



NC00151451 Félix Création - Photos : Michel Boudier.

Moulinex® cook4me

cook4me

Подскажет и все приготовит быстро и вкусно
Готує швидко й смачно за вашими вказівками
Нұсқауларды қолданып, жылдам әрі дәмді тағам әзірлеңіз

Умная мультиварка
Розумна мультиварка
Smart мультипісіргіші



содержание - *зміст* - Мазмұны

RU

- C. 04-05 - ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
- C. 06-09 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ
- C. 10 - ВКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА
- C. 11 - МЕНЮ «НАСТРОЙКИ»
- C. 12-17 - МЕНЮ «ВРУЧНУЮ»
- C. 18-21 - РЕЦЕПТЫ ПО ИНГРЕДИЕНТАМ
- C. 22-25 - РЕЦЕПТЫ
- C. 26 - ИНГРЕДИЕНТЫ
- C. 27 - СПИСОК РЕЦЕПТОВ
- C. 28-31 - МЕНЮ «ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА»
- C. 32-37 - ЧИСТКА И УХОД
- C. 38 - УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК
- C. 40-41 - ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНАЯ

UK

- C. 42-43 - ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ
- C. 44-47 - ВИКОРИСТАННЯ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЯ
- C. 48 - МЕНЮ ВВИМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ
- C. 49 - МЕНЮ «НАЛАШТУВАННЯ»
- C. 50-55 - МЕНЮ «РУЧНИЙ РЕЖИМ»
- C. 56-59 - РЕЦЕПТИ ЗА ІНГРЕДІЄНТАМИ
- C. 60-63 - РЕЦЕПТИ
- C. 64 - ІНГРЕДІЄНТИ
- C. 65 - ПЕРЕЛІК РЕЦЕПТІВ
- C. 66-69 - МЕНЮ «УЛЮБЛЕНІ СТРАВИ»
- C. 70-75 - ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД
- C. 76 - УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ
- C. 78-79 - БЕЗПЕКА ВИКОРИСТАННЯ

КК

- С. 80-81** - ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА
- С. 82-85** - ҚОЛДАНУ ЖӘНЕ ЖҰМЫСЫ
- С. 86** - ҚОСУ/ӨШІРУ МӘЗІРІ
- С. 87** - «БАПТАУЛАР» МӘЗІРІ
- С. 88-93** - «ҚОЛМЕН БАПТАУ» МӘЗІРІ
- С. 94-97** - ИНГРЕДИЕНТТЕРГЕ НЕГІЗДЕЛГЕН РЕЦЕПТЕР
- С. 98-101** - РЕЦЕПТЕР
- С. 102** - 17 СТРАНИЦА ИНГРЕДИЕНТТЕР
- С. 103** - РЕЦЕПТІЛЕР ТІЗІМІ
- С. 104-107** - «СҮЙІКТІ ТАҒАМДАР» МӘЗІРІ
- С. 108-113** - ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ
- С. 114** - АҚАУЛАРДЫ ЖОЮ
- С. 116-117** - ҚАУІПСІЗДІК





Ручка крышки
Ручка кришки
Қақпақтың тұтқасы



Паровой клапан
Паровий клапан
Бу клапаны



Индикация открытия/закрытия
Індикація відкриття/закриття
Ашу/жабу белгілері



Кнопка отмены
Кнопка скасування
Бас тарту батырмасы



Кнопка выбора и подтверждения
Кнопка вибору та підтвердження
Таңдау және растау батырмасы



Панель управления
Панель керування
Басқару панелі



Чаша
Чаша
Ыдыс

RU

SERIE EPC03

Низкое давление 40кПа (109°C) / Высокое давление 70кПа (115°C)
Ёмкость устройства : 6л / полезная ёмкость : 4л
Встроенный нагревательный элемент
Контрольное давление достигается через 10 минут после звукового сигнала.

UK

SERIE EPC03

Низький тиск 40кПа (109°) / Високий тиск 70кПа (115°)
Ємність приладу : 6л / корисна ємність : 4л
Вбудований нагрів
Відрегульований тиск досягається через 10 хвилин після звукового сигналу.

KK

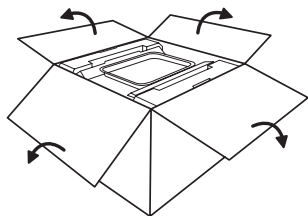
SERIE EPC03

Төмен қысым 40кПа (109°C) / Жоғары қысым: 70кПа (115°C)
Өнім сыйымдылығы: 6л / жұмыс сыйымдылығы: 4л
Алынбалы қыздыру элементі
Басқару қысымына дыбыстық сигнал шыққаннан кейін
10 минуттан кейін қол жеткізіледі.



Moulinex®

ДО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



Достаньте устройство из упаковки и внимательно прочитайте руководство пользователя перед первым использованием.



Чтобы открыть устройство, поверните ручку на крышке, до тех пор пока отметка не будет в одну линию с значком открытого замка.



Установите устройство на ровную сухую и негорячую поверхность. Снимите упаковку, наклейки или разные вспомогательные части с внутренней и наружной части устройства.

ДО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



Чистка разных деталей

- 1 Чаша
- 2 Металлическая крышка
- 3 Головка клапана
- 4 Резервуар для конденсата
- 5 Корзина для приготовления на пару
- 6 Шар аварийного клапана



Чтобы получить доступ к шару аварийного клапана:

- 1 Снимите металлическую крышку, повернув винт против часовой стрелки.
- 2 Снимите покрытие шара аварийного клапана, повернув его и аккуратно почистите шар под водой с моющей жидкостью; не используйте металлические предметы, которые могут испортить ручку.
- 3 Высушите шар аварийного клапана и сам клапан мягкой тряпкой.

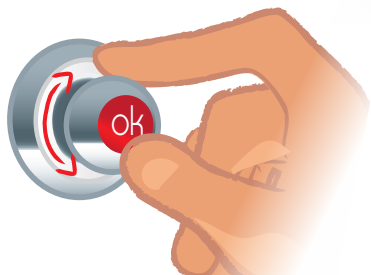


Полностью высушите устройство и заново соберите.

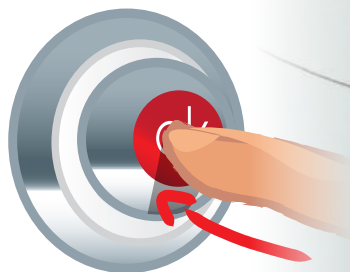


Использование

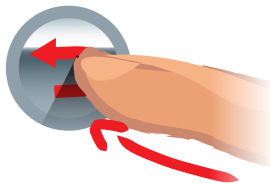
УПРАВЛЕНИЕ
УСТРОЙСТВОМ



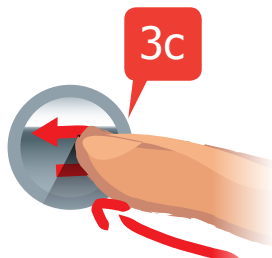
ВЫБРАТЬ



ПОДТВЕРДИТЬ

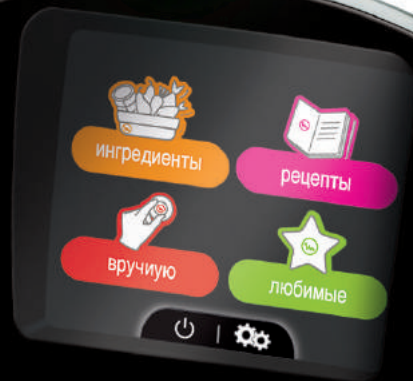


НАЗАД



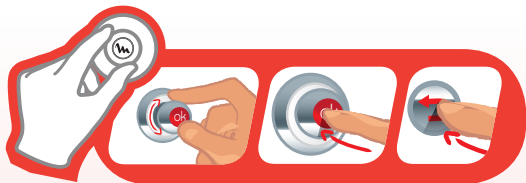
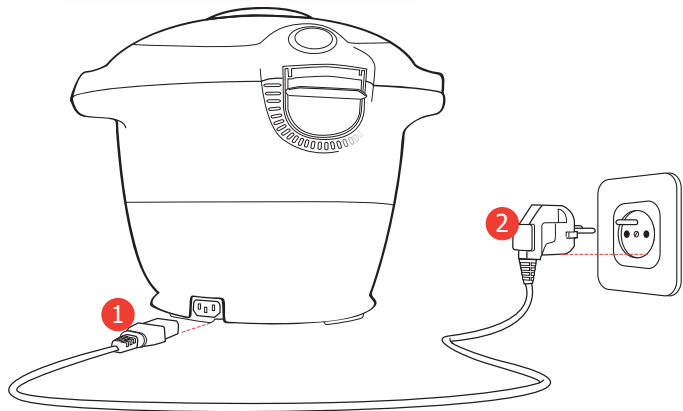
ПОВТОРНЫЙ СТАРТ

ex
me

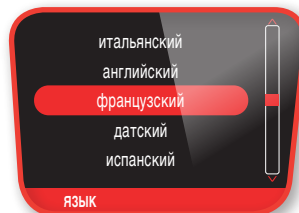




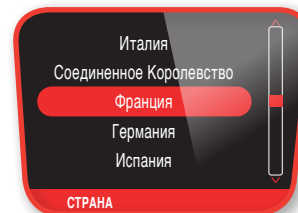
Эксплуатация



При первом включении
меню настроек:



Выберите язык



Выберите страну



Данная опция отображается только, если для вашей страны предусмотрен выбор единиц измерения (в зависимости от модели устройства)



Использование



Никогда не используйте устройство без чаши.



ОТКРЫТИЕ КРЫШКИ:

Чтобы открыть устройство, поверните ручку на крышке, до тех пор, пока отметка не будет в одну линию с значком открытого замка. Никогда не давите на крышку, чтобы открыть устройство.



УСТАНОВКА РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ КОНДЕНСАТА:

Проверьте, чтобы резервуар для конденсата был пустой, затем установите его на тыльной стороне устройства.



Использование

При первом использовании в чаше может быть легкий запах. Это нормально.



УСТАНОВКА ПОДСТАВКИ ПОД КОРЗИНУ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ: зажмите подставку большими и указательным пальцем, чтобы установить под корзиной.

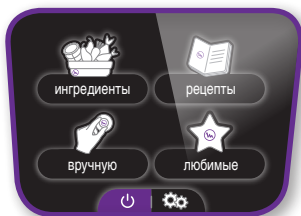


УСТАНОВКА ЧАШИ В УСТРОЙСТВО: протрите дно чаши. Убедитесь, что под ней или на нагревательной пластине нет остатков еды или жидкости.

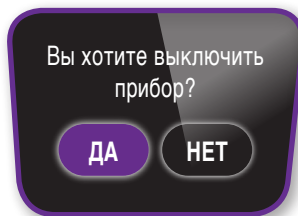


Затем установите чашу в устройство, расположив ручки чаши в гнезда.

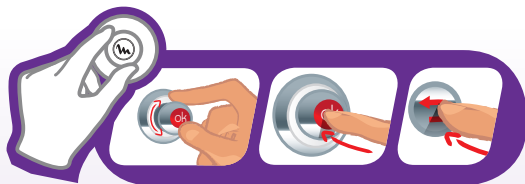
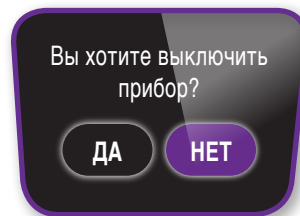
МЕНЮ ВКЛЮЧЕНИЯ/ ВЫКЛЮЧЕНИЯ



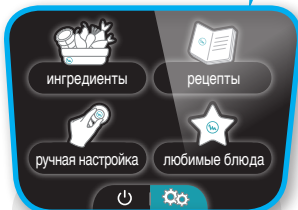
Выберите и подтвердите



Выбор ДА/НЕТ позволит выключить устройство или позволит подолжить готовку

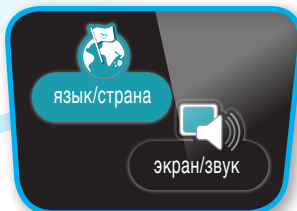
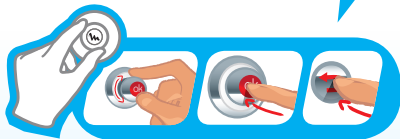


МЕНЮ НАСТРОЕК

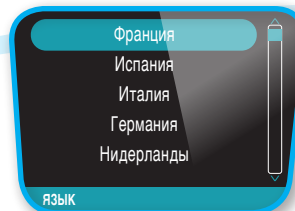


Внимание: после каждого подтверждения вы возвращаетесь в главное меню.

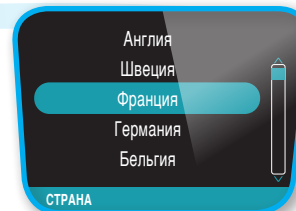
Внимание: даже при отключенном звуке, предупредительные звуки активированы.



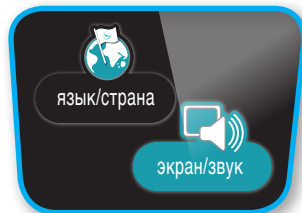
Выберите «язык/страна»



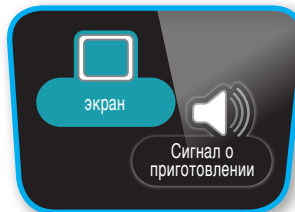
Выберите язык



Выберите страну



Выберите настройки «экран/звук»



Выберите «экран»



Настройка яркости



Выберите «звук»



Настройка громкости

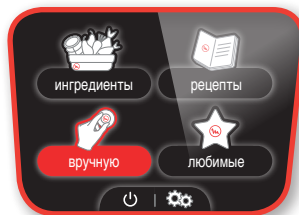
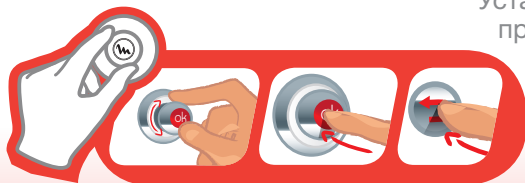


вручную
режим приготовления

БЫСТРЫЙ РЕЖИМ ГОТОВКИ

МЕНЮ РУЧНОЙ НАСТРОЙКИ:

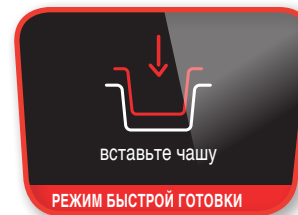
С помощью меню ручной настройки вы сами руководите процессом. Выберите режим приготовления: обжаривание, быстрое приготовление, подогрев или поддержание температуры, а также время приготовления.



Выберите меню «Вручную»

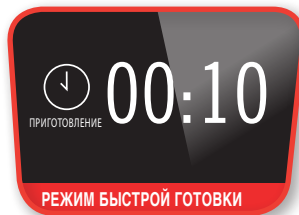


Выберите режим «Быстрый режим готовки»



РЕЖИМ БЫСТРОЙ ГОТОВКИ

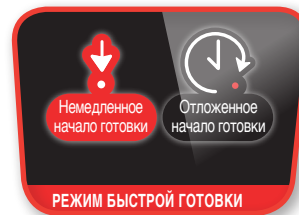
Вставьте чашу, а затем добавляйте ингредиенты



РЕЖИМ БЫСТРОЙ ГОТОВКИ



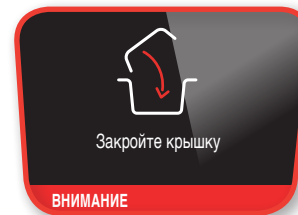
Установите время приготовления



РЕЖИМ БЫСТРОЙ ГОТОВКИ



Выберите быстрое или отложенное включение (стр. 17)



ВНИМАНИЕ

Следуйте указаниям устройства

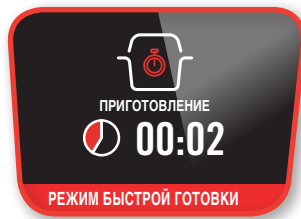


вручную
режим приготовления

БЫСТРЫЙ РЕЖИМ ГОТОВКИ



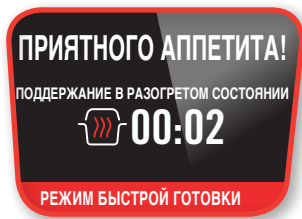
Устройство
разогревается



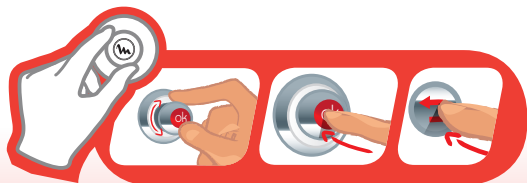
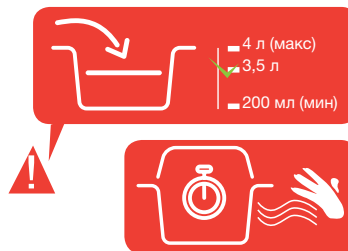
Приготовление
начато



Приготовление
закончено



Можно пробовать!

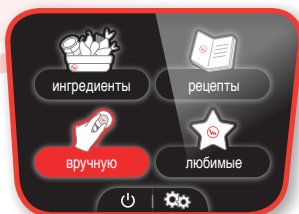
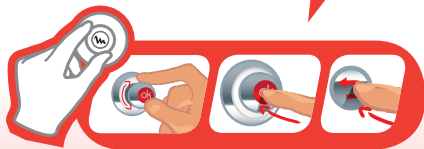


вручную режим приготовления

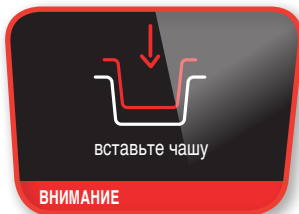
ПОДЖАРИВАНИЕ



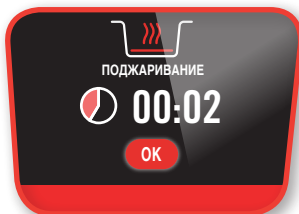
ВНИМАНИЕ: макс.
4 л и 200 мл мин.



Выберите меню
«Вручную»



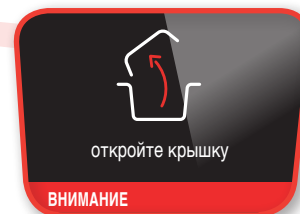
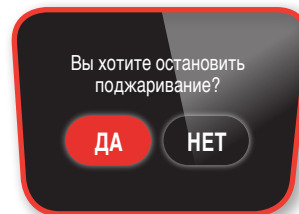
Вставьте
чашу



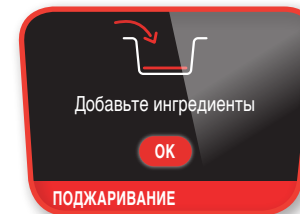
Выберите режим
«Поджаривание»



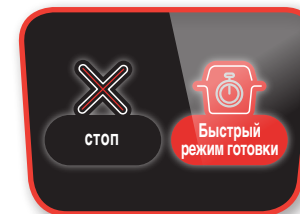
Начат
подогрев



Откройте
крышку



Добавьте ингредиенты

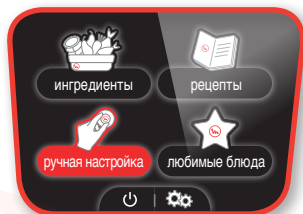


Чтобы остановить обжаривание, нажмите кнопку «назад» и выберите «стоп» или «быстрая готовка».



вручную
режим приготовления

РАЗОГРЕВ



Выберите меню
«Вручную»



Выберите режим
«Разогрев»



вставьте чашу

ВНИМАНИЕ

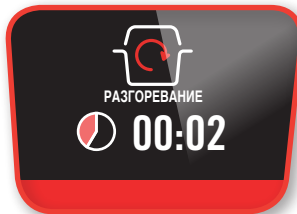
Вставьте
чашу



Закройте и закрутите крышку

ВНИМАНИЕ

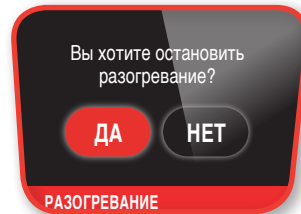
закройте и
заблокируйте крышку



Подогрев начался



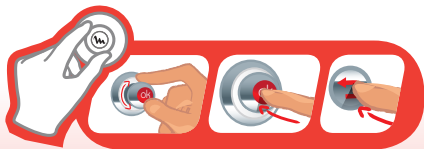
чтобы
приостановить



РАЗОГРЕВАНИЕ



хотите остановить
подогрев?

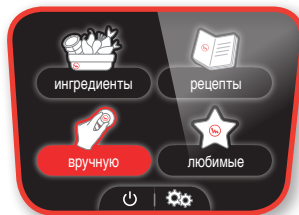


**Внимание! Время
подогрева может
различаться для
различных блюд.**



вручную
режим приготовления

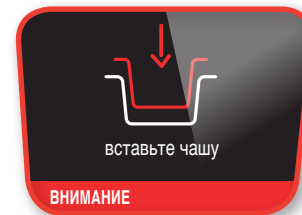
**ПОДДЕРЖАНИЕ В
РАЗОГРЕТОМ ВИДЕ
ТЕМПЕРАТУРЫ**



Выберите меню
«Вручную»

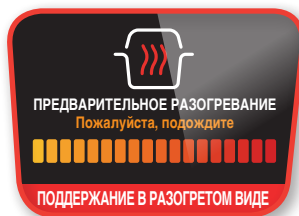


Выберите режим «Поддержание
в разогретом виде»

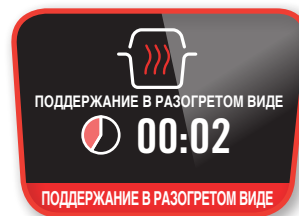


ВНИМАНИЕ

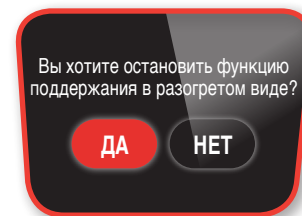
Вставьте
чашу



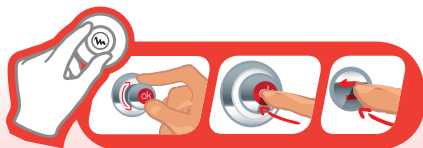
Начат
подогрев



Функция поддержания
в разогретом виде
включена



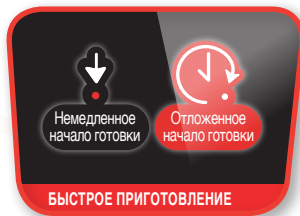
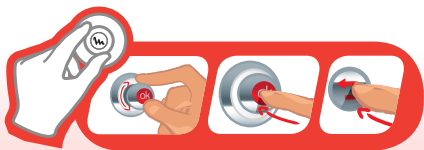
Чтобы остановить
поддержание
температуры, нажмите
кнопку «назад»
и выберите «да»





Вручную
режим приготовления

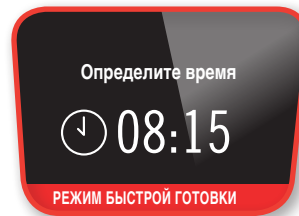
**ФУНКЦИЯ
ОТЛОЖЕННОГО
НАЧАЛА ГОТОВКИ**
(режим быстрого приготовления)



БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



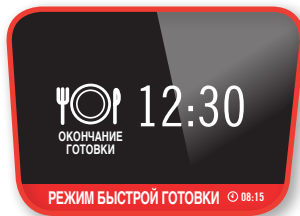
Выберите «отложенное начало готовки»



РЕЖИМ БЫСТРОЙ ГОТОВКИ



Установите текущее время



РЕЖИМ БЫСТРОЙ ГОТОВКИ © 08:15



Выберите время окончания приготовления



© 08:15

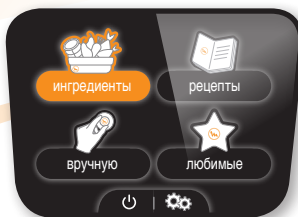
Отсроченное включение установлено



рецепт приготовления брокколи

СОСТАВЛЯЮЩИЕ МЕНЮ:

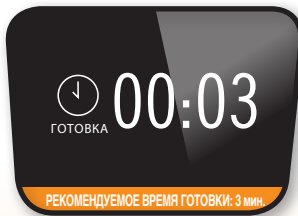
При помощи пункта меню «ингредиенты» приготовьте ваши собственные блюда, не беспокоясь о времени и режиме приготовления: Cook4me предоставит вам инструкции для разного веса и типа продуктов: мяса, рыбы, овощей, фруктов и злаков.



Выберите меню «ингредиенты»



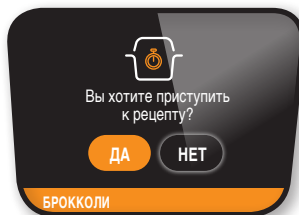
Выберите необходимое количество брокколи



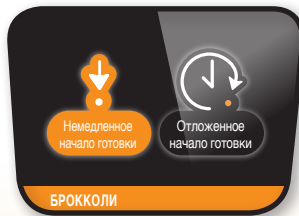
Рекомендуемое время приготовления высвечивается на дисплее



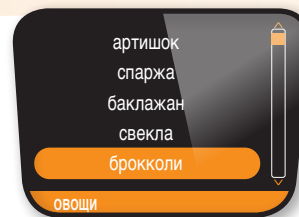
Выберите овощи



Начинайте приготовление блюда



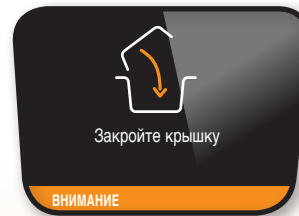
Выберите «Немедленное начало приготовления»



Выберите «брокколи»



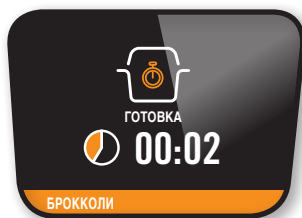
Следуйте инструкциям



Следуйте инструкциям



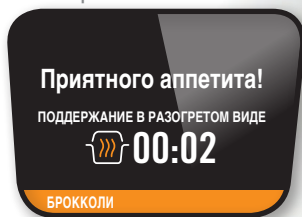
Предварительное
нагревание



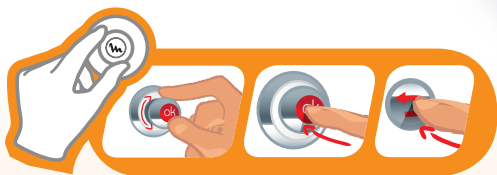
Начало процесса
приготовления



Конец процесса
приготовления

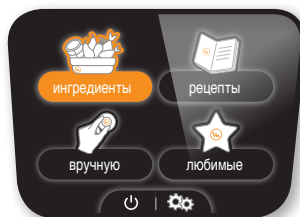


Готово, можно
пробовать!





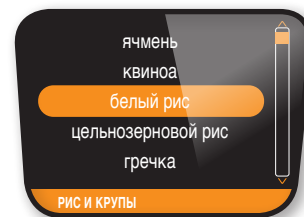
Рецепт приготовления белого риса



Выберите меню «ингредиенты»



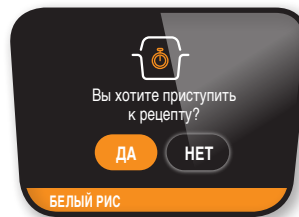
Выберите «Рис и крупы»



Выберите «белый рис»



Выберите желаемое количество риса (мин. 200 г)

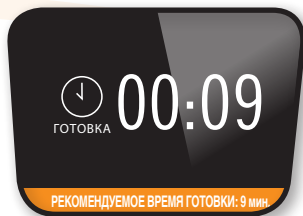


Начинайте приготовление блюда

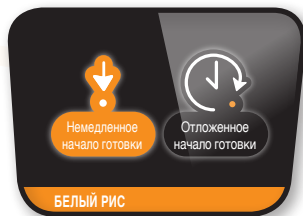


Следуйте инструкциям





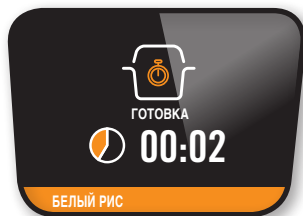
Рекомендуемое время приготовления высвечивается на дисплее



Выберите «Немедленное начало приготовления»



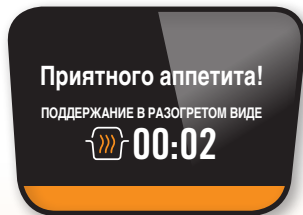
прибор осуществляет предварительное нагревание



Процесс приготовления начался



Процесс приготовления окончен



Готово, можно пробовать!





Рецепт фаршированный перец

ингредиенты | рецепты

вручную | любимые



Выберите рецепты

закуска | основные блюда

десерт | быстрые рецепты



Выберете режим «основные блюда»

Тушеная телятина под соусом

Тушеная ягнатиана

Фаршированный перец

Филе трески с креветками

Холодец



Выберите рецепт

4 кол-во персон



Выберите количество человек

ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ - для 4

ПОДГОТОВКА 15 мин. | ГОТОВКА 10 мин.

OK



Следуйте инструкциям

ПОДГОТОВЬТЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Рубленое мясо	400g
Белый рис	60g
Сладкий перец (средний)	8
Нарез. сладкий перец без сердцевины и семян	1
Тертая морковь (средняя)	2
Очи енные нарезанные помидоры (средние)	2

OK



Приготовьте ингредиенты

Вы хотите приступить к рецепту?

ДА | НЕТ

ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ



Начинайте приготовление блюда

Поместите лук и морковь с растительным маслом в чашу

OK

ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ



добавьте ингредиенты

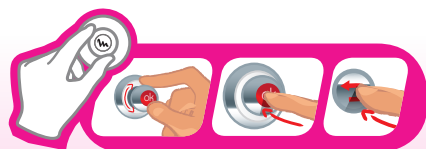
ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ РАЗОГРЕВАНИЕ

Пожайуйста, подождите

ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ



Предварительное нагревание





Обжаривайте лук и морковь с растительным маслом примерно 10 минут

OK

ФАРШИРОВНЫЙ ПЕРЕЦ



обжаривание



Размешайте вместе с рисом, мясом помидорами, солью и специями. Нафаршируйте перец

OK

ФАРШИРОВНЫЙ ПЕРЕЦ



добавьте ингредиенты



Вы хотите начать готовку?

ДА

НЕТ

ФАРШИРОВНЫЙ ПЕРЕЦ



Начало процесса приготовления



ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ РАЗОГРЕВАНИЕ
Пожайуйста, подождите



ФАРШИРОВНЫЙ ПЕРЕЦ

Предварительное нагревание



ГОТОВКА
00:06

ФАРШИРОВНЫЙ ПЕРЕЦ

Готовка



ОКОНЧАНИЕ ГОТОВКИ
Пожайуйста, подождите



ФАРШИРОВНЫЙ ПЕРЕЦ

Конец процесса приготовления

ПОДАВАЙТЕ К СТОЛУ!

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ПОДДЕРЖАНИЕ В РАЗОГРЕТОМ ВИДЕ

00:02

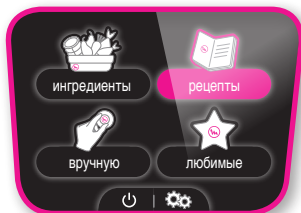
ФАРШИРОВНЫЙ ПЕРЕЦ

Поддерживайте тёплым





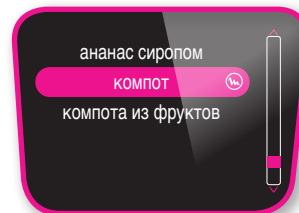
Рецепт приготовления компота из фруктов



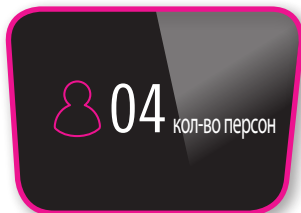
Выберите рецепты



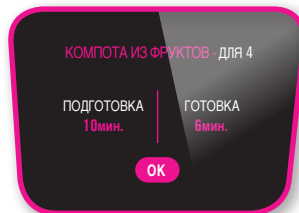
Выберите режим десерт



Выберите рецепт



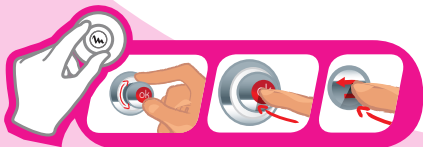
Выберите количество человек




Следуйте инструкциям



Приготовьте ингредиенты






Поместите все ингредиенты в емкость

OK

КОМПОТ



Следуйте инструкциям




Вы хотите начать готовку?

ДА **НЕТ**

КОМПОТ




Желаете ли начать приготовление блюда?




ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ НАГРЕВАНИЕ

Подождите, пожалуйста



КОМПОТ

Предварительное нагревание




ГОТОВЬТЕ

00:06


КОМПОТ

Время приготовления



ОКОНЧАНИЕ ГОТОВКИ

Пожалуйста, подождите




КОМПОТ

Конец компот приготовления

ПЕРЕМЕШАЙТЕ И ПОДАВАЙТЕ!

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

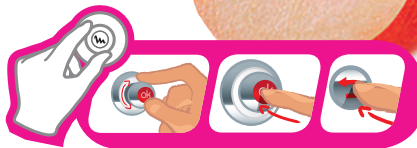
ПОДДЕРЖАНИЕ В РАЗОГРЕТОМ ВИДЕ



00:02

КОМПОТ

Готово, компот пробовать!





ингредиенты



мясо

говядина
баранина
мясо кролика
мясо птицы
свинина
телятина



Рыба

креветки
мидии
рыба
грешки



Рис и крупы

белый рис
манка
овсянка
гречка
коричневый рис
пшеница
пшено
ячмень
чечевица (LETIL)



Овощи/фрукты

баклажан
брокколи
брюссельская капуста
грибы
груша
тыква
зеленая фасоль
зеленый горох
картофель
белокочанная капуста
лук-порей
морковь
перец
репа
свекла
сельдерей
спаржа
цветная капуста
кабачки/цукини
шпинат
яблоко
ягоды

Список рецептов

www.moulinex.ru



Закуска/суп

Борщ
Брокколи с миндалем
Баклажанная икра
Грибы со свежим сыром
Грибы по-гречески
Суп из чечевицы и бекона
Картофельное пюре
Минestrone
Грибной суп
Рассольник
Щи
Суп-солянка
Уха
Вегетарианский борщ
Тыквенная каша
Вегетарианский суп-солянка



Основные блюда

Мясо по-бургундски
Куриные крылышки «Бальзамик»
Бефстроганов
Курица с рисом
Куриные крылышки «Карри»
Куриные крылышки с помидорами
Свинина по-китайски
Филе трески с креветками
Ньокки с шафраном
Голубцы
Гречотто
Тортеллини с ветчиной
Гуляш по-венгерски
Холодец

Пшеничная каша
Свиной бифштекс с перцем
Рубленая индейка с горчицей
Ростбиф с горчицей
Жареное мясо по-русски
Лосось с шафрановым соусом
Пюре из соленой трески
Солянка
Тушеная ягнятина
Фаршированный перец
Плов
Тушеная телятина под соусом
Запеканка



Десерты

Абрикосы на пару
Шарлотка
Шоколадный кекс
Пряные груши
Ананас в сиропе
Бисквит
Компот

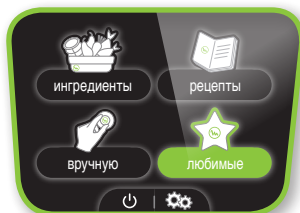
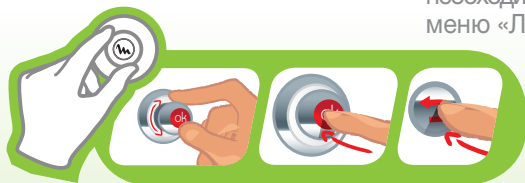


Меню «Любимые»

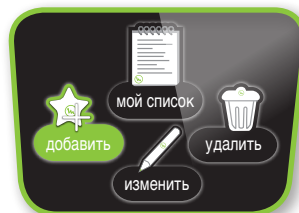
**СОХРАНЯЙТЕ
РЕЦЕПТЫ
ЛЮБИМЫХ БЛЮД**

МЕНЮ «ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА»:

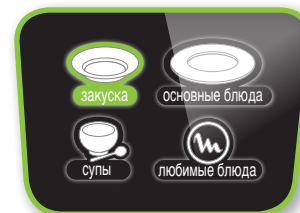
С помощью меню «любимые» можно получать доступ к рецептам своих любимых блюд в меню рецептов.



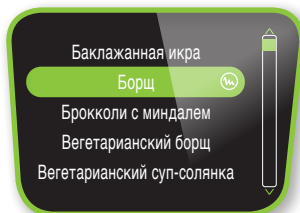
Выберите
меню любимые



Выберите
добавить



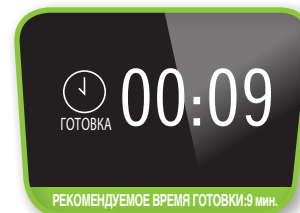
Выберите
тип рецепта



Выберите рецепт, который
необходимо добавить в список
меню «Любимые блюда»



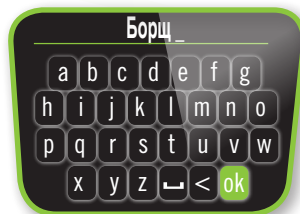
Выберите
количество человек



Выберите
необходимое время
приготовления



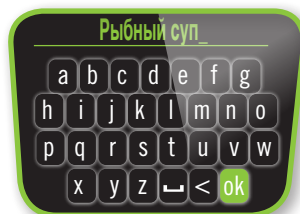
Меню «Любимые»



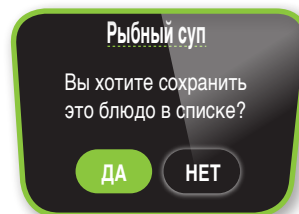
Вы можете изменить
название блюда



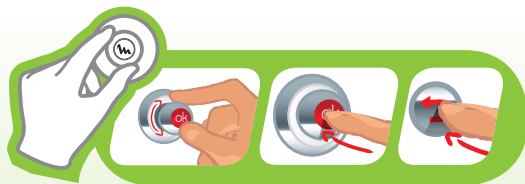
Чтобы удалить,
нажмите <



Нажмите ОК для
подтверждения



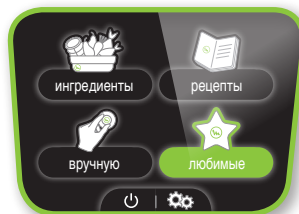
Сохранить
любимое блюдо



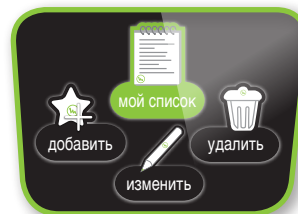


Меню «Любимые»

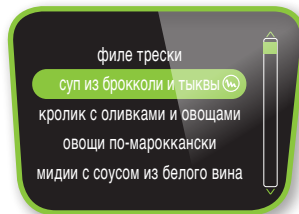
**ПРИГОТОВИТЬ
БЛЮДО ПО РЕЦЕПТУ
СОХРАНЕННОМУ В
МЕНЮ «ЛЮБИМЫЕ»**



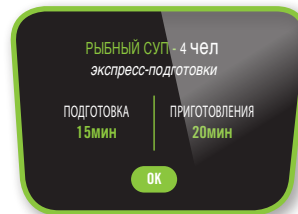
Выберите меню
«Любимые»



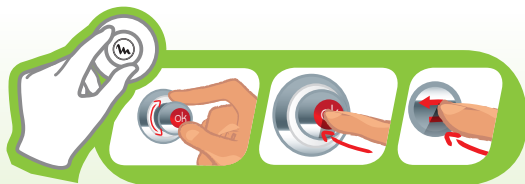
Выберите
мой список



Выберите блюдо,
которое хотите
приготовить



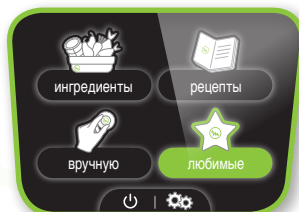
Для приготовления
блюда необходимо
следовать инструкции
по приготовлению



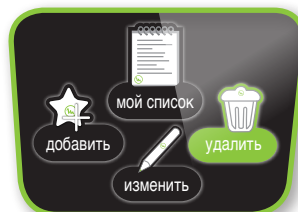


ЛЮБИМЫЕ

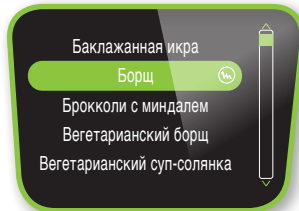
УДАЛИТЬ
РЕЦЕПТ ИЗ МЕНЮ
«ЛЮБИМЫЕ»



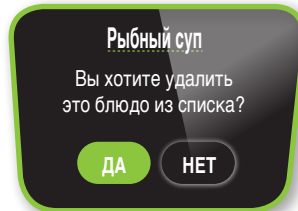
Выберите меню «Любимые»



Выберите «Удалить»



Выберите блюдо, которое
вы хотите удалить

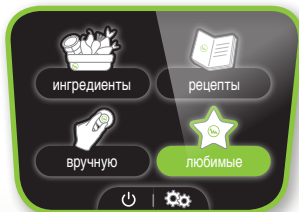


следуйте инструкциям

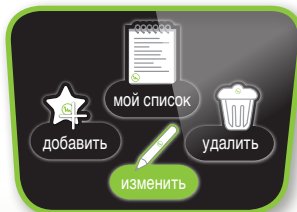


ЛЮБИМЫЕ

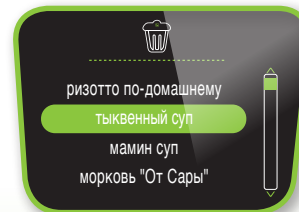
ИЗМЕНЕНИЕ
НАЗВАНИЯ БЛЮДА



Выберите меню
«Любимые»

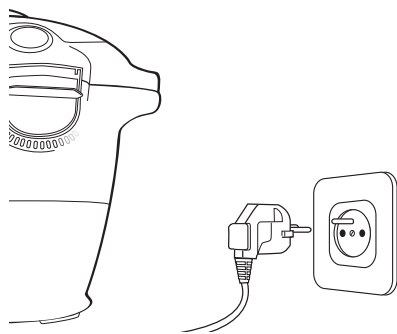


Выберите
»Изменить»



Выберите блюдо, название
которого вы хотите изменить

Чистка и уход



Закончив готовить, отключите прибор для чистки. Устройство необходимо чистить после каждого использования.



Чашу и корзину для приготовления на пару можно мыть в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине. Корпус устройства следует протирать влажной тряпкой.

Чистка и уход



Резервуар для конденсата необходимо снимать после каждого использования и аккуратно промывать в чистой воде или посудомоечной машине. Вытереть насухо. Установить на прежнее место.



Для чистки металлической крышки вручную или в посудомоечной машине, необходимо снять головку клапана.

- 1 Открутите винт в центре металлической крышки
- 2 Снимите металлическую крышку
- 3 Снять головку клапана



ЧИСТКА В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ:

металлическую крышку можно мыть в посудомоечной машине, не снимая клапанов. Вытащив крышку из посудомоечной машины, снимите шарообразную ручку и продуйте отверстие, чтобы убедиться, что оно не засорено. Тщательно вытрите шаровидную ручку и ее ножку мягкой тряпкой.



ЧИСТКА ВРУЧНУЮ:

металлическую крышку можно чистить теплой мыльной водой. Сначала, снимите шаровидную ручку и полностью ее почистите. Высушите шаровидную ручку и ее ножку мягкой тряпкой.

Чистка и уход



Перед тем, как снова установить шаровидную ручку на место, продуйте отверстие, чтобы убедиться, что оно не засорено.



Нажмите на внутреннюю часть предохранительной пружины клапана, чтобы убедиться, что она не засорена.



Перед тем, как снять внутреннюю крышку, необходимо очистить верхнюю часть чаши. Очистите внутреннюю часть металлической крышки устройства с помощью влажной губки и убедитесь, что манометрическая трубка находится в нужном положении и не засорена.

Чистка и уход



Вытрите внешнюю часть крышки влажной губкой. Очистите паровой клапан, который находится на задней стенке крышки.



Вытрите верхнюю часть чаши влажной тряпкой. Вытрите резервуар для конденсата влажной тряпкой. Ополосните водой и убедитесь, что манометрический стержень вращается.



Очистите уплотнение на металлической крышке влажной тряпкой, а затем тщательно промойте водой. Не пользуйтесь острыми предметами.

Чистка и уход



Герметичное уплотнение следует заменять не менее одного раза в три года. Замена уплотнения должна производиться в Аккредитованном сервисном центре.



• В случае случайного погружения устройства в воду, либо попадания воды непосредственно на нагревательный элемент (в тот момент, когда чаша снята), необходимо обратиться в Аккредитованный сервисный центр.

Чистка и уход



Не храните устройство с закрытой крышкой. Крышку необходимо оставлять открытой или полуоткрытой. Это позволит предотвратить появление неприятных запахов.



Переносить устройство необходимо при помощи ручек, расположенных с обеих сторон. Для большей безопасности, убедитесь, что ручка находится в закрытом положении.

ПРОБЛЕМЫ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Крышка не закрывается	Между чашей и нагревательной пластиной находятся посторонние предметы	Снимите чашу, убедитесь, что нагревательная пластина, центральный элемент и нижняя часть чаши чистые. Проверьте также, чтобы центральный элемент свободно вращался
	Ручка крышки находится в неправильном положении	Убедитесь, что ручка полностью открыта
	Металлическая крышка и/или натяжной винт, не установлен надлежащим образом, либо слишком затянут	Убедитесь, что все элементы металлической крышки и винт туго затянуты
При выделении пара крышка не открывается	Манометрический стержень по-прежнему находится в поднятом положении	Убедившись, что подача пара прекратилась, вставьте тонкий предмет (зубочистку, скрепку) в отверстие, находящееся между ручкой открывания и паровым клапаном. Попробуйте открыть устройство после того, как выпуск пара прекратится
В устройстве не увеличивается давление	Убедитесь, что уплотнение, красный предохранительный клапан и манометрический стержень чистые	Производить очистку устройства, согласно указаниям, приведенным в инструкции по эксплуатации
	Убедитесь, что крышка закрыта, и отметка находится на одной линии с закрытым замком. Убедитесь, что манометрический стержень может свободно вращаться. Проверьте, требует ли она очистки	Убедитесь, что манометрический стержень может свободно вращаться. Проверьте, требует ли она очистки
	Декомпрессионная шарообразная ручка неправильно установлена, либо загрязнена	Убедитесь, что шарообразная ручка установлена правильно, и что крышка заблокирована. Очистить и вымыть шарообразную ручку и ее ножку
Пар выходит из-под краев крышки во время приготовления (утечка)	Уплотнение металлической крышки и/или края чаши загрязнены	Очистить края чаши и уплотнение влажной тряпкой. Не пользуйтесь острыми предметами
	Износ, разрывы или деформация уплотнения	Уплотнение необходимо менять не чаще, чем один раз в три года. Для этого отнесите устройство в Аккредитованный сервисный центр
	Повреждены края чаши	Отнесите устройство в аккредитованный сервисный центр
	Гайка на металлической крышке не была достаточно закручена	Привентите свона гайку в центре металлической крышки как следует
Вытекание воды с торцевой стороны устройства	Резервуар для конденсата находится в неправильном положении, либо переполнен	Убедитесь, что резервуар для конденсата установлена точно на торцевой стороне устройства, и что сливная трубка не забита
Индикатор не мигает, либо не включается	Не работает светодиод, либо крышка не полностью закрыта	Убедитесь, что устройство плотно закрыто. Если проблема не устранена, обратитесь в Аккредитованный сервисный центр.
Не светится панель управления	Устройство не подключено, либо находится в режиме ожидания	Убедитесь, что шнур питания подключен как к устройству, так и к источнику питания. Убедитесь, что устройство не находится в режиме ожидания, нажав кнопку «ОК»
	Устройство повреждено	Для этого отнесите устройство в Аккредитованный сервисный центр
На индикаторе появляется конденсат	На крышке есть конденсат	Дайте устройству обсохнуть на свежем воздухе в течение нескольких часов
Не можете снять металлическую крышку, поскольку она заблокирована	Круглая заслонка металлической крышки не была поставлена на место	Отвинтите гайку в центре металлической крышки, потом нажмите на центр гайки. Это разблокирует крышку и даст вам доступ до круглой заслонки. Убедитесь что она поставлена на место, так же как и шар



Предохранительная

СКОРОВАРКА ОСНАЩЕНА НЕСКОЛЬКИМИ ЗАЩИТНЫМИ ФУНКЦИЯМИ:

ЗАЩИТА ПРИ ОТКРЫВАНИИ:

- КОГДА СКОРОВАРКА НАХОДИТСЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ, МАНОМЕТРИЧЕСКИЙ ШТОК НАХОДИТСЯ В ВЕРХНЕМ БЛОКИРУЮЩЕМ ПОЛОЖЕНИИ, НЕ ДОПУСКАЯ ОТКРЫВАНИЕ КРЫШКИ. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ С УСИЛИЕМ ОТКРЫТЬ КРЫШКУ ПРИБОРА.
- ОСОБЕННО ВАЖНО НЕ ПРИЛАГАТЬ УСИЛИЕ НА МАНОМЕТРИЧЕСКИЙ ШТОК.
- ПЕРЕД ТЕМ КАК ОТКРЫВАТЬ КРЫШКУ, УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ДАВЛЕНИЕ ВНУТРИ СПАЛО (ПАР ВЫХОДИТ ИЗ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОГО КЛАПАНА).

ДВЕ ФУНКЦИИ ЗАЩИТЫ ОТ ИЗБЫТОЧНОГО ДАВЛЕНИЯ:

- ПЕРВАЯ: ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ КЛАПАН СБРАСЫВАЕТ ДАВЛЕНИЕ — СМ. РАЗДЕЛ ПО ЧИСТКЕ И ОБСЛУЖИВАНИЮ, СТР. 42-47.
- ВТОРОЕ: МУФТА ДЛЯ ВЫПУСКА ПАРА НА ЗАДНЕЙ СТОРОНЕ КРЫШКИ.

В СЛУЧАЕ СРАБАТЫВАНИЯ ОДНОГО ИЗ УСТРОЙСТВ ЗАЩИТЫ ОТ ИЗБЫТОЧНОГО ДАВЛЕНИЯ:

ВЫКЛЮЧИТЕ ПРИБОР.

ДОЖДИТЕСЬ ПОЛНОГО ОСТЫВАНИЯ СКОРОВАРКИ.

ОТКРОЙТЕ ПРИБОР.

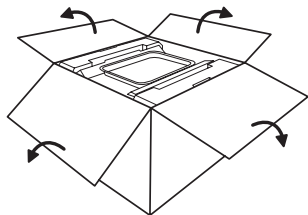
ПРОВЕРЬТЕ И ПОЧИСТИТЕ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ КЛАПАН, ШАР ДЛЯ СБРОСА ДАВЛЕНИЯ И УПЛОТНЕНИЕ. СМ. РАЗДЕЛ ПО ЧИСТКЕ И ОБСЛУЖИВАНИЮ.

ЕСЛИ ПРИБОР ПРОТЕКАЕТ ИЛИ НЕИСПРАВЕН, ПОСЛЕ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОВЕРОК И ЧИСТКИ ОТнесите его в авторизованный сервисный центр SEB.

РЕГУЛИРОВКА ПРИБОРА:

ДАВЛЕНИЕ РЕГУЛИРУЕТСЯ ВКЛЮЧЕНИЕМ И ВЫКЛЮЧЕНИЕМ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА. В ЦЕЛЯХ МИНИМИЗАЦИИ ТЕПЛОВОЙ ИНЕРЦИИ И УЛУЧШЕНИЯ ТОЧНОСТИ РЕГУЛИРОВКИ ШАР ДЛЯ СБРОСА ДАВЛЕНИЯ МОЖЕТ ПЕРИОДИЧЕСКИ АВТОМАТИЧЕСКИ ОТВОДИТЬ ПАР.

Перед використанням



Вийміть прилад з упаковки і уважно прочитайте посібник користувача перед першим використанням.



Щоб відкрити прилад, поверніть ручку на кришці, доки відмітка не стане в одну лінію із замком.



Встановіть прилад на рівну суху жаростійку поверхню. Зніміть упаковку, наклейки або різні допоміжні частини із внутрішньої та зовнішньої частини приладу.

Перед використанням



Очищення деталей

- 1 Чаша
- 2 Металева кришка
- 3 Голівка клапана
- 4 Резервуар для конденсату
- 5 Кошик для приготування на парі
- 6 Декомпресійна куля



Щоб отримати доступ до декомпресійної кулі:

- 1 Зніміть металеву кришку, повернувши гвинт проти годинникової стрілки.
- 2 Потім вийміть покриття кулі, повернувши його та акуратно почистіть кулю водою з миючою рідиною; не використовуйте металеві предмети, які можуть зіпсувати кулю.
- 3 Висушіть кулю і клапан м'якою ганчіркою.

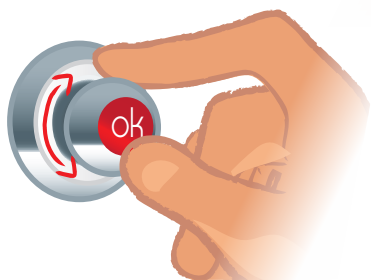


Повністю висушіть прилад та заново зберіть.

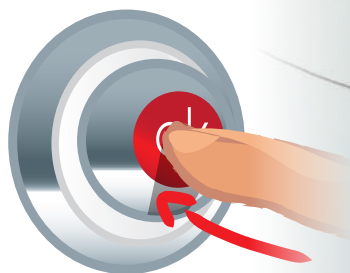


Використання

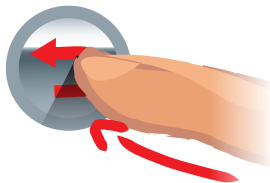
УПРАВЛІННЯ
ПРИЛАДОМ



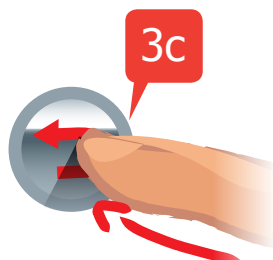
ВИБРАТИ



ПІДТВЕРДИТИ

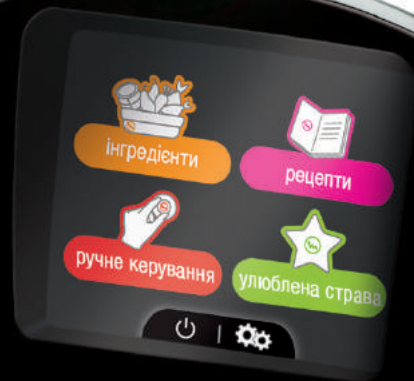


НАЗАД



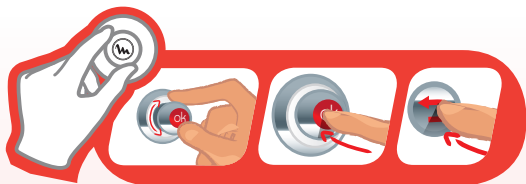
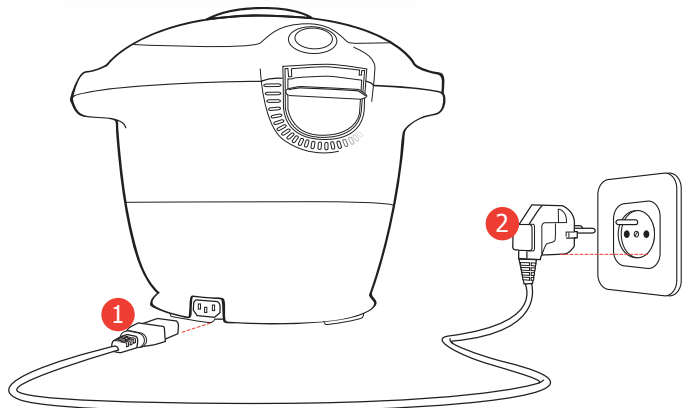
ПОВТОРНИЙ СТАРТ

ex
me

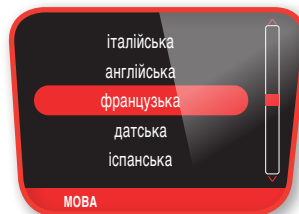




Експлуатація



При першому ввімкненні
меню налаштувань:



Виберіть мову



Виберіть країну



Ця опція відображається лише, якщо для вашої країни передбачений вибір одиниць виміру (залежно від моделі приладу)



Використання

⚠ Ніколи не використовуйте прилад без чаші.



ВІДКРИТТЯ КРИШКИ:

Щоб відкрити прилад, поверніть ручку на кришці, доки відмітка не стане в одну лінію із замком. Ніколи не тисніть на кришку, щоб відкрити прилад.



УСТАНОВКА РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ КОНДЕНСАТУ:

Перевірте, щоб резервуар для конденсату був порожній, потім встановіть його на тильній стороні приладу.



Використання

При першому використанні в чаші може бути легкий запах. Це нормально.



УСТАНОВКА ПІДСТАВКИ ПІД КОШИК ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ: затисніть підставку великим і вказівним пальцем, щоб встановити під кошиком.

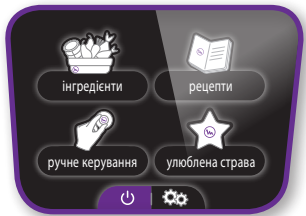


УСТАНОВКА ЧАШІ В ПРИЛАД: протріть дно чаші. Переконайтесь, що під нею або на нагрівальній пластині немає залишків їжі або рідини.

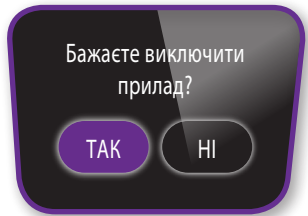


Потім встановіть чашу в обладнання, розташувавши ручки чаші в гнізда.

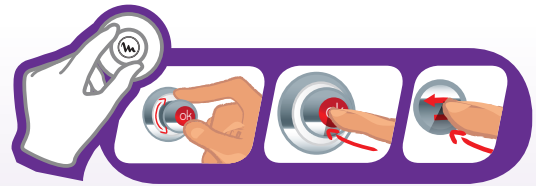
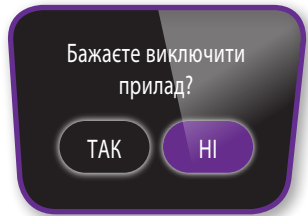
Меню
ВВІМКНЕННЯ
/ВИМКНЕННЯ.



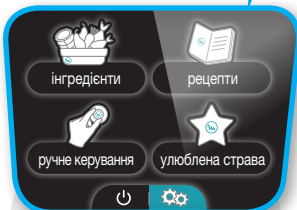
Виберіть і підтвердіть



Натискання кнопки ТАК/НІ дозволить вимкнути прилад.

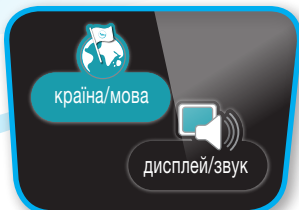
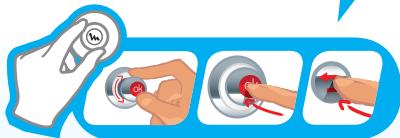


Меню «налаштування»



Увага: після кожного підтвердження ви повертаєтесь в головне меню.

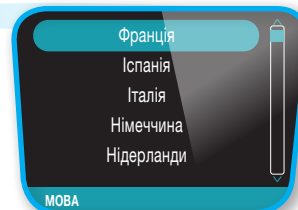
Увага: навіть при вимкненому звуці, попереджувальні сигнали активовані.



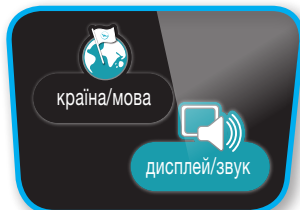
Виберіть «країна/мова»



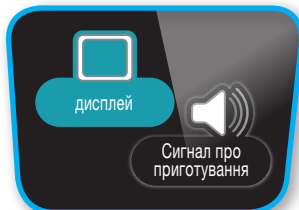
Виберіть країну



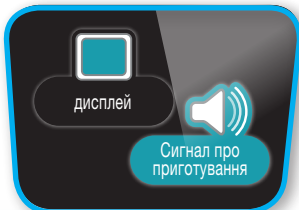
Виберіть мову



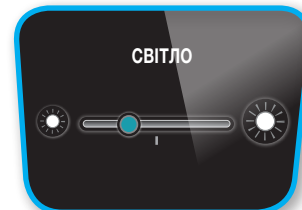
Виберіть налаштування «дисплей/звук»



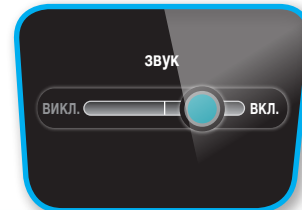
Виберіть «дисплей»



Виберіть «звук»



Налаштування яскравості



Налаштування гучності



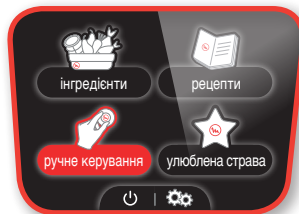
Ручний режим

режим приготування

РЕЖИМ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ

МЕНЮ «РУЧНИЙ РЕЖИМ»:

За допомогою меню ручного режиму ви самі керуєте процесом. Виберіть режим приготування: обсмаження, швидкеприготування, підігрів або підтримка температури, а також час приготування.



Виберіть меню «ручний режим»

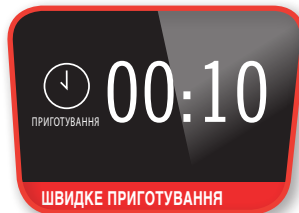


Виберіть режим «швидке приготування»

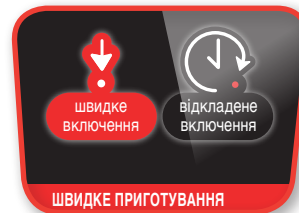


УВАГА

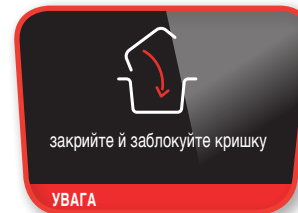
Вставте чашу, а потім додавайте інгредієнти



Встановіть час приготування

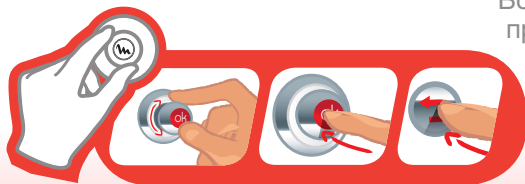


Виберіть швидкий або відкладений старт (стор. 53)



УВАГА

Закрити й заблокувати





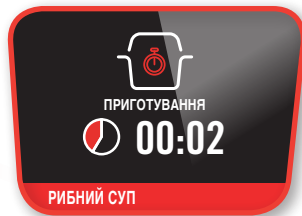
Ручний режим

режим приготування

РЕЖИМ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ



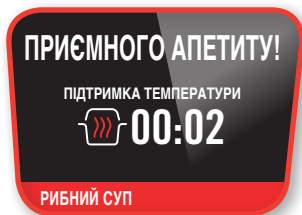
Підігрів розпочато



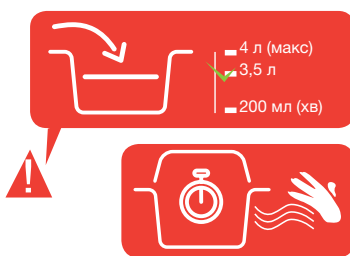
Приготування розпочато



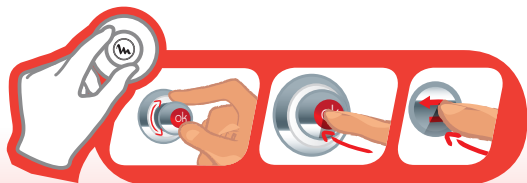
Приготування закінчено



Можна куштувати!



- 4 л (макс)
- 3,5 л
- 200 мл (хв)



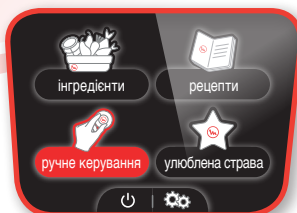
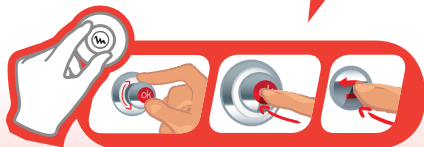
Ручний режим

режим приготування

ОБСМАЖУВАННЯ



УВАГА: макс. 4 л
і 200 мл хв.

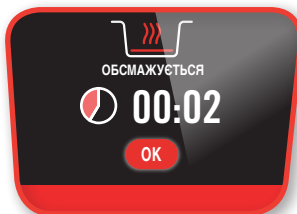


Виберіть меню
«ручний режим»



УВАГА

Вставте
чашу



Щоб зупинити обсмажування, натисніть кнопку «назад» і виберіть «зупинити» або «швидке приготування»

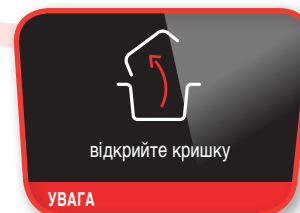
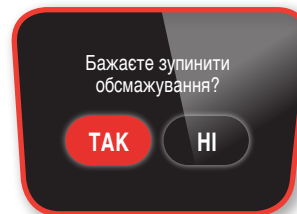


Виберіть функцію
«обсмажування»



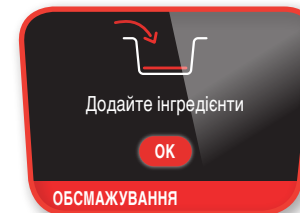
ОБСМАЖУВАННЯ

Підігрів розпочато



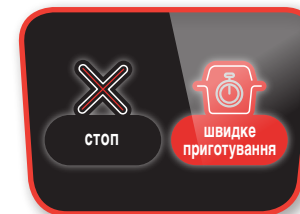
УВАГА

Відкрийте
кришку



ОБСМАЖУВАННЯ

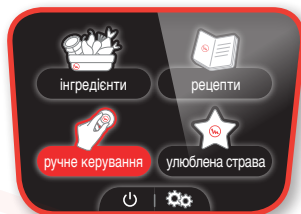
Додайте інгредієнти





Ручний режим

режим приготування



Виберіть меню «ручний режим»



Виберіть режим «підігрів»



вставте чашу

УВАГА

Вставте чашу

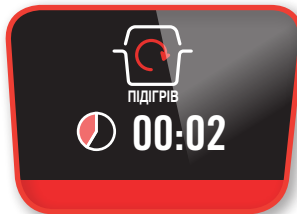
ПІДІГРІВ



закрийте й заблокуйте кришку

УВАГА

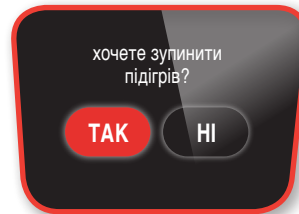
Закрийте й заблокуйте кришку



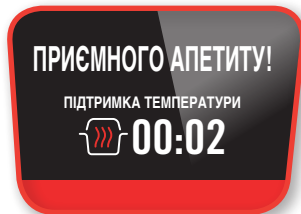
Підігрів розпочато



щоб призупинити



Бажаєте зупинити підігрів?

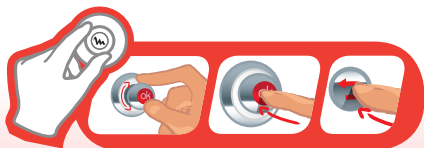


ПРИСМНОГО АПЕТИТУ!

ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ

00:02

Можна куштувати!

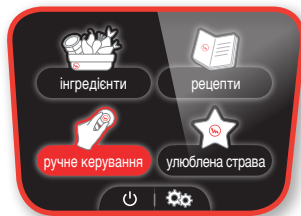


Увага!
Для різних страв час приготування може відрізнятись.



Ручний режим режим приготування

ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ



Виберіть меню «ручний режим»



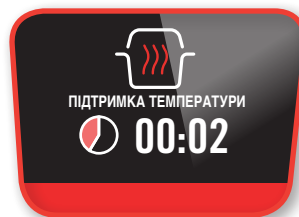
Виберіть функцію
«підтримка температури»



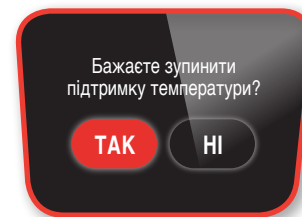
Вставте чашу



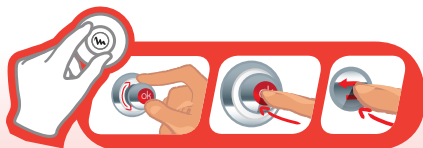
Підігрів розпочато



Функцію підтримки
температури
ввімкнено



Щоб зупинити
підтримку температури,
натисніть кнопку
«назад» і виберіть «так»



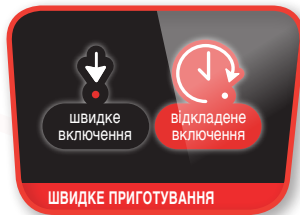
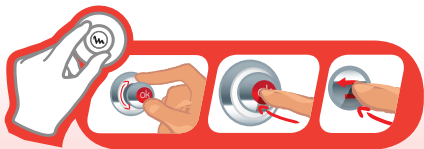


Ручний режим

режим приготування

ФУНКЦІЯ ВІДКЛАДЕНОГО СТАРТУ

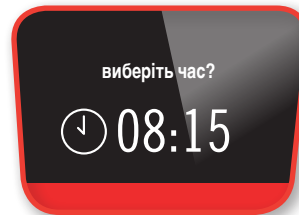
(режим швидкого приготування)



ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ



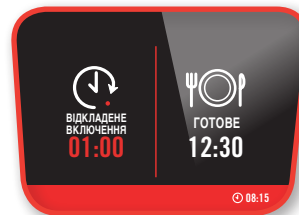
Виберіть «відкладений старт»



Встановіть поточний час



Виберіть час закінчення приготування



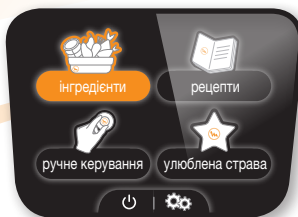
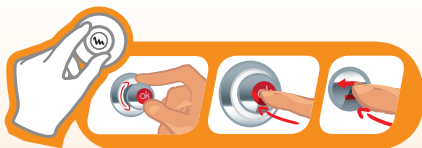
Відкладений старт встановлено



Рецепт приготування броколі

СКЛАДОВІ МЕНЮ:

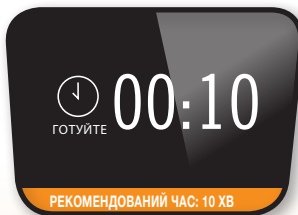
За допомогою меню «інгредієнти» приготуйте Ваші власні страви, не турбуючись про час і режим приготування. Соокео надасть Вам інструкції для різної ваги та типу продуктів: м'яса, риби, овочів, фруктів та злаків.



Виберіть меню «інгредієнти»



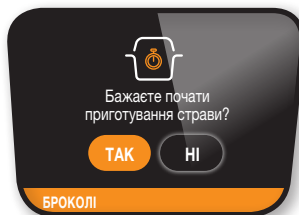
Виберіть необхідну кількість броколі



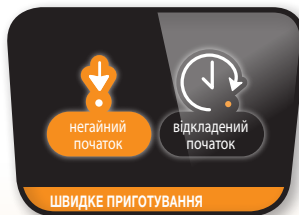
Рекомендований час висвічується на дисплеї



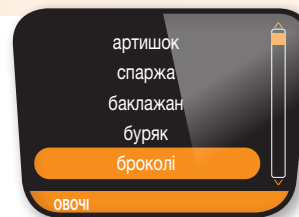
Виберіть овочі



Починайте приготування страви



Виберіть «Швидкий старт»



Виберіть «броколі»



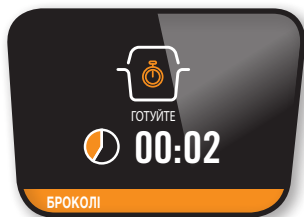
Дотримуйтесь інструкцій



Дотримуйтесь інструкцій



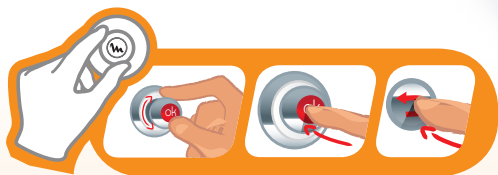
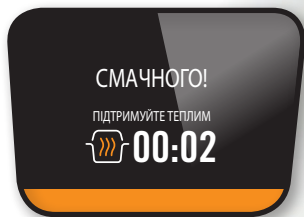
Попереднє
нагрівання



Початок процесу
приготування

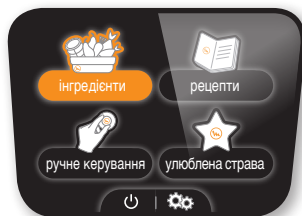


Кінець процесу
приготування





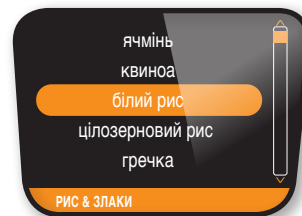
Рецепт приготування білого рису



Виберіть меню «інгредієнти»



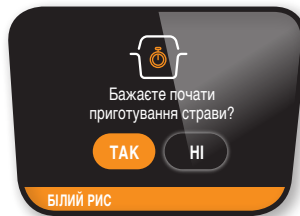
Виберіть «Рис і злаки»



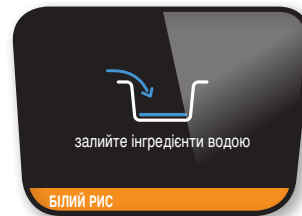
Виберіть «білий рис»



Виберіть бажану кількість рису (мін. 200 г)

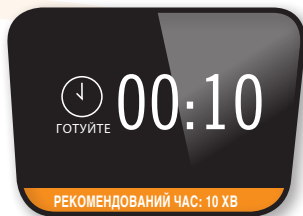


Починайте приготування страви



Дотримуйтесь інструкцій





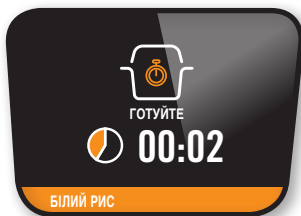
Рекомендований час
висвічується на дисплеї



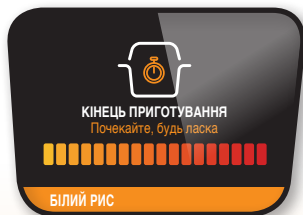
Виберіть
«швидкий старт»



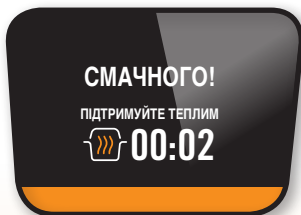
прилад здійснює
попереднє нагрівання



Процес приготування
розпочато



Процес приготування
закінчився



Готово, можна
куштувати!





Рецепт приготування фаршированого перцю

інгредієнти рецепти

ручне керування улюблена страва



Виберіть меню «рецепти»

Закуска Головна страва

десерт Експрес-рецепти



Виберіть режим «основна страва»

Телятина під білим соусом
Тушкована ягнятина
Фарширований перець
Філе сайди з креветками
Холодець



Виберіть рецепт

04 кількість осіб



Виберіть кількість осіб

ФАРШИРОВАНИЙ ПЕРЕЦЬ - НА 4

ПІДГОТОВКА 10хв ПРИГОТУВАННЯ 6хв

OK



Дотримуйтесь інструкцій

ПІДГОТОВКА ІНГРЕДІЄНТІВ

М'ясний фарш	400g
Білий рис	60g
Солодкий перець (середнього розміру)	8
Порізані скибкими солодкий перець - без серцевини і насіння (середнього розміру)	1
Терта морква (середнього розміру)	2
Омшени, покриті томати (середнього розміру)	2

OK



Підготуйте інгредієнти

Покладіть цибулю моркву й олію до миски?

ТАК **НІ**

ФАРШИРОВАНИЙ ПЕРЕЦЬ



Починайте приготування страви

Підсмажте цибулю й моркву на олії протягом приблизно 10 хвилин

OK

ФАРШИРОВАНИЙ ПЕРЕЦЬ



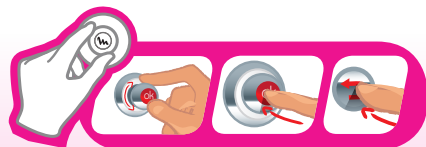
Додайте інгредієнти

ПОПЕРЕДНЄ ПІДГРІВАННЯ
Будь ласка, почекайте

ФАРШИРОВАНИЙ ПЕРЕЦЬ



Попереднє нагрівання





Підсмажте цибулю й моркву на олії протягом приблизно 10 хвилин

OK



Обсмаження



Змішайте цибулю і моркву з рисом, м'ясом, томатами, сіллю, перцем і спеціями. Начиніть перці і покладіть їх до миски.

OK



Додайте інгредієнти



Бажаєте почати приготування?

ТАК

НІ



Початок процесу приготування



ПОПЕРЕДНЄ ПІДГРІВАННЯ
Будь ласка, почекайте



ФАРШИРОВАННИЙ ПЕРЕЦЬ

Підігрів



ПРИГОТУВАННЯ

00:06

ФАРШИРОВАННИЙ ПЕРЕЦЬ

Приготування



КІНЕЦЬ ПРИГОТУВАННЯ
Будь ласка, почекайте



ФАРШИРОВАННИЙ ПЕРЕЦЬ

Закінчення приготування

ПОДАВАЙТЕ!

СМАЧНОГО!

УТРИМУВАТИ ТЕПЛИМ

00:02

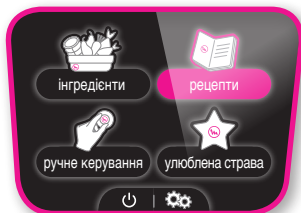
ФАРШИРОВАННИЙ ПЕРЕЦЬ

Підтримуйте теплим

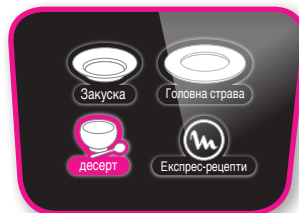




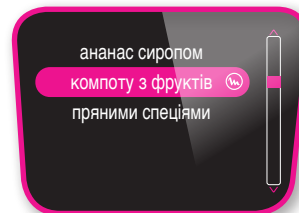
Рецепт приготування фруктового компоту



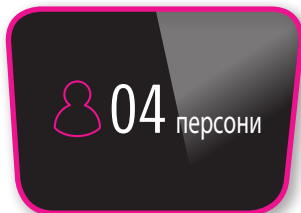
Виберіть меню «рецепти»



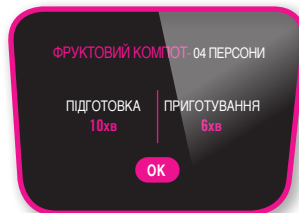
Виберіть режим «десерт»



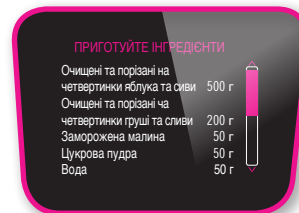
Виберіть рецепт



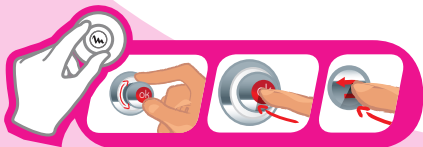
Виберіть кількість осіб

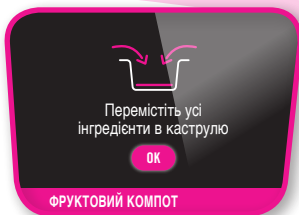


Дотримуйтесь інструкцій

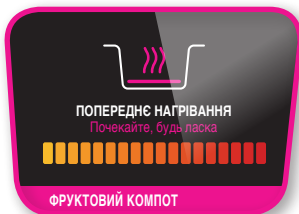


Підготуйте інгредієнти

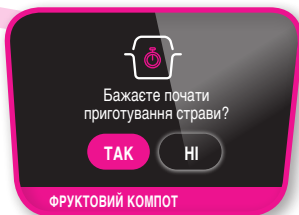




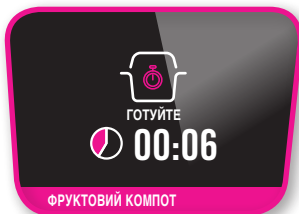
Дотримуйтесь інструкцій



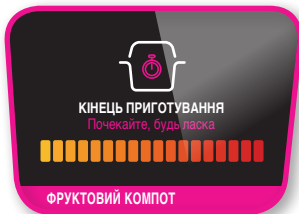
Попереднє нагрівання



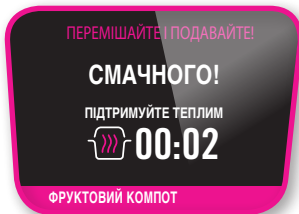
Бажаєте почати приготування страви?



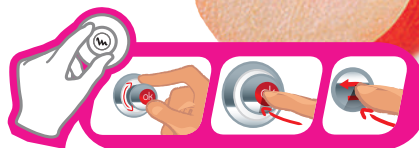
Час приготування



Закінчення приготування



Готово, можна куштувати!





Інгредієнти



М'ясо

домашня птиця
баранина
яловичина
м'ясо кролика
свинина
телятина



риба і морепродукти

мідії
гребінці
креветки
риба



рис і злаки

пшениця
булгур
квіноя
перлова крупа
непросіяне борошно/дикий рис
шліфований рис
гречана крупа



Овочі/фрукти

артишок
спаржа
баклажан
буряк
броколі
морква
селера
капуста
кольорова капуста/капуста романеско
брюссельська капуста
білобочанна капуста
стебла мангольда
мангольд
кабачки
цикорій
шпинат
фенхель
зелена квасоля
сочевиця
ріпа
батат
горох/стручковий горох
груша
цибуля-порей
яблука
картопля
гарбуз

Перелік рецептів

www.moulinex.ua



Закуска/Суп

Борщ
Броколі з мигдалем
Баклажанова ікра
Гриби зі свіжим сиром
Гриби по-грецьки
Суп із чечевиці та бекону
Картопляне пюре
Мінестроне
Грибний суп
Розсольник
Щі
Суп-солянка
Юшка з риби
Вегетаріанський борщ
Вегетаріанська гарбузова каша
Вегетаріанський суп-солянка



Основні страви

М'ясо по-бургундськи
Крильця під соусом Бальзамін
Бефстроганов
Курка з рисом
Крильця під соусом Карі
Курячі крильця з помідорами
Курка по-китайськи
Філе сайди з креветками
Ньоккі з шафраном
Голубці
Гречотто
Тортелліні з яловичиною
Гуляш по-угорськи
Холодець

Пшоняна каша
Свинячий біфштекс із перцем
Рублена індичка з гірчицею
Ростбіф із гірчицею
Печеня по-російськи
Лосось під шафранним соусом
Пюре зі соленої тріски
Солянка
Тушкована ягнятина
Фарширований перець
Картопля по-українськи
Телятина під білим соусом
Запіканка



Десерти

Розпарені абрикосові дольки
Шарлотка
Шоколадний торт
Пряні груші
Ананас із сиропом
Бісквітний торт
Фруктовий компот

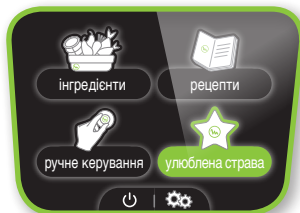
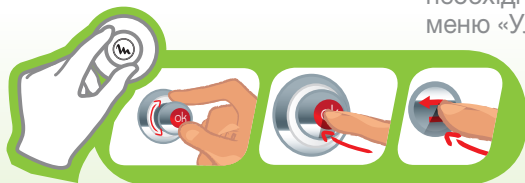


Меню «Улюблені страви»

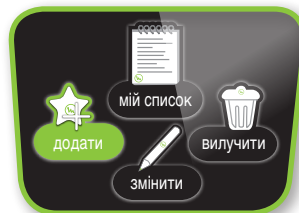
**ЗБЕРІГАЙТЕ
РЕЦЕПТИ
УЛЮБЛЕНИХ СТРАВ**

МЕНЮ «УЛЮБЛЕНІ СТРАВИ»:

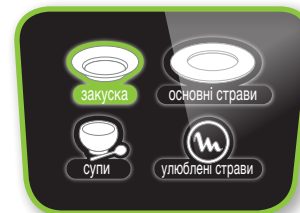
За допомогою меню
«Улюблені страви»
можна отримати
доступ до рецептів
своїх улюблених страв
у меню «Рецепти».



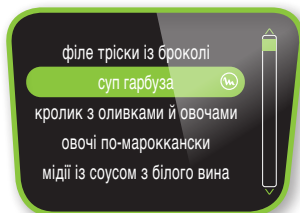
Виберіть меню
«улюблені страви»



Виберіть
«додати»



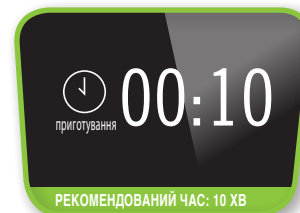
Виберіть
тип рецепта



Виберіть рецепт, який
необхідно додати до списку
меню «Улюблені страви»



Виберіть
кількість осіб



Виберіть необхідний
час приготування



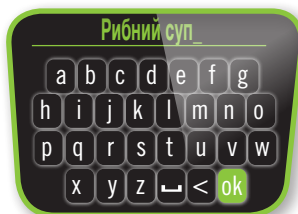
Меню «Улюблені страви»



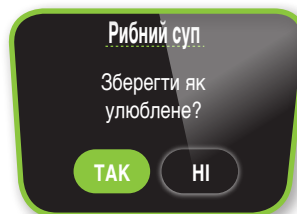
Ви можете змінити
назву страви



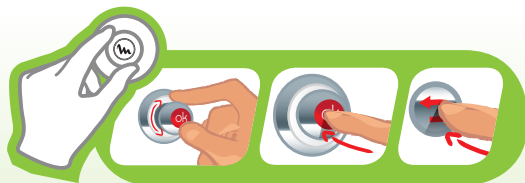
Щоб видалити,
натисніть <



Натисніть ОК для
підтвердження



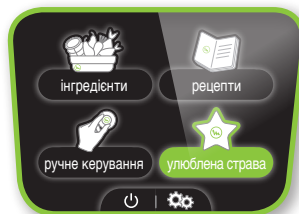
Зберегти
улюблену страву



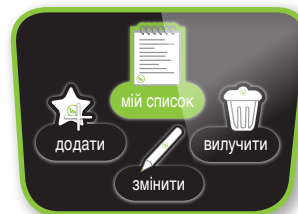


Меню «Улюблені страви»

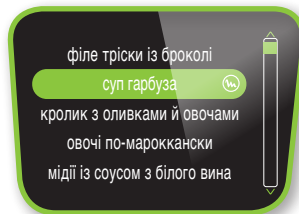
**ПРИГОТУВАТИ
СТРАВУ ЗА РЕЦЕПТОМ,
ЗБЕРЕЖЕНИМ В
МЕНЮ «УЛЮБЛЕНІ
СТРАВИ»**



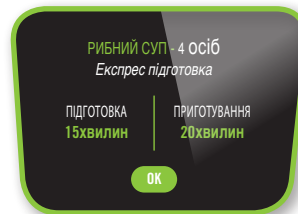
Виберіть меню
«улюблені страви»



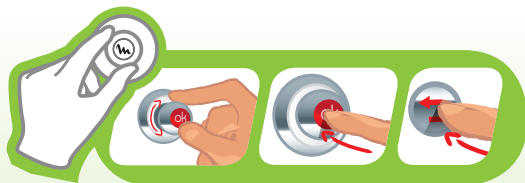
Виберіть
«мій список»



Виберіть страву,
яку хочете приготувати



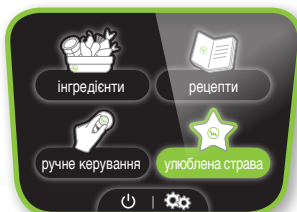
Для приготування страви
необхідно дотримуватися
інструкцій з приготування



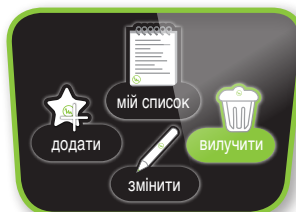


улюблені страви

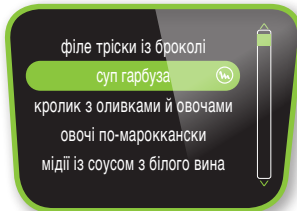
**ВИДАЛИТИ
РЕЦЕПТ ІЗ МЕНЮ
«УЛЮБЛЕНІ СТРАВИ»**



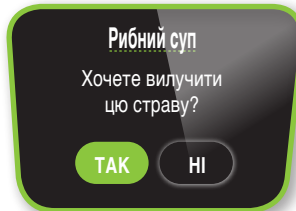
Виберіть меню «улюблені страви»



Виберіть «вилучити»



Виберіть страву, яку ви бажаєте видалити

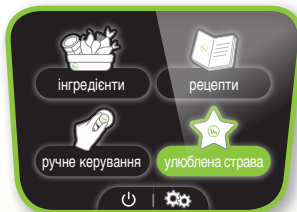


Дотримуйтеся інструкцій

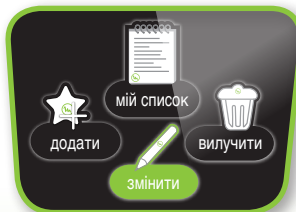


улюблені страви

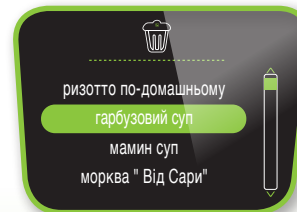
**ЗМІНА
НАЗВИ СТРАВИ**



Виберіть меню «улюблені страви»

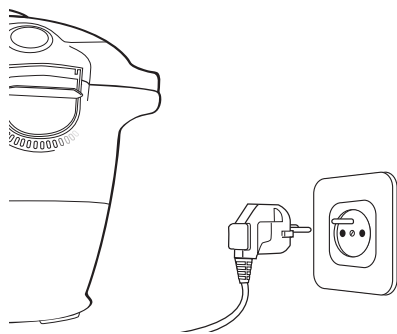


Виберіть меню «змінити»



Виберіть страву, назву якої ви хочете змінити

Очищення та догляд



Закінчивши приготування страви, відключіть прилад для очищення. Прилад необхідно очищувати після кожного використання.



Чашу й кошик для готування на парі можна мити в теплій мильній воді або в посудомийній машині. Корпус приладу слід протирати вологою ганчіркою.

Очищення та догляд

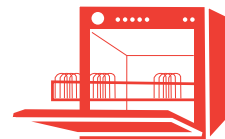


Резервуар для конденсату необхідно знімати після кожного використання та ретельно промивати чистою водою або у посудомийній машині. Витерти насухо. Установити на місце.



Для очищення металеві кришки вручну або у посудомийній машині, необхідно зняти голівку клапана.

- 1 Відкрутіть гвинт у центрі металеві кришки
- 2 Зніміть металеву кришку
- 3 Зніміть голівку клапана



ОЧИЩЕННЯ У ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНИ:

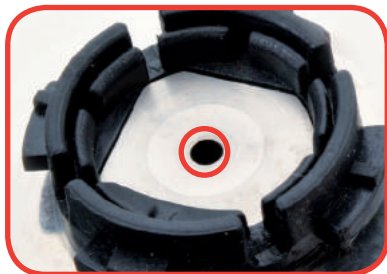
металеву кришку можна мити у посудомийній машині, незнімаючи клапанів. Помістивши кришку до посудомийної машини, зніміть декомпресійну кулю й продміть отвір, щоб переконатися, що він не засмічений. Ретельно витріть декомпресійну кулю і сам клапан м'якою ганчіркою.



ОЧИЩЕННЯ ВРУЧНУ:

металеву кришку можна очистити теплою мильною водою. Спочатку, зніміть декомпресійну кулю й повністю її почистіть. Висушіть кулю і клапан м'якою ганчіркою.

Очищення та догляд



Перш ніж знову встановити декомпресійну кулю на місце, продміть отвір, щоб переконатися, що він не засмічений.



Натисніть на внутрішню частину запобіжної пружини клапана, щоб переконатися, що вона не засмічена.



Перед тем, як зняти внутрішню кришку, необхідно очистити верхню частину чаші. Очистіть внутрішню частину металевої кришки приладу за допомогою вологої губки й переконайтеся, що манометричний стержень перебуває в потрібному положенні й не засмічений.

Очищення та догляд



Витріть зовнішню частину кришки вологою губкою. Очистіть клапан який знаходиться на задній стінці кришки



Витріть верхню частину чаші вологою ганчіркою. Витріть резервуар для конденсату вологою ганчіркою. Сполосніть водою водою і переконайтеся, що манометричний стрижень обертається.



Очистіть ущільнення на металевій кришці вологою ганчіркою, а потім ретельно промийте водою. Не використовуйте гострі предмети.

Очищення та догляд



Герметичне ущільнення слід замінити не менше одного разу в три роки. Заміна ущільнення повинна проводитися в авторизованому сервісному центрі.



- Якщо прилад було випадково занурено у воду, або вода потрапила безпосередньо на нагрівальний елемент (у той момент, коли чаша знята), необхідно звернутися в авторизований сервісний центр.

Очищення та догляд



Не зберігайте прилад із закритою кришкою. Кришку необхідно залишати відкритою або напіввідкритою. Це дозволить запобігти появі неприємних запахів.



Переносити прилад необхідно за допомогою ручок, розташованих по обидва боки. Для більшої безпеки, переконайтеся, що ручка перебуває у закритому положенні або заблокована.

ПРОБЛЕМИ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
Кришка не закривається	Між чашею й нагрівальною пластиною є сторонні предмети	Зніміть чашу, переконайтеся, що нагрівальна пластина, центральний елемент і нижня частина чаші чисті. Перевірте також, щоб центральний елемент вільно обертався
	Ручка кришки знаходиться в неправильному положенні	Переконайтеся, що ручка повністю відкрита.
	Металева кришка й/або натяжний гвинт, не встановлені належним чином, або занадто затягнуті	Переконайтеся, що всі елементи металевої кришки й гвинт туго затягнуті
При відленні пари кришка не відкривається	Манометричний стрижень все ще перебуває в піднятому положенні	Переконавшись, що подача пари припинилася й страва повністю охолола, вставте стрижень в отвір, що перебуває між відкритою ручкою і паровим клапаном. Вставивши стрижень, стежте за виходом гарячої пари. Спробуйте відкрити прилад після того, як випуск пари припиниться
В приладі не збільшується тиск	Переконайтеся, що ущільнення, червоний запобіжний клапан і манометричний стрижень чисті	Очистіть прилад, згідно із вказівками, наведеними в інструкції для експлуатації
	Переконайтеся, що кришка закрита, і відмітка знаходиться на одній лінії із закритим замком. Переконайтеся, що манометричний стрижень може вільно обертатися. Перевірте, чи потребує вона очищення.	Переконайтеся, що манометричний стрижень може вільно обертатися. Перевірте, чи потребує він очищення
	Декомпресійна куляста ручка неправильно встановлена, або забруднена	Переконайтеся, що куляста ручка встановлена правильно, і що кришка заблокована. Очистіть й вимийте кулясту ручку і її ніжку
Пара виходить з-під країв кришки під час приготування (витік)	Ущільнення металевої кришки й/або краю чаші забруднені	Очистіть краї чаші й ущільнення вологою ганчіркою. Не користуйтеся гострими предметами
	Зношування, розриви або деформація ущільнення	Ущільнення необхідно міняти не рідше, чим один раз у три роки. Для цього віднесіть прилад до авторизованого сервісного центру
	Ушкоджені краї чаші	Віднесіть прилад до авторизованого сервісного центру
	Гайка на металевій кришці була не достатньо закручена	Прикрутіть гайку в центрі металевої кришки належним чином
Виткання води з торцевого боку приладу	Резервуар для конденсату знаходиться у неправильному положенні, або переповнений	Переконайтеся, що резервуар для конденсату встановлений точно на торцевому боці приладу, і що зливна трубка не забита
Індикатор не блимає, або не вмикається	Не працює світлодіод, або кришка не повністю закрита	Переконайтеся, що прилад щільно закритий. Якщо проблему не усунуто, зверніться до авторизованого сервісного центру
Не світиться панель керування	Прилад не підключений, або перебуває у режимі очікування	Переконайтеся, що шнур живлення підключений як до приладу, так і до джерела живлення. Переконайтеся, що прилад не перебуває у режимі очікування, натиснувши кнопку «ОК»
	Прилад ушкоджено	Віднесіть прилад до авторизованого сервісного центру
На індикаторі з'являється конденсат	На кришці є конденсат	Дайте приладу обсохнути на свіжому повітрі протягом декількох годин
Не можете зняти металеву кришку, бо вона заблокована	Кругла затулка металевої кришки не була встановлена на місце	Відкрутіть гайку в центрі металевої кришки, потім натисніть на центр гайки. Це розблокує кришку і надасть вам доступ до круглої заслонки. Переконайтеся, що вона встановлена на місце, як і куля.



безпека використання

СКОРОВАРКА ОСНАЩЕНА КІЛЬКОМА ЗАХИСНИМИ ФУНКЦІЯМИ:

ЗАХИСТ ПІД ЧАС ВІДКРИВАННЯ:

- ЯКЩО СКОРОВАРКА ЗНАХОДИТЬСЯ ПІД ТИСКОМ, МАНОМЕТРИЧНИЙ СТРИЖЕНЬ РОЗТАШОВАНИЙ У ВЕРХНЬОМУ ЗАБЛОКОВАНОМУ ПОЛОЖЕННІ, ЩО ЗАПОБИГАЄ ВІДКРИТТЮ КРИШКИ. НІКОЛИ НЕ НАМАГАЙТЕСЯ ВІДКРИТИ СКОРОВАРКУ СИЛОЮ.
- ОСОБЛИВО ВАЖЛИВО НЕ ЗАСТОСОВУВАТИ СИЛУ ДО МАНОМЕТРИЧНОГО СТРИЖНЯ.
- ПЕРШ НІЖ НАМАГАТИСЯ ВІДКРИТИ КРИШКУ, ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО ВНУТРІШНІЙ ТИСК ЗНИЗИВСЯ (ДОДАТКОВА ПАРА ВИЙШЛА ЧЕРЕЗ ЗАПОБІЖНИЙ КЛАПАН).

ДВІ ФУНКЦІЇ ЗАХИСТУ ВІД НАДМІРНОГО ТИСКУ:

- ПЕРША: ЗАПОБІЖНИЙ КЛАПАН ЗНИЖУЄ ТИСК – ДИВ. РОЗДІЛ «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД», СТОР. 42–47.
- ДРУГА: МУФТА ДЛЯ ВИПУСКУ ПАРИ ПОЗАДУ КРИШКИ.

ЯКЩО СПРАЦЬОВУЄ ОДНА З ФУНКЦІЙ ЗАХИСТУ ВІД НАДМІРНОГО ТИСКУ:

ВИМКНІТЬ ПРИСТРІЙ.

ДАЙТЕ СКОРОВАРЦІ ПОВНІСТЮ ОХОЛОНУТИ.

ВІДКРИЙТЕ ЇЇ.

ПЕРЕВІРТЕ Й ОЧИСТІТЬ ЗАПОБІЖНИЙ КЛАПАН, ДЕКОМПРЕСІЙНУ КУЛЬКУ ТА УЩІЛЬНЮВАЧ.

ДИВ. РОЗДІЛ «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».

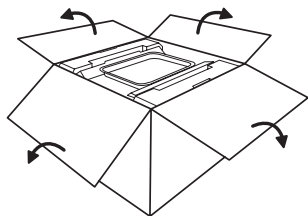
ЯКЩО ВИРІБ ПРОТІКАЄ АБО БІЛЬШЕ НЕ ПРАЦЮЄ ПІСЛЯ ВИКОНАННЯ ЦИХ ПЕРЕВІРОК ТА ОЧИЩЕННЯ, ВІДНЕСІТЬ ЙОГО ДО АВТОРИЗОВАНОГО СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ SEB.

РЕГУЛЮВАННЯ ПРИЛАДУ:

ТИСК МОЖНА РЕГУЛЮВАТИ, ВМИКАЮЧИ АБО ВИМИКАЮЧИ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ.

ЩОБ ЗВЕСТИ ДО МІНІМУМУ ЕФЕКТИ ТЕПЛОВОЇ ІНЕРЦІЇ ТА ПІДВИЩИТИ ТОЧНІСТЬ РЕГУЛЮВАННЯ, ДЕКОМПРЕСІЙНА КУЛЬКА МОЖЕ АВТОМАТИЧНО СПРАЦЬОВУВАТИ, ЩОБ ЧАС ВІД ЧАСУ ШВИДКО ВИПУСКАТИ ПАРУ.

Қолданар алдында



Құрылғыны қаптамадан шығарыңыз және алғаш рет қолданар алдында пайдаланушы нұсқауын мұқият оқып шығыңыз.



Құрылғыны ашу үшін, қақпақтағы тұтқаны белгі құлпымен бір сызықта болғанша бұраңыз.



Құрылғыны құрғақ тегіс және ыстық емес жерге орналастырыңыз. Құрылғының ішкі және сыртқы бөлігінен қаптаманы жапсырманы немесе түрлі көмекші бөлшектерді алып тастаңыз.

Қолданар алдында



ӘРТҮРЛІ ТЕТІКТЕРІН ТАЗАЛАУ

- 1 Ыдыс
- 2 Металл қақпақ
- 3 Клапанның қалпақшасы
- 4 Конденсат шұңғылы
- 5 Бумен дайындауға арналған себет
- 6 Декомпрессорлық шар тәрізді тұтқа



Декомпрессорлық шар тәрізді тұтқаны алу үшін:

- 1 Бұраманы сағат тіліне қарсы бұрап, металл қақпақты ашыңыз.
- 2 Содан кейін шар тәрізді тұтқаның жабынын алыңыз, оны бұрап тұтқасын жуу сұйықтығы қосылған сумен ұқыптап тазартыңыз; тұтқаны зақымдайтын металл заттарды қолданбаңыз.
- 3 Шар тәрізді тұтқаны және оның аяқшасын жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

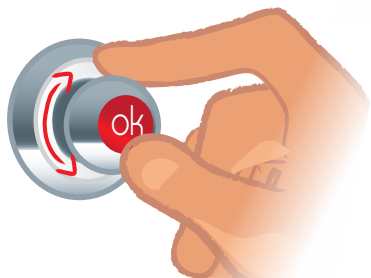


Құрылғыны толық кептіріп, қайта жинаңыз.

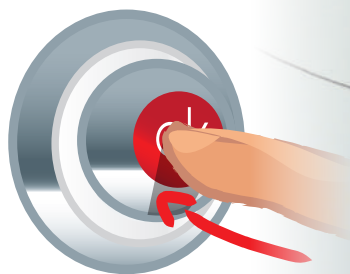


Қолдану

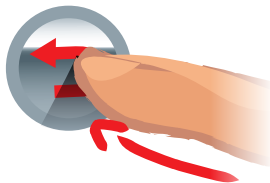
ИНТЕРФЕЙСТІ
БАСҚАРУ



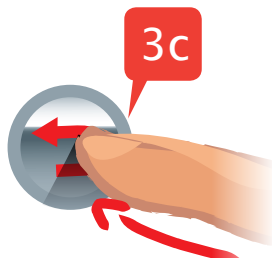
ТАҢДАУ



РАСТАУ



АРТҚА

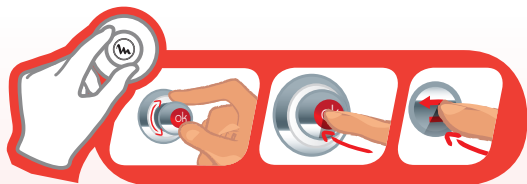
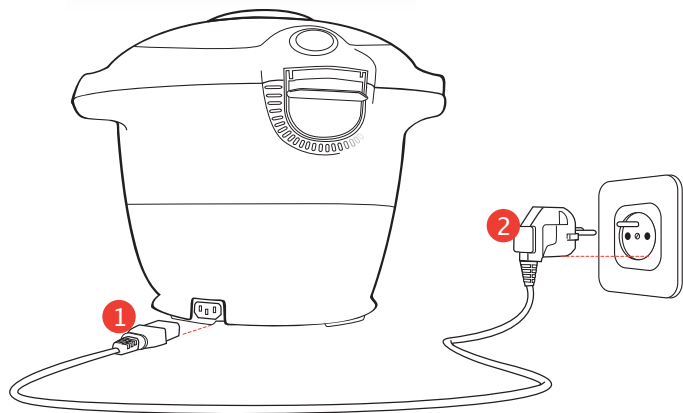


ҚАЙТА БАСТАУ

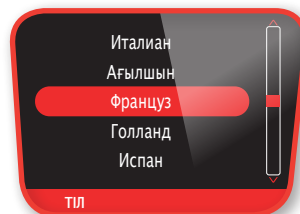
ex
me



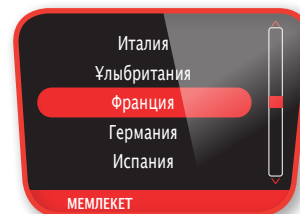
ЖҰМЫСЫ



Баптамалар мәзірін
бірінші рет қосқанда:



Тілді таңдаңыз



Елді таңдаңыз



Берілген опция сіздің еліңіз үшін өлшеу бірліктерін таңдау қарастырылғанда ғана көрінеді (құрылғының моделіне байланысты)



Қолдану

⚠ Құрылғыны ешқашан ыдыссыз қолданбаңыз.



ҚАҚПАҚТЫ АШУ:

Құрылғыны ашу үшін қақпақтағы тұтқаны белгі құлпымен бір сызықта болғанша бұраңыз. Құрылғыны ашу үшін ешқашан қақпақты баспаңыз.



КОНДЕНСАТ ШҰҢҒЫЛЫН ОРНАТУ:

Конденсатор шұңғылының бос болғанын тексеріңіз, сонан соң оны құрылғының артқы жағына орнатыңыз.



Қолдану

Алғаш рет қолданғанда ыдыста жеңіл иіс болуы мүмкін.
Ол қалыпты.



БУМЕН ДАЙЫНДАУ ҮШІН СЕБЕТ АСТЫНА ТҰҒЫРДЫ ОРНАТУ:

себет астына орнату үшін үлкен сілтеу саусағыңызбен тұғырды басыңыз.



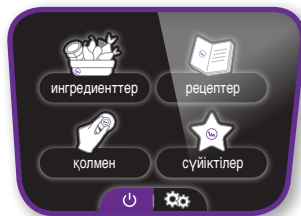
ҚҰРЫЛҒЫҒА ЫДЫСТЫ ОРНАТУ:

ыдыстың түбін сүртіңіз. Оның түбінде немесе жылыту табақшасында ас қалдықтары немесе судың қалмағандығына көз жеткізіңіз.

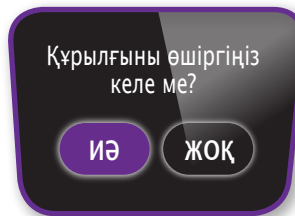


Содан кейін ыдыстың тұтқасын ұяға орналастырумен ыдысты құрылғыға орнатыңыз.

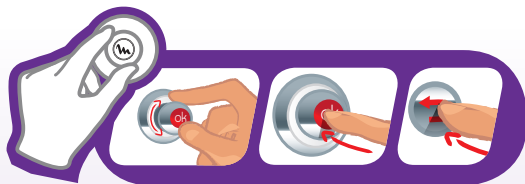
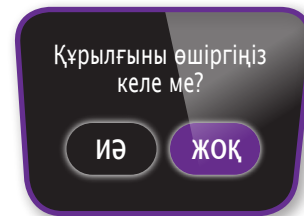
Қосу/ өшіру мәзірі



Таңдаңыз және растаңыз

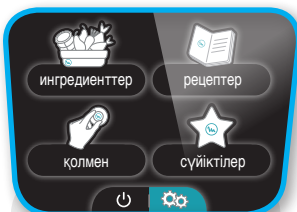


On/of батырмасын басумен құрылғыны өшіруге болады.



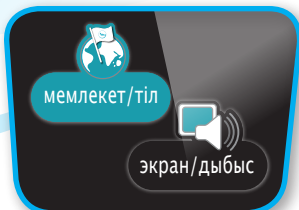
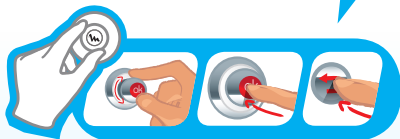


«Баптаулар» мәзірі

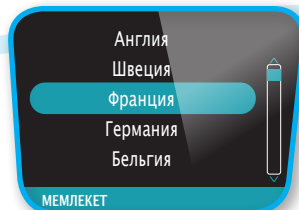


Назар аударыңыз: әрбір растадан кейін сіз бас мәзірге ораласыз.

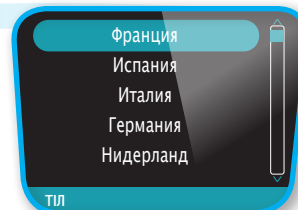
Назар аударыңыз: дыбыстың өшірілуі кезінде де ескертпе дыбыстары белсенді болады.



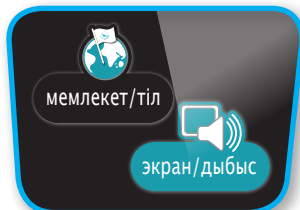
«Елді/тілді» таңдаңыз



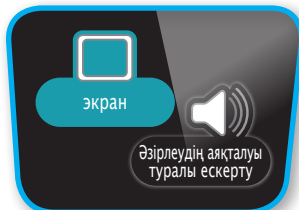
Елді таңдаңыз



Тілді таңдаңыз



«Дисплей/дыбыс» баптауларын таңдаңыз



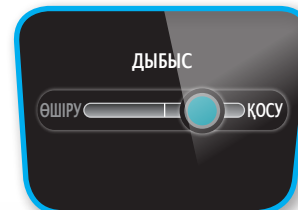
«Дисплейді» таңдаңыз



Көлем баптаулары



«Дыбысты» таңдаңыз



Жарық баптауы

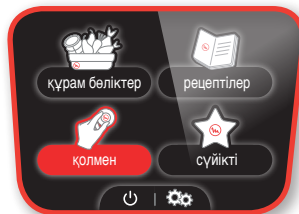


Қолмен баптау

ЖЫЛДАМ

ҚОЛМЕН БАПТАУ МӘЗІРІ:

Қолмен баптау мәзірінің көмегімен сіз процеске өзіңіз басшылық етесіз. Әзірлеу режимін таңдаңыз: қуыру, жылдам әзірлеу, жылыту немесе температураны қалыпты ұстау, сонымен қатар әзірлеу уақыты.



«Manual» мәзірін таңдаңыз [қолмен баптау]

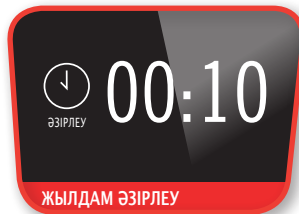


«fast cook» режимін таңдаңыз [жылдам әзірлеу]



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

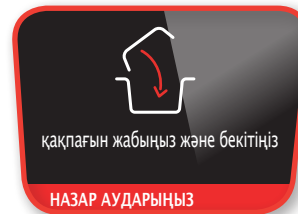
Ыдысты қойып, содан кейін ингредиенттерді қосыңыз



Әзірлеу уақытын қойыңыз

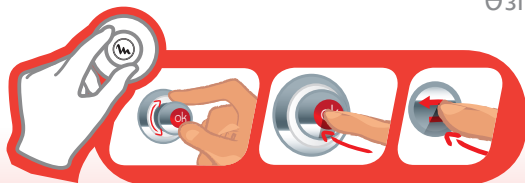


Жылдам немесе кешіктірілген қосуды таңдаңыз (89-бет)



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

Жабу және бұғаттау





Қолмен баптау Әзірлеу режимі

ЖЫЛДАМ

АЛДЫН-АЛА ҚЫЗДЫРУ
күте тұрыңыз

ЖЫЛДАМ ӘЗІРЛЕУ

Жылыту басталды

ӘЗІРЛЕУ

00:02

БАЛЫҚ СОРПАСЫ

Әзірлеу басталды

ӘЗІРЛЕУДІҢ АЯҚТАЛУЫ
күте тұрыңыз

ЖЫЛДАМ ӘЗІРЛЕУ 10:12:20

Әзірлеу аяқталды

АСЫҢЫЗ ДӘМДІ БОЛСЫН!

ЖЫЛЫ УСТАУ

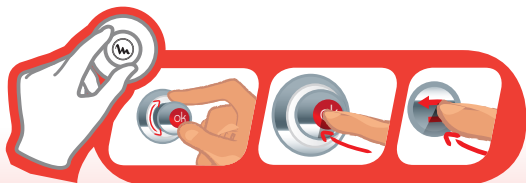
00:02

БАЛЫҚ СОРПАСЫ

Дәм татуға дайын

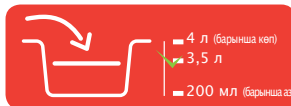
4 л (барынша көп)
3,5 л
200 мл (барынша аз)

Warning icon: exclamation mark in a triangle.



Қолмен баптау әзірлеу режимі

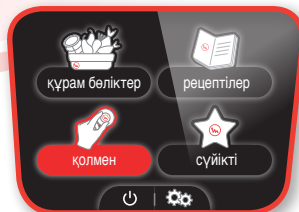
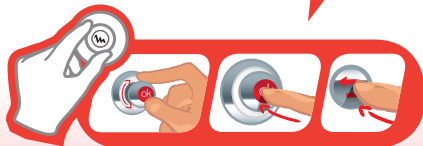
ҚУЫРУ



4 л (барынша көп)
3,5 л
200 мл (барынша аз)



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:
ең көп 4л және ең аз 200 мл.



«manual» баптауын таңдаңыз [қолмен баптау]

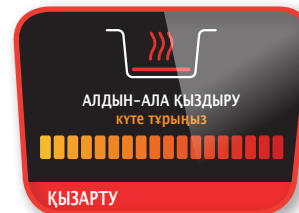


НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

Ыдысты қойыңыз



«brown» функциясын таңдаңыз [қуыру]



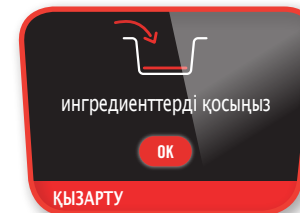
ҚЫЗARTY

Жылыту басталды



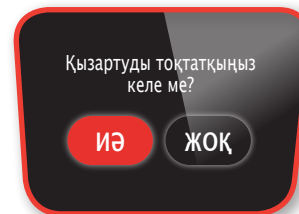
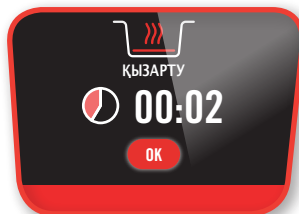
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

Қақпақты ашыңыз




ҚЫЗARTY

Ингредиенттерді қосыңыз

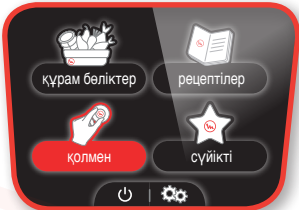


Қуыруды тоқтату үшін «back» [артқа] батырмасын басыңыз және «stop» [тоқтату] немесе «fast cook» [жылдам әзірлеу] таңдаңыз.



Қолмен баптау әзірлеу режимі

ЖЫЛЫТУ




«manual» мәзірін таңдаңыз [қолмен баптау]




«reheat» [жылыту] режимін таңдау



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ


ЫДЫСТЫ ҚОЙЫҢЫЗ



қақпағын жабыңыз және бекітіңіз

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ


қақпақты жауып, бұғаттаңыз



жылыту

00:02

жылыту басталды
тоқтату үшін



Жылытуды тоқтатқыңыз келе ме?

ИӘ **ЖОҚ**



жылытуды тоқтатқыңыз келе ме?

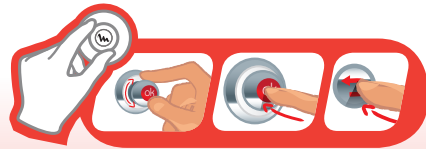
АСЫҢЫЗ ДӘМДІ БОЛСЫН!

ЖЫЛЫ ҰСТАУ

00:02

Дәм татуға дайын

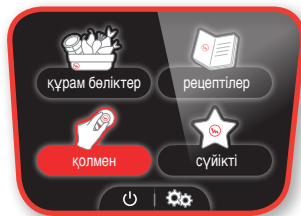
Назар аударыңыз: Жылытумен уақыт созылады.





Қолмен баптау Әзірлеу режімі

ТЕМПЕРАТУРАНЫ САҚТАУ



«manual» мәзірін таңдаңыз
[қолмен баптау]



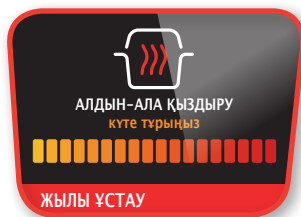
«Keep warm»
функциясын таңдаңыз



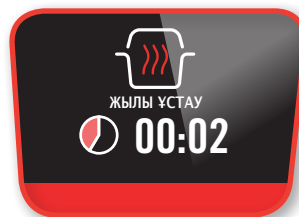
кастрөлді салыңыз

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

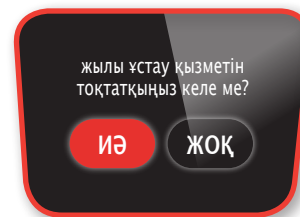
Ыдысты
қойыңыз



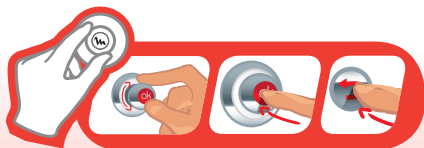
Жылыту
басталды



Температураны сақтау
функциясы қосылды



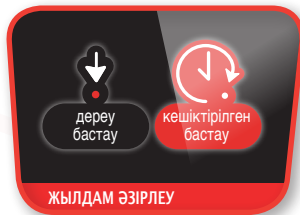
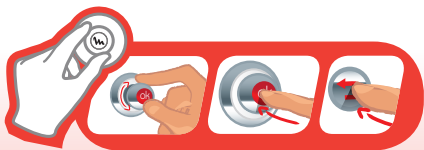
Температураны сақтауды
тоқтату үшін «back» [артқа]
батырмасын басып, «yes»
[иә] таңдаңыз





Қолмен баптау әзірлеу режимі

**КЕШІКТІРІЛГЕН
ФУНКЦИЯНЫ ҚОСУ**
(ЖЫЛДАМ ӘЗІРЛЕУ РЕЖІМІ)



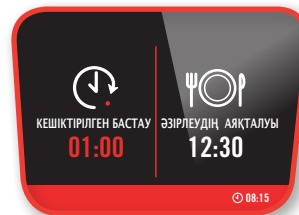
«Delayed start» [кешіктірілген қосуды] таңдаңыз



қазіргі уақытты қойыңыз



Әзірлеуді аяқтау уақытын таңдаңыз



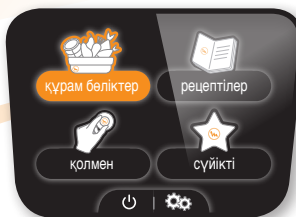
Кешіктірілген бастау бағдарланды



брокколи рецепті

ИНГРЕДИЕНТТЕР МӘЗІРІ

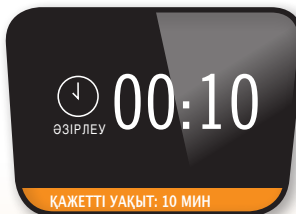
Тағамды ингредиенттер мәзірі арқылы тамақ пісіру режимі мен уақытына алаңдамай пісіріңіз: Cookeo ингредиенттердің барлық салмағын түріне арналған нұсқаулар қамтамасыз етеді: ет, балық, көкөністер, жемістер және дақылдар.



«Ингредиенттер» мәзірін таңдаңыз



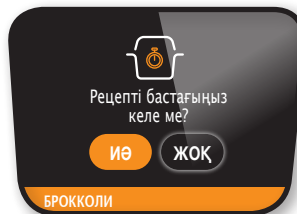
Брокколидің қажетті мөлшерін таңдаңыз



Қажетті әзірлеу уақыты көрсетіледі



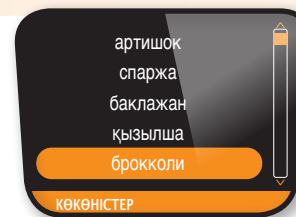
Көкөністерді таңдаңыз



Рецепті бастаңыз



«Бірден бастау» қызметін таңдаңыз



«Брокколиді» таңдаңыз



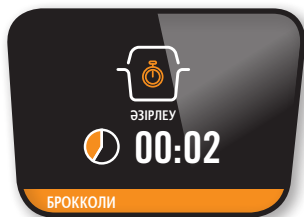
Нұсқауларды орындаңыз



Нұсқауларды орындаңыз



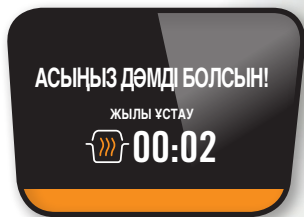
Алдын-ала қыздыру



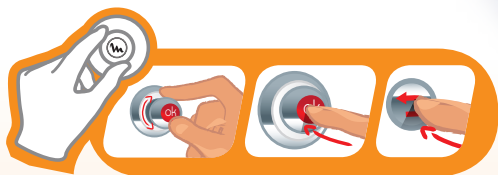
Пісіруді бастаңыз



Әзірлеудің аяқталуы

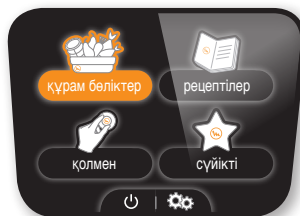


Дәмін татуға дайын!

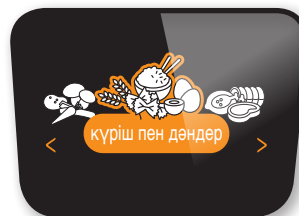




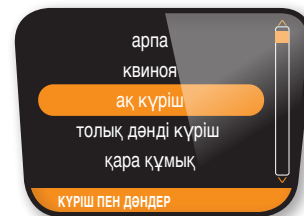
ақ күріш рецепті



«Ингредиенттер»
мәзірін таңдаңыз



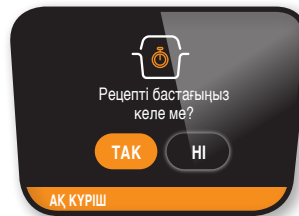
«Күріш пен дәндер»
бөлімін таңдаңыз



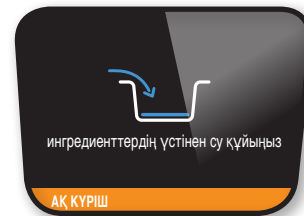
«Ақ күріш»
бөлімін таңдаңыз



Күріштің қажетті
мөлшерін таңдаңыз
(мин 300 г)



Рецепті
бастаңыз



Нұсқауларды
орындаңыз



00:10
ӨЗІРЛЕУ

ҚАЖЕТТІ УАҚЫТ: 10 МИН



Қажетті әзірлеу уақыты көрсетіледі

дереу бастау кешіктірілген бастау

АҚ КҮРІШ



«Бірден бастау» қызметін таңдаңыз

АЛДЫН-АЛА ҚЫЗДЫРУ
Күте тұрыңыз

ЖЫЛДАМ ӨЗІРЛЕУ

Құрылғы алдын-ала қызуда

ӨЗІРЛЕУ

00:02

АҚ КҮРІШ

Әзірлеу басталды

ӨЗІРЛЕУДІҢ АЯҚТАЛУЫ
Күте тұрыңыз

АҚ КҮРІШ

Әзірлеу аяқталды

АСЫҢЫЗ ДӘМДІ БОЛСЫН!

ЖЫЛЫ ҰСТАУ

00:02



Дәмін татуға дайын!





Фаршталған бұрыш рецепті

құрам бөліктер | рецептілер

қолмен | сүйікті

Power | Settings



«рецепті» бөлімін таңдаңыз

Демгатым | Нәзігі тағам

Десерт | Жылдам рецептілер



«Десерт» режимін таңдаңыз

Тұздықпен бұқтырып пірілген бұзау еті

Бұқтырылған қозы еті

Тартылған ет салынған бұрыш

Асшаян қосылған нәзім сүбесі

Тоназыма



Рецепті таңдаңыз

4 АДАМ САНЫ



Адам санын таңдаңыз

ТАРТЫЛҒАН ЕТ САЛЫНҒАН БҰРЫШ - 4 адамға

ДАЙЫНДАУ | ӨЗІРЛЕУ

10 мин | 6 мин

OK



Нұсқауларды орындаңыз

ҚҰРАМ БӨЛІКТЕРДІ ДАЙЫНДАҒЫЗ

Туралған ет	400g
Ақ күрш	60g
Төтті бұрыш (орташа)	8
Ұрықтарысыз және өзпісіз туралған төтті бұрыш	1
Үгілген сөбіз (орташа)	2
Тазартылып туралған қызанақтар (орташа)	2

OK



Ингредиенттерді дайындаңыз

Сіз рецептіге кіріскіңіз келе ме?

ИӘ | ЖОҚ

ТАРТЫЛҒАН ЕТ САЛЫНҒАН БҰРЫШ



Рецепті бастаңыз

Өсімдік майымен бірге пияз және сөбізді табаққа салыңыз

OK

ТАРТЫЛҒАН ЕТ САЛЫНҒАН БҰРЫШ



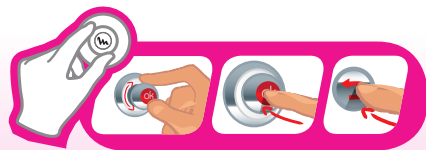
Ингредиенттерді қосыңыз

АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ күте тұрыңыз

ТАРТЫЛҒАН ЕТ САЛЫНҒАН БҰРЫШ



алдын-ала қыздыру





Пиёз бен сәбизді өсімдік майына
10 минут шамасында қуырыңыз

OK

ТАРТЫЛҒАН ЕТ САЛЫНҒАН БҰРЫШ



қызарту



Күріш, ет, қызанақ, тұз және
дәмдеуіштермен бірге араластырыңыз.
Бұрышқа салыңыз

OK

ТАРТЫЛҒАН ЕТ САЛЫНҒАН БҰРЫШ



Ингредиенттерді
қосыңыз



Әзірлеуді бастағыңыз
келе ме?

ИӘ

ЖОҚ

ТАРТЫЛҒАН ЕТ САЛЫНҒАН БҰРЫШ



Пісіруді
бастаңыз



Алдын ала қыздыру
күте тұрыңыз



ТАРТЫЛҒАН ЕТ САЛЫНҒАН БҰРЫШ

алдын-ала қыздыру



Әзірлеу
00:06

ТАРТЫЛҒАН ЕТ САЛЫНҒАН БҰРЫШ

әзірлеу



Әзірлеу аяқталды
Күте тұрыңыз



ТАРТЫЛҒАН ЕТ САЛЫНҒАН БҰРЫШ

Әзірлеудің аяқталуы

ДАСТАРҚАНҒА ТАРТЫҢЫЗ!

АСЫҢЫЗ ДӘМДІ БОЛСЫН!

Қыздырылған күйде сақтау

00:02

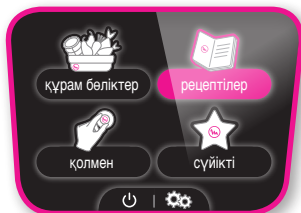
ТАРТЫЛҒАН ЕТ САЛЫНҒАН БҰРЫШ

Жылы ұстау

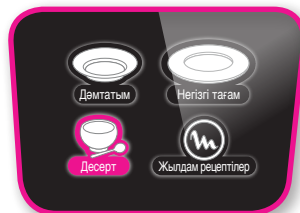




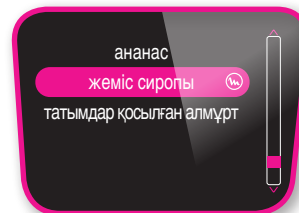
Жеміс КОМПОТЫНЫҢ рецепті



«рецептілер»
бөлімін таңдаңыз



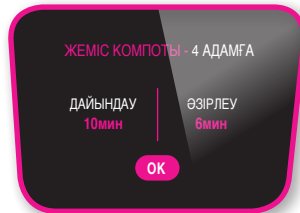
«Десерт»
режимін таңдаңыз



Рецепті
таңдаңыз



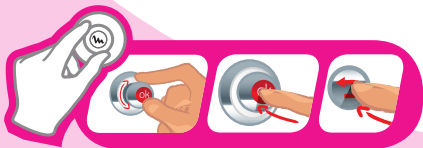
Адам санын
таңдаңыз



Нұсқауларды
орындаңыз



Ингредиенттерді
дайындаңыз





барлық ингредиенттерді
тостағанға салыңыз

OK

ЖЕМІС КОМПТЫ



Нұсқауларды
орындаңыз



Рецепті бастағыңыз
келе ме?

ИӘ

ЖОҚ

ЖЕМІС КОМПТЫ



Рецепті бастағыңыз
келе ме?



АЛДЫН-АЛА ҚЫЗДЫРУ
Күте тұрыңыз



ЖЕМІС КОМПТЫ

Алдын-ала қыздыру



ӨЗІРЛЕУ
00:06

ЖЕМІС КОМПТЫ

Әзірлеу



ӨЗІРЛЕУДІҢ АЯҚТАЛУЫ
Күте тұрыңыз



ЖЕМІС КОМПТЫ

Әзірлеудің
аяқталуы

АРАЛАСТЫРЫП, ДАСТАРХАНҒА ҚОЙЫҢЫЗ!

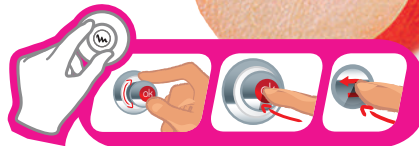
АСЫҢЫЗ ДӘМДІ БОЛСЫН!

Жылы ұстау

00:20

ЖЕМІС КОМПТЫ

Дәмін татуға
дайын!





17 страница ИНГРЕДИЕНТТЕР



Ет

үй құсы
қой еті
сиыр еті
қоян еті
шошқа еті
бұзау еті



Балық және ұлу
бақалшық

мидии
тарақша
асшаяндар
балық



Күріш және дәндер

бидай
тары жармасы
Алабота
Арпа
жабайы күріш
Ақ күріш
қарақұмық



Көкөністер/жемістер

бөрікгүлдер
ақтық
кәділер
қызылша
брокколи
сәбіз
балдыркөк
орамжапырақ
түсті орамжапырақ/романеско
орамжапырағы
брюссель орамжапырағы
ақ қауданды орамжапырақ
мангольд
кәдіштер
цикорий
шпинат
фенхель
жасыл баданалар
жасымық
шалқан
батат
бұршақ/қабықты бұршақ
алмұрт
жабайы пияз
алмалар
картоп
асқабақ

Рецептілер тізімі

www.moulinex.kk



Асбастарлар

Бадам қосылған брокколи
Глазурленген сәбіз
Грекше саңырауқұлақтар
Минестроне көкөністер
сорпасы
Ірімшік қосылған
саңырауқұлақтар
Тмин қосылған рататуй
Кәді икрасы
Асқабақ
Хумус
Үгілген картоп
Бадана мен бекон салаты
Жасымық қосылған
бекон сорпасы
Жүгері қосылған теңіз
шяянының сорпасы
Мисо сорпасы



Негізгі тағамдар

Хош иісті сірке суы қосылған
балапан еті
Асшаян қосылған шошқа еті
Қызанақ қосылған кальмар
Чили кон карне
Асшаян қосылған балық сорпасы
Қыша қосылған күркетауық еті
Бұрыш қосылған шошқа еті
Мисо соусындағы скумбрия
Хек қосылған балық сорпасы
Мидии Маринье
Карри тауығы
Шафран қосылған албырт
Ақ соуста бұқтырып пісірілген
бұзау еті
Сиыр етінің бургиньоны
Семсер балық және тарақшалар

Хек және асшаян
Күнзе қосылған ас шаяны
Шафран қосылған ньюкки
Венгрлік гуляш
Зәйтүн қосылған қоян еті
Кермула қосылған теңіз шаяны
Тұздалған және кептірілген нәлім
Тұздалған треска
Қой етінен жасалған рагу
Шошқа төсі
Күрішпен тауық
Жапондық стильдегі күріш
Қыша қосылған ростбиф
Албырт, жүгері және асбұршақ
Асшаян сорпасы
Ветчинадан тұшпара



Десерттер

Буға піскен өрік
Кокос қосылған жеміс
сорпасы
Шәрбәтқа қосылған ананас
Жеміс компоты
Шоколад муссы
Татымды алмұрттар

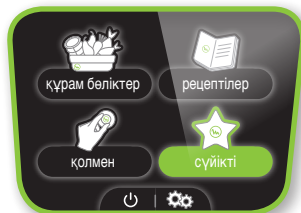


«Сүйікті тағамдар» мәзірі

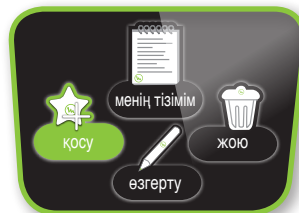
СҮЙІКТІ ТАҒАМДАР РЕЦЕПТИЛЕРІН САҚТАҢЫЗ

«СҮЙІКТІ ТАҒАМДАР» МӘЗІРІ:

«Сүйікті тағамдар» мәзірінің көмегімен рецептілер мәзіріндегі өзіңіздің сүйікті тағамдарыңыздың рецептілеріне кіре аласыз.



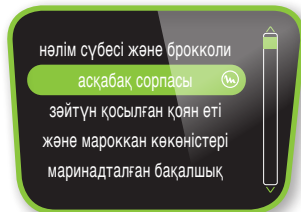
Мәзірді таңдаңыз [сүйікті тағамдар]



[Қосуды] таңдаңыз



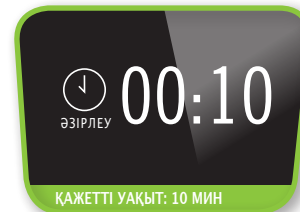
Рецептінің түрін таңдаңыз



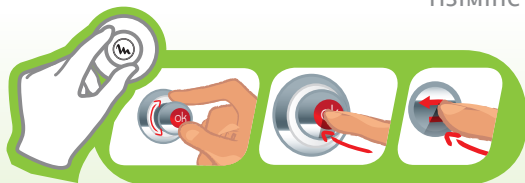
«Сүйікті тағамдар» мәзірінің тізіміне қосатын рецептіні таңдаңыз



Адам санын таңдаңыз

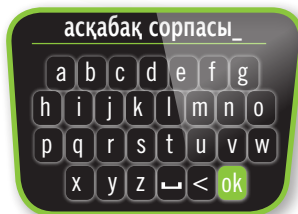


Әзірлеу үшін қажет уақытты таңдаңыз

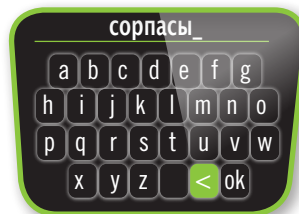




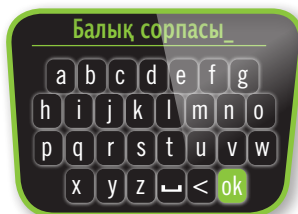
«Сүйікті тағамдар» мәзірі



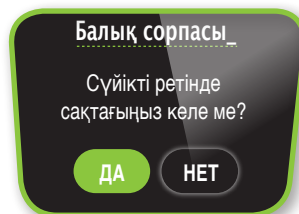
Сіз тағам атауын өзгерте аласыз



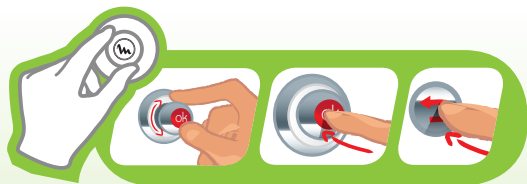
Жою үшін < басыңыз



Растау үшін «ок» басыңыз



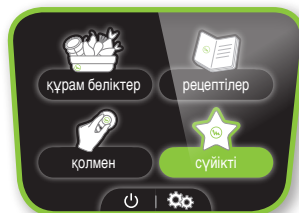
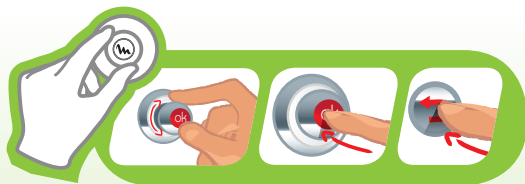
Сүйікті тағамды сақтаңыз



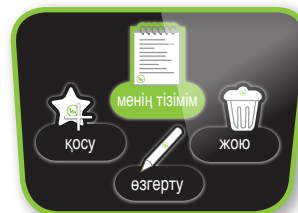


«Сүйікті тағамдар» мәзірі

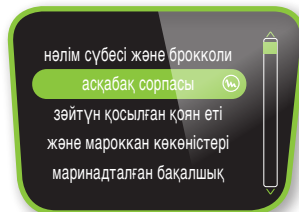
«СҮЙІКТІ ТАҒАМДАР»
МӘЗІрінДЕ
САҚТАЛҒАН РЕЦЕПТІ
БОЙЫНША ТАҒАМ
ӘЗІРЛЕУ



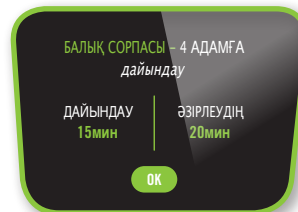
мәзірді таңдаңыз
[сүйікті тағамдар]



«менің тізімді»
таңдаңыз



Әзірлегіңіз келген
тағамды таңдаңыз

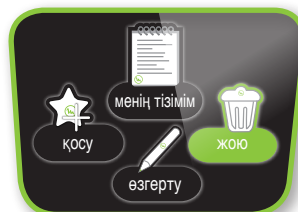
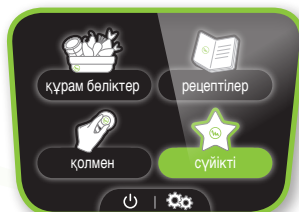


Тағамды әзірлеу үшін
әзірлеу бойынша
нұсқауды ұстану
керек

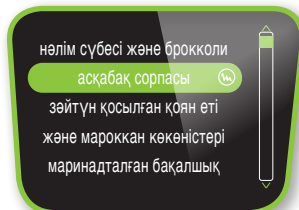


Сүйікті тағамдар

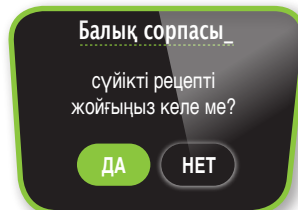
«СҮЙІКТІ ТАҒАМДАР» МӘЗІРІНЕН РЕЦЕПТІНІ ЖОЮ



«Сүйікті тағамдар» мәзірін таңдаңыз [жоюды] таңдаңыз

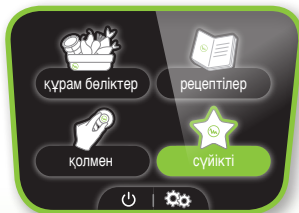


Жойғыңыз келген тағамды таңдаңыз



Нұсқауды ұстанаңыз

СҮЙІКТІ ТАҒАМДАР СҮЙІКТІ ТАҒАМ АТАУЫН ӨЗГЕРТУ



Мәзірді таңдаңыз «Сүйікті тағамдар»



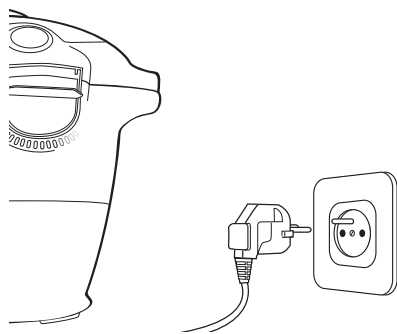
Мәзірді таңдаңыз [өзгерту]



Атауын өзгерткіңіз келген тағамды таңдаңыз



Тазалау және күту



Тағамды әзірлеп болғаннан кейін, тазалау үшін құралды өшіріңіз. Құрылғыны әрбір қолданудан кейін тазалау керек.



Бумен дайындауға арналған ыдыс пен себетті жылы сабын суда немесе ыдыс жуатын машинада жууға болады. Құрылғының корпусын ылғалды шүберекпен сүрткен жөн.

Тазарту қызметтері

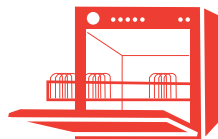


Конденсат шұңғылын әрбір қолданудан кейін шығарып, таза суда немесе ыдыс жуатын машинада ұқыптап жуу керек. Құрғатып сүрту керек. Бұрынғы орнына орнату керек.



Металл қақапты қолмен немесе ыдыс жуатын машинада тазалау үшін, клапанның қалпақшасын шығару керек.

- 1 Металл қақаптың ортасындағы бұраманы бұраңыз
- 2 Металл қақапты алыңыз
- 3 Клапанның қалпақшасын шешіңіз



ЫДЫС ЖУАТЫН МАШИНАДА ТАЗАЛАУ:

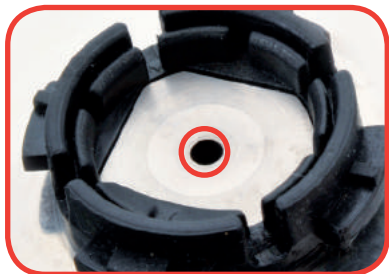
металл қақапты клапандарын шешпей-ақ ыдыс жуатын машинада жууға болады. Қақапты ыдыс жуатын машинаға салып, шар тәрізді тұтқасын шешіңіз және ластанбағанына көз жеткізу үшін саңылауынан үрлеңіз. Шар тәрізді тұтқа мен оның аяқшасын жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.



ҚОЛМЕН ТАЗАЛАУ:

Металл қақапты жылы сабын сумен тазалауға болады. Бірінші шар тәрізді тұтқаны шешіңіз және оны толық тазалаңыз. Шар тәрізді тұтқа мен оның аяқшасын жұмсақ шүберекпен кептіріңіз.

Тазалау және күту



Шар тәрізді тұтқаны қайтадан орнына орнатпас бұрын, ластанбағанына көз жеткізу үшін саңылауды үрлеңіз.



Ластанбағанына көз жеткізу үшін клапанның сақтандырғыш серіппесінің ішкі бөлігін басыңыз.



Ішкі қақпағын ашпас бұрын, ыдыстың жоғарғы бөлігін тазалау керек. Құрылғының металл қақпағының ішкі бөлігін ылғалды ысқыш көмегімен тазалап, манометрлік түтіктің тиісті күйде орналастырылғанына және ластанбағанына көз жеткізіңіз.

Тазалау және күту



Қақпақтың сыртқы бөлігін ылғалды ысқышпен сүртіңіз. Қақпақтың артқы қабырғасында орналасқан шуды бәсеңдету клапанын тазалау керек.



Ыдыстың жоғарғы бөлігін ылғалды шүберекпен сүртіңіз. Конденсат үшін шұңғылды ылғалды шүберекпен сүртіңіз. Сумен шайып, манометрлік білігінің айналып тұрғанына көз жеткізіңіз.



Металл қақпақтағы тығыздануды ылғалды шүберекпен тазалап, содан кейін сумен мұқият жуу керек. Өткір заттарды қолданбаңыз.

Тазалау және күту



Су өткізбейтін қабатты үш жылда бір реттен кем емес ауыстыру керек. Қабатты ауыстыру Құпталған қызмет көрсету орталығында жүргізілуі керек.



Құрылғы байқаусызда суға түсіп қалғанда немесе тікелей жылыту элементіне су тиген жағдайда (ыдысты алып тастаған мезетте) Құпталған қызмет орталығына қайырылу керек.

Тазалау және күту



Құрылғыны қақпағы жабық күйде сақтамаңыз. Қақпақты ашық немесе жартылай ашық күйде қалдыру керек. Бұл жағымсыз иістердің пайда болуының алдын алуға мүмкіндік береді.



Құрылғыны екі жағында орналасқан тұтқалардың көмегімен тасымалдауға болады. Қауіпсіздік үшін тұтқаның жабық күйде тұрғанына көз жеткізіңіз. Қауіпсіздік үшін қақпақтың бұғатталғанына көз жеткізіңіз.

ҚИЫНДЫҚТАР	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕР	ШЕШІМДЕР
Қақпақ жабылмайды	Ыдыс пен жылыту табақшаларының арасында бөтен заттар орналасқан	Ыдысты алыңыз, жылыту табақшасы, орталық элементі мен ыдыстың төменгі бөлігінің тазалығына көз жеткізіңіз. Сондай-ақ орталық элементтің еркін айналып тұрғанын тексеріңіз
	Қақпақтың тұтқасы дұрыс орналастырылмаған	Тұтқаның толық ашық тұрғанына көз жеткізіңіз
	Металл қақпақ және/немесе тарту бұрамасы тиісті түрде орнатылмаған, немесе қатты тартылып қалған	Металл қақпақтың барлық элементтері мен бұрамасының тығыз тартылғанына көз жеткізіңіз
Будың бөлінуі кезінде қақпақ ашылмайды	Манометрлік білік бұрынғыдай көтеріңкі күйде орналасқан	Будың бөлінуінің тоқтағанына және тағамның толық суығанына көз жеткізіп, шуды бәсеңдету клапаны мен ашық тұтқаның арасында орналасқан саңылауға білікті орналастырыңыз. Білікті орналастырып, шығып жатқан ыстық буды бақылаңыз. Будың шығуы тоқтағаннан кейін құрылғыны ашып көріңіз
Құрылғыда қысым артпайды	Нығыздауыштың, қауіпсіздік қызыл клапаны мен манометрлік біліктің таза екеніне көз жеткізіңіз	Құрылғыны тазарту, пайдалану бойынша нұсқауда келтірілген ережеге сәйкес жүргізілуі керек
	Қақпақтың жабық екеніне және белгі жабық құлпымен бір сызықта тұрғанына көз жеткізіңіз. Манометрлік біліктің еркін айналып тұрғанына көз жеткізіңіз. Оны тазалау қажет пе, тексеріңіз	Манометрлік біліктің еркін айнала алатынына көз жеткізіңіз. Оны тазалау қажет пе, тексеріңіз
	Декомпрессорлық шар тәрізді тұтқа дұрыс орнатылмаған, немесе ластанған	Шар тәрізді тұтқаның дұрыс орнатылғанына және қақпақтың бұғатталғанына көз жеткізіңіз. Шар тәрізді тұтқаны және оның аяқшасын жуып, тазарту керек
Әзірлеу кезінде бу қақпақтың ернеуінен шығады (ағу)	Металл қақпақтың және/немесе ыдыстың ернеуі ластанған	Ыдыстың ернеуі мен нығыздауышын дымқыл шүберекпен тазалау керек. Өткір заттарды қолданбаңыз.
	Пломбаның тозуы, тілінуі және деформациясы	Пломбаны көп дегенде үш жыл сайын ауыстыру қажет. Құрылғыны Құпталған Қызмет Орталығына апарыңыз
	Нығыздауыштың тозуы, тілінуі және деформациясы	Нығыздауышты үш жылда бір реттен артық ауыстырмау керек. Ол үшін құрылғыны Құпталған қызмет көрсету орталығына апарыңыз
	Ыдыстың ернеуі бүлінген	Құрылғыны Құпталған қызмет орталығына апарыңыз
Құрылғының арт жағынан судың ағуы	Конденсат шұңғылы дұрыс күйде орналастырылмаған, немесе толып кеткен	Конденсат шұңғылы дәл арт жағында орналасып, ағуы түтігінің бітелмегеніне көз жеткізіңіз
Индикатор жанбайды немесе қосылмайды	Жарық диоды жұмыс істемейді немесе қақпағы толық жабылмаған	Құрылғының тығыз жабылғанына көз жеткізіңіз. Егер мәселе шешілмесе, Құпталған қызмет орталығына қайырылыңыз
Басқару панелі жанбайды	Құрылғы қосылмаған немесе күту режимінде тұр	Қоректендіру сымы құрылғыға, сондай-ақ қоректендіру көзіне қосылып тұрғанына көз жеткізіңіз. «OK» батырмасын басып, құрылғының күту режимінде тұрмағанына көз жеткізіңіз
	Құрылғы бүлінген	Ол үшін құрылғыны Құпталған қызмет көрсету орталығына апарыңыз
Индикаторда конденсат пайда болады	Қақпақта конденсат бар	Бірнеше сағат бойы құрылғыны таза ауада кептіріңіз
Метал қақпақ алынбайды, бекітілген	Метал қақпақтың шар-ұясы орнына дұрыс қойылған жоқ	Қақпақтың ортасындағы сомынды босатыңыз, одан кейін сомынның ортасындағы тетікті басыңыз. Осылайша қақпақты босатып, шар ұяшығына қол жеткізіңіз. Шар ұяшығын және шарды орнына қойыңыз



қауіпсіздік

ЖЫЛДАМ ҚАЙНАТАТЫН КӘСТРӨЛДІҢ БІРНЕШЕ ҚАУІПСІЗДІК МҮМКІНДІГІ БАР:

АШУ КЕЗІНДЕГІ ҚАУІПСІЗДІК:

- ЖЫЛДАМ ҚАЙНАТАТЫН КӘСТРӨЛ ҚЫСЫМ АСТЫНДА БОЛСА, МАНОМЕТРЛІК ӨЗЕК ЖОҒАРҒЫ ҚҰЛЫПТАУ КҮЙІНДЕ. БҰЛ ҚАҚПАҚТЫҢ АШЫЛУЫН БОЛДЫРМАЙДЫ. ЖЫЛДАМ ҚАЙНАТАТЫН КӘСТРӨЛДІ КҮШПЕН АШУҒА ЕШҚАШАН ӘРЕКЕТТЕНБЕҢІЗ.
- МАНОМЕТРЛІК ӨЗЕККЕ ҚЫСЫМ ҚОЛДАНБАУ ӨТЕ МАҢЫЗДЫ.
- ҚАҚПАҚТЫ АШУҒА ӘРЕКЕТТЕНУ АЛДЫНДА ІШКІ ҚЫСЫМ ТҮСКЕНІНЕ (ҚАУІПСІЗДІК КЛАПАНЫНАН ШЫҒАТЫН ҚОСЫМША БУ) КӨЗ ЖЕТКІЗІҢІЗ.

ЕКІ АРТЫҚ ҚЫСЫМ ҚАУІПСІЗДІГІ МҮМКІНДІГІ:

- БІРІНШІ ҚҰРЫЛҒЫ: ҚАУІПСІЗДІК КЛАПАНЫ ҚЫСЫМДЫ ШЫҒАРАДЫ – «ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ» ТАРАУЫН ҚАРАҢЫЗ, 42–47 БЕТТЕР.
- ЕКІНШІ ҚҰРЫЛҒЫ: ҚАҚПАҚТЫҢ АРТЫНДАҒЫ БУЫН БУДЫ ШЫҒАРАДЫ.

АРТЫҚ ҚЫСЫМ ҚАУІПСІЗДІГІ МҮМКІНДІКТЕРІНІҢ БІРЕУІ ІСКЕ ҚОСЫЛСА:

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ӨШІРІҢІЗ.

ЖЫЛДАМ ҚАЙНАТАТЫН КЭСТРӨЛДІ ТОЛЫҒЫМЕН СУЫТЫҢЫЗ.

ОНЫ АШЫҢЫЗ.

ҚАУІПСІЗДІК КЛАПАНЫН, ДЕКОМПРЕССИЯ ШАРЫН ЖӘНЕ ТЫҒЫЗДАҒЫШТЫ ТЕКСЕРІҢІЗ ЖӘНЕ ТАЗАЛАҢЫЗ. «ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ» ТАРАУЫН ҚАРАҢЫЗ ОСЫ ТЕКСЕРУЛЕРДІ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУДЫ ОРЫНДАУДАН КЕЙІН ӨНІМ АҚПАСА НЕМЕСЕ ЖҰМЫС ІСТЕМЕСЕ, ОНЫ SEB ӨКІЛЕТТІ СЕРВИСТІК ОРТАЛЫҒЫНА ЖІБЕРІҢІЗ.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ РЕТТЕУ:

ҚЫСЫМДЫ ҚЫЗДЫРУ ЭЛЕМЕНТІН ҚОСУ НЕМЕСЕ ӨШІРУ АРҚЫЛЫ РЕТТЕУГЕ БОЛАДЫ.

ТЕРМАЛДЫҚ ИНЕРЦИЯНЫҢ ӘСЕРЛЕРІН БАРЫҢША АЗАЙТУ ЖӘНЕ РЕТТЕУ ДӘЛДІГІН ЖАҚСARTУ ҮШІН КЕЙДЕ БУДЫ ҚЫСҚА УАҚЫТ БОЙЫ ШЫҒАРЫП ТҰРУ ҮШІН ДЕКОМПРЕССИЯ ШАРЫ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ІСКЕ ҚОСЫЛУЫ МҮМКІН.



cook 4 me

Умная мультиварка
Мультиварка smart
Smart мультициркуль