

Réf. NC00124334 • 05/2014

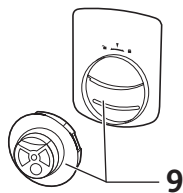
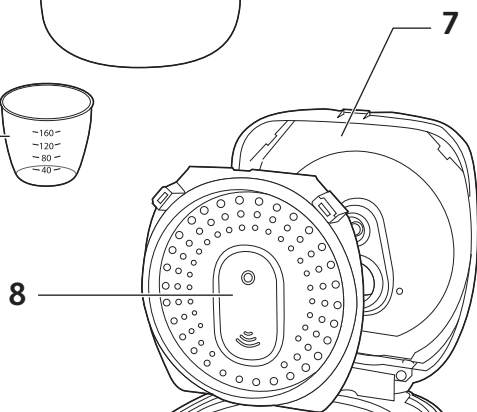
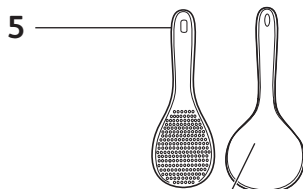
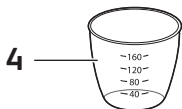
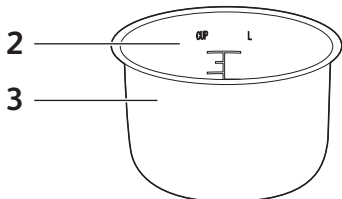
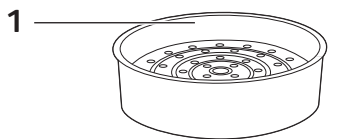
**JPM & Associés** • marketing-design-communication

# Moulinex®

artificial intelligence multicooker



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



13

14

17



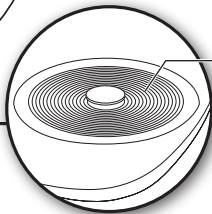
10

11

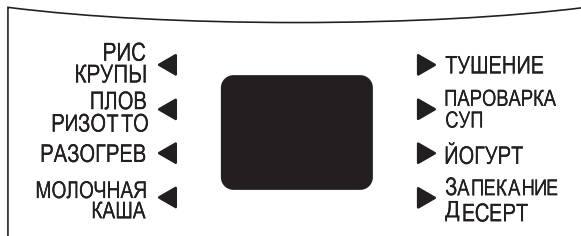
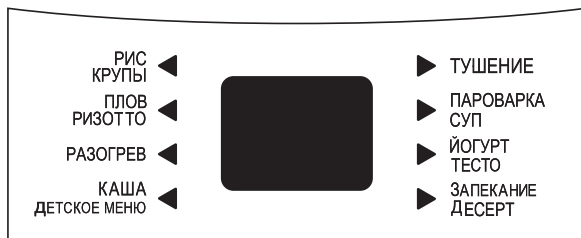
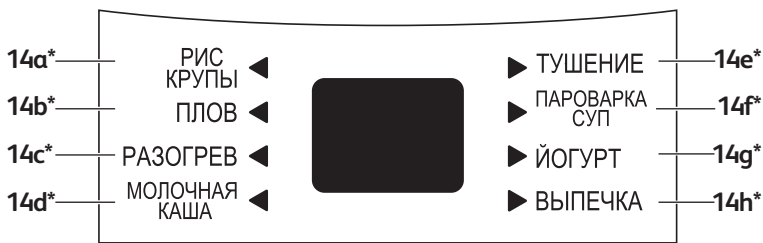
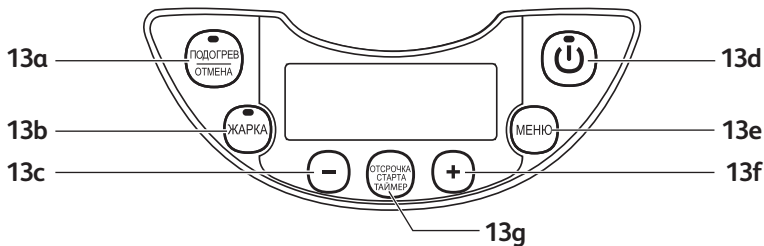
12

15

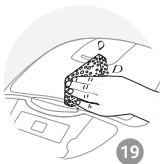
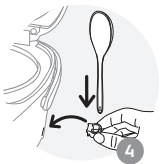
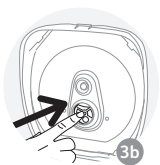
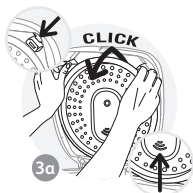
16



## CONTROL PANEL



\*depending on model





## DESCRIPTION

1. Steam basket
2. Graduation for water and rice
3. Removable ceramic bowl
4. Measuring cup
5. Rice spoon
6. Soup spoon
7. Lid
8. Removable inner steam shield
9. Micro pressure valve
10. Lid opening button
11. Handle
12. Rice spoon support
13. Control box
  - a. «KEEP WARM/CANCEL» key
  - b. «FRY» key
  - c. «←» key
  - d. «START» key
  - e. «MENU» key
  - f. «+» key
  - g. «DELAYED START» key
14. Function indicators
  - a. «RICE/CEREAL» function\*
  - b. «PILAF/RISOTTO» function
  - c. «REHEAT» function
  - d. «MILK PORRIDGE/BABY FOOD» function\*
  - e. «STEW» function
  - f. «STEAM/SOUP» function
  - g. «YOGURT/DOUGH PROOFING» function\*
  - h. «BAKING/DESSERT» function\*
15. Housing
16. Heating element
17. Power cord

EN

## BEFORE THE FIRST USE

### Unpack the appliance

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

**Read the instructions and carefully follow the operating method.**

### Clean the appliance

- Remove the ceramic bowl – fig.2, the steam shield and the pressure valve – fig.3a and 3b.
- Clean the bowl, the valve and the steam shield with a sponge and washingup liquid.
- Wipe the outside of the appliance and the lid with a damp cloth.
- Dry off carefully.
- Put all the elements back in their original position. Install the steam shield in the right positions on the top lid of machine. Then, put the steam shield behind the 2 ribs and push it on the top until it's fixed. Install the detachable cord into the socket on the cooker base.
- Insert the spoon support on the base of the appliance – fig.4.

\*depending on model

1

## THE APPLIANCE

- This multicooker is equipped with 12 multi-functions: Rice/Cereal, Pilaf/Risotto\*, Reheat, Milk Porridge/Baby Food\*, Stew, Steam/Soup, Yogurt/Dough Proofing\*, Baking/Dessert\*, Fry, Keep Warm, Adjustable Timer and Preset.
- When the power cord is installed into the power outlet and into the socket on the cooker base, the appliance will ring a long sound «Bi», all the indicators on the control box will light up for an instant. Then the screen display show «--» very soon, all the indicators will switch off. The appliance enters into standby mode, you can select the menu functions as you wish.
- At the end of the cooking period, the appliance will automatically switch over to keep warm which will last up to 24h.
- Using dishwashing machine is not recommended.
- Do not touch the heating element when the product is connected or after cooking.
- Do not carry the product in use or just after cooking.

## PREPARATION BEFORE COOKING

### Measuring the ingredients - Max capacity of the bowl

- The graduated markings on the inside of the bowl are given in liters and cups, these are used for measuring the amount of water when cooking rice.
- The plastic measuring cup provided with your appliance is for measuring rice and not water. 1 level measuring cup of rice weighs about 160 g.
- Users may reduce or increase water according to types of rice and their preference of taste.
- As the voltage varies in different areas, slight spillover of rice and water is a normal phenomenon.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest mark inside the bowl.

**Never add ingredients or water higher than the highest level mark.**

### When cooking rice

- Before cooking, measure the rice with measuring cup and rinse it.
- Put the rinsed rice into the bowl and fill it with water to the corresponding water level (The graduations in cups).
- The water quantity can be adjusted depending on your taste.

### When steam cooking

- The quantity of water must be appropriate and always be lower than the steam basket bottom.
- Exceeding this level may cause overflows during use.
- Place the steam basket onto the bowl – fig.4.
- Add the ingredients in the basket.



## FOR ALL FONCTIONS

- Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl and on the heating element – fig.6.
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned – fig.7.
- Make sure that the steam shield is correctly in position.
- Close the lid in place with a sound of «click».
- Plug the power cord into the socket on the base and then plug another end of power cord into power outlet.
- Do not switch on the appliance until all the above stages have been completed.

EN

**Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns – fig.11. If you wish to change the selected cooking menu because of an error, press «KEEP WARM/CANCEL» key and re-choose the menu you want. Only use the inner pot provided with the appliance. Do not pour water or put ingredients in the appliance without the bowl inside.**

## COOKING RICE TABLES

- The table below gives a guide to cook different types of rice. For best results, we recommend using ordinary rice rather than 'easy cook' type of rice which tends to give a stickier rice and may adhere to the base. With other types of rice, such as brown or wild rice, the quantities of water need adjustment, check the tables below.
- To cook 1 cup of white rice (serves 2 small or 1 large portion), use 1 measuring cup of white rice and then add one and a half measuring cup of water. With some types of rice it is normal for a little rice to stick on the base when cooking 1 cup of rice. To cook other quantity of white rice, refer to cooking guide below.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest mark inside the bowl – fig.8. Depending on the type of rice, quantities of water may need adjustment. See the table below.

COOKING GUIDE FOR WHITE RICE - 10 cups

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

\*depending on model

- Rinse the rice thoroughly before cooking except for risotto rice.

| COOKING GUIDE FOR OTHER TYPES OF RICE                         |                       |                |                                  |                 |
|---|-----------------------|----------------|----------------------------------|-----------------|
| Type of rice  | Measuring cup of rice | Weight of rice | Water level in the bowl (+ rice) | Serves          |
| Round white rice<br>(Italian rice -<br>often a stickier rice) | 6                     | 870 g          | 6 cup mark                       | 7pers.-8pers.   |
|   | 10                    | 1450 g         | 10 cup mark                      | 10pers.-12pers. |
| Whole grain<br>Brown rice                                     | 6                     | 887 g          | 6 cup mark                       | 7pers.-8pers.   |
|   | 10                    | 1480 g         | 10 cup mark                      | 10pers.-12pers. |
| Risotto rice<br>(Arborio type)                                | 6                     | 870 g          | 6 cup mark                       | 7pers.-8pers.   |
|   | 10                    | 1450 g         | 10 cup mark                      | 10pers.-12pers. |
| Glutinous rice  | 6                     | 736 g          | 5 cup mark                       | 7pers.-8pers.   |
|   | 10                    | 1227 g         | 9 cup mark                       | 10pers.-12pers. |
| Brown rice  | 6                     | 840 g          | 6 cup mark                       | 7pers.-8pers.   |
|   | 10                    | 1400 g         | 10 cup mark                      | 10pers.-12pers. |
| Japanese rice   | 6                     | 900 g          | 6 cup mark                       | 7pers.-8pers.   |
|   | 10                    | 1500 g         | 10 cup mark                      | 10pers.-12pers. |
| Fragrant rice   | 6                     | 870 g          | 6 cup mark                       | 7pers.-8pers.   |
|   | 10                    | 1450 g         | 10 cup mark                      | 10pers.-12pers. |

| Function                     | Time set   |                |                              | Max Temperature | Lid position |          |
|------------------------------|------------|----------------|------------------------------|-----------------|--------------|----------|
|                              | Default    | Range          | Every                        |                 | Lid closed   | Lid open |
| Rice/Cereal                  | Automatic  |                |                              |                 | •            |          |
| Pilaf/<br>Risotto*           | Automatic  |                |                              |                 | •            |          |
| Reheat                       | 25 min     | 8 min - 45 min | 1 min                        | 100°            | •            |          |
| Milk porridge/<br>baby food* | 10 min     | 5 min - 90 min | 1 min                        | 100°            | •            |          |
| Stew                         | 60 min     | 20 min - 9 h   | 1 min, after 90 min - 1 hour | 100°            | •            |          |
| Steam/<br>soup               | 30 min     | 15 min - 2 h   | 1 min, after 90 min - 1 hour | 100°            | •            |          |
| Yogurt/<br>dough proofing*   | 8 hours    | 6 h - 12 h     | 1 hour                       | 42°             | •            |          |
| Baking/<br>dessert*          | 35 min     | 20 min - 4 h   | 1 min, after 90 min - 1 hour | 135°            | •            |          |
| Fry                          | 15 min     | 5 min - 60 min | 1 min                        | 160°            | •            | •        |
| Keep warm                    | Up to 24 h |                |                              | 75°             | •            |          |

## SOME RECOMMENDATIONS FOR BEST RESULTS WHEN COOKING RICE

- Measure the rice and rinse it thoroughly under running water in a sieve for a long time (except for risotto rice which should not be rinsed). Then place the rice in the bowl together with the corresponding quantity of water.
- Make sure that the rice is well distributed around the whole surface of the bowl, in order to allow even cooking.
- Add salt to your personal taste if required.
- Water may be substituted to stock. If using stock, there is the risks of rice browning a bit in the bottom.
- Do not open the lid during cooking as steam will escape and this will affect the cooking time and the taste.
- When the rice is ready, when the «Keep Warm» indicator light is on, stir the rice and then leave it in the multicooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separate grains.

## «RICE/CEREAL» FUNCTION

- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and any other sources of heat.
- Pour the required quantity of rice into the bowl using the measuring cup provided – fig.9. Then fill with cold water up to the corresponding «CUP» mark printed in the bowl – fig.10.

\*depending on model

- Close the lid.

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

- Press «Menu» key to select function «Rice/Cereal». The screen displays «←→», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Rice/Cereal» cooking status, the light of «Start» lights up, the LED screen displays «←».
- When the dish is ready, the buzzer will ring twice «bip bip», the multicooker will start to simmer and the screen will count down the simmering time: 14 minutes.
- After simmering, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the «Keep Warm» indicator turning on and the screen will display «b».

### «PILAF/RISOTTO» FUNCTION\*

- Press «Menu» key to select function «Pilaf/Risotto». The screen displays «←→», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Pilaf/Risotto» cooking status. The light of «Start» lights up, and the LED screen displays «←».
- When the dish is ready, the buzzer will ring twice «bip bip», the multicooker will start to simmer and the screen will count down the simmering time: 10 minutes.
- After simmering, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the «Keep Warm» key turning on and the screen will display «b».

### «REHEAT» FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Pilaf/Risotto». The screen displays «←→», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Reheat» cooking status. The light of «Start» lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 25 minutes adjustable from minimum 8 minutes to 45 minutes. Long press on +/- key will allow to increase or decrease the time without bip.
- At the end of reheating process, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the «Keep Warm» key turning on and the screen will display «b».

**Repeat use of «reheating» in case of excessive rice or too little rice during cooking will result in burnt rice at the bottom.**

**Reheating cold rice may cause stink smell.**

### «MILK PORRIDGE/BABY FOOD» FUNCTION\*

- Press «Menu» key to select function «Milk Porridge / Baby Food»\*. The screen displays «←→», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Milk Porridge / Baby Food»\* cooking status. The light of «Start» lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 10 minutes adjustable from minimum 5 minutes to 90 minutes. Long press on +/- key will allow to increase or decrease the time without bip.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the «Keep Warm» key turning on and the screen will display «b».
- Once the baby food is cooked, it should be consumed within 1 hour.

## «STEW» FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Stew». The screen displays «--», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Stew» cooking status. The light of «Start» lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 60 minutes adjustable from minimum 20 minutes to 9 hours. Long press on +/- key will allow to increase or decrease the time without bip.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the «Keep Warm» key turning on and the screen will display «b».

EN

## «STEAM/SOUP» FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Steam/Soup». The screen displays «--», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Steam/Soup» cooking status. The light of «Start» lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 30 minutes adjustable from minimum 15 minutes to 2 hours. Long press on +/- key will allow to increase or decrease the time without bip.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the «Keep Warm» key turning on and the screen will display «b».

## «YOGURT/DOUGH PROOFING» FUNCTION\*

- Press «Menu» key to select function «Yogurt/Dough Proofing»\*. The screen displays «--», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Yogurt/Dough Proofing»\* cooking status. The light of «Start» lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 8 hours adjustable from minimum 6 hours to 12 hours. Long press on +/- key will allow to increase or decrease the time without bip.
- The preset function is not available for «Yogurt/Dough Proofing»\* function.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several times.
- There is no keep warm at the end of the cooking.
- **Use for making yogurt in oven-proof glass containers.**

## CHOICE OF INGREDIENTS FOR YOGURT

### Milk

#### What milk should you use?

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

- **Long-life sterilised milk:** UHT whole milk results in firmer yogurt. Using semi-skimmed milk will result in less firm yogurt. However, you can use semi-skimmed milk and add one or two pots of powdered milk.
- **Pasteurised milk:** this milk gives a more creamy yogurt with a little bit of skin on the top.

\*depending on model

- **Raw milk (farm milk):** this must be boiled. It is also recommended to let it boil for a long time. It would be dangerous to use this milk without boiling it. You must then leave it to cool before using it in your appliance. Culturing using yogurt prepared with raw milk is not recommended.
- **Powdered milk:** using powdered milk will result in very creamy yogurt. Follow the instructions on the manufacturer's box.

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

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

## The ferment

### For yogurt

This is made either from:

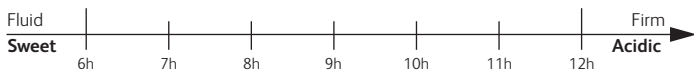
- One shop-bought **natural yogurt** with the longest expiry date possible; your yogurt will therefore contain more active ferment for a firmer yogurt.
- From a **freeze-dried ferment**. In this case, follow the activation time specified on the ferment instructions. You can find these ferments in supermarkets,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

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

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

## Fermentation time

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



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

## RECOMMENDATION FOR PREPARING DOUGH PROOFING

- Prepare the dough separately and put it in the inner bowl, close the lid and select «Yogurt/Dough Proofing» function and then press «Start» key. You can stop the machine manually after one hour of cooking. Switch to «baking / Dessert» function for 20-23 minutes on one side and then turn it and bake the other side for 23 minutes.

## «BAKING/DESSERT» FUNCTION\*

- Press «Menu» key to select function «Baking / dessert»\*. The screen displays «--», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Baking / dessert»\* cooking status. The light of «Start» lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 35 minutes adjustable from minimum 20 minutes to 4 hours. Long press on +/- key will allow to increase or decrease the time without bip.
- The preset function is not available for «Baking / dessert»\* function.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the «Keep Warm» key turning on and the screen display «b».

EN

## «FRY» FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Fry». The screen displays «--», the light of «Start» flickers, then press «Start» key. The multicooker enters into «Fry» cooking status. The light of «Start» lights up and the LED screen displays the remaining time.
- The default cooking time is 15 minutes adjustable from minimum 5 minutes to 60 minutes.
- At the end of cooking, the buzzer will ring several times, the multicooker will enter keep warm status with the «Keep Warm» key turning on and the screen display «b».
- Always use this function with oil and food. With oil only, an message of «E3» may appear on the display.

## «KEEP WARM» FUNCTION

- Press «Keep Warm» key, the appliance will enter into «Keep Warm» status.
- At the end of keeping warm process, please stop the machine manually by pressing «Keep Warm/Cancel» key.

**Recommendation: In order to keep the rice fresh in taste, please limit the holding time within 6 hours.**

## «PRESET» FUNCTION

- To use the preset function, choose a cooking program and the cooking time first. Then, press the key «Preset» and choose the preset time. Each «+» or «-» key can increase or decrease one hour. The default preset time will change depending on the selected cooking time. The Range of preset is from 1 up to 24 hours. When you have chosen the required preset time, press the «START» key to enter cooking status, the «START» indicator will remain on and LED screen will display the number of hours you have chosen.

## ON COMPLETION OF COOKING

- Open the lid – fig.1.
- Glove must be used when manipulating the cooking bowl and steam tray – fig.12.
- Serve the food using the plastic spoon provided with your appliance and reclose the lid.
- The food remaining in the container will keep warm for any second serving in the coming 24 hours.
- Press «Keep Warm/Cancel» key to finish keep warm status.
- Unplug the appliance.

\*depending on model

## MISCELLANEOUS INFORMATION

- The appliance has memory function. In case of power failure, the multicooker will memorize the cooking state right before the failure, and it will continue the cooking process if the power is resumed within 2 seconds. If the power failure lasts for more than 2 seconds, the multicooker will cancel previous cooking and return to standby status.
- Please do not open the lid during cooking in order to ensure the cooking efficiency.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- To ensure the multicooker is unplugged and completely cooled down before cleaning and maintenance.
- It is strongly advised to clean the appliance after each use with a sponge – fig.13.

### Bowl, steam basket (fig.14)

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

### Taking care of the bowl

For the bowl, carefully follow the instructions below:

- To ensure the maintenance of bowl quality, it is recommended not to cut food in it.
- Make sure you put the bowl back into the multicooker
- Use the plastic spoon provided or a wooden spoon and not a metal type so as to avoid damaging the bowl surface – fig.15.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the bowl.
- The color of the bowl surface may change after using for the first time or after longer use. This change in color is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the multicooker, nor is it dangerous for your health. It is perfectly safe to continue using it.

### Cleaning the micro pressure valve

- When clean the micro-pressure valve, please remove it from the lid – fig.16 and open it by rotating in the direction of «open» – fig.17a and 17b. After cleaning it, please wipe dry it and meet the two triangle in the two parts together and rotate it in the direction of «close», then put it back to the lid of the multicooker – fig.18a and 18b.

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

- Unplug the appliance before cleaning.
- Clean the outside of the multicooker – fig.19, the inside of the lid – fig.14 and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.



## TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

EN

| Malfunction description   | Causes  | Solutions  |
|---|---|--|
| Any indicator lamp off and no heating.  | Appliance not plugged.  | Send to the authorized service center for repair.  |
| Any indicator lamp off and heating.   | Problem of the connection of the indicator lamp or indicator lamp is damaged. | Open and close again the lid.  |
| Steam leakage during using.   | Lid is badly closed.  | Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned.         |
|   | Micro pressure valve not well positioned or uncomplete.                       | Send to the authorized service center for repair.  |
|   | Lid or micro pressure valve gasket is damaged.                                | Refer to table for water quantity.   |
| Rice half cooked or overtime cooking.   | Too much or not enough water compared to rice quantity.                       | Send to authorized service center for repair.  |
| Rice half cooked or overtime cooking.   | Not sufficiently simmered.  | Send to the authorized service center for repair.  |
| Automatic warm-keeping fails (product stay in cooking position, or no heating). |   |  |
| E0  | The sensor on the top open circuit or short circuit.                          |  |
| E1  | The sensor on the bottom open or short circuit.                               | Stop the appliance and restart the program. If the problem repeats, please send to the authorized service center for repair. |
| E3  | Missing bowl or empty bowl.   | Put the inner pot inside the appliance then unplug and re-plug the machine and finally restart the program.                  |

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

## ОПИСАНИЕ

1. Паровая корзина
2. Шкала уровней воды и количества риса
3. Съёмная керамическая чаша
4. Мерный стакан
5. Ложка для риса
6. Столовая ложка
7. Крышка
8. Внутренняя съёмная крышка
9. Клапан выпуска пара
10. Кнопка открытия крышки
11. Ручка
12. Держатель ложки для риса
13. Панель управления
  - a. Кнопка «Подогрев/Отмена»
  - b. Кнопка «Жарка»
  - c. Кнопка «←»
  - d. Кнопка «Старт»
  - e. Кнопка «Меню»
  - f. Кнопка «+»
  - g. Кнопка «Отсрочка старта/таймер»
14. Индикаторы функций
  - a. Функция «Рис/крупы»\*
  - b. Функция «Плов»
  - c. Функция «Разогрев»
  - d. Функция «Молочная каша/Детская еда»\*
  - e. Функция «Тушение»
  - f. Функция «Пароварка/суп»\*
  - g. Функция «Йогурт/Тесто»\*
  - h. Функция «Выпечка/Десерт»\*
15. Корпус
16. Нагревательный элемент
17. Шнур питания

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### Распакуйте прибор

- Выньте прибор из упаковки, распакуйте все принадлежности и печатные документы.
- Чтобы открыть крышку, нажмите кнопку на корпусе мультиварки - fig.1.

**Прочитайте инструкцию и строго придерживайтесь рекомендаций по эксплуатации.**

### Чистка прибора

- Извлеките керамическую чашу – fig.2, съёмную крышку и клапан выпуска пара – fig.3a и 3b.
- Очистите чашу, клапан и крышку, используя губку и жидкость для мытья посуды.
- Протрите внутреннюю поверхность прибора и его крышки сухой тканью.
- Дождитесь полного высыхания.
- Установите все компоненты на их места. Установите защиту от пара в надлежащее положение в крышке мультиварки. Затем поместите ее за 2 выступа и нажмите до фиксации. Вставьте съёмный шнур в гнездо на корпусе мультиварки.
- Поместите держатель для ложки на корпус прибора – fig.4.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- Мультиварка имеет 9 функций: Рис/крупы, Плов/Ризотто\*, Разогрев, Молочная каша/Детское питание\*, Тушение, Пароварка/Суп\*, Йогурт/Тесто\*, Выпечка/Десерт\*, Жарка.
- После подключения шнура питания к розетке раздастся долгий сигнал, и все индикаторы на панели управления загорятся. Затем на дисплее отобразятся символы «--», после чего все индикаторы погаснут. Прибор перейдет в режим ожидания, после чего можно выбирать необходимую функцию.
- По завершении выбранного режима работы прибор автоматически перейдет в режим поддержания в разогретом состоянии, который будет активен в течение 24 часов.
- Не рекомендуется мыть керамическую чашу в посудомоечной машине.
- Не прикасайтесь к нагревательному элементу, когда прибор подключен к сети питания, либо непосредственно сразу после приготовления блюда.
- Запрещается переносить прибор во время его работы или непосредственно после завершения приготовления.

RU

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

### Измерение ингредиентов – Максимальная ёмкость чаши

- Отметки на внутренней части чаши обозначают количество литров и число чашек воды, используемой для приготовления риса.
- Пластиковая мерная чашка, которая входит в комплект прибора, предназначена для измерения риса, а не воды. 1 уровень мерной чашки соответствует примерно 160 гр. риса.
- При необходимости количество воды можно уменьшить или увеличить в зависимости от типа риса и вкусовых предпочтений.
- Поскольку в разных регионах напряжение в сети питания может быть разным, небольшое переливание через край риса и воды является нормальным.
- Максимальный объем воды и риса не должен превышать верхнюю отметку внутри чаши.

**Не допускается добавление ингредиентов или воды выше максимально допустимого уровня.**

### Приготовление риса

- Перед началом приготовления отмерьте необходимое количество риса, используя мерную чашку, и промойте его.
- Поместите промытый рис в чашу и залейте водой до соответствующего уровня (отметки в чашках).
- В зависимости от вкусовых предпочтений количество воды можно увеличить или уменьшить.

### Приготовление на пару

- Количество воды для приготовления на пару должно быть ниже уровня дна паровой корзины.
- Превышение этого уровня может привести к переливанию воды во время работы мультиварки.
- Поместите паровую корзину на чашу – fig.4.
- Положите в корзину необходимые ингредиенты.

\*В зависимости от модели

## ДЛЯ ВСЕХ ФУНКЦИЙ

- Тщательно вытирайте внутреннюю поверхность чаши (особенно дно). Убедитесь в отсутствии посторонних предметов или жидкости под чашей и на поверхности нагревательного элемента – fig.6.
- Поместите чашу в прибор в правильном положении – fig.7.  
Убедитесь, что при установке чаши на датчик он перемещается.
- Проверьте правильность положения съемной крышки.
- Закройте крышку – она должна защелкнуться с характерным звуком.
- Вставьте шнур питания в гнездо на корпусе мультиварки, а вилку шнура подключите к розетке.
- Не включайте прибор до выполнения всех вышеизложенных действий.
- Не прикасайтесь к нагревательной пластине, когда прибор включен.

**Ни в коем случае не держите руки над отверстием для выхода пара во время приготовления, так как это может привести к ожогам – fig.11.**

**Если вы хотите изменить неправильно выбранный режим приготовления, то нажмите на кнопку «Подогрев/Отмена», а затем выберите нужный режим приготовления.**

**Всегда используйте внутреннюю чашу, поставляемую вместе с прибором.**

**Не наливайте воду и не кладите ингредиенты в прибор, если чаша не находится внутри.**

## ТАБЛИЦЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РИСА

- В приведенной ниже таблице содержатся рекомендации по приготовлению различных типов риса. Для достижения наилучших результатов, мы рекомендуем использовать обычный рис, а не рис быстрого приготовления, который в результате варки может стать клейким и прилипнуть ко дну чаши. Для приготовления других сортов риса, таких как нешлифованный или дикий рис, количество воды необходимо корректировать (см. таблицу ниже).
- Чтобы приготовить 1 чашку белого риса (2 маленькие или 1 большая порция), возьмите 1 мерную чашку белого риса и добавьте полторы мерных чашки воды. При приготовлении одного стакана некоторых сортов риса маленькие крупинки могут прилипнуть ко дну. Для приготовления другого количества белого риса, см. рекомендации по приготовлению риса ниже.
- Максимальный объем воды с рисом не должен превышать верхнюю отметку внутри чаши – fig.8. В зависимости от типа риса, количество воды необходимо корректировать. См. таблицу ниже.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЕЛОГО РИСА – 10 стаканов

| Количество мерных стаканов риса | Масса риса | Уровень воды в чаше (вместе с рисом) | Порции       |
|---------------------------------|------------|--------------------------------------|--------------|
| 2                               | 300 г      | Отметка 2 cups                       | 3-4 порции   |
| 4                               | 600 г      | Отметка 4 cups                       | 5-6 порции   |
| 6                               | 900 г      | Отметка 6 cups                       | 8-10 порции  |
| 8                               | 1200 г     | Отметка 8 cups                       | 13-14 порции |
| 10                              | 1500 г     | Отметка 10 cups                      | 16-18 порции |

- Перед приготовлением тщательно промойте рис (за исключением риса для ризотто).

#### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ДРУГИХ СОРТОВ РИСА

| Сорт риса                      | Количество мерных стаканов риса | Масса риса | Уровень воды в чаше (вместе с рисом) | Порции       |
|--------------------------------|---------------------------------|------------|--------------------------------------|--------------|
| Круглый белый рис              | 6                               | 870 г      | Отметка 6 cups                       | 7-8 порции   |
|                                | 10                              | 1450 г     | Отметка 10 cups                      | 10-12 порции |
| Нешлифованный коричневый рис   | 6                               | 887 г      | Отметка 6 cups                       | 7-8 порции   |
|                                | 10                              | 1480 г     | Отметка 10 cups                      | 10-12 порции |
| Рис для ризотто (сорт Арборио) | 6                               | 870 г      | Отметка 6 cups                       | 7-8 порции   |
|                                | 10                              | 1450 г     | Отметка 10 cups                      | 10-12 порции |
| Клейкий рис                    | 6                               | 736 г      | Отметка 5 cups                       | 7-8 порции   |
|                                | 10                              | 1227 г     | Отметка 9 cups                       | 10-12 порции |
| Коричневый рис                 | 6                               | 840 г      | Отметка 6 cups                       | 7-8 порции   |
|                                | 10                              | 1400 г     | Отметка 10 cups                      | 10-12 порции |
| Рис для суши                   | 6                               | 900 г      | Отметка 6 cups                       | 7-8 порции   |
|                                | 10                              | 1500 г     | Отметка 10 cups                      | 10-12 порции |
| Ароматизированный рис          | 6                               | 870 г      | Отметка 6 cups                       | 7-8 порции   |
|                                | 10                              | 1450 г     | Отметка 10 cups                      | 10-12 порции |

RU

| Программа                      | Время приготовления        |                   |                             | Температура приготовления | Положение крышки при готовке |                |
|--------------------------------|----------------------------|-------------------|-----------------------------|---------------------------|------------------------------|----------------|
|                                | По умолчанию               | Интервал (минуты) | Шаг (минуты)                |                           | Крышка закрыта               | Крышка открыта |
| Рис                            | определяется автоматически |                   |                             |                           | •                            |                |
| Плов/Ризотто*                  | определяется автоматически |                   |                             |                           | •                            |                |
| Разогрев                       | 25 мин                     | 8 мин - 45 мин    | 1 мин                       | 100°                      | •                            |                |
| Молочная каша/Детское питание* | 10 мин                     | 5 мин - 90 мин    | 1 мин                       | 100°                      | •                            |                |
| Тушение                        | 60 мин                     | 20 мин - 9 ч      | 1 мин, после 90 мин - 1 час | 100°                      | •                            |                |
| Пароварка/суп                  | 30 мин                     | 15 мин - 2 ч      | 1 мин, после 90 мин - 1 час | 100°                      | •                            |                |
| Йогурт/Тесто*                  | 8 ч                        | 6 ч - 12 ч        | 1 ч                         | 42°                       | •                            |                |
| Выпечка/Десерт*                | 35 мин                     | 20 мин - 4 ч      | 1 мин, после 90 мин - 1 час | 135°                      | •                            |                |
| Жарка                          | 15 мин                     | 5 мин - 60 мин    | 1 мин                       | 160°                      | •                            | •              |
| Подогрев                       | До 24 ч                    |                   |                             | 75°                       | •                            |                |

## РЯД РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ОПТИМАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ РИСА

- Отмерьте необходимое количество риса и тщательно промойте его под проточной водой (исключение составляет рис ризотто, его промывать не рекомендуется). Затем засыпьте рис в чашу и залейте необходимым количеством воды.
- Для однородного приготовления всей массы равномерно распределите рис в чаше.
- Добавьте соль по вкусу, если необходимо.
- Вместо воды можно использовать бульон. При использовании бульона возможно подгорание риса на дне.
- Не рекомендуется открывать крышку в процессе приготовления, поскольку из-под крышки может вырваться пар, что повлияет на время приготовления и вкус блюда.
- По завершении приготовления, когда загорится индикатор Подогрев/Отмена, перемешайте рис и оставьте его в мультиварке еще на несколько минут, чтобы получился превосходный рассыпчатый рис.

## ФУНКЦИЯ «РИС/КРУПЫ»

- Прибор необходимо устанавливать на плоскую, устойчивую, жаропрочную поверхность, вдали от водяных брызг и источников тепла.
- При помощи мерного стакана насыпьте необходимое количество риса в чашу мультиварки – fig.9. Затем залейте холодной водой до нужной отметки на шкале «CUPS» на внутренней поверхности чаши – fig.10.

\*В зависимости от модели

- Закройте крышку.

**Примечание: В первую очередь необходимо засыпать в чашу рис, а затем наливать воду, в противном случае будет слишком много воды.**

В режиме ожидания нажимайте кнопку «Меню», чтобы выбрать функцию «Рис и злаки». На дисплее отобразятся символы «←» и начнет мигать индикатор «Старт», после чего нажмите кнопку «Старт». Мультиварка перейдет в режим приготовления «Стандартный», загорится индикатор «Старт», а на дисплее отобразится символ «←».

- При использовании режима отсрочки старта нажмите кнопку «Отсрочка старта/таймер» – на экране отобразится время, установленное по умолчанию, после чего появится цифра «1». Нажимайте кнопки «+» и «-», чтобы изменить время: каждое нажатие кнопок «+» или «-» увеличивает или уменьшает значение времени на 1 час. Можно установить время от 1 до 24 часов. После установки времени нажмите кнопку «Старт», чтобы активировать режим приготовления, – индикатор «Старт» будет гореть, а на экране отобразится введенное вами значение времени.
- После закипания воды дважды прозвучит звуковой сигнал, мультиварка перейдет в режим медленного кипения, а на экране отобразится время окончания этого процесса: 14 минут.
- После завершения режима медленного кипения несколько раз прозвучит звуковой сигнал, мультиварка перейдет в режим поддержания в разогретом состоянии, загорится индикатор «Подогрев/Отмена», а на экране отобразится символ «fb».

RU

## ФУНКЦИЯ «ПЛОВ/РИЗОТТО\*»

- В режиме ожидания нажимайте кнопку «Меню», чтобы выбрать функцию «Плов/Ризотто\*». На дисплее отобразятся символы «←» и начнет мигать индикатор «Старт». Затем нажмите кнопку «Старт», мультиварка перейдет в режим приготовления, загорится индикатор «Старт», а на дисплее отобразится символ «←».
- При использовании режима отсрочки старта нажмите кнопку «Отсрочка старта/таймер» – на экране отобразится время, минимальное для функции «Плов/Ризотто\*», после чего появится цифра «1». Нажимайте кнопки «+» и «-», чтобы изменить время: каждое нажатие кнопок «+» или «-» увеличивает или уменьшает значение времени на 1 час. Можно установить время от 1 до 24 часов. После установки времени нажмите кнопку «Старт», чтобы активировать режим приготовления, – индикатор «Старт» будет гореть, а на экране отобразится введенное вами значение времени.
- После закипания воды дважды прозвучит звуковой сигнал, мультиварка перейдет в режим медленного кипения, а на экране отобразится время окончания этого процесса: 10 минут.
- После завершения режима медленного кипения несколько раз прозвучит звуковой сигнал, мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, загорится индикатор «Подогрев/Отмена», а на экране отобразится символ «fb».

## ФУНКЦИЯ «РАЗОГРЕВ»

- В режиме ожидания нажимайте кнопку «Меню», чтобы выбрать функцию «Разогрев». На дисплее отобразится время разогревания, установленное по умолчанию, и начнет мигать индикатор «Старт». Нажимайте кнопку «Старт», после чего мультиварка перейдет в режим «Разогрев». Загорится индикатор «Старт», а на экране отобразится оставшееся время.
- По умолчанию для разогревания установлено 25 минут; при необходимости можно выбрать от 8 до 45 минут. Нажимайте и удерживайте кнопку +/-, чтобы увеличить или уменьшить время без звукового сигнала.

\*В зависимости от модели

- После завершения режима разогрева несколько раз прозвучит звуковой сигнал, мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, загорится индикатор «Подогрев/отмена», а на экране отобразится символ «b».

**Повторное использование функции Разогрев без перемешивания продукта может привести к пригоранию нижней части чаши.**

## **ФУНКЦИЯ «МОЛОЧНАЯ КАША/ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ\*»**

- В режиме ожидания нажимайте кнопку «Меню», чтобы выбрать функцию «Молочная каша/Детское питание\*». На дисплее отобразится время приготовления, установленное по умолчанию, и начнет мигать индикатор «Старт». Нажмите кнопку «Старт», после чего мультиварка перейдет в режим «Молочная каша/Детское питание\*». Загорится индикатор «Старт», а на экране отобразится оставшееся время.
- По умолчанию для приготовления установлено 10 минут; при необходимости можно выбрать от 5 до 90 минут. Нажмите и удерживайте кнопку +/-, чтобы увеличить или уменьшить время без звукового сигнала.
- При использовании режима отсрочки старта, сначала выберите время приготовления, как описано в предыдущем пункте. Затем нажмите кнопку «Отсрочка старта/таймер» и выберите время. Каждое нажатие кнопок «+» или «-» увеличивает или уменьшает значение времени на 1 час. Время, установленное по умолчанию, будет изменяться в зависимости от выбранного времени приготовления. Диапазон изменения предварительно установленного времени – от 1 до 24 часов. После установки времени нажмите кнопку «Старт», чтобы активировать режим приготовления, – индикатор «Старт» будет гореть, а на экране отобразится введенное вами значение времени.
- После завершения приготовления несколько раз прозвучит звуковой сигнал, мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, загорится индикатор «Подогрев/отмена», а на экране отобразится символ «b».

## **ФУНКЦИЯ «ТУШЕНИЕ»**

- В режиме ожидания нажимайте кнопку «Меню», чтобы выбрать функцию «Тушение». На дисплее отобразится время приготовления, установленное по умолчанию, и начнет мигать индикатор «Старт». Нажмите кнопку «Старт», после чего мультиварка перейдет в режим приготовления «Тушение». Загорится индикатор «Старт», а на экране отобразится оставшееся время.
- По умолчанию для приготовления установлено 60 минут; при необходимости можно выбрать от 20 минут до 9 часов. Нажмите и удерживайте кнопку +/-, чтобы увеличить или уменьшить время без звукового сигнала.
- При использовании режима отсрочки старта, сначала выберите время приготовления, как указано в предыдущем пункте. Затем нажмите кнопку «Отсрочка старта/таймер» и выберите время. Каждое нажатие кнопки «+» или «-» увеличивает или уменьшает значение времени на 1 час. Время, установленное по умолчанию, будет изменяться в зависимости от выбранного времени приготовления. Диапазон изменения предварительно установленного времени – от 1 до 24 часов в зависимости от выбранного времени приготовления. После установки времени нажмите кнопку «Старт», чтобы активировать режим приготовления, – индикатор «Старт» будет гореть, а на экране отобразится введенное вами значение времени.



После завершения приготовления несколько раз прозвучит звуковой сигнал, мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, загорится индикатор «Подогрев/отмена», а на экране отобразится символ «b».

## ФУНКЦИЯ «ПАРОВАРКА/СУП»

- В режиме ожидания нажимайте кнопку «Меню», чтобы выбрать функцию «Пароварка/суп». На дисплее отобразится время приготовления, установленное по умолчанию, и начнет мигать индикатор «Старт». Затем нажмите кнопку «Старт», мультиварка перейдет в режим пароварки, загорится индикатор «Старт», а на дисплее отобразится оставшееся время.
- По умолчанию для приготовления установлено 30 минут; при необходимости можно выбрать от 15 минут до 2 часов. Нажмите и удерживайте кнопку +/-, чтобы увеличить или уменьшить время без звукового сигнала.
- При использовании режима отсрочки старта, сначала выберите время приготовления, как указано в предыдущем пункте. Затем нажмите кнопку «Отсрочка старта/таймер» и выберите время. Каждое нажатие кнопок «+» или «-» увеличивает или уменьшает значение времени на 1 час. Диапазон изменения предварительно установленного времени – от 1 до 24 часов в зависимости от выбранного времени приготовления. После установки времени нажмите кнопку «Старт», чтобы активировать режим приготовления, – индикатор «Старт» будет гореть, а на экране отобразится введенное вами значение времени.
- После завершения приготовления несколько раз прозвучит звуковой сигнал, мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, загорится индикатор «Подогрев/отмена», а на экране отобразится символ «b».

RU

## ФУНКЦИЯ «ЙОГУРТ/ТЕСТО\*»

- В режиме ожидания нажимайте кнопку «Меню», чтобы выбрать функцию «Йогурт/Тесто\*». На дисплее отобразится время приготовления, установленное по умолчанию, и начнет мигать индикатор «Старт». Нажмите кнопку «Старт», после чего мультиварка перейдет в режим «Йогурт/Тесто\*». Загорится индикатор «Старт», а на экране отобразится оставшееся время.
- По умолчанию для приготовления установлено 8 часов; при необходимости можно выбрать от 6 до 12 часов. Нажмите и удерживайте кнопку +/-, чтобы увеличить или уменьшить время без звукового сигнала.
- Для функции «Йогурт/Тесто\*» возможность отсрочки старта не предусмотрена.
- По завершении приготовления несколько раз прозвучит звуковой сигнал. После завершения процесса приготовления получившийся йогурт необходимо убрать в холодильник минимум на 4 часа.
- В этом режиме функция поддержания тепла не предусмотрена.
- **Для приготовления йогурта используйте стеклянные емкости, пригодные для обработки в печи.**

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ЙОГУРТА

### Молоко

#### Какое молоко нужно использовать?

Классические йогурты готовятся на основе коровьего молока. Вы можете использовать растительное молоко, например соевое, а также овечье или козье молоко, однако в таком случае в зависимости от вида молока густота йогурта может быть различной. Все виды молока, перечисленные ниже, подходят для вашего прибора, начиная от сырого непастеризованного молока и заканчивая молоком долгосрочного хранения:

- **ультрапастеризованное молоко долгосрочного хранения:** благодаря цельному УНТ-молоку ваши йогурты получатся более густыми. При использовании молока пониженной жирности, ваши йогурты будут менее густыми. Тем не менее, вы можете использовать нежирное молоко, добавляя к нему 1-2 стаканчика сухого молока.
- **пастеризованное молоко:** при использовании такого молока йогурты получаются более жирными, с небольшой корочкой на поверхности.
- **цельное молоко (деревенское молоко):** обязательно прокипятите такое молоко. Кроме того, рекомендуем кипятить его как можно дольше. Использовать такое молоко без кипячения опасно. Затем дайте молоку остыть, прежде чем использовать его в йогуртнице. Не рекомендуется повторно использовать для закваски йогурты, приготовленные на основе сырого молока.
- **сухое молоко:** при использовании сухого молока получают очень жирные йогурты. Следуйте указаниям, приводимым на фабричной упаковке продукта.

**Выбирайте цельное молоко (желательно УНТ-молоко) долгосрочного хранения. Сырое (свежее) молоко необходимо прокипятить, затем охладить и снять с него пенку.**

### Закваска

#### Для йогуртов

Йогурт можно приготовить несколькими способами:

- на основе **натурального йогурта** фирменного производителя, при этом срок годности должен быть как можно более отдаленным; в таком случае из йогурта получится более активная закваска, и вы получите более густой йогурт в результате.
- на основе **сухой закваски**. В таком случае соблюдайте указанное на аннотации к закваске рекомендуемое время активизации. Такую закваску можно найти в крупных торговых центрах, аптеках и в некоторых магазинах диетических продуктов.
- на основе **изготовленного вами йогурта** – последний должен быть натуральным и свежеприготовленным. Этот процесс называется повторным использованием закваски. После 5 повторных использований количество активных ферментов в служившем для закваски йогурте снижается, и получаемый из него продукт может быть менее густым по консистенции. Поэтому рекомендуется приготовить новый продукт для закваски, используя магазинный йогурт или сухую закваску.

**Если вы разогревали молоко, дождитесь, пока оно остынет до комнатной температуры, а затем добавьте закваску.**

**Чрезмерно высокая температура может уничтожить свойства закваски.**

## Время брожения

- Необходимое время брожения для йогурта - от 6 до 12 часов, в зависимости от ингредиентов, взятых за основу, и от того, какой результат вы хотите получить.



- йогурт можно хранить не более 7 суток в холодильнике.

RU

### РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ФУНКЦИИ «ТЕСТО»

- Отдельно приготовьте тесто и положите в чашу мультиварки. Закройте крышку, выберите программу «ЙОГУРТ/ТЕСТО» и нажмите кнопку «СТАРТ». Через час после старта режима его можно прервать вручную.
- Перейдите на режим «Выпечка/Десерт» на 20-23 минуты для одной стороны, далее переверните и готовьте 23 минуты на другой.

### ФУНКЦИЯ «ВЫПЕЧКА/ДЕСЕРТ\*»

В режиме ожидания нажимайте кнопку «Меню», чтобы выбрать функцию «Выпечка/Десерт\*». На дисплее отобразится время выпекания, установленное по умолчанию, и начнет мигать индикатор «Старт». Нажмите кнопку «Старт», после чего мультиварка перейдет в режим «Выпечка/Десерт\*». Загорится индикатор «Старт», а на экране отобразится оставшееся время.

- По умолчанию время для выпекания установлено 35 минут; при необходимости можно выбрать от 20 минут до 4 часов. Нажмите и удерживайте кнопку +/-, чтобы увеличить или уменьшить время без звукового сигнала.
- Для функции «Выпечка/Десерт\*» возможность отсрочки старта не предусмотрена.
- После завершения выпекания несколько раз прозвучит звуковой сигнал, мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, загорится индикатор «Подогрев/Отмена», а на экране отобразится символ «Ф».
- На данном режиме не рекомендуется длительное использование функции Подогрев, так как блюдо может пересушиться.

### ФУНКЦИЯ «ЖАРКА»

- В режиме ожидания нажмите кнопку «Жарка». На дисплее отобразится время жарки, установленное по умолчанию, и начнет мигать индикатор «Старт». Нажмите кнопку «Старт», после чего мультиварка перейдет в режим «Жарка». Загорится индикатор «Старт», а на экране отобразится оставшееся время.
- По умолчанию для жарки установлено 15 минут; при необходимости можно выбрать от 5 до 60 минут. Жарка может осуществляться как с открытой, так и с закрытой крышкой.
- После завершения жарки несколько раз прозвучит звуковой сигнал, мультиварка перейдет в режим поддержания тепла, загорится индикатор «Подогрев/Отмена», а на экране отобразится символ «Ф».

\*В зависимости от модели

- При использовании данной функции всегда добавляйте в начале масло и ингредиенты. В случае использования пустой чаши может появиться сообщение об ошибке «ЕЗ».

## ФУНКЦИЯ «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»

- Нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА», и прибор перейдет на режим «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».
- Для завершения процесса нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».

**Рекомендации: для того, чтобы рис сохранил вкусовые свойства, ограничивайте время подогрева (до 6 часов)**

## ФУНКЦИЯ «ОТСРОЧКА СТАРТА»

- Для использования функции «ОТСРОЧКА СТАРТА» предварительно выберите программу приготовления и установите время приготовления. Затем нажмите кнопку «ОТСРОЧКА СТАРТА» и выберите необходимое время. Нажатие кнопок «+» или «-» изменяют значения на 1 час. Время отсрочки изменится в зависимости от выбранной программы приготовления. Интервал изменения времени отсрочки старта - от 1 до 24 часов. После выбора необходимого времени отсрочки, нажмите кнопку «СТАРТ». Индикатор «СТАРТ» останется включенным, а на дисплее отобразится количество выбранных часов.

## ПО ЗАВЕРШЕНИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Откройте крышку – fig.1.
- Для извлечения чаши и паровой корзины используйте рукавицу-прихватку – fig.12.
- Разложите готовый продукт по порциям, используя пластиковую ложку из комплекта мультиварки, после чего закройте крышку.
- Продукт, оставшийся в чаше, будет сохраняться теплым в течение последующих 24 часов.
- Нажмите кнопку «Подогрев/Отмена», чтобы выйти из режима поддержания тепла.
- Отключите прибор от электросети.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Мультиварка обладает функцией памяти. В случае отключения питания прибор сохранит в памяти режим приготовления, который использовался последним, и возобновит его, если питание было восстановлено в течение 2 секунд. Если сбой питания длится более 2 секунд, прибор отменит предыдущий режим и перейдет в режим ожидания.
- Чтобы обеспечить высокую эффективность приготовления, не открывайте крышку во время работы мультиварки.

## ЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой и техническим обслуживанием прибора убедитесь, что шнур питания отключен от сети, а корпус полностью остыл.
- По завершении приготовления на верхнем кольце прибора возможно образование конденсации. Протрите прибор губкой после каждого использования – fig.13.

\*В зависимости от модели

## Чаша и паровая корзина (fig.14)

- Для очистки чаши и паровой корзины используйте губку, смоченную в теплой мыльной воде. Не рекомендуется использовать чистящие порошки и металлические губки.
- Если пища прилипла ко дну мультиварки, нанесите на некоторое время жидкость для мытья посуды на поверхность чаши, затем смойте её водой.
- Тщательно высушите чашу мультиварки.
- Не погружайте прибор в воду и не наливайте воду в него.

## Уход за чашей с антипригарным керамическим покрытием

RU

Строго соблюдайте приведенные ниже рекомендации по уходу за чашей.

- Для максимально долгого сохранения качества керамического покрытия чаши не следует резать в ней продукты.
- Всегда устанавливайте чашу обратно в мультиварку.
- Во избежание повреждения поверхности чаши используйте пластиковую ложку из комплекта поставки или деревянную ложку, так как металлические ложки могут повредить поверхность чаши – fig.15.
- Во избежание коррозии, не наливайте в чашу уксус.
- Цвет поверхности чаши может измениться после первого и/или длительного использования. Изменение цвета происходит из-за действия пара и воды, оно никоим образом не влияет на дальнейшее функционирование мультиварки и не опасно для вашего здоровья. Дальнейшее использование мультиварки совершенно безопасно.

## Очистка клапана выпуска пара

- Для очистки клапана выпуска пара снимите его с крышки – fig.16 и откройте, повернув в направлении знака «открыто» – fig.17a и 17b. После очистки протрите его насухо, совместите два треугольника на обеих частях и поверните в направлении знака «закрыто», после чего установите клапан обратно на крышку мультиварки – fig.18a и 18b.

## Чистка и уход за другими частями прибора

- Перед чисткой отключите прибор от электросети.
- Протрите внешнюю поверхность мультиварки – fig.19, внутреннюю часть крышки – fig.14 и сетевой шнур влажной тряпкой и вытрите насухо. Не используйте абразивные чистящие средства.
- Не промывайте водой внутреннюю часть прибора, поскольку это может повредить датчик температуры.

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

| Описание неисправности  | Причины  | Рекомендации  |
|---|--|---|
| Один из индикаторов не горит, и прибор не нагревается.  | Мультиварка не подключена к электросети.                             | Убедитесь, что сетевой штепсель хорошо воткнут в прибор.  |
| Один из индикаторов не горит, но прибор нагревается.  | Лампа индикатора плохо вкручена или повреждена.                      | Отнесите прибор в ремонт в авторизованный сервисный центр.  |
| Имеет место утечка пара во время использования мультиварки.   | Крышка плохо закрыта.  | Откройте и снова закройте крышку.   |
|   | Клапан выпуска пара плохо зафиксирован или неправильно соединён.     | Отключите прибор от электросети и убедитесь, что клапан соединен и правильно зафиксирован.  |
|   | Повреждена прокладка крышки или клапана выпуска пара.                | Отнесите прибор в ремонт в авторизованный сервисный центр.  |
| Рис сварился наполовину или переварился.  | Слишком много или слишком мало воды по сравнению с количеством риса. | Информация о количестве воды приведена в таблице.   |
| Рис недоварен.  | Вы недостаточно долго варили рис.                                    | Отнесите прибор в ремонт в авторизованный сервисный центр.  |
| Функция автоматического сохранения блюда горячим не срабатывает (пища остаётся в состоянии приготовления или не нагревается). |  |   |
| E0  | Датчик в верхней части разомкнут или замкнут.                        |   |
| E1  | Датчик в нижней части разомкнут или замкнут.                         | Отнесите прибор в ремонт в авторизованный сервисный центр.  |
| E3  | Чаша не установлена или пуста.                                       | Установите внутреннюю чашу в мультиварку, затем отключите прибор от сети и снова включите его, после чего перезапустите программу. Проверьте наличие ингредиентов в чаше. |

**Примечание:** в случае деформации внутренней чаши прекратите ее использование и обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта.

## ОПИС

1. Паровий кошик
2. Шкала для води та рису
3. Знімна керамічна чаша
4. Мірна чашка
5. Ложка для рису
6. Столова ложка
7. Кришка
8. Внутрішня знімна кришка
9. Клапан регулювання мікротиску
10. Кнопка для відкриття кришки
11. Ручка
12. Тримач ложки для рису
13. Панель керування
  - a. Кнопка «Підігрів/Відміна»
  - b. Кнопка «Смаження»
  - c. Кнопка “-”
  - d. Кнопка «Старт»
  - e. Кнопка «Меню»
  - f. Кнопка “+”
  - g. Кнопка «Відстрочка старту/Таймер»
14. Індикатори функцій
  - a. Функція «Рис/Крупи»
  - b. Функція «Плов/Різотто\*»
  - c. Функція «Розігрівання»
  - d. Функція «Молочна каша/Дитяче харчування\*»
  - e. Функція «Тушкування»
  - f. Функція “Пароварка/Суп”
  - g. Функція “Йогурт/Тісто\*”
  - h. Функція «Випічка/Десерт\*»
15. Корпус
16. Нагрівальний елемент
17. Кабель живлення

UK

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

### Розпакуйте прилад

- Вийміть прилад з упаковки і розпакуйте всі аксесуари та друковані матеріали.
- Відкрийте кришку, натиснувши на кнопку, розміщену на корпусі мультиварки - fig.1.

**Прочитайте інструкції з використання і чітко дотримуйтесь їх.**

### Очистіть прилад

- Вийміть керамічну чашу – fig.2, знімну кришку і клапан випуску пари – fig.3a і 3b.
- Очистіть чашу, клапан і знімну кришку за допомогою губки і рідини для миття посуду.
- Витріть внутрішню частину приладу та кришку вологою ганчіркою.
- Обережно витріть все насухо.
- Встановіть всі деталі на місце. Встановіть знімну кришку в належне місце на кришці приладу. Тоді, розташуйте знімну кришку за двома виступами і натисніть на неї, щоб зафіксувати. Вставте шнур живлення в гніздо, розташоване на корпусі приладу.
- Прикріпіть тримач ложки до корпусу приладу – fig.4.

\*залежно від моделі

## ОПИС ПРИСТРОЮ

- Ця мультиварка оснащена 9 функціями: Рис/крупя, Плов/Різото\*, Розігрівання, Молочна каша/ Дитяче харчування\*, Тушкування, Пароварка/Суп, Йогурт/Тісто\*, Випічка/Десерти\*, Смаження.
- Після підключення шнура живлення до електричної розетки і до гнізда, розташованого на корпусі мультиварки, прилад видасть довгий звуковий сигнал, всі індикатори на панелі керування на мить засвіяться. Потім на екрані з'являться символи «--», всі індикатори вимкнуться. Прилад перейде в режим очікування, після чого Ви можете обрати необхідну Вам функцію.
- Після закінчення приготування, прилад автоматично перейде у режим підтримки тепла, який триватиме до 24 годин.
- Не рекомендується мити чашу пристрою у посудомийній машині.
- Не торкайтесь нагрівального елемента, коли прилад ввімкнений або одразу після завершення приготування.
- Не переносьте прилад, який працює, або одразу після завершення приготування.

## ПІДГОТОВКА ПЕРЕД ПРИГОТУВАННЯМ

### Вимірювання інгредієнтів - Максимальна ємність чаші

- Позначки всередині чаші вказують на кількість літрів та чашок води, необхідних для приготування рису.
- Пластиковий мірний стакан, який входить у комплект з Вашим приладом, призначений для вимірювання необхідної кількості рису, а не води. 1 мірна чашка рису важить близько 160 г.
- Користувач може зменшувати або збільшувати кількість води відповідно до типу рису і своїх смакових вподобань.
- Оскільки напруга електромережі неоднакова в різних областях, незначне переливання через край чаші рису і води є нормальним явищем.
- Максимальна кількість води + рису не повинна перевищувати верхню позначку всередині чаші.

**Ніколи не перевищуйте верхню позначку всередині чаші.**

### При приготуванні рису

- Перед приготуванням рису, виміряйте необхідну кількість рису мірною чашкою і промийте його.
- Покладіть промитий рис в чашу і заповніть її водою до відповідного рівня (позначок в чашках).
- Кількість води можна регулювати відповідно до ваших смакових вподобань.

### При приготуванні на пару

- Кількість води повинна відповідати кількості води, зазначеній в рекомендаціях щодо приготування, і завжди повинна бути нижчою дна парового кошика.
- Перевищення цього рівня може викликати переливання води під час приготування.
- Помістіть паровий кошик в чашу – fig.4.
- Покладіть інгредієнти в паровий кошик.



## ДЛЯ ВСІХ ФУНКЦІЙ

- Обережно протріть чашу ззовні (особливо знизу). Переконайтесь, що під чашею та на нагрівальній поверхні немає залишків сторонніх речовин або рідини – fig.6.
- Поставте чашу в прилад, переконайтесь, що вона розміщена правильно – fig.7.  
Переконайтесь, що при встановленні чаші на датчик, він почав рухатися.
- Переконайтесь, що знімна кришка встановлена належним чином.
- Закрийте кришку, Ви повинні почути характерний звук «клацання».
- Вставте шнур живлення в гніздо, розташоване на корпусі приладу, а тоді інший його кінець в електричну розетку.
- Не вмикайте прилад, поки всі вказані вище етапи не будуть здійсненні.
- Не торкайтесь нагрівальної поверхні, коли прилад увімкнений.

UK

**Ніколи не кладіть руки під отвір для виходу пари під час приготування, оскільки це може спричинити опіки – fig.11.**

**Щоб змінити помилково вибраний режим приготування, натисніть на кнопку Відміна і виберіть необхідний режим.**

**Використовуйте лише внутрішню ємність, яка постачається в комплекті з приладом.**

**Не заливайте воду і не кладіть інгредієнти в прилад, якщо всередині немає чаші.**

## РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ РИСУ

- Наведена нижче таблиця містить вказівки щодо приготування різних видів рису. Щоб досягнути найкращих результатів, рекомендуємо використовувати звичайний рис, а не рис швидкого приготування, який є більш липким і може прилипати до основи. Для інших видів рису, наприклад, коричневого чи дикого, необхідно коригувати кількість води згідно наведеної нижче таблиці.
- Щоб приготувати 1 чашку білого рису (дає в результаті 2 малі або 1 велику порцію), візьміть 1 мірну чашку білого рису і додайте 1,5 мірних чашки води. Для деяких видів рису є нормальним, коли трохи рису прилипає до основи при приготуванні 1 чашки рису. Щоб приготувати іншу кількість білого рису, використовуйте наведені нижче вказівки з приготування.
- Максимальна кількість води + рису не повинна перевищувати верхню позначку всередині чаші – fig.8. Залежно від виду рису, може знадобитись коригування кількості води. Див. наведену нижче таблицю.

### ВКАЗІВКИ З ПРИГОТУВАННЯ БІЛОГО РИСУ - 10 чашок

| Необхідна кількість мірних чашок рису, шт. | Вага рису | Рівень води в чаші (+ рис) | Дає в результаті наступну кількість порцій |
|--|-----------|----------------------------|--|
| 2  | 300 г     | позначка "2 чашки"         | 3особ.-4особ.                              |
| 4  | 600 г     | позначка "4 чашки"         | 5осіб.-6осіб.                              |
| 6  | 900 г     | позначка "6 чашок"         | 8осіб.-10осіб.                             |
| 8  | 1200 г    | позначка "8 чашок"         | 13осіб.-14осіб.                            |
| 10   | 1500 г    | позначка "10 чашок"        | 16осіб.-18осіб.                            |

- Ретельно промийте рис перед приготуванням, крім рису для різото.

### ВКАЗІВКИ З ПРИГОТУВАННЯ ІНШИХ ВИДІВ РИСУ

| Вид рису  | Необхідна кількість мірних чашок рису, шт. | Вага рису | Рівень води в чаші (+ рис) | Дає в результаті наступну кількість порцій |
|---|--|-----------|----------------------------|--|
| Круглий білий рис (італійський рис - зазвичай такий рис липкіший) | 6  | 870 г     | позначка "6 чашок"         | 7осіб.-8осіб.                              |
|   | 10   | 1450 г    | позначка "10 чашок"        | 10осіб.-12осіб.                            |
| Цільнозерновий Коричневий рис                                     | 6  | 887 г     | позначка "6 чашок"         | 7осіб.-8осіб.                              |
|   | 10   | 1480 г    | позначка "10 чашок"        | 10осіб.-12осіб.                            |
| Рис для різото (Сорту Арборіо)                                    | 6  | 870 г     | позначка "6 чашок"         | 7осіб.-8осіб.                              |
|   | 10   | 1450 г    | позначка "10 чашок"        | 10осіб.-12осіб.                            |
| Клейкий рис   | 6  | 736 г     | позначка "5 чашок"         | 7осіб.-8осіб.                              |
|   | 10   | 1227 г    | позначка "9 чашок"         | 10осіб.-12осіб.                            |
| Коричневий рис  | 6  | 840 г     | позначка "6 чашок"         | 7осіб.-8осіб.                              |
|   | 10   | 1400 г    | позначка "10 чашок"        | 10осіб.-12осіб.                            |
| Японський рис   | 6  | 900 г     | позначка "6 чашок"         | 7осіб.-8осіб.                              |
|   | 10   | 1500 г    | позначка "10 чашок"        | 10осіб.-12осіб.                            |
| Ароматний рис   | 6  | 870 г     | позначка "6 чашок"         | 7осіб.-8осіб.                              |
|   | 10   | 1450 г    | позначка "10 чашок"        | 10осіб.-12осіб.                            |

| Функція                         | Встановлення часу        |                |                           | Температура | Позиція кришки |                 |
|---------------------------------|--------------------------|----------------|---------------------------|-------------|----------------|-----------------|
|                                 | За замовчуванням         | Діапазон       | Енергія                   |             | Кришка закрита | Кришка відкрита |
| Рис                             | визначається автоматично |                |                           |             | •              |                 |
| Плов/Різото*                    | визначається автоматично |                |                           |             | •              |                 |
| Розігрівання                    | 25 хв                    | 8 хв - 45 хв   | 1 хв                      | 100°        | •              |                 |
| Молочна каша/Дитяче харчування* | 10 хв                    | 5 хв - 90 хв   | 1 хв                      | 100°        | •              |                 |
| Тушування                       | 60 хв                    | 20 хв - 9 год  | 1 хв, після 90 хв - 1 год | 100°        | •              |                 |
| Пароварка/суп                   | 30 хв                    | 15 хв - 2 год  | 1 хв, після 90 хв - 1 год | 100°        | •              |                 |
| Йогурт/Тісто*                   | 8 годин                  | 6 год - 12 год | 1 год                     | 42°         | •              |                 |
| Випічка/Десерт*                 | 35 хв                    | 20 хв - 4 год  | 1 хв, після 90 хв - 1 год | 135°        | •              |                 |
| Смаження                        | 15 хв                    | 5 хв - 60 хв   | 1 хв                      | 160°        | •              | •               |
| Підтримка тепла                 | до 24 годин              |                |                           | 75°         | •              |                 |



## ДЕЯКІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДЛЯ ОТРИМАННЯ НАЙКРАЩИХ РЕЗУЛЬТАТІВ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ РИСУ

- Відміряйте необхідну кількість рису і ретельно його промийте в ситі під проточною водою впродовж тривалого часу (за винятком рису для різото, який промивати не потрібно). Після цього помістіть рис в чашу разом з відповідною кількістю води.
- Переконайтесь, що рис добре розподілений по всій поверхні чаші, щоб приготування було рівномірним.
- При потребі додайте солі за смаком.
- Воду можна замінити бульйоном. При використанні бульйону рис знизу може трохи покоричнєвіти.
- Не відкривайте кришку під час приготування, оскільки вийде пара, що вплине на час приготування і смак.
- Після завершення приготування, коли ввімкнеться індикатор «Підігрів/Відміна», помішайте рис і залишіть його в мультиварці ще на декілька хвилин, щоб отримати розсипчастий рис.

## ФУНКЦІЯ “РИС/КРУПИ”

- Використовуйте прилад на плоскій, стабільній, теплостійкій робочій поверхні, подалі від бризків води та джерел тепла.
- Помістіть в чашу необхідну кількість рису за допомогою мірної чашки, яка постачається в комплекті з приладом – fig.9. Після цього налейте холодної води до відповідної позначки “CUP” у чаші приладу – fig.10.
- Закрийте кришку.

**Примітка:** Спочатку завжди засипайте рис, в іншому випадку буде занадто багато води.

\*залежно від моделі

- Натисніть та утримуйте кнопку "Меню" в режимі очікування, щоб обрати функцію «Рис/Крупи», на дисплеї з'являться символи «←→», і почне миготіти індикатор "Старт", після чого натисніть кнопку "Старт". Мультиварка перейде в режим приготування "Стандартний", засвітиться індикатор "Старт", а на дисплеї з'являться символи «←».
- При використанні режиму відкладеного запуску, натисніть кнопку «Відстрочка старту/таймер», на екрані з'явиться встановлений за замовчуванням час відкладеного запуску - "1 година". Тоді натисніть "+" або "-", щоб встановити час відкладеного запуску: кожне натискання кнопки "+" або "-" збільшує або зменшує час на одну годину. Час відкладеного запуску складає від 1 до 24 годин. Після того як Ви оберете необхідний час відкладеного запуску, натисніть кнопку "Старт", щоб пристрій перейшов в режим приготування, індикатор "Старт" залишатиметься ввімкненим і на екрані відобразиться число обраних годин.
- Після того, як вода закипить, двічі пролунає звуковий сигнал, мультиварка перейде в режим повільного кипіння, а на екрані відобразиться час до завершення приготування в режимі повільного кипіння - 14 хвилин.
- Після того, як приготування в режимі повільного кипіння завершиться, пристрій перейде в режим підтримки тепла і індикатор «Підігрів/Відміна» ввімкнеться, а на екрані світитиметься «b».

### ФУНКЦІЯ «ПЛОВ/РІЗОТО\*»

- Утримуйте натиснутою кнопку "Меню" в режимі очікування, щоб обрати функцію «Плов/різото\*», на дисплеї з'являться символи «←→», і почне миготіти індикатор "Старт". Натисніть кнопку "Старт", мультиварка перейде в режим приготування, засвітиться індикатор "Старт", а на дисплеї з'являться символи «←».
- При використанні режиму відкладеного запуску, натисніть кнопку «Відстрочка старту/таймер», на екрані з'явиться встановлений за замовчуванням час відкладеного запуску, для функції «Плов/різото\*» - "1 година". Тоді натисніть "+" або "-", щоб встановити час відкладеного запуску: кожне натискання кнопки "+" або "-" збільшує або зменшує час на одну годину. Час відкладеного запуску складає від 1 до 24 годин. Після того як Ви обрали необхідний час відкладеного запуску, натисніть кнопку "Старт", щоб пристрій перейшов в режим приготування, індикатор "Старт" залишатиметься ввімкненим і на екрані відобразиться число обраних годин.
- Після того, як вода закипить, двічі пролунає звуковий сигнал, мультиварка перейде в режим повільного кипіння, а на екрані відобразиться час до завершення приготування в режимі повільного кипіння - 10 хвилин.
- Після того, як приготування в режимі повільного кипіння припиниться, пристрій перейде в режим підтримки тепла і індикатор «Підігрів/Відміна» ввімкнеться, а на екрані світитиметься «b».

### ФУНКЦІЯ "РОЗІГРІВАННЯ"

- Натисніть та утримуйте кнопку "Меню" в режимі очікування, щоб обрати функцію "Розігрівання", водночас на дисплеї відобразиться час розігрівання, встановлений за замовчуванням, та почне миготіти індикатор "Старт". Натисніть кнопку "Старт", мультиварка перейде в режим "Розігрівання". Засвітиться індикатор "Старт" і на екрані відобразиться час, що залишився.
- Час розігрівання за замовчуванням становить 25 хвилин, його можна встановлювати в діапазоні від 8-45 хвилин. Натисніть та утримуйте кнопки +/-, щоб збільшити чи зменшити час розігрівання.

- Після завершення процесу розігрівання, пролунає декілька разів звуковий сигнал, і, пристрій перейде в режим підтримки тепла, і кнопка «Підігрів/Відміна» ввімкнеться, а на екрані світлитиметься «b».

**Повторне використання функції «Розігрівання» без перемішування продукту може призвести до його пригорання до дна чаші.**

**Розігрівання зіпсованого рису може спричинити неприємний запах.**

## ФУНКЦІЯ «МОЛОЧНА КАША/ДИТЯЧЕ МЕНЮ\*»

- Натисніть та утримуйте кнопку "Меню" в режимі очікування, щоб обрати функцію «Молочна каша/ Дитяче меню\*», на дисплеї відобразиться час приготування, встановлений за замовчуванням, почне миготіти індикатор "Старт". Натисніть кнопку "Старт", мультиварка перейде в режим приготування «Молочна каша/Дитяче меню\*». Засвітиться індикатор "Старт" і на екрані відобразиться час, що залишився.
- Час приготування за замовчуванням становить 10 хвилин, його можна встановлювати в діапазоні від 5-90 хвилин. Натисніть та утримуйте кнопки +/-, щоб збільшити чи зменшити час приготування.
- При використанні режиму відкладеного запуску, спочатку потрібно вибрати час приготування. Тоді натисніть кнопку «Відстрочка старту/таймер» і виберіть час відкладеного запуску. Кожне натискання кнопки «+» або «-» збільшує або зменшує час на одну годину. Час відкладеного запуску за замовчуванням буде змінюватись залежно від обраного часу приготування. Діапазон зміни часу відкладеного запуску - від 1 до 24 годин. Після установки часу, натисніть кнопку "Старт", щоб розпочати приготування, індикатор "Старт" залишатиметься ввімкненим і на екрані відобразиться число обраних годин.
- Після завершення приготування, звуковий сигнал пролунає декілька разів, і, пристрій перейде в режим підтримки тепла, і кнопка «Підігрів/Відміна» ввімкнеться, а на екрані світлитиметься «fb».

UK

## ФУНКЦІЯ "ТУШКУВАННЯ"

- Натисніть та утримуйте кнопку "Меню" в режимі очікування, щоб обрати функцію "Тушкування", на дисплеї відобразиться час приготування, встановлений за замовчуванням, почне миготіти індикатор "Старт". Натисніть кнопку "Старт", мультиварка перейде в режим приготування "Тушкування". Засвітиться індикатор "Старт" і на екрані відобразиться час, що залишився.
- Час приготування за замовчуванням становить 60 хвилин, його можна встановлювати в діапазоні від 20 хв - 9 годин. Натисніть та утримуйте кнопки +/-, щоб збільшити чи зменшити час приготування.
- При використанні режиму відкладеного запуску, спочатку потрібно вибрати час приготування. Тоді натисніть кнопку «Відстрочка старту/таймер» і виберіть час відкладеного запуску. Кожне натискання кнопки «+» або «-» збільшує або зменшує час на одну годину. Час відкладеного запуску за замовчуванням буде змінюватись залежно від обраного часу приготування. Діапазон зміни часу відкладеного запуску - від 1 до 24 годин. Після установки часу, натисніть кнопку "Старт", щоб розпочати приготування, індикатор "Старт" залишатиметься ввімкненим і на екрані відобразиться число обраних годин.
- Після завершення приготування, звуковий сигнал пролунає декілька разів, і, пристрій перейде в режим підтримки тепла, і кнопка «Підігрів/Відміна» ввімкнеться, а на екрані світлитиметься «fb».

\*залежно від моделі

## ФУНКЦІЯ "ПАРОВАРКА/СУП"

- Натисніть та утримуйте кнопку "Меню" в режимі очікування, щоб обрати функцію "Пароварка/Суп", на дисплеї відобразиться час приготування, встановлений за замовчуванням, почне миготіти індикатор "Старт". Натисніть кнопку "Старт", мультиварка перейде в режим приготування "Пароварка/Суп", засвітиться індикатор "Старт", на екрані відобразиться час, що залишився.
- Час приготування за замовчуванням становить 30 хвилин, його можна встановлювати в діапазоні від 15 хв - 2 годин. Натисніть та утримуйте кнопки +/-, щоб збільшити чи зменшити час приготування.
- При використанні режиму відкладеного запуску, спочатку потрібно вибрати час приготування. Тоді натисніть кнопку «Відстрочка старту/таймер» і виберіть час відкладеного запуску. Кожне натискання кнопки "+" або "-" збільшує або зменшує час на одну годину. Час відкладеного запуску за замовчуванням буде змінюватись залежно від обраного часу приготування. Діапазон зміни часу відкладеного запуску - від 1 до 24 годин, залежно від обраного часу приготування. Після установки часу, натисніть кнопку "Старт", щоб пристрій перейшов в режим приготування, індикатор "Старт" залишатиметься ввімкненим і на екрані відобразиться число обраних годин.
- Після завершення приготування, звуковий сигнал пролунає декілька разів, пристрій перейде в режим підтримки тепла, і кнопка «Підігрів/Відміна» ввімкнеться, а на екрані світитиметься «b».

## ФУНКЦІЯ "ЙОГУРТ/ТІСТО\*"

- Натисніть та утримуйте кнопку "Меню" в режимі очікування, щоб вибрати функцію "Йогурт/Тісто\*", на дисплеї відобразиться час приготування, встановлений за замовчуванням, почне миготіти індикатор "Старт". Натисніть кнопку «Старт», мультиварка перейде в режим "Йогурт/Тісто\*": засвітиться індикатор «Старт» і на екрані відобразиться час, що залишився.
- Час приготування за замовчуванням становить 8 хвилин, його можна встановлювати в діапазоні від 6 хвилин - 12 годин. Натисніть та утримуйте кнопки +/-, щоб збільшити чи зменшити час приготування.
- Функція відкладеного запуску недоступна для функції "Йогурт/Тісто\*".
- Після завершення приготування, звуковий сигнал пролунає декілька разів.
- Функція підтримки тепла недоступна.
- **Для приготування йогуртів використовуйте скляні ємності, придатні для готування в печі.**

## ВИБІР ІНГРЕДІЄНТІВ

### Молоко

#### Яке молоко доречно використовувати?

Як правило йогурти готуються на основі коров'ячого молока. Ви можете використовувати рослинне молоко, наприклад соєве, а також овече або козяче молоко, однак в такому випадку густина йогурта може різнитись в залежності від виду молока, яке Ви використовуєте. Усі види молока, зазначені нижче, підходять для Вашого приладу, починаючи з сирого непастеризованого молока та закінчуючи молоком тривалого зберігання:

- **стерилізоване молоко тривалого зберігання:** при використанні незбираного ультрапастеризованого молока Ви отримаєте йогурти більш густої консистенції. При використанні напівзбираного молока Ваші йогурти будуть менш густими. Тем не менш, ви можете використовувати напівзбиране молоко, додаючи до нього 1-2 склянки сухого молока.
- **пастеризоване молоко:** при використанні цього молока йогурти будуть жирнішими з плівкою на поверхні.
- **сире молоко (сільське):** обов'язково прокип'ятіть таке молоко. Окрім того рекомендуємо кип'ятити його якомога довше. Використовувати таке молоко без кип'ятіння небезпечно. Після цього дайте йому охолонути, перш ніж застосовувати його для приготування йогуртів. Не рекомендується використовувати в якості закваски йогурти, приготовані на основі сирого молока.
- **сухе молоко:** при використанні сухого молока йогурти будуть дуже жирними. Дотримуйтесь вказівок, зазначених на упаковці продукту.

**Обирайте незбиране молоко тривалого використання (бажано ультрапастеризоване молоко).**

UK

**Сире (свіже) молоко необхідно прокип'ятити, потім охолодити та зняти з нього плівку.**

## Закваска

### Для йогуртів

Йогурт можна приготувати декількома способами:

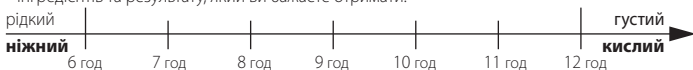
- на основі **натурального магазинного йогурту** з якомога довшим строком зберігання; в такому випадку з цього йогурта вийде більш активна закваска, і приготовані Вами йогурти будуть густішими.
- на основі **сухої закваски**. В такому випадку дотримуйтесь інструкцій, зазначених на упаковці. Таку закваску можна знайти у великих торгівельних центрах, в аптеках та в деяких магазинах діабетичної та дієтичної продукції.
- на основі **приготованого вами йогурта** – останній має бути натуральним та свіжоприготованим. Цей процес називається вторинним використанням закваски. Через 5 вторинних використань кількість активних ферментів у використаному в якості закваски йогурті зменшується, і продукт, який ви отримуєте з нього, може бути менш густим по консистенції. Тому рекомендуємо готувати новий продукт для закваски на основі магазинного йогурту або сухої закваски.

**Якщо Ви підігріли молоко, дочекайтеся, доки воно охолоне до кімнатної температури, а потім додавайте закваску.**

**Зависока температура може знищити корисні властивості закваски.**

## Час ферментації

- Необхідний час для ферментації йогурту складає від 6 до 12 годин, в залежності від базових інгредієнтів та результату, який ви бажаєте отримати.



- йогурт можна зберігати не більше 7 днів в холодильнику.

\*залежно від моделі

## РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА

- Змішайте в посудині всі інгредієнти, необхідні для приготування тіста, та покладіть їх у чашу, закрийте кришку, виберіть режим «Йогурт/Тісто» та натисніть кнопку «Старт». Зупиніть вручну приготування через 1 годину (після початку приготування). Виберіть режим «Випічка/Десерт» та готуйте в цьому режимі протягом 20-23 хвилин, потім переверніть тісто на іншу сторону та продовжуйте готувати ще протягом 23 хвилин.

## ФУНКЦІЯ «ВИПІЧКА/ДЕСЕРТ\*»

- Натисніть та утримуйте кнопку "Меню" в режимі очікування, щоб обрати функцію «Випічка/Десерт\*», на дисплеї відобразиться час приготування, встановлений за замовчуванням, почне миготіти індикатор "Старт". Натисніть кнопку "Старт", мультиварка перейде в режим «Випічка/Десерт\*». Засвітиться індикатор "Старт" і на екрані відобразатиметься час, що залишився.
- Час приготування за замовчуванням становить 35 хвилин, його можна встановлювати в діапазоні від 20 хв - 4 годин. Натисніть та утримуйте кнопки +/-, щоб збільшити чи зменшити час приготування.
- Функція відкладеного запуску недоступна для функції «Випічка/Десерт\*».
- Після завершення приготування, звуковий сигнал пролунає декілька разів, пристрій перейде в режим підтримки тепла, і кнопка «Підігрів/Відміна» ввімкнеться, а на екрані світлитиметься «b».

## ФУНКЦІЯ «СМАЖЕННЯ»

- Натисніть та утримуйте кнопку "Меню" в режимі очікування, щоб обрати функцію «Смаження», на дисплеї відобразиться час приготування, встановлений за замовчуванням, почне миготіти індикатор "Старт". Натисніть кнопку "Старт", мультиварка перейде в режим «Смаження». Засвітиться індикатор "Старт" і на екрані відобразатиметься час, що залишився.
- Час приготування за замовчуванням становить 15 хвилин, його можна встановлювати в діапазоні від 5-60 хвилин.
- Після завершення приготування, звуковий сигнал пролунає декілька разів, пристрій перейде в режим підтримки тепла, і кнопка «Підігрів/Відміна» ввімкнеться, а на екрані світлитиметься «b».
- Цей режим слід вмикати після заливання олії та додавання інгредієнтів. Якщо залити лише олію, на екрані висвітлється повідомлення «E3».

## ФУНКЦІЯ «ПІДІГРІВ»

- Натисніть кнопку «Підігрів/Відміна», пристрій перейде в режим «Підігрів».
- Наприкінці процесу підігріву зупиніть пристрій вручну, натискаючи кнопку «Підігрів/Відміна».

**Рекомендації:** Для того, щоб рис залишався довше свіжим, будь ласка, обмежте час підігріву до 6 годин.

## ФУНКЦІЯ «ВІДСТРОЧКА СТАРТУ»

- Для використання функції «Відстроочки старту» виберіть програму та час приготування. Потім натисніть кнопку «Відстроочка старту/Таймер» та оберіть час відстроочки старту. Кожне натискання \*залежно від моделі



на «+» або «-» збільшить або зменшить час на одну годину. Час відстрочки старту, встановлений за замовчуванням, зміниться в залежності від вибраного часу приготування. Діапазон налаштування часу відстрочки старту від 1 до 24 годин. Коли ви оберете необхідний час відстрочки старту, натисніть кнопку «Старт», щоб розпочати приготування, індикатор кнопки «Старт» ввімкнеться і на дисплеї буде відображатися кількість обраних годин.

## ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

- Відкрийте кришку – fig.1.
- Щоб вийняти чашу та паровий кошик використовуйте прихватку – fig.12.
- Вийміть потрібну кількість їжі за допомогою пластикової ложки, яка постачається в комплекті з пристроєм, і закрийте кришку.
- Їжа, яка залишилась в чаші буде теплою, якщо захочете взяти добавку, протягом наступних 24 годин.
- Натисніть кнопку «Підігрів/Відміна», щоб вийти з режиму «підтримки тепла».
- Від'єднайте пристрій від мережі електроживлення.

UK

## ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ

- Мультиварка має функцію пам'яті. У разі збою живлення, мультиварка запам'ятає необхідний режим приготування, і продовжить приготування, якщо живлення буде відновлено протягом 2 секунд. Якщо збій живлення триватиме більше 2 секунд, пристрій скасує попередній режим приготування і повернеться в режим очікування.
- Для забезпечення ефективного приготування їжі, будь ласка, не відкривайте кришку під час приготування.

## ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Переконайтеся, що живлення вимкнено, а корпус повністю охолов, перед проведенням очищення і обслуговування.
- Наприкінці приготування може назбируватися конденсат. Ви повинні очистити прилад після кожного використання за допомогою губки – fig.13.

## Чаша, паровий кошик (fig.14)

- Використовуйте гарячу воду, рідке мило і губку для очищення чаші, парового кошика. Не рекомендується використовувати порошки для чищення та металеві губки.
- Якщо їжа прилипла до дна, замочіть чашу на деякий час перед миттям.
- Обережно витріть чашу насухо.
- Не занурюйте корпус приладу в воду і не заливайте воду всередину.

## Догляд за керамічною чашею

- Суворо дотримуйтесь наведених нижче інструкцій:
- Щоб керамічна чаша довше Вам прослужила, рекомендується не нарізати в ній їжу.

\*залежно від моделі

- Завжди встановлюйте чашу назад в мультиварку.
- Використовуйте пластмасову ложку, що входить в комплект з приладом, або дерев'яну, а не металеву, щоб уникнути пошкодження поверхні чаші – fig.15.
- Щоб запобігти виникненню корозії, не наливайте в чашу оцет.
- Колір поверхні чаші може змінитися після першого використання та після довготривалого використання. Ця зміна відбувається внаслідок впливу пари та води, проте вона не впливає на якість приготованої їжі і не становить загрози для здоров'я. Чаша абсолютно безпечна для подальшого використання.

## Очищення клапана для випуску пари

При очищенні клапану для випуску пари, вийміть його з кришки – fig.16 і відкрийте, повернувши в напрямку "open" – fig.17a і 17b. Після очищення витріть його насухо, зведіть разом два трикутники в двох частинках і поверніть в напрямку "close", потім встановіть його назад в кришку мультиварки – fig.18a і 18b.

## Очищення та догляд за іншими частинами приладу

- Від'єднайте прилад від мережі перед очищенням.
- Очистіть зовнішню поверхню мультиварки – fig.19, внутрішню поверхню кришки – fig.14 та кабелі за допомогою вологої ганчірки і витріть їх насухо. Не використовуйте абразивні речовини.
- Не використовуйте воду для очищення внутрішньої поверхні корпусу приладу, оскільки це може пошкодити тепловий датчик.

## ВКАЗІВКИ ЩОДО УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ

| Опис несправності   | Причини   | Solutions  |
|---|---|--|
| Не працює якийсь із індикаторів, прилад не нагрівається.  | Мультиварка не підключена до мережі.  | Переконайтесь, що основний кабель під'єднано належним чином.   |
| Не працює якийсь із індикаторів, прилад не нагрівається.  | Виникла проблема зі з'єднанням з індикатором або індикатор пошкоджений.               | Зверніться в Авторизований сервісний центр, щоб відремонтувати пристрій.   |
| Витік пари при використанні.  | Виникла проблема зі з'єднанням з індикатором або індикатор пошкоджений.               | Відкрийте і знову закрийте кришку.   |
|   | Кришка погано закрита.  | Припиніть приготування (від'єднайте прилад від мережі) і перевірте, чи клапан повністю зібраний (2 частини скріплені разом) і чи правильно встановлений. |
|   | Клапан регулювання мікротиску неправильно встановлений або зібраний неналежним чином. | Зверніться в Авторизований сервісний центр, щоб відремонтувати пристрій.   |
| Рис готовий наполовину або приготування довше вказаного часу.                                       | Кришка або прокладка клапану мікротиску пошкоджена.                                   | Перевірте, чи кількість води в чаші відповідає кількості води, зазначеній в рекомендаціях щодо приготування для даного виду рису.                        |
| Рис готовий наполовину або приготування довше вказаного часу.                                       | Надто багато або надто мало води для даної кількості рису.                            | Зверніться в Авторизований сервісний центр, щоб відремонтувати пристрій.   |
| Несправність функції підтримки тепла (прилад в режимі приготування або не відбувається нагрівання). |   |  |
| E0  | Датчик зверху розмикає або замикає коло.  | Зверніться в Авторизований сервісний центр, щоб відремонтувати пристрій.   |
| E1  | Датчик знизу розмикає або замикає коло.   |  |
| E3  | Чаша відсутня або порожня.  | Встановіть внутрішню чашу в рисоварку, від'єднайте і знов підключіть пристрій, і перезавантажте програму.  |

**Примітка:** якщо чаша зсередини деформована, зверніться в Авторизований сервісний центр для заміни чаші та ремонту.

\*залежно від моделі

UK

## СИПАТТАМАСЫ

1. Бу себеті
2. Су мен күріш мөлшерінің деңгейлері
3. Алынбалы керамикалық аяқ
4. Өлшегіш ыдыс
5. Күріш қасық
6. Сорпа қасық
7. Қақпағы
8. Алынбалы ішкі бу қалқаны
9. Микро қысым клапаны
10. Қақпағын ашатын түйме
11. Құлағы
12. Күріш қасығын қойғыш
13. Басқару қорабы
  - a. “ЖЫЛТЫ САҚТАУ/ӨШІРУ” пернесі
  - b. “ҚУЫРУ” пернесі
  - c. “-” пернесі
  - d. “БАСТАУ” ПЕРНЕСІ
  - e. “МӘЗІР” пернесі
- f. “+” пернесі
- g. “КЕШІКТІРІП БАСТАУ/УАҚЫТ” пернесі
14. Функция көрсеткіштері
  - a. КҮРІШ/ДАҚЫЛДАР“ функциясы\*
  - b. “ПАЛАУ” функциясы
  - c. “ҚАЙТА ЖЫЛЫТУ” функциясы
  - d. “СҮТ БОТҚАСЫ/СӘБИ ТАҒАМЫ” функциясы\*
  - e. “РАГУ” функциясы
  - f. “БУ/СОРПА” функциясы\*
  - g. “ЙОГУРТ/ҚАМЫР” функциясы\*
  - h. “НАН ПІСІРУ/ТӘТТІЛЕР” функциясы\*
15. Корпусы
16. Пеші
17. Қуат сымы

## БІРІНШІ РЕТ ҚОЛДАНҒАНДА

### Құралдың орамын ашыңыз

- Құралды орамынан шығарып, жабдықтары мен құжаттарын ашыңыз.
- Қақпағын корпусында орналасқан ашу түймесін басып ашыңыз - fig. 1.

**Нұсқауларын мұқият оқып, қолдану әдістерін орынданыз.**

### Құралды жуыңыз

- Керамикалық аяқты - fig.2, бу қалқаны мен қысым клапанын - fig.3a және 3b, алыңыз.
- Аяқты, клапанды және бу қалқанын спонж және ыдыс жуатын сұйықтықпен жуыңыз.
- Құрылғының ішін және қақпағын дымқыл матамен сүртіңіз.
- Әбден құрғатыңыз.
- Жабдықтарын қайтадан орындарына салыңыз. Бу қалқанын құрылғының жоғарғы қақпағына дұрыстап орналастырыңыз. Одан кейін, бу қақпағын 2 жиектемеге салып, үстінен басып, бекітіңіз. Алынбалы сымын құрылғының негізіндегі ұяға орнатыңыз.
- Қасық қойғышты құрылғының негізіне кіргізіңіз - fig.4.

## ҚҰРЫЛҒЫ

- Күріш пісіретін құрылғы 9 функциямен жабдықталған: Күріш және Дақылдар, Палау/Ризотто\*, Қайта жылыту, Сүт ботқасы/Сәби тағамы\*, Рагу, Бу және Сорпа\*, Йогурт/Қамыр\*, Нан пісіру/Тәттілер\* және қуыру.
- Қуат сымы қуат көзіне және құрылғының негізіне жалғанғанда құрылғы ұзақ уақыт «бипілдеген» дыбыс белгісін береді және басқару қорабындағы көрсеткіштердің барлығы бір мезгілде жанады. Одан кейін экранда «--» таңбасы пайда болады және көрсеткіштердің барлығы өшеді. Құрылғы күту режиміне енеді, енді сізге мәзір функцияларын қалауыңызша таңдауыңызға болады.
- Пісіру уақытының соңында құрылғы 24 сағатқа дейін қосылып тұратын жылы күйінде сақтау режиміне автоматты түрде ауысады.
- Керамикалық ыдысын ыдыс жуатын машинамен жууға болмайды.
- Құрылғы қосылып тұрғанда немесе пісіру аяқталған соң, пешіне қол тигізуге болмайды.
- Құрылғы қосылып тұрғанда немесе пісіру аяқтала салысымен құрылғыны көтермеңіз.

KK

## ПІСІРУГЕ ӘЗІРЛІК

### Ингредиенттерді өлшеу - Аяқтың ең жоғарғы сыйымдылық деңгейі

- Аяқтың ішіндегі деңгейлер литр және кесе өлшемдерімен берілген, олар күрішті пісіргенде қажетті су мөлшерін өлшеуге арналған.
- Құрылғымен жабдықталған пластик кесе су өлшеуге емес, күріш өлшеуге арналған. 1 өлшегіш кесе толы күріштің салмағы 160 г.
- Пайдаланушылар күріштің түріне және қажетті дәміне қарай су мөлшерін азайтуына немесе көбейтуіне болады.
- Аймақтардағы кернеу талаптары әртүрлі болғандықтан, күріш пен судың аздап тасуы қалыпты жағдай.
- Су мен күріштің ең көп мөлшері аяқтың ішіндегі ең жоғарғы белгіден аспауы тиіс.

**Ингредиенттер мен суды ең жоғарғы деңгейден асырмаңыз.**

### Күрішті пісіргенде

- Пісірерде күрішті өлшегіш кесемен өлшеп, жақсылап жуыңыз.
- Жуылған күрішті аяққа салып, үстінен қажетті су мөлшерін құйыңыз (өлшемдер өлшегіш ыдыспен есептелген).
- Су мөлшерін қалауыңызша бейімдеуіңізге болады.

### Бумен пісіргенде

- Су мөлшері ерқашан дұрыс болуы керек және бу себетінің түбінен төмен болуы тиіс.
- Егер деңгейінен асырып су құйсаңыз, пісіру барысында ыдыстан су ағуы мүмкін.
- Аяқтың үстіне бу себетін салыңыз - fig.4.
- Ингредиенттерді себетке салыңыз.

## БАРЛЫҚ ФУНКЦИЯЛАРЫ ҮШІН

- Аяқтың ішін жақсылап сүртіңіз (әсіресе түбін). Аяқтың түбінде және пештің үстінде бөтен зат немесе ас қалдықтары болмауын қадағалаңыз - fig.6.
- Аяқты құрылғыға салып, орнына дұрыс орнатылуын қадағалаңыз - fig.7. Аяқты қойғанда, сенсордың қозғалуын қадағалаңыз.
- Бу қалқанының дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.
- Қақпағын “сырт” еткізіп, орнына түсіріңіз.
- Қуат сымын негіздегі ұяшыққа қосып, екінші ұшын қуат көзіне жалғаңыз.
- Жоғары аталған әрекеттердің барлығын орындамай, құрылғыны іске қоспаңыз.
- Құрылғы қосылып тұрған кезде қыздыру элементіне қол тигізбеңіз.

**Бу шығатын төсігіне қолыңызды жақындатпаңыз, күйіп қалу қаупі бар - fig.11.**

**Таңдалған пісіру мезірін өзгерту немесе қателікті жөндеу қажет болса, ӨШІРУ пернесін басып, өзіңізге қажетті мезірді таңдаңыз.**

**Құралмен жабықталған ішкі кестерді қолданыңыз.**

**Аяғы ішінде болмаса, құралға ингредиенттерді салуға немесе су құюға болмайды.**

## КҮРІШ ПІСІРУ КЕСТЕСІ

- Төмендегі кестеде әртүрлі күріш түрлерін пісіру нұсқаулары берілген. Жақсы нәтижеге жету үшін, жабысқақ келетін және ыдыс түбіне жабысып қалатын ‘жылдам пісетін күріш’ орнына кәдімгі күріш түрлерін қолдануға кеңес береміз. Қоңыр немесе жабайы күріштерді пісіруге қажетті су мөлшерін төмендегі кестеден қараңыз.
- Бір кесе ақ күрішті пісіру үшін (2 шағын немесе 1 үлкен порция), 1 өлшегіш кесе ақ күріш және бір жарым өлшегіш кесе су қолданыңыз. Кейбір күріш түрлерінің 1 кесесін пісіргенде ыдыстың түбіне аздап күріш жабысып қалуы қалыпты жағдай. Күріштің басқа мөлшерін пісіру үшін төмендегі кестені қараңыз.
- Су + күріштің ең көп мөлшері аяқтың ішіндегі ең жоғарғы белгіден аспауы тиіс - fig.8. Күріш түріне қарай судың мөлшерін бейімдеу қажет болуы мүмкін. Төмендегі кестені қараңыз.

Ақ күрішті пісіру нұсқаулығы - 10 өлшегіш кесе

| Өлшегіш кесемен өлшенген күріш | Ақ күріш салмағы | Аяқтағы су деңгейі ( + күріш) | Порция       |
|--------------------------------|------------------|-------------------------------|--------------|
| 2                              | 300 г            | 2 кесе белгісі                | 3-4 порция   |
| 4                              | 600 г            | 4 кесе белгісі                | 5-6 порция   |
| 6                              | 900 г            | 6 кесе белгісі                | 8-10 порция  |
| 8                              | 1200 г           | 8 кесе белгісі                | 13-14 порция |
| 10                             | 1500 г           | 10 кесе белгісі               | 16-18 порция |

- Ризотто күрішінен басқа күріш түрлерін жақсылап жуыңыз.

**Күріштің басқа түрлеріне арналған пісіру нұсқаулығы**

| Күріш түрі                    | Өлшегіш кесемен өлшенген күріш | Ақ күріш салмағы | Аяқтағы су деңгейі (+ күріш) | Порция       |
|-------------------------------|--------------------------------|------------------|------------------------------|--------------|
| Домалақ ақ күріш              | 6                              | 870 г            | 6 кесе белгісі               | 7-8 порция   |
|                               | 10                             | 1450 г           | 10 кесе белгісі              | 10-12 порция |
| Өңделмеген Қоңыр күріш        | 6                              | 887 г            | 6 кесе белгісі               | 7-8 порция   |
|                               | 10                             | 1480 г           | 10 кесе белгісі              | 10-12 порция |
| Ризотто күріші (Арборио түрі) | 6                              | 870 г            | 6 кесе белгісі               | 7-8 порция   |
|                               | 10                             | 1450 г           | 10 кесе белгісі              | 10-12 порция |
| Ұлпалы күріш                  | 6                              | 736 г            | 5 кесе белгісі               | 7-8 порция   |
|                               | 10                             | 1227 г           | 9 кесе белгісі               | 10-12 порция |
| Қоңыр күріш                   | 6                              | 840 г            | 6 кесе белгісі               | 7-8 порция   |
|                               | 10                             | 1400 г           | 10 кесе белгісі              | 10-12 порция |
| Жапон күріші                  | 6                              | 900 г            | 6 кесе белгісі               | 7-8 порция   |
|                               | 10                             | 1500 г           | 10 кесе белгісі              | 10-12 порция |
| Хош иісті күріш               | 6                              | 870 г            | 6 кесе белгісі               | 7-8 порция   |
|                               | 10                             | 1450 г           | 10 кесе белгісі              | 10-12 порция |

КК

| Қызметі                   | Уақытын реттеу      |                             |                                    | Температура | Қақпағының орналасуы |              |
|---------------------------|---------------------|-----------------------------|------------------------------------|-------------|----------------------|--------------|
|                           | Бастапқы реттеулері | Аумақ (минуттар)            | Қадам (минуттар)                   |             | Қақпағы жабылған     | Қақпағы ашық |
| Күріш                     | Автоматты           |                             |                                    |             | •                    |              |
| Палау/ Ризотто*           | Автоматты           |                             |                                    |             | •                    |              |
| Қайта жылыту              | 25 мин              | 8 - 45                      | 1 мин                              | 100°        | •                    |              |
| Сүт ботқасы/ Сәби тағамы* | 10 мин              | 5 - 90                      | 1 мин                              | 100°        | •                    |              |
| Рагу                      | 60 мин              | 20 минуттан 9 сағатқа дейін | 1 мин, 90 минуттан кейін - 1 сағат | 100°        | •                    |              |
| Бу/сорпа                  | 30 мин              | 15 - 2 сағат                | 1 мин, 90 минуттан кейін - 1 сағат | 100°        | •                    |              |
| Йогурт/ Қамыр*            | 8 сағат             | 6 сағаттан 12 сағатқа дейін | 1 сағат                            | 42°         | •                    |              |
| Нан пісіру/ Тәттілер*     | 35 мин              | 20 - 240                    | 1 мин, 90 минуттан кейін - 1 сағат | 135°        | •                    |              |
| Қуыру                     | 15 мин              | 5 - 60                      | 1 мин                              | 160°        | •                    | •            |
| Жылы күйінде сақтау       | Автоматты           |                             |                                    | 75°         | •                    |              |

## КҮРІШ ПІСІРУ НӘТИЖЕСІ ЖАҚСЫ БОЛУ ҮШІН КЕЙБІР КЕҢЕСТЕР

- Күрішті өлшеп алып, ағынды сумен ұзақ және жақсылап шайыңыз (ризотто күрішін шаюға болмайды). Содан кейін күрішті қажетті су мөлшерімен аяққа салыңыз.
- Күріш біркелкі пісу үшін аяқтың түбіне жақсылап жайыңыз.
- Қажет болса, тұз қосыңыз.
- Судың орнына сорпа қолдануға болады. Егер сорпа қоссаңыз, күріштің түбі аздап қоңырқай болуы мүмкін.
- Пісіру кезінде қақпағын ашпаңыз, буы шығып кетсе пісу уақыты мен дәміне әсер етуі мүмкін.
- Пісіру аяқталған соң, «Жылы күйінде сақтау/Өшіру» шамы жанғанда, күрішті араластырып, күріш үгіліп тұру үшін, ыдыс ішінде бірнеше минутқа қалдырыңыз.

## «КҮРІШ ЖӘНЕ ДАҚЫЛДАР» ФУНКЦИЯСЫ

- Құралды әрқашан жазық және ыстық өткізбейтін беткейде, су шашырамайтын және жылу көздерінен қашық жерде қолданыңыз.

\*«Үлгісіне байланысты»



- Күріштің қажетті мөлшерін жабдықталған өлшегіш кесемен өлшеп салыңыз - fig.9. Одан кейін суық суды аяқта берілген "КЕСЕ" белгісіне дейін толтырыңыз - fig. 10.
- Қақпақты жабыңыз.

**Есіңізде болсын: Алдымен ерқашан күрішті салыңыз, әйтпесе суды тым көп құйып қоясыз.**

- Күту күйінен «Мәзір» пернесін басып, «Күріш және дақылдар» функциясын таңдаңыз, экранда «--» таңбасы көрсетіліп, «Бастау» таңбасының шамы жыпылықтағанда, «Бастау» пернесін басыңыз. Құрылғы «Стандартты» пісіру күйіне енеді, «Бастау» шамдары жанады, жарықдиодты экранда «-» таңбасы көрсетіледі.
- Егер кешіктіріп бастау қажет болса, «Кешіктіріп бастау/Уақыт» пернесін басыңыз, сонда бастапқы реттелген уақыт көрсетіліп, экранда "1" таңбасы пайда болады. Уақытты бағдарламалау үшін "+" және "-" таңбаларын басыңыз: "+" немесе "-" пернелері бір сағат қосады немесе азайтады. Бағдарламалау уақыты 1 сағаттан 24 сағатқа дейін. Қажетті уақыт таңдалған соң, "БАСТАУ" пернесін басып, пісіру күйіне еніңіз, "БАСТАУ" көрсеткіші қосылған күйінде қалады және экранда таңдалған уақыт көрсетіледі.
- Кәстрөлдегі су құрғағанда екі рет «бипілдеген» дыбыс сигналы беріліп, құрылғы баяу пісіре бастайды және экран пісіру уақытын кері санай бастайды: 14 минут.
- Пісіру аяқталғанда, бірнеше дыбыс белгісі беріледі, құрылғы жылы күйінде сақтау режиміне енеді, «Жылы күйінде сақтау/Өшіру» көрсеткіші қосылып, экранда "b" таңбасы пайда болады.

KK

### «ПАЛАУ/РИЗОТТО\*» ФУНКЦИЯСЫ

- Күту күйінен «Мәзір» пернесін басып, «Палау/Ризотто\*» функциясын таңдаңыз, экранда «--» таңбасы көрсетіліп, «Бастау» таңбасының шамы жыпылықтайды. «Бастау» пернесін басыңыз, құрылғы пісіру күйіне еніп, «Бастау» шамдары жанады және жарықдиодты экранда «-» таңбасы көрсетіледі.
- Егер кешіктіріп бастау қажет болса, «Кешіктіріп бастау/Уақыт» пернесін басыңыз, сонда «Палау/Ризотто\*» функциясының ең аз реттеу уақыты көрсетіліп, экранда "1" таңбасы пайда болады. Уақытты бағдарламалау үшін "+" және "-" таңбаларын басыңыз: "+" немесе "-" пернелері бір сағат қосады немесе азайтады. Бағдарламалау уақыты 1 сағаттан 24 сағатқа дейін. Қажетті уақыт таңдалған соң, "БАСТАУ" пернесін басып, пісіру күйіне еніңіз, "БАСТАУ" көрсеткіші қосылған күйінде қалады және экранда таңдалған уақыт көрсетіледі.
- Кәстрөлдегі су құрғағанда екі рет «бипілдеген» дыбыс сигналы беріліп, құрылғы пісіре бастайды және экран пісіру уақытын кері санай бастайды: 10 минут.
- Пісіру аяқталғанда, бірнеше дыбыс белгісі беріледі, құрылғы жылы күйінде сақтау режиміне енеді, «Жылы күйінде сақтау/Өшіру» көрсеткіші қосылып, экранда "b" таңбасы пайда болады.

### «ҚАЙТА ЖЫЛЫТУ» ФУНКЦИЯСЫ

- Күту күйінен «Мәзір» пернесін басып, «Қайта жылыту» функциясын таңдаңыз, экранда бастапқы реттелген пісіру уақыты көрсетіліп, «Бастау» таңбасының шамы

\*«Үлгісіне байланысты»

жыпылықтайды. Одан кейін «Бастау» пернесін басыңыз, күріш пісіргіш «Қайта жылыту» режиміне кіреді. «Бастау» шамдары қосылып, экранда қалған уақыт көрсетіледі.

- Бастапқы пісіру уақыты 25 мин, оны 8 минуттан 45 минутқа дейін реттеуге болады. +/- пернелерін ұзақ уақыт басу уақытты дыбыс белгісіз арттырып, азайтады.
- Қайта жылыту аяқталғанда, бірнеше дыбыс беріледі, құрылғы жылы күйінде сақтау режиміне енеді, «Жылы күйінде сақтау/Өшіру» көрсеткіші қосылып, экранда “b” таңбасы пайда болады.

**«Қайта жылыту» функциясын араластырусыз қайталап қолдану, күріштің жабысын қалуына себеп болуы мүмкін.**

## «СҮТ БОТҚАСЫ/СӘБИ ТАҒАМЫ\*» ФУНКЦИЯСЫ

- Күту күйінен «Мәзір» пернесін басып, «Сүт ботқасы/Сәби тағамы\*» функциясын таңдаңыз, экранда бастапқы реттелген пісіру уақыты көрсетіліп, «Бастау» таңбасының шамы жыпылықтайды. Одан кейін «Бастау» пернесін басыңыз, күріш пісіргіш «Сүт ботқасы/Сәби тағамы\*» режиміне кіреді. «Бастау» шамдары қосылып, экранда қалған уақыт көрсетіледі.
- Бастапқы пісіру уақыты 10 мин, оны 5 минуттан 90 минутқа дейін реттеуге болады. +/- пернелерін ұзақ уақыт басу уақытты дыбыс белгісіз арттырып, азайтады.
- Кешіктіріп бастауды қолдану үшін, алдымен пісіру уақытын таңдаңыз. Одан кейін, «Кешіктіріп бастау/Уақыт» пернесін басып, қажетті уақытты таңдаңыз. Әр «+» немесе «-» пернесін басу бір сағатқа арттырады немесе азайтады. Бастапқы пісіру уақыты таңдалған пісіру уақытына байланысты өзгереді. Бағдарламалау аумағы таңдалған пісіру уақытына қарай 1-24 сағат. Қажетті уақыт таңдалған соң, “БАСТАУ” пернесін басып, пісіру күйіне еніңіз, “БАСТАУ” көрсеткіші қосылған күйінде қалады және экранда таңдалған уақыт көрсетіледі.
- Пісіру аяқталғанда бірнеше дыбыс белгісі беріледі, құрылғы жылы күйінде сақтау режиміне енеді, «Жылы күйінде сақтау/Өшіру» көрсеткіші қосылып, экранда “b” таңбасы пайда болады.

## “РАГУ” ФУНКЦИЯСЫ

- Күту күйінен «Мәзір» пернесін басып, «Рагу» функциясын таңдаңыз, экранда бастапқы реттелген пісіру уақыты көрсетіліп, «Бастау» таңбасының шамы жыпылықтайды. Одан кейін «Бастау» пернесін басыңыз, күріш пісіргіш «Рагу» режиміне кіреді. «Бастау» шамдары қосылып, экранда қалған уақыт көрсетіледі.
- Бастапқы пісіру уақыты 60 мин, оны 20 минуттан 9 сағатқа дейін реттеуге болады. +/- пернелерін ұзақ уақыт басу уақытты дыбыс белгісіз арттырып, азайтады.
- Кешіктіріп бастауды қолдану үшін, алдымен пісіру уақытын таңдаңыз. Одан кейін, «Кешіктіріп бастау/Уақыт» пернесін басып, қажетті уақытты таңдаңыз. Әр «+» немесе «-» пернесін басу бір сағатқа арттырады немесе азайтады. Бастапқы пісіру уақыты таңдалған пісіру уақытына байланысты өзгереді. Бағдарламалау аумағы таңдалған пісіру уақытына қарай 1-24 сағат. Қажетті уақыт таңдалған соң, “БАСТАУ” пернесін басып, пісіру күйіне еніңіз, “БАСТАУ” көрсеткіші қосылған күйінде қалады және экранда таңдалған уақыт көрсетіледі.

\*«Үлгісіне байланысты»

- Пісіру аяқталғанда, бірнеше дыбыс белгісі беріледі, құрылғы жылы күйінде сақтау режиміне енеді, «Жылы күйінде сақтау/Өшіру» көрсеткіші қосылып, экранда “b” таңбасы пайда болады.

## “БУ ЖӘНЕ СОРПА” ФУНКЦИЯСЫ

- Күту күйінен «Мәзір» пернесін басып, «Бу және Сорпа» функциясын таңдаңыз, экранда бастапқы реттелген пісіру уақыты көрсетіліп, «Бастау» таңбасының шамы жыпылықтайды. «Бастау» пернесін басыңыз, құрылғы «Бумен пісіру» режиміне еніп, «Бастау» шамдары жанады және жарықдиодты экранда қалған уақыт көрсетіледі.
- Бастапқы пісіру уақыты 30 мин, оны 15 минуттан 2 сағатқа дейін реттеуге болады. +/- пернелерін ұзақ уақыт басу уақытты дыбыс белгісінсіз арттырып, азайтады.
- Кешіктіріп бастауды қолдану үшін, алдымен пісіру уақытын таңдаңыз. Одан кейін, «Кешіктіріп бастау/Уақыт» пернесін басып, қажетті уақытты таңдаңыз. «+» немесе «-» пернесін басу бір сағатқа арттырады немесе азайтады. Бастапқы пісіру уақыты таңдалған пісіру уақытына байланысты өзгереді. Бағдарламалау аумағы таңдалған пісіру уақытына қарай 1-24 сағат. Қажетті уақыт таңдалған соң, “БАСТАУ” пернесін басып, пісіру режиміне еніңіз, “БАСТАУ” көрсеткіші қосылған күйінде қалады және экранда таңдалған уақыт көрсетіледі.
- Пісіру аяқталғанда, бірнеше дыбыс белгісі беріледі, құрылғы жылы күйінде сақтау режиміне енеді, «Жылы күйінде сақтау/Өшіру» көрсеткіші қосылып, экранда “b” таңбасы пайда болады.

KK

## «ЙОГУРТ/ҚАМЫР\*» ФУНКЦИЯСЫ

- Күту күйінен «Мәзір» пернесін басып, «Йогурт/Қамыр\*» функциясын таңдаңыз, экранда бастапқы реттелген пісіру уақыты көрсетіліп, «Бастау» таңбасының шамы жыпылықтайды. Одан кейін «Бастау» пернесін басыңыз, күріш пісіргіш «Йогурт/Қамыр\*» режиміне кіреді. «Бастау» шамдары қосылып, экранда қалған уақыт көрсетіледі.
- Бастапқы пісіру уақыты 8 сағат, оны 6 сағаттан 12 сағатқа дейін реттеуге болады. +/- пернелерін ұзақ уақыт басу уақытты дыбыс белгісінсіз арттырып, азайтады.
- Кешіктіріп бастау «Йогурт/Қамыр\*» функциясы үшін берілмеген.
- Пісіру аяқталғанда дыбыс белгісі бірнеше рет беріледі. Әзірлеу үрдісі аяқталғаннан кейін дайын болған йогуртты тоңазытқышқа кемінде 4 сағатқа қою керек.
- Бұл режимде жылы күйінде сақтау функциясы берілмеген.
- **Ыстыққа төзімді шыны ыдысқа салынған йогурт өнімдерін қолданыңыз.**

## ЙОГУРТТЫ ӘЗІРЛЕУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚТАР

### Сүт

#### Қандай сүтті қолдану керек

Классикалық йогурттар сиыр сүтінен әзірленеді. Сіз өсімдік сүтін де қолдана аласыз, мысалы соя сүтін немесе қой және ешкі сүтін. Ондай жағдайда йогурттың

\*«Үлгісіне байланысты»

тығыздығы қосылған сүтке байланысты болады. Төменде көрсетілген сүттің барлық түрі зарарсыздандырылмаған шикі сүттен бастап ұзақ сақталатын сүтке дейін сіздің құралыңызға қолайлы.

- **Ұзақ сақталатын зарарсыздандырылған сүт:** жоғары температурада өңделген сүттен қою йогурт жасалады. Жартылай майсыздандырылған сүттен жасалған йогурттың қоюлығы төмендеуі болады. Бірақ, жартылай майсыздандырылған сүтке бір немесе екі шыны сүт ұнтағын қосуға болады.
- **зарарсыздандырылған сүт:** бұл сүттен бетінде аздаған қаймағы бар майлы йогурт жасалады.
- **Шикі сүт (ферма сүті):** міндетті түрде қайнату қажет. Бұл сүтті ұзақ уақыт қайнатуға кеңес береміз. Бұл сүтті қайнатпай қолдану қауіпті болуы мүмкін. Қайнатылған сүтті қолдануға дейін әбден суытып алу қажет. Шикі сүттен жасалған йогурт ашытқысын қайта қолданбауға кеңес береміз.
- **ұнтақты сүт:** ұнтақты сүттен жасалған йогурт өте майлы болады. Өндіруші қорабындағы нұсқауларды орындаңыз.

**Аса жоғары температурада ұзақ сақталатын артықшылығы бар зарарсыздандырылған қаймағы алынбаған сүтті таңдаңыз.**

**Шикі сүтті қайнатып, суытып және қаймағын алып тастау керек.**

## Ашытқы

### Йогурттар үшін

Йогуртты әзірлеудің бірнеше жолы:

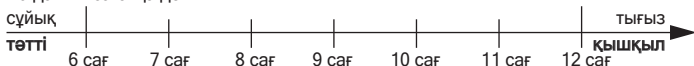
- **сақтау мерзімі ұзақ табиғи йогурт:** сіз жасаған йогурттың қоюлау йогурт жасауға жарамды ашытқы элементтері көбірек болады.
- **мұздатылған және құрғатылған ашытқылар.** Мұндай жағдайда ашыту нұсқауларын орындаңыз. Мұндай ашытқыларды супермаркеттер, дәрханалар және диеталық өнімдер сататын дүкендерден алуға болады.
- **Сіз жасаған йогурттың негізінде - табиғи және жуырда даярланған.** Бұл үрдіс ашытқыны қайта пайдалану деп аталады. Бес осындай үрдістен кейін қолданылған йогурттың белсенді ашытқылары жоғалады және қоюландыру күші азаяды. Енді дүкеннен алған йогурт немесе мұздатылған ашытқыдан ұйытқы жасау үрдісін қайта бастау қажет болады дұрыс.

**Егер Сіз сүтті қайнатсаңыз ашытқы қосу үшін қолайлы температураға дейін суығанша күте тұрыңыз.**

**Қатты ыстық болса, ашытқыңыздың сапасы құриды.**

## Божу уақыты

- Таңдалған ингредиенттер мен қажетті нәтижеге байланысты йогурттың божу уақыты - 6-дан 12 сағатқа дейін.



- йогуртты тоңазытқышта ең ұзағы 7 күн ғана сақтауға болады.

\*«Үлгісіне байланысты»

## «ҚАМЫР» ФУНКЦИЯСЫНА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚТАР

- Қамырды бөлек илеп алып, құралдың ыдысына салыңыз да, қақпағын жабыңыз. «ЙОГУРТ/ҚАМЫР» бағдарламасын таңдап, «БАСТАУ» батырмасын басыңыз. Режим басталып кеткеннен кейін 1 сағат өткен соң оны қолмен орнату арқылы тоқтатуға болады. «НАН ПІСІРУ/ТӘТТІЛЕР» режиміне ауысыңыз, бір жағы үшін 20-23 минут, ал екінші жағы үшін 23 минут уақытқа.

## «НАН ПІСІРУ/ТӘТТІЛЕР\*» ФУНКЦИЯСЫ

- Күту күйінен «Мәзір» пернесін басып, «Нан пісіру/Тәттілер\*» функциясын таңдаңыз, экранда бастапқы реттелген пісіру уақыты көрсетіліп, «Бастау» таңбасының шамы жыпылықтайды. Одан кейін «Бастау» пернесін басыңыз, күріш пісіргіш «Нан пісіру/Тәттілер\*» режиміне кіреді. «Бастау» шамдары қосылып, экранда қалған уақыт көрсетіледі.
- Бастапқы пісіру уақыты 35 мин, оны 20 минуттан 4 сағатқа дейін реттеуге болады. +/- пернелерін ұзақ уақыт басу уақытты дыбыс белгісізсіз арттырып, азайтады.
- Кешіктіріп бастау нан пісіру функциясы үшін берілмеген.
- Пісіру аяқталғанда, бірнеше дыбыс белгісі беріледі, құрылғы жылы күйінде сақтау режиміне енеді, «Жылы күйінде сақтау/Өшіру» көрсеткіші қосылып, экранда “b” таңбасы пайда болады.
- Аталған режимде Жылы күйінде сақтау функциясын ұзақ пайдаланбаған жөн, себебі тағам құрғап кетуі мүмкін.

KK

## «ҚУЫРУ» ФУНКЦИЯСЫ

- Күту күйінен «Мәзір» пернесін басып, «Қуыру» функциясын таңдаңыз, экранда бастапқы реттелген пісіру уақыты көрсетіліп, «Бастау» таңбасының шамы жыпылықтайды. Одан кейін «Бастау» пернесін басыңыз, күріш пісіргіш «Қуыру» режиміне кіреді. «Бастау» шамдары қосылып, экранда қалған уақыт көрсетіледі.
- Бастапқы пісіру уақыты 15 мин, оны 5 минуттан 60 минутқа дейін реттеуге болады. Қақпағы ашық не жабық кезінде де қуыруға болады.
- Пісіру аяқталғанда, бірнеше дыбыс белгісі беріледі, құрылғы жылы күйінде сақтау режиміне енеді, «Жылы күйінде сақтау/Өшіру» көрсеткіші қосылып, экранда “b” таңбасы пайда болады.
- Бұл функцияны қолданған кезде алдымен май және ингредиенттерді салыңыз. Ыдысы бос қалған жағдайда, экранда «E3» хабары пайда болуы мүмкін.

## «ЖЫЛЫ КҮЙІНДЕ САҚТАУ/ӨШІРУ» ФУНКЦИЯСЫ

- «ЖЫЛЫ КҮЙІНДЕ САҚТАУ/ӨШІРУ» батырмасын бассаңыз, құрал «ЖЫЛЫ КҮЙІНДЕ САҚТАУ/ӨШІРУ» режиміне ауысады.
- Үрдісті аяқтау үшін «ЖЫЛЫ КҮЙІНДЕ САҚТАУ/ӨШІРУ» батырмасын басыңыз.

**Пайдалы кеңес: күрішті дәмдік ерекшеліктерін сақтап қалуы үшін қыздыру уақытын шектеңіз (6 сағатқа дейін)**

## «КЕШІКТІРІП БАСТАУ» ФУНКЦИЯСЫ

- «КЕШІКТІРІП БАСТАУ» функциясын пайдалану үшін пісіру бағдарламасын алдын ала таңдап, пісіру уақытын орнатыңыз. Содан соң «КЕШІКТІРІП БАСТАУ» батырмасын басыңыз да, қажетті уақытты таңдаңыз. «+» немесе «-» батырмалары уақыт мөнін 1 сағатқа өзгертуге мүмкіндік береді. Кешіктіріп бастау уақыты таңдалған пісіру бағдарламасына қарай өзгереді. Кешіктіріп бастау уақытының өзгеру аралығы - 1 сағаттан 24 сағатқа дейін. Кешіктіріп бастаудың қажетті уақыты таңдалған соң, «БАСТАУ» батырмасын басыңыз. «БАСТАУ» көрсеткіші қосулы күйінде қалады, ал экранда таңдалған сағат көрсетіледі.

## ПІСІРУ АЯҚТАЛҒАН СОҢ

- Қақпағын ашыңыз - fig.1.
- Пісіру ыдысы мен бу себетін қолқап киіп ұстаңыз - fig.12.
- Құралмен жабдықталған пластик қалақшаны пайдаланып тамақты түсіріңіз және қақпағын қайта жауып қойыңыз.
- Ыдыста қалған тағам 24 сағат бойы түсіруге әзір ыстық күйінде сақталады.
- Жылы күйінде сақтау режимін өшіру үшін «Жылы күйінде сақтау/Өшіру» пернесін басыңыз.
- Құралды қуат көзінен ажыратыңыз.

## ҚОСЫМША АҚПАРАТ

- Құрылғының жад функциясы бар. Егер қуат көзі күтпеген жерден жоғалса, құрылғы пісіру параметрлерін жадына сақтап, егер қуат көзі 2 секундтан кейін қайта берілсе, пісіруді жалғастыра береді. Егер қуат көзі 2 секундтан кейін берілмесе, құрылғы алдыңғы пісіру параметрлерін өшіріп, күту күйіне оралады.
- Пісіру нәтижесі жақсы болу үшін, пісіру барысында қақпағын ашпаңыз.

## ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ

- Тазалағанда немесе жөндегенде, құрылғының қуат көзінен ажыратылып, корпусының толығымен сууын қадағалаңыз.
- Пісіру аяқталғанда жоғарғы жүзінде конденсация болуы мүмкін. Құрылғыны әр қолданыстан кейін спонжбен тазалаңыз - fig.13.

## Аяқ, бу себеті (Fig.14)

- Аяқты және бу себетін жуу үшін жылы сабынды су мен спонж қолданыңыз. Жуғыш ұнтақ пен металл спонж қолданбаңыз.
- Егер түбіне тағам жабысып қалса, аяққа су құйып, жібітіп қойыңыз.
- Аяқты мұқият құрғатыңыз.
- Құралдың корпусын суға салмаңыз және үстінен су құймаңыз.

## Керамикалық ыдысты күту

Төмендегі аяқты күту нұсқауларын орындаңыз:

- Аяқтың керамикалық қабатын бүлдіріп алмай ұзақ қолдану үшін, тағамды аяқтың ішінде турамаңыз.
- Аяқты күріш пісіргіштің ішіне қайта салыңыз.
- Аяқтың бетін бүлдіріп алмас үшін жабдықталған пластик қалақшаны немесе ағаш қалақша қолданыңыз, металл қалақша қолданбаңыз - fig.15.
- Тотығу үрдісін болдырмау үшін, аяққа сіркесуын құймаңыз.
- Аяқтың бояуы бірінші рет қолданғаннан кейін немесе біраз уақыттан кейін өзгеруі мүмкін. Бұл өзгеріс бу және сумен қатынасқа түсу себебінен болады, күріш пісіргіштің жұмысына әсер етпейді және денсаулыққа зияны жоқ. Қолдануды жалғастыру қауіпті емес.

## Микро-қысым клапанын тазалау

- Микро-қысым клапанын тазалағанда, оны қақпақтан алыңыз - fig.16 және алу үшін оны “ашық” бағытында бұраңыз - fig.17a және 17b. Тазалаған соң, оны мұқият сүртіп, екі бөлігіндегі үшбұрыштарын қосыңыз, одан кейін “жабық” таңбасы бағытында бұраңыз да, күріш пісіргіштің қақпағына қайта салыңыз - fig.18a және 18b.

КК

## Құралдың басқа бөліктерін жуу және күту

- Тазалар алдында құралды қуат көзінен суырыңыз.
- Құралдың сыртын және қақпағының ішін - fig.19 - fig.14 және қуат сымын дымқыл матамен сүртіп, құрғатыңыз. Ысқыш заттарды қолданбаңыз.
- Құралдың ішкі жағын тазалау үшін су қолданбаңыз, ыстық сенсорына зақым келуі мүмкін.

## ТЕХНИКАЛЫҚ АҚАУЛЫҚТАР НҰСҚАУЛЫҒЫ

| Бұзылу сипаттамасы  | Себептері   | Шешімі  |
|---|---|---|
| Көрсеткіш шамдарының бірі жанбайды және жылу берілмейді.                                      | Күріш пісіргіш қуат көзіне қосылмаған.                            | Қуат көзіне қосу тетіктерін тексеріңіз.   |
| Көрсеткіш шамдарының бірі жанбайды, бірақ жылу беріліп тұр.                                   | Көрсеткіш шамының байланысында ақаулық бар немесе бүлінген.       | Жөндеу үшін арнаулы қызмет орталығына жіберіңіз.  |
| Қолданыс барысында бұзылыстайды.  | Қақпағы дұрыс жабылмаған.   | Қақпағын ашып, қайта жабыңыз.   |
|   | Клапаны дұрыс орнатылмаған.                                       | Құралды қуат көзінен суырып, клапанының дұрыс орнатылып бекітілгендігін тексеріңіз.   |
|   | Қақпағының немесе клапанның тығыздағышы бүлінген.                 | Жөндеу үшін арнаулы қызмет орталығына жіберіңіз.  |
| Күріш жартылай піскен немесе езіліп кеткен.   | Күріш мөлшерімен салыстырғанда су мөлшері жеткіліксіз не аса көп. | Су мөлшерін кестеден қараңыз.   |
| Күріш піспей қалған.  | Пісіру уақыты жеткіліксіз.  | Жөндеу үшін арнаулы қызмет орталығына жіберіңіз.  |
| Автоматты жылы күйінде сақтау функциясы қосылмайды (өнім пісіру күйінде тұр немесе жылу жоқ). |   |   |
| E0  | Жоғарғы ашық шеңбердегі сенсор.                                   |   |
| E1  | Төменгі ашық шеңбердегі сенсор.                                   | Жөндеу үшін арнаулы қызмет орталығына жіберіңіз.  |
| E3  | Аяқ орнында болмаса немесе бос болса.                             | Ішкі кәстрелін құрылғының ішіне салып, құрылғыны қуат көзінен ажыратып, қайта қосыңыз, одан кейін ішінде тағамның барын тексеріңіз. |

**Ескерту:** егер ішкі кәстрелі майысып қалса, оны қолданбаңыз, арнаулы қызмет көрсету орталығына хабарласып, алмастырып алыңыз.



## MOULINEX INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

|                               |  |  |                             |
|--|---|---|--|
| <br>الجزائر<br><b>ALGERIA</b> | <b>(0)41 28 18 53</b>   | سنة واحدة<br>1 year   | CIJA<br>9 rue Puvis de Chavannes<br>Saint Euquene<br>Oran  |
| <b>ARGENTINA</b>   | <b>0800-122-2732</b>  | 2 años<br>2 years   | GRUPE SEB ARGENTINA S.A.<br>Billinghurst 1833 3°, C1425DTK<br>Capital Federal Buenos Aires                   |
| ՀԱՅԱՍՏԱՆ<br><b>ARMENIA</b>   | <b>(010) 55-76-07</b>   | 2 տարի<br>2 years   | ՓԲԸ "Գրուպա ՄԵԲ",<br>125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան<br>խճուղի, 16A, շին.3                                      |
| <b>AUSTRALIA</b>   | <b>02 97487944</b>  | 1 year  | GRUPE SEB AUSTRALIA<br>PO Box 7535, Silverwater<br>NSW 2128  |
| <b>ÖSTERREICH<br/>AUSTRIA</b>  | <b>01 866 70 299 00</b>   | 2 Jahre<br>2 years  | SEB ÖSTERREICH GmbH<br>Campus 21 - Businesspark Wien<br>Süd, Liebermannstr. A02 702<br>2345 Brunn am Gebirge |
| БЕЛАРУСЬ<br><b>BELARUS</b>   | <b>017 2239290</b>  | 2 года<br>2 years   | ЗАО «Група СЕБ-Восток»,<br>125171, Москва, Ленинградское<br>шоссе, д. 16А, стр. 3                            |
| <b>BELGIQUE<br/>BELGIE<br/>BELGIUM</b>   | <b>070 23 31 59</b>   | 2 ans<br>2 years  | GRUPE SEB BELGIUM SA NV<br>25 avenue de l'Espérance - ZI<br>6220 Fleurus                                     |
| <b>BOSNA I<br/>HERCEGOVINA</b>   | Info-linija za<br>potrošače<br><b>033 551 220</b>                                 | 2 godine<br>2 years   | SEB Développement<br>Predstavništvo u BiH<br>Vrazova 8/II 71000 Sarajevo                                     |
| <b>BRASIL<br/>BRAZIL</b>   | <b>11 2915-4400</b>   | 1 ano<br>1 year   | SEB COMERCIAL DE PRODUTOS<br>DOMÉSTICOS LTDA<br>Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia,<br>São Paulo/SP            |
| БЪЛГАРИЯ<br><b>BULGARIA</b>  | <b>0700 10 330</b>  | 2 години<br>2 years   | ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД<br>бул. България 81 В, ет. 5<br>1404 София  |
| <b>CANADA</b>  | <b>1-800-418-3325</b>   | 1 an<br>1 year  | GRUPE SEB CANADA<br>345 Passmore Avenue<br>Toronto, ON M1V 3N8   |
| <b>CHILE</b>   | <b>12300 209207</b>   | 2 años<br>2 years   | GRUPE SEB CHILE Comercial<br>Ltda Av. Providencia, 2331,<br>Piso 5, Oficina 501 Santiago                     |
| <b>COLOMBIA</b>  | <b>18000919288</b>  | 2 años<br>2 years   | GRUPE SEB COLOMBIA<br>Apartado Aereo 172, Kilometro 1<br>Via Zipaquirá<br>Cajica Cundinamarca                |
| <b>HRVATSKA<br/>CROATIA</b>  | <b>01 30 15 294</b>   | 2 godine<br>2 years   | SEB Développement S.A.S.<br>Vodnjanska 26, 10000 Zagreb  |

|  |                           |                     |  |
|--|---------------------------|---------------------|--|
| <b>ČESKÁ<br/>REPUBLIK<br/>CZECH REPUBLIC</b>   | <b>731 010 111</b>        | 2 roky<br>2 years   | Grøupe SEB ČR s.r.o.<br>Futurama Business Park (budova A)<br>Sokolovská 651/136a<br>186 00 Praha 8   |
| <b>DANMARK<br/>DENMARK</b>   | <b>44 663 155</b>         | 2 år<br>2 years     | GRøUPE SEB NORDIC AS<br>Tempovej 27 2750 Ballerup  |
| <b>EESTI<br/>ESTONIA</b>   | <b>668 1286</b>           | 2 aastat<br>2 years | GRøUPE SEB POLSKA Sp. z o.o.<br>ul. Bukowińska 22b<br>02-703 Warszawa  |
| <b>مصر<br/>EGYPT</b>   | <b>الخط الساخن: 16622</b> | سنة واحدة<br>1 year | جروب سبب إيجيبت<br>طريق 14 مايو - سموحة الإسكندرية - مصر   |
| <b>SUOMI<br/>FINLAND</b>   | <b>09 622 94 20</b>       | 2 Vuotta<br>2 years | Grøupe SEB Finland<br>Kutojantie 7 02630 Espoo   |
| <b>France<br/>continentale +<br/>Guadeloupe, Martinique,<br/>Réunion, Saint-Martin</b> | <b>09 74 50 10 14</b>     | 1 an<br>1 year      | GRøUPE SEB FRANCE<br>Service Consommateur Moulinex<br>BP 15<br>69131 ECULLY CEDEX  |
| <b>DEUTSCHLAND<br/>GERMANY</b>   | <b>0212 387 400</b>       | 2 Jahre<br>2 years  | GRøUPE SEB DEUTSCHLAND<br>GmbH / KRUPS GmbH<br>Herrnrainweg 5 63067 Offenbach  |
| <b>ΕΛΛΑΔΑ<br/>GREECE</b>   | <b>2106371251</b>         | 2 χρόνια<br>2 years | SEB GRøUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε.<br>Οδός Καβαλιεράτου 7<br>T.K. 145 84 Κ. Κηφισιά   |
| <b>香港<br/>HONG KONG</b>  | <b>8130 8998</b>          | 1 year              | SEB ASIA Ltd.<br>Room 903, 9/F, South Block, Skyway<br>House<br>3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui,<br>Kowloon Hong-Kong                                       |
| <b>MAGYARORSZÁG<br/>HUNGARY</b>  | <b>06 1 801 8434</b>      | 2 év<br>2 years     | GRøUPE SEB CENTRAL-EUROPE<br>Kft.<br>Táviró köz 4 2040 Budaörs   |
| <b>INDONESIA</b>   | <b>+62 21 5793 6881</b>   | 1 year              | GRøUPE SEB INDONESIA<br>(Representative office)<br>Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th<br>Floor<br>JL Jendral Sudirman Kav 76-78,<br>Jakarta 12910, Indonesia |
| <b>ITALIA<br/>ITALY</b>  | <b>1 99 207 892</b>       | 2 anni<br>2 years   | GRøUPE SEB ITALIA S.p.A.<br>Via Montefeltro, 4<br>20156 Milano   |
| <b>日本<br/>JAPAN</b>  | <b>0570 077 772</b>       | 1 year              | 株式会社グループセブジャパン<br>〒141-0022<br>東京都品川区東五反田 3-14-13<br>高輪ミュージビル  |
| <b>ҚАЗАҚСТАН<br/>KAZAKHSTAN</b>  | <b>727 378 39 39</b>      | 2 жыл<br>2 years    | ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток»<br>125171, Москва, Ленинградское<br>шоссе, 16А, 3 үйі   |
| <b>한국어<br/>KOREA</b>   | <b>1588-1588</b>          | 1 year              | (유)그룹 세브 코리아<br>서울시 흥로구 서린동 88 서린빌딩<br>2층, 110-790   |

|                              |  |                        |  |
|------------------------------|--|------------------------|--|
| LATVJA<br>LATVIA             | 6 616 3403   | 2 gadi<br>2 years      | GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o.<br>ul. Bukowińska 22b<br>02-703 Warszawa   |
| LIETUVA<br>LITHUANIA         | 5 214 0057   | 2 metai<br>2 years     | GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o.<br>ul. Bukowińska 22b<br>02-703 Warszawa   |
| LUXEMBOURG                   | 0032 70 23 31 59                                   | 2 ans<br>2 years       | GRUPE SEB BELGIUM SA NV<br>25 avenue de l'Espérance - ZI<br>6220 Fleurus   |
| МАКЕДОНИЈА<br>MACEDONIA      | (0)2 2050 022                                      | 2<br>ГОДИНИ<br>2 years | Grupe SEB Bulgaria EOOD<br>Office 1, floor 1, 52G Borovo St.,<br>1680 Sofia - Bulgaria<br>ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ<br>Ул. Борово 52 Г, сн. 1, офис 1,<br>1680 София, България |
| MALAYSIA                     | 603-7710 8000                                      | 1 year                 | GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD<br>Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2,<br>No. 2, Jalan SS21/37, Damansara<br>Uptown, 47400, Petaling Jaya,<br>Selangor D.E. Malaysia            |
| MEXICO                       | (01800) 112 8325                                   | 1 año<br>1 year        | Grupe S.E.B. México, S.A. DE C.V.<br>Goldsmith 38 Desp. 401, Col.<br>Polanco<br>Delegacion Miguel Hildalgo<br>11 560 México D.F.   |
| MOLDOVA                      | (22) 929249  | 2 ani<br>2 years       | ТОВ «Груп СЕБ Україна»<br>02121, Харківське шосе, 201-203, 3<br>поверх, Київ, Україна  |
| NEDERLAND<br>The Netherlands | 0318 58 24 24                                      | 2 jaar<br>2 years      | GRUPE SEB NEDERLAND BV<br>De Schutterij 27<br>3905 PK Veenendaal Nederland   |
| NEW ZEALAND                  | 0800 700 711                                       | 1 year                 | GRUPE SEB NEW ZEALAND<br>Unit E, Building 3, 195 Main<br>Highway, Ellerslie, Auckland  |
| NORGE<br>NORWAY              | 815 09 567   | 2 år<br>2 years        | GRUPE SEB NORDIC AS<br>Tempovej 27 2750 Ballerup   |
| PERU                         | 441 4455   | 1 año<br>1 year        | Grupe SEB Perú<br>Av. Camino Real N° 111 of. 805 B<br>San Isidro - Lima  |
| POLSKA<br>POLAND             | 0801 300 423<br>koszt jak za połączenie<br>lokalne | 2 lata<br>2 years      | GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o.<br>ul. Bukowińska 22b<br>02-703 Warszawa   |
| PORTUGAL                     | 808 284 735  | 2 anos<br>2 years      | GRUPE SEB IBÉRICA SA<br>Urb. da Matinha<br>Rua Projectada à Rua 3<br>Bloco 1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa  |
| REPUBLIC OF<br>IRELAND       | 01 677 4003  | 1 year                 | GRUPE SEB IRELAND<br>Unit B3 Aerodrome Business Park,<br>College Road, Rathcoole, Co. Dublin   |
| ROMÂNIA<br>ROMANIA           | 0 21 316 87 84                                     | 2 ani<br>2 years       | GRUPE SEB ROMÂNIA<br>Str. Daniel Constantin nr. 8<br>010632 Bucuresti  |

|                                       |                      |                             |   |
|---------------------------------------|----------------------|-----------------------------|---|
| <b>РОССИЯ<br/>RUSSIA</b>              | <b>495 213 32 29</b> | 2 года<br>2 years           | ЗАО «Группа СЕБ-Восток»,<br>125171, Москва, Ленинградское<br>шоссе, д. 16А, стр. 3  |
| <b>SRBIJA<br/>SERBIA</b>              | <b>060 0 732 000</b> | 2 godine<br>2 years         | SEB Development<br>Đorđa Stanojevića 11b<br>11070 Novi Beograd  |
| <b>SINGAPORE</b>                      | <b>6550 8900</b>     | 1 year                      | GRUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd,<br>59 Jalan Peminpin, #04-01/02 L&Y<br>Building Singapore 577218   |
| <b>SLOVENSKO<br/>SLOVAKIA</b>         | <b>233 595 224</b>   | 2 roky<br>2 years           | GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o.<br>Rybničná 40 831 06 Bratislava  |
| <b>SLOVENIJA<br/>SLOVENIA</b>         | <b>02 234 94 90</b>  | 2 leti<br>2 years           | SEB d.o.o.<br>Gregorčičeva ulica 6<br>2000 MARIBOR  |
| <b>ESPAÑA<br/>SPAIN</b>               | <b>902 31 22 00</b>  | 2 años<br>2 years           | GRUPE SEB IBÉRICA S.A.<br>C/ Almogàvers, 119-123, Complejo<br>Ecurban 08018 Barcelona   |
| <b>SVERIGE<br/>SWEDEN</b>             | <b>08 594 213 30</b> | 2 år<br>2 years             | TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF<br>GRUPE SEB NORDIC<br>Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands<br>Väsby  |
| <b>SUISSE SCHWEIZ<br/>SWITZERLAND</b> | <b>044 837 18 40</b> | 2 ans<br>2 Jahre<br>2 years | GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH<br>Thurgauerstrasse 105<br>8152 Glattbrugg   |
| <b>台灣<br/>TAIWAN</b>                  | <b>02 28333716</b>   | 1 year                      | SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch<br>4F., No. 37 Dexing W. Rd.,<br>Shilin Dist., Taipei City 11158,<br>Taiwan (R.O.C.)                      |
| <b>ประเทศไทย<br/>THAILAND</b>         | <b>02 769 7477</b>   | 2 years                     | GRUPE SEB THAILAND<br>2034/66 Italthai Tower, 14th Floor,<br>n° 14-02, New Phetchburi Road,<br>Bangkapi, Huaykwang,<br>Bangkok, 10320 |
| <b>TÜRKIYE<br/>TURKEY</b>             | <b>216 444 40 50</b> | 2 YIL<br>2 years            | GRUPE SEB ISTANBUL AS<br>Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad.<br>Meydan Sok.<br>No: 28 K.12 Maslak   |
| <b>U.S.A.</b>                         | <b>800-395-8325</b>  | 1 year                      | GRUPE SEB USA<br>2121 Eden Road<br>Millville, NJ 08332  |
| <b>Україна<br/>UKRAINE</b>            | <b>044 300 13 04</b> | 2 роки<br>2 years           | ТОВ «Груп СЕБ Україна»<br>02121, Харківське шосе, 201-203, 3<br>поверх, Київ, Україна   |
| <b>UNITED KINGDOM</b>                 | <b>0845 602 1454</b> | 1 year                      | GRUPE SEB UK LTD<br>Riverside House, Riverside Walk<br>Windsor, Berkshire, SL4 1NA  |
| <b>VENEZUELA</b>                      | <b>0800-7268724</b>  | 2 años<br>2 years           | GRUPE SEB VENEZUELA<br>Av Eugenio Mendoza, Centro<br>Letonia, Torre ING Bank, Piso 15,<br>Ofc 155<br>Urb. La Castellana, Caracas      |
| <b>VIETNAM</b>                        | <b>08 38645830</b>   | 1 year                      | Vietnam Fan Joint Stock Company<br>25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan<br>Binh Dist, HCM city  |



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

## MOULINEX INTERNATIONAL GUARANTEE

**Date of purchase:** ..... / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Isigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Datum nákupe / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupe / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngáy mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продаж / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Ψαδάστηρη ορθ / 日付 / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / تاريخ الشراء / تاريخ خري /

**Product reference:** ..... / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerates / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikelnummer / Tuotenumero / referencia produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Úrün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Modeli / Κωδικός προϊόντος / Уνηηη / 產品模型 / 製品レファレンス番号 / 제품명 / مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول /

**Retailer name & address:** ..... / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Parduoituvēs pavadināmis ir adresas / Müüija kauplus ja address / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Název a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa malprodaje / Naziv i adresa prodávca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satici firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва i адреса продавца / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Ψαδάστηρη ης πψαδιστηρη η η ηηηηηηηηηη / 零售商的店名和地址 / 販売店の名前、住所 / 소매점 이름과 주소 / اسم بائع / نام درس خردہ فروش / اسم البائع / اسم البائع و عنوانه

**Distributor stamp** ..... / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Štampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razitko predajcu / Zīmogs / Pečat malprodaje/ Pečat prodávca / Pečat prodajnog mjesta / Štampila vânzătorului/ Razitko prodejece/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đồng dấu/ Satici Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавца / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Ψαδάστηρη η ηηηηηηηηηη / مهر خردہ فرو / حتم بائع التجرة / 직인 / اسم البائع التجرة /

