

RSA



# Panasonic®

Инструкция по эксплуатации  
Мультиварка-скороварка Для домашнего пользования

Инструкція з експлуатації  
Мультиварка-скороварка Побутового призначення

Пайдалану жөніндегі нұсқау  
Мульти пісіргіш - жылдам пісіргіш Үй тұрмысында пайдалануға арналған



Номер модели  
Модель  
Үлгі нөмірі

## SR-PE55

### Содержание

Меры безопасности ..... 2~4	Перед использованием
Правила пользования ..... 4	
Обозначение деталей ..... 5	
Приготовление ..... 6~7	Использование
Выбор давления ..... 8	
Советы по приготовлению ..... 9	
Высокое / Среднее / Низкое ... 10~11	
Томление ..... 11	
Автоматические программы ... 12~13	
Как пользоваться таймером..... 14	
Подогрев..... 15	
Если нужно быстро открыть крышку... 15	
Уход и обслуживание ..... 16	В случае неисправностей
Возможные проблемы..... 17	
Коды ошибок на дисплее ..... 17	
Технические характеристики ... 50	
Информация о соответствии RoHS ..... 53	
После завершения срока эксплуатации ... 54	

### Зміст

Заходи безпеки ..... 18~20	Перед використанням
Інструкція з використання ..... 20	
Будова пристрою ..... 21	
Підготовка ..... 22~23	Використання
Вибір тиску ..... 24	
Поради щодо приготування ..... 25	
Високий / Середній / Низький ... 26~27	
Томління ..... 27	
Автоматичні програми..... 28~29	
Як користуватися таймером..... 30	
Підігрів..... 31	
Швидке відкриття кришки..... 31	
Чищення та технічне обслуговування ..... 32	Проблеми
Можливі проблеми..... 33	
Коди помилок на дисплеї ..... 33	
Технічні характеристики ..... 51	
Інформація щодо відповідності ТР ОВНР ..... 53	
Після завершення строку експлуатації ..... 54	

### Мазмұн кестесі

Қауіпсіздік шаралары..... 34~36	Пайдалану бұрын
Пайдалану нұсқаулығы ..... 36	
Бөліктерді белгілеу ..... 37	
Дайындау ..... 38~39	Пайдалану
Тағам таңдау әдісі ..... 40	
Пісіруге қатысты кеңестер ..... 41	
Жоғары / Орташа / Төмен ... 42~43	
Күту ..... 43	
Бір рет түрту мәзірі ..... 44~45	
Таймерді пайдалану жолы ..... 46	
Жылуды сақтау..... 47	
Сыртқы қақпақты тез ашу..... 47	
Тазалау және техникалық қызмет көрсету ... 48	Ақу пайда болды
Мүмкін мәселелер..... 49	
Дисплей мынадай етіп көрсетілгенде... 49	
Техникалық сипаттамалар ..... 52	
Пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін .... 54	

Благодарим за приобретение изделия Panasonic.

- Это изделие предназначено только для домашнего использования.
- Прочитайте внимательно эту инструкцию и придерживайтесь мер безопасности при использовании данного изделия.
- Перед использованием данного изделия **уделите особое внимание разделу “Меры безопасности” (стр. 2–4)**.
- Убедитесь, что на документах, подтверждающих покупку, напечатаны дата и название соответствующего магазина, и сохраните эти документы вместе с инструкцией по эксплуатации.

Сохраните для дальнейшего использования

Дякуємо за придбання виробу Panasonic.

- Цей виріб призначено тільки для побутового використання.
- Уважно прочитайте цю інструкцію та дотримуйтеся правил техніки безпеки під час використання виробу.
- Перш ніж використовувати виріб, **особливо уважно прочитайте розділ «Заходи безпеки» (стор. 18–20)**.
- Певніться, що на документах, що підтверджують придбання цього виробу, є печатка з назвою відповідного магазину та датою придбання. Зберігайте їх разом з інструкцією.

Зберігайте для використання в майбутньому

Panasonic компаниясының бұйымын сатып алғаныңыз үшін рақмет.

- Бұл бұйым тек тұрмыста пайдалануға арналған.
- Осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз және бұл бұйымды пайдаланған кезде қауіпсіздік шараларын сақтаңыз.
- Бұл бұйымды пайдаланудан бұрын **«Қауіпсіздік шаралары» ерекше көңіл бөліңіз (34-36-беттер)**.
- Сатып алу күні мен сатып алған дүкен атауы белгіленгеніне көз жеткізіңіз және оны осы Пайдалану жөніндегі нұсқаулармен бірге сақтаңыз.



Қолдану үшін ұқыпты түрде сақтап қойыңыз

# Меры безопасности



Обязательно принимайте следующие меры предосторожности

Соблюдение приведенных ниже указаний позволит избежать травмирования пользователя или других лиц, а также повреждения имущества.

- Неправильная эксплуатация вследствие несоблюдения инструкций приведет к причинению вреда или повреждению, степень серьезности которых определена ниже.

	<b>ОСТОРОЖНО</b>	Указывает на потенциальную опасность, которая может привести к смерти или серьезной травме.
	<b>ВНИМАНИЕ</b>	Указывает на потенциальную опасность, которая может привести к травме или повреждению имущества.

- Указания, которым необходимо следовать, представлены указанными ниже символами.

	Этот символ указывает действие, которое запрещено.
	Этот знак указывает на требование, которое следует выполнять.

**Скороварка представляет собой опасность, так как температура и давление внутри нее становятся очень высокими при нагревании. Внимательно следуйте приведенным ниже указаниям**



## ОСТОРОЖНО

### Для предотвращения ожогов и травм

- Перед использованием



**Не используйте скороварку, если она находится в указанном ниже состоянии (см. стр. 7).**

(Невозможно безопасно сбросить давление, и крышка может соскочить и треснуть.)

- Крышка закрыта неплотно во время приготовления под давлением.
- Колпачок сопла не подсоединен.
- Уплотнительное кольцо кастрюли повреждено.
- Что-либо находится в пазу (в который должно войти уплотнительное кольцо кастрюли) или на уплотнительном кольце кастрюли.
- Рычаг выпуска пара не работает из-за заклинивания посторонним предметом.



**Сопло и колпачок сопла, обеспечивающих выпуск пара, следует проверять регулярно, чтобы убедиться, что они не засорены.**

- Во время использования / сразу после использования



**Не прикасайтесь к горячим поверхностям.**

(Несоблюдение этого правила может привести к ожогам.)

- Касаясь клапана для выпуска пара, держитесь за ручку.

- После использования



● При открывании крышки убедитесь, что в результате наклона клапана для выпуска пара наружу не вырывается пар, затем снимите клапан. (Если внутри чаши остается даже небольшое давление, крышку может сорвать или ингредиенты могут выплеснуться из чаши.)



● По окончании приготовления будьте осторожны, так как ингредиенты горячие. Во время помешивания не приближайте лицо к устройству, так как может произойти выброс горячего пара. (Несоблюдение этого правила может привести к ожогам.)

- Во время использования



● Когда скороварка находится под давлением (когда стержень поднят), не открывайте крышку, прилагая чрезмерные усилия.

- Подождите, прежде чем открывать крышку, пока стержень индикатора давления не опустится.

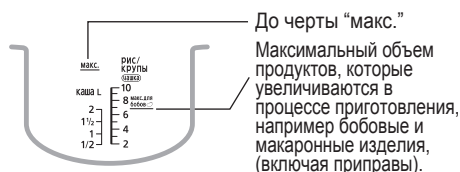


- Не подносите лицо или руку близко к клапану для выпуска пара, соплу или уплотнительному кольцу кастрюли. (Может произойти выброс пара или ингредиентов.)
- Не закрывайте крышку во время варки блюда с густой консистенцией, например тушеного мяса с карри.



**Не пытайтесь выполнять указанное ниже.**

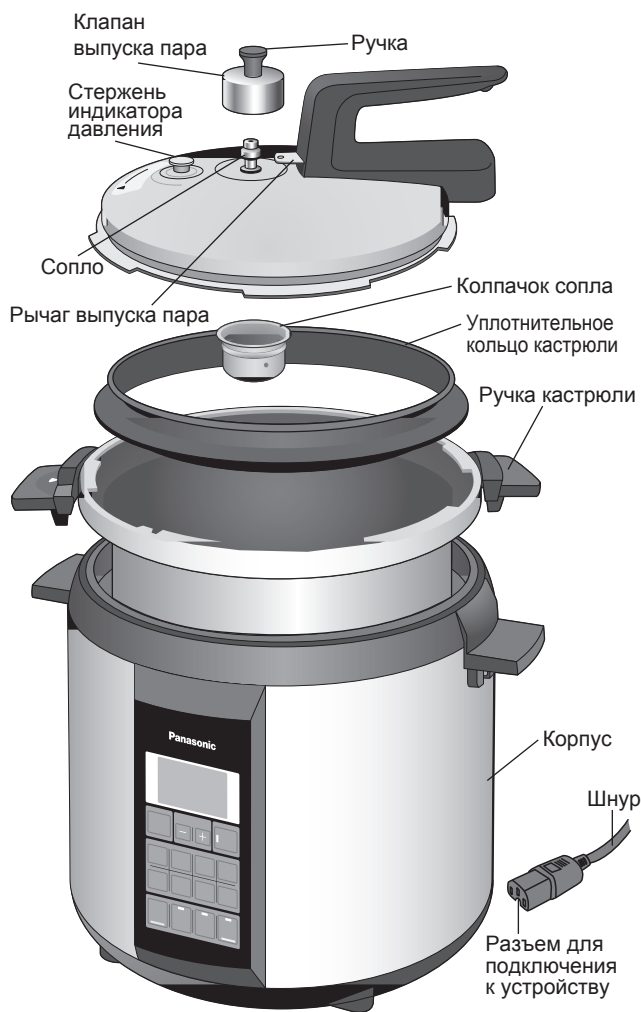
- Не ставьте скороварку в место, доступное для детей.
- Максимальный объем приготовления пищи не должен превышать черту "макс." на кастрюле.



- Не используйте продукты, которые быстро реагируют на тепло и образуют пену, например большое количество масла или пищевую соду.
- Не используйте скороварку для каких-либо иных целей, кроме приготовления еды.

## ⚠ ОСТОРОЖНО

### Корпус электрическим током и возгорания



#### ■ Корпус

##### Не пытайтесь сделать следующее.

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



- Не погружайте изделие в воду и не брызгайте на него воду.
- Не вставляйте посторонние предметы, например металлические скрепки, в вентиляционные отверстия или зазоры.
- Никогда не пытайтесь изменять, разбирать или ремонтировать устройство самостоятельно.



#### ■ Сетевой шнур и розетка



##### Не пытайтесь сделать следующее.

(Может произойти поражение электрическим током, короткое замыкание или возгорание.)

- Не вставляйте и не вынимайте штепсельную вилку мокрыми руками.
- Не используйте поврежденную штепсельную вилку и деформированную розетку.
- Не пытайтесь совершать действия, которые могут повредить сетевой шнур или штепсельную вилку.
  - \* Повреждение, модификация, приближение к горячим предметам, принудительное сгибание, скручивание, натяжение, установка тяжелых предметов сверху на сетевой шнур и вилку или завязывание шнура узлом и т. п.
- Не разрешайте кому-либо облизывать разъем для подключения к устройству.
- Будьте особо осторожными с маленькими детьми.
- Не используйте сетевой шнур, не предназначенный для этого устройства. Если сетевой шнур поврежден, замените его фирменным изделием, полученным либо от производителя, либо от отдела сервисного обслуживания.



##### Следуйте приведенному ниже.

- Полностью вставьте штепсельную вилку и разъем для подключения к устройству.
  - (Недостаточно плотное соединение штепсельной вилки и разъема для подключения к устройству может привести к поражению электрическим током или возгоранию из-за образования большого количества тепла.)
- Используйте отдельную розетку с напряжением 220 В. (Подключение этого устройства и другого оборудования к одной и той же розетке может привести к перегреву и возгоранию.)
- Регулярно вытирайте пыль со штепсельной вилки.
  - (Загрязнения и влага на штепсельной вилке могут стать причиной повреждения изоляции и привести к возгоранию.)

➔ Отсоедините штепсельную вилку и протрите ее сухой тканью.



Это устройство не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями или без достаточного опыта или знаний, кроме случаев, когда они пребывают под присмотром или получили инструкции от лиц, ответственных за их безопасность. Необходимо следить, чтобы дети не играли с устройством.

(Это может привести к ожогам или травмированию.)



Немедленно прекратите использование скороварки и отсоедините штепсельную вилку, если проявится какое-либо отклонение от нормальной работы или произойдет неполадка.

(Может произойти задымление, возгорание, поражение электрическим током, ожог или травма.)

Пример отклонения от нормальной работы или неполадки

- Штепсельная вилка или сетевой шнур чрезмерно горячие.
- Сетевой шнур поврежден, либо при прикосновении к нему возникает аварийное отключение питания.
- Корпус деформировано или чрезмерно горячее.
- Стержень индикатора давления не поднимается.

➔ Немедленно свяжитесь со своим торговым агентом для осмотра или ремонта.

# Меры безопасности / Правила пользования

## ВНИМАНИЕ

### ■ После использования



- Будьте особенно внимательны при извлечении контейнера с приготовленным блюдом. (Несоблюдение этого правила может привести к ожогам.)
- Подождите, пока скороварка остынет, прежде чем выполнять чистку. (Несоблюдение этого правила может привести к ожогам или травмированию.)

### ■ Сетевой шнур



- Используйте сетевой шнур, предназначенный для использования только с этой скороваркой. Не используйте сетевой шнур из комплекта этой скороварки с какими-либо другими устройствами. (Несоблюдение этого правила может привести к неполадке или возгоранию.)



- Отсоединяйте штепсельную вилку из розетки, когда скороварка не используется.

(Несоблюдение этого правила может привести к травмированию, ожогам или поражению электрическим током, утечке тока или возгоранию из-за повреждения изоляции.)

- При отсоединении штепсельной вилки из розетки или разъема для подключения к устройству не тяните за шнур. (Несоблюдение этого правила может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию.)

### ■ Корпус



- Корпус не используйте скороварку в непосредственной близости от стен или мебели.

(В результате воздействия пара или тепла может произойти деформация или обесцвечивание стен или мебели.)

- Не используйте скороварку неустойчивой поверхности или на подставке, неустойчивой к высокой температуре. (Несоблюдение этого правила может привести к травмированию или возгоранию.)



- При перемещении кастрюли в другое место обязательно беритесь за ее ручку. (Несоблюдение этого правила может привести к ожогам или травмированию.)

- Если крепление ручки кастрюли ослаблено, затяните его перед началом использования скороварки.

(Может произойти срыв ручки кастрюли или неправильное срабатывание предохранительного устройства, что может привести к ожогам или травмированию.)

## Правила пользования

### Для предотвращения неполадок

- Не нагревайте скороварку при отсутствии жидкости в кастрюле.
- Не используйте скороварку с любыми посторонними предметами сверху (на датчике температуры, дне кастрюли, пластине нагревателя или уплотнительном кольце кастрюли).
- Не используйте эту скороварку с какой-либо другой варочной кастрюлей внутри.
- Не ставьте кастрюлю на любые другие источники тепла. (Несоблюдение этого правила может привести к повреждению или деформации.)

### Для предотвращения ошибки датчика температуры

- Перед добавлением приправ перемешайте и растворите их. (Результат приготовления может оказаться неудовлетворительным, например, блюдо будет недодваренным.)

### Во избежание отслоения или повреждения алмазно-фтористого покрытия внутренней поверхности кастрюли

- Не используйте металлические кухонные принадлежности. (Например, ложку или лопатку)
- При приготовлении используйте прилагаемый аксессуар для варки на пару.
- Не промывайте крупы в кастрюле.
- Избегайте контакта любых твердых предметов с кастрюлей, а также не стучите по кастрюле твердыми предметами.
  - Не кладите в кастрюлю клапан для выпуска пара, колпачок сопла или сетевой шнур.
- После использования, когда корпус достаточно остынет, следует сразу же очистить кастрюлю.
- Не используйте кастрюлю в качестве емкости для мытья.
  - Не кладите в кастрюлю ложки или столовые приборы.
- Для чистки кастрюли используйте мягкую губку.
  - Не следует мыть или чистить кастрюлю чистящим средством, металлической мочалкой или нейлоновой щеткой.
- Во время приготовления твердых продуктов или продуктов с острыми краями (например, мяса с костями) не прижимайте и не перемешивайте продукты в кастрюле.

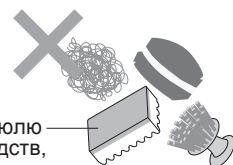
### Информация

- Отслоившееся алмазно-фтористое покрытие безвредно и не влияет на производительность этого изделия и на здоровье человека.

Уплотнительное кольцо кастрюли



Пластина нагревателя Датчик температуры



Не мойте кастрюлю с помощью средств, содержащих абразивные частицы.

### Информация

- Это устройство не предназначено для работы под управлением внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.



# Обозначение деталей

## ● Перед использованием:

- Выньте все аксессуары из кастрюли, все полиэтиленовые пакеты и антикоррозийную бумагу, проложенную между кастрюлей и пластиной нагревателя.
- Вымойте аксессуары, крышку, уплотнительное кольцо кастрюли, колпачок сопла и кастрюлю (☞ стр. 16).

### Аксессуары

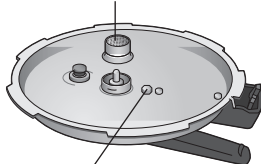


- Мерная чашка (около 180 мл)
- Блюдо для приготовления на пару
- Ложка для круп
- Половник

### Крышка (тыльная сторона)

Колпачок сопла (противоблокировочная крышка)

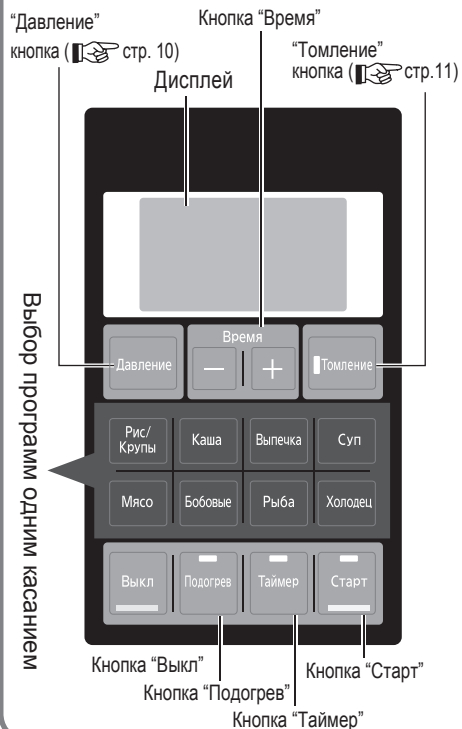
- Предотвращает закупоривание сопла ингредиентами.



Предохранительный клапан (сброс давления)

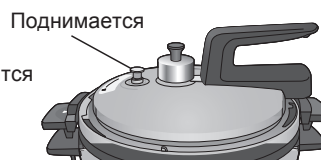
- При выявлении отклонений в работе предохранительный клапан откроется для сброса внутреннего давления.

### Панель управления

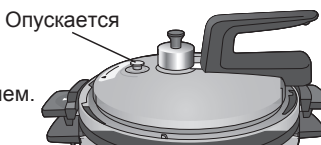


### Стержень индикатора давления

- Когда кастрюля находится под давлением.



- Когда кастрюля не находится под давлением.



Клапан выпуска пара (ограничение давления)

- Выпускает пар при повышении давления внутри кастрюли.

Сопло

Ручка крышки

Рычаг выпуска пара (предохранительный замок крышки)

- Если крышка установлена неправильно, клапан неустойчив и давление внутри кастрюли не будет повышаться.

Колпачок сопла

Уплотнительное кольцо кастрюли

Кастрюля

Ручка кастрюли

Корпус

Корпус соединительное гнездо разъема для подключения к устройству (тыльная сторона)

Сетевой шнур

Шнур

Пластина нагревателя

Датчик температуры (управление давлением)

- Определяет температуру внутри кастрюли и контролирует давление внутри.

Штепсельная вилка

Разъем для подключения к устройству

Перед использованием  
Меры безопасности / Правила пользования / Обозначение деталей

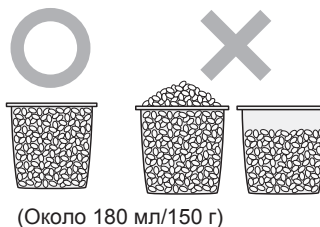
# Приготовление

## Измерение и промывка круп

1

Отмерьте необходимое кол-во крупы, затем промойте ее в другой емкости.

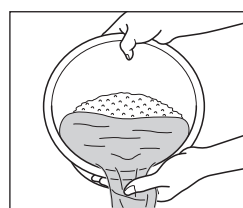
- С помощью прилагаемой мерной чашки (около 180 мл) отмерьте количество крупы по уровню.
- Замачивание круп не требуется.
- Количество крупы, которое можно приготовить за один раз. (См. таблицу ниже)



■ Рис / Крупы Таблица 1

Рис (Мерная чашка)	Вода		
	Гречка ядрица (Мерная чашка)	Рис круглый (отметка уровня воды)	Перловка (Мерная чашка)
2	3,25	рис / крупы	2,5
3	4,5		3,75
4	6		5
5	7		6
6	7,75		7
7	8,5		8
8	9,5		9
9	-		-
10	-		-

※ Сведения о приготовлении плова и нужном количестве воды, приведены в книге рецептов.



■ Каша Таблица 2

Рис (Мерная чашка)	Молоко (Мерная чашка)		
	Пшено	Овсяная крупа	Рис круглый
1/2	3	2	2
1	6	4	4,25
1 1/2	9	6	6,5
2	12	8	8,5

2

Положите крупу в кастрюлю и добавьте остальные ингредиенты. (Процедуры ①~④ на стр. 7)

- Уровень крупы.
- Объем воды (см. таблицу ниже): следует немного уменьшить объем воды, если рис замачивался более 10 минут или если рис слишком мягкий.

3

Приготовление с использованием функций “Рис / Крупы” и “Каша”.

- При приготовлении с помощью выбора программ одним касанием см. процедуру стр. 12.
- При приготовлении с помощью функций “Высокое / Среднее / Низкое” см. процедуру стр. 10. Выбор давления, установка времени и время настаивания приведены в следующей таблице.

Программа	Выбор давления	Установка времени (минут)	Время настаивания Прибл. (минут)	Особенности приготовления круп
Рис / Крупы	Среднее	10 ~ 15	10	Чтобы задать мягкость, установленное время можно соответственно увеличить или уменьшить.
Каша	Низкое	5 ~ 20	15	Чтобы сделать кашу мягче: установите более длинный интервал времени.

### Примечания

- Следуйте указанному времени настаивания, даже если стержень индикатора давления опущен.
- Даже после истечения времени настаивания, не прикасайтесь к клапану и крышке, пока стержень индикатора давления не опустится. (Несоблюдение этого правила может привести к ожогам.)
- При приготовлении с использованием функции “Рис / Крупы” после открывания крышки сразу же перемешайте и разрыхлите крупу. (чтобы распределить избыток воды.)
- Время, требуемое для приготовления, равно значению “Установленное время” + “20 ~ 80 минут”. ( стр. 8)

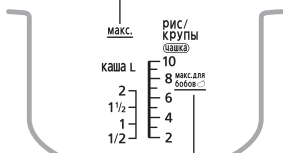
## Подготовка перед использованием

### 1

#### Положите ингредиенты в кастрюлю и вставьте кастрюлю в корпус

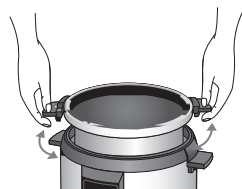
- При приготовлении максимального объема пищи (ингредиенты + вода) нельзя превышать черту "макс." на кастрюле.

До черты "макс."



Черта "макс." для приготовления продуктов, которые увеличиваются в объеме в процессе варки, например бобовые и макаронные изделия (включая приправы).

- Удалите ингредиенты из паза, чтобы плотно установить уплотнительное кольцо кастрюли. (Может произойти утечка пара)
- Поверните кастрюлю 2-3 раза в направлении стрелок, чтобы она плотно контактировала с пластиной нагревателя.
- Удалите воду и посторонние предметы с поверхности кастрюли.



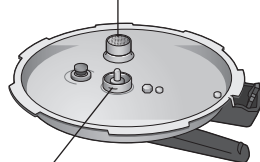
### 2

#### Установите уплотнительное кольцо кастрюли и колпачок сопла

Правильно расположите кольцо под язычком

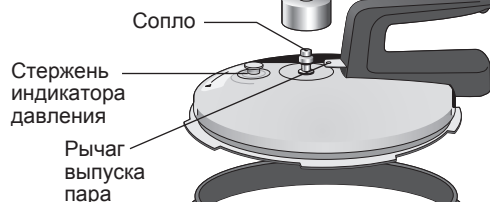


- Уплотнительное кольцо кастрюли не может перемещаться вверх и вниз.
- Плотно вставьте колпачок сопла, пока он не зафиксируется пружиной.



Пружина

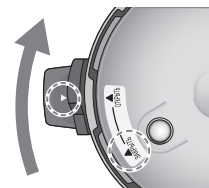
- Убедитесь в указанном ниже перед установкой уплотнительного кольца кастрюли и колпачка сопла.
  - Нет посторонних предметов или засорений на колпачке сопла, сопле, стержне индикатора давления и клапане.
  - Рычаг выпуска пара перемещается вверх и вниз, когда крышка открывается и закрывается.



### 3

#### Закройте крышку и установите клапан

- Установите крышку и совместите значок "ОТКРЫТЬ ▲" на крышке со значком "▼" на ручке кастрюли. Затем поверните крышку так, чтобы значок "ЗАКРЫТЬ ▲" совпадал со значком "▼".



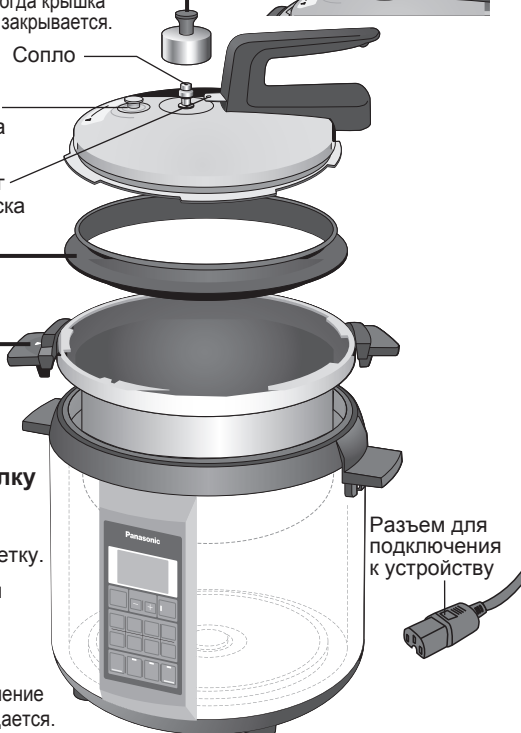
- Крышка не закрывается плотно, если клапан находится в наклонном положении после закрытия крышки. Закройте крышку еще раз. (Давление может не создаваться, и результат приготовления может оказаться неудовлетворительным.)

Клапан не должен находиться в наклонном положении.

### 4

#### Полностью вставьте разъем для подключения к устройству и штепсельную вилку


- Соедините разъем для подключения к устройству с самим изделием и вставьте штепсельную вилку в розетку.
- Даже если разъем для подключения к устройству отсоединен (слышны короткие звуковые сигналы), вставьте его, и устройство продолжит процесс, выполнявшийся перед отсоединением разъема. Если разъем для подключения к устройству отсоединен в течение продолжительного времени, процесс приготовления прекращается.



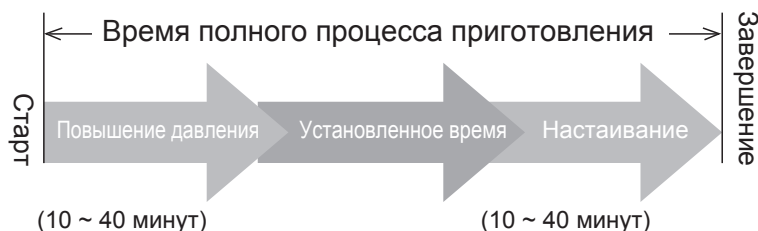
Использование


Приготовление

# Выбор давления

	Согласно целям приготовления	В соответствии с ингредиентами	
Выбор давления	<p>Нажмите одну из кнопок "Рис / Крупы", "Каша", "Выпечка", "Суп", "Мясо", "Бобовые", "Рыба" или "Холодец", и нажмите кнопку "Старт", чтобы начать процесс приготовления. Давление и длительность задавать не нужно.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Если вышеупомянутые результаты приготовления оказываются неудовлетворительными, готовить блюдом можно с помощью выбора давления и установки времени, в частности  стр. 9.</li> </ul>	<p>Высокое, приблизительно 98 кПа/120 °С (приблизительно 2,0 атм.)</p>	<p>Относительно твердые продукты, которые долго готовятся, такие как мясо, соевые бобы и т. п. Небольшую рыбу, которая готовится при высоком давлении, можно потреблять целиком, она способствует усвоению кальция.</p>
		<p>Среднее, приблизительно 59 кПа/113 °С (прибл. 1,6 атм.)</p>	<p>Относительно мягкие продукты, которые быстро готовятся, такие как карп, фасоль маш и т. п. Овощи, которые готовятся при среднем давлении, не слипаются и не разламываются на части.</p>
		<p>Низкое, приблизительно 19,6 кПа/105 °С (приблизительно 1,2 атм.)</p>	<p>Фрукты и легко размягчаемые продукты, такие как яблоки, земляника и т. п. Приготовление джема при низком давлении не разрушает питательные вещества.</p>
Установка времени	<p>*Установка времени</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Время, необходимое для приготовления, равно значению "Установленное время" + "20 ~ 80 минут".</li> <li>• Время приготовления зависит от размера ингредиентов, даже если их состав такой же. Чем ингредиенты меньше по размеру, тем короче время приготовления.</li> </ul>		
Советы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При обработке продуктов перед приготовлением для приготовления на пару рекомендуется использовать аксессуар для варки на пару. По сравнению с тушением процесс приготовления на пару более быстрый, сохраняет больше питательных веществ и более естественные цвета.</li> <li>• Одинаковые продукты следует нарезать одинаковыми кусками.</li> <li>• При одновременном приготовлении различных ингредиентов, нарежьте ингредиенты, которые быстро готовятся, более крупными кусками, а ингредиенты, которые долго готовятся, более мелкими кусками.</li> <li>• В случае необходимости добавления приправ или необходимости дополнительного приготовления используйте режим <b>Томление</b> после завершения процесса приготовления.</li> </ul> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Время приготовления в режиме "Томление" установлено на 60 минут. Если процесс приготовления нужно приостановить, нажмите кнопку "Выкл".</li> <li>• Кастрюлю не нужно заменять для работы в режиме "Томление".</li> </ul> </div>		

\*Время, требуемое для приготовления, равно значению "Установленное время" + "20 ~ 80 минут".





- Вышеуказанное значение "Установленное время" указывает на время приготовления только после повышения давления внутри кастрюли до определенного уровня.
  - Отображаемое время не меняется до полного повышения давления, но это не является признаком неисправности устройства.
  - Чем больше объем продуктов, тем больше времени пройдет, пока давление поднимется и позволит настаивать готовое блюдо.
  - Блюдо продолжает готовиться во время периода настаивания за счет остаточного тепла.
- Чтобы минимизировать время настаивания прибл. до 5–15 минут,  "Быстрое открывание крышки" на стр. 15.

# Советы по приготовлению

Стандартные значения  
установки времени

Установки при приготовлении в режимах “Давление” и “Время” приведены в следующей таблице.

- Время приготовления можно легко настроить с учетом личных вкусов и предпочтений.
- При использовании для приготовления одинаковых ингредиентов с одинаковыми размерами не имеет значения, какое количество готовится — потребуется одинаковое время.

		Ингредиенты		Размер и количество ингредиентов	Давление	Время (минут)	
Тушение/варка	 <p>Отрегулируйте количество жидкости по своему вкусу, см. рецепты (Книга рецептов).</p>	Мясо	Говядина или молодая баранина	Нарезанная кубиками (4 см)	Высокое	20~25	
			Свинина	Свиные кости		Кубики свинины с прослойками жира (4 см)	30~35
				Курица			Целиком (400 г)
			Утка	Окорочок на кости (200 г)		Среднее	15~20
				Цыпленок			Половина (500 г)
			Овощи	Картофель		Целиком (150 г)	Высокое
		Каштаны		В скорлупе	15~20		
		Тыква		Нарезанная кубиками, с кожурой	7~10		
		Кукуруза		Куски (5 см)	3~5		
		Белые грибы		Вымоченные в теплой воде в течение 3–4 часов	7~10		
		Помидоры (пассата, томат-паста)		Целиком, без кожуры, без косточек, кусочками	Низкое	25~30	
		Бобовые	Красная фасоль, соевые бобы	Тушеные без замачивания	Высокое	10	
			Фасоль маш	Тушеная без замачивания		25~30	
		Фрукты	Яблоки (джем)	Тонкие ломтики	Низкое	15	
			Земляника (джем)	Целиком, без черенков		6	
		Пар	 <p>Блюдо для приготовления на пару (аксессуар) 100 мл воды</p>	Рыба или мясо	Говядина	Кубики (на пару)	Высокое
Свинина	Кубики (на пару)				30~35		
	Толстые ломтики (на пару)				20~25		
Цыпленок	Окорочок на кости (200 г)				15~20		
Дорада	Целиком (около 500 г)			Среднее	5		
Овощи	Картофель			Целиком (150 г)	Высокое	5~10	
	Тыква			Нарезанная большими кубиками, с кожурой		10~15	
	Каштаны			В скорлупе		8~10	
	Кукуруза			Куски (5 см)		10~12	

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

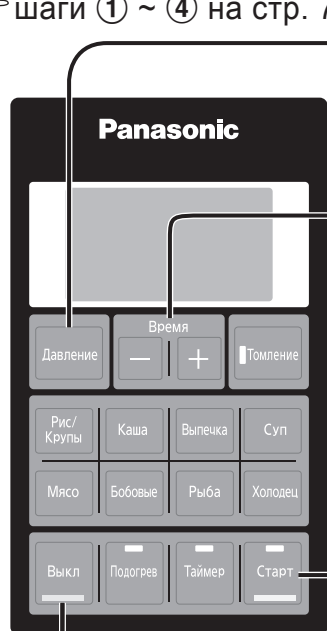
Выбор давления / Советы по приготовлению



# Высокое / Среднее / Низкое

## Высокое / Среднее / Низкое

Приготовление  
(☞ шаги ① ~ ④ на стр. 7)



- Отмена операции  
Остановка процесса приготовления

### Примечания

- Во время приготовления не перемещайте скороварку и не трогайте клапан и стержень индикатора давления.  
(Может произойти выброс пара или ингредиентов.)
- Выпуск пара может длиться 2–5 минут, пока давление не стабилизируется. Это нормальное явление.
- Время, требуемое для приготовления, равно значению "Установленное время" + "20 ~ 80 минут". (☞ стр. 8)
- Если после выбора давления время не установлено, нажатие кнопки [Старт] вызовет 4-тональный предупредительный сигнал.

Пример: во время приготовления при давлении "Высокое"

1 **Давление** Выберите "Высокое".

- Индикатор "Старт" начнет мигать. (При выборе давления "Высокое")

2 **Время** Установите время приготовления.

- Интервал увеличения или уменьшения времени составляет 1 минуту.

3 **Старт**

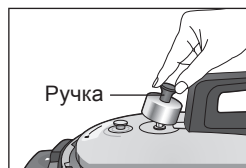
(После достижения определенного уровня давления)

- Индикатор загорится.
- После завершения приготовления прозвучит звуковой сигнал и скороварка автоматически перейдет в режим "Подогрев".

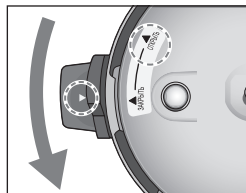
4 Подождите, пока стержень индикатора давления не опустится.  
(Это позволит готовому блюду настояться.)



5 Придерживайте ручку и наклоните клапан. Убедитесь в том, что пар не выходит.



6 Снимите клапан и откройте крышку.



7 **Выкл**

- Индикатор "подогрев" погаснет.

# Томление

## Томление

- Каждым нажатием этой кнопки давление можно переключать в таком порядке: “Высокое” → “Среднее” → “Низкое” → “Высокое” (при переходе от “Низкое” назад к “Высокое” прозвучат два звуковых сигнала, сигнализируя о начале цикла)

- Диапазон настройки: 1 ~ 59 минут
- Отображаемое время будет меняться быстрее, если удерживать кнопку.

- Заданное время можно изменять во время приготовления.
- Оставшееся время начнет уменьшаться только после того, как давление внутри кастрюли достигнет определенного уровня.

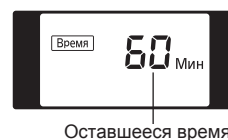
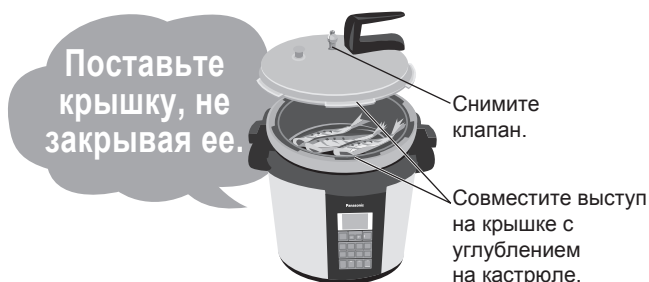
- Стержень индикатора давления опускается после настаивания готового блюда в течение 10 ~ 40 минут.

- Будьте особенно внимательны, так как при наклоне клапана горячий пар или кипящая жидкость могут вырваться наружу.
- Если происходит выброс пара или кипящей жидкости, сразу же верните клапан в первоначальное положение. Через некоторое время, наклонив клапан, убедитесь, что пар не выходит.

- Возьмитесь за ручку крышки и поворачивайте крышку, пока значок “ОТКРЫТЬ ▲” на крышке не совпадет со значком “▼” на ручке кастрюли.
- Не применяйте силу при открывании крышки, если вы ощущаете сопротивление, поворачивая ее, чтобы открыть. Оставьте скороварку на некоторое время или поставьте на место клапан и откройте крышку, выполнив процедуру, описанную в разделе “Быстрое открывание крышки” (👉 стр. 15).

### Приготовление

- ① Откройте крышку, выполнив шаги ④ ~ ⑦ на стр. 10;
- ② Добавьте овощи и приправы;
- ③ Поставьте крышку на кастрюлю, не закрывая ее полностью.



- Загорится индикатор “Томление”, и процесс приготовления начнется. Время уменьшается с шагом в 1 минуту.
- Время приготовления при использовании функции “Томление” установлено на 60 минут, и его невозможно изменить. Если процесс приготовления нужно приостановить, нажмите кнопку “Выкл”.

- По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, на дисплее отобразится “0 Мин”, и скороварка автоматически перейдет в режим подогрева.



### Отмена подогрева



- Индикатор “подогрев” погаснет.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

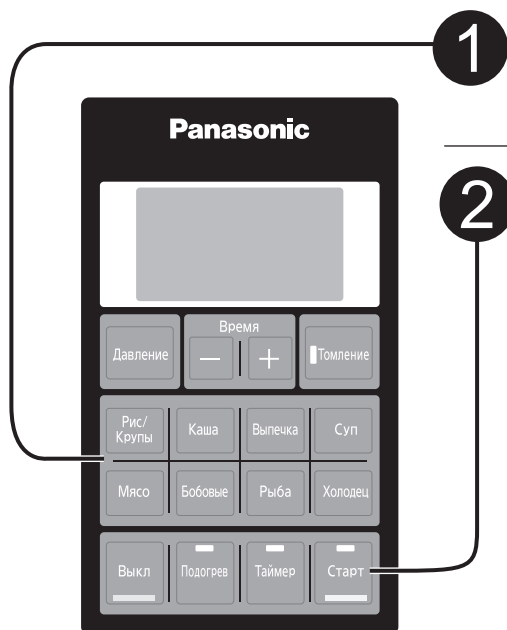
Высокое / Среднее / Низкое / Томление

# Автоматические программы

## Рис / Крупы · Каша

Приготовление  
(☞ шаги ① ~ ④ на стр. 7)

Пример: при использовании программы “Рис / Крупы” для варки круглого риса



Выберите программу.

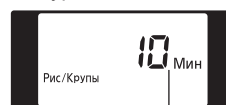


- Индикатор “Старт” начнет мигать.

2



(После достижения определенного уровня давления.)



- Индикатор “Старт” загорится.
- Время приготовления при использовании функции “Рис / Крупы” установлено на 10 минут, и изменить его невозможно.
- При выборе каши установите время приготовления согласно ☞ шагу ② на стр. 13.

Оставшееся время отображается с шагом в 1 минуту.

■ Объем воды и риса, который можно приготовить за один раз.

Программа	Рис (Мерная чаша)	Вода (отметка уровня воды)	Диапазон времени (минут)
Рис / Крупы	См. таблицу 1 на стр. 6		Установлено 10
Каша	См. таблицу 2 на стр. 6		5 ~ 20 (начальное значение: 10)

### Примечания

- Оставшееся время начнет уменьшаться только после того, как давление внутри кастрюли достигнет определенного уровня.
- Если требуется отрегулировать твердость риса или густоту каши, используйте для приготовления функции “Давление” и “Время”.  
Рис / Крупы: среднее 10 ~ 15 минут  
Каша: низкое 5 ~ 20 минут  
(Чтобы сделать их тверже: установите более короткое время  
Чтобы сделать их мягче: установите более продолжительное время)
- Если на дисплее для оставшегося времени не меняется значение “1 Мин” (должно меняться в течение приблизительно 15 минут), повторно убедитесь, что на поверхности пластины нагревателя или днище кастрюли после завершения приготовления отсутствуют какие-либо посторонние предметы и что корпус и кастрюля остыли до комнатной температуры.  
При наличии посторонних предметов → выполните очистку.  
При отсутствии посторонних предметов → обратитесь в сервисный центр.  
(При приготовлении с использованием таймера и возникновении подобной ситуации делайте то же самое)

3

По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, и на дисплее отобразится “0 Мин”. (Индикатор подогрева загорится)



- При использовании функции “Рис / Крупы” блюдо должно настаиваться в течение 10 минут. Даже если стержень индикатора давления уже опущен, соблюдайте указанное время настаивания.

- Время настаивания (Рис / Крупы): 0 минут → 1 минута → 2 минуты → 3 минуты..... → 10 минут  
Звуковой сигнал прозвучит еще раз через 10 минут.



(Пока выполняется настаивание)

- После окончания времени настаивания и опускания стержня индикатора давления сразу же откройте крышку и перемешайте и разрыхлите рис (чтобы распределить избыток воды). Процедура открытия крышки (☞ шаги ⑤ ~ ⑥ на стр. 10).
- ※ При приготовлении каш после звукового сигнала откройте крышку, выполнив ☞ шаги ④ ~ ⑥ на стр. 10.

4



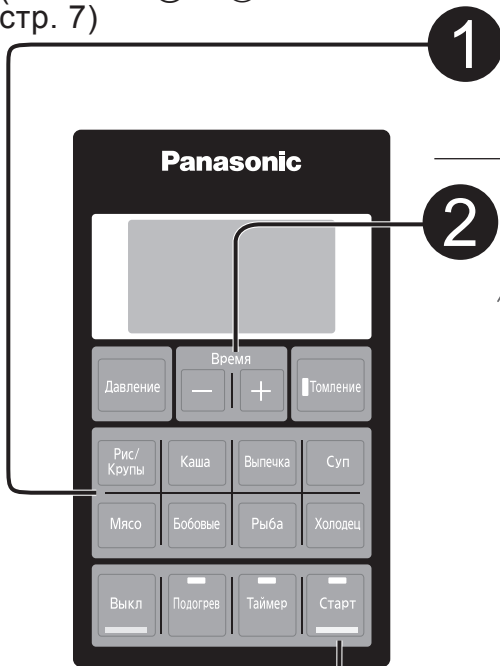
- Индикатор “подогрев” погаснет.

# Автоматические программы

Выпечка · Суп · Мясо · Бобовые · Рыба · Холодец

Приготовление  
(шаги ① ~ ④ на  
стр. 7)

Пример: при использовании программы "Суп"  
для приготовления супа



Выберите программу.



● Индикатор "Старт" начнет мигать.



Установите время.



- Чтобы быстро увеличить или уменьшить время приготовления на величину, указанную в таблице 1, нажмите однократно кнопку "+" или "-".
- Чтобы быстро увеличить или уменьшить количество минут, нажмите и удерживайте кнопку "+" или "-".

Оставшееся время

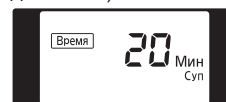
■ Максимальный объем приготовления и установка диапазона времени

Программа	Максимальный объем приготовления (ингредиенты + вода)	Диапазон времени (минут)
Выпечка	800 г	20 ~ 65 (начальное значение: 40)
Суп		20 ~ 59 (начальное значение: 30)
Мясо	отметка уровня воды "макс."	5 ~ 35 (начальное значение: 20)
Рыба		3 ~ 10 (начальное значение: 5)
Холодец		1 ~ 4 часа (начальное значение: 3 часа)
Бобовые	отметка уровня воды "макс. для бобов"	15 ~ 35 (начальное значение: 18)

3



(После достижения определенного уровня давления)



- Индикатор "Старт" загорится. Оставшееся время будет уменьшаться на величину, указанную в таблице 3.

Таблица 3

Программа	Шаг ②	Шаг ③
Выпечка	5 минут	5 минут
Суп, Мясо, Бобовые, Рыба	1 минута	1 минута
Холодец	1 час	Когда остается больше 1 часа, индикация времени меняется ежесекундно. Когда остается меньше 1 часа, индикация времени меняется по минуте.

По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, и на дисплее отобразится "0 Мин". (Индикатор подогрева загорится)

- Процедура открытия крышки (шаги ⑤ ~ ⑥ на стр. 10).
- Даже после истечения времени отставания, не прикасайтесь к клапану или крышке (для предотвращения ожогов), пока стержень индикатора давления не опустится.

## Примечания

- Оставшееся время начнет уменьшаться только после того, как давление внутри кастрюли достигнет определенного уровня.
- Если результат приготовления при выборе автоматической программы не удовлетворяют личным вкусам, процессом приготовления можно управлять с помощью программы "Давление" и "Время" на стр. 9.
- Если в условиях низкой температуры в помещении не добавить разрыхлитель и сливочное масло, пирог может приготовиться не до конца.

4



- Индикатор "Подогрев" погаснет.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

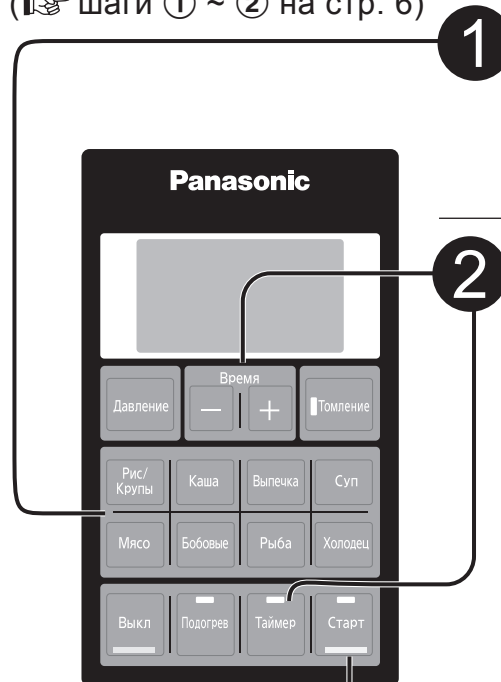
Автоматические программы

# Как пользоваться таймером

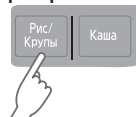
## Рис / Крупы · Каша

Приготовление  
(☞ шаги ① ~ ② на стр. 6)

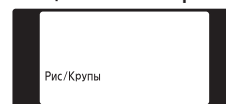
Пример: при приготовлении с использованием программы "Рис / Крупы" с помощью таймера



1

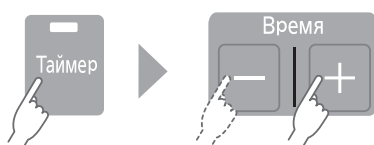


Выберите программу.



- Индикатор "Старт" начнет мигать.
- Это отображает выбранную программу.

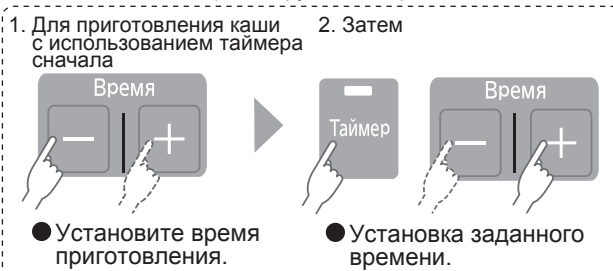
2



Установка заданного времени.



- Диапазон установки таймера: от 2 до 13 часов (Рис / Крупы, Каша)



- Установите время приготовления.
- Установите заданное времени.

- Затем нажмите кнопку "+" или "-".  
При установке времени приготовления оно меняется с шагом в 1 минуту.  
При установке таймера время меняется с шагом в 1 час.
- Чтобы быстро увеличить или уменьшить количество минут, нажмите и удерживайте кнопку "+" или "-".

3



### Примечания

- С таймером можно использовать только функции "Рис / Крупы" и "Каша".
- Время, отображаемое таймером, — это время окончания приготовления блюда.
- Последний шаг установки таймера можно сохранить; начальное значение шага установки таймера (2 часа) будет возвращено после отсоединения изделия от сети.
- Время уменьшается с шагом в 1 час, когда оставшееся время превышает 1 час, и с шагом в 1 в минуту, когда оставшееся время меньше 1 часа.

- Индикатор "Старт" погаснет. Индикатор "Таймер" загорится.
- По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал, и на дисплее отобразится "0 Мин". (Индикатор подогрева загорится.)

4



- Индикатор "Подогрев" погаснет.
- Шаги до нажатия кнопки "Выкл" При готовке с использованием функции "Рис / Крупы" ☞ шаг ③ на стр. 12, при приготовлении каши ☞ шаги ④ ~ ⑥ на стр. 10.



# Подогрев / Если нужно быстро открыть крышку

## Подогрев

### 1 Закройте крышку и

нажмите кнопку  (Индикатор загорится.)

- При выполнении этой программы внутри кастрюли поддерживается температура около 70 °С.
- Функция подогрева отменяется после нажатия кнопки "Выкл".



Истекшее время подогрева (индикация до 179 минут)

### Примечания

- Не включайте подогрев для риса, зеленых овощей и т. п. (Несоблюдение этого правила может привести к образованию конденсата, неприятного запаха или обесцвечиванию.)
- Длительность подогрева следует устанавливать до 1 часа. (Несоблюдение этого правила может привести к образованию неприятного запаха или порче блюда.)
- Индикация дисплея отключается, как только время подогрева превысит 179 минут (3 часа), но подогрев продолжает работать. (Индикатор подогрева остается включенным.)
- Если время подогрева превышает 24 часа, возникает ошибка, на дисплее отображается сообщение "U14", и операция подогрева отменяется.

## Если нужно быстро открыть крышку

По окончании приготовления с использованием любой из программ, за исключением функции "Томление", если требуется ускорить опускание стержня индикатора давления.

### 1 Извлеките кастрюлю из корпуса изделия и поставьте ее в воду (примерно на 2 минуты).

- Не мочите корпус или крышку. (Не погружайте их в воду и не брызгайте на них водой.)

### 2 После опускания стержня индикатора давления поставьте кастрюлю обратно в корпус и откройте крышку.

- Протрите насухо внешнюю поверхность кастрюли перед установкой ее в корпус.

Медленно погрузите кастрюлю в воду, чтобы не сдвинуть клапан.



### Примечания

- По окончании приготовления сначала нажмите кнопку "Выкл", а после того, как индикатор погаснет, извлеките кастрюлю.

# Уход и обслуживание

После каждого использования

Не используйте указанные ниже предметы:

Проволочная мочалка или нейлоновая щетка  
Не мойте с помощью средств, содержащих абразивные частицы.

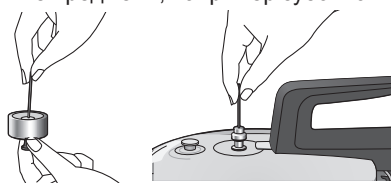
Бензин / Растворитель / Чистящее средство / Спирт / Дезинфицирующее средство / Отбеливатель

Посудомоечная машина и сушилка

- Подождите, пока корпус достаточно остынет, прежде чем отсоединять сетевой шнур и выполнять чистку.
- Во время чистки никогда не погружайте скороварку в воду.

## Клапан выпуска пара · Сопло

Если засорено, для удаления посторонних предметов рекомендуется использовать длинные тонкие предметы, например зубочистки.



## Детали, которые нужно промывать моющим средством

Промойте их губкой с использованием нейтрального кухонного моющего средства. Затем протрите насухо.

## Уплотнительное кольцо кастрюли

Снимите его и смочите теплой водой, затем промойте моющим средством.

- Не прикладывайте усилий для установки/вытаскивания уплотнительного кольца кастрюли.  
(При приготовлении ингредиенты могут выплеснуться, если уплотнительное кольцо кастрюли повреждено.)

## Стержень индикатора давления

Протирайте хорошо отжатой тряпкой.

(До тех пор, пока стержень перемещается вверх и вниз)

## Кастрюля · Крышка

Промойте моющим средством. (☞ стр. 4)

- Не используйте кастрюлю в качестве емкости для мытья. Алмазно-фтористое смоляное покрытие может отшелушиться.

## Рычаг выпуска пара

Если рычаг не двигается, удалите посторонние вещества.

- Не применяйте чрезмерное усилие.

## Колпачок сопла

Промойте моющим средством.

- Тщательно удалите засорения на сетке.
- Используйте абразивное чистящее средство (которое не повреждает поверхности из нержавеющей стали) для удаления трудноудаляемых посторонних веществ.

## Корпус

Протирайте хорошо отжатой тряпкой.

- Не используйте моющие средства.

## Пластина нагревателя · Датчик температуры

Чтобы удалить трудноудаляемые посторонние вещества, слегка почистите нейлоновой щеткой с использованием нейтрального кухонного моющего средства и протрите хорошо отжатой тряпкой.

# Возможные проблемы

Прежде чем обращаться в сервисный центр, проверьте указанное ниже.

Описание неисправности	Возможные причины	Спр. страница
Результаты приготовления недовольствительны. (блюдо недоварено / уровень тепла слишком низкий / блюдо разварено / водянистое / подгоревшее)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Неверно выбрано давление, задано время приготовления или неверный объем воды.</li> <li>● Имеется посторонний предмет на пластине нагревателя или датчике температуры.</li> <li>● Кастрюля, установленная в изделие, наклонена.</li> <li>● Приправы неполностью растворились.</li> <li>● Клапан сброса давления находится в состоянии сброса давления.</li> </ul>	— 16 — 4 5
Утечки пара. (из кастрюли, из-под ручки крышки или стержня индикатора давления)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Уплотнительное кольцо кастрюли установлено неправильно.</li> <li>● Имеется посторонний предмет на кастрюле, крышке, уплотнительном кольце кастрюли или на стержне индикатора давления.</li> <li>● На кастрюле, крышке или уплотнительном кольце кастрюли имеется вмятина или повреждение.</li> </ul>	7 — —
Произошел выброс бульона и/или пара. (из-под клапана выпуска пара или из зазора между кастрюлей и крышкой)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Крышка закрыта неплотно.</li> <li>● В кастрюле слишком много ингредиентов или воды.</li> <li>● Во время томления крышка закрыта.</li> <li>● Внезапно произошел сброс клапана выпуска пара при неизменном уровне давления.</li> <li>● Клапан выпуска пара или крышка установлены неправильно.</li> </ul>	7 7 11 10 7
Отображаемое время не изменяется.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Кнопка “Старт” не нажата после установки времени.</li> <li>● Произошел выброс пара. (См. раздел “Утечки пара” выше)</li> <li>● Давление внутри кастрюли не повышается даже после запуска давления приготовления.</li> <li>● Имеется посторонний предмет на пластине нагревателя или днище кастрюли.</li> </ul>	10,13~14 — 10~13 16
Оставшееся время отображается даже до поднятия стержня индикатора давления.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Датчик температуры работает неправильно, так как приправы растворены не полностью.</li> </ul>	4

Свяжитесь с сервисным центром для осмотра или ремонта, если:

- На дне кастрюли есть вмятины.
- На крышке или уплотнительном кольце кастрюли имеется вмятина или повреждение.
- Корпус все еще неисправно, даже несмотря на устранение вышеуказанных причин.

## Коды ошибок на дисплее

Дисплей	Возможные причины	Спр. страница
U 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Кастрюля не установлена.</li> </ul>	7
U 14	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Режим подогрева установлен на период более 24 часов. → Нажмите кнопку “Выкл”.</li> </ul>	—
NO 1:405	→ Обратитесь в сервисный центр.	—

# Заходи безпеки

Обов'язково дотримуйтеся наведених нижче заходів безпеки

Щоб запобігти травмуванню та пошкодженню майна, необхідно дотримуватися наведених нижче вимог.

■ Порушення правил експлуатації внаслідок нехтування інструкціями може мати негативні наслідки для здоров'я або майна, які наведено в таблиці нижче.

	<b>ОБЕРЕЖНО</b>	Позначає небезпеку, яка може спричинити смерть або завдати серйозної шкоди здоров'ю.
	<b>УВАГА</b>	Позначає небезпеку яка може спричинити травму або завдати шкоди майну.

■ Інструкції, на які слід звернути особливу увагу, позначені наведеними нижче символами.

	Цей символ означає дії, які виконувати заборонено.
	Ця позначка вказує на вимогу, якої необхідно дотримуватися.

**Мультиварка-скороварка становить серйозну небезпеку, оскільки температура та тиск усередині пристрою під час його роботи є надзвичайно високими. Уважно ознайомтесь із наведеними нижче вказівками.**



## **ОБЕРЕЖНО**

### Для уникнення опіків і травм

■ Перед використанням



**Не користуйтеся мультиваркою за перелічених нижче умов (дивіться стор. 23).**

- Надлишковий тиск не вивільнюється належним чином, через що кришка може зіскочити та тріснути.
- Під час приготування під тиском кришка закрита нещільно.
- Не приєднано ковпачок сопла.
- Пошкоджено ущільнювальне кільце.
- Щось потрапило в паз (у який вставляється ущільнювальне кільце каstrулі) або на саме ущільнювальне кільце.
- Важіль скидання пари не працює внаслідок потрапляння сторонніх речовин.



**Сопло та ковпачок сопла, які призначені для випуску пари, слід регулярно перевіряти, щоб переконатися, що вони не закупорені.**

■ Під час використання / одразу після використання



**Не торкайтесь гарячих деталей пристрою.** (Це може спричинити опіки.)

- Торкаючись клапана для випуску пари, тримайтеся за ручку.

■ Після використання



**Відкриваючи кришку, переконайтеся, що під час зрушення клапана для випуску пари з-під кришки не виривається пара, після цього зніміть його.**

(У разі найменшого залишкового тиску всередині каstrулі кришку може зірвати, а інгредієнти виштовхнути назовні.)



**Після завершення приготування будьте обережні — інгредієнти залишаються гарячими. Під час перемішування не схиляйте голову над пристроєм, оскільки з нього виходить гаряча пара.** (Це може спричинити опіки.)

■ Під час використання



**Не намагайтесь із силою відкрити кришку, коли мультиварка знаходиться під тиском (якщо стрижень піднятий).**

- Перш ніж відкрити кришку, зачекайте, доки не опуститься стрижень індикатора тиску.

Якщо стрижень піднятий



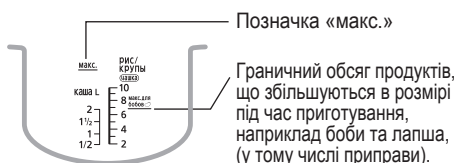
Якщо стрижень опущений

- **Тримайте обличчя та руки подалі від клапана для випуску пари, сопла або ущільнювального кільця каstrулі.** (Можливий викид пари або інгредієнтів.)
- **Не закривайте кришку під час приготування на слабкому вогні густих страв, наприклад карі та рагу.**



**Також дотримуйтеся наведених нижче правил.**

- Розташуйте мультиварку в недоступному для дітей місці.
- Об'єм інгредієнтів не має виходити за позначку «макс.» на каstrулі.



- Не використовуйте речовини, які швидко реагують на тепло та здатні утворювати піну, наприклад великі обсяги олії або харчової соди.
- Використовуйте мультиварку лише за призначенням.

## ⚠ ОБЕРЕЖНО

### Запобігання ураженню електричним струмом і загорянню



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

(Це може призвести до опіків або травмування.)

#### ■ Корпус

##### Забороняється виконувати наведені нижче дії.

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

- Не занурюйте корпус пристрою у воду та не бризкайте на нього.
- Не вставляйте в отвори сторонні предмети, наприклад металеві булавки.
- Не дозволяється жодним чином модифікувати, самостійно розбирати або ремонтувати пристрій.



#### ■ Шнур живлення та розетка

##### Забороняється виконувати наведені нижче дії.

(Це може призвести до ураження електричним струмом, короткого замикання або пожежі.)

- Не вставляйте штепсельну вилку в розетку та не виймайте її мокрими руками.
- Не користуйтеся пошкодженою штепсельною вилкою або ненадійно закріпленою розеткою.
- Не робіть жодних дій, що можуть призвести до пошкодження шнура або штепсельної вилки.
  - \* Пошкодження, модифікація, розташування поруч із гарячими предметами, сильне згинання, скручування, витягування, а також розміщення важких предметів на шнурі та вилці чи зав'язування вузлів тощо.
- Не дозволяйте торкатися язиком електричних роз'ємів.
  - Дуже уважно слідкуйте за немовлятами.
- Використовуйте лише шнур живлення, що призначений для цього пристрою. Якщо шнур живлення пошкоджено, замініть його оригінальним шнуром, придбаним у виробника або у відділі сервісного обслуговування.



##### Дотримуйтеся наведених нижче правил.

- Належним чином вставляйте штепсельну вилку та електричний роз'єм.
  - (Поганий контакт у штепсельній вилці та електричному роз'ємі може стати причиною ураження електричним струмом або пожежі внаслідок їх нагрівання.)
- Використовуйте окрему розетку з напругою 220 В. (Одночасне підключення до розетки іншого обладнання може викликати перегрівання та спричинити пожежу.)
- Регулярно видаляйте пил зі штепсельної вилки.
  - (Пил, що накопичується на штепсельній вилці, може викликати пошкодження ізоляції через збільшення вологості. Це може викликати пожежу.)

➔ Вийміть штепсельну вилку з розетки та витріть її сухою тканиною.



##### Негайно вимкніть мультиварку та витягніть штепсельну вилку в разі появи симптомів ненормальної роботи або виявлення несправності.

(Може викликати задимлення, пожежу, спричинити електричний удар, опіки або інші травми.)

Приклад ненормального функціонування або пошкодження

- Штепсельна вилка або шнур живлення надто гарячі.
- Якщо шнур живлення пошкоджений або якщо час дотику до нього стається збіж живлення.
- Пристрій деформований або надмірно гарячий.
- Стрижень індикатора тиску не піднімається.

➔ негайно зверніться до свого дилера для проведення діагностики або ремонту.



# Заходи безпеки / Інструкція з використання

## ⚠ УВАГА

### ■ Після використання



- Будьте обережні, виймаючи контейнер із готовою стравою. (Недотримання цього правила може призвести до опіків.)
- Перед чищенням дайте мультиварці охолонути. (Недотримання цього правила може призвести до опіків.)

### ■ Шнур живлення



- Користуйтеся спеціальним шнуром живлення, призначеним саме для цієї мультиварки. Не підключайте за допомогою шнура живлення, призначеного для мультиварки, інші пристрої. (Це може викликати пошкодження або пожежу.)



- Якщо мультиварка не використовується, вийміть штепсельну вилку з розетки.

(Пошкодження ізоляції може призвести до травмування, опіків, ураження електричним струмом або витoku струму.)

- Від'єднуючи пристрій від джерела живлення, тримайтеся лише за штепсельну вилку або електричний роз'єм. (Недотримання цього правила може призвести до ураження електричним струмом, короткого замикання або пожежі.)

### ■ Корпус



- Не встановлюйте мультиварку біля стіни або меблів.

(Під дією пари або високої температури стіни або меблі можуть деформуватися чи втратити свій колір.)

- Не використовуйте мультиварку на нерівній поверхні або покритті, що є нестійким до високої температури. (Недотримання цього правила може спричинити пожежу або травмування.)



- Переміщуючи мультиварку на інше місце, міцно тримайте каструлю за рукоятку. (В іншому випадку можливі опіки або інші травми.)

- Якщо кріплення рукоятки ослабло, перш ніж користуватися мультиваркою, надійно закріпіть її.

(Недотримання цього правила може призвести до відривання ручки каструлі або несправності запобіжного пристрою, що може спричинити опіки та інші травми.)

## Інструкція з використання

### Профілактика несправностей

- Не вмикайте мультиварку, якщо в каструлі немає достатньої кількості рідини.
- Не використовуйте мультиварку, якщо ви виявили будь-які сторонні речовини на ній (датчика температури, дні каструлі, пластині нагрівача або ущільнювальному кільці каструлі).
- Не використовуйте для мультиварки інші каструлі.
- Не ставте каструлю над жодним іншим джерелом тепла. (Це може спричинити пошкодження або деформацію каструлі.)

### Запобігання неполадкам датчика температури

- Перш ніж додавати приправу, ретельно перемішайте й розчиніть її. (Це може стати причиною неналежного приготування страви, наприклад недостатнього проварювання.)

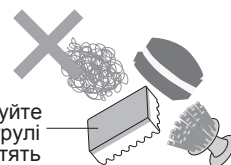
### Запобігання відшаруванню або пошкодженню алмазно-фтористого покриття на внутрішній поверхні каструлі

- Не використовуйте металеве кухонне приладдя. (наприклад, черпак і лопатку.)
- Під час готування на парі використовуйте піддон, що входить до комплекту постачання.
- Не промивайте рис безпосередньо в каструлі.
- Уникайте контакту твердих предметів із каструлю, а також ударів твердих предметів об каструлю.
  - Не кладіть у каструлю гніт, ковпачок сопла або шнур живлення.
- Після використання пристрою, коли він достатньо охолоне, слід негайно вимити каструлю.
- Не використовуйте каструлю як миску для миття посуду.
  - Не кладіть у каструлю ложки та столовий посуд.
- Для очищення каструлі використовуйте м'яку губку.
  - Не використовуйте для миття або чищення каструлі миючі засоби, металеві мочалки або нейлонові щітки.
- Під час готування твердих продуктів або таких, що мають гострі краї (м'ясо з кісткою тощо), не натискайте на них та не перемішуйте їх у каструлі.

Ущільнювальне кільце каструлі



Пластина нагрівача Датчик температури



Не використовуйте для миття каструлі засоби, що містять абразивні частки.

### Важлива інформація

- Алмазно-фтористе покриття, що відшарувалось, є безпечним і не впливає на роботу пристрою або організм людини.

### Важлива інформація

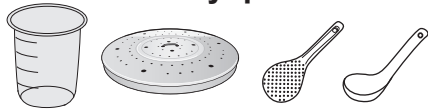
- Цей пристрій не призначений для роботи із зовнішніми таймерами або окремими системами дистанційного керування.

# Будова пристрою

● **Перед використанням:**

- Вийміть із каструлі аксесуари, усі пластикові пакети та антикорозійний папір, розташований між посудом і пластиною нагрівача.
- Вимийте аксесуари, кришку, ущільнювальне кільце каструлі, ковпачок сопла та каструлю (☞ стор. 32).

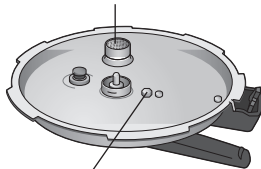
## Аксесуари



- Мірна чашка (прибл. 180 мл)
- Піддон для готування на парі
- Ложка
- Ложка для рисової каші (супу)

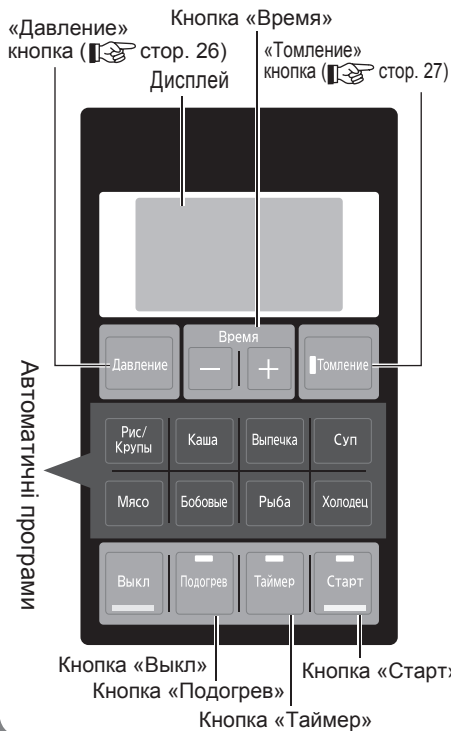
## Кришка (тильна частина)

- Ковпачок сопла (антиблокувальна кришка)
- Запобігає закупоренню сопла інгредієнтами.



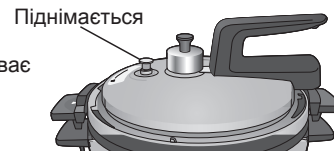
- Запобіжний клапан (для зменшення тиску)
- У разі появи ознак неналежної роботи відкривається запобіжний клапан, який зменшує внутрішній тиск.

## Панель керування

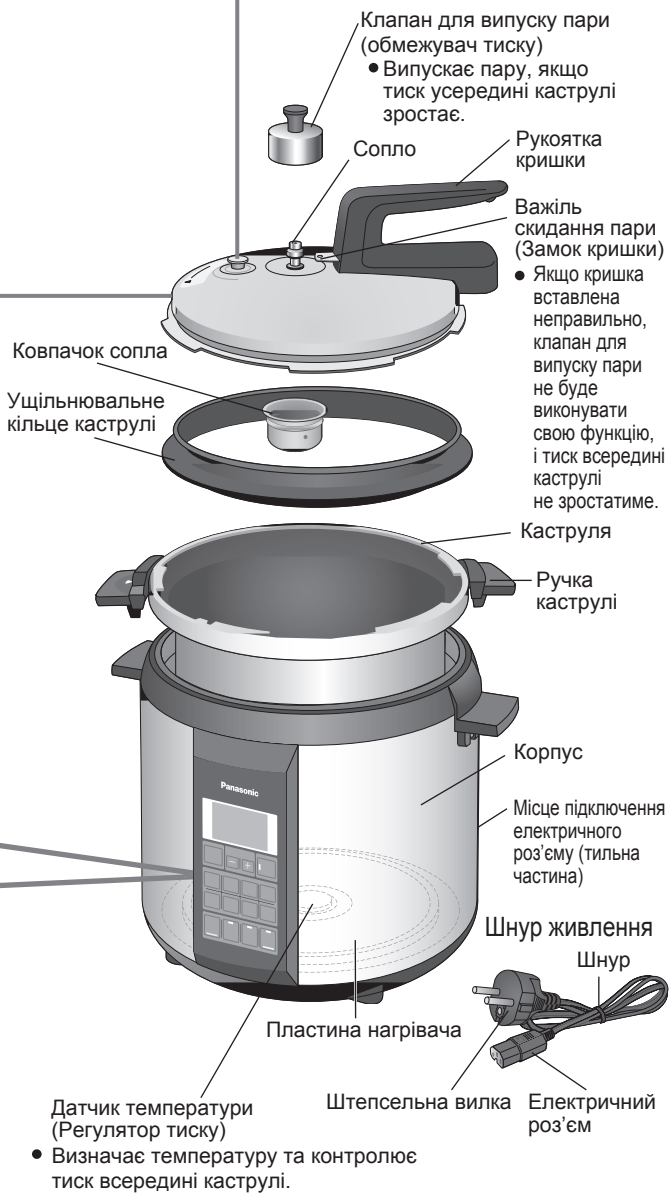
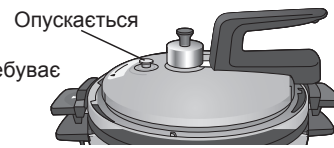


## Стрижень індикатора тиску

- Коли каструля перебуває під тиском.



- Коли каструля не перебуває під тиском.



Перед використанням

Заходи безпеки / Інструкція з використання / Будова пристрою

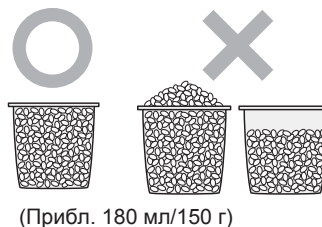
# Підготовка

## Відмірювання та промивання круп

**1**

Відміряйте потрібну кількість крупи, потім за допомогою іншої ємності промийте його.

- За допомогою мірної чашки з комплекту постачання (прибл. 180 мл) визначте необхідну кількість крупи.
- Замочувати крупу не потрібно.
- Обсяг крупи, яку можна приготувати за раз. (Див. таблицю нижче)



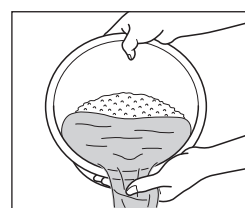
■ Рис / Крупи Таблиця 1

Рис (Мірна чашка)	Вода		
	Гречка-ядриця (Мірна чашка)	Рис круглий (позначка рівня води)	Перловка (Мірна чашка)
2	3,25	рис / крупи	2,5
3	4,5		3,75
4	6		5
5	7		6
6	7,75		7
7	8,5		8
8	9,5		9
9	-		-
10	-		-

※ Відомості щодо приготування плову та необхідної кількості води можна знайти у збірнику рецептів.

■ Каша Таблиця 2

Рис (Мірна чашка)	Молоко (мірна чашка)		
	Пшоно	Вівсяна крупа	Рис круглий
1/2	3	2	2
1	6	4	4,25
1 1/2	9	6	6,5
2	12	8	8,5



**2**

Насипте крупу у каструлю та підготуйтеся до подальшої обробки. (Процедури ①~④, стор. 23)

- Залийте крупу рис водою.
- Кількість води (див. таблицю нижче): трохи зменште кількість води, якщо ви замочуєте крупу більше ніж 10 хвилин або якщо крупа дуже м'яка.

**3**

Приготування рису, круп або каші.

- Якщо потрібно скористатися автоматичними програмами, стор. 28.
- Якщо ви готуєте під тиском (режими «Високий/Середній/Низький»), стор. 26. Вибір тиску, визначення часу приготування та настоювання, наведену нижче таблицю.

Програма	Вибір тиску	Настроювання часу (хв)	Час настоювання, прибл. (хв)	Особливості приготування рису
Рис / Крупи	Середній	10 ~ 15	10	Щоб приготувати крупу більш м'якою або твердою, треба встановити відповідно більший або менший час.
Каша	Низький	5 ~ 20	15	Щоб зробити кашу м'якшою: установіть довший час.

### Примітки

- Дотримуйтеся указанного часу настоювання, навіть якщо стрижень індикатора тиску опустився.
- Навіть якщо час настоювання вже минув, не торкайтеся клапана для випуску пари та кришки, доки не опуститься стрижень індикатора тиску. (Це може спричинити опіки.)
- Під час готування в режимі «Рис / Крупи» після відкриття кришки одразу перемішайте крупу та розрихліть її. (Для рівномірного розподілу надлишку води.)
- Тривалість приготування складається з «часу, відведеного програмою» + «20 ~ 80 хвилин». ( стор. 24)

## Підготовка до експлуатації

### 1

#### Покладіть інгредієнти до каструлі та вставте каструлю у пристрій

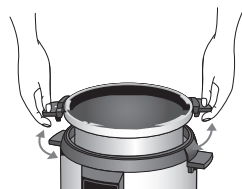
- Якщо потрібно приготувати максимально можливий обсяг страви (інгредієнти + вода), не слід перевищувати позначки «Макс.», указані на каструлі.

Позначка «макс.»



Позначка «Макс.» для продуктів, що збільшуються в розмірі під час приготування, наприклад бобови та лапша (у тому числі приправа).

- Видаліть рештки інгредієнтів із пазу, щоб забезпечити належне встановлення ущільнювального кільця. (Може спостерігатися витік пари)
- Поверніть каструлю в напрямку стрілки 2–3 рази, щоб переконатися, що вона щільно прилягає до пластини нагрівача.
- Протріть каструлю від решток води й сторонніх речовин.



### 2

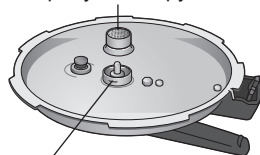
#### Вставте ущільнювальне кільце каструлі та ковпачок сопла

Зафіксуйте кільце належним чином за вушко



- Ущільнювальне кільце каструлі не має верхнього або нижнього положення.

Встановіть ковпачок сопла належним чином, доки він не зафіксується пружиною.



Пружина

- Перш ніж вставити на місце ущільнювальне кільце каструлі і ковпачок сопла, перевірте наведене нижче.
- На ковпачку сопла, самому соплі, стрижні індикатора тиску та клапані для випуску пари немає сторонніх речовин та закупорення.
- Під час відкриття й закриття кришки важіль скидання пари рухається вгору та вниз.

Сопло

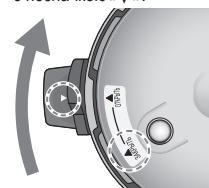
Стрижень індикатора тиску

Важіль скидання пари

### 3

#### Закрийте кришку та приєднайте клапан для випуску пари

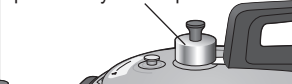
- Опустіть кришку й сумістіть позначку «ВІДКРИТИ ▲» на кришці з позначкою «▼» на рукоятці каструлі. Потім повертайте кришку, доки позначка «ЗАКРИТИ ▲» не суміститься з позначкою «▼».



- Якщо клапан для випуску пари розташований нерівно, це означає, що кришка не закрита належним чином. Спробуйте закрити кришку ще раз.

(Інакше потрібний тиск не створюватиметься, і страва може приготуватися неправильно.)

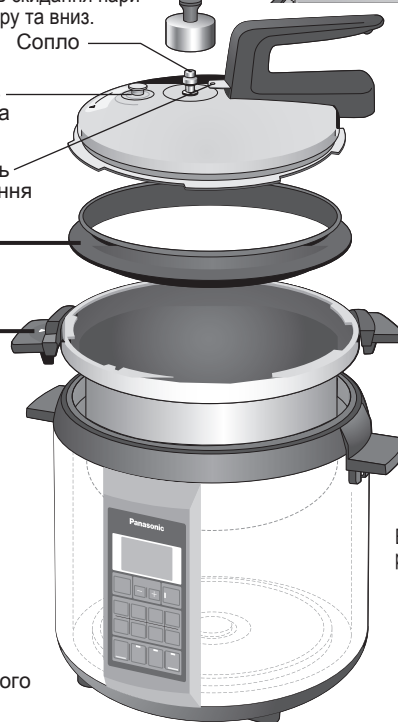
Клапан для випуску пари має розташовуватися рівно.



### 4

#### Вставте електричний роз'єм і штепсельну вилку до упору


- Під'єднайте електричний роз'єм до пристрою, а потім вставте штепсельну вилку в розетку.
- Навіть якщо електричний роз'єм від'єднано (звучить короткий сигнал), якщо одразу його під'єднати, продовжиться виконання програми, що тривала до вимкнення. Якщо пристрій від'єднано від мережі протягом тривалого часу, процес приготування припиняється повністю.



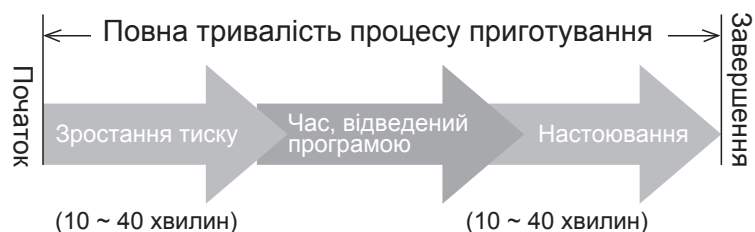
Електричний роз'єм


Використання  
Підготовка

# Вибір тиску

	Програма приготування	Тип інгредієнтів	
Вибір тиску	Натисніть кнопку «Рис / Крупи», «Каша», «Выпечка», «Суп», «Мясо», «Бобовые», «Рыба» або «Холодец», а потім кнопку «Старт», щоб розпочати приготування. Тиск і тривалість приготування вибирати не потрібно.	Високий, приблизно 98 кПа/120 °C (приблизно 2,0 атм.)	Відносно жорсткі та важкооброблювані інгредієнти, наприклад м'ясо, соя тощо. Рибу невеликих розмірів, приготовану під високим тиском, можна споживати повністю, що сприяє гарному засвоєнню кальцію.
		Середній, приблизно 59 кПа/113 °C (приблизно 1,6 атм.)	Відносно м'які та швидкооброблювані інгредієнти, наприклад короп, боби мунг тощо. Овочі, приготовані в режимі середнього тиску, не спресуються та зберезуть свою форму.
		Низький, приблизно 19,6 кПа/105 °C (приблизно 1,2 атм.)	Фрукти та інші інгредієнти з м'якою консистенцією, наприклад яблука, полуниця тощо. Під час готування джему в режимі низького тиску зберезуться всі поживні речовини.
Настроювання часу	Якщо вищезгадані результати приготування є незадовільними, можна спробувати приготувати страву, повторивши процедуру вибору тиску та настроювання часу,  стор. 25.	*Настроювання часу <ul style="list-style-type: none"> <li>Тривалість приготування страви складається з «часу, відведеного програмою» + «20 ~ 80 хвилин».</li> <li>Тривалість приготування може різнитися залежно від розміру інгредієнтів, навіть якщо інгредієнти ті самі. Що дрібніші інгредієнти, то менше часу потрібно для приготування.</li> </ul>	
Поради	<ul style="list-style-type: none"> <li>Під час попередньої обробки продуктів парою рекомендується користуватися піддоном для готування на парі. Порівняно з тушкуванням, варіння на парі є швидшим, зберігає більше поживних речовин і природний колір продуктів.</li> <li>Однотипні інгредієнти слід нарізати на шматки приблизно однакового розміру.</li> <li>Якщо ви готуєте одночасно продукти різного типу, нарізайте компоненти, які швидко готуються, великими шматками, а ті, що потребують тривалішої обробки, шматочками меншого розміру.</li> <li>Для додавання овочів або приправ після завершення основної програми приготування скористайтесь функцією <b>ТОМЛІННЯ</b>.</li> </ul> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>Встановлена тривалість томління складає 60 хвилин. Якщо потрібно зупинити процес приготування на певному етапі, натисніть кнопку «Викл».</li> <li>Щоб використовувати томління, не потрібна інша каструля.</li> </ul> </div>		

\*Тривалість приготування складається з «часу, відведеного програмою» + «20 ~ 80 хвилин».



- Як представлено на діаграмі вище, «Час, відведений програмою» відображає тривалість приготування після моменту, коли тиск усередині сягне певного рівня. Час, що відображається на дисплеї, не змінюється, доки тиск не збільшиться до заданого рівня. Це не свідчить про несправність пристрою.
- Що більший об'єм інгредієнтів, то більше часу потрібно для зростання тиску та настоювання готової страви.
- Під час настоювання процес готування страви триває за рахунок залишкового тепла.
- Щоб зменшити час настоювання до припл. 5–15 хвилин,  розділ «Швидке відкривання кришки» на стор. 31.





# Поради щодо приготування

Параметри настроювання часу

Якщо ви бажаєте індивідуально налаштувати параметри «Давление» та «Время», у наведеній нижче таблиці можна знайти потрібні підказки.

- Тривалість приготування можна легко настроїти відповідно до ваших смаків і уподобань.
- Незалежно від об'єму страви, якщо використовуються ті самі інгредієнти однакового розміру, час приготування буде однаковим.

		Інгредієнти	Розмір і обсяг інгредієнтів	Тиск	Час (хв)			
Тушковання/Варіння	 <p>Підберіть потрібний об'єм рідини, згідно з рецептом (Книга рецептів).</p>	М'ясо	Яловичина або баранина	Кубиками (4 см)	Високий	20~25		
			Свинина	Свинина на кістці		Шматки свинини з прожилками (4 см)	30~35	
				Курка			Ціла (400 г)	12~15
			Курка	Ніжка на кісточці (200 г)		Середній	15~20	
				Качка			Половина (500 г)	7~10
			Курча	Кубики (4 см)		30~35		
		Овочі	Картопля	Ціла (150 г)	Високий	7~10		
			Каштани	Зі шкаралупою		5~10		
			Гарбуз	Кубиками, неочищений		3~5		
			Кукурудза	Шматки (5 см)		7~10		
			Білі гриби	Замочені в теплій воді на 3–4 години		25~30		
			Помідори (джем)	Цілі, очищені, без насіння, шматочки		Низький	10	
		Бобові	Червона квасоля, соя	Тушковані без попереднього замочування	Високий	25~30		
			Боби мунг	Тушковані без попереднього замочування	Середній	15~18		
		Фрукти	Яблука (джем)	Тонкими скибками	Низький	15		
			Полуниця (джем)	Ціла без черешків		6		
		Варіння на парі	 <p>Парова пластина (аксесуар)</p> <p>100 мл води</p>	Риба або м'ясо	Яловичина	Кубиками (варена на парі в чаші)	Високий	35~40
					Свинина	Кубиками (варена на парі в чаші)		30~35
Товстими шматками (варена на парі в чаші)	20~25							
Курка	Ніжка на кісточці (200 г)				15~20			
Карась	Цілий (прибл. 500 г)			Середній	5			
Овочі	Картопля			Ціла (150 г)	Високий	5~10		
	Гарбуз			Великими кубиками, неочищений		10~15		
	Каштани			Зі шкаралупою		8~10		
	Кукурудза			Шматки (5 см)		10~12		

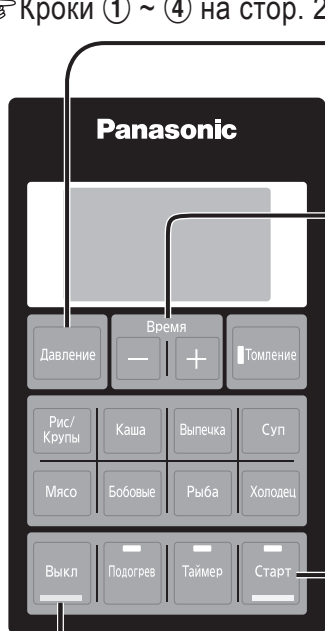
Використання

Вибір тиску / Поради щодо приготування

# Високий / Середній / Низький


Високий / Середній / Низький (Высокое / Среднее / Низкое)


Підготовка  
(👉 Кроки ① ~ ④ на стор. 23)



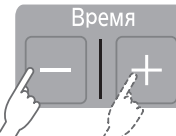
- Скасування операції або зупинення процесу приготування


Приклад. Приготування під тиском «Високе»

**1**  **Давление** Виберіть «Високе».





- Спалахує індикатор «Старт». (Якщо вибрано режим високого тиску)

**2**  **Время** Установіть час приготування.



- Час на дисплеї оновлюється з інтервалом в 1 хвилину.

**3**  **Старт**




(Коли тиск сягає вказаного рівня)

Час, що залишився

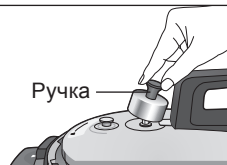


- Спалахує індикатор.
- Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал, і мультиварка автоматично переключиться в режим підігріву.

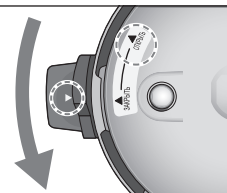
**4** Дочекайтеся, доки опуститься стрижень індикатора тиску.  
(Дайте приготованій страві настоятися.)



**5** Тримаючи за ручку, нахиліть клапан для випуску пари.  
Переконайтеся, що із сопла не виходить пара.



**6** Зніміть клапан для випуску пари і відкрийте кришку.



**7**  **Выкл**

- Індикатор «Подогрев» згасне.

## Примітки

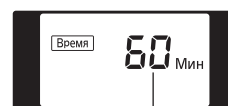
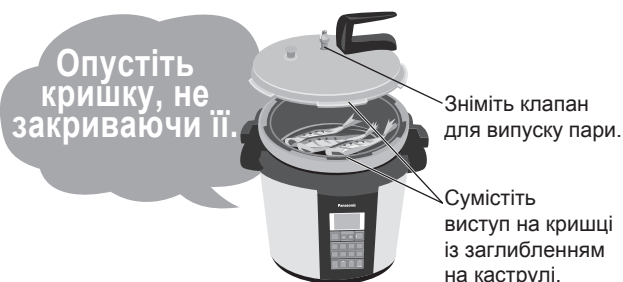
- У процесі приготування не можна переміщувати мультиварку на інше місце, торкатися клапана для випуску пари чи стрижня індикатора тиску.  
(Можливий викид пари або інгредієнтів.)
- Протягом 2–5 хвилин може спостерігатися виділення пари, після чого тиск стабілізується. Це нормальне явище.
- Тривалість приготування складається з «часу, відведеного програмою» + «20 ~ 80 хвилин».  
(👉 стор. 24)
- Якщо ви забули встановити час після вибору тиску, у разі натискання кнопки «Старт» пролунають 4 попереджувальні сигнали.

# Томління

## Томління (Томление)

### Підготовка

- 1 Відкрийте кришку (див. кроки ④ ~ ⑦ на стор. 26).
- 2 Додайте овочі або приправи.
- 3 Опустіть кришку на каstrулю, не закриваючи її повністю.



Час, що залишився

- Загориться індикатор «Томление», і процес приготування розпочнеться. Час на дисплеї зменшується з інтервалом в 1 хвилину.
- Встановлена тривалість програми «Томление» становить 60 хвилин, і її не можна змінити. Якщо потрібно зупинити процес приготування на певному етапі, натисніть кнопку «Викл».

- Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал, на дисплеї відобразиться «0 Мин», і мультиварка автоматично переключиться в режим підігріву.



### ■ Скасування режиму підігріву



- Індикатор «Подогрев» згасне.

- Кожне натискання цієї кнопки переключає режими в такому порядку: «Высокое» → «Среднее» → «Низкое» → «Высокое» (під час переходу з режиму «Низкое» до режиму «Высокое» лунає два сигнали, що вказує на початок нового циклу).

- Діапазон настроювання: 1 ~ 59 хвилин
- Якщо натиснути й утримувати кнопку, час на дисплеї змінюватиметься швидше.

- У процесі приготування цей параметр можна змінювати.
- Час, що залишився, почне зменшуватися лише після того, як тиск у каstrулі сягне певного рівня.

- Стрижень індикатора тиску опускається після того, як приготована страва настоїться протягом 10 ~ 40 хвилин.

- Будьте дуже обережними — якщо нахилити гніт, з-під нього може вирватися струмінь гарячої пари або киплячої рідини.
- Якщо кризь отвір проривається пара або гаряча рідина, негайно вставте гніт на своє місце. Через деякий час знову нахиліть гніт і переконайтеся, що з-під нього не виходить пара.

- Міцно тримаючи за ручку, повертайте кришку, доки позначка «ВІДКРИТИ ▲» на кришці не суміється з позначкою «▼» на рукоятці каstrулі.
- Якщо ви відчуваєте сильний тиск під час спроби повернути кришку, не докладайте надмірних зусиль, щоб зробити це. Залиште мультиварку на деякий час або вставте на місце гніт і відкрийте кришку згідно із вказівками, викладеними в розділі «Швидке відкриття кришки» (стор. 31).

Використання

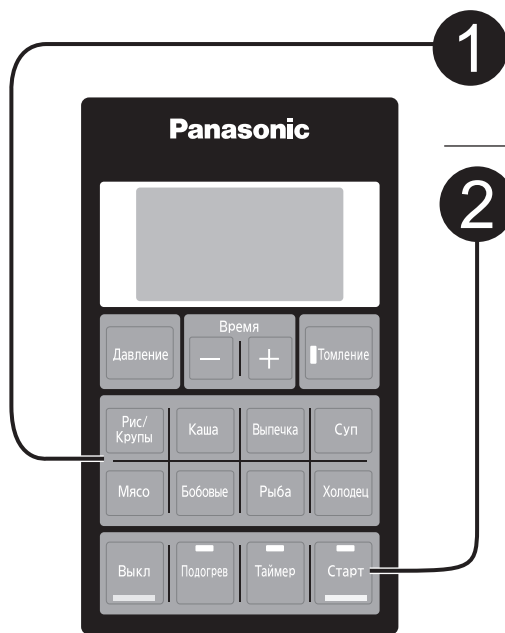
Високий / Середній / Низький / Томління

# Автоматичні програми

## Рис / Крупи·Каша (Рис / Крупы·Каша)

Підготовка  
(☞ Кроки ①–④ на стор. 23)

Приклад. Приготування круглого рису за допомогою програми «Рис / Крупи»



Виберіть програму.

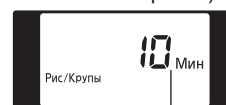
- Індикатор «Старт» почне блимати.



2



(Коли тиск сягає вказаного рівня.)



Час, що залишається, оновлюється щохвилини.

- Засвітиться індикатор «Старт».
- Фіксований час приготування за програмою «Рис/Крупи» становить 10 хвилин. Його не можна змінити.
- Для приготування каші встановіть час приготування, дотримуючись цих вказівок, ☞ крок ② на стор. 29.

■ Об'єм рису та води, який можна приготувати за раз

Програма	Рис (Мірна чашка)	Вода (позначка рівня води)	Часовий діапазон (хв)
Рис / Крупи	Див. таблицю 1 на стор. 6		Встановлено значення 10
Каша	Див. таблицю 2 на стор. 6		5 ~ 20 (початкове значення — 10 хвилин)

### Примітки

- Час, що залишився, почне зменшуватися лише після того, як тиск у каstrулі сягне певного рівня.
- Якщо необхідно змінити консистенцію каші або якість готового рису, налаштуйте параметри «Давление» і «Время» вручну

Рис / Крупи: середній, 10 ~ 15 хвилин  
Каша: низький, 5 ~ 20 хвилин

(щоб зробити його жорсткішим: установіть короткий час  
Щоб зробити його м'якшим: додайте часу)

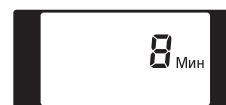
- Якщо час, що залишається, зупиняється на позначці «1 Мин» (має зрушити приблизно за 15 хвилин), після завершення приготування та охолодження каstrулі до кімнатної температури переконайтеся, що на поверхні пластини нагрівача або на дні каstrулі немає сторонніх речовин.  
У разі виявлення сторонніх речовин → проведіть очищення.  
Якщо сторонніх речовин не виявлено, → зверніться до сервісного центру.  
(Якщо ви користуєтесь таймером, у подібній ситуації вчиніть так само)

3

Коли приготування страви завершено, лунає звуковий сигнал, а на дисплеї відображається «0 Мин».  
(загориться індикатор підігріву)



- Для програми «Рис / Крупи» передбачено настоювання протягом 10 хвилин. Навіть якщо стрижень індикатора тиску вже опустився, дотримуйтеся встановленого часу настоювання.



- Час настоювання (Рис / Крупи): 0 хвилин → 1 хвилина → 2 хвилини → 3 хвилини..... → 10 хвилин  
За 10 хвилин звуковий сигнал пролунає знову. (Під час настоювання)
- Після того, як час настоювання міне та стрижень індикатора тиску опуститься, негайно відкрийте кришку, перемішайте рис і розрихліть його (щоб рівномірно розподілити надлишок води). Процедура відкриття кришки (☞ кроки ⑤ ~ ⑥ на стор. 26).

※ Під час готування каші після звукового сигналу відкрийте кришку, ☞ кроки ④ ~ ⑥ на стор. 26.

4



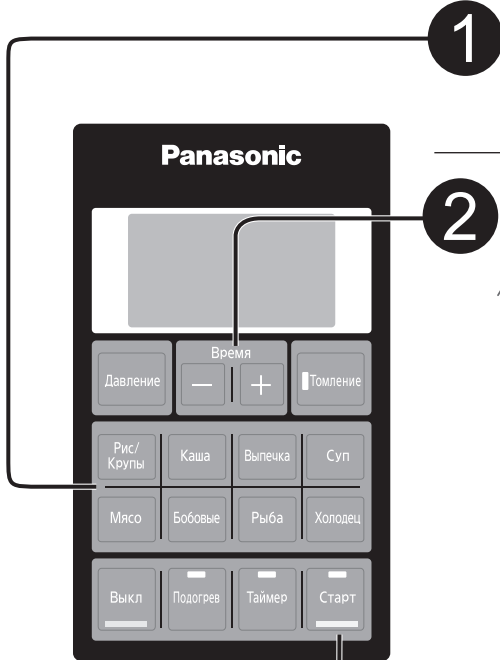
- Індикатор «Подогрев» згасне.

# Автоматичні програми

Випічка·Суп·М'ясо·Бобові·Риба·Холодець (Выпечка·Суп·Мясо·Бобовые·Рыба·Холодец)

Підготовка  
(☞ Кроки ① ~ ④ на стор. 23)

Приклад. Приготування супу за допомогою програми «Суп»



1



Виберіть програму.

● Індикатор «Старт» почне блимати.



2



Установіть час.

- Натисніть кнопку «+» або «-» один раз, щоб збільшити або зменшити час приготування на одну одиницю, як показано на таблиці 1
- Натисніть і утримуйте кнопку «+» або «-», щоб швидко додавати або зменшувати час.

■ Максимальний об'єм приготування та діапазон налаштування часу

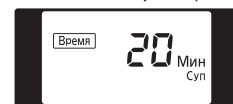
Програма	Максимальний об'єм приготування (інгредієнти + вода)	Часовий діапазон (хв)
Випічка	800 г	20 ~ 65 (початкове значення — 40 хвилин)
Суп	позначка рівня води «макс.»	20 ~ 59 (початкове значення — 30 хвилин)
М'ясо		5 ~ 35 (початкове значення — 20 хвилин)
Риба		3 ~ 10 (початкове значення — 5 хвилин)
Холодець		1 ~ 4 години (початкове значення — 3 години)
Бобові	позначка рівня води «макс. для бобов»	15 ~ 35 (початкове значення — 18 хвилин)

Час, що залишився

3



(Коли тиск сягає вказаного рівня)



- Спалахне індикатор «Старт». Час, що залишився, зменшуватиметься на одну одиницю, як показано в таблиці 3.

Таблиця 3

Програма	Крок ②	Крок ③
Випічка	5 хвилин	5 хвилин
Суп, М'ясо, Бобові, Риба	1 хвилину	1 хвилину
Холодець	1 година	Якщо час більше 1 години, показники на дисплеї оновлюються щогодини. Коли час становить менше 1 години, показники на дисплеї оновлюються щохвилини.

Коли приготування страви завершено, лунає звуковий сигнал, а на дисплеї відображається «0 Мин». (загориться індикатор підігріву)

- Процедура відкриття кришки (☞ кроки ⑤ ~ ⑥ на стор. 26).
- Навіть якщо час настоювання вже минув, не торкайтеся клапана для випуску пари та кришки, доки не опуститься стрижень індикатора тиску.

## Примітки

- Час, що залишився, почне зменшуватися лише після того, як тиск у каstrулі сягне певного рівня.
- Якщо під час використання автоматичних програм результат вас не задовольняє, можна індивідуально налаштувати параметри «Давление» та «Время», докладніше ☞ стор. 25.
- Якщо за низької температури у приміщенні не додати розпушувач і вершкове масло, то пиріг може не приготуватися не до кінця.

4



- Індикатор «Подогрев» згасне.

Використання

Автоматичні програми

# Як користуватися таймером

## Рис / Крупи· Каша (Рис / Крупи· Каша)

Підготовка  
(☞ Кроки ① ~ ② на стор. 22)

Приклад. Приготування з використанням програми «Рис / Крупи» з таймером

**1** Виберіть програму.

- Індикатор «Старт» почне блимати.
- Це показує вибрану програму.

**2** Виберіть потрібний час.

Виберіть потрібний час.

- Діапазон налаштування таймера: 2–13 годин (Рис / Крупи, Каша)

1. Для того щоб установити таймер для приготування каші, спочатку 2. Потім

- Установіть час приготування.
- Виберіть потрібний час.

- Потім натисніть кнопку «+» або «-».
- Під час встановлення часу приготування показники на дисплеї змінюються із кроком в 1 хв.
- Під час налаштування таймера показники на дисплеї змінюються із кроком в 1 годину.
- Натисніть і утримуйте кнопку «+» або «-», щоб швидко додавати або зменшувати час.

**3**

### Примітки

- Для інших програм, крім «Рис / Крупи» та «Каша», таймер застосувати неможливо.
- Таймер відображає час завершення приготування страви.
- Останній заданий час зберігається, але якщо мультиварку від'єднати від мережі, таймер повернеться до номінального значення (2 год).
- Якщо час завершення приготування більший за 1 годину, показання на таймері змінюються щогодини, якщо цей час менший, то показання таймера змінюються щохвилини.

- Індикатор «Старт» згасне. Загориться індикатор «Таймер».
- Коли приготування страви завершено, лунає звуковий сигнал, а на дисплеї відображається «0 Мин». (загориться індикатор підігріву)

**4**


- Індикатор «Підогрів» згасне.
- Порядок дій перед натисканням кнопки «Викл»: програма «Рис / Крупи», ☞ крок ③ на стор. 28, програма «Каша», ☞ кроки ④ ~ ⑥ на стор. 26.



# Підігрів / Швидке відкривання кришки

## Підігрів

### 1 Закрийте кришку та

натисніть  (Засвітиться індикатор.)



- Температура всередині каstrулі зберігається на рівні приблизно 70 °С.
- Якщо натиснути кнопку «Выкл», функція підігріву буде скасована.



Тривалість підігріву (відображається протягом періоду до 179 хвилин)

### Примітки

- Не слід підігрівати рис, свіжі овочі тощо. (Це призводить до появи неприємного запаху, накопичення конденсату або змінення забарвлення.)
- Не слід встановлювати для функції підігріву тривалість більше 1 години. (Це може викликати появу неприємного запаху або псування страви.)
- Якщо час підігріву перевищує 179 хвилин (3 год), зображення на дисплеї зникає, але функція підігріву продовжує працювати. (Індикатор підігріву продовжує світитися.)
- Якщо час підігріву перевищує 24 години, на екрані відображається помилка «U14» і операція підігріву скасовується.

## Швидке відкривання кришки

Щоб прискорити опускання стрижня індикатора тиску після приготування страв за допомогою різних програм, окрім «Томление».

### 1 Вийміть каstrулю із пристрою та поставте її у воду (приблизно на 2 хвилини).

- Не мочіть пристрій або кришку. (Не занурюйте пристрій у воду та не бризкайте на нього.)

### 2 Коли стрижень індикатора тиску опуститься, вставте каstrулю назад у пристрій і відкрийте кришку.

- Перш ніж встановити каstrулю у пристрій, витріть воду з її зовнішньої сторони.

Опускати у воду слід повільно, щоб не зрушити клапан для випуску пари.



### Примітки

- Після завершення приготування страви спочатку натисніть кнопку «Выкл», після того як індикатор згасне, виймайте каstrулю.

Як користуватися таймером

Використання

Підігрів / Швидке відкривання кришки

# Чищення та технічне обслуговування

Після кожного використання

Не користуйтеся наведеними нижче засобами.

Металева мочалка або нейлонова щітка

Не мийте пристрій за допомогою засобів, що містять абразивні частки

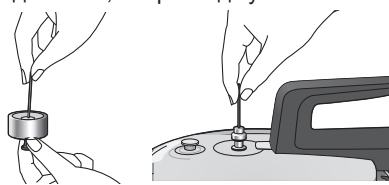
Бензин / Розчинник / Засіб для чищення / Спирт / Дезінфекційний засіб / Відбілювач

Посудомийна машина та сушарка для посуду

- Зачекайте деякий час, поки пристрій достатньо охолоне, перш ніж від'єднати шнур живлення та розпочати чищення.
- Під час чищення не можна занурювати мультиварку у воду.

## Клапан для випуску пари · Сопло

У разі закупорення видалити сторонні речовини рекомендується довгими тонкими предметами, наприклад зубочисток.



## Деталі, які необхідно мити із застосуванням м'яких засобів

Промийте їх за допомогою губки та нейтрального засобу для миття посуду. Після цього витріть насухо.

## Ущільнювальне кільце каструлі

Зніміть його та замочіть у теплій воді, потім промийте за допомогою м'якого засобу.

- Не намагайтеся силою витягнути ущільнювальне кільце каструлі.  
(Якщо пошкоджене ущільнювальне кільце каструлі, інгредієнти може виштовхнути назовні.)

## Стрижень індикатора тиску

Протирайте добре викрученою серветкою.

(Доки стрижень не почне рухатися вгору та вниз)

## Каструля · Кришка

Промийте за допомогою м'якого засобу.

(☞ стор. 20)

- Не використовуйте каструлю як миску для миття посуду. Можна здерти алмазно-фтористе покриття.

## Важіль скидання пари

Якщо важіль не рухається, видаліть сторонні речовини.

- Не докладайте надмірних зусиль.

## Корпус

Протирайте добре викрученою серветкою.

- Не користуйтеся м'якими засобами.

## Ковпачок сопла

Промийте за допомогою м'якого засобу.

- Ретельно видаліть засмічення решітки.
- Застарілі забруднення можна видалити абразивним засобом для чищення (який не пошкоджує покриття з нержавіючої сталі).

## Пластина нагрівача · Датчик температури

Щоб видалити застаріле забруднення, злегка почистьте нейлоною щіткою з додаванням нейтрального засобу для миття посуду та протріть добре викрученою серветкою.

# Можливі проблеми

Перш ніж звертатися до сервісного центру, спробуйте одне із запропонованих рішень.

Опис проблеми	Можливі причини	Стор.
Незадовільні результати приготування. страва не готова / недостатня температура / страва розварена / водяниста / підгоріла	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Неправильно вибраний тиск, час або об'єм води.</li> <li>● На пластину нагрівача або датчик температури потрапила стороння речовина.</li> <li>● Кастрюля у пристрої розташована нерівно.</li> <li>● Приправа не повністю розчинилася.</li> <li>● Отвір запобіжного клапана перебуває в положенні скидання тиску.</li> </ul>	— 32 — 20 21
Виток пари. з кастрюлі, з-під рукоятки кришки або стрижень індикатора тиску	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ущільнювальне кільце кастрюлі вставлено неправильно.</li> <li>● На поверхню кастрюлі, кришку, ущільнювальне кільце або стрижень індикатора тиску потрапила стороння речовина.</li> <li>● Кастрюля, кришка або ущільнювальне кільце кастрюлі деформовані або пошкоджені.</li> </ul>	23 — —
З кастрюлі виривається гаряча рідина та пара. з-під гніту або щілини між кастрюлею та кришкою	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ненадійно закрита кришка.</li> <li>● Надмірний об'єм води або інгредієнтів у кастрюлі.</li> <li>● Під час томління кришку залишили закритою.</li> <li>● Клапан для випуску пари несподівано вирвало, коли пристрій перебував під тиском.</li> <li>● Неправильно вставлений клапан для випуску пари або кришка.</li> </ul>	23 23 27 26 23
Час на дисплеї не змінюється.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Після встановлення часу не натиснуто кнопку «Старт».</li> <li>● Витікає пара. (Див. розділ «Витікання пари» вище)</li> <li>● Тиск усередині кастрюлі не зростає навіть під час використання функції приготування під тиском.</li> <li>● На дно кастрюлі або пластину нагрівача потрапила стороння речовина.</li> </ul>	26,29~30 — 26~29 32
Час, що залишається, відображається на дисплеї навіть до того, як стрижень індикатора тиску підніметься.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Датчик температури працює неправильно, оскільки приправа розчинилася не повністю.</li> </ul>	20

У перелічених нижче випадках слід звертатися до сервісного центру.

- На дні кастрюлі є вм'ятини.
- Кришка або ущільнювальне кільце кастрюлі деформовані або пошкоджені.
- Увесь пристрій усе ще несправний, хоча зазначені вище неполадки усунуто.

## Коди помилок на дисплеї

Дисплей	Можливі причини	Стор.
U 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Відсутня кастрюля.</li> </ul>	23
U 14	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Режим підігріву встановлено більше ніж на 24 години. → Натисніть кнопку «Выкл».</li> </ul>	—
NO 1:405	→ Зверніться до сервісного центру.	—

# Қауіпсіздік шаралары



Төмендегі алдын алу шараларын міндетті түрде қарап шығыңыз

Денені жарақаттаудың, басқа адамдарды жарақаттаудың және мүлікті зақымдаудың алдын алу үшін, төмендегі нұсқауларды орындау керек.

■ Нұсқауларды орындамау салдарынан болатын дұрыс пайдаланбау ауырлығы төменде жіктелген шығынға немесе зақымға себеп болуы мүмкін.

	<b>ЕСКЕРТУ</b>	Өлімге немесе ауыр жарақатқа себеп болатын ықтимал қауіп-қатерді көрсетеді.
	<b>АБАЙЛАҢЫЗ</b>	Жарақаттануға немесе мүлікті зақымдауға әкеп соқтыратын болуы мүмкін қауіпті көрсетеді.

■ Орындалатын нұсқаулар төмендегі таңбалармен беріледі.

	Бұл таңба тыйым салынған әрекетті көрсетеді.
	Бұл белгі орындалуды қажет ететін талаптарды көрсетеді.

**Пісіргіш қызған соң, пісіргіштің ішіндегі температура мен қысым өте жоғары болатындықтан, мульти пісіргіш қауіпті болады. Төмендегі нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.**



## ЕСКЕРТУ

### Күйіп қалудың және жарақаттанудың алдын алу үшін

■ Пайдаланудан бұрын



Егер мульти пісіргіш төмендегідей жағдайларда болса, оны пайдаланбаңыз (→ 39-бет).

( Қысым қауіпсіз түрде шығарылмайды немесе сыртқы қақпақ шығып кетуі немесе қалқып тұруы мүмкін. )

- Қысыммен пісіру барысында қақпақ дұрыс жабылмаған.
- Клапан қақпағы бекітілмеген.
- Кастрюльдің нығыздаушы сақинасы зақымданған.
- Ойықта (кастрюльдің нығыздаушы сақинасы орналастырылатын) немесе кастрюльдің нығыздаушы сақинасында ингредиент тұрып қалған.
- Бу шығару тетігі бөгде заттардың тұрып қалуына байланысты жұмыс істемейді.



Будың шығуына мүмкіндік беретін клапан мен клапан қақпағының бітеліп қалмағанына көз жеткізу үшін тұрақты түрде тексеріп тұру керек.

■ Пайдаланған кезде / Пайдаланған соң дереу



**Ыстық бөліктерді ұстамаңыз.**

(Күйіп қалу қаупі бар.)

- Гірді тұтқасынан ұстаңыз.

■ Пайдаланған соң



● **Сыртқы қақпақты ашқан кезде, гірді еңкейту арқылы бу ағынының шықпайтынын тексеріңіз де, гірді алып тастаңыз.**

( Кастрюль ішінде аз ғана қысым қалса да, сыртқы қақпақ ашылып кетуі немесе ингредиенттердің ағып шығуы мүмкін. )



● Тамақ пісіріп болған соң, ыстық ингредиенттерден абай болыңыз. Араластыру барысында бетіңізді құрылғыға жақындатпаңыз, себебі ыстық бу шығып қалуы мүмкін. (Күйіп қалу қаупі бар.)

■ Пайдалану барысында



● Мульти пісіргіш қысымда болған кезде (тетік көтерілген кезде) сыртқы қақпақты күштеп ашпаңыз.

- Қысым көрсеткіші тетігі төмен түскенге дейін сыртқы қақпақты ашпай тұра тұрыңыз.

Тетік көтерілген кезде



Тетік төмен түскен кезде



- Бетіңізді немесе қолыңызды гірге, клапанға немесе кастрюльдің нығыздаушы сақинаға жақын ұстамаңыз. (Бу немесе ингредиенттер ағып шығуы мүмкін.)
- Карри немесе рагу сияқты қалың туралған тағамды баяу қайнатқан кезде, сыртқы қақпақты жаппаңыз.



**Сондай-ақ, төмендегілерді орындауға әрекеттенбеңіз.**

● Мульти пісіргішті балалардың қолдары жететін орынға қоймаңыз.

● Тамақтың ең көп мөлшері кастрюльдегі «макс.» жолағынан аспасын.

«макс.» жолағына дейін

Бұршақтар және кеспелер (сонымен қатар дәмдеуіштер) сияқты үлкен көлемдегі пісіру мөлшері.

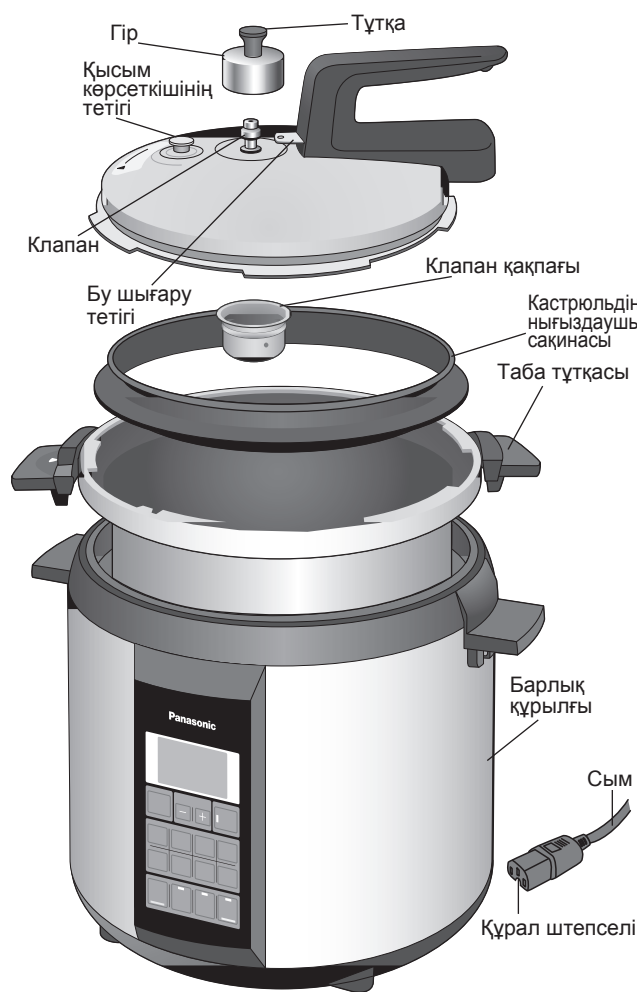
● Ыстыққа жылдам әсерленгіш және майдың немесе пісіру содасының көп мөлшері сияқты көбіктер шығаратын кез келген затты пайдаланбаңыз.

● Мульти пісіргішті тамақ пісіруден басқа кез келген мақсатқа пайдаланбаңыз.



## ⚠ ЕСКЕРТУ

### Электр тогына түсудің және өрттің алдын алу



#### ■ Барлық құрылғы

##### Төмендегілерді орындауға әрекеттенбеңіз.

(Өртке, электр тогына түсуге немесе жарақаттануға себеп болуы мүмкін.)

- Негізгі бөлікті суға батырмаңыз немесе оған су шашыратпаңыз.
- Саңылауға немесе тесікке металл істікшелер сияқты заттарды салмаңыз.
- Ешқашан құрылғыны өзгертуге, құрылымын бұзуға немесе жөндеуге әрекеттенбеңіз.



#### ■ Қуат сымның және розетка

##### Төмендегілерді орындауға әрекеттенбеңіз.

(Электр тогына түсуге, қысқаша тұйықталуға немесе өртенуге себеп болуы мүмкін.)

- Штепсельді ылғал қолдарыңызбен қоспаңыз немесе ажыратпаңыз.
- Зақымданған штепсельді немесе кеңейген розетканы пайдаланбаңыз.
- Сымды немесе штепсельді зақымдауы мүмкін кез келген әрекетті орындамаңыз.
- \*Сымды және штепсельді зақымдау, құрылымын өзгерту, ыстық нәрсеге жақындату, күштеп бүктеу, бұрау, тарту, оған ауыр зат қою немесе түйдектеу және т.б.
- Ешкімге құрылғы штепселін жалатпаңыз.
- Сәбилерге ерекше назар аударыңыз.
- Осы құрылғымен пайдалануға арналмаған қуат сымын пайдаланбаңыз. Егер қуат сымы зақымданса, өнім жасаушысынан немесе қызмет көрсету бөлімінен алынған түпнұсқа бөлшектермен ауыстырыңыз.



##### Төмендегілерді қарап шығыңыз.

- Штепсель мен құрал штепселін толық енгізіңіз.  
(Штепсельді және құрал штепселін толық енгізеу салдарынан электр тогына түсу немесе ыстықтан туындайтын өрт болуы мүмкін.)
  - Кернеуі 220 В бөлек розетка пайдаланыңыз.  
(Бір розетканы басқа құрылғымен бірге пайдалану шамадан тыс қызуға және өртке себеп болуы мүмкін.)
  - Штепсельдегі шаңды тұрақты түрде сүртіп тұрыңыз.  
(Штепсельге жиналған шаң ылғалдың салдарынан изоляцияның кетуіне әкел соқтыруы мүмкін, бұл өртке себеп болуы ықтимал.)
- ➔ Штепсельді ажыратыңыз және оны құрғақ шүберекпен сүртіңіз.



Физикалық қабілеті, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі (балалармен бірге) адамдарды немесе жабдықты тиісті тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдардың пайдалануын қауіпсіздікке жауапты адам қадағаласа немесе нұсқаулар берсе, олар жабдықпен жұмыс істей алады. Балалардың жабдықпен ойнамауына көз жеткізу үшін оларды қадағалау қажет.

(Күйдіру немесе жарақат келтіру қаупі бар.)



Егер көз келген әдеттегіден тыс белгі немесе ақаулық байқалса, мульти пісіргішті пайдалануды дереу тоқтатыңыз және штепсельді ажыратыңыз.

(Түтіндеу, өртену, электр тогына түсу, күю немесе жарақаттану болуы мүмкін.)

- Әдеттегіден тыс болудың белгісі немесе ақаулық
- Штепсель немесе сым әдеттегіден тыс ыстық.
  - Қуат сымы зақымданған немесе ұстаған кезде ток қашып тұрғаны сезіледі.
  - Негізгі бөлік майысқан немесе әдеттегіден тыс ыстық.
  - Қысым индикаторының тетігі көтерілмейді.
- ➔ Тексеру немесе жөндеу жұмыстарын жүргізу үшін дереу сатушымен хабарласыңыз.

# Қауіпсіздік шаралары / Пайдалану нұсқаулығы

## ⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

### ■ Пайдаланған соң



- Пісірілген тамақ салынған ыдысты шығару барысында өте абай болыңыз. (Күйіп қалу қаупі бар.)
- Мульти пісіргішті тазаламас бұрын суытып алыңыз. (Күйіп қалу немесе жарақаттану қаупі бар.)

### ■ Қуат сымы



- Осы мульти пісіргішке арналған қуат сымынан басқа ешқандай қуат сымын пайдаланбаңыз. Осы мульти пісіргішпен берілген қуат сымын кез келген басқа құрылғыға пайдаланбаңыз. (Ақаулық немесе өрт болуы мүмкін.)



- Мульти пісіргіш пайдаланылмаған кезде штепсельді розеткадан ажыратыңыз.  
(Изоляцияның нашарлауынан жарақаттану, күйіп қалу, электр тогына түсу, электр тогының қашуы немесе өртену жағдайлары болуы мүмкін.)
- Штепсельді немесе құрал штепселін ажырату барысында, оларды ұстап ажыратыңыз. (Электр тогына түсу, қысқаша тұйықталу немесе өртену қаупі бар.)

### ■ Барлық құрылғы



- Мульти пісіргішті қабырғаға немесе жиһазға жақын жерде пайдаланбаңыз.  
(Будың немесе қызудың әсерінен қабырғаның немесе жиһаздың майысуы немесе түссізденуі мүмкін.)



- Мульти пісіргішті мықты емес жерге немесе ыстыққа шыдамайтын төсеніш бетіне қоймаңыз. (Жарақаттану немесе өрт шығу қаупі бар.)
- Кастрюльді басқа жерге жылжитқан кезде, кастрюльді міндетті түрде құлағынан ұстаңыз. (Күйіп қалу немесе жарақаттану қаупі бар.)
- Егер таба тұтқасы кеңейіп кетсе, мульти пісіргішті пайдаланудан бұрын оны қайта қатайтыңыз.  
(Кастрюль құлағының шығып кетуі немесе құрылғының қауіпсіздік мүмкіндігі дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін, бұл күйіп қалуға немесе жарақаттануға себеп болуы ықтимал.)

## Пайдалану нұсқаулары

### Ақаулықтың алдын алу

- Мульти пісіргішті кастрюльде қандай да бір сұйық зат болмаған кезде қыздырмаңыз.
- Мульти пісіргішті басқа нәрсенің астына қою үшін пайдаланбаңыз (температура сенсоры, кастрюльдің төменгі бөлігі, ысытқыш және кастрюльдің нығыздаушы сақинасы).
- Осы тез пісіргішті ішіне басқа пісіру кастрюльін салып пайдаланбаңыз.
- Кастрюльді басқа ыстық заттың үстіне қоймаңыз.  
(Ол ақаулыққа немесе майысуға себеп болуы мүмкін.)

### Температура сенсорының қатені анықтауының алдын алу

- Дәмдеуіштерді қоспас бұрын, бөлек ерітіп, араластырыңыз.  
(Шала піскен тамақ сияқты сәтсіз пісіру жағдайы болуы мүмкін.)

### Кастрюльдің ішкі бетіндегі алмазды фторлы каучук қабығын зақымдаудың алдын алу

- Металдан жасалған тамақ пісіру құралдарын пайдаланбаңыз. (Ожау немесе шөміш сияқты)
- Пісіру кезінде өніммен бірге берілген булау тақтасын пайдаланыңыз.
- Кастрюльдегі күрішті шаймаңыз.
- Қатты заттарды кастрюльге тигізбеңіз немесе кастрюльді басқа заттарға соғып алмаңыз.  
● Гірді, клапан қақпағын немесе қуат сымын кастрюльге салмаңыз.
- Пайдаланған соң, негізгі бөлік әбден суыған кезде, кастрюльді дереу тазалаңыз.
- Кастрюльді басқа ыдыс-аяқтарды жууға арналған ыдыс ретінде пайдаланбаңыз.  
● Кастрюльге қасықтарды немесе ыдыс-аяқтарды қоймаңыз.
- Кастрюльді тазалау үшін оны жұмсақ губкамен жуыңыз.  
● Кастрюльді жуғышпен, сымды жүнмен немесе нейлон щеткамен жумаңыз немесе үйкемеңіз.
- Қатты немесе өткіз ингредиенттерді (сүйегі бар ет және т.б.), кастрюльдегі ингредиенттерді баспаңыз немесе араластырмаңыз.

### Ақпарат

- Алмазды фторлы каучук қабаты ашылып қалса, ол зиянсыз және өнімнің жұмысына немесе адам денесіне әсер етпейді.



### Ақпарат

- Бұл құрылғы сыртқы таймердің немесе бөлек қашықтан басқару жүйесінің көмегімен пайдалануға арналмаған.



# Бөліктерді белгілеу

## ● Пайдаланудан бұрын:

- Кастрюльдегі керек-жарақтарды, барлық пластик қалталарды және кастрюль мен ысытқыш арасындағы күюдің алдын алу қағазын алыңыз.
- Керек-жарақтарды, сыртқы қақпақты, кастрюльдің нығыздаушы сақинасы, клапан қақпағы және кастрюль (☞ 48-бет).

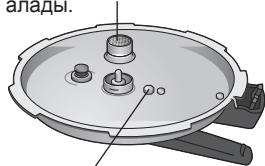
### Керек-жарақтар



- Өлшеу ыдысы (шамамен 180 мл)
- Булау тақтасы
- Ожау
- Конге (сорпа) ожауы

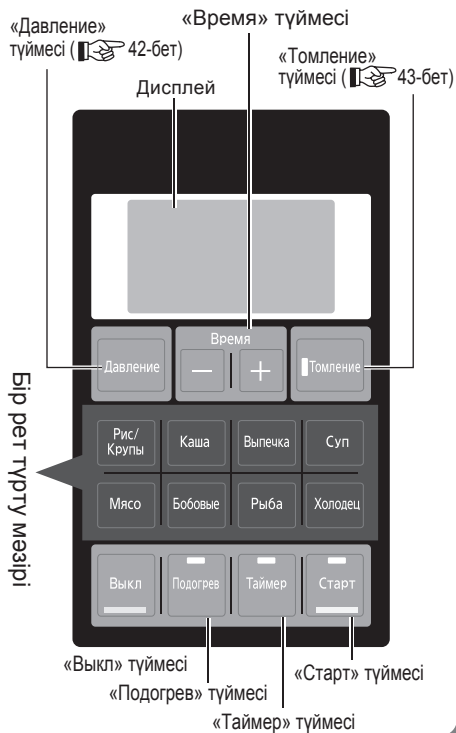
### Сыртқы қақпақ (артқы жағы)

- Клапан қақпағы (бұғатталуға қарсы қақпақ)
- Ингредиенттердің клапанда тұрып қалуының алдын алады.



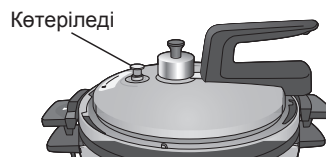
- Қауіпсіздік клапаны (қысымды шығарады)
- Өдеттегіден тыс белгі байқалған кезде, ішкі қысымды шығару үшін қауіпсіздік клапаны ашылады.

### Басқару тақтасы

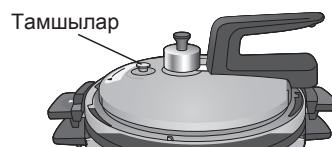


### Қысым көрсеткішінің тетігі

- Кастрюльде қысым болған кезде.



- Кастрюльде қысым болмаған кезде.



Гір (қысымды шектейді)

- Кастрюль ішіндегі қысым көтерілген кезде бу шығарады.

Клапан

Сыртқы қақпақ құлағы

Бу шығару тетігі (сыртқы қақпақты мықтап жабады)

- Егер сыртқы қақпақ дұрыс орнатылмаса, бір тұрақты болмайды және кастрюльдегі қысым көтерілмейді.

Клапан қақпағы

Кастрюльдің нығыздаушы сақинасы

Кастрюль

Таба тұтқасы

Барлық құрылғы

Құрал штепселін қосу ұяшығы (артқы жағы)

Қуат сымы

Сым

Ысытқыш

Температура сенсоры (қысымды басқару)

Штепсель

Құрал штепсели

- Кастрюль ішіндегі температураны анықтайды және қысымды басқарады.

Пайдаланудан бұрын

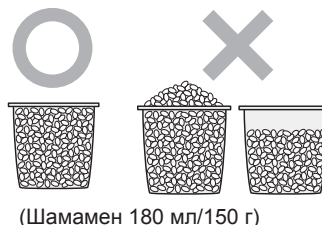
Қауіпсіздік шаралары / Пайдалану нұсқаулығы / Бөліктерді белгілеу

# Дайындау

## Күрішті өлшеу және жуу

### 1 Күрішті өлшеңіз, сосын күрішті жуу үшін басқа ыдысты пайдаланыңыз.

- Берілген өлшеу ыдысын пайдаланып (шамамен 180 мл), күріштің мөлшерін деңгей ыдысы негізінде өлшеңіз.
- Күрішті суға жібітудің қажеті жоқ.
- Бір уақытта пісірілетін күріш мөлшері. (Төмендегі кестені көріңіз)



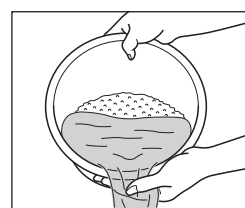
#### ■ Күріш / жарма Кесте 1

Күріш (Өлшеу ыдысы)	Су		
	Қарақұмық (Өлшеу ыдысы)	Ақ күріш (су деңгейі)	Арпа (Өлшеу ыдысы)
2	3,25	рис / крупы	2,5
3	4,5		3,75
4	6		5
5	7		6
6	7,75		7
7	8,5		8
8	9,5		9
9	-		-
10	-		-

※ Палау жасау жолы және қажетті су мөлшері туралы ақпаратты Мәзір кітапшасынан көріңіз.

#### ■ Ботқа Кесте 2

Күріш (Өлшеу ыдысы)	Сүт (Өлшеу ыдысы)		
	Тары	Сұлы	Ақ күріш
1/2	3	2	2
1	6	4	4,25
1 1/2	9	6	6,5
2	12	8	8,5



### 2 Күрішті кастрюльге салып, дайындықтарды жасаңыз. (①~④ процедуралары. 📖 39-бетте)

- Күрішті тегістеңіз.
- Су мөлшері (төмендегі кестені көріңіз): күрішті 10 минуттан астам суда ұстаған кезде немесе күріштің өте жұмсақ болғанын сезсеңіз, су мөлшерін аздап азайтыңыз.

### 3 Күріш / жарма / ботқа пісіру.

- Бір рет түрту мәзірімен пісірген кезде, процедура 📖 44-бет.
- «Жоғары/Орташа/Төмен» деңгейлерімен пісірген кезде, процедура 📖 42-бет. Қысым таңдау, уақыт орнату және рұқсат етілген уақытты 📖 ұстану кестесі.

Мәзір	Қысым таңдау	Уақытты орнату (мин)	Рұқсат етілген уақыты шамамен (мин)	Күріш пісірудегі маңызды сәттер
Күріш / Жарма	Орташа	10 ~ 15	10	Қаттылықты реттеу үшін, орнату уақытын тиісінше ұзартуға немесе қысқартуға болады.
Ботқа	Төмен	5 ~ 20	15	Жұмсағырақ ботқа жасау үшін: ұзағырақ уақыт орнатыңыз.

### Ескертпелер

- Қысым көрсеткішінің тетігі түссе де, көрсетілген рұқсат етілген уақытты бақылаңыз.
- Тіпті рұқсат етілген уақыт өтсе де, қысым көрсеткішінің тетігітүскенше гір мен сыртқы қақпақты ұстамаңыз. (Күйіп қалу қаупі бар.)
- Күріш / жарма пісірген кезде, сыртқы қақпақты ашқан соң, күрішті дереу араластырыңыз және тығыздығын босатыңыз. (артық суды тарату үшін.)
- Пісіруге қажетті уақыт – «Орнатылған уақыт» + «20 ~ 80 минут». (📖 40-бет)

## Пайдаланудан бұрын дайындау

### 1

#### Ингредиенттерді кастрюльге салып, кастрюльді негізгі корпусқа орналастырыңыз

- Тамақты толтырып пісірген кезде (ингредиенттер + су), кастрюльдегі «макс.» жолағынан асырмау керек.

«макс.» жолағына дейін



Бұрақтар және кеспелер (дәмдеуіштерді қоса) сияқты пісірген кезде ісінетін тағамдарды пісіруге арналған «макс.» жолағы.

- Кастрюльдің нығыздаушы сақинасын дұрыс орналастыру үшін ойықтағы тамақ жұғындыларын сүртіп тастаңыз. (Бу шығуы мүмкін)
- Кастрюльдің ысытқышқа жақын тұрғанын тексеру үшін, кастрюльді көрсеткілер бағытымен 2-3 рет бұраңыз.
  - Кастрюльдің айналасындағы суды және бөгде заттарды сүртіп тастаңыз.



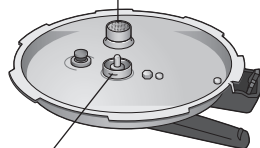
### 2

#### Кастрюльдің нығыздаушы сақинасы мен клапан қақпағын бекітіңіз

Ілгек астына дұрыстап салыңыз



- Кастрюльдің нығыздаушы сақинасы төмен не жоғары бағытқа жылжымауы керек. Клапан қақпағын серіппеге бекітілгенше дұрыстап итеріңіз.



Серіппе

- Кастрюльдің нығыздаушы сақинасы мен клапан қақпағын бекітпес бұрын, төмендегілерді тексеріңіз.
  - Клапан қақпағында, клапанда, қысым индикаторы тетігінде және бірде бөгде зат немесе кептеліс жоқ.
  - Сыртқы қақпақ ашылған және жабылған кезде бу шығару тетігі жоғары не төмен жылжиды.

Қысым көрсеткішінің тетігі

Бу шығару тетігі

### 3

#### Сыртқы қақпақты жабыңыз және гiрді бекітіңіз

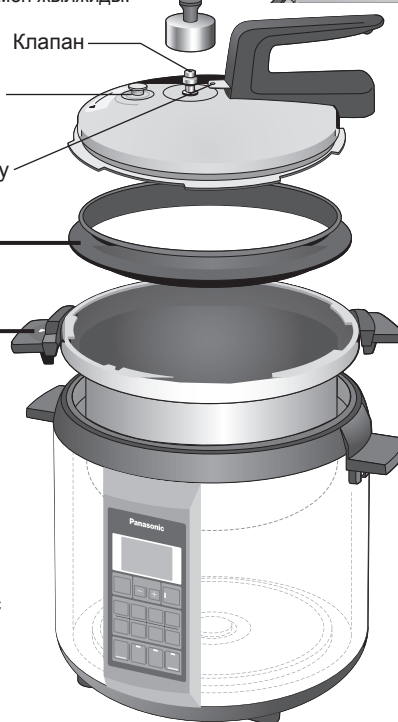
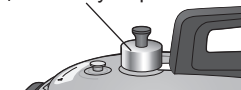
- Сыртқы қақпақты қойып, сыртқы қақпақтағы «АШУ▲» белгісі мен кастрюль құлағындағы «▼» белгісімен сәйкестендіріңіз. Одан кейін, сыртқы қақпақты «ЖАБУ▲» белгісі мен «▼» белгісі сәйкестендірілгенше бұраңыз.



- Сыртқы қақпақты жапқан соң гiр еңкейтілген болса, сыртқы қақпақтың дұрыс жабылмағаны. Сыртқы қақпақты қайта жабыңыз.

(Қысым шығарылмайды және пісіру сәтсіз болуы мүмкін.)

Гiр еңкейтілмеуі керек.



### 4

#### Құрал штепселі мен негізгі штепсельді толық енгізіңіз

- Құрал штепселін негізгі корпусқа қосып, штепсельді розеткаға жалғаңыз.
- Құрал штепселі ажыратылса да (қысқаша сигналдар естіледі), оны дереу қосыңыз, сонда ол ажыратылмас бұрын басталған процесті жалғастырады. Егер құрал штепселі ұзақ уақыт бойы ажыратулы болса, пісіру тоқтатылады.

Құрал штепселі



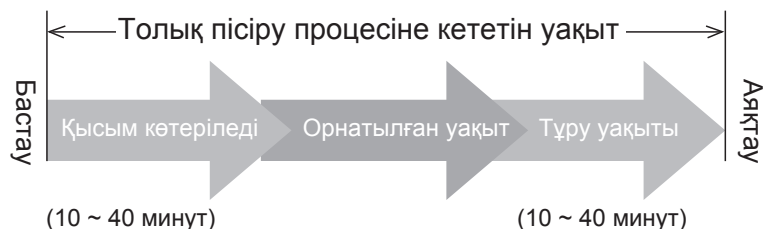
Пайдалану

Дайындау

# Тағам таңдау әдісі

	Пісіру мақсаттарына қарай	Әрбір ингредиенттерге байланысты	
Қысым таңдау	«Рис / Крупы», «Каша», «Выпечка», «Суп», «Мясо», «Бобовые», «Рыба» немесе «Холодец» түймесін, сосын «Старт» түймесін басыңыз. Қысым және уақыт параметрін таңдаудың қажеті жоқ.	Шамамен 98 кПа/120°C жоғарғы қысым (шамамен 2,0 X атмосфералық қысым)	Сол сияқты, пісіруге қатты немесе қиын ингредиенттер, мысалы: ет, соя дәндері және т.б. Жоғары қысымда пісірілген шағын балықтарды бүтіндей тұтынуға болады және олар кальцийдің сіңуін жақсартады.
		Шамамен 59 кПа/113°C орташа қысым (шамамен 1,6 X атмосфералық қысым)	Сол сияқты, сазан, сары бұршақтар және т.б. сияқты көкөністер орташа қысымда пісірілсе, олар түйдектелмейді немесе тарамдалмайды.
		Шамамен 19,6 кПа/105°C төменгі қысым (шамамен 1,2 X атмосфералық қысым)	Жемістер және алмалар, бүлдіргендер және т.б. сияқты жұмсақ ингредиенттер. Төменгі қысымда джем жасаған кезде, тағамның нәрлілігі бұзылмайды.
Уақытты орнату	Егер жоғарыда аталған пісіру нәтижелері қанағаттандырылмай болмаса, тамақ пісіруді қысым таңдау және уақыт орнату арқылы арнайы әдіспен орындауға болады 📖 41-бет.	*Уақытты орнату <ul style="list-style-type: none"> <li>Қажетті пісіру уақыты теңеседі: «Орнатылған уақыт» + «20 ~ 80 минут».</li> <li>Пісіру уақыты ингредиенттер бірдей болса да ингредиенттер көлеміне сай өзгереді. Ингредиенттер неғұрлым шағын болса, пісіру уақыты соғұрлым қысқа болады.</li> </ul>	
Кеңестер	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пісіру алдында ингредиенттерді дайындаған кезде, бұға пісіру үшін булау тақтасын пайдалану ұсынылады. Бұқтыруға қарағанда, бұға пісіру жылдамырақ орындалады және тағамның пайдалы құрамы толығырақ сақталады және ол көріктірек түстерге ие болады.</li> <li>Бірдей ингредиенттер бірдей өлшемдегі бөліктерге кесілуі керек.</li> <li>Әр түрлі ингредиенттерді бір уақытта пісірген кезде, тез пісетін ингредиенттерді үлкенірек бөліктерге, ал баяу пісетін ингредиенттерді ұсақ бөліктерге тураңыз.</li> <li>Дәмдеуіштерді немесе көкөністерді қосқан кезде, пісіру аяқталған соң <b>Күту</b> әрекетін орындаңыз.</li> </ul> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>Күту уақыты 60 минутқа бекітіледі. Егер пісіруді аяқтамай тоқтату керек болса, «Выкл» түймесін басыңыз.</li> <li>Күту орындау үшін кастрюльді алып керегі жоқ.</li> </ul> </div>		

\*Пісіру үшін қажет уақыт – «Орнатылған уақыт» + «20 ~ 80 минут»





- Жоғарыдағы «Орнатылған уақыт» пісіру уақытын тек кастрюльдегі қысым белгілі бір деңгейге көтерілген соң ғана көрсетеді. Көрсетілген уақыт қысым толық көтерілгенше өзгермейді, бірақ бұл құрылғының ақаулығы емес.
- Ингредиенттер неғұрлым көп болса, қысым көтерілгенге дейінгі және тамақ пісірілгеннен кейінгі тұру уақыты да соғұрлым ұзақ болады.
- Тамақ құрылғы өшірілгеннен кейінгі тұру уақытында да қалған қызумен әрі қарай пісе береді.
- Тұру уақытын шамамен 5-15 минутқа қысқарту үшін, 📖 47-беттегі «Сыртқы қақпақты тез ашу» бөлімін оқыңыз.

# Пісіруге қатысты кеңестер

Уақыт орнату стандарттары

«Давление» және «Время» параметрлерімен пісірген кезде, орнатылатын параметрлерді төмендегі кестеден қараңыз.

- Пісіру уақытын жеке талғам мен таңдауға сай еркін реттеуге болады.
- Тамақ пісіру үшін бірдей түрдегі және өлшемдегі ингредиенттерді пайдаланған кезде, қанша уақыт пісірілгеніне қарамастан, қажетті уақыт мөлшері әрқашан бірдей болады.

		Ингредиенттер		Ингредиенттер көлемі мен мөлшері	Қысым	Уақыт (мин)
Бұқтыру/қайнату	 <p>Сұйықтық мөлшерін өзіңіздің қалауыңызға қарай рецептілерге жүгіне отырып реттеңіз (Рецептілер кітапшасы).</p>	Ет	Сиыр немесе қой еті	Бөлшектелген (4 см)	Жоғары	20~25
			Шошқа еті	Шошқа етінің сүйектері		30~35
				Қабат-қабат шошқа етінің бөлшектері (4 см)		12~15
			Тауық еті	Бүтіндей (400 г)		15~20
				Сүйегі бар сирақ (200 г)		7~10
			Үйрек	Жарты (500 г)	30~35	
		балапан еті	Бөлшектер (4 см)	Орташа	15~20	
		Көкөністер	Картоп	Бүтіндей (150 г)	Жоғары	7~10
			Каштандар	Қабыршағымен		5~10
			Асқабақ	Қабығымен бөлшектеп туралған		3~5
			Жүгері	Бөлшектер (5 см)		7~10
			Ақ саңырауқұлақ	3-4 сағат жылы суға батырылады		25~30
		Қызанақ (джем)	Бүтін, қабығымен, тұқымдары алынған, шабылған	Төмен	10	
		Бұршақтар	Қызыл бұршақтар, соя бұршақтары	Суға батырылмай бірден бұқтырылады	Жоғары	25~30
			Сары бұршақ	Суға батырылмай бірден бұқтырылады	Орташа	15~18
		Жемістер	Алма (джем)	Жұқа тіліктер	Төмен	15
			Бүлдірген (джем)	Сабақсыз, бүтін күйінде		6
		Бүмен пісіру	 <p>Булау тақтасы (керек-жарақ) 100 мл су</p>	Балық немесе ет	Сиыр еті	Бөлшектер (ыдыста бұмен пісіріледі)
Шошқа еті	Бөлшектер (ыдыста бұмен пісіріледі)				30~35	
	Қалың тіліктер (ыдыста бұмен пісіріледі)				20~25	
Тауық еті	Сүйегі бар сирақ (200 г)				15~20	
Мөңке балық	Бүтіндей (шамамен 500 г)				Орташа	5
Көкөністер	Картоп			Бүтіндей (150 г)	Жоғары	5~10
	Асқабақ			Қабығы бар үлкен бөлшектер		10~15
	Каштандар			Қабыршағымен		8~10
	Жүгері			Бөлшектер (5 см)		10~12

Пайдалану

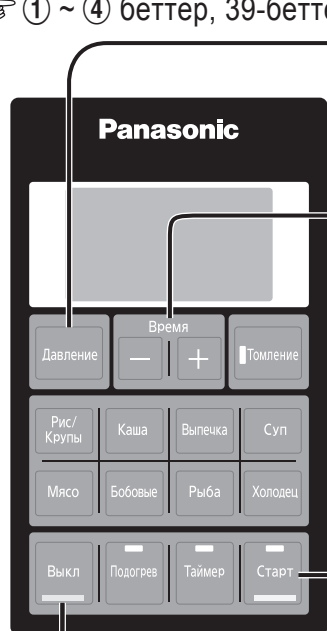
Тағам таңдау әдісі / Пісіруге қатысты кеңестер

# Жоғары / Орташа / Төмен

Жоғары / Орташа / Төмен (Высокое / Среднее / Низкое)

Дайындау  
( ① ~ ④ беттер, 39-бетте)

Мысалы: «Высокое» қысымында тамақ пісіргенде



● Операциядан бас тарту  
Пісіруді тоқтату

1

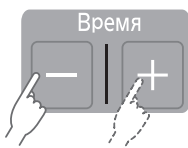


«Высокое» параметрін таңдаңыз.



● Старт индикаторы жыпылықтайды. (Жоғарғы қысым таңдалған кезде)

2

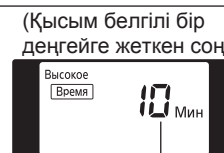


Пісіру уақытын орнатыңыз.



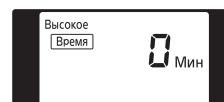
● Уақыт 1 минуттық аралық бойынша көбейтіледі немесе азайтылады.

3



(Қысым белгілі бір деңгейге жеткен соң)

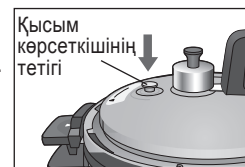
Қалған уақыт



● Индикатор жанады.  
● Пісіру аяқталған соң, қоңырау дыбысы шығады және мульти пісіргіш автоматты түрде «Жылуды сақтау» режиміне қосылады.

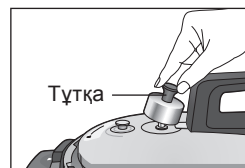
4

Қысым индикаторының тетігі төмен түскенше күтіңіз. (Пісірілген тағамды қоя тұру.)



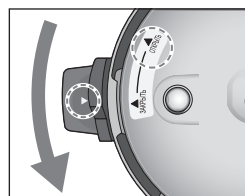
5

Тұтқадан ұстаңыз да, гiрді еңкейтіңіз. Бу шықпай тұрғанына көз жеткізіңіз.



6

Гiрді алыңыз және сыртқы қақпақты ашыңыз.



7



● «Подогрев» индикаторы өшіріледі.

## Ескертпелер

- Тамақ пісіру барысында, мульти пісіргішті жылжытпаңыз немесе гiр мен қысым индикаторы тетігін ұстамаңыз.

(Бу немесе ингредиенттер төгіліп шығуы мүмкін.)

- Бу 2-5 минут бойы қысым тұрақтанғанша шығуы мүмкін. Бұл – қалыпты нәрсе.
- Пісіруге қажетті уақыт – «Орнатылған уақыт» + «20 ~ 80 минут». ( 40-бет)
- Қысым таңдалған соң уақыт орнатылмаса, [Старт] түймешігін бассаңыз, 4 үндік дабыл сигналы шығады.



# Күту

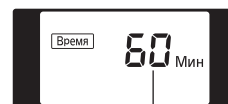
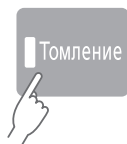
## Күту (Томление)

### Дайындау

- 1 Сыртқы қақпақты 42-беттегі ④ ~ ⑦ қадамдарға сай ашыңыз;
- 2 Көкөністерді немесе дәмдеуіштерді қосыңыз;
- 3 Сыртқы қақпақты касрюльге толық жабылмаған күйінде қойыңыз.



1



Қалған уақыт

- «Томление» көрсеткішінің шамы жанады, пісіру басталады. Уақыт 1 минуттық аралықпен азайтылады.
- «Томление» уақыты 60 минутқа бекітіледі де, реттелмейтін болады. Егер пісіруді аяқтамай тоқтату керек болса, «Выкл» түймесін басыңыз.

- Пісіру аяқталған соң, қоңырау үні естіледі және дисплейде «0 Мин» көрсетіледі, мульти пісіргіш автоматты түрде жылуды сақтау режиміне қосылады.



### Жылуды сақтаудан бас тарту

2



- «Подогрев» индикаторы өшіріледі.

- Осы түйме басылған сайын, мына реттілікке сай қысымды ауыстыруға болады: «Высокое» → «Среднее» → «Низкое» → «Высокое» («Низкое» деңгейінен «Высокое» деңгейіне ауысқан кезде циклдің басын білдіру үшін сигнал дыбысы шығады)

- Орнату ауқымы: 1 ~ 59 минут
- Егер түймені басып тұрсаңыз, көрсетілген уақыт жылдам өзгереді.

- Бұл параметр пісіру барысында өзгеруі мүмкін.
- Қалған уақыт тек кастрюльдің ішіндегі қысым белгілі бір деңгейге жеткен соң ғана қысқара бастайды.

- Пісірілген тамақты 10 ~ 40 минутқа қоя тұрған соң, қысым индикаторының тетігі төмен түседі.

- Гірді еңкейткен кезде ыстық будан немесе баяу қайнатудан төгіліп шығатын сұйықтықтан өте абай болыңыз.

- Егер булау немесе баяу қайнату кезінде сұйық шықса, гiрді бастапқы орнына дереу қойыңыз. Бір сәттен соң, гiрді еңкейту арқылы будың қайта шығып тұрмағанына көз жеткізіңіз.

- Сыртқы қақпақ құлағын ұстап тұрып, сыртқы қақпақты «АШУ ▲» белгісі кастрюль құлағындағы «▼» белгісіне тураланғанша бұраңыз.

- Сыртқы қақпақты ашу үшін еңкейткен кезде қатты қысымды сезсеңіз, сыртқы қақпақты күштеп ашуға әрекеттенбеңіз. Мульти пісіргішті сол күйінде біраз уақытқа қалдырыңыз немесе гiрді орнына қойып, сыртқы қақпақты «Сыртқы тез ашу» бөліміндегі (☞ 47-бет) процедураларды орындау арқылы ашыңыз.

Пайдалану

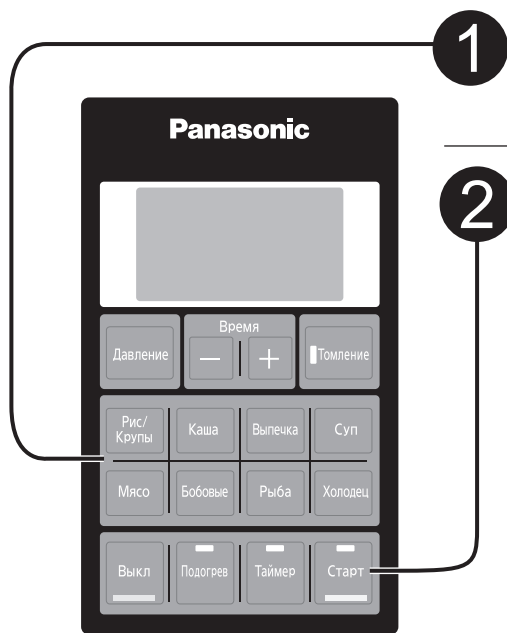
Жоғары / Орташа / Төмен / Күту

# Бір рет түрту мәзірі

## Күріш / Жарма·Ботқа (Рис / Крупы·Каша)

Дайындау  
(👉 ①–④ беттер, 39-бетте)

Мысалы: ақ күрішті пісіру үшін «Рис / Крупы» функциясын пайдаланған кезде



Функцияны таңдаңыз.

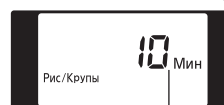


● «Старт» индикаторы жыпылықтайды.

2



(Қысым белгілі бір деңгейге жеткен соң.)



- «Старт» көрсеткіші жанады.
- «Рис / Крупы» пісу уақыты 10 минутқа бекітіледі және ол өзгертілмейді.
- Ботқаны таңдаған кезде, пісіру уақытын 45-беттегі 👉 ②-қадамға сай орнатыңыз.

Қалған уақыт 1 мин. төмендеу аралығымен көрсетіледі.

■ Бір уақытта пісіруге болатын күріш және су мөлшері

Мәзір	Күріш (өлшеу ыдысы)	Су (су деңгейі)	Уақыт ауқымы (мин)
Күріш / Жарма	6-беттегі 1-кестеге жүгініңіз		10 мәніне бекітіледі
Ботқа	6-беттегі 2-кестеге жүгініңіз		5 ~ 20 (бастапқы мән – 10)

### Ескертпелер

- Қалған уақыт тек кастрюльдің ішіндегі қысым белгілі бір деңгейге жеткен соң ғана қысқара бастайды.
- егер күріштің қаттылығын немесе ботқаның қоюлығын реттеу қажет болса, пісіру үшін «Давление» және «Время» параметрлерін пайдаланыңыз

Күріш / Жарма:

Орташа 10 ~ 15 минут

Ботқа: Төмен 5 ~ 20 минут

(Оны қаттырақ ету үшін: қысқалау уақыт орнатыңыз)  
(Оны жұмсағырақ ету үшін: ұзағырақ уақыт орнатыңыз)

- Егер дисплейдегі қалған уақыт «1 Мин» болса (шамамен 15 минутқа жалғасуы керек), пісіру аяқталған соң және кастрюль мен негізгі бөлік бөлме температурасына дейін суыған соң, ысытқыштың бетіне немесе кастрюльдің түбіне бөгде заттардың тұрып қалмағанын тағы тексеріңіз.  
Егер бөгде заттар тұрып қалған болса → оны тазалаңыз.  
Егер бөгде заттар тұрып қалмаған болса → қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз.  
(Таймер функциясымен тамақ пісірген кезде, егер осындай жағдай орын алса, дәл сол әдісті пайдаланыңыз)

3

Тамақ пісіру аяқталған соң, қоңырау үні естіліп, дисплейде «0 Мин» жазуы көрсетіледі. (Жылуды сақтау индикаторы жанады)



- «Рис / Крупы» піскен соң кемінде 10 минут қоя тұру керек. Қысым индикаторының тетігі төмен түскен болса да, көрсетілген қоя тұру уақыты аяқталғанша күтіңіз.

- Тұру уақыты (күріш / жарма):  
0 минут → 1 минут → 2 минут → 3 минут..... → 10 минут  
10 минуттан соң қоңырау үші қайта естіледі. (Қоя тұрған кезде)



- Тұру уақыты өткен соң және қысым көрсеткіші түскен соң, сыртқы қақпақты дереу ашыңыз да, күрішті араластырыңыз және оның тығыздығын босатыңыз (артық суды тарату үшін). Қақпақты ашу әдісі (👉 42-беттегі ⑤ ~ ⑥ қадамдар).

※ Ботқа пісірген кезде, қоңырау үні естілген соң, сыртқы қақпақты 42-беттегі 👉 ④ ~ ⑥ қадамдарға сай ашыңыз.

4

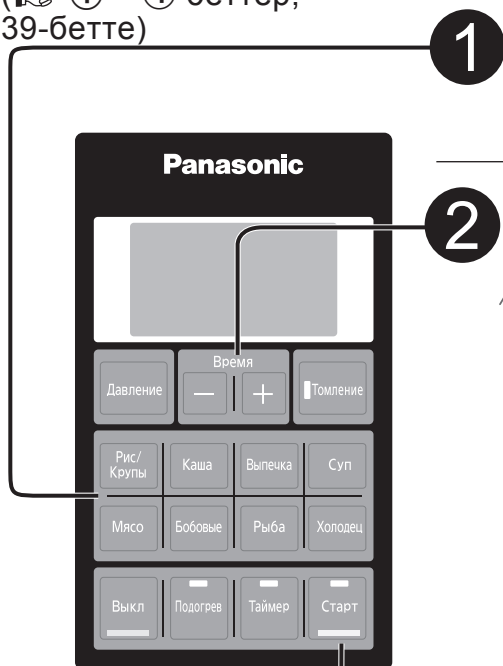


- «Подогрев» индикаторы өшіріледі.

# Бір рет түрту мәзірі

Торт·Көже·Ет·Бұршақтар·Балық·Дірілдек (Выпечка·Суп·Мясо·Бобовые·Рыба·Холодец)

Дайындау  
(☞ ① ~ ④ беттер,  
39-бетте)



Мысалы: сорпа жасау үшін «Суп» функциясын пайдаланғанда



Функцияны таңдаңыз.



- «Старт» индикаторы жыпылықтайды.

2



Уақытты орнатыңыз.



Қалған уақыт

- 1-кестедегі пісіру уақытын көбейту немесе азайту үшін «+» немесе «-» түймесін бір рет басыңыз.
- Уақыт қосу немесе алу үшін «+» немесе «-» түймесін басып тұрыңыз.
- Ең көп пісіру мәні және орнату уақытының ауқымы

Мәзір	Ең үлкен пісіру мәні (ингредиенттер + су)	Уақыт ауқымы (мин)
Торт	800 г	20 ~ 65 (бастапқы мән – 40)
Көже		20 ~ 59 (бастапқы мән – 30)
Ет	«макс.» су деңгейі	5 ~ 35 (бастапқы мән – 20)
Балық		3 ~ 10 (бастапқы мән – 5)
Дірілдек		1 ~ 4 сағат (бастапқы мән – 3 сағат)
Бұршақтар	«макс.для бобов» су деңгейі	15 ~ 35 (бастапқы мән – 18)

3



(Қысым белгілі бір деңгейге жеткен соң)



- «Старт» индикаторы жанады. Қалған уақыт 3-кестедегі бірліктер бойынша азаяды.

Кесте 3

Мәзір	②-қадам	③-қадам
Торт	5 минут	5 минут
Көже, Ет, Бұршақтар, Балық	1 минут	1 минут
Дірілдек	1 сағат	1 сағаттан көп болған кезде, ол 1 сағаттан өзгереді. 1 сағаттан аз болған кезде, ол 1 минуттан өзгереді.

Тамақ пісіру аяқталған соң, қоңырау үні естіліп, дисплейде «0 Мин» жазуы көрсетіледі. (Жылуды сақтау индикаторы жанады)

- Қақпақты ашу әдісі (☞ 42-беттегі ⑤ ~ ⑥ қадамдар).
- Қоя тұру уақыты өтсе де, қысым индикаторының тетігі түспес бұрын, гiрді немесе сыртқы қақпақты ұстамаңыз (күйіп қалмас үшін).

## Ескертпелер

- Қалған уақыт тек кастрюльдің ішіндегі қысым белгілі бір деңгейге жеткен соң ғана қысқара бастайды.
- Бір рет түртіп таңдау мүмкіндігімен пісіру нәтижесі жеке таңдауыңызға сай болмаса, тамақ пісіруді «Давление» және «Время» параметрлерімен орындауға болады (☞ 41-бет).
- Бөлме температурасы төмен болған кезде қопсытқыш пен сары май қосалмаған болса, тәтті тоқаш толық піспеуі мүмкін.

4



- «Подогрев» индикаторы өшіріледі.

Пайдалану

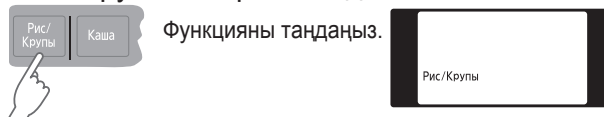
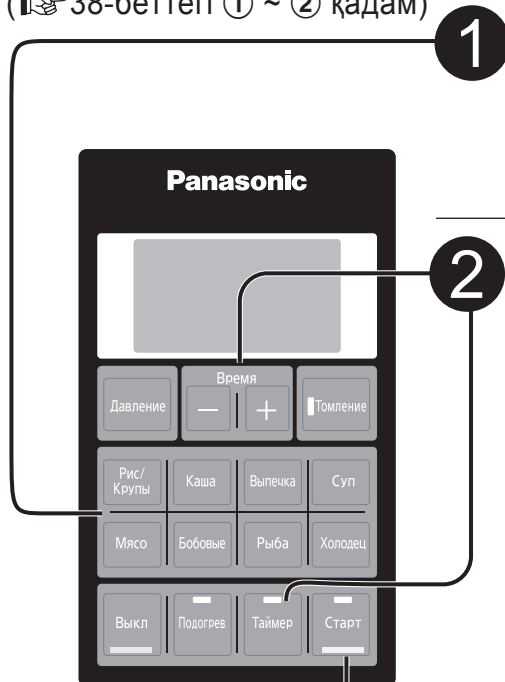
Бір рет түрту мәзірі

# Таймерді пайдалану жолы

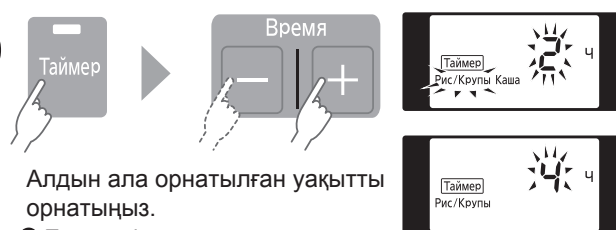
Күріш / Жарма · Ботқа (Рис / Крупы·Каша)

Дайындау  
(☞ 38-беттегі ① ~ ② қадам)

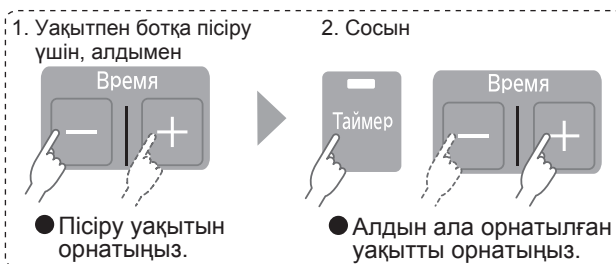
Мысалы: таймерді пайдалану жолымен  
«Рис / Крупы» пісірген кезде



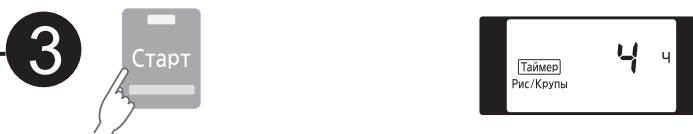
- «Старт» индикаторы жыпылықтайды.
- Бұл таңдалған функцияны көрсетеді.



- Таймерді орнату ауқымы:  
2 сағат ~ 13 сағат (Күріш / Жарма, Ботқа)



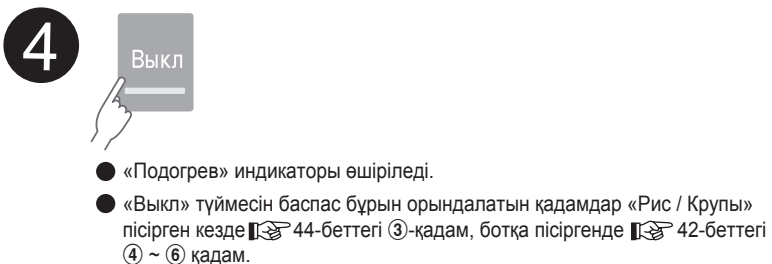
- Пісіру уақытын орнатыңыз.
- Алдын ала орнатылған уақытты орнатыңыз.
- Сосын «+» немесе «-» түймесін басыңыз. Пісіру уақытын орнатқан кезде, уақыт 1 минуттық аралықпен көбейеді немесе азаяды. Таймерді орнатқан кезде, таймер 1 сағаттық аралықпен көбейеді немесе азаяды.
- Уақыт қосу немесе алу үшін «+» немесе «-» түймесін басып тұрыңыз.



- «Старт» индикаторы өшеді. «Таймер» индикаторы жанады.
- Тамақ пісіру аяқталған соң, қоңырау үні естіліп, дисплейде «0 Мин» жазуы көрсетіледі. (Жылуды сақтау индикаторы жанады.)

## Ескертпелер


- «Рис / Крупы» және «Каша», басқа функцияларға уақыт орнату мүмкін емес.
- Таймер көрсететін уақыт пісірудің аяқталу уақыты.
- Соңғы таймер уақыты аралығын сақтауға болады, таймер уақыты аралығы пісіргіш розеткадан ажыратылған соң бастапқы мәнге (2 сағат) қайтады.
- Қалған уақыт 1 сағаттан көп болған кезде уақыт 1 сағаттық аралықпен азаяды және қалған уақыт 1 сағаттан аз болған кезде уақыт 1 минуттық аралықпен азаяды.



# Жылуды сақтау / Сыртқы қақпақты тез ашу

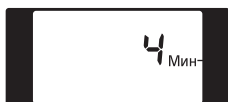
## Жылуды сақтау

### 1 Қақпақты жабыңыз және

басыңыз  (Индикатор жанады.)



- Ол кастрюльдің ішіндегі температураны шамамен 70°C деңгейде сақтайды.
- «Выкл» түймесі басылған кезде жылуды сақтау операциясынан бас тартылады.



Аяқталған жылуды сақтау уақыты (179 минутқа дейін көрсетіледі)

### Ескертпелер

- Жылы күрішті, жасыл көкөністерді және т.б. сақтамаңыз. (Су жиналуы, иістену немесе түссіздену болуы мүмкін.)
- Жылуды сақтау уақыты 1 сағатқа дейін болуы керек. (Тамақтың бұзылуы немесе иістенуі мүмкін.)
- Жылуды сақтау уақыты 179 минуттан (3 сағат) асқан соң дисплей көрінбей кетеді, бірақ жылуды сақтау операциясы жалғасады. (Жылуды сақтау көрсеткіші жанған күйінде болады.)
- Егер жылуды сақтау уақыты 24 сағаттан асса, қате анықталады, «U14» жазуы көрсетіледі және жылуды сақтау операциясынан бас тартылады.

## Сыртқы қақпақты тез ашу

«Томление» функциясынан басқа функциялармен тамақ пісірген соң, қысым көрсеткіші тетігінің төмендеуін күшейткіңіз келсе.

### 1 Кастрюльді негізгі корпуста шығарыңыз және оны суға салып қойыңыз (шамамен 2 минут).

- Негізгі корпусты немесе сыртқы қақпақты ылғалдамаңыз. (Оларды суға батырмаңыз немесе оларға су шашпаңыз.)

### 2 Қысым көрсеткішінің тетігі төмен түскен соң, кастрюльді негізгі корпуста орнына салып, сыртқы қақпақты ашыңыз.

- Кастрюльді негізгі корпуста салмас бұрын оның сыртындағы суды сүртіп тастаңыз.

Гірді шайқалмайтындай етіп суға жайлап салыңыз.



### Ескертпелер

- Тамақ пісіру аяқталған соң, алдымен «Выкл» түймесін басып, көрсеткіш шамы өшкен соң, кастрюльді шығарыңыз.

Таймерді пайдалану жолы

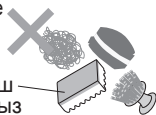
Пайдалану

Жылуды сақтау / Сыртқы қақпақты тез ашу

# Тазалау және техникалық қызмет көрсету Әрбір пайдаланудан кейін

## Мына заттарды пайдаланбаңыз:

Сымды жүн немесе нейлон щетка



Беткі бөлігінің қышқыл заттармен жуаңыз

Бензин / еріткіш / жуғыш зат / алкоголь залалсыздандырығыш / ағартқыш



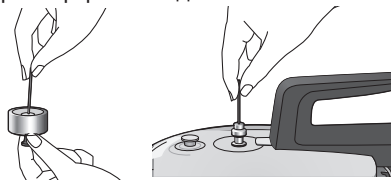
Ыдыс жуғыш және ыдыс кептіргіш құрылғы



- Қуат сымын ажырату және тазалау алдында негізгі бөлік әбден суығанша күтіңіз.
- Тазалау барысында мульти пісіргішті суға батырмаңыз.

### Гір · клапан

Егер кептеліп қалса, бөгде заттарды алып тастау үшін тіс тазартқыштар сияқты ұзын және жіңішке нәрселер ұсынылады.



### Жуғыш затпен жуылатын бөлшектері

Оларды губкамен және бейтараптандырылған ыдыс жуғыш сұйықтықпен жуыңыз. Одан кейін жақсылап кептіріңіз.

### Кастрюльдің нығыздаушы сақинасы

Оны алыңыз және жылы суға батырыңыз, сосын жуғыш затпен жуыңыз.

- Кастрюльдің нығыздаушы сақинасын күштеп тартпаңыз. (Кастрюльдің нығыздаушы сақинасы зақымданса, ингредиенттер тегіліп кетуі мүмкін.)

### Қысым көрсеткішінің тетігі

Жақсылап сығылған шүберекпен сүртіңіз.

(Тетік жоғары не төмен жылжығанша)

### Бу шығару тетігі

Егер тетік қозғалмаса, қозғалмаса, бөгде затты алып тастаңыз.

- Қатты күш қолданбаңыз.

### Негізгі бөлік

Жақсылап сығылған шүберекпен сүртіңіз.

- Жуғыш затты пайдаланбаңыз.

### Кастрюль · Сыртқы қақпақ

Жуғыш затпен жуыңыз. (II 36-бет)

- Кастрюльді басқа ыдыс-аяқтарды жууға арналған ыдыс ретінде пайдаланбаңыз. алмазды фторлы каучук қабығы аршылуы мүмкін.

### Клапан қақпағы

Жуғыш затпен жуыңыз.

- Бітеліп қалған тесікті мұқият тазалаңыз.
- Кетпейтін бөгде зат үшін қырғыш тазартқышты (тот баспайтын болатты зақымдамайтын) пайдаланыңыз.

### Ысытқыш · Температура сенсоры

Кетпейтін бөгде затты алып тастау үшін, бейтараптандырылған ыдыс-аяқ жуғыш сұйықтықта нейлон щеткамен ысқылаңыз және жақсылап сығылған шүберекпен сүртіңіз.



# Мүмкін мәселелер

Қызмет орнынан көмек сұрамас бұрын төмендегілерді тексеріңіз.

Ақаулық сипаттамасы	Ықтимал себептері	Сілтеме беті
Тамақ дұрыс піспейді. (піспеген / температура тым төмен / қатты пісіп кеткен / суы көбейіп кеткен / күйген)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Қысым таңдауы, уақыт параметрі немесе су мөлшері дұрыс емес.</li> <li>● Ысытқышта немесе температура сенсорында бөгде зат бар.</li> <li>● Кастрюль негізгі бөлікке қысық салынған.</li> <li>● Дәмдеуіштер толық ерімеген.</li> <li>● Қауіпсіздік клапанының саңылауы қысым шығару күйінде.</li> </ul>	— 48 — 36 37
Бу шығады. (кастрюльден, сыртқы қақпақ тұтқасынан немесе қысым көрсеткіші тетігінен)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Кастрюльдің нығыздаушы сақинасы дұрыс бекітілмеген.</li> <li>● Кастрюльде, сыртқы қақпақта, кастрюльдің нығыздаушы сақинасында немесе қысым көрсеткішінің тетігінде бөгде заттар бар.</li> <li>● Кастрюль, сыртқы қақпақ немесе кастрюльдің нығыздаушы сақинасы майысқан немесе зақымданған.</li> </ul>	39 — —
Сорпа және бу тегіліп шығады. (гірден немесе кастрюль мен сыртқы қақпақтың арасындағы саңылаудан)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Сыртқы қақпақ дұрыс жабылмайды.</li> <li>● Кастрюльдегі ингредиент немесе су тым көп.</li> <li>● Күту барысында, сыртқы қақпақ жабылады.</li> <li>● Қысым әлі де бар кезде гир кенеттен алынып қалады.</li> <li>● Гир немесе сыртқы қақпақ дұрыс салынбайды.</li> </ul>	39 39 43 42 39
Уақыт дисплей өзгермейді.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Уақыт орнатылған соң «Старт» түймесі басылмайды.</li> <li>● Бу шығып тұрса. (Жоғарыдағы «Бу шығады» бөлімін көріңіз)</li> <li>● Кастрюльдің ішіндегі қысым тіпті қысыммен пісіру басталғаннан кейін де көтерілмесе.</li> <li>● Ысытқышта немесе кастрюльдің түбінде бөгде зат бар.</li> </ul>	42,45~46 — 42~45 48
Қалған уақыт тіпті қысым көрсеткіші тетігі көтерілмес бұрын көрсетіледі.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Дәмдеуіштер толық ерімегендіктен, температура сенсоры дұрыс жұмыс істемейді.</li> </ul>	36

Егер мынадай жағдайлар болса, тексерту үшін қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз:

- Кастрюльдің түбі майысқан.
- Сыртқы қақпақ немесе кастрюльдің нығыздаушы сақинасы майысқан немесе зақымданған.
- Жоғарыдағы себептер жойылса да, барлық құрылғыда әлі де проблема бар.

## Дисплей мынадай етіп көрсетілгенде

Дисплей	Ықтимал себептері	Сілтеме беті
U 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Кастрюль орнатылмаған.</li> </ul>	39
U 14	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Жылуды сақтау режимі 24 сағаттан астам уақыт бойы жанып тұрады. → «Выкл» түймесін басыңыз.</li> </ul>	—
NO 1:405	→ Қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз.	—

Тазапау және техникалық қызмет көрсету

Ақыл пайда болды

Мүмкін мәселелер / Дисплей мынадай етіп көрсетілгенде

# Технические характеристики

Номер модели		SR-PE55	
Питание		220 В ~ 50 Гц	
Потребляемая мощность (прибл.) Вт		1100	
Объем (прибл.) л		5,5 (полезный объем приготовления — 3,6)	
Объем приготовления риса (чашек)	Рис / Крупы	Гречка	2~8 мерных чашек
		Рис	2~10 мерных чашек
		Перловка	2~8 мерных чашек
	Каша	Пшено	1/2~2 мерные чашки риса
		Овсяная крупа	1/2~2 мерные чашки риса
		Рис круглый	1/2~2 мерные чашки риса
Максимальный объем приготовления по рецептам (ингредиенты + вода) л	Суп		3,6 *1
	Мясо		
	Рыба		
	Холодец		
	Бобовые		2,0 *2
Максимальный объем для выпечки (включая все ингредиенты) г		800	
Длина сетевого шнура (прибл.) м		1,0	
Вес (прибл.) кг		5,3	
Размер (прибл.) см	Ширина		35,4
	Глубина		30,3
	Высота		32,4

- “\*” обозначает максимальный объем приготовления.
- \*1 обозначает отметку уровня “макс.”.
- \*2 обозначает отметку уровня “макс. для бобов”.
- Рабочее давление регулятора давления — 98 кПа манометрического давления.
- Когда мультиварка не работает, потребление энергии составляет около 0,5 Вт.

# Технічні характеристики

Модель		SR-PE55	
Джерело живлення		220 В ~ 50 Гц	
Споживання електроенергії (прибл.), Вт		1100	
Місткість (прибл.), л		5,5 (робоча місткість 3,6)	
Клас захисту		I	
Об'єм приготування рису, (чашках)	Рис / Крупи	Гречана каша	2~8 мірних чашок
		Рис	2~10 мірних чашок
		Перловка	2~8 мірних чашок
	Каша	Пшоно	1/2~2 мірні чашки рису
		Вівсяна крупа	1/2~2 мірні чашки рису
		Рис круглий	1/2~2 мірні чашки рису
Максимальний об'єм для приготування за рецептами (інгредієнти + вода), л	Суп		3,6 *1
	М'ясо		
	Риба		
	Холодець		
	Бобові		2,0 *2
Максимальна місткість для випікання (з усіма інгредієнтами), г		800	
Довжина шнура (прибл.), м		1,0	
Вага (прибл.), кг		5,3	
Довжина (прибл.), см	Ширина		35,4
	Глибина		30,3
	Висота		32,4

- «\*» вказує на максимальний об'єм приготування.
- «\*1» вказує на гранично допустимий рівень води в каструлі, позначений як «макс.».
- «\*2» означає максимальний рівень води для приготування бобових, позначений як «макс.для бобов».
- Робочий тиск регулятора тиску за показниками манометра становить 98 кПа.
- Коли мультиварка не працює, споживання електроенергії становить приблизно 0,5 Вт.

## Техникалық сипаттамалар

Үлгі нөмірі		SR-PE55	
Қуат көзі		220 В ~ 50 Гц	
Қуат тұтыну (шамамен) Вт		1100	
Сыйымдылығы (шамамен) л		5,5 (пісіру сыйымдылығы: 3,6)	
Күріш пісіру мөлшері: (ыдыс)	Күріш / Жарма	Ашылмаған	2~8 шыныаяқ
		Дөңгелек	2~10 шыныаяқ
		Ақталған жарма	2~8 шыныаяқ
	Ботқа	Арпа	1/2~2 күріш шыныаяғы
		Сұлы жармасы	1/2~2 күріш шыныаяғы
		Дөңгелек күріш	1/2~2 күріш шыныаяғы
Рецептілерге арналған ең үлкен тамақ пісіру мәні (ингредиенттер + су) л	Көже		3,6 *1
	Ет		
	Балық		
	Дірілдек		
	Бұршақтар		2,0 *2
Торт үшін ең жоғарғы сыйымдылық (барлық ингредиенттерді қоса) г		800	
Сым ұзындығы (шамамен) м		1,0	
Гір (шамамен) кг		5,3	
Көлемі (шамамен) см	Ені		35,4
	Тереңдігі		30,3
	Биіктігі		32,4


- «\*» таңбасы ең көп тамақ пісіру мөлшерін білдіреді.  
\*1 таңбасы кастрюльдегі «макс.» су деңгейін білдіреді.  
\*2 таңбасы су деңгейіндегі «макс.для бобов» дегенді білдіреді.
- Қысым реттегішінің жұмыс істеу қысымы – 98 кПа манометрлік қысым.
- Көп қысымды пісіргіш жұмыс істеп тұрмаған кезде, қуат тұтыну мөлшері 0,5 Вт шамасында болады.

# Информация о соответствии RoHS

## Інформація щодо відповідності ТР ОВНР

<p>English</p>	<p style="text-align: center;">Declaration of Conformity with the requirements of Technical Regulation on the Restriction Of the use of certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment (adopted by Order №1057 of Cabinet of Ministers of Ukraine)</p> <p>The Product is in conformity with the requirements of Technical Regulation on the Restriction Of the use of certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment (TR on RoHS).</p> <p>The content of hazardous substance with the exemption of the applications listed in the Annex №2 of TR on RoHS:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lead (Pb) – not over 0,1% or 1000wt ppm;</li> <li>2. Cadmium (Cd) – not over 0,01% or 100wt ppm;</li> <li>3. Mercury (Hg) – not over 0,1% or 1000wt ppm;</li> <li>4. Hexavalent chromium (Cr<sup>6+</sup>) – not over 0,1% or 1000wt ppm;</li> <li>5. Polybrominated biphenyls (PBBs) – not over 0,1% or 1000wt ppm;</li> <li>6. Polybrominated diphenyl ethers (PBDEs) – not over 0,1% or 1000wt ppm.</li> </ol>
<p>Ukrainian</p>	<p style="text-align: center;">Декларація про Відповідність Вимогам Технічного Регламенту Обмеження Використання деяких Небезпечних Речовин в електричному та електронному обладнанні (затвердженого Постановою №1057 Кабінету Міністрів України)</p> <p>Виріб відповідає вимогам Технічного Регламенту Обмеження Використання деяких Небезпечних Речовин в електричному та електронному обладнанні (ТР ОВНР).</p> <p>Вміст небезпечних речовин у випадках, не обумовлених в Додатку №2 ТР ОВНР:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. свинець (Pb) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;</li> <li>2. кадмій (Cd) – не перевищує 0,01% ваги речовини або в концентрації до 100 частин на мільйон;</li> <li>3. ртуть (Hg) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;</li> <li>4. шестивалентний хром (Cr<sup>6+</sup>) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;</li> <li>5. полібромбіфеноли (PBB) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;</li> <li>6. полібромдефенілові ефіри (PBDE) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон.</li> </ol>
<p>Russian</p>	<p style="text-align: center;">Декларация о Соответствии Требованиям Технического Регламента об Ограничении Использования некоторых Вредных Веществ в электрическом и электронном оборудовании (утверждённого Постановлением №1057 Кабинета Министров Украины)</p> <p>Изделие соответствует требованиям Технического Регламента об Ограничении Использования некоторых Вредных Веществ в электрическом и электронном оборудовании (ТР ОИВВ).</p> <p>Содержание вредных веществ в случаях, не предусмотренных Дополнением №2 ТР ОИВВ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. свинец (Pb) – не превышает 0,1% веса вещества или в концентрации до 1000 миллионных частей;</li> <li>2. кадмий (Cd) – не превышает 0,01% веса вещества или в концентрации до 100 миллионных частей;</li> <li>3. ртуть (Hg) – не превышает 0,1% веса вещества или в концентрации до 1000 миллионных частей;</li> <li>4. шестивалентный хром (Cr<sup>6+</sup>) – не превышает 0,1% веса вещества или в концентрации до 1000 миллионных частей;</li> <li>5. полибромбифенолы (PBB) – не превышает 0,1% веса вещества или в концентрации до 1000 миллионных частей;</li> <li>6. полибромдифеноловые эфиры (PBDE) – не превышает 0,1% веса вещества или в концентрации до 1000 миллионных частей.</li> </ol>

# После завершения срока эксплуатации Після завершення строку експлуатації Пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін

	<p><b>Сведения об утилизации отработанного электрического и электронного оборудования</b></p> <p>Данное устройство не следует утилизировать вместе с бытовыми отходами. Для его правильной утилизации необходимо обращаться в организации, которые осуществляют сбор и переработку отработанного электрического и электронного оборудования. Информацию о таких организациях можно получить в государственных органах и/или органах местного самоуправления.</p> <p>Правильная утилизация изделия поможет сохранить ценные ресурсы и предотвратить потенциальное негативное воздействие на здоровье людей и состояние окружающей среды, которое может быть вызвано вследствие некорректной утилизации отходов.</p>
	<p><b>Відомості про утилізацію відпрацьованого електричного та електронного обладнання</b></p> <p>Даний виріб не слід утилізувати разом із побутовими відходами. Для його належної утилізації слід звертатися до підприємств, які займаються збором та переробкою відпрацьованого електричного та електронного обладнання. Інформацію про такі підприємства ви можете отримати в урядових органах та/або органах місцевого самоврядування.</p> <p>Належна утилізація виробу допоможе зберегти цінні ресурси і запобігти потенційному негативному впливу на здоров'я людей та стан навколишнього середовища, який може мати місце внаслідок некоректної утилізації відходів.</p>
	<p><b>Электр және электрондық жабдық қалдықтарын тастау</b></p> <p>Бұл құрылғыны тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Дұрыс тастау үшін электр және электрондық жабдық қалдықтарын жинайтын және қайта өңдейтін ұйымдармен хабарласу қажет. Сондай ұйым туралы мәліметті облыс/қала әкімшіліктерінен алуға болады. Тауарды дұрыс тастау арқылы пайдалы ресурстарды сақтайсыз және адам денсаулығына және қоршаған ортаға кері әсерін тигізудің алдын аласыз.</p>



**Производитель и Изготовлено:**

Панасоник Аплайенсиз Райс Кукер (Ханчжоу) Ко., Лтд.  
Билдинг No.10, Сонгджао стрит No.2, Экономикал & Техникал Девелопмент зоун, Хангчжоу, Китай Сделано в Китае

**Примечания:**

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

X XX XXX

1-ая цифра: год (последняя цифра номера года)  
3 – 2013, 4 – 2014, 5 – 2015

2-ая и 3-я цифра: месяц (в цифровом выражении)  
01 – Январь, 02 – Февраль, ... 12 – Декабрь

**Информация о сроке службы**

Установленный производителем срок службы этого изделия составляет 7 лет с даты производства при условии, что это изделие будет использоваться в соответствии с действительным руководством по эксплуатации и техническими стандартами, применяемыми к этому изделию.

**Информация об импортере (Название импортера, адрес и номер телефона)**

Импортер на территории РФ: ООО «Панасоник Рус» 115191, г. Москва, ул. Большая Тульская, д.11, 3 этаж.  
Информационный центр Panasonic: 8-800-200-21-00

Уполномоченный орган: филиал ООО «Панасоник Рус» Казахстан, 050050 г. Алматы, ул. Сейфуллина, 284.  
Тел. +7 (727) 298-09-09

Для бесплатных звонков со стационарных телефонов по Казахстану: 8-8000-809-809

**Виробник та Вироблено:**

Панасонік Епліансез Райс Кукер (Ханчжоу) Ко., Лтд.  
Будівля №10, №2 Сунцяо стріт, Економік енд Текнікал Девелопмент Зоун, Ханчжоу, Китай  
No.10 building, No.2 songqiao street, Economic&Technical Development Zone, Hangzhou, China Вироблено в Китаї

**Примітки:**

Дату виготовлення Ви можете з'ясувати за номером, що розміщений на задній частині виробу.

X XX XXX

1-ша цифра: рік (остання цифра номера року)  
3 – 2013, 4 – 2014, 5 – 2015

2-га та 3-тя цифри: місяць (у цифровому вираженні)  
01 – Січень, 02 – Лютий, ... 12 – Грудень

**Інформація щодо терміну служби (придатності)**

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

**Уповноважений Представник:**

ТОВ "ПАНАСОНІК УКРАЇНА ЛТД"  
Провулок Охтирський, будинок 7, місто Київ, 03022, Україна

**Өндіруші және Өндірілген күні:**

Панасоник Эплайенсис Райс Кукер (Ханчжоу) Ко., Лтд.  
№10 ғимарат, №2 Сунцяо көшесі, Экономикалық және техникалық даму аумағы, Ханчжоу, Қытай Қытайда жасалған

**Ескертулер**

Өндіру күнін құрылғының артқы бөлігіндегі сан арқылы анықтауға болады.

X XX XXX

1-ші нөмір: жыл (жылдың соңғы саны)  
3 - 2013, 4 - 2014, 5 - 2015

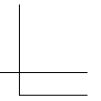
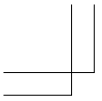
2-ші және 3-ші сан: ай (цифрмен)  
01 - қаңтар, 02 - ақпан, ... 12 - желтоқсан

**Қызмет мерзімі туралы**

Осы құрылғы өндірушісі көрсеткен қызмет мерзімі - құрылғыға қолданылатын амалдық және техникалық стандарттарға байланысты нақты нұсқаулықтар қатаң түрде сақтай отырып, шығарылған күннен бастап 7 жыл.

Уәкілетті ұйым: ООО «Панасоник Рус» филиалы, Қазақстан, 050050, Алматы қ., Сейфуллин көш., 284.  
Тел. +7 (727) 298-09-09

Қазақстан бойынша стационарлы телефондардан ақысыз қоңырау шалу үшін: 8-8000-809-809



Website:<http://panasonic.net/>  
Cooking Web site:<http://cooking.panasonic.ru/>  
© Panasonic Corporation 2013

QZ19-G00  
S1013-0  
Printed in China

