

# Tefal®

EN

RU

UA

KK



## Mini MultiCooker

[www.tefal.com](http://www.tefal.com)

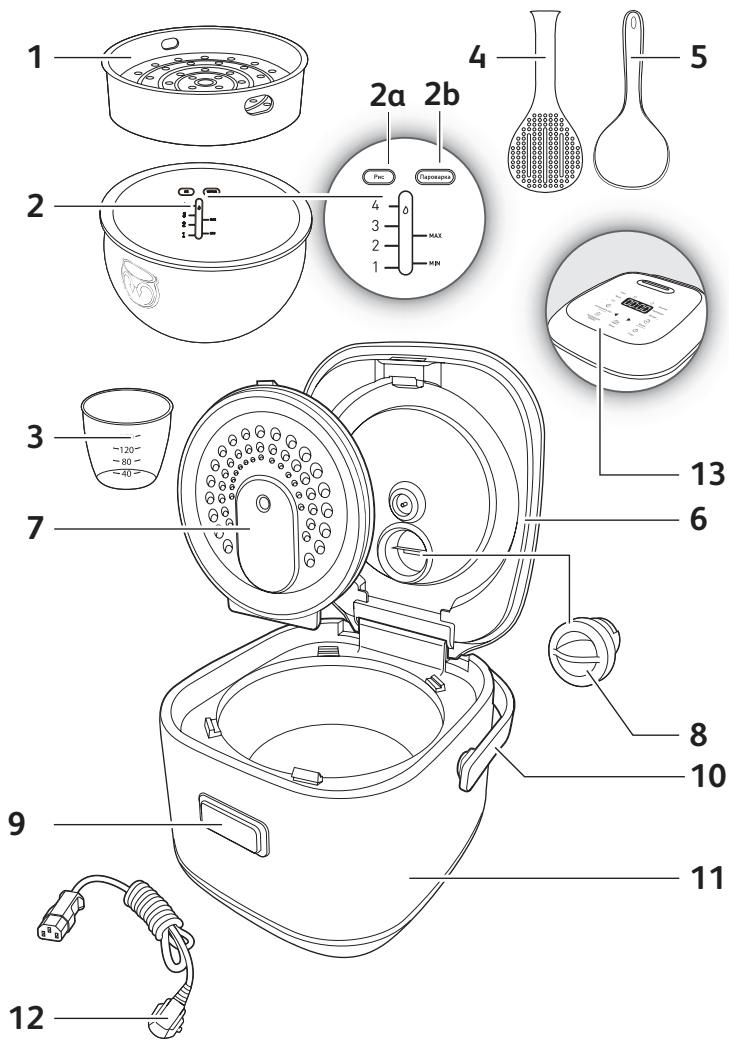




Fig.1



Fig.2



Fig.3a



Fig.3b

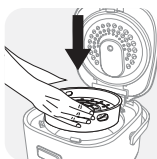


Fig.4

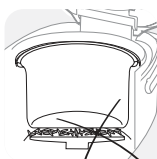


Fig.5



Fig.6

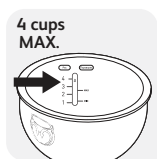


Fig.7

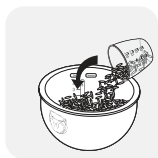


Fig.8



Fig.9



Fig.10



Fig.11

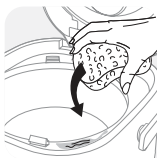


Fig.12



Fig.13



Fig.14



Fig.15

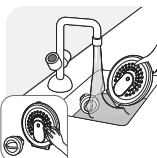


Fig.16

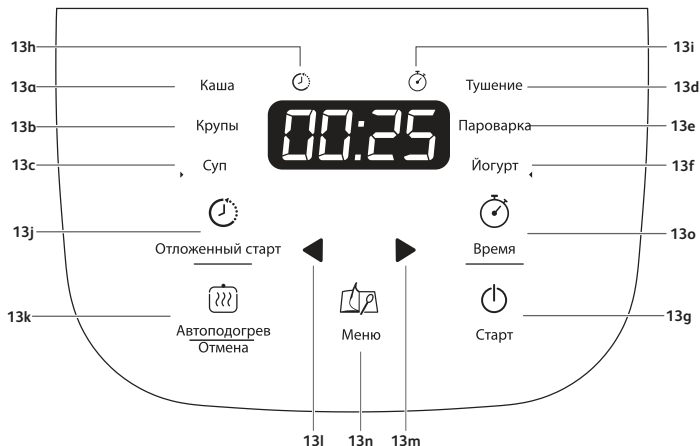


Fig.17



Fig.18

## CONTROL PANEL



## DESCRIPTION


- |   |  |
|---|--|
| <p><b>1</b> Steam basket</p> <p><b>2</b> Removable pot</p> <p><b>2a</b> Graduation mark for water and rice</p> <p><b>2b</b> Graduation mark for Min/ Max qty of water for Steam</p> <p><b>3</b> Measuring cup</p> <p><b>4</b> Rice spoon</p> <p><b>5</b> Soup spoon</p> <p><b>6</b> Lid</p> <p><b>7</b> Removable inner lid</p> <p><b>8</b> Micro steam valve</p> <p><b>9</b> Lid opening button</p> <p><b>10</b> Handle</p> <p><b>11</b> Housing</p> <p><b>12</b> Power cord</p> | <p><b>13</b> Control panel</p> <p><b>a</b> PORRIDGE menu</p> <p><b>b</b> CEREAL menu</p> <p><b>c</b> SOUP menu</p> <p><b>d</b> STEW menu</p> <p><b>e</b> STEAM menu</p> <p><b>f</b> YOGURT menu</p> <p><b>g</b> START KEY</p> <p><b>h</b> PRESET INDICATOR</p> <p><b>i</b> COOKING TIME INDICATOR</p> <p><b>j</b> PRESET KEY</p> <p><b>k</b> KEEP WARM / CANCEL KEY</p> <p><b>l</b> "MINUS" SELECTION KEY</p> <p><b>m</b> "ADD" SELECTION KEY</p> <p><b>n</b> "MENU" SELECTION KEY</p> <p><b>o</b> TIMER KEY</p> |
|---|--|

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

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

or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- As this appliance is for household use only, it is not intended for use in the following applications and the guarantee will not apply for:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
  - Farm houses
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments
  - Bed and breakfast type environments
- **If your appliance is fitted with a removable power cord:** if the power cord is damaged, it must be replaced by a special cord or unit available from a authorised service centre.
- **If your appliance is fitted with fixed power cord:** if the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's after-sales service department or similarly qualified person in order to avoid any danger.

- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.
- Use a damp cloth or sponge with dishwashing liquid to clean the accessories and parts in contact with the aliments. Rinse with a damp cloth or sponge. Drying accessories and parts in contact with food with a dry cloth.
- If the symbol  is marked on the appliance, this symbol means “ Caution: surfaces may become hot during use ”.
- Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution: if your appliance has a removable power cord, do not spill liquid on the connector.
- Always unplug the appliance:
  - immediately after use
  - when moving it
  - prior to any cleaning or maintenance
  - if it fails to function correctly
- Burns can occur by touching the hot surface of the appliance, the hot water, steam or the food.

- During cooking, the appliance gives out heat and steam. Keep face and hands away.
  - Do not get face and hands close to the steam outlet. Do not obstruct the steam outlet.
  - For any problems or queries please contact our Customer Relations Team or consult our web site.
  - The appliance can be used up to an altitude of 2000 m.
- 
- For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment...).
  - Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
  - Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.

## CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

- Do not use the appliance if:
  - the appliance or the cord is damaged
  - the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly
  - In the event of the above, the appliance must be sent to an approved Service Centre. Do not take the appliance apart yourself.



- Do not leave the cord hanging
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has an earthed plug and is suited to the power of the appliance.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.

## USING

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

## PROTECT THE ENVIRONMENT

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



Environment protection first!

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

## 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 pot – fig.2, the inner lid and the pressure valve – fig.3a and 3b.
- Clean the pot, 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.

- Carefully wipe the outside of the pot (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the pot and on the heating element – fig.5.
- Place the pot 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. The “White Rice” cooking mode is set the default cooking program.
- 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.

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.

You can stop the cooking by pressing “Keep warm / Cancel”.

Only use the inner pot provided with the appliance.


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

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

## COOKING PROGRAM TABLE

Programs	Programs (in Russian)	Default Time	Cooking Time		Delayed Start		Temperature default(°C)	Keep warm	Comment
			Range	Adjustable	Range	Adjustable			
Porridge	Каша	20min	5min-2h	1min	Up to 24h	1 min	100 °C	•	
Cereals (V1: default automatic mode)	Крупы (V1: default automatic mode)	Automatic	Automatic	No	Up to 24h	1 min	Automatic	•	Automatic mode is recommended for rice cooking. Follow the rice/water ratio presented in the CEREAL cooking mode section for optimum cooking result.
Cereals (V2: manual mode if select Timer)	Крупы (V2: manual mode if select Timer)	30 mins	5mins-1h	1 min	Up to 24h	1 min	100 °C	•	Manual mode can be used for other cereals (lentils, buckwheat, etc) for a better time adjustment.
Soup	Суп	1h	20min-3h	5min	Up to 24h	5min	100°C	•	
Stew	Тушение	60min	20min-6h	5min	Up to 24h	5min	100°C	•	
Steam	Пароварка	40min	1.5min-3h	5min	Up to 24h	5min	100°C	•	
Yogurt	Йогурт	8h	4h-12h	20min	-	-	40°C	-	
Keep Warm	Автоподогрев	12h(Max)	-	No	-	No	75°C	-	

\* For the CEREAL menu, you can either choose the automatic mode or set the time by yourself.

To select the cooking time by yourself, once you entered the CEREAL menu you can press the timer .


- When the appliance is plugged, the multicooker will directly switch to the PORRIDGE cooking mode by default. The screen will lighten one cooking mode after the other for your selection, in this order : Porridge - > Cereal -> Soup -> Stew - > Steam-> Yogurt

The screen displays the default cooking time of each function, except for CEREAL cooking mode in automatic mode.

For CEREAL menu, you can choose to launch the automatic cooking mode or you can choose the manual mode by pressing on the timer. In this case, the default time will appear on the screen.

If you launch the automatic mode, the screen displays “[----]”, as the cooking time will be adjusted automatically depending on the quantity of cereals you are cooking). “Start” key light flickers.

## PORRIDGE FUNCTION

- Press “Menu” key to select function “Porridge”. The screen displays the default cooking time, the light of “Start” flickers red.
- You can change the cooking time by pressing “◀” and “▶” keys.
- Press “Start” key. The rice cooker enters into “Porridge” cooking status with the light of “Start” & “Timer” pictograms lighting up and the screen displaying the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring five “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm”  indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

## CEREAL COOKING MODE

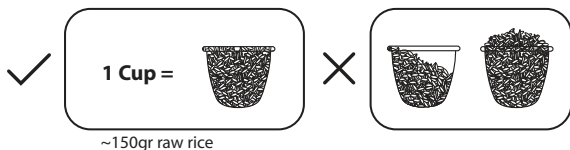
This menu is used to cook cereals such as buckwheat, lentils, rice, etc.

- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and any other sources of heat.
- Press “Menu” key and select CEREAL cooking mode.

- Press start (please insert the icon) if you wish to launch the automatic mode.
- Press on timer (please insert the timer icon), if you wish to select your own cooking time.
- For cooking rice, it is recommended to use the automatic mode of the CEREAL menu, and follow the instructions of rice/water ratio stated below, in order to obtain the best cooking result.

## RECOMMENDATIONS FOR BEST COOKING RICE

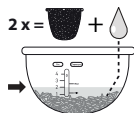
- Before cooking, measure the rice with the measuring cup and rinse it except risotto rice. To measure the rice, fill the CUP (cup provided) with raw rice, up to the edge (not too much more, not less) in order to respect the water/rice ratio needed to ensure that your rice will be cooked perfectly.



- Put the rinsed rice well distributed around the whole surface of the pot. Fill it with water to the corresponding water level (the graduations indicate the level of water needed, according to the quantity of rice to be cooked).
- For example: If you are cooking 1 cup of rice, fill the pot with cold water until the marking level “1”.





- If you are cooking 2 cups of rice, fill the pot with cold water until the marking level “2” . Etc...



This table below gives a guide to cook rice :

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE			
Quantity of rice (in nb of cups)	Quantity of rice (equivalent in gr)	Water level in the pot (+ rice)	Serves
1	150 g	1 cup mark	1-2 portions
2	300 g	2 cup mark	3-4 portions
3	450 g	3 cup mark	4-5 portions
4	600 g	4 cup mark	5-6 portions


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

- Close the lid and press on the “Start” key.
- The multicooker enters into the automatic cooking status, the light of “Start” pictogram lights up, the screen flickers .
- At the end of cooking, the buzzer will ring five “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm” indicator  turning ON. Then, the screen will start to count the time of keeping warm.
- When the rice is ready, and the “Keep Warm” indicator light is on, stir the rice and then leave it in the rice cooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separated grains.


**TIPS :** You can replace cold water by some vegetable broth or meat stock to have a more flavorful rice.

## SOUP FUNCTION


- Press “Menu” key to select function “Soup”. The screen displays the default cooking time, the light of “Start” flickers red.
- You can change the cooking time by pressing “◀” and “▶” keys.
- Press “Start” key. The rice cooker enters into “Soup” cooking status with the light of “Start” & “Timer” pictograms lighting up and the screen displaying the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring five “bip”, the rice cooker will

enter keep warm status with the “Keep Warm”  indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

## STEW COOKING MODE

- Press “Menu” key to select function “Stew”. The screen displays the default cooking time, the “Start” icon  will blink.
- You can adjust the cooking time by pressing “◀” and “▶” keys.
- Press the “Start” key. The multicooker will start the “Stew” cooking program and the “Start” light will turn ON. The screen will display the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times and automatically switch to keep warm .
- The “Keep Warm” indicator will turn ON and the screen will display the time for which the keep warm function has been active.

## STEAM FUNCTION

- Press “Menu” key to select function “Steam”. The screen displays the default cooking time, the light of “Start” flickers red.
- You can change the cooking time by pressing “◀” and “▶” keys.
- Make sure that you fill the cooking bowl with water until at least the minimum (MIN.) marking level.
- Press “Start” key. The rice cooker enters into “Steam” cooking status with the light of “Start” & “Timer” pictograms lighting up and the screen displaying the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the buzzer will ring five “bip”, the rice cooker will enter keep warm status with the “Keep Warm”  indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.



- Press “Menu” key to select function “Yogurt”. The screen displays the default cooking time “08:00”, the light of “Start” will flash.
- You can change the cooking time by pressing “◀” and “▶” keys.
- Press “Start” key. The multicooker will start the “Yogurt” cooking program and the “Start” light will remain ON. The screen will display the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times.

**Note: No keep warm function for this function**

## CHOICE OF INGREDIENTS FOR YOGURT

### Milk

#### What milk should you use?

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

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

Follow the instructions on the manufacturer’s box.

**Choose a whole milk, preferably long-life UHT.**

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

## The ferment

For yogurt

This is made either from:

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

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

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

## Fermentation time

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





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

- When the appliance is plugged, the multicooker will directly switch to the PORRIDGE cooking mode by default. The screen will lighten one cooking mode after the other for your selection, in this order : Porridge → Cereal → Soup → Stew → Steam → Yogurt
- The screen displays the default cooking time of each function, except for CEREAL cooking mode in automatic mode.
- For CEREAL menu, you can choose to launch the automatic cooking mode or you can choose the manual mode by pressing on the timer. In this case, the default time will appear on the screen.
- If you launch the automatic mode, the screen displays “[----]”, as the cooking time will be adjusted automatically depending on the quantity of cereals you are cooking). “Start” key light flickers.

## PRESET FUNCTION

- The preset time corresponds to the time for end of cooking.
- This function is available for all programs.
- To use the preset function, choose a cooking program. Then, press the key “Preset” and choose the delayed time. Each press “◀” and “▶” key can increase or decrease delayed start time. The default preset time will change depending on the selected cooking time. The range of preset is from cooking time up to 24 hours.
- When you have chosen the required preset time, press the “Start” key to enter cooking status, the light of “Start” pictogram lights up and screen will display the number of time you have chosen and preset pictogram lights up.
- When preset pictogram disappears the rice cooker enters into cooking Status and timer pictogram will lights up (except for Rice function).

## KEEP WARM/CANCEL FUNCTION

- Press “Keep warm/Cancel” key under standby status, the light of “Keep warm/Cancel”  pictogram lights up, the screen shows “0:00” and the screen will start to count the time of keeping warm.
- Press “Keep warm / Cancel”  key under function setting or cooking status will 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 6 h.**

## ON COMPLETION OF COOKING

- Open the lid – fig.1.
- Glove must be used when manipulating the cooking pot and steam basket – fig.11.
- Serve the food using the spoon provided with your appliance and reclose the lid.
- 12 hours is the maximum keeping warm time.
- Press “Keep warm / Cancel” to stop the keep warm status.
- Unplug the appliance.

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

### Pot, steam basket

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

## Taking care of the pot

For the pot, carefully follow the instructions below:

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

## Cleaning the micro steam valve

- When clean the micro-steam valve, please remove it from the lid – fig.15. After cleaning it – fig.16 , please wipe dry it then put it back to the lid of the rice cooker – fig.17

## Cleaning the inner lid

- Remove the inner lid. Clean it with a sponge and washing up liquid (fig.16). Then wipe dry and put it back behind the rib and push it on the top until it's fixed.

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

- Clean the outside of the Rice Cooker – fig.18, the inside of the lid and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products.
- 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 steam 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 steam 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.
Lentils are hard and do not seem cooked	Not enough water compared to the quantity of lentils. Salt may also harden the outer part of the lentil.	Refer to the cooking instructions for lentils. Do not add salt to the water during cooking, but wait until the lentils are cooked.

Malfunction description	Causes	Solutions
Automatic warm-keeping fails (product stay in cooking position, or no heating).		Send to the authorized service center for repair.
E0	The sensor on the top open circuit or short circuit.	Send to the authorized service center for repair.
E1	The sensor on the bottom open or short circuit.	

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

# TEFAL/T-FAL\* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

 : [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

This product is **repairable** by TEFAL/T-FAL\*, during and after the guarantee period.

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the TEFAL/T-FAL internet site [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

## **The Guarantee\*\***

TEFAL/T-FAL guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during the guarantee period within those countries\*\*\* as stated in the attached country list, starting from the initial date of purchase or delivery date. The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At TEFAL/T-FAL's choice, an equivalent or superior replacement product may be provided instead of repairing a defective product. TEFAL/T-FAL's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

## **Conditions & Exclusions**

TEFAL/T-FAL shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The product can be taken directly in person or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a TEFAL/T-FAL authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on TEFAL/T-FAL website ([www.tefal.com](http://www.tefal.com)) or by calling the appropriate consumer Service centre set out in the attached country list. In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, TEFAL/T-FAL may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a TEFAL/T-FAL authorised service centre. This guarantee applies only for products purchased **and** used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow TEFAL/T-FAL instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- ingress of water, dust or insects into the product (excluding appliances with features specifically designed for insects)
- damage as a result of lightning or power surges
- accidents including fire, flood, etc
- professional or commercial use
- mechanical damages, overloading
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification

## **Consumer Statutory Rights**

This international TEFAL/T-FAL guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those **rights that cannot** be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

\*\*\*Where a product purchased in a listed country and then used in another listed country, the international TEFAL/T-FAL guarantee duration is the period for the country of usage, even if the product was purchased in a listed country with a longer guarantee duration. The repair process may require a longer time if the product is not locally sold by TEFAL/T-FAL in the country of usage. If the product is not repairable in the new country of usage, the international TEFAL/T-FAL guarantee is limited to a replacement by a similar or alternative product at similar cost, **where possible**.

\*TEFAL household appliances appear under the T-FAL brand in some territories like America and Japan. TEFAL/T-FAL are registered trademarks of Groupe SEB.

Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee.

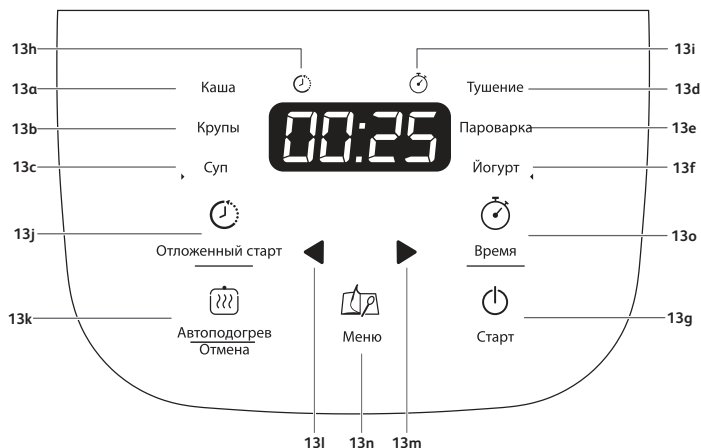
## **\*\*For Australia only:**

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

**\*\*For India only:** Your Tefal product is guaranteed for 2 years. The guarantee covers exclusively the repair of a defective product, but at TEFAL's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. It is **mandatory** that the consumer, to have his product repaired, has to log a service request on the dedicated Smartphone application TEFAL SERVICE APP or by calling TEFAL Consumer Care Center at **1860-200-1232, Opening hours Mon-Sat 09 AM to 06 PM**. Products returned by Post will not be covered by the guarantee. As a proof of purchase consumer needs to provide both this stamped guarantee card and tax invoice.



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



## ОПИСАНИЕ

- 1** Паровая корзина
- 2** Съёмная чаша
- 2a** Мерная шкала для воды и риса
- 2b** Отметка мин./макс. уровня воды для пароварки
- 3** Мерный стакан
- 4** Ложка для риса
- 5** Ложка для супа
- 6** Крышка
- 7** Съёмная внутренняя крышка
- 8** Микроклапан давления
- 9** Кнопка открытия крышки
- 10** Ручка
- 11** Корпус
- 12** Шнур питания
- 13** Панель управления
  - a** Меню «КАША»
  - b** Меню «КРУПЫ»
  - c** Меню «СУП»
  - d** Меню «ТУШЕНИЕ»
  - e** Меню «ПАРОВАРКА»
  - f** Меню «ЙОГУРТ»
  - g** КЛАВИША «СТАРТ»
  - h** ИНДИКАТОР «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»
  - i** ИНДИКАТОР «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»
  - j** КЛАВИША «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»
  - k** КЛАВИША «АВТОПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»

**l** КЛАВИША УМЕНЬШЕНИЯ  
ЗНАЧЕНИЯ  
**m** КЛАВИША УВЕЛИЧЕНИЯ  
ЗНАЧЕНИЯ

**n** КЛАВИША ВЫБОРА МЕНЮ  
**o** КЛАВИША «ВРЕМЯ»

## **ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

- Внимательно прочитайте эти правила и храните их в надежном месте. Этот прибор не предполагает управления посредством внешнего таймера или системы дистанционного управления.
- Прибор не предназначен для использования детьми младше 8 лет. Они могут пользоваться прибором только под наблюдением либо после того, как будут проинструктированы о безопасном использовании прибора и поймут, какие опасности могут быть с ним связаны. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми старше 8 лет под присмотром взрослых. Храните прибор и шнур питания к нему в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими или умственными способностями, а также при отсутствии опыта или знаний только под

наблюдением либо после того, как они будут проинструктированы о безопасном использовании прибора и поймут, какие опасности могут быть с ним связаны.

- Детям запрещено играть с прибором.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Следите, чтобы дети не играли с устройством.
- Прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:
  - На кухнях, отведенных для персонала в магазинах, бюро и иной профессиональной среде,
  - На фермах,
  - Постояльцами гостиниц, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,
  - В заведениях типа «комнаты для гостей».
- **Если ваш прибор оборудован съемным шнуром:** в случае повреждения шнура питания его следует заменить шнуром или специальным устройством, которые вы можете

приобрести у производителя или в сервисном центре.

- **Если ваш прибор оборудован стационарным шнуром питания:** если шнур питания поврежден, в целях безопасности его замена выполняется производителем, или в соответствующем сервисном центре, или квалифицированным специалистом.
- Запрещено погружать прибор в воду.
- Для чистки аксессуаров и деталей, контактирующих с продуктами питания, рекомендуется использовать влажную тряпку или губку с жидкостью для мытья посуды. Протрите с помощью влажной тряпки или губки для мытья посуды. Просушить аксессуары и детали, контактирующие с едой, сухой тряпкой.
- Если на приборе есть символ , он означает: «Внимание! Поверхности при использовании могут сильно нагреваться».
- Внимание! Поверхность нагревательного элемента остается горячей некоторое время после использования.

- Внимание! При ненадлежащем использовании прибора существует риск получения травмы.
- Внимание! Если ваш прибор оборудован съемным шнуром питания, не допускайте попадания жидкости на соединительные элементы.
- Всегда выключайте прибор в следующих случаях:
  - непосредственно после использования;
  - для того, чтобы его переместить;
  - перед тем, как почистить прибор или произвести текущий ремонт,
  - если прибор не функционирует правильно.
- Во время работы электрический прибор нагревается до высокой температуры, что может привести к ожогам. Не дотрагивайтесь до видимых нагреваемых поверхностей, горячей воды, пара и еды.
- Во время приготовления прибор нагревается и вырабатывает пар. Не приближайте ему руку или голову. Не кладите мокрую тряпку на внешнюю крышку.
- Используйте прибор только на устойчивой рабочей поверхности, с установленными

ручками (в случае их наличия), во избежание разлива горячей жидкости.

- Не приближайте руки и голову к отверстию для выхода пара. Не закрывайте отверстие любыми предметами.
- В случае проблем обращайтесь в официальные сервисные центры.
- Прибор можно использовать на высоте до 4000 м.
- В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды...).
- Проверьте, соответствует ли напряжение в сети указанному на приборе (только переменный ток).
- Принимая во внимание разнообразие действующих стандартов, проверьте прибор в местном авторизованном сервисном центре, если он будет использоваться не в той стране, где был приобретен.

## **ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ПИТАНИЯ**

- Не используйте прибор, если:
  - поврежден сам прибор или его электрошнур;
  - прибор роняли или имеет видимые повреждения, либо не функционирует должным образом.
  - В таких случаях во избежание опасности прибор следует отправить в ближайший аккредитованный центр технического обслуживания. Не разбирайте прибор самостоятельно.
- Не оставляйте шнур свисающим.
- Включайте прибор только в розетку с заземлением.
- Не используйте удлинитель. Если Вы принимаете на себя ответственность использовать удлинитель, убедитесь в том, что

он находится в хорошем состоянии, имеет заземленную розетку и соответствует напряжению прибора.

- Не выдергивайте шнур из розетки.
- Отключайте устройство от электросети, если оно не используется, а также перед сборкой, разборкой и выполнением очистки.

## РАБОТА ПРИБОРА

- Используйте плоскую, устойчивую рабочую поверхность, вдали от источника воды.
- Никогда не используйте прибор без корзины или с пустыми корзинами.
- Ручка управления приготовлением должна работать без помех. Не давите на нее и не блокируйте какими-либо внешними предметами.
- Никогда не снимайте корзины во время работы прибора.
- Никогда не ставьте корзины на открытый огонь или любой другой источник тепла.
- Корзина и нагревательная пластина должны непосредственно контактировать друг с другом. Использование поврежденной корзины или наличие любого предмета или кусочка пищи между этими двумя деталями может привести к поломке прибора.
- Не помещайте прибор вблизи источников тепла или в горячую печь: вы можете серьезно повредить его.
- Не наливайте в прибор жидкость и не кладите в него продукты до тех пор, пока не установлена корзина.
- Следуйте указаниям максимального уровня продуктов, рекомендуемого в рецептах.
- В случае воспламенения каких-либо частей прибора, ни в коем случае не тушите их водой. Тушите пламя мокрым влажным полотенцем.
- Любое техническое обслуживание прибора должно осуществляться исключительно в аккредитованном центре технического обслуживания с использованием запасных частей производителя.
- В случае профессионального либо ненадлежащего использования, а также в случае несоблюдения инструкций по эксплуатации, производитель не несет никакой ответственности за возможные поломки, а гарантия не распространяется на ремонт.

## ЗАЩИТИМ ОКРУЖАЮЩУЮ СРЕДУ!

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

## ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ – НАША ГЛАВНАЯ ЗАБОТА!



Защита окружающей среды – наша главная забота!

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

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### Распаковка устройства

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

**Внимательно прочитайте инструкции и соблюдайте порядок работы с устройством.**

### Очистка устройства

- Вытащите чашу — рис. 2, внутреннюю крышку и клапан давления — рис. 3a и 3b.
- Очистите чашу, клапан и внутреннюю крышку при помощи губки и средства для мытья посуды.
- Протрите наружные поверхности устройства и крышки влажной тканью.
- Протрите насухо.
- Установите все элементы на свои места. Правильно установите внутреннюю крышку на верхнюю крышку устройства. Вставьте



внутреннюю крышку между 2 выступами и надавите в направлении верхней крышки до фиксации. Вставьте шнур в гнездо, расположенное на основании устройства.

## РАБОТА УСТРОЙСТВА И ВСЕХ ФУНКЦИЙ

- Тщательно протрите внешнюю часть чаши (особенно дно). Убедитесь в отсутствии посторонних веществ и жидкости под чашей и на нагревательном элементе — рис. 5.
- Поместите чашу в устройство. Убедитесь, что она установлена правильно — рис. 6.
- Убедитесь, что внутренняя крышка установлена правильно.
- Закройте крышку до щелчка.
- Вставьте шнур питания в разъем на основании мультиварки, а затем подключите его к розетке. Устройство издаст продолжительный звуковой сигнал, и на короткое время на панели управления загорятся все индикаторы. Режим приготовления белого риса является программой по умолчанию.
- Не дотрагивайтесь до нагревательного элемента, когда устройство включено в розетку, а также после приготовления пищи. Не переносите устройство в процессе работы и сразу после приготовления блюда.
- Устройство предназначено для использования только внутри помещений.

Не кладите руку на выпускное отверстие для пара в процессе приготовления, поскольку это может привести к ожогу — рис. 10.

После начала процесса приготовления пищи, если необходимо поменять ошибочно установленную программу приготовления, нажмите на клавишу «Автоподогрев/Отмена» и снова выберите необходимую программу.

Процесс приготовления можно остановить нажатием на клавишу «Автоподогрев / Отмена».

Используйте только внутреннюю чашу, поставляемую с устройством. Не наливайте в устройство воду и не кладите ингредиенты, пока не установлена чаша.

Максимальное количество воды и ингредиентов не должно превышать самую высокую отметку внутри чаши — рис. 7.


## ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа	Программа (на русском)	Время приготовления	Отложенный старт	Автоподогрев	Комментарий
Каша	Каша	Диапазон 5 мин. – 2 ч	Диапазон До 24 ч	100 °C	•
Крупы (V1: автоматический режим по умолчанию)	Крупы (V1: автоматический режим по умолчанию)	Автоматически	Нет	Автоматически	•
Крупы (V2: ручной режим в случае выбора индикатора «Время»)	Крупы (V2: ручной режим в случае выбора меню «Время»)	30 мин.	До 24 ч	100 °C	•
Суп	Суп	1 ч	До 24 ч	100 °C	•
Тушение	Тушение	20 мин. – 6 ч	До 24 ч	100 °C	•
Пароварка	Пароварка	15 мин. – 3 ч.	До 24 ч	100 °C	•
Йогурт	Йогурт	4–12 ч	–	40 °C	–
Автоподогрев	Автоподогрев	–	–	75 °C	–

Для приготовления риса рекомендуется использовать автоматический режим. Для получения оптимального результата приготовления следуйте соотношению риса и воды, указанному в разделе режима приготовления «КРУПЫ».

Ручной режим можно использовать для приготовления других круп (печевича, гречка и т.д.), чтобы оптимально настроить время.

\* В меню «КРУПЫ» можно выбрать автоматический режим или задать требуемое вам время.

Чтобы самостоятельно выбрать время приготовления после входа в меню «КРУПЫ», нужно нажать на клавишу времени .


• После подключения к сети мультиварка по умолчанию переходит в режим приготовления «КАША». На экране будут высвечиваться для выбора режимы приготовления в следующей последовательности: Каша - > Крупы -> Суп -> Тушение - > Пароварка -> Йогурт

На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления для каждой функции (за исключением функции «КРУПЫ» в автоматическом режиме).

В меню «КРУПЫ» можно выбрать запуск автоматического режима приготовления или ручной режим нажатием на клавишу времени. В этом случае на экране отобразится время по умолчанию.

В случае запуска автоматического режима на экране отобразится надпись «[----]», а время приготовления будет настроено в зависимости от объема крупы. Начнет мигать клавиша «Старт».

## ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАШИ

- Для выбора функции «Каша» используйте клавишу «Меню». На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, а подсветка клавиши «Старт» начнет мигать красным.
- Время приготовления можно изменить нажатием клавиш «◀» и «▶».
- Нажмите на клавишу «Старт». Мультиварка перейдет в режим «Каша», загорится подсветка клавиш «Старт» и «Время», f на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- По окончании процесса приготовления пять раз раздастся звуковой сигнал, и мультиварка перейдет в режим подогрева. В этот момент включится индикатор «Автоподогрев» , а на экране начнется отсчет времени, в течение которого блюдо будет поддерживаться теплым.

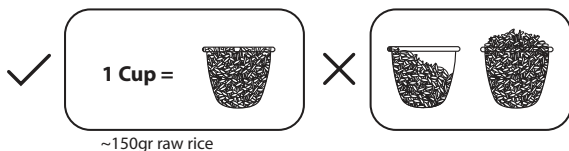
## РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРУП

Это меню используется для приготовления круп, таких как гречка, чечевица, рис и т. д.

- Разместите устройство на плоской прочной термостойкой поверхности вдали от брызг воды и источников тепла.
- Нажмите на клавишу «Меню» и выберите режим приготовления «КРУПЫ».
- При необходимости запуска автоматического режима нажмите «Старт» (вставить значок).
- При необходимости выбора другого времени приготовления нажмите «Время» (вставить значок времени).
- Для идеального приготовления риса рекомендуется использовать автоматический режим в меню «КРУПЫ» и следовать указанному ниже соотношению риса и воды.

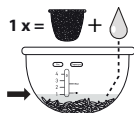
## РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ РИСА

- Перед приготовлением отмерьте рис при помощи мерного стакана и промойте его (за исключением риса для ризотто). Для измерения количества риса наполните СТАКАН (входит в комплект) сырым рисом до края (не больше и не меньше). Так вы получите правильное соотношение воды и риса для оптимального приготовления.

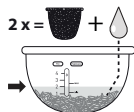


- Поместите промытый рис в чашу и тщательно распределите его по всей поверхности. Налейте воду до соответствующего уровня (на шкале указан требуемый уровень воды согласно объему приготавливаемого риса).

- Пример: Если вы готовите 1 стакан риса, налейте в чашу холодную воду до уровня «1».





- Если вы готовите 2 стакана риса, налейте в чашу холодную воду до уровня «2». И так далее.



В таблице ниже приведены инструкции по приготовлению риса:


ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЕЛОГО РИСА			
Объем риса (количество стаканов)	Объем риса (эквивалент в граммах)	Уровень воды в чаше (+ рис)	Кол-во порций
1	150 г	Отметка «1 стакан»	1–2 порции
2	300 г	Отметка «2 стакана»	3–4 порции
3	450 г	Отметка «3 стакана»	4–5 порций
4	600 г	Отметка «4 стакана»	5–6 порций

**Примечание:** сначала засыпайте рис — в противном случае будет слишком много воды.


- Закройте крышку и нажмите на клавишу «Старт».
- Мультиварка перейдет в режим автоматического приготовления, загорится подсветка клавиши «Старт», а на экране начнет мигать значок .
- По окончании процесса приготовления пять раз раздастся звуковой сигнал, и мультиварка перейдет в режим подогрева. В этот момент включится индикатор «Автоподогрев» . Далее на экране начнется обратный отсчет времени подогрева.
- По окончании процесса приготовления риса, когда загорится индикатор «Автоподогрев», перемешайте рис и оставьте его в мультиварке еще на несколько минут, чтобы получить идеальный рассыпчатый рис.

**СОВЕТЫ:** Чтобы сделать рис еще вкуснее, вместо холодной воды можно использовать овощной или мясной бульон.


### ФУНКЦИЯ «СУП»

- Для выбора функции «Суп» используйте клавишу «Меню». На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, а подсветка клавиши «Старт» начнет мигать красным.
- Время приготовления можно изменить нажатием клавиш «◀» и «▶».
- Нажмите на клавишу «Старт». Мультиварка перейдет в режим «Суп», загорится подсветка клавиш «Старт» и «Время», а на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- По окончании процесса приготовления пять раз раздастся звуковой сигнал, и мультиварка перейдет в режим подогрева. В этот момент включится индикатор «Автоподогрев» , а на экране начнется отсчет времени, в течение которого блюдо будет поддерживаться теплым.

## РЕЖИМ ТУШЕНИЯ

- Для выбора функции «Тушение» нажмите на клавишу «Меню». На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, а индикатор «Старт»  начнет мигать.
- Время приготовления можно изменить нажатием клавиш «◀» и «▶».
- Нажмите на клавишу «Старт». Мультиварка начнет приготовление по программе «Тушение», а индикатор «Старт» будет гореть. На дисплее отобразится оставшееся время приготовления.
- По окончании приготовления устройство трижды издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим подогрева.
- Индикатор «Автоподогрев/Отмена» начнет мигать, а на дисплее будет отображаться время, в течение которого выполняется подогрев.

## ФУНКЦИЯ «ПАРОВАРКА»

- Для выбора функции «Пароварка» используйте клавишу «Меню». На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, а подсветка клавиши «Старт» начнет мигать красным.
- Время приготовления можно изменить нажатием клавиш «◀» и «▶».
- Убедитесь, что вода налита в чашу по крайней мере до отметки минимального уровня (MIN.).
- Нажмите на клавишу «Старт». Мультиварка перейдет в режим «Пароварка», загорится подсветка клавиш «Старт» и «Время», а на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- По окончании процесса приготовления пять раз раздастся звуковой сигнал, и мультиварка перейдет в режим подогрева. В этот момент включится индикатор «Автоподогрев» , а на экране начнется отсчет времени, в течение которого блюдо будет поддерживаться теплым.

## РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЙОГУРТА

- Для выбора функции «Йогурт» используйте клавишу «Меню». На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления «08:00», а индикатор «Старт» начнет мигать.
- Время приготовления можно изменить нажатием клавиш «◀» и «▶».
- Нажмите на клавишу «Старт». Мультиварка начнет приготовление по программе «Йогурт», индикатор «Старт» продолжит гореть. На дисплее отобразится оставшееся время приготовления.
- По окончании приготовления устройство трижды издаст звуковой сигнал.

**Примечание** Для этого режима не предусмотрена функция подогрева

## ВЫБОР ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ЙОГУРТА

### Молоко

#### Какое молоко использовать?

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

- **Стерилизованное молоко с длительным сроком хранения:** Из ультрапастеризованного цельного молока получится густой йогурт. Из маложирного молока йогурт получится менее густым. Однако можно использовать маложирное молоко и добавить одну или две баночки сухого молока.
- **Пастеризованное молоко:** при использовании этого молока йогурт получается более густым, с небольшой пленкой сверху.
- **Сырое молоко** (непастеризованное). Такое молоко перед использованием необходимо вскипятить. Рекомендуется кипятить его в течение длительного времени. Использовать такое молоко



без кипячения опасно. После кипячения, прежде чем использовать такое молоко, дайте ему остыть. Йогурт, приготовленный на сыром молоке, не рекомендуется использовать в качестве фермента для дальнейшего производства йогуртов.

- **Сухое молоко:** при использовании сухого молока йогурт получится гораздо более густым.

Следуйте инструкциям, приведенным на упаковке производителя молока.

Выбирайте цельное молоко, предпочтительно ультрапастеризованное.

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

## Ферменты

Для йогурта

В качестве ферментов могут использоваться:

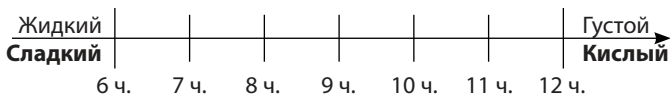
- Купленный в магазине **натуральный йогурт** с как можно более длительным оставшимся сроком хранения: так он будет содержать более активные ферменты и полученный йогурт будет более густым.
- **Сублимированный фермент.** В этом случае следуйте инструкциям, указанным на упаковке фермента. Ферменты можно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

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

Слишком высокая температура может разрушить свойства ферментов.

## Время ферментации

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



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



### КЛАВИША «МЕНЮ»

- После подключения к сети мультиварка по умолчанию переходит в режим приготовления «КАША». На экране будут высвечиваться для выбора режимы приготовления в следующей последовательности: Каша → Крупы → Суп → Тушение → Пароварка → Йогурт
- На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления для каждой функции (за исключением функции «КРУПЫ» в автоматическом режиме).
- В меню «КРУПЫ» можно выбрать запуск автоматического режима приготовления или ручной режим нажатием на клавишу времени. В этом случае на экране отобразится время по умолчанию.
- В случае запуска автоматического режима на экране отобразится «[----]», а время приготовления будет настроено в зависимости от объема крупы. Начнет мигать клавиша «Старт».

## ФУНКЦИЯ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

- Время отложенного старта соответствует времени окончания процесса приготовления.
- Эта функция доступна для всех программ.
- Для использования функции отложенного старта выберите программу приготовления. Затем нажмите на клавишу «Отложенный старт» и выберите время. С каждым нажатием клавиш ◀ и ▶ время отложенного старта будет увеличиваться или уменьшаться. Заданное по умолчанию время отложенного старта уменьшится на время приготовления пищи. Диапазон выбираемого времени составляет от продолжительности приготовления до 24 часов.
- После выбора необходимого времени отложенного старта нажмите на клавишу «Старт», чтобы войти в режим приготовления — загорится индикатор «Старт», а на экране отобразится выбранное время и значок программы.
- Когда исчезает значок отложенного старта, устройство переходит в состояние приготовления и загорается значок времени (кроме функции приготовления круп (1)).

## ФУНКЦИЯ «АВТОПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»

- Нажмите на клавишу «Автоподогрев/Отмена» в режиме ожидания — замигает подсветка клавиши «Автоподогрев/Отмена» , на дисплее отобразится надпись «0:00» и начнется отсчет времени подогрева.
- Нажмите на клавишу «Автоподогрев/Отмена»  при настройке функции или в ходе приготовления, чтобы сбросить все настройки и вернуться в режим ожидания.

**Рекомендация: чтобы не испортить вкус блюда, ограничьте время подогрева 6 часами.**

## ПО ЗАВЕРШЕНИИ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Откройте крышку — Рис. 1.
- При работе с чашей и паровой корзиной следует использовать рукавицу — рис. 11.
- Подайте блюдо с помощью имеющейся в комплекте ложки, после чего снова закройте крышку.
- Максимальное время подогрева составляет 12 часов.
- Чтобы выключить функцию подогрева, нажмите на клавишу «Автоподогрев/Отмена».
- Отключите устройство от электросети.

## ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед проведением очистки и технического обслуживания убедитесь, что мультиварка отключена от сети и полностью остыла.
- Настоятельно рекомендуется очищать устройство после каждого использования при помощи губки — рис. 12.
- Чашу, стакан и ложки для риса и супа можно мыть в посудомоечной машине — рис. 13.

### Чаша, паровая корзина

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

### Уход за чашей

Для ухода за чашей строго следуйте приведенным ниже инструкциям:

- Чтобы чаша не теряла своих свойств, не рекомендуется резать в ней продукты.
- Храните чашу в устройстве.
- Чтобы не повредить поверхность чаши, используйте прилагаемые пластиковые или деревянные лопатки вместо металлических — рис. 14.
- Во избежание коррозии не наливайте в чашу уксус.

- После первого использования или длительной эксплуатации цвет поверхности чаши может измениться. Такие изменения цвета происходят из-за воздействия пара и воды. Они не оказывают влияния на рабочие характеристики устройства и не опасны для здоровья. Дальнейшее использование устройства абсолютно безопасно.

### **Очистка микроклапана давления**

- Для очистки микроклапана давления извлеките его из крышки — рис. 15. После завершения чистки — рис. 16 — протрите его насухо и вставьте в крышку устройства — рис. 17

### **Очистка внутренней крышки**

- Снимите внутреннюю крышку. Очистите крышку с помощью губки и моющего средства (рис. 16). Протрите крышку насухо, вставьте ее под выступ и надавите вверх до фиксации.

### **Чистка и обслуживание других частей устройства**

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

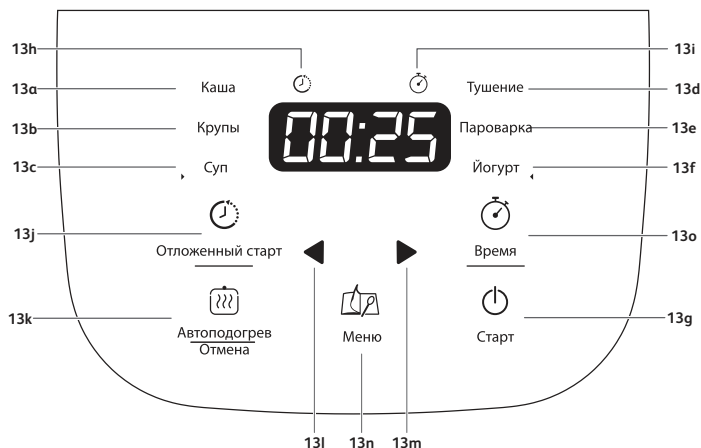
## РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Описание неисправности	Причина	Решение
Не горит ни один индикатор, нагрев не осуществляется.	Устройство не подключено к сети питания.	Проверьте, подключен ли шнур питания к разъему устройства и к сети.
Не горит ни один индикатор, но нагрев осуществляется.	Проблема с контактом индикатора, или индикатор поврежден.	Передайте устройство в авторизованный сервисный центр для ремонта.
В процессе использования появляется пар.	Плохо закрыта крышка.	Откройте и снова закройте крышку.
	Микроклапан давления вставлен неправильно или собран не полностью.	Прекратите процесс готовки (отключите устройство от сети), проверьте комплектность клапана (2 части соединены друг с другом) и правильность его установки.
	Повреждена прокладка крышки или микроклапана давления.	Передайте устройство в авторизованный сервисный центр для ремонта.
Рис приготовлен наполовину или превышено положенное время приготовления.	Слишком много или слишком мало воды относительно количества риса.	Обратитесь к таблице количества воды.

Описание неисправности	Причина	Решение
Чечевица твердая и недоваренная	Недостаточный объем воды по сравнению с количеством чечевицы. Соль также может приводить к затвердеванию внешней оболочки чечевицы.	См. инструкции по варке чечевицы. Добавляйте соль не во время приготовления чечевицы, а после завершения варки.
Сбой режима автоматического подогрева (устройство остается в режиме готовки или нагрев не осуществляется).		Передайте устройство в авторизованный сервисный центр для ремонта.
E0	Цепь расположенного сверху датчика разомкнута или замкнута накоротко.	Передайте устройство в авторизованный сервисный центр для ремонта.
E1	Цепь расположенного снизу датчика разомкнута или замкнута накоротко.	

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

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



UK

## ОПИС

- 1 Кошик для приготування на парі
- 2 Знімна чаша
- 2a Шкала для води й рису
- 2b Шкала на позначення мін. і макс. кількості води для приготування на парі.
- 3 Мірна чашка
- 4 Ложка для рису
- 5 Ложка для супу
- 6 Кришка
- 7 Знімна внутрішня кришка
- 8 Мікроклапан скидання тиску
- 9 Кнопка відкриття кришки
- 10 Ручка
- 11 Корпус
- 12 Шнур живлення
- 13 Панель керування
  - a Меню «КАША»
  - b Меню «КРУПИ»
  - c Меню «СУП»
  - d Меню «ТУШКУВАННЯ»
  - e Меню «ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ»
  - f Меню «ЙОГУРТ»
  - g КНОПКА «СТАРТ»
  - h ІНДИКАТОР ПОПЕРЕДНІХ НАЛАШТУВАНЬ
  - i ІНДИКАТОР ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ
  - j КНОПКА ПОПЕРЕДНІХ НАЛАШТУВАНЬ
  - k КНОПКА «ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА/СКАСУВАННЯ»



- l КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ «МІНУС»
- m КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ «ПЛЮС»

- n КНОПКА «МЕНЮ» ДЛЯ ВИБОРУ ПРОГРАМИ
- o КНОПКА «ТАЙМЕР»

## ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З БЕЗПЕКИ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ


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

- Керування роботою приладу не може здійснюватися за допомогою таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, а також усвідомлюють ризики, пов'язані з його використанням. Очищення й побутове обслуговування можуть здійснювати діти старше 8 років за умови нагляду за ними. Зберігайте прилад і шнур живлення в місці, недоступному для дітей молодше 8 років.
- Прилад може використовуватися особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або особами без досвіду та необхідних знань, якщо вони

перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, а також усвідомлюють ризики, пов'язані з його використанням.

- Дітям забороняється гратися з приладом.
- Даний прилад не повинен використовуватися особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також особами, що не мають відповідного досвіду або необхідних знань. Зазначені особи можуть використовувати прилад лише під наглядом або після отримання інструкцій щодо його використання від осіб, що відповідають за їхню безпеку.
- Діти повинні бути під наглядом, щоб вони не бавилися з приладом.
- Слідкуйте за тим, щоб діти не гралися з приладом.
- Прилад розроблено лише для побутового використання.
- Цей прилад призначений виключно для побутового використання. Він не призначений для використання у наступних умовах, на які не поширюється гарантія, а саме:

- в кухонних зонах для персоналу магазинів, офісів, та інших робочих приміщень;
- на фермах;
- в готелях, мотелях, та інших закладах, призначених для тимчасового проживання;
- у закладах типу «ночівля і сніданок».
- **Якщо ваш прилад обладнано знімним шнуром:** у разі пошкодження шнура живлення його слід замінити шнуром або спеціальним приладом, які ви можете придбати у виробника або в авторизованому сервісному центрі.
- **Якщо ваш прилад обладнано стаціонарним шнуром живлення:** якщо шнур живлення пошкоджено, з метою безпеки, його заміна повинна виконуватися виробником, в авторизованому сервісному центрі, або кваліфікованим фахівцем.
- Забороняється занурювати прилад у воду.
- Для очищення аксесуарів і деталей, які контактують із продуктами харчування, рекомендовано використовувати вологу ганчірку чи губку із засобом для миття посуду. Протріть вологою ганчіркою чи губкою. Використовуйте суху ганчірку для очищення аксесуарів і деталей, які контактують із їжею.

- Якщо на приладі є символ , це означає «Увага! Поверхні можуть сильно нагріватися під час використання».
- Увага! Поверхня нагрівального елемента після використання ще деякий час залишається гарячою.
- Увага! Через неналежне використання приладу існує ризик травмування.
- Увага! Якщо прилад обладнано знімним шнуром живлення, не допускайте потрапляння рідини на з'єднувальні елементи.
- Завжди вимикайте прилад у таких випадках:
  - безпосередньо після використання;
  - для того, щоб перемістити його;
  - перед тим, як очистити прилад або провести процедури з обслуговування;
  - у випадку неналежної роботи.
- Під час роботи прилад нагрівається до високих температур, що може спричинити опіки. Не торкайтесь видимих металевих частин приладу.
- Прилад повинен бути розташований на стійкій поверхні, щоб уникнути витоків рідин.
- Під час приготування прилад нагрівається та випускає пару. Не наближайте руки або голову

до отвору виходу пари. Не кладіть вологу ганчірку на зовнішню поверхню кришки.

- У разі виникнення проблем звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Прилад можна використовувати на висоті до 4000 м.

Для вашої безпеки даний прилад відповідає чинним нормам і правилам (Нормативні акти, що стосуються низької напруги, електромагнітної сумісності, матеріалів, що контактують з продуктами харчування, охорони навколишнього середовища...).

Перевірте, чи відповідає напруга в мережі напрузі, зазначеній на приладі (лише змінний струм).

Зважаючи на відмінності чинних стандартів, перевірте прилад у місцевому авторизованому сервісному центрі, якщо він буде використовуватися не в країні придбання.

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

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

## РОБОТА ПРИЛАДУ

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

## ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

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



Захист навколишнього середовища — передусім!

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

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

### Розпакування приладу

- Вийміть прилад з упаковки й розпакуйте всі приладдя та друковані документи.
- Відкрийте кришку, натиснувши кнопку відкриття на корпусі (рис. 1).  
**Уважно прочитайте інструкції й дотримуйтеся рекомендованих способів використання.**

### Очищення приладу

- Вийміть чашу (рис. 2), внутрішню кришку й клапан регулювання тиску (рис. 3а й 3б).
- Помийте чашу, клапан і внутрішню кришку губкою, додавши засобу для миття посуду.
- Протріть прилад ззовні й кришку вологою ганчіркою.
- Ретельно висушіть.
- Установіть всі елементи назад у вихідне положення. Установіть внутрішню кришку в правильне положення на верхній кришці приладу. Потім установіть внутрішню кришку за 2 ребрами й натисніть на неї зверху, доки вона не зафіксується. Уставте штекер знімного шнура живлення в гніздо в нижній частині мультиварки.

## ДЛЯ ПРИЛАДУ Й УСІХ ФУНКЦІЙ


- Обережно витирайте чашу ззовні (особливо знизу). Переконайтеся у відсутності сторонніх залишків їжі чи рідини знизу чаші й на нагрівальному елементі (рис. 5).
  - Установіть чашу в прилад і переконайтеся, що її правильно встановлено (рис. 6).
  - Переконайтеся, що внутрішня кришка встановлена правильно.
  - Закрийте кришку до клацання.
  - Уставте шнур живлення в роз'єм в нижній частині мультиварки, а потім вставте вилку в розетку. Прилад видасть довгий звуковий сигнал, усі індикатори на блоці керування засвітяться на мить. Режим «Білий рис» — це програма приготування за замовчуванням.
  - Не торкайтеся нагрівального елемента, коли виріб під'єднано до мережі або після приготування. Не переносьте прилад під час використання або відразу після приготування.
  - Цей прилад призначено лише для використання в приміщенні. Ніколи не кладіть руку на отвір для випуску пари під час приготування їжі, тому що ви можете отримати опіки (рис. 10).
- Якщо після початку приготування ви бажаєте змінити вибрану програму приготування через помилку, натисніть кнопку «Збереження тепла/скасування» й повторно виберіть у меню потрібну програму. Приготування можна зупинити натисканням кнопки «Збереження тепла/скасування».
- Використовуйте тільки внутрішню чашу, яка входить у комплект поставки приладу.
- Не наливайте воду й не кладіть продукти в прилад, коли в ньому немає чаші.
- Максимальна кількість води й інгредієнтів не має перевищувати найвищу позначку всередині чаші (рис. 7).



## ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

Програми	Програми (на російській)	За замовчуванням	Час приготування	Відкладений старт	Крок	Стандартна температура (°C)	Збереження тепла	Коментар
Каша	Каша	20 хв	5 хв – 2 год	До 24 год	1 хв	100 °C	•	
Крупи (V1: автоматичний режим за замовчуванням)	Крупи (V1: автоматический режим по умолчанию)	Авто	Авто	До 24 год	Немає	Авто	•	Для приготування рису рекомендується автоматичний режим. Щоб досягнути ідеальних результатів, дотримуйтесь співвідношення води й рису, наведеного у розділі режиму «КРУПИ».
Крупи V2: ручний режим, якщо встановити таймер)	Крупи (V2: ручной режим, если установить таймер)	30 хв	5 хв – 1 год	До 24 год	1 хв	100 °C	•	Ручний режим підходить для приготування інших круп (сочевиці, гречки тощо) і забезпечує краще налаштування часу.
Суп	Суп	1 год	20 хв – 3 год	До 24 год	5 хв	100 °C	•	
Тушування	Тушение	60 хв	20 хв – 6 год	До 24 год	5 хв	100 °C	•	
Приготування на парі	Пароварка	40 хв	15 хв – 3 год	До 24 год	5 хв	100 °C	•	
Йогурт	Йогурт	8 год	4–12 год	-	20 хв	40 °C	-	
Збереження тепла	Автоподогрев	12 год (макс.)	-	-	Немає	75 °C	-	

\* У меню «КРУПИ» ви можете вибрати автоматичний режим або встановити час самостійно.

Щоб установити час приготування, після входу в меню «КРУПИ» натисніть на таймер .


- Після вмикання електроживлення мультитварка перемикається в режим «КАША» за замовчуванням. На дисплеї почергово з'являтимуться режими приготування. Вони відобразатимуться в такому порядку: «Каша» -> «Крупи» -> «Суп» -> «Тушкування» -> «Пара» -> «Йогурт»

На дисплеї відображається час приготування за замовчуванням для кожної функції, крім програми «Крупи» в автоматичному режимі.

В меню «КРУПИ» ви можете запустити автоматичну програму або вручну налаштувати час приготування, натиснувши кнопку таймера. При цьому на дисплеї з'явиться час за замовчуванням.

Якщо ви запустите автоматичну програму, на дисплеї з'явиться надпис «[----]», оскільки час приготування налаштовується автоматично (відповідно до кількості крупи). Індикатор кнопки «Старт» блиматиме.

## ФУНКЦІЯ ПРИГОТУВАННЯ КАШІ

- Натисніть кнопку «Меню», щоб вибрати функцію «Каша». На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням, індикатор «Старт» блиматиме червоним.
- Ви можете змінити час приготування натисканням кнопок «◀» і «▶».
- Натисніть кнопку «Старт». Мультитварка переходить у режим «Каша», індикатори «Старт» і «Таймер» вмикаються. На дисплеї відображається час приготування, що залишився.
- Наприкінці приготування пролунають п'ять звукових сигналів, мультитварка перейде в режим збереження тепла, увімкнеться індикатор «Збереження тепла» , а на дисплеї почнеться відлік часу збереження тепла.

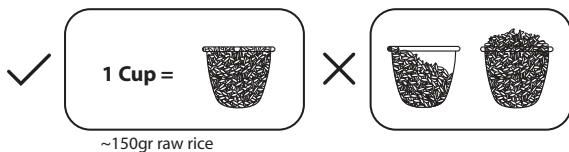
## РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ КРУП

Це меню підходить для приготування таких круп, як гречка, сочевиця тощо.

- Поставте прилад на рівну, стійку, жароміцну поверхню подалі від бризок води й будь-яких джерел тепла.
- Натисніть кнопку «Меню» й установіть режим «КРУПИ».
- Натисніть кнопку «Старт» (тут має бути його позначка), якщо бажаєте запустити програму в автоматичному режимі.
- Натисніть на таймер (тут має бути його позначка), якщо ви бажаєте самостійно встановити час приготування.
- Щоб досягти найкращих результатів, для приготування рису рекомендуємо використовувати автоматичний режим меню «КРУПИ» й дотримуватися наведених нижче указівок щодо співвідношення води й рису.

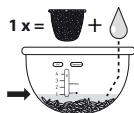
## РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ РИСУ

- Перед приготуванням відміряйте рис мірною чашкою й промийте його (крім рису для ризото). Щоб відміряти рис, наповніть мірну чашку (в комплекті) до країв (не більше, не менше). Так ви отримаєте необхідне співвідношення води й рису й досягнете неперевершених результатів.

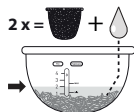


- Насипте промитий рис і добре розподіліть його по всій поверхні чаші. Налийте води до відповідного рівня (згідно зі шкалою на позначення кількості води в залежності від кількості рису).

- Приклад: Якщо ви готуєте 1 чашку рису, налейте в чашу води до позначки «1».



- Якщо ви готуєте 2 чашки рису, налейте в чашу води до позначки «2». І так далі.





У таблиці нижче наведено рекомендації з приготування рису.

### ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ БІЛОГО РИСУ

Кількість рису (кількість чашок)	Кількість рису (еквівалент у грамах)	Рівень води в чаші (+ рис)	Порції
1	150 г	Позначка на 1 чашку	1-2 порції
2	300 г	Позначка на 2 чашки	3-4 порції
3	450 г	Позначка на 3 чашки	4-5 порцій
4	600 г	Позначка на 4 чашки	5-6 порцій


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

- Закрийте кришку й натисніть кнопку «Старт».
- Мультиварка перейде в автоматичний режим приготування. Увімкнеться піктограма «Старт», а на дисплеї блиматиме .


- Наприкінці приготування пролунають п'ять звукових сигналів, мультиварка перейде в режим збереження тепла, увімкнеться індикатор «Збереження тепла» . Після цього на дисплеї почнеться відлік часу збереження тепла.
- Коли рис буде готовий і загориться індикатор «Збереження тепла», перемішайте рис і залиште його ще на кілька хвилин у мультиварці, щоб отримати ідеальну розсипчасту текстуру.

**ПОРАДИ:** Щоб рис вийшов більш смачним, можна замінити воду на овочевий або м'ясний бульйон.

## ФУНКЦІЯ ПРИГОТУВАННЯ СУПУ


- Натисніть кнопку «Меню», щоб вибрати функцію «Суп». На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням, індикатор «Старт» блиматиме червоним.
- Ви можете змінити час приготування натисканням кнопок «◀» і «▶».
- Натисніть кнопку «Старт». Мультиварка переходить у режим «Суп», індикатори «Старт» і «Таймер» вмикаються. На дисплеї відображається час приготування, що залишився.
- Наприкінці приготування пролунають п'ять звукових сигналів, мультиварка перейде в режим збереження тепла, увімкнеться індикатор «Збереження тепла» , а на дисплеї почнеться відлік часу збереження тепла.

## РЕЖИМ ТУШКУВАННЯ

- Натисніть кнопку «Меню», щоб вибрати функцію «Тушкування». На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням, піктограма «Старт»  блиматиме.
- Ви можете змінити час приготування натисканням кнопок «◀» і «▶».
- Натисніть кнопку «Старт». Мультиварка запустить програму «Тушкування», і увімкнеться індикатор «Старт». На дисплеї відобразиться час приготування, що залишився.
- Наприкінці приготування мультиварка видасть три звукові сигнали й автоматично перейде в режим «Збереження тепла».

- Індикатор «Збереження тепла» ввімкнеться, і на дисплеї відобразиться час, упродовж якого ця функція активна.

## ФУНКЦІЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

- Натисніть кнопку «Меню», щоб вибрати функцію «Пара». На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням, індикатор «Старт» блиматиме червоним.
- Ви можете змінити час приготування натисканням кнопок «◀» і «▶».
- Перевірте, чи в чаші є вода. Вода повинна доходити принаймні до мінімального рівня (до позначки «MIN.»)
- Натисніть кнопку «Старт». Мультиварка переходить у режим «Приготування на парі», індикатори «Старт» і «Таймер» вмикаються. На дисплеї відображається час приготування, що залишився.
- Наприкінці приготування пролунають п'ять звукових сигналів, мультиварка перейде в режим збереження тепла, увімкнеться індикатор «Збереження тепла» , а на дисплеї почнеться відлік часу збереження тепла.

## РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ

- Натисніть кнопку «Меню», щоб вибрати функцію «Йогурт». На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням «08:00», індикатор «Старт» блиматиме.
- Ви можете змінити час приготування натисканням кнопок «◀» і «▶».
- Натисніть кнопку «Старт». Мультиварка запустить програму «Йогурт», й індикатор «Старт» залишиться ввімкненим. На дисплеї відобразиться час приготування, що залишився.
- Наприкінці приготування мультиварка видасть три звукові сигнали.

**Примітка. У цій програмі збереження тепла не передбачено**

## ВИБІР ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ЙОГУРТУ

### Молоко

#### Яке молоко слід використовувати?

Усі наші рецепти (якщо інше не вказано) готуються з коров'ячого молока. Ви можете використати рослинне молоко, зокрема соєве, а також овече або козяче молоко, але в цьому разі густина йогурту може відрізнятись залежно від молока. Сире молоко або молоко

тривалого зберігання й будь-яке молоко, описане нижче, підходять для вашого приладу.

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

Дотримуйтеся вказівок виробника на упаковці.

**Використовуйте цільне молоко, бажано піддане високотемпературній обробці.**

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

## Закваска

Для йогурту

Її можна отримати таким чином:

- З придбаного в магазині **натурального йогурту** з найдовшим терміном придатності; так ваш йогурт міститиме більше активної закваски для отримання густішого йогурту.
- Із **закваски, висушеної сублімацією**. У цьому випадку дотримуйтеся часу приготування, указанного в інструкції до закваски. Ви можете знайти ці закваски в супермаркетах, аптеках і в деяких магазинах продуктів для здорового харчування.

- З **нещодавно приготованого вами йогурту** — він має бути натуральним і нещодавно приготованим. Це називається культивуванням. Після п'яти процедур культивування використаний йогурт втрачає активні ферменти й тому може давати йогурт менш густої консистенції. Після цього необхідно почати знову, скориставшись придбаним у магазині йогуртом або закваскою, висушеною сублимацією.

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

**Занадто висока температура може звести нанівець властивості закваски.**

## Час ферментації

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



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





## КНОПКА МЕНЮ

- Після вмикання електроживлення мультіварка перемикається в режим «КАША» за замовчуванням. На дисплеї по чергово з'являтимуться режими приготування. Вони відобразатимуться в такому порядку: «Каша» → «Крупи» → «Суп» → «Тушкування» → «Пара» → «Йогурт»
- На дисплеї відображається час приготування за замовчуванням для кожної функції, крім програми «Крупи» в автоматичному режимі.
- В меню «КРУПИ» ви можете запустити автоматичну програму або вручну налаштувати час приготування, натиснувши кнопку таймера. При цьому на дисплеї з'явиться час за замовчуванням.
- Якщо ви запустите автоматичну програму, на дисплеї з'явиться надпис «[----]», оскільки час приготування налаштовується автоматично (відповідно до кількості крупи). Індикатор кнопки «Старт» блиматиме.

## ФУНКЦІЯ ПОПЕРЕДНЬОЇ УСТАНОВКИ

- Попередньо встановлений час відповідає часу закінчення приготування.
- Ця функція доступна для всіх програм.
- Для використання функції попередньої установки виберіть програму приготування. Потім натисніть кнопку «Попередня установка» й виберіть час затримки. Кожне натискання кнопок «◀» і «▶» може збільшити або зменшити час відкладеного старту. Попередньо встановлений час за замовчуванням зміниться на вибраний час приготування. Діапазон попередньо встановленого часу — від часу приготування до 24 годин.
- Після вибору необхідного попередньо встановленого часу натисніть кнопку «Старт», щоб перейти до режиму приготування. Піктограма «Старт» світитиметься, і на дисплеї відобразатиметься час, який ви вибрали, а також піктограма попередньої установки.
- Коли піктограма попередньої установки зникне, мультіварка перейде до приготування, і загориться піктограма таймера (крім функції приготування рису).

## ФУНКЦІЯ ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА/СКАСУВАННЯ

- Натисніть кнопку «Збереження тепла/скасування» в режимі очікування. Піктограма «Збереження тепла/скасування»  ввімкнеться, на дисплеї з'явиться «0:00», і почнеться відлік часу підтримання тепла.
- Натисніть кнопку «Збереження тепла/скасування»  під час вибору функції, інакше режим приготування скасує всі дані налаштувань і переключиться в режим очікування.

**Рекомендація: щоб зберегти смак їжі, обмежте час утримування в цьому режимі 6 годин.**

## ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

- Відкрийте кришку (рис. 1).
- Необхідно використовувати рукавичку під час маніпуляцій із чашею й кошиком для приготування на парі (рис. 11).
- Накладіть страву за допомогою ложки, що входить у комплект, і закрийте кришку.
- 12 годин — максимальний час збереження тепла.
- Натисніть кнопку «Збереження тепла/скасування» для виходу з режиму збереження тепла.
- Відключіть прилад від мережі живлення.

## ОЧИЩЕННЯ Й ДОГЛЯД

- Необхідно від'єднати мультиварку від електромережі й дати їй повністю охолонути перед очищенням і обслуговуванням.
- Настійно рекомендовано протирати прилад губкою після кожного використання (рис. 12).
- Чашу, чашку й ложки для рису та супу можна мити в посудомийній машині (рис. 13).

## Чаша, кошик для приготування на парі

- Використання абразивних порошоків і металевих губок не рекомендується.

- Якщо їжа пригоріла на дні, ви можете налити воду в чашу й залишити на деякий час перед миттям.
- Ретельно висушіть чашу.

## **Догляд за чашею**

Ретельно дотримуйтесь наведених нижче інструкцій із догляду за чашею.

- Щоб забезпечити належну якість чаші, в ній не рекомендується різати продукти.
- Установлюйте чашу назад у мультиварку.
- Користуйтеся пластиковою ложкою з комплекту або дерев'яною, а не металеву ложкою, щоб не пошкодити поверхню чаші (рис. 14).
- Щоб уникнути будь-якого ризику корозії, не наливайте оцет у чашу.
- Колір поверхні чаші може змінюватися після першого використання або після тривалого використання. Ця зміна кольору пов'язана з дією пари й води й не має жодного впливу на використання мультиварки та не є небезпечною для вашого здоров'я. Ви можете абсолютно безпечно продовжити її використання.

## **Очищення мікроклапана скидання тиску**

- Перед очищенням мікроклапана скидання тиску вийміть його з кришки (рис. 15). Після очищення (рис. 16) насухо витріть його й установіть назад у кришку мультиварки (рис. 17).

## **Очищення внутрішньої кришки**

- Зніміть внутрішню кришку. Очистіть її губкою й рідиною для миття посуду (рис. 16). Потім витріть насухо й установіть на місце за ребром та натисніть на неї зверху для фіксації.

## **Очищення інших частин приладу й догляд за ними**

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

## УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Несправність	Причина	Способи усунення
Жоден індикатор не горить, і нагрівання не відбувається.	Прилад не під'єднано до мережі.	Перевірте, чи шнур живлення підключено до роз'єму й мережі.
Жоден індикатор не горить, і нагрівання відбувається.	Проблеми з'єднання індикатора, або його пошкоджено.	Надішліть в офіційний сервісний центр для ремонту.
Витік пари під час використання.	Кришку закрито неправильно.	Відкрийте кришку й закрийте її знову.
	Мікроклапан скидання тиску неправильно встановлено або не зібрано.	Зупиніть приготування їжі (від'єднайте виріб від мережі) і перевірте, чи клапан цілий (2 частини прикріплені одна до одної) та правильно встановлено.
	Пошкоджено ущільнювальну прокладку кришки або мікроклапана скидання тиску.	Надішліть в офіційний сервісний центр для ремонту.
Рис напівсирий або довго готується.	Забгато або недостатньо води порівняно з кількістю рису.	Див. таблицю кількості води.

UK

Несправність	Причина	Способи усунення
Сочевиця тверда й виглядає недоготованою.	Недостатньо води порівняно з кількістю сочевиці. Сіль також може зробити оболонку сочевиці твердою.	Див. указівки щодо приготування сочевиці. Не додавайте сіль у воду під час приготування сочевиці, додайте її в кінці.
Автоматичне збереження тепла не відбувається (прилад залишається в режимі приготування, або нагрівання не відбувається).		Надішліть прилад в офіційний сервісний центр для ремонту.
E0	Верхній датчик розімкнуто чи закорочено.	Надішліть прилад в офіційний сервісний центр для ремонту.
E1	Нижній датчик розімкнуто чи закорочено.	

**Зауваження.** Якщо внутрішню чашу деформовано, більше не використовуйте її. Замініть чашу на нову в офіційному сервісному центрі.

# TEFAL/T-FAL\* МІЖНАРОДНА ОБМЕЖЕНА ГАРАНТІЯ

 : [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

Даний виріб ремонтується та обслуговується TEFAL/T-FAL протягом і після закінчення гарантійного терміну та протягом терміну служби на наступних умовах

Інформація про порядок придбання аксесуарів і витратних матеріалів доступна на інтернет-сайті TEFAL/T-FAL

## Гарантія

TEFAL/T-FAL гарантує усунення будь-якого виробничого дефекту пов'язаного з недоліком матеріалів або складання, протягом гарантійного терміну, вказаного у доданому списку країн \*\*\*, починаючи з дати продажу. Гарантійний термін зазначено для кожної з країн. Міжнародна Гарантія виробника покриває всі витрати, пов'язані з відновленням дефектного виробу до його первісного технічного стану через ремонт та/або заміну несправних деталей, включаючи вартість необхідної роботи з виявлення та усунення виявлених недоліків. На вибір TEFAL/T-FAL замість ремонту, несправний виріб може бути замінено на аналогічний або вищої якості. Зобов'язання TEFAL/T-FAL і Ваш вибір у рамках даної гарантії обмежені ремонтом виробу або його заміною.

## Умови гарантії та винятки

EFAL/T-FAL не несе зобов'язання по гарантійному ремонту або заміні будь-якого виробу у випадку відсутності документу, що підтверджує дату продажу. Виріб повинен бути переданий в авторизований сервісний центр TEFAL/T-FAL. Адреси авторизованих сервісних центрів для кожної країни можна дізнатися на веб- сайті TEFAL/T-FAL, або зателефонувавши по відповідному телефону, вказаному у списку країн. Для забезпечення максимально якісного післяпродажного сервісу і постійного підвищення рівня задоволеності клієнтів, TEFAL/T-FAL можливим проводити опитування всіх клієнтів, які зверталися в авторизовані сервісні центри TEFAL/T-FAL для ремонту або заміни будь-якого виробу, з метою виявлення ступеня задоволеності якістю обслуговування. Дана гарантія розповсюджується лише на вироби, що придбані і використовуються виключно в особистих побутових цілях і не розповсюджується на будь-які несправності, що могли виникнути в результаті неправильного або недбалого використання; невиконання інструкції по експлуатації TEFAL/T-FAL; самостійної зміни власником інструкції виробу чи його ремонту будь-де, крім як в авторизованих сервісних центрах TEFAL/T-FAL, порушення правил зберігання, а також на будь-які несправності, спричинені неправильним упакуванням виробу власником, або недбалою доставкою виробу будь-яким перевізником. Дана гарантія не розповсюджується на випадки нормального спрацювання виробу; його обслуговування або заміну витратних матеріалів або аксесуарів, а також несправності, викликані:

- Використанням води або витратних матеріалів невідповідного типу
- Накипом (очищення від накипу треба проводити у відповідності з інструкцією з експлуатації)
- Механічними пошкодженнями або перевантаженням виробу
- Пошкодження або незадовільну роботу виробу, викликані невідповідністю напруги або частоти струму, зазначеними на виробі або в специфікації
- Діями непереборної сили (нещасний випадок, пожежа, повінь, і т.д.
- Професійним використанням або використанням у комерційних цілях
- Пошкодження будь-яких скляних або крижких компонентів виробу
- Пошкодження, викликані ударом блискавки або скачками напруги живлення.
- Потраплянням рідини, пилу або комас та інших подібних речовин всередину виробу (за винятком приладів з функціями, спеціально призначених для комах)

## Права споживача, передбачені законодавством

Дана Міжнародна Гарантія TEFAL/T-FAL не порушує будь-які права споживача, передбачені законодавством країни про захист прав споживачів, включаючи права відносно торговельної організації, у якій виріб було придбано. Ця гарантія надає споживачеві специфічні законні права, проте не може суперечити правам споживача, що встановлені чинним законодавством країни, та споживач може мати також інші законні права, які змінюються від країни до країни або від регіону до регіону. Споживач може відстоювати будь-які законні права за своїм власним вибором.

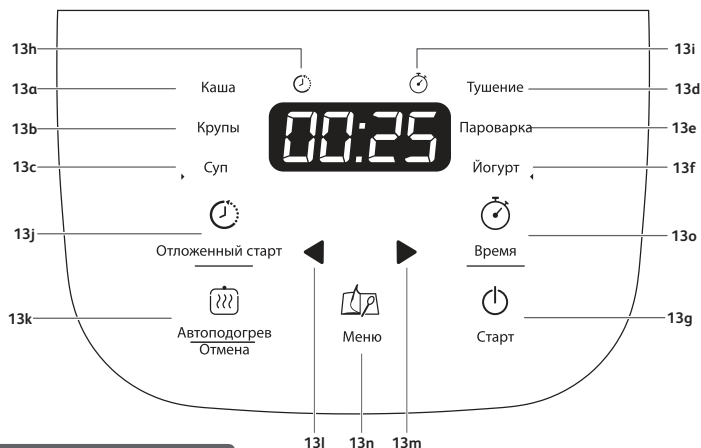
## Додаткова інформація

Термін служби виробу, встановлений виробником відповідно до закону «Про захист прав споживачів», становить два роки з дати роздрібного продажу виробу або з дати виробництва, якщо дату продажу встановити неможливо. Дата виробництва визначається чотирма останніми цифрами повного артикулу виробу, зазначеного на його корпусі. Дві перші цифри відповідають номеру тижня виробництва, дві останні цифри- останнім цифрам року виробництва виробу.

\*\*\* У випадку, якщо виріб був придбаний в одній з перерахованих країн і використовувався у будь-якій іншій країні з наведеного списку, термін міжнародної гарантії TEFAL/T-FAL відповідає гарантійному строку країни використання виробу, навіть якщо виріб був придбаний в одній з інших перерахованих країн з іншим гарантійним терміном. Ремонт виробів, придбаних поза країною використання, може потребувати більш тривалого терміну, якщо дані вироби не поставляються TEFAL/T-FAL в країну використання; Якщо виріб не може бути відремонтовано в країні використання, Міжнародна Гарантія TEFAL/T-FAL обмежується заміною на аналогічний виріб або виріб, з аналогічною вартістю, коли це можливо. Будь ласка, зберігайте даний документ для Вашої інформації та пред'явлення в авторизований сервісний центр при виникненні скарг, що покриваються даною гарантією.

UK

## БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ



## СИПАТТАМАСЫ

- 1 Буға пісіру себеті
  - 2 Алынбалы кәстрөл
  - 2a Су мен күрішке арналған шкала
  - 2b Буға пісіруге үшін судың мин./макс. сапасына арналған шкала
  - 3 Өлшеуге арналған стақан
  - 4 Күріш қасығы
  - 5 Сорпа қасығы
  - 6 Қақпақ
  - 7 Алынбалы ішкі қақпақ
  - 8 Микро бу клапаны
  - 9 Қақпақты ашу түймесі
  - 10 Тұтқа
  - 11 Корпус
  - 12 Қуат сымы
- 13 Басқару тақтасы
    - a PORRIDGE (БОТҚА) мәзірі
    - b CEREAL (КҮРІШ/ ДАҚЫЛДАР) мәзірі
    - c SOUP (СОРПА) мәзірі
    - d STEW (БУЛАУ) мәзірі
    - e STEAM (БУҒА ПІСІРУ) мәзірі
    - f YOGURT (ЙОГУРТ) мәзірі
    - g START (ҚОСУ) ТҮЙМЕСІ
    - h АЛДЫН АЛА ОРНАТЫЛҒАН ИНДИКАТОР
    - i ӘЗІРЛЕУ ИНДИКАТОРЫ
    - j PRESET (АЛДЫН-АЛА ОРНАТУ) ТҮЙМЕСІ

**k** KEEP WARM/CANCEL  
(ЖЫЛУДЫ САҚТАУ/  
БАС ТАРТУ) ТҮЙМЕСІ  
**I** «MINUS» (АЗАЙТУ)  
ТАҢДАУ ТҮЙМЕСІ  
**m** «ADD» (ҚОСУ) ТАҢДАУ  
ПТҮЙМЕСІ

**n** «MENU» (МӘЗІР)  
ТАҢДАУ ТҮЙМЕСІ  
**o** «ТАЙМЕР» (ТАЙМЕР)  
ТҮЙМЕСІ

КК

## МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР

**Қолдану нұсқауларын оқып, оларды орындаңыз. Нұсқаулықты сақтап қойыңыз.**

- Бұл құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға арналмаған.
- Бұл құрылғыны 8 жасқа келген немесе сол жастан асқан балалардың қолдануы келесі жағдайлар орындалған кезде рұқсат етіледі: егер оларға қауіпсіз түрде қолдану жайлы нұсқаулықтар берілсе, қолдану барысы қадағаланса және қауіптілігін түсінсе. Тазалау және техникалық қызмет көрсету процедураларын 8 жастан үлкен балалар ересектің қадағалауымен ғана жүргізуі керек. Құрылғыны және оның қуат



сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

- Бұл құрылғыны іс-қимылы, сезу қабілеті, ойлау қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен хабары жоқ адамдардың қолдануы келесі жағдайлар орындалған кезде рұқсат етіледі: егер оларға қауіпсіз түрде қолдану жайлы нұсқаулықтар берілсе, қолдану барысы қадағаланса және қауіптілігін түсінсе.
- Балалардың құрылғымен ойнауына тыйым салынады.
- Бұл құрылғы іс-қимылы, сезу қабілеті, ойлау қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен хабары жоқ адамдардың (балалар да сол тізімге кіреді) қолдануына арналмаған. Тек сол адамдардың қауіпсіздігіне жауапты тұлғаның бақылауында немесе қолдану нұсқаулықтары берілген жағдайда қолдануға рұқсат етіледі.
- Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.
- Балалар құрылғымен ойнауға болмайтыны жайлы ескертілуі тиіс.

- Бұл құрылғы тек үй шаруасындағы қолданысқа арналғандықтан, келесі жағдайлардағы қолданыс үшін кепілдік жарамсыз болып табылады :

- Дүкендердегі асәзірлеу аймақтарында, кеңселерде және басқа да жұмыс орталарында;


- Ауыл шаруашылық үйлерінде;

- Қонақ үйлердегі, мотельдердегі тұтынушылар қолданғанда немесе басқа қонақ күту орталарында;

- Төсек және таңғы ас түріне жататын орталарда.

- **Егер құрылғы алынбалы қуат сымымен жабдықталса:** егер қуат сымы зақымдалса, оны арнайы қуат сымымен немесе өкілетті қызмет көрсету орталығындағы қолжетімді жабдықпен алмастыру керек.

- **Егер құрылғыда бекітілген қуат сымы болса:** егер қуат сымы зақымдалса, қандай да қауіп-қатерді болдырмау үшін, оны Tefal өкілетті қызмет көрсету орталығы арқылы немесе білікті маманның көмегімен ауыстыру қажет.

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

- Құрылғының бетіне, ыстық суға, буға немесе тамаққа қол тигізу қауіпті.
- Әзірлеу құрылғылары және тұтқалары (бар болған жағдайда) тұрақты түрде, ыстық сұйықтықтар төгіліп кетпейтіндей жағдайда орналасуы керек.
- Пісіру кезінде құрылғы ыстық және бу өндіреді. Бетіңізді және қолыңызды жақын ұстамаңыз.
- Бетіңізді және қолыңызды буға жақындатпаңыз. Бу шығатын саңылауды бітемеңіз.
- Қандай да мәселе туындаса немесе сұрақтарыңыз болса Тұтынушыға қызмет көрсететін топқа хабарласыңыз немесе веб торапты қараңыз.
- Құралды 4000 м дейінгі биіктікте қолдануға болады.
- Қауіпсіздігіңіз үшін бұл құрал өндіріс кезінде күшінде болған қауіпсіздік ережелері мен нұсқаулықтарына сай жасалған (төмен кернеуге қатысты нұсқаулық, электромагниттік үйлесімділік, тамақпен қатынасатын материалдар туралы ережелер, қоршаған орта...).
- Қуат жабдықтау кернеуінің құрылғыда көрсетілген талаптарға сай болуын қадағалаңыз (айнымалы ток).
- Әртүрлі елдерде әртүрлі стандарттар қолданылғандықтан, егер құрылғы сатып алған елден өзге елде қолданылса, тиісті қызмет көрсету орталығы арқылы тексеріп алыңыз.

## ҚУАТ КӨЗІНЕ ҚОСУ

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

## ҚОЛДАНУ

- Жазық, тұрақты, ыстыққа төзімді және су шашырамайтын жерге орналастырыңыз...
- Ыдысы бос болса немесе ыдысынсыз қолдануға болмайды.

- Пісіру функциясы/түймесінің еркін қосылуына жағдай жасау қажет. Құрылғының жылы күйінде ұстау функциясына ауысу мүмкіндігіне кедергі жасауға болмайды
- Құрылғы қосылып тұрғанда ыдысты алуға болмайды
- Құрылғыны тікелей ыстық беткейге немесе жылу немесе жалын көзіне қоюға болмайды, құрылғы бүлінеді және қауіпті.
- Ыдысы мен пеші тікелей қатынаста болуы тиіс. Осы екі бөлшектің арасында бөтен зат немесе тамақ болса, жұмысына кедергі жасайды.
- Құрылғыны жылу көзінің жанына немесе ыстық пештің үстіне қоюға болмайды, құрылғы бүлінеді.
- Ыдысы орына қойылғанша құрылғыға тамақ немесе су құюға болмайды.
- Рецепттерде көрсетілген деңгейлерді ұстаныңыз.
- Құрылғының қандай да бөлшегіне жалын тисе су шашып өшіруге әрекеттенбеңіз. Жалынды басу үшін суланған орамал пайдаланыңыз.
- Жөндету жұмыстарын тиісті қызмет көрсету орталығы арқылы іске асырыңыз және тек қана құрылғының өзінің жабдықтарын қолданыңыз.
- Бұл құрылғы үй шаруасына ғана арналған. Кәсіби қолданыс, қате қолданыс немесе нұсқаулықтарға сай емес қолданыс үшін өндіруші жауап бермейді және кепілдік қолданылмайды.

## ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАҢЫЗ

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



Қоршаған ортаны қорғау – бірінші орында!

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

## АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

### Құрылғыны орауыштан шығару

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

**Нұсқаулықты оқып, онда берілген нұсқауларды мұқият орындаңыз.**

### Құрылғыны тазалау

- Кәстрөлді – 2-сурет, ішкі қақпақты және қысым клапанын – 3a-3b-сурет шығарыңыз.
- Кәстрөл, ішкі қақпақ пен қысым клапанын жуатын сұйықтық қосып, ысқышпен жуыңыз.
- Құрылғының сыртын және қақпақты дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Мұқият кептіріңіз.
- Бүкіл элементтерді қайтадан бастапқы орнына қойыңыз. Ішкі қақпақты құрылғының үстіңгі қақпағына дұрыстап орнатыңыз. Ішкі қақпақты 2 шығыңқы бөліктің артына қойып, орнына түскенше басыңыз. Алынбалы сымды әзірлегіш түпқоймасындағы ұяшыққа орнатыңыз.

## ҚҰРЫЛҒЫ МЕН БАРЛЫҚ ФУНКЦИЯЛАРҒА ҚАТЫСТЫ

- Кәстрөлдің сыртын мұқият сүртіңіз (әсіресе, түбін). Кәстрөл астында және жылыту элементінде бөгде қалдықтар немесе сұйықтық жоқ екенін тексеріңіз — 5-сурет.
- Кәстрөлдің құрылғыға дұрыс орналастырылғанын тексеріп салыңыз — 6-сурет.
- Ішкі қақпақ дұрыс тұрғанын тексеріңіз.
- Қақпақты орнына түсіріңіз, сырт еткен дыбыс шығуы керек.
- Қуат сымының бір ұшын мультипісіргіштің негізіне, содан кейін қуат көзіне жалғаңыз. Құрылғы «бип»еткен ұзақ сигнал шығарып, басқару панеліндегі барлық индикаторлар біз мезетке жанады. «White Rice» (Ақ күріш) пісіру режимі әдепкі әзірлеу бағдарламасын орнатады.
- Өнім қуат көзіне қосылып тұрғанда және тамақ піскен кезде, қыздыру элементін ұстауға болмайды. Пайдаланып жатқанда немесе тура әзірлеуден кейін өнімді алып жүрмеңіз.
- Бұл құрылғы тек бөлме ішінде пайдалануға арналған. Тамақ пісіп жатқанда, қолыңызды бу шығатын саңылауға жақындатпаңыз, күйіп қалуы мүмкін – 10-сурет.
- Тамақ пісіп жатқанда, қате шығып, таңдалған әзірлеу мәзірін өзгерту қажет болса, «Keep Warm / Cancel» (Жылуды сақтау/Бас тарту) түймесін басып, қажетті мәзірді таңдаңыз. «Keep Warm / Cancel» (Жылуды сақтау/Бас тарту) түймесін басып, пісіруді тоқтата аласыз.
- Жинақтағы тостағанды ғана пайдаланыңыз.
- Ішінде кәстрөл жоқ құрылғыға суды құймаңыз немесе ингредиенттерді салмаңыз.
- Құйылған су мен салынған азық-түліктердің мөлшері тостағанның ішіндегі ең жоғары белгіден аспауы керек – 7-сурет.


КК



## ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫНЫҢ КЕСТЕСІ

Бағдарламалар	Бағдарламалар (Орысша)	Әдепкі Уақыт	Әзірлеу уақыты	Кешіктірілген бастау	Температура әдепкі (°C)	Жылуды сақтау	Аңғартпа		
Ботқа	Кава	20 мин	Ауқым – 5 мин – 2 сағ	1 мин	24 сағ дейін	1 мин	100 °C	•	Күрішті пісіру үшін автоматты режимге қою ұсынылады. Жақсы әзірлеу нәтижесін алу үшін, CEREAL (КҮРІШ/ДАҚЫЛДАР) пісіру режимі бөлімінде көрсетілген күріш/су арақатынасын қараңыз.
Жарма (V1: әдепкі автоматты режим)	Крупы (V1: әдепкі автоматты режим)	Автоматты	Автоматты	Жоқ	24 сағ дейін	1 мин	Автоматты	•	Уақытты жақсы реттеу үшін басқа күріш/дақылдарға (жасымқ, қарақұмық және т.б.) қол режимін пайдалануға болады
Жарма (V2: таймер таңдалған болса, қол режимі)	Крупы (V2: таймер таңдалған болса, қол режимі)	30 мин	5 мин – 1 сағ	1 мин	24 сағ дейін	1 мин	100°C	•	
Сорпа	Суп	1 сағ	20 мин – 3 сағ	5 мин.	24 сағ дейін	5 мин.	100°C	•	
Бұқтыру	Тушение	60 мин	20 мин–6 сағ	5 мин	24 сағ дейін	5 мин	100°C	•	
Буға пісіру	Пароварка	40 мин	15 мин – 3 сағ	5 мин	24 сағ дейін	5 мин	100°C	•	
Йогурт	Йогурт	8 сағ	4 сағ – 12 сағ	20 мин	-	-	40°C	-	
Жылуды сақтау	Автоподогрев	12 сағ (макс.)	-	Жоқ	-	Жоқ	75°C	-	

\* CEREAL (КҮРІШ/ДАҚЫЛДАР) мәзірі үшін, автоматты режимді таңдауға немесе уақытты өзіңіз қойсаңыз болады.

Әзірлеу уақытын өзіңіз таңдау үшін, CEREAL (КҮРІШ/ДАҚЫЛДАР) мәзіріне кіргеннен соң, таймерді басыңыз .

• Құрылғы қосылған кезде, мультипісіргіш PORRIDGE (БОТҚА) пісіру режиміне әдепкі бойынша тікелей ауысады. Экранда бір пісіру режимі сіздің таңдауыңыздан кейін келесі ретпен жанады: Porridge - > Cereal -> Soup -> Stew -> Steam-> Yogurt (Ботқа - > Күріш/дақылдар - > Сорпа - > Бұқтыру - > буға пісіру)


Экранда әр функциядағы әзірлеу уақыты көрсетіледі, бірақ CEREAL (КҮРІШ/ДАҚЫЛДАР) пісіру режимі үшін көрсетілмейді.

CEREAL (КҮРІШ/ДАҚЫЛДАР) мәзір үшін, автоматты пісіру режимін іске қосуды немесе таймерді басып, қол режимін таңдауға болады. Бұл жағдайда, әдепкі уақыт экранда пайда болады.

Егер автоматты режимді іске қоссаңыз, экранда «[----]» уақыты көрсетіледі, әзірлеу уақыты пісіріп жатқан күріш/дақылдың сапасына байланысты реттеледі). Сол кезде «Start» (Қосу) түймесінің жарығы жыпылықтайды.

## «PORRIDGE» (БОТҚА) ФУНКЦИЯСЫ

- «Menu» (Мәзір) түймесін «Porridge» (Ботқа) функциясын таңдау үшін басыңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіліп, «Start» (Қосу) шамы қызыл түспен жыпылықтайды.
- Пісіру уақытын «◀» және «▶» пернелерін басып өзгертуге болады.
- «Start» (Қосу) түймесін басыңыз. Күріш пісіргіш «Porridge» (Ботқа) күйіне өтіп, «Start» (Қосу) шамы және «Timer» (Таймер) пиктограммалары жанады да, экранда қалған уақыт көрсетіледі.
- Тамақ піскенде, бес рет "бип" деген сигнал беріліп, күріш пісіргіш жылуды сақтау күйіне өтеді, "Keep Warm" (Жылуды

сақтау)  индикаторы жанып, экранда жылу сақталған уақыт санағы жүре бастайды.

## CEREAL (КҮРІШ / ДАҚЫЛДАР) ӘЗІРЛЕУ РЕЖИМІ

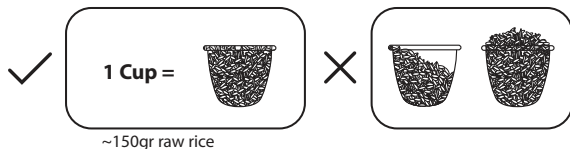
Бұл мәзір қарақұмық, жасымық, күріш және т.б. пісіру үшін пайдаланылады.

- Құрылғыны тегіс, тұрақты, ыстыққа төзімді су шашырамайтын және жылу көздерінен алшақ бетке қойыңыз.
- «Menu» (Мәзір) түймесін басып, CEREAL (КҮРІШ / ДАҚЫЛДАР) пісіру режимін таңдаңыз.
- Егер автоматты режимді қосқыңыз келсе, start (қосу) (белгішені салыңыз) түймесін басыңыз.
- Егер жеке әзірлеу уақытын таңдағыңыз келсе, таймерді (таймер белгішесін салыңыз), басыңыз.
- Күрішті пісіру үшін, CEREAL (КҮРІШ / ДАҚЫЛДАР) мәзірінің автоматты режимін пайдалану ұсынылады және жақсы әзірлеу нәтижесін алу үшін, төменде көрсетілген күріш/су арақатынасының нұсқауларын орындаңыз.

## КҮРІШТІ ПІСІРУ БОЙЫНША БЕРІЛЕТІН КЕҢЕСТЕР

- Пісіру алдында күрішті өлшейтін стақанмен өлшеп, шайып алыңыз, ризотто үшін күрішті шаюдың қажеті жоқ. Күрішті өлшеу үшін, күріштің жақсы пісірілуіне қажетті су/күріш арақатынасын сақтау үшін СТАҚАНДЫ жиегіне дейін (тым көп емес немесе тым аз емес) (берілген стақан) шикі күрішпен толтырыңыз.

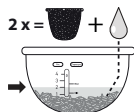
КК



- Жуылған күрішті кәстрөлдің түбіне біркелкі жайыңыз. Содан кейін оны тиісті су деңгейіне дейін сумен толтырыңыз (пісірілетін күріштің тиісті мөлшеріне қажетті су деңгейі көрсетіледі).
- Мысалы: Егер 1 станқан күріш пісірсеңіз, кәстрөлді «1» деңгейіне жеткенше, суық сумен толтырыңыз.



- Егер 2 станқан күріш пісірсеңіз, кәстрөлді «2» деңгейіне жеткенше, суық сумен толтырыңыз. т.б.





Бұл кестеде күріш пісіру нұсқаулары берілген:

### АҚ КҮРІШ ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Күріш көлемі (стақанмен кг өлшем бірлігінде)	Күріш көлемі (гр. түріндегі баламасы)	Кәстрөлдегі су деңгейі (күрішпен бірге)	Порциялар
1	150 г	1 стақан белгісі	1–2 порция
2	300 г	2 стақан белгісі	3–4 порция
3	450 г	3 стақан белгісі	4–5 порция
4	600 г	4 стақан белгісі	5–6 порция


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

- Қақпақты жауып, «Start» (Қосу) түймесін басыңыз.
- Мультипісіргіш автоматты әзірлеу күйіне өтіп, «Start» (Қосу) пиктограммасы жанады да, экранда  жыпылықтайды.
- Тамақ піскенде, үш рет "бип" деген сигнал беріліп, күріш пісіргіш жылуды сақтау күйіне өтеді, "Keep Warm" (Жылуды сақтау) индикаторы  ЖАНАДЫ. Содан кейін жылуды сақтау уақытын есептеу жүреді.
- Күріш дайын болғанда, яғни «Keep Warm» (Жылуды сақтау) индикаторлық шамы жанғанда, күріш бөлек-бөлек болып төгіліп тұруы үшін тамақты араластырып, күріш пісіргіштің ішінде тағы бірнеше минутқа қалдырыңыз.

**КЕҢЕСТЕР:** Күрішті хош иісті етіп пісіру үшін суды кейбір өсімдік қайнатпасымен немесе ет сорпасымен алмастыруға болады.


### «SOUP» (СОРПА) ФУНКЦИЯСЫ

- «Menu» (Мәзір) түймесін «Soup» (Сорпа) функциясын таңдау үшін басыңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіліп, «Start» (Қосу) шамы қызыл түспен жыпылықтайды.

- Пісіру уақытын «◀» және «▶» пернелерін басып өзгертуге болады.
- «Start» (Қосу) түймесін басыңыз. Күріш пісіргіш «Soup» (Сорпа) күйіне өтіп, «Start» (Қосу) шамы және «Timer» (Таймер) пиктограммалары жанады да, экранда қалған уақыт көрсетіледі.
- Тамақ піскенде, бес рет "бип" деген сигнал беріліп, күріш пісіргіш жылуды сақтау күйіне өтеді, "Keep Warm" (Жылуды сақтау)  индикаторы жанып, экранда жылу сақталған уақыт санағы жүре бастайды.


КК

### STEW (БҰҚТЫРУ) ӘЗІРЛЕУ РЕЖИМІ:

- "Menu" (Мәзір) түймесімен "Stew" (Бұқтыру) функциясын таңдаңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіліп, «Start» (Қосу) белгішесі  шамы жыпылықтайды.
- Пісіру уақытын «◀» және «▶» пернелерін басып өзгертуге болады.
- «Start» (Іске қосу) түймесін басыңыз. Мультипісіргіш «Stew» (Бұқтыру) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Start» (Қосу) шамы ЖАНАДЫ. Экран қалған әзірлеу уақытын көрсетеді.
- Әзірлеудің соңында мультипісіргіш үш рет дыбыстық сигнал шығарып, автоматты түрде жылуды сақтауға ауысады.
- «Keep Warm» (Жылуды сақтау) шамы ЖАНАДЫ және жылуды сақтау функциясы қосылған уақытын көрсетеді.

### «STEAM» (БУҒА ПІСІРУ) ФУНКЦИЯСЫ

- «Menu» (Мәзір) түймесін «Steam» (Буға пісіру) функциясын таңдау үшін басыңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіліп, «Start» (Қосу) шамы қызыл түспен жыпылықтайды.
- Пісіру уақытын «◀» және «▶» пернелерін басып өзгертуге болады.

- Қазанды кем дегенде минималды (МИН.) таңба дейгейіне жеткенше, сумен толтырыңыз.
- «Start» (Қосу) түймесін басыңыз. Күріш пісіргіш «Soup» (Сорпа) күйіне өтіп, «Start» (Қосу) шамы және «Timer» (Таймер) пиктограммалары жанады да, экранда қалған уақыт көрсетіледі.
- Тамақ піскенде, бес рет "бип" деген сигнал беріліп, күріш пісіргіш жылуды сақтау күйіне өтеді, "Keep Warm" (Жылуды сақтау)  индикаторы жанып, экранда жылу сақталған уақыт санағы жүре бастайды.

## "YOGURT" (ЙОГУРТ) ӘЗІРЛЕУ РЕЖИМІ

- "Menu" (Мәзір) түймесімен "Yogurt" (Йогурт) функциясын таңдаңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты «08:00» көрсетіліп, «Start» (Қосу) шамы жыпылықтайды.
- «Timer» (Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен әзірлеу уақытын өзгертіңіз.
- «Start» (Қосу) түймесін басыңыз. Мультипісіргіш «Yogurt» (Йогурт) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Start» (Қосу) шамы ҚОСУЛЫ күйде қалады. Экран қалған әзірлеу уақытын көрсетеді.
- Әзірлеудің соңында мультипісіргіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады.

**Ескертпе: Бұл функцияда жылуды сақтау функциясы істемейді.**

# ЙОГУРТ ҮШІН ИНГРЕДИЕНТТЕРДІ ТАҢДАУ

## Сүт

### Қандай сүтті пайдалану керек?

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

- **Ұзақ сақталатын стерильденген сүт:** Ультра жоғары температуралық бүтін сүт қаттырақ йогуртты береді. Жартылай майсыздандырылған сүтті пайдалану жұмсағырақ йогуртқа әкеледі. Қаймағы жартылай сүтке бір-екі тостаған құрғақ сүт қосса да болады.
- **Пастерленген сүт:** ондай сүттен бетінде қаймағы бар кілегейлі йогурт шығады.
- **Шикі сүт (ферма сүті):** мұны қайнату керек. Сондай-ақ, оны ұзақ уақыт бойы қайнату ұсынылады. Бұл сүтті қайнатусыз пайдалану қауіпті. Содан кейін құрылғыда пайдалану алдында оны салқындауға қалдыру керек. Шикі сүтпен әзірленген йогуртты пайдаланып ашыту ұсынылмайды.
- **Ұнтақты сүт:** ұнтақты сүтті пайдалану өте кремді йогуртқа әкеледі.

Өндірушінің қорабындағы нұсқауларды орындаңыз.

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

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



## Фермент

Йогурт үшін

Бұл мыналардың біреуінен жасалады:

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

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

**Тым жоғары ыстық ферменттің қасиеттерін бұзуы мүмкін.**

## Ферменттелу уақыты

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

Сұйық							Қатты
Тәтті							Қышқыл
6	7	8	9	10	11	12	
сағ	сағ	сағ	сағ	сағ	сағ	сағ	

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

## МӘЗІР ТҮЙМЕСІ



- Құрылғы қосылған кезде, мультипісіргіш PORRIDGE (БОТҚА) пісіру режиміне әдепкі бойынша тікелей ауысады. Экранда бір пісіру режимі сіздің таңдауыңыздан кейін келесі ретпен жанады: Porridge → Cereal → Soup → Stew → Steam → Yogurt (Ботқа – > Күріш/дақылдар – > Сорпа – > Бұқтыру – > буға пісіру)
- Экранда әр функциядағы әзірлеу уақыты көрсетіледі, бірақ CEREAL (КҮРІШ/ДАҚЫЛДАР) пісіру режимі үшін көрсетілмейді.
- CEREAL (КҮРІШ/ДАҚЫЛДАР) мәзір үшін, автоматты пісіру режимін іске қосуды немесе таймерді басып, қол режимін таңдауға болады. Бұл жағдайда, әдепкі уақыт экранда пайда болады.
- Егер автоматты режимді іске қоссаңыз, экранда «[-----]» уақыты көрсетіледі, әзірлеу уақыты пісіріп жатқан күріш/дақылдың сапасына байланысты реттеледі). Сол кезде «Start» (Қосу) түймесінің жарығы жыпылықтайды.

## АЛДЫН-АЛА ОРНАТУ ФУНКЦИЯСЫ

- Алдын-ала орнатылған уақыт әзірлеуді аяқтау уақытына сай келеді.
- Бұл функция барлық бағдарламалар үшін қолжетімді.
- Алдын-ала орнату функциясын пайдалану үшін әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Содан кейін «Preset» (Алдын-ала орнатылған параметр) түймесін басып, кешіктірілген уақытты таңдаңыз. «◀» және «▶» түймелерін басқан сайын кешіктірілген бастау уақыты артады немесе азаяды. Әдепкі алдын-ала орнатылған уақыт таңдалған әзірлеу уақытына байланысты өзгереді. Алдын-ала орнатылған ауқым — әзірлеу уақытынан 24 сағатқа дейін.

- Қажетті алдын-ала орнатылған уақытты таңдағаннан кейін «Start» (Іске қосу) түймесін басып әзірлеу күйін енгізіңіз, «Start» (Іске қосу) шамы жанып, экранда таңдалған уақыт саны көрсетіледі және алдын-ала орнатылған параметр жанады.
- Алдын-ала орнатылған параметр пиктограммасы кеткенде күріш пісіргіш әзірлеу күйіне кіреді және таймер пиктограммасы жанады (Rice (Күріш) функциясынан басқасы).

## ЖЫЛУДЫ САҚТАУ/БАС ТАРТУ ФУНКЦИЯСЫ

- Күту режимінде «Keep warm/Cancel» (Жылуды сақтау/Бас тарту) түймесін басыңыз, «Keep warm/Cancel» (Жылуды сақтау/Бас тарту)  пиктограммасы жанып, экранда «0:00» жазуы көрсетіледі және экран жылуды сақтау уақытын санай бастайды.
- Функция параметрі немесе әзірлеу күйі тұрғанда, «Keep warm/Cancel» (Жылуды сақтау/Бас тарту)  түймесін басып тұрса, барлық дерек өшіп, құрылғы күту күйіне өтеді.

**Ұсыныс: тамақтың жақсы дәмі сақталуы үшін кейін қосу уақыты 6 сағаттан аспауы тиіс.**

## ПІСКЕНДЕ

- Қақпақты ашыңыз – 1-сурет.
- Кәстрөл мен буға пісіру себетін қолғап киіп ұстау қажет – 11-сурет.
- Жинақтағы қасықпен тамақты алып, қақпақты жабыңыз.
- Жылуды сақтаудың максималды уақыты — 12 сағат.
- Жылуды сақтау күйін өшіру үшін «Keep warm/Cancel» (Жылуды сақтау/Бас тарту) түймесін басыңыз.
- Құрылғыны розеткадан ажыратыңыз.

- Тазалау және күтім көрсету алдында күріш пісіргішті ток көзінен ажыратып, толық суытып алу қажет.
- Қолданған сайын құрылғыны губкамен тазалап отырған жөн (12-сурет).
- Кәстрөл, стақан, күріш қасығы мен ожауды ыдыс жуғыш машинаға салуға болады – 13-сурет.

### Кәстрөлге, бұға пісіру себеті

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

### Кәстрөлге күтім көрсету

Кәстрөлге арналған төмендегі нұсқауларды орындаңыз:

- Кәстрөл сапасын сақтау үшін ішінде тамақты кеспей ұсынылады.
- Кәстрөлді күріш пісіргіштің ішінде сақтау қажет.
- Кәстрөл бетін сырып алмау үшін темір қасық емес, жинақтағы немесе ағаш қасықты қолданыңыз – (14-сурет).
- Тот басып кетпеуі үшін кәстрөлдің ішіне сірке суын құймаңыз.
- Бірінші немесе ұзақ пайдаланудан кейін кәстрөл бетінің түсі өзгеруі мүмкін. Түстің өзгеруі бу мен судың әсерінен болады және күріш пісіргіштің жұмысына әсер етпейді және денсаулық үшін қауіпсіз. Оны пайдалануды жалғастыру мүлде қауіпсіз.

## **Микро бу клапанды тазалау**

- Микро бу клапанды тазалау кезінде, оны қақпақтан шығарып алыңыз – 15-сурет. Оны тазалағаннан кейін – 16-сурет, құрғақ етіп сүртіп алыңыз, содан кейін оны күріш пісіргіштің қақпағына қайта салыңыз – 17-сурет

## **Ішкі қақпақты тазалау**

- Ішкі қақпақты тазалаңыз. Оны сорғыш және жуу сұйықтығы арқылы тазалаңыз (16-сурет). Содан кейін құрғатып сүртіп, қабырғаның артына қойыңыз және оны бекітілгенше жоғарғы жақта итеріңіз.

## **Құрылғының басқа бөліктерін тазалау және күту**

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

## ТЕХНИКАЛЫҚ АҚАУЛАРДЫ ЖОЮ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Ақаулық сипаттамасы	Себептер	Шешімдер
Индикатор шамдары қосылмайды және құрылғы қызбайды.	Құрылғы ток көзіне қосылмаған.	Қуат сымының құрылғыдағы ұясына және ток көзіне жалғанып тұрғанына көз жеткізіңіз.
Индикатор шамдары қосылмайды, бірақ құрылғы қызады.	Индикатор шамының қосылысында ақау бар немесе индикатор шамы бүлінген.	Жөндеу үшін өкілетті қызмет көрсету орталығына жіберіңіз.
Істеп тұрғанда, бу сыртқа шығады.	Қақпағы дұрыс жабылмаған.	Қақпақты ашып, қайтадан жабыңыз.
	Микро бу клапан дұрыс салынбаған немесе толық бекітілмеген.	Құрылғыны өшіріп (ток көзінен ажыратып), клапанның толық бекітілгенін (2 бөлшек бір-біріне кигізіліп тұрғанын) және дұрыс салынғанын тексеріңіз.
	Қақпақ немесе микро бу клапан тығыздағышы зақымдалған.	Жөндеу үшін өкілетті қызмет көрсету орталығына жіберіңіз.

КК

Ақаулық сипаттамасы	Себептер	Шешімдер
Күріш жартылай піспейді немесе езіліп пісіп кетеді.	Күріш мөлшерімен салыстырғанда тым көп немесе жеткіліксіз су.	Су мөлшері кестесін қараңыз.
Жасымық қатты және пісіруге келмейді	Жасымықтың мөлшерімен салыстырғанда жеткіліксіз су. Сондай-ақ тұз жасымықтың сыртын қатайтып жіберуі мүмкін.	Жасымық бойынша әзірлеу нұсқауларын қараңыз. Әзірлеу барысында суға тұз салуға болмайды, бірақ жасымық піскенше күтіңіз.
Жылуды автоматты сақтау функциясы қосылмайды (құрылғы әзірлеу күйінде қалады немесе қызбайды).		Жөндеу үшін өкілетті сервистік орталыққа жіберіңіз.

Ақаулық сипаттамасы	Себептер	Шешімдер
E0	Жоғарғы ашық немесе тұйықталған тізбектегі датчик.	Жөндеу үшін өкілетті сервистік орталыққа жіберіңіз.
E1	Төменгі ашық немесе тұйықталған тізбектегі датчик.	

КК

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



EN p. 4 – 24

RU p. 25 – 48

UK p. 49 – 71

KK p. 72 – 98