте крышку, нажав кнопку открытия на корпусе устройства (Рис. 1).

Внимательно прочитайте инструкции и всегда следуйте им при использовании устройства.

Очистите устройство.

- Извлеките чашу (Рис. 2), внутреннюю крышку и клапан давления (Рис. 3а и 3б).
- Очистите чашу, клапан и внутреннюю крышку при помощи губки и моющего средства.
- Протрите корпус прибора и крышку влажной тканью.
- Дайте высохнуть.
- Поместите все элементы обратно в исходное положение. Установите внутреннюю крышку в правильное положение на верхней крышке устройства. Затем вставьте внутреннюю крышку между 2 креплениями и нажмите на нее в направлении верхней крышки до момента фиксации. Установите отделяемый шнур в гнездо, расположенное на корпусе прибора.

ДЛЯ УСТРОЙСТВА И ВСЕХ ФУНКЦИЙ

- Тщательно протрите наружную часть чаши (особенно основание). Убедитесь в отсутствии остатков пищи или жидкости снизу чаши и на нагревательном элементе (Рис. 5).
- Поместите чашу в прибор, убедившись, что она установлена правильно (Рис. 6).
- Убедитесь в надлежащей установке внутренней крышки.
- Закройте крышку до момента «щелчка».
- Вставьте шнур питания в гнездо на основании мультиварки, а затем подключите его к сетевой розетке. Устройство издаст продолжительный звук «Бип», и на мгновение на панели управления загорятся все индикаторы. Затем на экранном дисплее появится знак «----», все индикаторы погаснут. Прибор переведен в состояние готовности, Вы можете выбрать функции меню по Вашему желанию.

- Не дотрагивайтесь до нагревательного элемента, когда прибор включен в розетку или после приготовления пищи. Не переносите прибор в процессе работы или непосредственно после приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен исключительно для использования внутри помещения.

Никогда не кладите руку на отверстие для выхода пара в процессе приготовления пищи, поскольку существует опасность получения ожога (Рис. 10).

После начала процесса приготовления пищи, если Вы хотите поменять ошибочно установленную программу приготовления, нажмите на клавишу «KEEP WARM/CANCEL» [ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА/ОТМЕНА] и заново выберите необходимую функцию. Используйте только внутренний чашу, поставляемую в комплекте.

Не наливайте воду и не кладите ингредиенты в прибор без установленной в него чаши.

Максимальное количество воды + ингредиентов не должно превышать самую высокую отметку внутри чаши (Рис. 7).

ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программы	Автоматическая	Ручная	Тип продукта	Время по умолчанию	Время приготовления		Отложенный старт		Температура (°C)			Положение крышки		Автомодогрев
					Диапазон	Шаг регулировки, мин.	Диапазон	Шаг регулировки, мин.	По умолчанию	Диапазон	Закрыта	Открыта		
Запекание	4	4	Овощи	25 мин	5-120 мин	5	Время приготовления ~24ч	5	140	100/120/ 140/160	*		*	
			Рыба	20 мин	5-120 мин				160					
			Птица	40 мин	5-120 мин				160					
			Мясо	50 мин	5-120 мин				160					
Пароварка/Суп	4	Овощи	40 мин	5-180 мин	5	Время приготовления ~24ч	5	100	-		*		*	
		Рыба	45 мин	5-180 мин										
		Птица	50 мин	5-180 мин										
		Мясо	60 мин	5-180 мин										
Тушение	4	2	Овощи	20 мин - 9 ч	20 мин - 9 ч	5	Время приготовления ~24ч	5	100	90/100	*		*	
			Рыба	25 мин	20 мин - 9 ч									
			Птица	1 ч 30 мин	20 мин - 9 ч									
			Мясо	2 ч	20 мин - 9 ч									
Жарка	4	6	Овощи	12 мин	5-90 мин	1	-	-	160	100/110/ 120/130/ 140/150/ 160	*	*		*
			Рыба	10 мин										
			Птица	15 мин										
			Мясо	20 мин										
Детское меню	1		-	45 мин	5-120 мин	5	Время приготовления ~24ч	5	100	-	-	*		макс. 1 ч
			P1 - Молоко	25 мин	5-120 мин	1	Время приготовления ~24ч	5	100	-	-	*		
			P2 - Овсянка	15 мин	5-120 мин	1	Время приготовления ~24ч	5	100	-	-	*		
			P1 - Йогурт	8 ч	1-24 ч	30	-	-	38	-	-	*		
Йогурт/Творог	2		P2 - Творог	40 мин	30-120 мин	5	-	-	80	-	-	*		*
			P1 - Азиатское	40 мин	10-120 мин	5	-	-	100	100	*	*	*	
			P2 - Сырное	20 мин	10-120 мин	5	-	-	Автоматическая	100	*	*	*	
			P3 - Шоколадное	30 мин	10-60 мин	5	-	-	Автоматическая	55	*	*	*	
Десерт	7		-	45 мин	5-240 мин	5	Время приготовления ~24ч	5	140	100/110/ 120/130 140/150/ 160	*			*
			Рис/Курица	-	-	-	5	Автоматическая	-	*	*	*		
			Плов/Ризотто	-	-	-	5	Автоматическая	-	*	*	*		
			Паста/Бобовые	P1 - Паста	8	3-60 мин	1	Время приготовления ~24ч	100	-	*	*	*	
Разогрев	2	2	P2 - Бобовые	60 мин	3-120 мин	5	Время приготовления ~24ч	100	80/100	*	*	*		
			-	20 мин	10-60 мин	5	Время приготовления ~24ч	100	38/30	*	*			
			Тесто	-	30 мин	5 мин - 9 ч	5	38	40/80.../ 160	*	*	*		
			Ручной режим	-	30 мин	1 мин - 9 ч	1	Время приготовления ~24ч	100	75	*	*	*	
Подогрев Программы	30	25	-	-	-	-	Время приготовления ~24ч	75			*	*		
			ВСЕГО											

Функция поддержания тепла доступна на Ручном режиме только в том случае, если она есть в режиме, на основе которой выставлялись собственные настройки. Например, если модификации производились на основе режима «Йогурт», где функция автоматического подогрева не активируется, она не будет также доступна на данном ручном режиме.

КНОПКА «МЕНЮ»

- В режиме ожидания нажимайте кнопку «Меню», чтобы переключаться между следующими функциями: Запекание -> Пароварка/Суп -> Тушение -> Жарка -> Детское меню -> Каша/Овсянка-> Йогурт/Творог -> Фондю -> Десерт -> Рис/Крупы -> Плов/Ризотто -> Паста/Бобовые -> Тесто -> Разогрев -> Подогрев.
- На экране отображается время приготовления по умолчанию для каждой функции (кроме Рис/Крупы, Плов/Ризотто). Индикатор кнопки «Старт» начнет мигать и загорится выбранный ранее режим.

Примечание.

Чтобы отключить функцию звукового сигнала, нажмите и удерживайте кнопку «Меню» в течение 5 секунд.

Чтобы включить функцию звукового сигнала, еще раз нажмите кнопку «Меню».

ФУНКЦИЯ «ЗАПЕКАНИЕ»

- Добавьте небольшое количество масла или воды в чашу, затем положите пищу.
- Нажмите кнопку «Меню», чтобы выбрать функцию «Запекание». На экране появится время приготовления по умолчанию, индикатор кнопки «Старт» начнет мигать красным. Затем нажимайте кнопку «<» или «>», чтобы выбрать тип продукта: Овощи, Рыба, Птица или Мясо.
- Нажмите кнопку «Температура/Время приготовления», чтобы активировать функцию настройки времени, затем нажимайте кнопки «<» и «>», чтобы изменять значение времени приготовления. Снова нажмите кнопку «Температура/Время приготовления», чтобы при помощи кнопок «<» и «>» изменить температуру приготовления пищи.
- Нажмите кнопку «Старт». Мультиварка перейдет в режим приготовления «Запекание», индикатор кнопки «Старт» начнет светиться и на экране отобразится оставшееся время приготовления. Мультиварка издаст звуковой сигнал после того, как будет достигнута выбранная температура.

- После окончания приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим подогрева. Индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева.

ФУНКЦИЯ «ПАРОВАРКА/СУП»

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы выбрать функцию «Пароварка/Суп». На экране появится время приготовления по умолчанию, индикатор кнопки «Старт» начнет мигать красным. Затем нажимайте кнопку «<» или «>», чтобы выбрать тип продукта: Овощи, Рыба, Птица или Мясо.
- Нажмите кнопку «Температура/Время приготовления», чтобы активировать функцию настройки времени, затем нажимайте кнопки «<» и «>», чтобы изменять значение времени приготовления.
- Нажмите кнопку «Старт». Мультиварка перейдет в режим приготовления «Пароварка/Суп», индикатор кнопки «Старт» начнет светиться и на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- После окончания приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим подогрева. индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева.

Рекомендации для функции пароварки

- Необходимо поддерживать надлежащее количество воды, уровень которой всегда должен быть ниже паровой корзины. Превышение этого уровня (максимальный 2,5 л) может привести к вытеканию жидкости в процессе использования. Отметка 2 стакана внутри чаши соответствует примерно 1 литру воды.
- Приблизительное время приготовления в режиме пароварки составляет 1 ч 30 мин для 2 л воды и 45 мин для 1 л воды.
- Поместите паровую корзину на чашу (Рис. 4).
- Положите ингредиенты в корзину.

ФУНКЦИЯ «ТУШЕНИЕ»

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы выбрать функцию «Тушение». На экране появится время приготовления по умолчанию, индикатор кнопки «Старт» начнет мигать красным. Затем нажимайте кнопку «<» или «>», чтобы выбрать тип продукта: Овощи, Рыба, Птица или Мясо.

- Нажмите кнопку «Температура/Время приготовления», чтобы активировать функцию настройки времени, затем нажимайте кнопки «<» и «>», чтобы изменять значение времени приготовления. Снова нажмите кнопку «Температура/Время приготовления», чтобы при помощи кнопок «<» и «>» изменить температуру приготовления пищи.
- Нажмите кнопку «Старт». Мультиварка перейдет в режим приготовления «Тушение», индикатор кнопки «Старт» начнет светиться и на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- После окончания приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим подогрева. индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева.

ФУНКЦИЯ «ЖАРКА»

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы выбрать функцию «Жарка». На экране появится время приготовления по умолчанию, индикатор кнопки «Старт» начнет мигать красным. Затем нажимайте кнопку «<» или «>», чтобы выбрать тип продукта: Овощи, Рыба, Птица или Мясо.
- Нажмите кнопку «Температура/Время приготовления», чтобы активировать функцию настройки времени, затем нажимайте кнопки «<» и «>», чтобы изменять значение времени приготовления. Снова нажмите кнопку «Температура/Время приготовления», чтобы при помощи кнопок «<» и «>» изменить температуру приготовления пищи.
- Нажмите кнопку «Старт». Мультиварка перейдет в режим приготовления «Жарка», индикатор кнопки «Старт» начнет светиться и на экране отобразится оставшееся время приготовления. Мультиварка издаст звуковой сигнал после того, как будет достигнута выбранная температура.
- После окончания приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим подогрева. индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева.

Примечание. При приготовлении пищи в данном режиме в мультиварке всегда должны быть продукты и масло. Если в мультиварке находится только масло, это может привести к возникновению неисправностей и риску перегрева прибора.

ФУНКЦИЯ «ДЕТСКОЕ МЕНЮ»

- Данная функция предназначена для приготовления детского питания с использованием небольшого количества воды для того, чтобы пища была оптимальной консистенции для ребенка.
- Нажмите кнопку «Меню», чтобы выбрать функцию «Детское меню». На экране появится время приготовления по умолчанию, индикатор кнопки «Старт» начнет мигать красным.
- Нажмите кнопку «Температура/Время приготовления», чтобы активировать функцию настройки времени, затем нажимайте кнопки «<» и «>», чтобы изменять значение времени приготовления.
- Нажмите кнопку «Старт». Мультиварка перейдет в режим приготовления «Детское меню», индикатор кнопки «Старт» начнет светиться и на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- После окончания приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим подогрева. индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева.
- Из соображений обеспечения безопасности приготовленной пищи, тепло может поддерживаться всего 1 час.

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

ФУНКЦИЯ «КАША/ОВСЯНКА»

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы выбрать функцию «Каша». На экране появится время приготовления по умолчанию, индикатор кнопки «Старт» начнет мигать красным.
- На светодиодном дисплее появится значок «P1», указывающий на выбранную функцию.
- Нажимайте кнопки «<» и «>», чтобы сменить тип функции на «P2» для активации функции «Овсянка».

ФУНКЦИЯ «P1 — КАША»

- Нажмите кнопку «Температура/Время приготовления», чтобы активировать функцию настройки времени, затем нажимайте кнопки «<» и «>», чтобы изменять значение времени приготовления.
- Нажмите кнопку «Старт». Мультиварка перейдет в режим приготовления «Каша», индикатор кнопки «Старт» начнет светиться и на экране отобразится оставшееся время приготовления.

- После окончания приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим подогрева. индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева.

ФУНКЦИЯ «P2 — ОВСЯНКА»

- Нажмите кнопку «Температура/Время приготовления», чтобы активировать функцию настройки времени, затем нажимайте кнопки «<» и «>», чтобы изменять значение времени приготовления.
- Нажмите кнопку «Старт». Мультиварка перешла в режим приготовления «Каша», индикатор кнопки «Старт» начнет светиться и на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- После окончания приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим подогрева. индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева.

ФУНКЦИЯ «ЙОГУРТ/ТВОРОГ»

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы выбрать функцию «Йогурт». На экране появится время приготовления по умолчанию, индикатор кнопки «Старт» начнет мигать красным.
- На светодиодном дисплее появится значок «P1», указывающий на выбранную функцию.
- Нажимайте кнопки «<» и «>», чтобы сменить тип функции на «P2» для активации функции «Творог».

ФУНКЦИЯ «P1 — ЙОГУРТ»

- Нажмите кнопку «Температура/Время приготовления», чтобы активировать функцию настройки времени, затем нажимайте кнопки «<» и «>», чтобы изменять значение времени приготовления.
- Нажмите кнопку «Старт». Мультиварка перейдет в режим приготовления «Йогурт», индикатор кнопки «Старт» начнет светиться и на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- После завершения процесса приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала.

После приготовления с использованием данной функции режим подогрева не активизируется.

Данная функция используется для приготовления йогуртов в огнеупорных стеклянных контейнерах.

ВЫБОР ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ЙОГУРТА

Какое молоко следует использовать?

Все наши рецепты (за исключением отдельно обозначенных случаев) готовятся с применением коровьего молока. Вы можете использовать растительное молоко, например соевое, а также овечье или козье, но в этом случае плотность йогурта будет меняться в зависимости от используемого молока. Непастеризованное молоко или молоко с длительным сроком хранения, а также все вышеописанные виды молока, подходят для использования в данном приборе:

- **Стерилизованное молоко с длительным сроком хранения:** При употреблении ультрапастеризованного молока йогурт будет более плотным. При использовании обезжиренного молока йогурт будет менее плотным. Однако, Вы можете использовать обезжиренное молоко и добавить один или два стаканчика сухого молока.
- **Пастеризованное молоко:** при использовании этого молока йогурт получается более сливочным, с небольшой пленкой сверху.
- **Непастеризованное молоко (фермерское молоко):** его следует прокипятить продолжительное время. После кипячения молоко необходимо охладить, прежде чем использовать его в приборе. Не рекомендуется производить культивирование, используя йогурт, приготовленный на непастеризованном молоке.
- **Сухое молоко:** при использовании сухого молока получится очень сливочный йогурт. Следуйте инструкциям, приведенным на упаковке производителя.

Выбирайте цельное, лучше ультрапастеризованное молоко с длительным сроком хранения.

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

Ферменты

для йогурта

Йогурт в мультиварки можно приготовить на основе:

- Одного купленного в магазине **натурального йогурта** с как можно более длительным сроком хранения; с более активным ферментом йогурт получится более густым.
- **Закваски для йогурта.** В этом случае соблюдайте указанное в инструкциях к ферменту время активации. Вы можете найти эти ферменты в супермаркетах, аптеках и в определенных магазинах здорового питания.

- Одного из Ваших **недавно приготовленных йогуртов** – он должен быть натуральным и приготовленным недавно. Это называется культивирование. После пяти операций культивирования использованный йогурт теряет активные ферменты и, следовательно, его структура может стать менее плотной. Затем необходимо будет начать процесс заново, используя купленный в магазине йогурт или закваску.

Если Вы прокипятите молоко, прежде чем добавить фермент, подождите, пока оно остынет до комнатной температуры.

Слишком высокая температура может разрушить свойства фермента.

Время ферментации

- Для йогурта необходимо от 6 до 12 часов ферментации, в зависимости от базовых ингредиентов ингредиентов и желаемого результата. После завершения приготовления йогурта его необходимо поместить в холодильник минимум на 4 часа. Он может храниться в холодильнике максимум 7 дней.



ФУНКЦИЯ «P1 — ТВОРОГ»

При приготовлении творога в качестве основы желательно выбирать кефир, но можно также использовать молоко.

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы выбрать функцию «Творог». На экране появится время приготовления по умолчанию, индикатор кнопки «Старт» начнет мигать красным.
- Нажмите кнопку «Температура/Время приготовления», чтобы активировать функцию настройки времени, затем нажимайте кнопки «<» и «>», чтобы изменять значение времени приготовления.
- Нажмите кнопку «Старт». Мультиварка перейдет в режим приготовления «Творог», индикатор кнопки «Старт» начнет светиться и на экране отобразится оставшееся время приготовления.

ФОНДЮ

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы выбрать функцию «Фондю». На экране появится время приготовления по умолчанию, индикатор кнопки «Старт» начнет мигать красным.
- На светодиодном дисплее появится значок «P1», указывающий на выбранную функцию.
- Нажимайте кнопки «<» и «>», чтобы сменить тип функции на «P2» или «P3».
- Функция P1 — азиатское фондю (кипячение воды).
- Функция P2 — сырное фондю.
- Функция P3 — шоколадное фондю.

ФУНКЦИЯ «P1 — АЗИАТСКОЕ ФОНДЮ»

Температура чаши настраивается до 100°C.

- Нажмите кнопку «Температура/Время приготовления», чтобы активировать функцию настройки времени, затем нажимайте кнопки «<» и «>», чтобы изменять значение времени приготовления.

ФУНКЦИЯ «P2 — СЫРНОЕ ФОНДЮ»

Температура чаши настраивается до 90°C в процессе приготовления в течение соответствующего времени.

- Нажмите кнопку «Температура/Время приготовления», чтобы активировать функцию настройки времени, затем нажимайте кнопки «<» и «>», чтобы изменять значение времени приготовления.
- Во время повышения температуры смешайте сыр с вином, чтобы сделать фондю однородным.
- После завершения приготовления мультиварка издаст 3 коротких звуковых сигнала и перейдет в режим подогрева для сырного фондю.

ФУНКЦИЯ «P3 — ШОКОЛАДНОЕ ФОНДЮ»

Температура чаши настраивается до 55°C в процессе приготовления в течение соответствующего времени, чтобы шоколад расплавился.

- Нажмите кнопку «Температура/Время приготовления», чтобы активировать функцию настройки времени, затем нажимайте кнопки «<» и «>», чтобы изменять значение времени приготовления.
- Во время приготовления смешивайте шоколад с кремом или молоком, чтобы сделать фондю однородным.
- После завершения времени приготовления мультиварка перейдет в режим подогрева для шоколадного фондю.

ФУНКЦИЯ «ДЕСЕРТ»

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы выбрать функцию «Десерт». На экране появится время приготовления по умолчанию, индикатор кнопки «Старт» начнет мигать красным.
- Нажмите кнопку «Температура/Время приготовления», чтобы активировать функцию настройки времени, затем нажимайте кнопки «<» и «>», чтобы изменять значение времени приготовления. Снова нажмите кнопку «Температура/Время приготовления», чтобы при помощи кнопок «<» и «>» изменить температуру приготовления пищи.
- Нажмите кнопку «Старт». Мультиварка перейдет в режим приготовления «Десерт», индикатор кнопки «Старт» начнет светиться и на экране отобразится оставшееся время приготовления.

ФУНКЦИЯ «РИС/КРУПЫ»

- Насыпьте необходимое количество риса в чашу, используя прилагаемый мерный стакан (Рис. 8). Затем залейте холодной водой до соответствующей отметки шкалы на чаше мультиварки (Рис. 9).
- Закройте крышку.

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

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы выбрать функцию «Рис/Крупы». На дисплее отобразится « », индикатор кнопки «Старт» начнет мигать. Затем нажмите кнопку «Старт». Мультиварка перейдет в режим приготовления «Рис/Крупы», индикатор кнопки «Старт» начнет светиться, а экран начнет мигать.
- После окончания приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим подогрева. индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева.

ФУНКЦИЯ «ПЛОВ/РИЗОТТО»

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы выбрать функцию «Плов/Ризотто». На дисплее отобразится « », индикатор кнопки «Старт» начнет мигать. Затем нажмите кнопку «Старт». Мультиварка перейдет в режим приготовления «Плов/Ризотто», индикатор кнопки «Старт» начнет светиться, а экран начнет мигать по периметру.

- После окончания приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим подогрева. индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РИСА (для функций «Рис/Крупы» и «Плов/Ризотто»)

- Перед приготовлением отмерьте количество риса мерной чашкой и промойте его (за исключением риса для ризотто).
- Положите промытый рис в устройство и равномерно распределите его по всей поверхности дна чаши. Наполните миску водой до соответствующего уровня (деления шкалы в чаше).
- Когда рис будет готов, включится индикатор подогрева. Перемешайте рис и оставьте его в мультиварке еще на несколько минут, чтобы получить идеальный рассыпчатый рис.

Рекомендации по приготовлению риса приведены в таблице ниже.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЕЛОГО РИСА — 10 ЧАШЕК			
Мерные чашки	Вес риса	Уровень воды в миске (+ рис)	Кол-во порций
2	300 гр	отметка «2 чашки»	3-4 порции
4	600 гр	отметка «4 чашки»	5-6 порций
6	900 гр	отметка «6 чашек»	8-10 порций
8	1200 гр	отметка «8 чашек»	13-14 порций
10	1500 гр	отметка «10 чашек»	16-18 порций

Время и температура для приготовления риса выставляются автоматически.

Помните, что процесс состоит из 7 шагов:

Разогрев => Впитывание воды => Быстрое повышение температуры
=> Варка => Выпаривание воды => Тушение риса => Подогрев.

Время приготовления зависит от количества и типа риса.

ФУНКЦИЯ «ПАСТА/БОБОВЫЕ»

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы выбрать функцию «Паста/Бобовые». На экране появится время приготовления по умолчанию, индикатор кнопки «Старт» начнет мигать красным.

- На светодиодном дисплее появится значок «P1», указывающий на выбранную функцию.
- Нажимайте кнопки «<» и «>», чтобы сменить тип функции на «P2».
- Функция P1 — Паста.
- Функция P2 — Бобовые.

ФУНКЦИЯ «P1 — ПАСТА»

Во время приготовления макарон крышка должна быть открыта.

- Для приготовления пасты важно дождаться, пока вода достигнет нужной температуры, прежде чем добавлять макаронные изделия.
- Нажмите кнопку «Меню», чтобы выбрать функцию «Паста». На экране появится время приготовления по умолчанию, индикатор кнопки «Старт» начнет мигать красным.
- Нажмите кнопку «Температура/Время приготовления», чтобы активировать функцию настройки времени, затем нажимайте кнопки «<» и «>», чтобы изменять значение времени приготовления.
- Нажмите кнопку «Старт». Мультиварка перейдет в режим приготовления «Паста», индикатор кнопки «Старт» начнет светиться и на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- Мультиварка издаст звуковой сигнал, когда температура воды достигнет нужного значения. Добавьте в воду макароны и снова нажмите кнопку «Старт», чтобы запустить таймер. Если не нажать кнопку «Старт», отсчет времени приготовления не начнется, а мультиварка будет поддерживать нужную температуру воды.
- После завершения процесса приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала.

Примечание. После приготовления с использованием данной функции режим подогрева не активизируется.

ФУНКЦИЯ «P2 — БОБОВЫЕ»

- Нажмите кнопку «Температура/Время приготовления», чтобы активировать функцию настройки времени, затем нажимайте кнопки «<» и «>», чтобы изменять значение времени приготовления.
- Нажмите кнопку «Старт». Мультиварка перейдет в режим приготовления «Бобовые», индикатор кнопки «Старт» начнет светиться и на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- После окончания приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим подогрева. индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева.

ФУНКЦИЯ «ТЕСТО»

Данная функция предназначена для поднятия теста при 40°C после ручного замешивания и перед запеканием.

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы выбрать функцию «Тесто». На экране появится время приготовления по умолчанию, индикатор кнопки «Старт» начнет мигать красным.
- Нажмите кнопку «Температура/Время приготовления», чтобы активировать функцию настройки времени, затем нажимайте кнопки «<» и «>», чтобы изменять значение времени приготовления.
- Нажмите кнопку «Старт». Мультиварка перейдет в режим приготовления «Тесто», индикатор кнопки «Старт» начнет светиться и на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- Рекомендации по расстойке теста (Тесто)
 - Поместите тесто в чашу, закройте крышку и выберите функцию «Тесто»
 - После того, как тесто поднимется, можно использовать функцию «Запекание» при 160°C на 20-23 минуты. Затем переверните его на другую сторону и готовьте еще 23 минуты (в зависимости от количества ингредиентов).

ФУНКЦИЯ «РАЗОГРЕВ»

Данная функция предназначена только для разогревания уже готовой пищи.

- Нажмите кнопку «Меню», чтобы выбрать функцию «Разогрев». На экране появится время приготовления по умолчанию, индикатор кнопки «Старт» начнет мигать красным.
- Нажмите кнопку «Температура/Время приготовления», чтобы активировать функцию настройки времени, затем нажимайте кнопки «<» и «>», чтобы изменять значение времени приготовления.
- Нажмите кнопку «Старт». Мультиварка перейдет в режим приготовления «Разогрев», индикатор кнопки «Старт» начнет светиться и на экране отобразится оставшееся время разогрева.
- После окончания приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим подогрева. индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева.

ВНИМАНИЕ!

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

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

Не разогревайте долго хранящуюся холодную пищу, чтобы избежать появления неприятного запаха.

ФУНКЦИЯ «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»

Данная кнопка управляет двумя различными функциями: Подогрев и Отмена.

1. ФУНКЦИЯ «ПОДОГРЕВ»

1.1 Ручное включение функции подогрева.

Нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», чтобы включить функцию ручную, индикатор «Подогрев/Отмена» начнет светиться и мультиварка перейдет в режим подогрева.

1.2 Автоматическое включение функции подогрева.

Мультиварка автоматически переходит в режим подогрева после окончания процесса приготовления (функция недоступна для некоторых программ приготовления). Устройство издает три коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим подогрева. Индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева.

Если необходимо заранее отменить функцию автоматического подогрева до начала процесса приготовления, нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев» в течение 5 секунд перед запуском процесса приготовления.

Если необходимо снова активировать функцию автоматического подогрева, снова нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев» в течение 5 секунд.

2. ФУНКЦИЯ «ОТМЕНА»

Нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», чтобы отменить все установленные параметры и перевести устройство в режим ожидания. Для избежания изменения вкусовых свойств продуктов, пожалуйста, ограничьте время поддержания тепла в течение 12 часов.

ФУНКЦИЯ «РУЧНОЙ РЕЖИМ»

- Функция «Ручной режим» предназначена для сохранения любимых рецептов.
- Можно выбрать функцию **Ручной режим 1, Ручной режим 2** или комбинацию **Ручной режим 1 и Ручной режим 2**.
- В режиме ожидания выберите нужную функцию режима «Ручной режим». Мультиварка активирует режим «Ручной режим», на экране отобразится время приготовления по умолчанию, а индикатор «Старт» начнет мигать.
- 2 возможности настроек для режима «Ручной режим»: если вы хотите установить фиксированную температуру и время для вашей программы, нажмите кнопку «Температура/Время», чтобы изменить настройки.
- Если вы хотите использовать автоматические программы мультиварки в качестве основы для создания своей программы, нажмите кнопку «Меню» и выберите желаемую программу приготовления. После выбора программы можно изменить ее настройки при помощи кнопки «Температура/Время».
- После окончания приготовления устройство издаст три коротких звуковых сигнала, затем мультиварка перейдет в режим подогрева. индикатор функции «Подогрев» начнет светиться, а на экране начнется отсчет времени подогрева.

Примечание.

Некоторые программы приготовления являются полностью автоматическими, поэтому температура и/или время приготовления не могут быть отрегулированы.

Мультиварка запоминает последнюю температуру и время приготовления в настройках режима «Ручной режим» для следующего использования.

Чтобы сбросить память настроек, нажмите и удерживайте 8 секунд кнопку функции «Ручной режим».

Для безопасности устройства существуют ограничения настройки температуры и времени в режиме «Ручной режим»:
40-100°C, время приготовления от 1 минуты до 9 часов;
105-160°C, время приготовления от 1 минуты до 9 часов.

ФУНКЦИЯ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

- Прежде чем использовать функцию отсрочки старта, выберите программу и время приготовления. Затем нажмите кнопку «Отложенный старт» и установите время задержки.

- **Время задержки соответствует времени окончания процесса приготовления.**
- Время задержки по умолчанию изменяется в зависимости от выбранного времени приготовления. Диапазон времени задержки составляет от 1 до 24 часов.
- Каждое нажатие кнопок «<» и «>» увеличивает или уменьшает время отсрочки старта.
- После установки времени задержки нажмите кнопку «Старт», чтобы перейти в режим приготовления. Индикатор «Старт» будет светиться, а на экране будет отображаться выбранное время.

ФУНКЦИЯ ИЗМЕНЕНИЯ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Прежде чем использовать функцию изменения времени, выберите программу и время приготовления. Затем нажмите кнопку «Температура/Время» и установите время приготовления. Каждое нажатие кнопок «<» и «>» увеличивает или уменьшает время приготовления.
- После установки времени приготовления нажмите кнопку «Старт», чтобы перейти в режим приготовления. Индикатор «Старт» будет светиться.
- Время приготовления после запуска отсрочки старта можно увидеть, если нажать кнопку «Температура/Время приготовления».
- **Время приготовления можно изменять в процессе приготовления при помощи кнопки «Температура/Время приготовления».** После выбора времени приготовления и бездействия в течение 5 секунд мультиварка сохранит новые настройки приготовления пищи.

ФУНКЦИЯ ИЗМЕНЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Прежде чем использовать функцию температуры, выберите программу и время приготовления. Затем нажмите кнопку «Температура/Время» и установите температуру. Время температура приготовления по умолчанию изменяется в зависимости от выбранной программы приготовления. Каждое нажатие кнопок «<» и «>» увеличивает или уменьшает температуру.
- После установки температуры нажмите кнопку «Старт», чтобы перейти в режим приготовления. Индикатор «Старт» будет светиться.
- **Температуру можно изменять в процессе приготовления при помощи кнопки «Температура/Время приготовления».** После выбора температуры приготовления и бездействия в течение 5 секунд мультиварка сохранит новые настройки приготовления пищи.

ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Откройте крышку (Рис. 1).
- Используйте прихватки при работе с чашей мультиварки и паровой корзиной (Рис. 11).
- Выложите пищу, используя прилагаемую к устройству ложку, и закройте крышку.
- Максимальное время функции подогрева — 24 часа.
- Чтобы отключить функцию подогрева, нажмите кнопку «Подогрев/Отмена».
- Отключите устройство от сети.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Устройство имеет функцию памяти. В случае перебоев с питанием мультиварка запомнит параметры приготовления и продолжит процесс приготовления пищи, если питание будет восстановлено в течение 2 секунд. Если питание будет отключено более чем на 2 секунды, мультиварка прекратит процесс приготовления и вернется в состояние ожидания.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

- Перед обслуживанием и очисткой отключите устройство от сети и дайте ему полностью остыть.
- Настоятельно рекомендуется очищать прибор губкой после каждого использования (Рис. 12).
- Чашу, внутреннюю крышку, мерный стакан и рисовую и суповую ложки можно мыть в посудомоечной машине (Рис. 13).

Чаша, паровая корзина

- Не рекомендуется использовать чистящие порошки и металлические губки.
- Если еда прилипла ко дну, налейте воду в чашу и замочите ее на некоторое время перед чисткой.
- Дайте чаше высохнуть.

Уход за чашей

- Рекомендуется не нарезать продукты внутри чаши, чтобы не повредить ее.
- Ставьте чашу обратно в мультиварку.
- Чтобы не повредить поверхность чаши, используйте прилагаемые или деревянные лопатки вместо металлических (Рис. 14).
- Чтобы избежать коррозии, не наливайте уксус в чашу.

- Цвет поверхности чаши может измениться после первого или длительного использования. Данные изменения цвета происходят из-за воздействия пара и воды, не оказывают влияния на рабочие характеристики устройства и не опасны для здоровья. Дальнейшее использование устройства абсолютно безопасно.

Очистка клапана микро-давления

- Перед чисткой извлеките клапан из крышки (Рис. 15) и откройте его, повернув в направлении «Открыть» (Рис. 16а и 16b). После очистки вытрите его насухо, совместите две части и поверните клапан в направлении «Закрыть», а затем вставьте его обратно в крышку мультиварки (Рис. 17а и 17b).

Чистка и обслуживание других частей устройства

- Очистите корпус мультиварки (Рис. 18), внутреннюю сторону крышки и кабель влажной тканью и вытрите насухо. Не используйте абразивные чистящие средства.
- Не используйте воду для очистки корпуса устройства изнутри, в противном случае это может привести к повреждению термодатчика.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТРАНЕНИЮ ТЕХНИЧЕСКИХ НЕПОЛАДOK

Описание неисправности	Причины	Решения
Ни один индикатор не светится и устройство не нагревает пищу.	Устройство не подключено.	Проверьте, подключен ли кабель питания к устройству и к источнику электросети.
Ни один индикатор не светится, но устройство нагревает пищу.	Проблема с контактами ламп индикаторов или лампа индикатора неисправна.	Сдайте устройство в ремонт в авторизованный сервисный центр.

Описание неисправности	Причины	Решения
В процессе использования выделяется пар.	Крышка плохо закрыта.	Откройте крышку и закройте ее снова.
	Клапан давления плохо закреплен.	Остановите процесс приготовления пищи (отключите устройство от сети) и проверьте клапан давления.
	Крышка или клапан давления повреждены.	Сдайте устройство в ремонт в авторизованный сервисный центр.
Рис не доварен или переварен.	Слишком много или слишком мало воды относительно количества риса.	Уточните количество воды в таблице.
Рис не доварен или переварен.	Недостаточно проварен.	Сдайте устройство в ремонт в авторизованный сервисный центр.
Автоматический подогрев не активируется (устройство продолжает процесс приготовления или не нагревается).	Функция подогрева была отменена пользователями во время настройки. См. раздел о функции «Подогрев».	
E0	Цепь верхнего датчика разомкнута или произошло короткое замыкание.	

Описание неисправности	Причины	Решения
E1	Цепь нижнего датчика разомкнута или произошло короткое замыкание.	Остановите устройство и перезапустите программу приготовления. Если проблема не устранена, сдайте устройство в ремонт в авторизованный сервисный центр.
E3	Зафиксирована высокая температура (недостаточно пищи или жидкости в миске).	Отключите устройство на несколько секунд и перезапустите программу приготовления. Если проблема не устранена, сдайте устройство в ремонт в авторизованный сервисный центр.

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

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

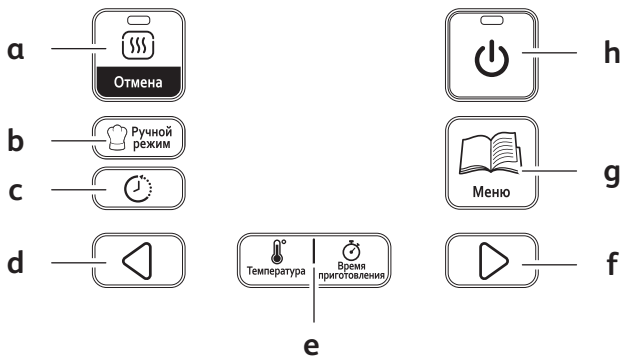


Защищайте окружающую среду

- ① Прибор содержит материалы, пригодные для переработки и вторичного использования.
- ➡ Сдайте его в ближайший пункт сбора отходов.

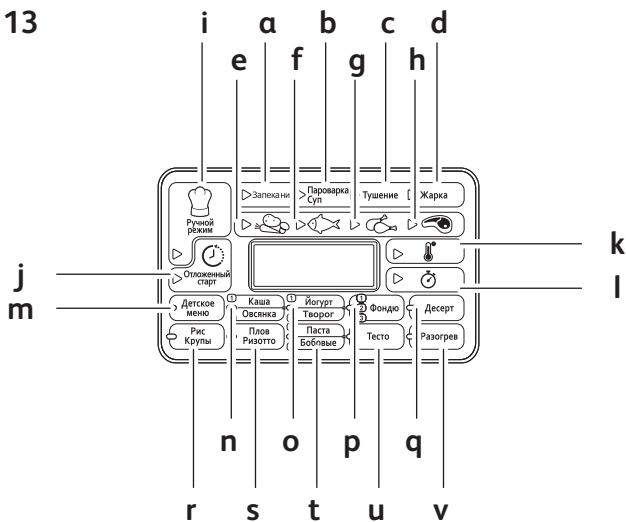
КНОПКИ ПАНЕЛИ КЕРУВАННЯ

12



ІНДИКАТОРИ ФУНКЦІЙ

13



- 1** Паровий кошик
- 2** Поділки на шкалі для води та рису
- 3** Знімна чаша з нержавіючої сталі
- 4** Мірний стаканчик
- 5** Ложка для рису
- 6** Супова ложка
- 7** Кришка
- 8** Знімна внутрішня кришка
- 9** Мікро-клапан тиску
- 10** Кнопка відкривання кришки
- 11** Ручка
- 12** Панель керування
 - a** Кнопка "Підтримка температури/Скасування"
 - b** Кнопка "Ручний режим"
 - c** Кнопка "Відкладений старт"
 - d** Кнопка "<"
 - e** Кнопка "Температура/Час готування"
 - f** Кнопка ">"
 - g** Кнопка "Меню"
 - h** Кнопка "Старт"
- 13** Функціональні кнопки
 - a** Випічка
 - b** Пароварка/Суп
 - c** Тушкування
 - d** Смаження
 - e** Овочі
 - f** Риба
 - g** Домашня птиця
 - h** М'ясо
 - i** Ручний режим
 - j** Відкладений старт
 - k** Температура
 - l** Час
 - m** Дитяче меню
 - n** Каша/Вівсяна каша
 - o** Йогурт/Сир
 - p** Фондю
 - q** Десерт
 - r** Рис/Крупи
 - s** Плов/Різотто
 - t** Паста/Бобові
 - u** Тісто
 - v** Підігрів
- 14** Корпус
- 15** Шнур живлення

Розпакування приладу

- Дістаньте прилад з упаковки та розпакуйте всі аксесуари та друковані документи.
- Відкрийте кришку за допомогою спеціальної кнопки (зоб. 1).

Прочитайте інструкції та строго дотримуйтесь їх при роботі з приладом.

Почистіть прилад

- Вийміть чашу (зоб. 2), внутрішню кришку та клапан тиску (зоб. а і b).
- Помийте чашу, клапан і внутрішню кришку губкою з м'яким засобом.
- Протріть зовнішню поверхню корпусу і кришку вологою тканиною.
- Ретельно висушіть.
- Встановіть всі елементи назад у вихідне положення. Встановіть внутрішню кришку у правильному положенні на верхній кришці приладу. Потім встановіть внутрішню кришку за 2 кріпленнями і притисніть її у напрямку верхньої кришки до фіксації. Вставте знімний шнур живлення в роз'єм на корпусі мультиварки.

ПРИЛАД ТА ЙОГО ФУНКЦІЇ

UK

- Ретельно протріть зовнішню поверхню чаші (особливо знизу). Переконайтесь, що немає сторонніх залишків їжі або рідини в нижній частині чаші та на нагрівальному елементі (зоб. 5).
- Встановіть чашу в прилад і переконайтесь, що вона встановлена правильно (зоб. 6).
- Перевірте, щоб внутрішня кришка знаходилась у правильному положенні.
- Закрийте кришку до клацання.
- Вставте шнур живлення в роз'єм на корпусі мультиварки, а потім - вилку у розетку. Пролунає довгий звук "біп", на мить загоряться всі індикатори на панелі керування. Потім на дисплеї відобразиться «--->», індикатори згаснуть. Прилад знаходиться у режимі очікування, ви можете вибрати будь-які функції меню.
- Ніколи не торкайтеся нагрівального елемента, коли прилад підключений до розетки або після приготування їжі. Не переносьте прилад під час готування або відразу після нього.
- Пристрій призначений тільки для використання у приміщеннях.

Ніколи не кладіть руку на отвір для виходу пари під час готування, оскільки існує небезпека отримання опіку (зоб. 10).

Після старту готування, якщо ви бажаєте змінити помилково встановлену програму приготування, натисніть кнопку "Підтримка температури/Скасування" та повторно виберіть бажану функцію.

Використовуйте тільки внутрішню чашу, що постачається з приладом.

Не лийте воду або не засипайте інгредієнти в прилад без чаші всередині.

Максимальна кількість води та інгредієнтів не повинна перевищувати максимальну позначку всередині чаші (зоб. 7).

ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ ГОТУВАННЯ

Програми	Автоматично	Вручну	Тип продукту	Час за замовчуванням	Час готування		Відкладений старт	Температура (°C)			Положення кришки		Підтримка температури
					Діапазон	Крок (хв.)		За замовчуванням	Діапазон	Закрито	Відкрито		
Випічка	4	4	Овочі	25 хв.	5 - 120 хв.	5	Час готування - 24 год.	140°C	100/120/140/160°C	*		*	
			Риба	20 хв.	5 - 120 хв.			160°C					
			Домашня птиця	40 хв.	5 - 120 хв.			160°C					
			М'ясо	50 хв.	5 - 180 хв.			160°C					
			Овочі	40 хв.	5 - 180 хв.			160°C					
Пароварка/Суп	4		Риба	45 хв.	5 - 180 хв.	5	Час готування - 24 год.	100°C	-	*		*	
			Домашня птиця	50 хв.	5 - 180 хв.								
			М'ясо	60 хв.	5 - 180 хв.								
			Овочі	20 хв. - 9 год.	20 хв. - 9 год.								
			Риба	25 хв.	20 хв. - 9 год.								
Тушування	4	2	Домашня птиця	1 год. 30 хв.	20 хв. - 9 год.	5	Час готування - 24 год.	100°C	90/100°C	*		*	
			М'ясо	2 год.	20 хв. - 9 год.								
			Овочі	12 хв.									
			Риба	10 хв.									
			Домашня птиця	15 хв.	5 - 90 хв.			160°C					
Смаження	4	6	М'ясо	20 хв.		1	-		100/110/120/130/140/150/160°C	*		*	
			Овочі	12 хв.									
			Риба	10 хв.									
			Домашня птиця	15 хв.									
			М'ясо	45 хв.	5 - 120 хв.			100°C					
Дитнє меню	1		-	45 хв.	5 - 120 хв.	5	Час готування - 24 год.	100°C	-	*		1 год макс.	
			P1 - Молоко	25 хв.	5 - 120 хв.	1	Час готування - 24 год.	100°C	-	*			
			P2 - Віснена каша	15 хв.	5 - 120 хв.	1	Час готування - 24 год.	100°C	-	*			
			P1 - Йогурт	8 год.	1 год. - 24 год.	30	-	38°C	-	*			
			P2 - Сир	40 хв.	30 - 120 хв.	5	-	80°C	-	*			
Фондю	3		P1 - Китайське	40 хв.	10 - 120 хв.	5	-	100°C	100°C	*	*	*	
			P2 - Сирне	20 хв.	10 - 120 хв.	5	-	Автоматично	100°C	*	*	*	
			P3 - Шоколадне	30 хв.	10 - 60 хв.	5	-	Автоматично	55°C	*	*	*	
			-	45 хв.	5 - 240 хв.	5	Час готування - 24 год.	140°C	100/110/120/130/140/150/160°C	*	*	*	
			-	-	-	5	Час готування - 24 год.	Автоматично	-	*	*	*	
Десерт	1	7	-	-	-	-	Час готування - 24 год.	Автоматично	-	*	*	*	
			-	-	-	-	Час готування - 24 год.	100°C	-	*	*	*	
			P1 - Паста	8	3 - 60 хв.	1	Час готування - 24 год.	100°C	80/100°C	*	*	*	
			P2 - Бобові	60 хв.	3 - 120 хв.	5	Час готування - 24 год.	100°C	38°C/30°C	*	*	*	
			Піграв	20 хв.	10 - 60 хв.	5	-	38°C	40/80.../160°C	*	*	*	
Тесто	2	3	-	30 хв.	5 хв. - 9 год.	5	-	100°C	-	*	*	*	
			-	30 хв.	1 хв. - 9 год.	1	Час готування - 24 год.	75°C	-	*	*	*	
			-	-	-	-	Час готування - 24 год.	-	-	*	*	*	
			-	-	-	-	Час готування - 24 год.	-	-	*	*	*	
			-	-	-	-	Час готування - 24 год.	-	-	*	*	*	
Ручний режим	30	25	-	-	-	-	Час готування - 24 год.	-	-	*	*	*	
			-	-	-	-	Час готування - 24 год.	-	-	*	*	*	
Підтримка температури	30	25	Усього										
Програми	30	25	Усього										

Програма підтримки температури доступна у Ручному режимі тільки, якщо базова програма, що використовується, підтримує цей режим. Наприклад, якщо у Ручному режимі вибрана програма приготування йогурту, то після приготування підтримка температури не буде активована.

КНОПКА МЕНЮ

- У режимі очікування натисніть кнопку "Меню" для перемикання між наступними функціями: Випічка -> Пароварка/Суп -> Тушкування -> Смаження -> Дитяче меню -> Каша/Вівсяна каша -> Йогурт/Сир -> Фондю --> Десерт -> Рис/Крупи -> Плов/Різотто -> Паста/Бобові -> Тісто -> Підігрів -> Підтримка температури.
- Дисплей буде відображати час готування, встановлений за замовчуванням для кожної функції (за винятком Рис/Крупи, Плов/Різотто). Індикатор кнопки "Старт" почне мерехтіти, загориться індикатор обраної раніше функції.

Примітка:

Якщо потрібно, ви можете вимкнути звуковий сигнал "біп". Для цього натискайте та утримуйте кнопку "Меню" протягом 5 секунд. Якщо ви бажаєте активувати звуковий сигнал, знову натисніть на кнопку "Меню".

ФУНКЦІЯ "ВИПІЧКА"

- Додайте в чашу невелику кількість олії або води, потім додайте продукти.
- Натисніть кнопку "Меню", щоб вибрати функцію "Випічка". На дисплеї відобразиться час готування, встановлений за замовчуванням, індикатор кнопки "Старт" буде мерехтіти червоним. Потім натисніть кнопку "<" або ">", щоб вибрати тип продукту: овочі, риба, домашня птиця або м'ясо.
- Натисніть кнопку "Температура/Час готування" для активації функції налаштування часу, а потім натисніть кнопку "<" та ">", щоб змінити час готування. Знову натисніть кнопку "Температура/Час готування", щоб змінити температуру за допомогою кнопок "<" і ">".
- Натисніть кнопку "Старт". Мультиварка перейде в режим готування "Випічка", загориться індикатор кнопки "Старт", а на дисплеї буде відображатися час, що залишився до кінця приготування. Коли буде досягнута вибрана температура, пролунає звуковий сигнал.
- Наприкінці приготування три рази пролунає сигнал "біп", мультиварка перейде у режим підтримки температури і загориться індикатор функції "Підтримка температури". На дисплеї почнеться відрахування часу підтримки температури.

ФУНКЦІЯ "ПАРОВАРКА/СУП"

- Натисніть кнопку "Меню", щоб вибрати функцію "Пароварка/суп". На дисплеї відобразиться час готування, встановлений за замовчуванням, індикатор кнопки "Старт" буде мерехтіти червоним. Потім натисніть кнопку "<" або ">", щоб вибрати тип продукту: овочі, риба, домашня птиця або м'ясо.
- Натисніть кнопку "Температура/Час готування" для активації функції налаштування часу, а потім натисніть кнопку "<" та ">", щоб змінити час готування.
- Натисніть кнопку "Старт". Мультиварка перейде в режим готування "Пароварка/суп", загориться індикатор кнопки "Старт", а на дисплеї буде відображатися час, що залишився до кінця приготування.
- Наприкінці приготування три рази пролунає сигнал "біп", мультиварка перейде у режим підтримки температури і загориться індикатор функції "Підтримка температури". На дисплеї почнеться відраховування часу підтримки температури.

Рекомендації щодо готування на пару

- Кількість води має бути доречною і завжди нижче рівня парового кошика. При перевищенні цього рівня (макс. 2,5 л) під час готування вода може перелитися через край. Для інформації: позначка 2 чашки в чаші відповідають приблизно 1 літру води.
- Приблизний час готування на пару 1 година 30 хвилин для 2 літрів води і 45 хвилин для 1 літра води.
- Встановіть в чашу паровий кошик (зоб. 4).
- Додайте у кошик інгредієнти.

ФУНКЦІЯ "ТУШКУВАННЯ"

- Натисніть кнопку "Меню", щоб вибрати функцію "Тушкування". На дисплеї відобразиться час готування, встановлений за замовчуванням, індикатор кнопки "Старт" буде мерехтіти червоним. Потім натисніть кнопку "<" або ">", щоб вибрати тип продукту: овочі, риба, домашня птиця або м'ясо.
- Натисніть кнопку "Температура/Час готування" для активації функції налаштування часу, а потім натисніть кнопку "<" та ">", щоб змінити час готування. Знову натисніть кнопку "Температура/Час готування", щоб змінити температуру за допомогою кнопок "<" і ">".
- Натисніть кнопку "Старт". Мультиварка перейде в режим готування "Тушкування", загориться індикатор кнопки "Старт", а на дисплеї буде відображатися час, що залишився до кінця приготування.

- Наприкінці приготування три рази пролунає сигнал "біп", мультиварка перейде у режим підтримки температури і загориться індикатор функції "Підтримка температури". На дисплеї почнеться відрахування часу підтримки температури.

ФУНКЦІЯ "СМАЖЕННЯ"

UK

- Натисніть кнопку "Меню", щоб вибрати функцію "Смаження". На дисплеї відобразиться час готування, встановлений за замовчуванням, індикатор кнопки "Старт" буде мерехтіти червоним. Потім натисніть кнопку "<" або ">", щоб вибрати тип продукту: овочі, риба, домашня птиця або м'ясо.
- Натисніть кнопку "Температура/Час готування" для активації функції налаштування часу, а потім натисніть кнопку "<" та ">", щоб змінити час готування. Знову натисніть кнопку "Температура/Час готування", щоб змінити температуру за допомогою кнопок "<" і ">".
- Натисніть кнопку "Старт". Мультиварка перейде в режим готування "Смаження", загориться індикатор кнопки "Старт", а на дисплеї буде відображатися час, що залишився до кінця приготування. Коли буде досягнута вибрана температура, пролунає відповідний сигнал.
- Наприкінці приготування три рази пролунає сигнал "біп", мультиварка перейде у режим підтримки температури і загориться індикатор функції "Підтримка температури". На дисплеї почнеться відрахування часу підтримки температури.

Примітка: Цю функцію завжди використовуйте з олією та продуктами. Якщо буде тільки одна олія, може призвести до виникнення несправностей і ризику перегріву приладу.

ФУНКЦІЯ "ДИТЯЧЕ МЕНЮ"

- Ця функція призначена для приготування дитячої їжі з невеликою кількістю води, щоб мати відповідну консистенцію для маленьких дітей.
- Натисніть кнопку "Меню", щоб вибрати функцію "Дитяче меню". На дисплеї відобразиться час готування, встановлений за замовчуванням, індикатор кнопки "Старт" буде мерехтіти червоним.
- Натисніть кнопку "Температура/Час готування" для активації функції налаштування часу, а потім натисніть кнопку "<" та ">", щоб змінити час готування.
- Натисніть кнопку "Старт". Мультиварка перейде в режим готування "Дитяче меню", загориться індикатор кнопки "Старт", а на дисплеї буде відображатися час, що залишився до кінця приготування.

- Наприкінці приготування три рази пролунає сигнал "біп", мультиварка перейде у режим підтримки температури і загориться індикатор функції "Підтримка температури". На дисплеї почнеться відрахування часу підтримки температури.
- 3 міркувань безпеки продуктів харчування, підтримка температури доступна тільки протягом 1 години.

Примітка: Після приготування дитячої їжі, вона має бути спожита протягом 1 години.

ФУНКЦІЯ "КАША/ВІВСЯНА КАША"

- Натисніть кнопку "Меню", щоб вибрати функцію "Каша". На дисплеї відобразиться час готування, встановлений за замовчуванням, індикатор кнопки "Старт" буде мерехтіти червоним.
- На РК-дисплеї відобразиться P1, щоб показати вибрану функцію.
- Натисніть кнопку "<" або ">", щоб змінити тип функції на P2 для функції "Вівсяна каша".

ФУНКЦІЯ "КАША" P1

- Натисніть кнопку "Температура/Час готування" для активації функції налаштування часу, а потім натисніть кнопку "<" та ">", щоб змінити час готування.
- Натисніть кнопку "Старт". Мультиварка перейде в режим готування "Каша", загориться індикатор кнопки "Старт", а на дисплеї буде відображатися час, що залишився до кінця приготування.
- Наприкінці приготування три рази пролунає сигнал "біп", мультиварка перейде у режим підтримки температури і загориться індикатор функції "Підтримка температури". На дисплеї почнеться відрахування часу підтримки температури.

ФУНКЦІЯ "ВІВСЯНА КАША" P2

- Натисніть кнопку "Температура/Час готування" для активації функції налаштування часу, а потім натисніть кнопку "<" та ">", щоб змінити час готування.
- Натисніть кнопку "Старт". Мультиварка перейде в режим готування "Каша", загориться індикатор кнопки "Старт", а на дисплеї буде відображатися час, що залишився до кінця приготування.
- Наприкінці приготування три рази пролунає сигнал "біп", мультиварка перейде у режим підтримки температури і загориться індикатор функції "Підтримка температури". На дисплеї почнеться відрахування часу підтримки температури.

ФУНКЦІЯ "ЙОГУРТ/СИР"

- Натисніть кнопку "Меню", щоб вибрати функцію "Йогурт". На дисплеї відобразиться час готування, встановлений за замовчуванням, індикатор кнопки "Старт" буде мерехтіти червоним.
- На РК-дисплеї відобразиться P1, щоб показати вибрану функцію.
- Натисніть кнопку "<" або ">", щоб змінити тип функції на P2 для функції "Сир".

UK

ФУНКЦІЯ "ЙОГУРТ" P1

- Натисніть кнопку "Температура/Час готування" для активації функції налаштування часу, а потім натисніть кнопку "<" та ">", щоб змінити час готування.
- Натисніть кнопку "Старт". Мультиварка перейде в режим готування "Йогурт", загориться індикатор кнопки "Старт", а на дисплеї буде відображатися час, що залишився до кінця приготування.
- Наприкінці приготування три рази пролунає звуковий сигнал "біп".

У цьому режимі функція підтримка температури відсутня.

Для приготування йогурту використовуйте жароміцні скляні форми.

ВИБІР ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ЙОГУРТУ

Молоко

Яке молоко використовувати?

Всі наші рецепти (якщо не передбачено інше) готуються з використанням коров'ячого молока. Можна використовувати рослинне молоко, наприклад, соєве молоко, а також овече або козяче молоко, але в цьому випадку густина йогурту може змінюватися залежно від молока, яке використовувалося. Сире молоко або пастеризоване молоко і всі типи молока, що описані нижче, можуть бути використані у вашому приладі:

- **Стерилізоване молоко тривалого зберігання:** З незбираного молока УВТ виходить більш густий йогурт. При використанні напівзнежиреного молока виходить менш густий йогурт. Тим не менш, ви можете використовувати напівзнежирене молоко і додати одну або дві чашки сухого молока.
- **Пастеризоване молоко:** при використанні цього молока йогурт виходить більш вершковим, з невеликою плівкою зверху.

- **Сире молоко (фермерське молоко):** його необхідно прокип'ятити. Рекомендується також кип'ятити його протягом тривалого часу. Було б небезпечно використовувати це молоко без кип'ятіння. Перед тим як використовувати його у вашому приладі, дайте йому охолонути. Не рекомендується здійснювати культивування, використовуючи йогурт, приготований на сирому молоці.
- **Сухе молоко:** при використанні сухого молока виходить дуже вершковий йогурт. Дотримуйтесь інструкцій на коробці виробника.

Використовуйте незбиране молоко, переважно з тривалим терміном зберігання (молоко УВТ).

Сире (свіже) або пастеризоване молоко треба спочатку прокип'ятити, потім дати охолонути і зібрати всю пінку.

Закваска

Для йогурту

Для заквашування йогурту можна використовувати наступне:

- Куплений в магазині **натуральний йогурт** з найтривалішим терміном зберігання; з більш активним ферментом йогурт вийде більш густим.
- **Суху закваску.** У цьому випадку дотримуйтесь часу активації, що вказана на інструкції до закваски. Таку закваску ви можете купити у супермаркетах, аптеках та деяких магазинах з продажу дієтичних продуктів.
- **Нещодавно приготований йогурт** – він має бути натуральним і свіжим. Цей процес називається культивуванням. Після п'яти культивувань йогурт, що використовується, втрачає активні ферменти, і тому виникає ризик отримання йогурту менш густої консистенції. Потім необхідно буде розпочати процес заново, використовуючи придбаний в магазині йогурт або закваску.

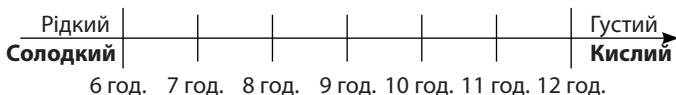
Якщо ви кип'ятили молоко, зачекайте поки воно охолоне до кімнатної температури перед тим, як додати закваску.

Надто висока температура може знищити властивості вашої закваски.

Час ферментації

- Вашому йогурту потрібно 6-12 годин ферментації, залежно від основних інгредієнтів і результату, який ви бажаєте отримати. Після приготування йогурту перед споживанням покладіть його у холодильник принаймні на 4 години. Його можна зберігати у холодильнику не більше 7 днів.

UK



ФУНКЦІЯ "СИР" P2

Ця функція призначена для приготування м'якого сиру. Краще використовувати незбиране молоко і охолоджений м'який сир.

- Натисніть кнопку "Меню", щоб вибрати функцію "Сир". На дисплеї відобразиться час готування, встановлений за замовчуванням, індикатор кнопки "Старт" буде мерехтіти червоним.
- Натисніть кнопку "Температура/Час готування" для активації функції налаштування часу, а потім натисніть кнопку "<" та ">", щоб змінити час готування.
- Натисніть кнопку "Старт". Мультиварка перейде в режим готування "Сир", загориться індикатор кнопки "Старт", а на дисплеї буде відображатися час, що залишився до кінця приготування.

ФОНДЮ

- Натисніть кнопку "Меню", щоб вибрати функцію "Фондю". На дисплеї відобразиться час готування, встановлений за замовчуванням, індикатор кнопки "Старт" буде мерехтіти червоним.
- На РК-дисплеї відобразиться P1, щоб показати вибрану функцію.
- Натисніть кнопку "<" або ">", щоб змінити тип функції на P2 або P3.
- P1 - це китайське фондю (кип'ятіння води)
- P2 - це сирне фондю
- P3 - це шоколадне фондю

P1 КИТАЙСЬКЕ ФОНДЮ

Температура чаші встановлена на 100°C.

- Натисніть кнопку "Температура/Час готування" для активації функції налаштування часу, а потім натисніть кнопку "<" та ">", щоб змінити час готування.

Р2 СИРНЕ ФОНДЮ

Температура чаші налаштовується до 90 ° С в процесі приготування протягом відповідного часу.

- Натисніть кнопку "Температура/Час готування" для активації функції налаштування часу, а потім натисніть кнопку "<" та ">", щоб змінити час готування.
- Під час підвищення температури змішайте сир з вином, щоб фондю було однорідним.
- Наприкінці приготування 3 рази пролунає звуковий сигнал і мультиварка перейде у режим підтримки температури сирного фондю.

Р3 ШОКОЛАДНЕ ФОНДЮ

Температура чаші налаштовується до 55 ° С в процесі приготування протягом відповідного часу, щоб шоколад розплавився.

- Натисніть кнопку "Температура/Час готування" для активації функції налаштування часу, а потім натисніть кнопку "<" та ">", щоб змінити час готування.
- Під час готування регулярно змішуйте шоколад з вершками або молоком, щоб фондю було однорідним.
- Після приготування мультиварка перейде у режим підтримки температури шоколадного фондю.

ФУНКЦІЯ "ДЕСЕРТ"

- Натисніть кнопку "Меню", щоб вибрати функцію "Десерт". На дисплеї відобразиться час готування, встановлений за замовчуванням, індикатор кнопки "Старт" буде мерехтіти червоним.
- Натисніть кнопку "Температура/Час готування" для активації функції налаштування часу, а потім натисніть кнопку "<" та ">", щоб змінити час готування. Знову натисніть кнопку "Температура/Час готування", щоб змінити температуру за допомогою кнопок "<" і ">".
- Натисніть кнопку "Старт". Мультиварка перейде в режим готування "Десерт", загориться індикатор кнопки "Старт", а на дисплеї буде відображатися час, що залишився до кінця приготування.

ФУНКЦІЯ "РИС/КРУПИ"

- Насипте у чашу відповідну кількість рису за допомогою мірного стаканчика з комплекту (зоб. 8). Потім налийте холодну воду до відповідної позначки "CUP" на чаші (зоб. 9).
- Закрийте кришку.

Примітка: Завжди спочатку насипайте рис. В іншому випадку у вас буде занадто багато води.

- Натисніть кнопку "Меню", щоб вибрати функцію "Рис/Крупи". На дисплеї відобразиться " ", індикатор кнопки "Старт" почне мерехтіти, потім натисніть кнопку "Старт". Мультиварка перейде в режим готування "Рис/Крупи", загориться індикатор кнопки "Старт", а дисплей почне мерехтіти.
- Наприкінці приготування три рази пролунає сигнал "біп", мультиварка перейде у режим підтримки температури і загориться індикатор функції "Підтримка температури". На дисплеї почнеться відрахування часу підтримки температури.

ФУНКЦІЯ "ПЛОВ/РІЗОТТО"

- Натисніть кнопку "Меню", щоб вибрати функцію "Плов/Різотто". На дисплеї відобразиться " ", індикатор кнопки "Старт" почне мерехтіти, потім натисніть кнопку "Старт". Мультиварка перейде в режим готування "Плов/Різотто", загориться індикатор кнопки "Старт", а на дисплеї почне мерехтіти круговий кадр.
- Наприкінці приготування три рази пролунає сигнал "біп", мультиварка перейде у режим підтримки температури і загориться індикатор функції "Підтримка температури". На дисплеї почнеться відрахування часу підтримки температури.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО КРАЩОГО ГОТУВАННЯ РИСУ (Функції "Рис/Крупи" і "Плов/Різотто")

- Перед приготуванням відмірте рис мірним стаканчиком і промийте його (за винятком рису для різотто).
- Промитий рис гарно розподіліть по всій поверхні чаші. Налийте відповідну кількість води (шкала у чашках).
- Коли рис буде готовий і загориться індикатор підтримки температури, перемішайте рис і залиште його у мультиварці ще на декілька хвилин, щоб отримати ідеальний розсипчастий рис.

Таблиця нижче є керівництвом для приготування рису:

КЕРІВНИЦТВО ЩОДО ГОТУВАННЯ БІЛОГО РИСУ - 10 чашок

Мірний стаканчик	Вага рису	Рівень води в чаші (+ рис)	Кількість порцій
2	300 г	2 позначки	3-4 порції
4	600 г	4 позначки	5-6 порцій
6	900 г	6 позначок	8-10 порцій
8	1200 г	8 позначок	13-14 порцій
10	1500 г	10 позначок	16-18 порцій

Час і температура для приготування рису встановлюється автоматично.

Зверніть увагу, що існує 7 кроків:

Розігрів => Вбирання води => Швидке зростання температури => Підтримка кипіння => Випаровування води => Тушкування рису => Підтримка температури.

Час готування залежить від кількості та сорту рису.

ФУНКЦІЯ "ПАСТА/БОБОВІ"

- Натисніть кнопку "Меню", щоб вибрати функцію "Паста/бобові". На дисплеї відобразиться час готування, встановлений за замовчуванням, індикатор кнопки "Старт" буде мерехтіти червоним.
- На РК-дисплеї відобразиться P1, щоб показати вибрану функцію.
- Натисніть кнопку "<" або ">", щоб змінити тип функції на P2.
- P1 - це готування пасти
- P2 - це готування бобових

ФУНКЦІЯ "ПАСТА" P1

Під час готування пасти кришка має бути відкритою.

- Під час готування пасти важливо дочекатись поки вода не досягне необхідної температури, перш ніж додавати пасту.
- Натисніть кнопку "Меню", щоб вибрати функцію "Паста". На дисплеї відобразиться час готування, встановлений за замовчуванням, індикатор кнопки "Старт" буде мерехтіти червоним.
- Натисніть кнопку "Температура/Час готування" для активації функції налаштування часу, а потім натисніть кнопку "<" та ">", щоб змінити час готування пасти.

- Натисніть кнопку "Старт". Мультиварка перейде в режим готування "Паста", загориться індикатор кнопки "Старт", а на дисплеї буде відображатися час, що залишився до кінця приготування.
- Коли вода досягне відповідної температури, пролунає звуковий сигнал. Додайте у воду пасту і знову натисніть кнопку "Старт", щоб запустити таймер. Доки Ви не натиснете кнопку "Старт", процес готування не почнеться, а мультиварка буде підтримувати необхідну температуру води.
- Наприкінці приготування три рази пролунає звуковий сигнал "біп".

Примітка: Для цієї функції режим підтримки температури відсутній.

ФУНКЦІЯ "БОБОВІ" P2

- Натисніть кнопку "Температура/Час готування" для активації функції налаштування часу, а потім натисніть кнопку "<" та ">", щоб змінити час готування.
- Натисніть кнопку "Старт". Мультиварка перейде в режим готування "Каша", загориться індикатор кнопки "Старт", а на дисплеї буде відображатися час, що залишився до кінця приготування.
- Наприкінці приготування три рази пролунає сигнал "біп", мультиварка перейде у режим підтримки температури і загориться індикатор функції "Підтримка температури". На дисплеї почнеться відраховування часу підтримки температури.

ФУНКЦІЯ "ТІСТО"

Ця функція призначена для піднімання тіста при температурі 40°C після ручного замісу і перед випічкою.

- Натисніть кнопку "Меню", щоб вибрати функцію "Тісто". На дисплеї відобразиться час готування, встановлений за замовчуванням, індикатор кнопки "Старт" буде мерехтіти червоним.
- Натисніть кнопку "Температура/Час готування" для активації функції налаштування часу, а потім натисніть кнопку "<" та ">", щоб змінити час готування.
- Натисніть кнопку "Старт". Мультиварка перейде в режим готування "Тісто", загориться індикатор кнопки "Старт", а на дисплеї буде відображатися час, що залишився до кінця приготування.
- Рекомендації щодо розстойки тіста:
 - Замісіть тісто окремо і покладіть його у внутрішню чашу, закрийте кришку і виберіть функцію "Тісто".

– Як тільки тісто буде готове, ви можете скористатись функцією "Випічка" при 160°C і випікати його протягом 20-23 хвилин. Потім переверніть його іншою стороною та випікайте ще протягом 23 хвилин (залежно від кількості інгредієнтів).

ФУНКЦІЯ "ПІДІГРІВ"

Ця функція призначена тільки для підігріву приготованої їжі.

- Натисніть кнопку "Меню", щоб вибрати функцію "Підігрів". На дисплеї відобразиться час готування, встановлений за замовчуванням, індикатор кнопки "Старт" буде мерехтіти червоним.
- Натисніть кнопку "Температура/Час готування" для активації функції налаштування часу, а потім натисніть кнопку "<" та ">", щоб змінити час готування.
- Натисніть кнопку "Старт". Мультиварка перейде в режим готування "Підігрів", загориться індикатор кнопки "Старт", а на дисплеї буде відображатися час, що залишився до кінця приготування.
- Наприкінці приготування три рази пролунає сигнал "біп", мультиварка перейде у режим підтримки температури і загориться індикатор "Підтримка температури". На дисплеї почнеться відрахування часу підтримки температури.

ОБЕРЕЖНО

Холодна їжа не повинна перевищувати 1/2 обсягу мультиварки. Надто багато їжі не буде розігріто повністю. Повторне використання функції "Підігрів" або підігрівання малої кількості їжі може призвести до підгоряння їжі та до утворення твердого шару на дні чаші.

Не рекомендується підігрівати густу кашу, бо вона може стати пастоподібною.

Щоб уникнути запаху, не підігрівайте холодну їжу, що давно зберігається.

ФУНКЦІЯ "ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ / СКАСУВАННЯ"

Ця кнопка управляє двома різними функціями: підтримка температури і скасування.

1. ФУНКЦІЯ "ПІДТРИМКИ ТЕМПЕРАТУРИ"

1.1 Підтримка температури вручну:

Ви можете вручну натиснути на кнопку "Підтримка температури / Скасування", загориться індикатор функції "Підтримка температури / Скасування", мультиварка перейде в режим підтримки температури.

1.2 Автоматична підтримка температури:

Після завершення процесу приготування мультиварка автоматично перейде в режим підтримки температури (функція недоступна для деяких програм приготування). Три рази пролунає сигнал "біп", мультиварка перейде у режим підтримки температури автоматично і загориться індикатор функції "Підтримка температури". На дисплеї почнеться відрахування часу підтримки температури.

Якщо вам потрібно попередньо скасувати режим автоматичної підтримки температури після завершення приготування, натисніть і утримуйте кнопку "Підтримка температури" протягом 5 секунд перед початком програми готування.

Якщо ви бажаєте знову увімкнути режим автоматичної підтримки температури, знову натисніть і утримуйте протягом 5 секунд кнопку "Підтримка температури".

2. ФУНКЦІЯ "СКАСУВАННЯ"

Натисніть кнопку "Підтримка температури / Скасування", щоб скасувати всі параметри налаштувань і знову увімкнути режим очікування.

Рекомендації: щоб зберегти добрий смак їжі, обмежте час підтримки температури 12 годинами.

ФУНКЦІЯ "РУЧНИЙ РЕЖИМ"

- Функція "Ручний режим" призначена для запам'ятовування ваших улюблених рецептів.
- Ви можете вибрати **Ручний режим 1**, **Ручний режим 2** або комбінацію з **Ручний режим 1 і Ручний режим 2**.
- Натисніть кнопку "Ручний режим", щоб вибрати відповідну функцію "Ручний режим" у режимі очікування, мультиварка перейде в "Ручний режим" з відображенням на дисплеї часу приготування, встановленого за замовчуванням, індикатор кнопки "Старт" почне мерехтіти.
- Існує 2 можливості налаштування функції "Ручний режим": якщо ви бажаєте встановити постійну температуру і час для вашої програми, натисніть кнопку "Температура / Час" для налаштування.
- Якщо ви бажаєте використовувати меню як основу для своєї програми, натисніть кнопку "Меню" для вибору бажаної програми готування. Після вибору програми ви можете змінити налаштування за допомогою кнопки "Температура / Час готування".
- Наприкінці приготування три рази пролунає сигнал "біп", мультиварка перейде у режим підтримки температури і загориться індикатор функції "Підтримка температури". На дисплеї почнеться відрахування часу підтримки температури.

Примітка:

Деякі програми готування є повністю автоматичними програмами, отже настройка температури та/або часу готування неможлива.

Мультиварка запам'ятовує останню настройку температури і часу готування для наступного використання функції "Ручний режим".

Щоб скинути пам'ять налаштувань, натисніть і утримуйте протягом 8 секунд кнопку функції "Ручний режим".

Щоб захистити прилад є обмеження настройки температури/ часу готування для функції "Ручний режим":

від 40 до 100°C, діапазон часу приготування від 1 хв. до 9 год.

від 105 до 160°C, діапазон часу приготування від 1 хв. до 2 год.

ФУНКЦІЯ "ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ"

- Щоб скористатись функцією відкладеного старту, виберіть спочатку програму готування і час готування. Потім натисніть кнопку "Відкладений старт" і встановіть час затримки.
- **Заданий час відповідає часу закінчення готування.**
- Заданий час за замовчуванням буде змінюватись в залежності від вибраного часу готування. Діапазон заданого часу від 1 до 24 годин.
- Кожне натискання на кнопку "<" і ">" збільшує або зменшує час відкладеного старту.
- Коли ви вибрали потрібний заданий час, натисніть на кнопку "Старт", щоб увійти в режим готування, індикатор кнопки "Старт" буде світитися, а на дисплеї відобразиться кількість годин, яку ви вибрали.

ФУНКЦІЯ ТАЙМЕРА

- Щоб скористатись функцією таймера, виберіть спочатку програму готування і час готування. Потім натисніть кнопку "Температура / Час готування" і встановіть час готування. Кожне натискання на кнопку "<" і ">" збільшує або зменшує час готування.
- Коли ви вибрали потрібний час готування, натисніть на кнопку "Старт", щоб увійти в режим готування, індикатор "Старт" почне світитися.
- Ви можете побачити час готування після запуску функції відкладеного старту, якщо ви натиснете кнопку "Температура / Час готування".
- Ви можете змінити час готування під час готування натисканням кнопки "Температура / Час готування". Після зміни часу готування і за відсутності будь-яких дій протягом 5 секунд мультиварка продовжить процес готування з новими настройками.

ФУНКЦІЯ ЗМІНИ ТЕМПЕРАТУРИ

- Щоб скористатись функцією зміни температури, виберіть спочатку програму готування і час готування. Потім натисніть кнопку "Температура / Час готування" і виберіть температуру. Температура за замовчуванням зміниться в залежності від вибраної програми готування. Кожне натискання на кнопку "<" і ">" збільшує або зменшує температуру.
- Коли ви вибрали потрібну температуру, натисніть на кнопку "Старт", щоб увійти в режим готування, індикатор "Старт" буде світитися.
- Ви можете змінити температуру під час готування натисканням кнопки "Температура / Час готування". Після зміни температури і за відсутності будь-яких дій протягом 5 секунд мультиварка продовжить процес готування з новими настройками.

ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

- Відкрийте кришку (зоб. 1).
- При поводженні з чашею та паровим кошиком (зоб. 11) треба надягати рукавички.
- Дістаньте їжу ложкою з комплекту і знову закрийте кришку.
- Прилад підтримує температуру протягом макс. 24 годин.
- Натисніть кнопку "Підтримка температури/Скасування", щоб вийти з режиму підтримки температури.
- Відключіть прилад від розетки.

ІНША ІНФОРМАЦІЯ

- Прилад має функцію пам'яті. У разі збою живлення мультиварка запам'ятовує стан готування перед збоєм, і цей процес буде продовжений, якщо живлення відновиться протягом 2 секунд. Якщо живлення не відновиться протягом 2 секунд, мультиварка скасує попередній режим готування і повернеться у режим очікування.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед чищенням і доглядом відключіть мультиварку від джерела живлення і дайте їй повністю охолонути.
- Настійно рекомендується чистити прилад губкою після кожного використання (зоб. 12).
- Чашу, внутрішню кришку, стаканчик і ложки для рису та супу можна мити у посудомийній машині (зоб. 13).

Чаша, паровий кошик

- Не рекомендується використовувати м'які засоби у вигляді порошку та металеві губки.

- Якщо їжа прилипла до дна, налейте воду в чашу і замочіть її на деякий час перед чищенням.
- Ретельно просушіть чашу.

Догляд за чашею

- Дотримуйтесь наступних інструкцій щодо догляду за чашею:
- Для збереження якості чаші не рекомендується різати в ній їжу.
- Завжди встановлюйте чашу назад в мультіварку.
- Використовуйте ложки з комплекту або дерев'яні ложки. Ніколи не використовуйте металеві ложки, щоб не пошкодити поверхню чаші (зоб. 14).
- Щоб уникнути ризику корозії, не наливайте у чашу оцет.
- Колір поверхні чаші може змінитися після першого використання або після тривалого використання. Ця зміна кольору відбувається через дію пари та води та не має жодного впливу як на використання мультіварки, так і на ваше здоров'я. Подальше використання цілковито безпечне.

Чищення мікро-клапана тиску

- Перед чищенням мікро-клапана тиску зніміть його з кришки (зоб. 15) і відкрийте його, повернувши у напрямку "відкрито" (зоб. 6a і 16b). Після чищення протріть його насухо, прикладіть дві частини разом і поверніть у напрямку "закрито", потім встановіть його назад на кришку мультіварки (зоб. 17a і 17b).

Чищення та догляд інших частин приладу

- Почистіть мультіварку зовні (зоб. 18), внутрішню сторону кришки і шнур живлення вологою ганчіркою і протріть насухо. Не використовуйте абразивні засоби чищення.
- Не використовуйте воду для миття внутрішньої поверхні приладу, оскільки це може пошкодити датчик тепла.

УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ ПРОБЛЕМ

Опис проблеми	Причина	Усунення
Не працює жодний індикатор та прилад не нагрівається.	Прилад не підключено до джерела живлення.	Перевірте, щоб шнур живлення був підключений до роз'єму на корпусі та до розетки.
Не працює жодний індикатор, а прилад нагрівається.	Проблема підключення лампи індикатора або лампа індикатора пошкоджена.	Зверніться в авторизований сервісний центр для ремонту.
Під час використання виходить пара.	Кришка погано закрита.	Відкрийте і знову закрийте кришку.
	Погано встановлений або неукomплектований мікро-клапан тиску.	Припиніть процес готування (відключіть прилад від розетки), перевірте укомплектованість клапана (2 частини з'єднані разом) і його правильне положення.
	Пошкоджені кришка або прокладка мікро-клапана тиску.	Зверніться в авторизований сервісний центр для ремонту.
Рис недоварений або переварений.	Занадто багато або занадто мало води у порівнянні з кількістю рису.	Зверніться до таблиці щодо кількості води.

UK

Опис проблеми	Причина	Усунення
Рис недоварений або переварений.	Недостатньо повільне кип'ятіння.	Зверніться в авторизований сервісний центр для ремонту.
Не працює автоматичний режим підтримки температури (прилад перебуває у режимі готування або не нагрівається).	Під час настройки користувач скасував режим підтримки температури. Зверніться до розділу функції "Підтримка температури".	
E0	Розімкнений контур або коротке замикання датчика на верхній частині.	
E1	Розімкнений контур або коротке замикання датчика на задній частині.	Вимкніть прилад і перезапустіть програму. Якщо проблема повториться, зверніться в авторизований сервісний центр для ремонту.
E3	Дуже висока температура (не достатньо продуктів або рідини в чаші).	Відключіть прилад від розетки на декілька секунд і перезапустіть програму. Якщо проблема повториться, зверніться в авторизований сервісний центр для ремонту.

Зауваження: Якщо чаша деформується, більше не користуйтеся нею і замініть її в авторизованому сервісному центрі.

ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ



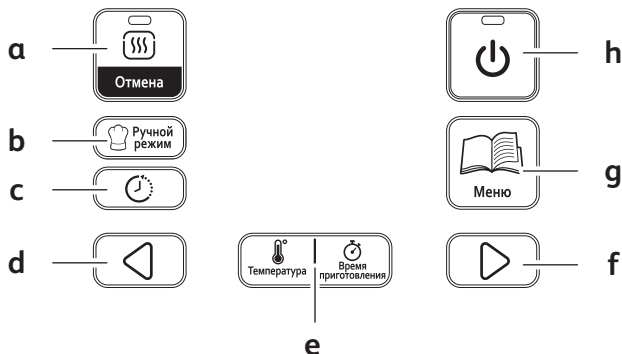
Допоможіть захистити довкілля!

- ① Ваш прилад має певну кількість матеріалів, які можуть бути відновлені або використані повторно.
- ➡ Віднесіть його до місцевого пункту збору відходів.

UK

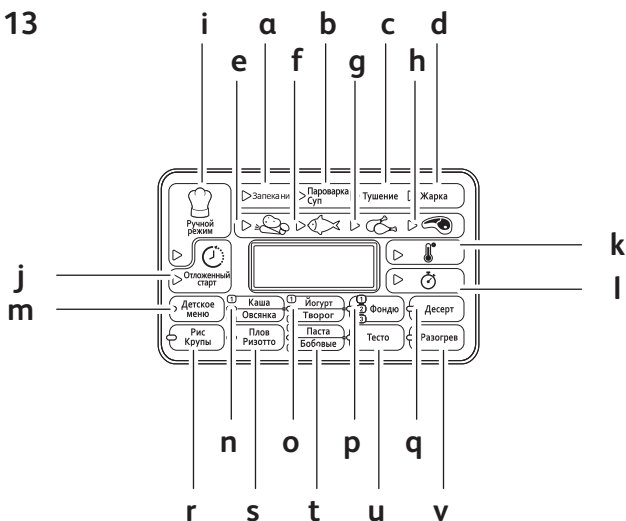
БАСҚАРУ ТАҚТАСЫНЫҢ ПЕРНЕЛЕРІ

12



ФУНКЦИЯ ИНДИКАТОРЛАРЫ

13



СИПАТТАМА

- 1 Бу көрзеңкесі
- 2 Су мен күріш деңгейлері
- 3 Алынбалы тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс
- 4 Өлшеу шыныаяғы
- 5 Күріш қасығы
- 6 Сорпа қасығы
- 7 Қақпақ
- 8 Алынбалы ішкі бу қалқаны
- 9 Шағын қысым клапаны
- 10 Қақпақты ашу түймесі
- 11 Тұтқа
- 12 Басқару тақтасы
 - a «Keep warm/Cancel (Жылы ұстау/Бас тарту)» пернесі
 - b «DIY пернесі
 - c Кешіктірілген іске қосу пернесі
 - d «<» пернесі
 - e «Temperature/Cooking time (Температура/өзірлеу уақыты)» пернесі
 - f «>» пернесі
 - g «Menu (Мәзір)» пернесі
 - h «Start (Іске қосу)» пернесі
- 13 Функция пернесі
 - a Пісіру
 - b Бу/сорпа
 - c Баяу өзірлеу
 - d Қабыққа дейін қуыру
 - e Көкөніс
 - f Балық
 - g Жабайы құс
 - h Ет
 - i DIY
 - j Кешіктірілген іске қосу
 - k Температура
 - l Уақыт
 - m Нәресте тамағы
 - n Ботқа/сұлы жармасының ботқасы функциясы
 - o Йогурт/ірімшік
 - p Фондю
 - q Десерт
 - r Күріш/жармалары
 - s Палау/ризотто
 - t Макарон/бұршақтар функциялары
 - u Нан ашыту
 - v Қайта жылыту
- 14 Корпус
- 15 Қуат сымы

КК

Құрылғыны орамнан шығару

- Құрылғыны орамнан алыңыз, сөйтіп барлық қосалқы құралдарды және басылған құжаттарды орамнан шығарыңыз.

- Корпустағы ашу түймесін басу арқылы қақпақты ашыңыз — 1-сур.

Нұсқауларды оқыңыз және пайдалану әдісін мұқият сақтаңыз.

Құрылғыны тазалау

- Ыдысты — 2-сур., ішкі қақпақты және қысым клапанын — 3a және 3b суреттері алыңыз.
- Ыдысты, клапанды және ішкі қақпақты губкамен және жуу сұйықтығымен тазалаңыз.
- Құрылғының сыртын және қақпақты дымқыл шүберекпен сүртіп алыңыз.
- Мұқият кептіріңіз.
- Барлық элементтерді бастапқы орнына қойыңыз. Ішкі қақпақты құрылғының жоғарғы қақпағында дұрыс күйлерде орнатыңыз. Содан кейін ішкі қақпақты 2 қабырға артында қойыңыз және оны бекітілгенше жоғарыға қарай итеріңіз. Ажыратылатын сымды плита негізіндегі ұяшыққа орнатыңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ЖӘНЕ БАРЛЫҚ ФУНКЦИЯЛАР ҮШІН

- Ыдыстың сыртын (әсіресе, түбін) мұқият сүртіп алыңыз. Ыдыс астында және қыздыру элементінде бөгде заттар немесе сұйықтық жоқ екенін тексеріңіз — 5-сур.
- Ыдысты құрылғыға дұрыс қойыңыз — 6-сур.
- Ішкі қақпақ орнында дұрыс тұрғанын тексеріңіз.
- Қақпақты «шырт» еткен дыбыс шыққанша жабыңыз.
- Қуат сымын мульти әзірлегіш негізінің ұяшығына орнатыңыз, содан кейін ашаны розеткаға қосыңыз. Құрылғы ұзақ дыбыстық сигнал шығарады, басқару қорабындағы барлық индикаторлар бір сәтке жанады. Содан кейін экран дисплейінде «----» көрсетіліп, барлық индикаторлар өшеді. Құрылғы күту режиміне кіреді, сіз қалаған мәзір функцияларын таңдай аласыз.
- Өнім розеткаға қосылғанда немесе әзірлеуден кейін қыздыру элементіне тимеңіз. Өнімді пайдаланылып жатқанда немесе әзірлеуден кейін бірден алып жүрмеңіз.
- Бұл құрылғы тек іште пайдалануға арналған.

Әзірлеу кезінде қолыңызды бу саңылауына ешқашан қоймаңыз, өйткені күйіктер алу қаупі бар — 10-сур.

Әзірлеуді бастаудан кейін қатеге байланысты таңдалған әзірлеу мәзірін өзгерту керек болса, «KEEP WARM/CANCEL (ЖЫЛЫ ҰСТАУ/БАС ТARTУ)» пернесін басыңыз және қажет мәзірді қайта таңдаңыз.

Тек құрылғымен бірге қамтамасыз етілген ішкі құмыраны пайдаланыңыз.

Ішінде ыдыс болмаса, құрылғыға су құймаңыз немесе ингредиенттер салмаңыз.

Су + ингредиенттердің ең көп мөлшері ыдыс ішіндегі ең жоғары белгісінен аспауы керек - 7-сур.

ӨЗІРЛЕУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫНЫҢ КЕСТЕСІ

Бағдарламалар	Автоматты	Қол	Тамақ түрі	Әдіпді уақыт	Өзірлеу уақыты		Кешіктірілген іске қосу		Температура (°C)		Қапқақтың күйі		Жылы ұстау
					Ауқым	Әрбір (мин)	Ауқым	Әрбір (мин)	Өлдім	Ауқым	Жабық	Ашық	
Пісіру	4	4	Көкестер Балық Жабайы құс Ет	25 мин	5-120 мин	5	Өзірлеу уақыты ~ 24 сағ	5	140°C	100/120/ 140/160°C	*		*
				20 мин	5-120 мин				160°C				
				40 мин	5-120 мин				160°C				
				50 мин	5-120 мин				160°C				
Бу/сорпа	4		Көкестер Балық Жабайы құс Ет	40 мин	5-180 мин	5	Өзірлеу уақыты ~ 24 сағ	5	100°C	-	*		*
				45 мин	5-180 мин								
				50 мин	5-180 мин								
				60 мин	5-180 мин								
Бау өзірлеу	4	2	Көкестер Балық Жабайы құс Ет	60 мин	20 мин-9 сағ	5	Өзірлеу уақыты ~ 24 сағ	5	100°C	90/100°C	*		*
				25 мин	20 мин-9 сағ								
				1 сағ 30 мин	20 мин-9 сағ								
				2 сағ	20 мин-9 сағ								
Қабыққа дейін қызу	4	6	Көкестер Балық Жабайы құс Ет	12 мин	5-90 мин	1	-	-	160°C	100/110/ 120/130/ 140/150/ 160°C	*	*	*
				10 мин									
				15 мин									
				20 мин									
Нәресте тамағы	1		-	45 мин	5-120 мин	5	Өзірлеу уақыты ~ 24 сағ	5	100°C	-	*		Ең көбі 1 сағ
				25 мин	5-120 мин								
				15 мин	5-120 мин								
				40 мин	5-120 мин								
Ботпа/сұлы жармасының ботқасы	2		P1 - сүт P2 - сұлы жармасының ботқасы	15 мин	5-120 мин	1	Өзірлеу уақыты ~ 24 сағ	5	100°C	-	*		*
				8 сағ	1 сағ-24 сағ								
				40 мин	30-120 мин								
				40 мин	10-120 мин								
Фондо	3		P1 - қытай P2 - ірімшік P3 - шоколад	20 мин	10-120 мин	5	-	-	100°C	100°C	*	*	*
				30 мин	10-60 мин								
				30 мин	10-60 мин								
				45 мин	5-240 мин								
Десерт	7		-	45 мин	5-240 мин	5	Өзірлеу уақыты ~ 24 сағ	5	140°C	100/110/ 120/130/ 140/150/ 160°C	*		*
				-	-								
				-	-								
				-	-								
Құш/жармалар Палу/рикогто	1		-	-	-	-	Өзірлеу уақыты ~ 24 сағ	5	Автоматты	-	*		*
				-	-								
				8	3-60 мин								
				60 мин	3-120 мин								
Макарон/бұршақтар	2		P1 - макарон P2 - бұршақ	20 мин	10-60 мин	5	Өзірлеу уақыты ~ 24 сағ	5	100°C	80/100°C	*	*	*
				60 мин	10-60 мин								
				30 мин	5 мин-9 сағ								
				30 мин	1 мин-9 сағ								
Қайта жылыту	2		-	-	-	-	Өзірлеу уақыты ~ 24 сағ	5	38°C	38/50°C	*		*
				-	-								
				-	-								
				-	-								
Нан ашту	2		-	-	-	-	Өзірлеу уақыты ~ 24 сағ	5	100°C	40/80.../160°C	*		*
				-	-								
				-	-								
				-	-								
Diy	3		-	-	-	-	Өзірлеу уақыты ~ 24 сағ	5	75°C		*		*
				-	-								
				-	-								
				-	-								
Жылы ұстау	1		-	-	-	-	Өзірлеу уақыты ~ 24 сағ	5	75°C		*		*
				-	-								
				-	-								
				-	-								
Бағдарламалар	30	25											
Байрлығы	55												

Жылы ұстау DIY бағдарламасында негіз ретінде пайдаланылған бағдарлама оны істей алса ғана қол жетімді болады. Мысалы, йогурт бағдарламасы DIY істеу үшін таңдалған болса, әзірлеу орындалғанда жылы ұстау белсендірілмейді.

MENU (МӘЗІР) ПЕРНЕСІ

- Күту күйінде келесі функциялар арасында өту үшін «Menu (Мәзір)» пернесін басыңыз: Baking (Пісіру) -> Steam (Бу)/Soup (Сорпа) -> Stew (Бұқтырылған ет) -> Crust/Fry (Қабық/Қуыру) -> Baby food (Нәресте тамағы) -> Porridge (Ботқа)/Oatmeal (сұлы жармасының ботқасы) -> Yogurt/Cheese (Йогурт/ірімшік) -> Fondue (Фондю) -> Dessert (Десерт) -> Rice/Cereals (Күріш/жармалар) -> Pilaf/Risotto (Палау/ризотто) -> Pasta/Beans (Макарон/бұршақтар) -> Bread rising (Нан ашыту) -> Reheat (Қайта қыздыру) -> Keep warm (Жылы ұстау).
- Экранда әр функцияның (Rice/Cereals (Күріш/жармалар), Pilaf/Risotto (Палау/ризотто) функцияларын қоспағанда) әдепкі әзірлеу уақытын көрсетеді. «Start (Іске қосу)» түймесінің жарығы жыпылықтайды және байланысты функция жанады.

Ескертпе:

Қажет болса, дыбыстық сигналдан бас тарту үшін «Menu (Мәзір)» пернесін ұзақ басуға болады.

Дыбыстық сигнал қосу керек болса, мәзір түймесін екінші рет басу керек.

ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫ

- Ыдысқа майдың немесе судың кішкентай мөлшерін қосыңыз, содан кейін тамақты қосыңыз.
- «Baking (Пісіру)» функциясын таңдау үшін «Menu (Мәзір)» пернесін басыңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіледі, «Start (Іске қосу)» шамы қызыл түспен жыпылықтайды. Содан кейін тамақ түрін таңдау үшін «<» немесе «>» пернесін басыңыз: Vegetables (Көкөністер), Fish (Балық), Poultry (Жабайы құс) немесе Meat (Ет).
- «Temperature / Cooking time (Температура/әзірлеу уақыты)» пернесін басып уақытты орнату функциясын белсендіріңіз, содан кейін әзірлеу уақытын өзгерту үшін «<» және «>» пернелерін басыңыз. «<» және «>» пернелерін басу арқылы температураны өзгерту үшін «Temperature / Cooking time (Температура/әзірлеу уақыты)» пернесін қайтадан басыңыз.

- «Start (Іске қосу)» пернесін басыңыз. Мульти әзірлегіш «Baking (Пісіру)» әзірлеу күйіне кіреді, «Start (Іске қосу)» жарығы жанады және экранда қалған уақыт көрсетіледі. Тандалған температураға жеткенде мульти әзірлегіш шылдырлайды.
- Әзірлеудің соңында зуммер үш рет дыбыстық сигнал шығарады, мульти әзірлегіш «Keep Warm (Жылы ұстау)» индикаторын қосып, жылы ұстау күйіне кіреді және экран жылы ұстау уақытын санай бастайды.

STEAM /SOUP (БУ/СОРПА) ФУНКЦИЯСЫ

- «Steam /Soup (Бу/сорпа)» функциясын таңдау үшін «Menu (Мәзір)» пернесін басыңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіледі, «Start (Іске қосу)» шамы қызыл түспен жыпылықтайды. Содан кейін тамақ түрін таңдау үшін «<» немесе «>» пернесін басыңыз: Vegetables (Көкөністер), Fish (Балық), Poultry (Жабайы құс) немесе Meat (Ет).
- «Temperature / Cooking time (Температура/әзірлеу уақыты)» пернесін басып уақытты орнату функциясын белсендіріңіз, содан кейін әзірлеу уақытын өзгерту үшін «<» және «>» пернелерін басыңыз.
- «Start (Іске қосу)» пернесін басыңыз. Мульти әзірлегіш «Steam/Soup (Бу/сорпа)» әзірлеу күйіне кіреді, «Start (Іске қосу)» жарығы жанады және экранда қалған уақыт көрсетіледі.
- Әзірлеудің соңында зуммер үш рет дыбыстық сигнал шығарады, мульти әзірлегіш «Keep Warm (Жылы ұстау)» индикаторын қосып, жылы ұстау күйіне кіреді және экран жылы ұстау уақытын санай бастайды.

Бумен әзірлеу туралы ұсыныстар

- Су мөлшері тиісті болуы және әрқашан бу кәрзеңкесінен төменірек болуы керек. Бұл деңгейден (ең көбі 2,5 л) ассаңыз, пайдалану кезінде тасулар болуы мүмкін. Ақпарат үшін: ыдыстағы 2 шыныаяқ белгісі шамамен 1 л суға тең.
- Бу үшін болжалды әзірлеу уақыты — 2 л су үшін 1 сағ 30 мин және 1 л су үшін 45 мин.
- Бу кәрзеңкесін ыдысқа қойыңыз - 4-сур.
- Ингредиенттерді кәрзеңкеге қосыңыз.

SLOW COOK (БАЯУ ӘЗІРЛЕУ) ФУНКЦИЯСЫ

- «Slow cook (Баяу әзірлеу)» функциясын таңдау үшін «Menu (Мәзір)» пернесін басыңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіледі, «Start (Іске қосу)» шамы қызыл түспен жыпылықтайды. Содан кейін тамақ түрін таңдау үшін «<» немесе «>» пернесін басыңыз: Vegetables (Көкөністер), Fish (Балық), Poultry (Жабайы құс) немесе Meat (Ет).
- «Temperature / Cooking time (Температура/әзірлеу уақыты)» пернесін басып уақытты орнату функциясын белсендіріңіз, содан кейін әзірлеу уақытын өзгерту үшін «<» және «>» пернелерін басыңыз. «<» және «>» пернелерін басу арқылы температураны өзгерту үшін «Temperature / Cooking time (Температура/әзірлеу уақыты)» пернесін қайтадан басыңыз.
- «Start (Іске қосу)» пернесін басыңыз. Мульти әзірлегіш «Slow cook (Баяу әзірлеу)» әзірлеу күйіне кіреді, «Start (Іске қосу)» жарығы жанады және экранда қалған уақыт көрсетіледі.
- Әзірлеудің соңында зуммер үш рет дыбыстық сигнал шығарады, мульти әзірлегіш «Keep Warm (Жылы ұстау)» индикаторын қосып, жылы ұстау күйіне кіреді және экран жылы ұстау уақытын санай бастайды.

CRUST FRY (ҚАБЫҚҚА ДЕЙІН ҚУЫРУ) ФУНКЦИЯСЫ

- «Crust Fry (Қабыққа дейін қуыру)» функциясын таңдау үшін «Menu (Мәзір)» пернесін басыңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіледі, «Start (Іске қосу)» шамы қызыл түспен жыпылықтайды. Содан кейін тамақ түрін таңдау үшін «<» немесе «>» пернесін басыңыз: Vegetables (Көкөністер), Fish (Балық), Poultry (Жабайы құс) немесе Meat (Ет).
- «Temperature / Cooking time (Температура/әзірлеу уақыты)» пернесін басып уақытты орнату функциясын белсендіріңіз, содан кейін әзірлеу уақытын өзгерту үшін «<» және «>» пернелерін басыңыз. «<» және «>» пернелерін басу арқылы температураны өзгерту үшін «Temperature / Cooking time (Температура/әзірлеу уақыты)» пернесін қайтадан басыңыз.
- «Start (Іске қосу)» пернесін басыңыз. Мульти әзірлегіш «Crust Fry (Қабыққа дейін қуыру)» әзірлеу күйіне кіреді, «Start (Іске қосу)» жарығы жанады және экранда қалған уақыт көрсетіледі. Таңдалған температураға жеткенде мульти әзірлегіш шылдырлайды.

- Өзірлеудің соңында зуммер үш рет дыбыстық сигнал шығарады, мульти әзірлегіш «Keep Warm (Жылы ұстау)» индикаторын қосып, жылы ұстау күйіне кіреді және экран жылы ұстау уақытын санай бастайды.

Ескертпе: Май мен тамақта осы функцияны ерқашан пайдаланыңыз. Тек майда ол қатеге немесе қауіпке әкеледі.

BABY FOOD (НӘРЕСТЕ ТАМАҒЫ) ФУНКЦИЯСЫ

- Бұл функция жас балалар үшін қолайлы құрылым болуы үшін тамақты азғантай су мөлшерімен әзірлеу арқылы нәресте тамағын әзірлеуге арналған.
- «Baby food (Нәресте тамағы)» функциясын таңдау үшін «Menu (Мәзір)» пернесін басыңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіледі, «Start (Іске қосу)» шамы қызыл түспен жыпылықтайды.
- «Temperature / Cooking time (Температура/әзірлеу уақыты)» пернесін басып уақытты орнату функциясын белсендіріңіз, содан кейін әзірлеу уақытын өзгерту үшін «<» және «>» пернелерін басыңыз.
- «Start (Іске қосу)» пернесін басыңыз. Мульти әзірлегіш «Baby food (Нәресте тамағы)» әзірлеу күйіне кіреді, «Start (Іске қосу)» жарығы жанады және экранда қалған уақыт көрсетіледі.
- Өзірлеудің соңында зуммер үш рет дыбыстық сигнал шығарады, мульти әзірлегіш «Keep Warm (Жылы ұстау)» индикаторын қосып, жылы ұстау күйіне кіреді және экран жылы ұстау уақытын санай бастайды.
- Тамақ қауіпсіздігі себебімен тек 1 сағат жылы ұстау қол жетімді.

Ескертпе: Нәресте тамағы әзірленгеннен кейін 1 сағат ішінде тұтынылуы керек.

PORRIDGE (БОТҚА) ФУНКЦИЯСЫ / OATMEAL (СҰЛЫ ЖАРМАСЫНЫҢ БОТҚАСЫ) ФУНКЦИЯСЫ

- «Porridge (Ботқа)» функциясын таңдау үшін «Menu (Мәзір)» пернесін басыңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіледі, «Start (Іске қосу)» шамы қызыл түспен жыпылықтайды.
- P1 — ЖШД дисплейінде таңдалған функцияны көрсетеді
- OATMEAL (СҰЛЫ ЖАРМАСЫНЫҢ БОТҚАСЫ) ФУНКЦИЯСЫ үшін функция түрін P2 деп өзгерту үшін «<» немесе «>» пернесін басыңыз

P1 PORRIDGE (СҰЛЫ ЖАРМАСЫНЫҢ БОТҚАСЫ) ФУНКЦИЯСЫ

- «Temperature / Cooking time (Температура/әзірлеу уақыты)» пернесін басып уақытты орнату функциясын белсендіріңіз, содан кейін әзірлеу уақытын өзгерту үшін «<» және «>» пернелерін басыңыз.
- «Start (Іске қосу)» пернесін басыңыз. Мульти әзірлегіш «Porridge (Сұлы жармасының ботқасы)» әзірлеу күйіне кіреді, «Start (Іске қосу)» жарығы жанады және экранда қалған уақыт көрсетіледі.
- Әзірлеудің соңында зуммер үш рет дыбыстық сигнал шығарады, мульти әзірлегіш «Keep Warm (Жылы ұстау)» индикаторын қосып, жылы ұстау күйіне кіреді және экран жылы ұстау уақытын санай бастайды.

КК

P2 OATMEAL (СҰЛЫ ЖАРМАСЫНЫҢ БОТҚАСЫ) ФУНКЦИЯСЫ

- «Temperature / Cooking time (Температура/әзірлеу уақыты)» пернесін басып уақытты орнату функциясын белсендіріңіз, содан кейін әзірлеу уақытын өзгерту үшін «<» және «>» пернелерін басыңыз.
- «Start (Іске қосу)» пернесін басыңыз. Мульти әзірлегіш «Porridge (Сұлы жармасының ботқасы)» әзірлеу күйіне кіреді, «Start (Іске қосу)» жарығы жанады және экранда қалған уақыт көрсетіледі.
- Әзірлеудің соңында зуммер үш рет дыбыстық сигнал шығарады, мульти әзірлегіш «Keep Warm (Жылы ұстау)» индикаторын қосып, жылы ұстау күйіне кіреді және экран жылы ұстау уақытын санай бастайды.

YOGURT (ЙОГУРТ) ФУНКЦИЯСЫ / CHEESE (ІРІМШІК) ФУНКЦИЯСЫ

- «Yogurt (Йогурт)» функциясын таңдау үшін «Menu (Мәзір)» пернесін басыңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіледі, «Start (Іске қосу)» шамы қызыл түспен жыпылықтайды.
- P1 — ЖШД дисплейінде таңдалған функцияны көрсетеді
- Қаймақ, ірімшік үшін функция түрін P2 деп өзгерту үшін «<» немесе «>» пернесін басыңыз

P1 YOGURT (ЙОГУРТ) ФУНКЦИЯСЫ

- «Temperature / Cooking time (Температура/әзірлеу уақыты)» пернесін басып уақытты орнату функциясын белсендіріңіз, содан кейін әзірлеу уақытын өзгерту үшін «<» және «>» пернелерін басыңыз.
- «Start (Іске қосу)» пернесін басыңыз. Мульти әзірлегіш «Yogurt (Йогурт)» әзірлеу күйіне кіреді, «Start (Іске қосу)» жарығы жанады және экранда қалған уақыт көрсетіледі.
- Әзірлеу соңында зуммер үш рет дыбыстық сигнал шығарады.

Әзірлеудің соңында жылы ұстау болмайды.

Духовкаға төзімді шыны ыдыстарда йогурт жасау үшін пайдаланыңыз.

ЙОГУРТ ҮШІН ИНГРЕДИЕНТТЕРДІ ТАҢДАУ

Сүт

Қандай сүтті пайдалану керек?

Барлық рецепттер (басқалай көрсетілген болмаса) сиыр сүтін пайдаланып әзірленеді. Соя сүті сияқты өсімдік сүтін, сонымен бірге, қой немесе ешкі сүтін пайдалануға болады, бірақ бұл жағдайды пайдаланылатын сүтке байланысты йогурттың қаттылығы өзгеріп отыруы мүмкін. Шикі сүт немесе ұзақ сақталатын сүттер және төменде сипатталған барлық сүттер құрылғы үшін жарайды:

- **Ұзақ сақталатын зарарсыздандырылған сүт:** Ультра жоғары температурамен өңделген сүт қаттырақ йогуртқа әкеледі. Жартылай майсыздандырылған сүт қаттылығы азырақ йогуртқа әкеледі. Дегенмен, жартылай майсыздандырылған сүтті пайдалануға және бір немесе екі банка ұнтақталған сүтті қосуға болады.
- **Пастерленген сүт:** бұл сүт бетінде азғантай қабық бар қаймағы көбірек йогуртты береді.
- **Шикі сүт (ферма сүті):** мұны қайнату керек. Сондай-ақ, оны ұзақ уақыт бойы қайнату ұсынылады. Бұл сүтті қайнатусыз пайдалану қауіпті болатын еді. Содан кейін құрылғыда пайдалану алдында оны салқындауға қалдырыңыз. Шикі сүттен әзірленген йогурттан ашытқы алу ұсынылмайды.
- **Ұнтақталған сүт:** ұнтақталған сүтті пайдалану қаймағы өте көп йогуртқа әкеледі. Өндіруші қорабындағы нұсқауларды орындаңыз.

Бүтін сүтті, дұрысы ұзақ сақталатын ультра жоғары температурамен өңделген сүтті тандаңыз.

Шики (балғын) немесе пастерленген сүтті қайнату, содан кейін салқындату керек және беткі қабатын алу керек.

Фермент

Йогурт үшін

Бұл келесіден жасалады:

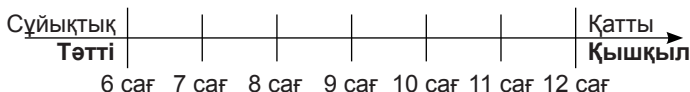
- Мүмкіндігінше ұзақ мерзімі біту күні бар **табиғи йогурт**; сондықтан, йогуртта қаттырақ йогурт үшін белсендірек фермент болады.
- **Қатырып кептірілген ферменттен.** Бұл жағдайда фермент туралы нұсқауларда көрсетілген белсендіру уақытын сақтаңыз. Бұл ферменттерді супермаркеттерде, дәріханаларда және белгілі бір денсаулық өнімдері дүкендерінде табуға болады.
- **Жақында әзірленген йогурттың** біреуінен – ол табиғи және жақында әзірленген болуы керек. Бұл ашытқы алу деп аталады. Бес ашытқы алу процесінен кейін йогурт белсенді ферменттерді жоғалтады, сондықтан, қаттылығы азырақ консистенцияны беруі мүмкін. Содан кейін, дүкенде сатып алынған йогуртты немесе қатырып кептірілген ферментті пайдаланып қайтадан бастау керек.

Егер сүтті қайнатсаңыз, фермент қосу алдында сүт бөлме температурасына жеткенше күтіңіз.

Тым жоғары жылу фермент қасиеттерін бұзуы мүмкін.

Ферменттеу уақыты

- Негізгі ингредиенттерге және сізге кере нәтижеге байланысты йогуртқа ферменттеуге 6-12 сағат қажет болады. Йогуртты әзірлеу процесі аяқталғаннан кейін йогуртты тоңазытқышқа кемінде 4 сағатқа қою керек. Оны тоңазытқышта ең көбі 7 күн бойы сақтауға болады.



P2 CREAM/CHEESE (ҚАЙМАҚ/ІРІМШІК) ФУНКЦИЯСЫ

Бұл функция жұмсақ ірімшік әзірлеуге арналған. Толық қаймақты сүтті және біраз салқындатылған жұмсақ ірімшікті пайдаланған жөн.

- «Cream/Cheese (Қаймақ/Ірімшік)» функциясын таңдау үшін «Menu (Мәзір)» пернесін басыңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіледі, «Start (Іске қосу)» шамы қызыл түспен жыпылықтайды.
- «Temperature / Cooking time (Температура/әзірлеу уақыты)» пернесін басып уақытты орнату функциясын белсендіріңіз, содан кейін әзірлеу уақытын өзгерту үшін «<» және «>» пернелерін басыңыз.
- «Start (Іске қосу)» пернесін басыңыз. Мульти әзірлегіш «Cream/Cheese (Қаймақ/Ірімшік)» әзірлеу күйіне кіреді, «Start (Іске қосу)» жарығы жанады және экранда қалған уақыт көрсетіледі.

ФОНДЮ

- «Fondue (Фондю)» функциясын таңдау үшін «Menu (Мәзір)» пернесін басыңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіледі, «Start (Іске қосу)» шамы қызыл түспен жыпылықтайды.
- P1 — ЖШД дисплейінде таңдалған функцияны көрсетеді
- Функция түрін P2 немесе P3 деп өзгерту үшін «<» немесе «>» пернесін басыңыз.
- P1 — қытайлық фондю (су құмырасы)
- P2 — қытайлық фондю
- P3 — шоколад фондю

P1 ҚЫТАЙЛЫҚ ФОНДЮ

Құмыра 100°C мәніне реттеледі

- «Temperature / Cooking time (Температура/әзірлеу уақыты)» пернесін басып уақытты орнату функциясын белсендіріңіз, содан кейін әзірлеу уақытын өзгерту үшін «<» және «>» пернелерін басыңыз.

P2 ІРІМШІКТЕН ЖАСАЛҒАН ФОНДЮ

Құмыра сәйкес уақытта 90°C әзірлеуге реттеледі.

Құмыра температурасы 90°C мәніне реттеледі.

- «Temperature / Cooking time (Температура/әзірлеу уақыты)» пернесін басып уақытты орнату функциясын белсендіріңіз, содан кейін әзірлеу уақытын өзгерту үшін «<» және «>» пернелерін басыңыз.

- Температура өскенде фондюді біркелкі етіп сақтау үшін ірімшікті шараппен араластырыңыз.
- Аяқталу уақытында мульти әзірлегіш 3 рет дыбыстық сигнал шығарады және ірімшіктен жасалған фондюге арналған жылы ұстау режиміне өтеді.

P3 шоколад фондю

Шоколадты еріту үшін сәйкес уақытта құмыра 55°C мәніне реттеледі. **КК**

- «Temperature / Cooking time (Температура/әзірлеу уақыты)» пернесін басып уақытты орнату функциясын белсендіріңіз, содан кейін әзірлеу уақытын өзгерту үшін «<» және «>» пернелерін басыңыз.
- Әзірлеу кезінде біркелкі шоколад фондюін алу үшін шоколадты қаймақпен немесе сүтпен жүйелі түрде араластырып отырыңыз.
- Көтерілу уақытынан кейін мульти әзірлегіш шоколад фондюін жылы ұстауға өтеді.

DESSERT (ДЕСЕРТ) ФУНКЦИЯСЫ

- «Dessert (Десерт)» функциясын таңдау үшін «Menu (Мәзір)» пернесін басыңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіледі, «Start (Іске қосу)» шамы қызыл түспен жыпылықтайды.
- «Temperature / Cooking time (Температура/әзірлеу уақыты)» пернесін басып уақытты орнату функциясын белсендіріңіз, содан кейін әзірлеу уақытын өзгерту үшін «<» және «>» пернелерін басыңыз. «<» және «>» пернелерін басу арқылы температураны өзгерту үшін «Temperature / Cooking time (Температура/әзірлеу уақыты)» пернесін қайтадан басыңыз.
- «Start (Іске қосу)» пернесін басыңыз. Мульти әзірлегіш «Dessert (Десерт)» әзірлеу күйіне кіреді, «Start (Іске қосу)» жарығы жанады және экранда қалған уақыт көрсетіледі.

RICE/CEREALS (КҮРІШ/ЖАРМАЛАР) ФУНКЦИЯСЫ

- Қамтамасыз етілген өлшеу шыныаяғын пайдаланып қажет күріш мөлшерін ыдысқа салыңыз — 8-сур. Содан кейін, ыдыста басылған сәйкес «CUP (ШЫНЫАЯҚ)» белгісіне дейін салқын сумен толтырыңыз — 9-сур.
- Қақпақты жабыңыз.

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

- «Rice/Cereals (Күріш/жармалар)» функциясын таңдау үшін «Menu (Мәзір)» пернесін басыңыз. Экранда « » көрсетіледі, «Start (Іске қосу)» жарығы жыпылықтайды, содан кейін «Start (Іске қосу)» пернесін басыңыз. Мульти әзірлегіш «Rice/Cereals (Күріш/жармалар)» әзірлеу күйіне кіреді, «Start (Іске қосу)» жарығы жанады, экран жыпылықтайды.
- Әзірлеудің соңында зуммер үш рет дыбыстық сигнал шығарады, мульти әзірлегіш «Keep Warm (Жылы ұстау)» индикаторын қосып, жылы ұстау күйіне кіреді және экран жылы ұстау уақытын санай бастайды.

PILAF/RISOTTO (ПАЛАУ/РИЗОТТО) ФУНКЦИЯСЫ

- «Pilaf/Risotto (Палау/ризотто)» функциясын таңдау үшін «Menu (Мәзір)» пернесін басыңыз. Экранда « » көрсетіледі, «Start (Іске қосу)» жарығы жыпылықтайды, содан кейін «Start (Іске қосу)» пернесін басыңыз. Мульти әзірлегіш «Pilaf/Risotto (Палау/ризотто)» әзірлеу күйіне кіреді, «Start (Іске қосу)» жарығы жанады, экранда дөңгелек жақтау жыпылықтайды.
- Әзірлеудің соңында зуммер үш рет дыбыстық сигнал шығарады, мульти әзірлегіш «Keep Warm (Жылы ұстау)» индикаторын қосып, жылы ұстау күйіне кіреді және экран жылы ұстау уақытын санай бастайды.

КҮРІШТІ ЕҢ ЖАҚСЫ ӘЗІРЛЕУ ТУРАЛЫҒЫНЫҢЫСТАР (Rice/ Cereals (Күріш/жармалар) және Pilaf/Risotto (Палау/ризотто) функциялары)

- Әзірлеу алдында күрішті өлшеу шыныаяғымен өлшеңі және шайыңыз (ризотто күрішін қоспағанда).
- Шайылған күрішті ыдыстың бүкіл бетіне жақсылап жайыңыз. Оны сәйкес су деңгейіне (шыныаяқтардағы деңгейлер) дейін толтырыңыз.

- Күріш дайын болғанда «Keep Warm (Жылы ұстау)» индикатор жарығы қосылады, күрішті араластырыңыз, содан кейін дәндері бөлек тамаша күрішті алу үшін мульти әзірлегіште бірнеше минут ұзағыраққа қалдырыңыз.

Бұл төмендегі кестеде күрішті әзірлеу нұсқаулығы берілген:

АҚ КҮРІШ ҮШІН ӘЗІРЛЕУ НҰСҚАУЛЫҒЫ - 10 шыныаяқ			
Өлшеу шыныаяқтары	Күріш салмағы	Ыдыстағы су деңгейі (+ күріш)	Порциялар
2	300 г	2 шыныаяқ белгісі	3 адам- 4 адам
4	600 г	4 шыныаяқ белгісі	5 адам- 6 адам
6	900 г	6 шыныаяқ белгісі	8 адам- 10 адам
8	1200 г	8 шыныаяқ белгісі	13 адам- 14 адам
10	1500 г	10 шыныаяқ белгісі	16 адам- 18 адам

КК

Күріш әзірлеу үшін уақыт және температура автоматты болады.

7 қадам бар екенін ескеріңіз:

Алдын ала қыздыру => Суды сіңіру => Температураны жылдам көтеру => Қайнату => Суды буландыру => Күрішті демдеу => Жылы ұстау.

Әзірлеу уақыты күріш мөлшері мен түріне байланысты.

PASTA / BEANS (МАКАРОН/БҰРШАҚТАР) ФУНКЦИЯСЫ

- «Pasta /Beans (Макарон/бұршақтар)» функциясын таңдау үшін «Menu (Мәзір)» пернесін басыңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіледі, «Start (Іске қосу)» шамы қызыл түспен жыпылықтайды.
- P1 — ЖШД дисплейінде таңдалған функцияны көрсетеді.
- Функция түрін P2 деп өзгерту үшін «<» немесе «>» пернесін басыңыз.
- P1 — Pasta (Макарон) функциясы
- P2 — Beans (Бұршақтар) функциясы

P1 PASTA (МАКАРОН) ФУНКЦИЯСЫ

Макарон әзірлеу кезінде қақпақ ашық болуы керек.

- Макарон әзірлеу үшін макарон қосудың алдында су жақсы температураға жетуін күту маңызды.
- «Pasta (Макарон)» функциясын таңдау үшін «Menu (Мәзір)» пернесін басыңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіледі, «Start (Іске қосу)» шамы қызыл түспен жыпылықтайды.
- «Temperature / Cooking time (Температура/әзірлеу уақыты)» пернесін басып уақытты орнату функциясын белсендіріңіз, содан кейін макаронды әзірлеу уақытын өзгерту үшін «<» және «>» пернелерін басыңыз.
- «Start (Іске қосу)» пернесін басыңыз. Мульти әзірлегіш «Pasta (Макарон)» әзірлеу күйіне кіреді, «Start (Іске қосу)» жарығы жанады және экранда қалған уақыт көрсетіледі.
- Су жақсы температурада болғанда мульти әзірлегіш шылдырлайды. Макаронды суға салыңыз және таймерді іске қосу үшін қайтадан басыңыз. Пайдаланушы іске қосу түймесін басқанша әзірлеу уақыты басталмайды және мульти әзірлегіш суды жақсы температурада ұстайды.
- Әзірлеу соңында зуммер үш рет дыбыстық сигнал шығарады.

Ескертпе: Бұл функция үшін жылы ұстау функциясы жоқ

P2 BEANS (БҰРШАҚТАР) ФУНКЦИЯСЫ

- «Temperature / Cooking time (Температура/әзірлеу уақыты)» пернесін басып уақытты орнату функциясын белсендіріңіз, содан кейін әзірлеу уақытын өзгерту үшін «<» және «>» пернелерін басыңыз.
- «Start (Іске қосу)» пернесін басыңыз. Мульти әзірлегіш «Porridge (Сұлы жармасының ботқасы)» әзірлеу күйіне кіреді, «Start (Іске қосу)» жарығы жанады және экранда қалған уақыт көрсетіледі.
- Әзірлеудің соңында зуммер үш рет дыбыстық сигнал шығарады, мульти әзірлегіш «Keep Warm (Жылы ұстау)» индикаторын қосып, жылы ұстау күйіне кіреді және экран жылы ұстау уақытын санай бастайды.

BREAD RISING (НАН АШЫТУ) ФУНКЦИЯСЫ

Бұл функция қолмен илеуден кейін және пісіру алдында нан қамырын 40°C температурасында ашытуға арналған.

- «Bread rising (Нан ашыту)» функциясын таңдау үшін «Menu (Мәзір)» пернесін басыңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіледі, «Start (Іске қосу)» шамы қызыл түспен жыпылықтайды.
- «Temperature / Cooking time (Температура/әзірлеу уақыты)» пернесін басып уақытты орнату функциясын белсендіріңіз, содан кейін әзірлеу уақытын өзгерту үшін «<» және «>» пернелерін басыңыз.
- «Start (Іске қосу)» пернесін басыңыз. Мульти әзірлегіш «Bread rising (Нан ашыту)» әзірлеу күйіне кіреді, «Start (Іске қосу)» жарығы жанады және экранда қалған уақыт көрсетіледі.
- Қамырды көтеру (нан ашыту) туралы ұсыныстар
 - Қамырды бөлек дайындау және ішкі ыдысқа салу үшін қақпақты жабыңыз және «Bread rising (Нан ашыту)» функциясын таңдаңыз.
 - Қамыр дайын болғаннан кейін 20-23 минут бойы пісіру үшін «Baking (Пісіру)» функциясын 160°C температурасында пайдалануға болады. Содан кейін оны екінші жақта тағы шамамен 23 минутқа қосыңыз (ингредиенттердің сапасына байланысты).

КК

REHEAT (ҚАЙТА ҚЫЗДЫРУ) ФУНКЦИЯСЫ

Бұл функция тек әзірленген тамақты қайта қыздыруға арналған.

- «Reheat (Қайта қыздыру)» функциясын таңдау үшін «Menu (Мәзір)» пернесін басыңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіледі, «Start (Іске қосу)» шамы қызыл түспен жыпылықтайды.
- «Temperature / Cooking time (Температура/әзірлеу уақыты)» пернесін басып уақытты орнату функциясын белсендіріңіз, содан кейін әзірлеу уақытын өзгерту үшін «<» және «>» пернелерін басыңыз.
- «Start (Іске қосу)» пернесін басыңыз. Мульти әзірлегіш «Reheat (Қайта қыздыру)» әзірлеу күйіне кіреді, «Start (Іске қосу)» жарығы жанады және экранда қалған уақыт көрсетіледі.

- Өзірлеудің соңында зуммер үш рет дыбыстық сигнал шығарады, мульти әзірлегіш «Keep Warm (Жылы ұстау)» индикаторын қосып, жылы ұстау күйіне кіреді және экран жылы ұстау уақытын санай бастайды.

САҚ БОЛЫҢЫЗ

Салқын тамақ әзірлегіш көлемінің 1/2 бөлігінен аспауы керек. Тым көп тамақты мұқият әзірлеу мүмкін емес. «Reheat (Қайта қыздыру)» функциясын қайта-қайта пайдалану немесе тым аз тамақ күйген тамаққа және түптегі қатты қабатқа әкеледі. Қалың ботқаны қайта қыздырмау ұсынылады, әйтпесе ол қамыр тәрізді болып қалады.

Иісті болдырмау үшін ұзақ сақталатын салқын тамақты қайта қыздырмаңыз.

KEEP WARM/CANCEL (ЖЫЛЫ ҰСТАУ/БАС ТARTУ) ФУНКЦИЯСЫ

Бұл перненің 2 түрлі функциясы бар: Keep warm (Жылы ұстау) және Cancel (Бас тарту).

1. KEEP WARM (ЖЫЛЫ ҰСТАУ) ФУНКЦИЯСЫ

1.1 Қолмен жылы ұстау:

«Keep warm/Cancel (Жылы ұстау/Бас тарту)» пернесін қолмен басуға болады, «Keep warm/Cancel (Жылы ұстау/Бас тарту)» жарығы қосылады, мульти әзірлегіш жылы ұстау күйіне кіреді.

1.2 Автоматты жылы ұстау:

Мульти әзірлегіш әзірлеудің соңында «жылы ұстау» күйіне автоматты түрде кіреді (белгілі бір мәзірлерді қоспағанда). Зуммер үш рет дыбыстық сигнал шығарады, мульти әзірлегіш «Keep Warm (Жылы ұстау)» индикаторын қосып, жылы ұстау күйіне автоматты түрде кіреді және экран жылы ұстау уақытын санай бастайды.

Әзірлеу аяқталғанда автоматты түрде жылы ұстаудан алдын ала бас тарту керек болған жағдайда: әзірлеу бағдарламасын бастау алдында «Keep warm (Жылы ұстау)» пернесін ұзақ басыңыз.

Автоматты түрде жылы ұстауды қайта орнату керек болса, жылы ұстау түймесін 5 с ішінде қайтадан басыңыз.

2. CANCEL (БАС ТАРТУ) ФУНКЦИЯСЫ

Барлық параметр деректерінен бас тарту және күту күйіне оралу үшін «Keep warm/Cancel (Жылы ұстау/Бас тарту)» пернесін басыңыз.

Ұсыныс: тамақтың дәмін жақсы сақтау үшін ұстау уақытын 12 сағатпен шектеңіз.

DIY ФУНКЦИЯСЫ

КК

- «Do It Yourself (Өзіңіз жасаңыз)» функциясы таңдаулы әзірлеу таңдауларын есте сақтауға арналған.
- Сіз **DIY1**, **DIY2** немесе **DIY1** және **DIY2** тіркесімін таңдай аласыз.
- Күту күйінде сәйкес DIY функциясын таңдау үшін «DIY» пернесін басыңыз, мульти әзірлегіш алдымен «DIY» реттеу күйіне кіреді, экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіледі және «Start (Бастау)» жарығы жыпылықтайды.
- DIY реттеудің 2 мүмкіндігі: егер бағдарлама үшін тұрақты температура және уақыт болуы керек болса, параметрді анықтау үшін «Temperature / Time (Температура/уақыт)» түймесін басыңыз.
- Мәзірді бағдарлама негізі ретінде пайдаланғыңыз келсе, қажет әзірлеу бағдарламасын таңдау үшін мәзір пернесін басыңыз. Мәзірді таңдаудан кейін оның параметрін «Temperature / Cooking time (Температура/әзірлеу уақыты)» арқылы өзгерте аласыз.
- Әзірлеудің соңында зуммер үш рет дыбыстық сигнал шығарады, мульти әзірлегіш «Keep Warm (Жылы ұстау)» индикаторын қосып, жылы ұстау күйіне кіреді және экран жылы ұстау уақытын санай бастайды.

Ескертпе:

Белгілі бір әзірлеу бағдарламалары толығымен автоматты бағдарламалар ретінде анықталады, осылайша, температураны және/немесе әзірлеу уақытын реттеу мүмкін болмайды.

Мульти әзірлегіш соңғы DIY температура және әзірлеу уақыты параметрін келесі пайдалану үшін есте сақтайды. DIY пернесін ұзақ басу (8 секунд) есте сақтауды ысырады. Құрылғыны қорғау үшін DIY функциясында температураны/уақытты орнатуды шектеу бар:

40-100°C арасында әзірлеу уақытының ауқымы 1 мин - 9 сағ болады

105-160°C арасында әзірлеу уақытының ауқымы 1 мин - 2 сағ болады

КЕШІКТІРІЛГЕН ІСКЕ ҚОСУ ФУНКЦИЯСЫ

- Кешіктірілген іске қосу функциясын пайдалану үшін алдымен әзірлеу бағдарламасын және әзірлеу уақытын таңдаңыз. Содан кейін «Delayed start (Кешіктірілген іске қосу)» пернесін басыңыз және алдын ала орнатылған уақытты таңдаңыз.
- **Алдын ала орнатылған уақыт әзірлеуді аяқтау уақытына сәйкес келеді.**
- Әдепкі алдын ала орнатылған уақыт таңдалған әзірлеу уақытына байланысты өзгереді. Алдын ала орнату ауқымы 1-ден 24 сағатқа дейін болады.
- «<» және «>» пернесін әр басу кешіктірілген іске қосу уақытын көбейтеді немесе азайтады.
- Қажет алдын ала орнатылған уақытты таңдаудан кейін «Start (Бастау)» пернесін басып әзірлеу күйіне кіріңіз, «Start (Бастау)» индикаторы қосұлы қалады және экранда сіз таңдаған сағаттар саны көрсетіледі.

TIMER (ТАЙМЕР) ФУНКЦИЯСЫ

- Таймер функциясын пайдалану үшін алдымен әзірлеу бағдарламасын және әзірлеу уақытын таңдаңыз. Содан кейін «Temperature/ Cooking time (Температура/әзірлеу уақыты)» пернесін басып, әзірлеу уақытын орнатыңыз. «<» және «>» пернесін әр басу әзірлеу уақытын көбейтеді немесе азайтады.
- Қажет әзірлеу уақытын таңдаудан кейін «Start (Бастау)» пернесін басып әзірлеу күйіне кіріңіз, «Start (Бастау)» индикаторы қосұлы қалады.
- Кешіктірілген іске қосу басталғаннан кейін әзірлеу уақытын «Temperature / Cooking time (Температура/әзірлеу уақыты)» пернесін басып көруге болады.
- Әзірлеу кезінде әзірлеу уақытын «Temperature / Cooking time (Температура/әзірлеу уақыты)» пернесін басу арқылы өзгертуге болады. Таңдалған әзірлеу уақытын таңдағаннан кейін және 5 секунд бойы ешбір әрекет болмаса, мульти әзірлегіш әзірлеудің қалған бөлігін жаңа параметрмен жалғастырады.

TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА) ФУНКЦИЯСЫ

- Temperature (Температура) функциясын пайдалану үшін алдымен әзірлеу бағдарламасын және әзірлеу уақытын таңдаңыз. Содан кейін «Temperature/ Cooking time (Температура/әзірлеу уақыты)» пернесін басып, температураны таңдаңыз. Өдепкі әзірлеу температурасы таңдалған әзірлеу бағдарламасына байланысты өзгереді. «<» және «>» пернесін әр басу температураны көбейтеді немесе азайтады.
- Қажет температураны таңдаудан кейін «Start (Бастау)» пернесін басып әзірлеу күйіне кіріңіз, «Start (Бастау)» индикаторы қосұлы қалады.
- Әзірлеу кезінде температураны «Temperature / Cooking time (Температура/әзірлеу уақыты)» пернесін басу арқылы өзгертуге болады. Таңдалған температураны таңдағаннан кейін және 5 секунд бойы әрекет болмаса, мульти әзірлегіш әзірлеуді жаңа параметрмен жалғастырады.

ӘЗІРЛЕУ АЯҚТАЛҒАНДА

- Қақпақты ашыңыз — 1-сур.
- Әзірлеу ыдысын және бу науасын пайдаланғанда қолғап кию керек — 11-сур.
- Тамақты құрылғымен бірге қамтамасыз етілген қасықты пайдаланып салыңыз және қақпақты қайта жабыңыз.
- 24 сағат — ең көп жылы ұстау уақыты.
- Жылы ұстау күйін аяқтау үшін «Keep Warm/Cancel (Жылы ұстау/Бас тарту)» пернесін басыңыз.
- Құрылғыны розеткадан ажыратыңыз.

ӘР ТҮРЛІ АҚПАРАТ

- Құрылғыда жад функциясы бар. Қуат үзілген жағдайда мульти әзірлегіш үзілудің дәл алдындағы әзірлеу күйін есте сақтайды және қуат 2 секунд ішінде келсе, әзірлеу процесін жалғастырады. Қуаттың үзілуі 2 секундтан көбірек жалғасса, мульти әзірлегіш алдыңғы әзірлеуден бас тартады және күту күйіне қайтады.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Тазалау және техникалық қызмет көрсету алдында мульти әзірлегіш розеткадан ажыратылғанына және толығымен салқындағанына көз жеткізу үшін.
- Әр пайдаланудан кейін құрылғыны губкамен тазалау ұсынылады — 12-сур.

- Ыдысты, ішкі қақпақты, шыныаяқты және күріш пен сорпа қасықтарын ыдыс жуу машинасында жууға болады — 13-сур.

Ыдыс, бу кәрзеңкесі

- Қырғыш ұнтақтар және металл губкалар ұсынылмайды.
- Егер түбіне тамақ қатып қалса, жуу алдында біраз жібіту үшін ыдысқа су құюға болады.
- Ыдысты мұқият кептіріңіз.

Ыдысты күту

- Ыдыс үшін төмендегі нұсқауларды мұқият орындаңыз:
- Ыдыс сапасын сақтау үшін ішіндегі тамақты кесу ұсынылады.
- Ыдысты мульти әзірлегішке қайта қойыңыз.
- Ыдыс бетін зақымдамау үшін қамтамасыз етілген немесе металл түрге жататын емес, ағаш қасықты пайдаланыңыз — 14-сур.
- Кез келген коррозия қаупін болдырмау үшін ыдысқа сірке суын құймаңыз.
- Ыдыс бетінің түсі бірінше рет пайдаланудан кейін немесе ұзағырақ пайдаланудан кейін өзгеруі мүмкін. Бұл түстің өзгеруі бу мен судың әсерінен болады және мульти әзірлегішті пайдалануға ешбір әсері жоқ, әрі денсаулығыңызға қауіпті емес. Оны пайдалануды жалғастыру толығымен қауіпсіз.

Шағын қысым клапанын тазалау

- Тазалаған кезде шағын қысым клапанын қақпақтан алыңыз — 15-сур. және оны «ашу» бағытында бұрау арқылы ашыңыз — 16a және 16b суреттері. Тазалаудан кейін оны құрғатып сүртіңіз және екі бөлікті бір біріне апарыңыз, сөйтіп «жабу» бағытында бұраңыз, содан кейін оны мульти әзірлегіш қақпағына қайта қойыңыз — 17a және 17b суреттері.

Құрылғының басқа бөлшектерін тазалау және күту

- Мульти әзірлегіштің сыртын — 18-сур., қақпақ ішін және сымды дымқыл шүберекпен тазалаңыз және құрғақ болғанша сүртіңіз. Абразивтік өнімдерді пайдаланбаңыз.
- Құрылғы корпусының ішін тазалау үшін суды пайдаланбаңыз, өйткені бұл жылу датчигін зақымдауы мүмкін.

ТЕХНИКАЛЫҚ АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Ақаулық сипаттамасы	Себептер	Шешімдер
Кез келген индикатор шамы өшірулі және жылыту жоқ.	Құрылғы розеткаға қосылмаған.	Қуат сымы розеткаға және желіге қосылғанын тексеріңіз.
Кез келген индикатор шамы өшірулі және жылыту бар.	Индикатор шамының қосылым мәселесі немесе индикатор шам зақымдалған.	Өкілетті сервистік орталыққа жөндеуге жіберіңіз.
Пайдалану кезінде бу шығады	Қақпақ нашар жабылған.	Қақпақты ашып, қайта жабыңыз.
	Шағын қысым клапаны дұрыс орналастырылмаған немесе толық емес.	Өзірлеуді тоқтатыңыз (өнімді розеткадан ажыратыңыз) және клапан толық (2 бөлшек бірге құлыпталған) және жақсы орналастырылғанын тексеріңіз.
	Қақпақ немесе шағын қысым клапанының тығыздағышы зақымдалған.	Өкілетті сервистік орталыққа жөндеуге жіберіңіз.
Күріш жартылай әзірленген немесе артық әзірленген.	Күріш мөлшерімен салыстырғанда су тым көп немесе жеткіліксіз.	Су мөлшерін кестеден қараңыз.

КК

Ақаулық сипаттамасы	Себептер	Шешімдер
Күріш жартылай әзірленген немесе артық әзірленген	Жеткіліксіз қайнатылған.	Өкілетті сервистік орталыққа жөндеуге жіберіңіз.
Автоматты түрде жылы ұстау істен шығады (өнім әзірлеу күйінде немесе жылытпайды).	Реттеу кезінде пайдаланушы жылы ұстау функциясынан бас тартқан. Жылы ұстау функциясы туралы тарауды қараңыз.	
E0	Жоғарғы ашық тізбектегі немесе қысқа тізбектегі датчик.	
E1	Төменгі ашық тізбектегі немесе қысқа тізбектегі датчик.	Құрылғыны тоқтатыңыз және бағдарламаны қайта бастаңыз. Мәселе қайталанса, өкілетті сервистік орталыққа жөндеуге жіберіңіз.
E3	Жоғары температура анықталды (ыдыста тамақ немесе сұйықтық жеткіліксіз)	Құрылғыны бірнеше секундқа розеткадан ажыратыңыз, сөйтіп бағдарламаны қайта бастаңыз. Мәселе қайталанса, өкілетті сервистік орталыққа жөндеуге жіберіңіз.

Ескертпе: Ішкі ыдыстың пішіні өзгерген болса, басқа пайдаланбаңыз және жөндеуге өкілетті сервистік орталықтан басқа ыдысты алыңыз.

ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУҒА АТ САЛЫСЫҢЫЗ!



Қоршаған ортаны қорғауға көмектесіңіз!

- ① Құрылғыңызда қалпына келтіруге немесе қайта өңдеуге болатын бірқатар материалдар бар.
- ➡ Оны жергілікті тұрмыстық қалдық жинайтын пунктіге апарып өткізіңіз.

КК

EN p. 4 – 23

RU p. 24 – 47

UK p. 48 – 71

KK p. 72 – 97