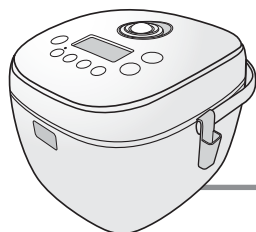


RSA

Panasonic®



EAC



001

Инструкция по эксплуатации

Мультиварка / Пароварка Для домашнего пользования

Інструкція з експлуатації

Мультиварка / Пароварка Побутового призначення

Пайдалану жөніндегі нұсқау

Көп режимді пісіргіш / Бұда пісіргіш Үй тұрмысында пайдалануға арналған

Номер модели
Модель
Үлгі нөмірі

SR-MHS181

Содержание

Зміст

Мазмұн кестесі

Меры безопасности	2~3	Перед использованием
Обозначение деталей	4	
• Само изделие	4	
• Панель управления	5	
Настройка времени / О литиевой батарее	5	
Приготовление	6~7	Использование
Программы	8	
• Каша	8	
• Плов	9	
• Выпечка	10	
• Тушение / Суп / Компот	11	
• Экспресс	12	
• Гречка	13	
• Варка на пару	14	
• Пельмени	15	
• Мульти-повар	16	В случае неисправности
• Поджаривание	17	
• Разогрев	18	
Как пользоваться таймером	19	
Уход и обслуживание	20~21	
Когда на дисплее появится	21	
Возможные проблемы	22	
Технические характеристики	23	
Информация о соответствии RoHS	68	
После завершения срока эксплуатации	69	

Заходи безпеки	24~25	Перед використанням
Будова пристрою	26	
• Увесь пристрій	26	
• Панель керування	27	
Налаштування годинника / Про літійовий акумулятор	27	
Підготовка	28~29	Використання
Функції	30	
• Каша	30	
• Плов	31	
• Випікання	32	
• Тушкування / Суп / Компот	33	
• Експрес	34	
• Гречана каша	35	
• Готування на парі	36	
• Пельмені	37	
• Мульти-шеф	38	Проблеми
• Смаження	39	
• Підігрів	40	
Як користуватися таймером	41	
Чищення та технічне обслуговування	42~43	
Індикатори на дисплеї	43	
Можливі проблеми	44	
Технічні характеристики	45	
Інформація щодо відповідності RoHS	68	
Після завершення строку експлуатації	69	

Қауіпсіздік шаралары46–47	Пайдаланудан бұрын
Бөліктерді белгілеу 48	
• Барлық құрылғы 48	
• Басқару тақтасы 49	
Уақытты реттеу / Lithium батареясы туралы 49	
Дайындау 50–51	Пайдалану
Функциялар 52	
• Ботка 52	
• Палау 53	
• Пісіру 54	
• Демдеу / Көже / Компот 55	
• Экспресс 56	
• Қарақұмық 57	
• Бұда әзірлеу 58	
• Тұшпара 59	
• Бас-аспазшы 60	Ақу пайда болды
• Тұтқалы таба 61	
• Қайта қыздыру 62	
Таймерді пайдалану жолы 63	
Тазалау және техникалық қызмет көрсету 64–65	
Дисплей мынадай етіп көрсетілгенде 65	
Мүмкін мәселелер 66	
Техникалық сипаттамалар 67	
Пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін 69	

Благодарим за приобретение изделия Panasonic.

- Это изделие предназначено только для домашнего использования.
- Прочитайте внимательно эту инструкцию и придерживайтесь мер безопасности при использовании данного изделия.
- Перед использованием данного изделия **уделите особое внимание разделу “Меры безопасности” (стр. 2–3).**
- Убедитесь, что на документах, подтверждающих покупку, напечатаны дата и название соответствующего магазина, и сохраните эти документы вместе с инструкцией по эксплуатации.

Сохраните для дальнейшего использования

Дякуємо за придбання виробу Panasonic.

- Цей виріб призначено тільки для побутового використання.
- Уважно прочитайте цю інструкцію та дотримуйтеся правил техніки безпеки під час використання виробу.
- Перш ніж використовувати виріб, **особливо уважно прочитайте розділ «Заходи безпеки» (стор. 24–25).**
- Впевніться, що на документах, що підтверджують придбання цього виробу, є печатка з назвою відповідного магазину та датою придбання. Зберігайте їх разом з інструкцією.

Зберігайте для використання в майбутньому

Panasonic компаниясының бұйымын сатып алғаныңыз үшін рақмет.

- Бұл бұйым тек тұрмыста пайдалануға арналған.
- Осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз және бұл бұйымды пайдаланған кезде қауіпсіздік шараларын сақтаңыз.
- Бұл бұйымды пайдаланудан бұрын **«Қауіпсіздік шаралары» ерекше көңіл бөліңіз (46–47-беттер).**
- Сатып алу күні мен сатып алған дүкен атауы белгіленгеніне көз жеткізіңіз және оны осы Пайдалану жөніндегі нұсқаулармен бірге сақтаңыз.

Қолдану үшін ұқыпты түрде сақтап қойыңыз

Меры безопасности

Следует придерживаться!

Чтобы избежать несчастных случаев и травмирования пользователей или других людей, а также повреждения имущества, следуйте приведенным ниже инструкциям.

■ В следующих таблицах указана степень повреждений, вызванных неправильной эксплуатацией.

 Осторожно:	Указывает на опасность серьезного травмирования или смерти.	 Внимание:	Указывает на опасность травмирования или повреждения имущества.
---	---	--	---

■ Символы имеют следующие пояснения.

  	Эти символы указывают на запрет.		Этот знак указывает на требование, которое следует выполнять.
---	----------------------------------	---	---

Осторожно

■ Не допускайте, чтобы кто-нибудь дотрагивался языком до разъема для подключения к устройству, в особенности это относится к детям.

 (Подобное действие может привести к поражению электрическим током или получению травм.)

■ Не используйте это устройство, если поврежден сетевой шнур или штепсельная вилка, или если штепсельная вилка не полностью вставлена в электрическую розетку.

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

■ Не вставляйте какие-либо предметы в отверстия или зоры.

 Особенно металлические предметы, такие как булавки или проволока. (Это может привести к поражению электрическим током или неисправности.)

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

 (Это может привести к ожогам или травмированию.)

■ Регулярно чистите штепсельную вилку.

 (Загрязнение штепсельной вилки может привести к нарушению изоляции из-за влажности и возгоранию.)

• Извлеките штепсельную вилку из розетки и протрите ее сухой тканью.

■ Не допускайте повреждений сетевого шнура или штепсельной вилки.

 Строго запрещается:

вносить изменения, размещать рядом нагревательные приборы, перегибать, скручивать, дергать, связывать шнур и класть на него тяжелые предметы. (Это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию.)

• В случае повреждения шнура питания купите новый оригинальный шнур у производителя или в сервисном центре.

■ Не погружайте устройство в воду и не допускайте попадания на него воды.

 (Это может привести к короткому замыканию или поражению электрическим током.)

• Если вода попала внутрь устройства, обратитесь к уполномоченному дилеру.

■ Используйте только электрическую розетку, рассчитанную на силу тока 10 ампер и переменное электрическое напряжение 220 вольт.

 (Подключение к этой же розетке других устройств может привести к перегреву и в результате возгоранию.)

• Используйте только удлиненный шнур, рассчитанный минимум на 10 ампер.

■ Немедленно прекратите использование устройства и отсоедините штепсельную вилку от розетки в случае возникновения нестандартной ситуации или поломки.

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

- Вилка и сетевой шнур чрезмерно нагрелись.
- Сетевой шнур поврежден или отключается питание, если до него дотронуться.
- Корпус деформирован или перегрелся.
- Из устройства исходит дым или запах гари.
- Устройство имеет трещины, ненадежно закрепленные или расшатанные детали.
- Внутренняя крышка изогнута или кастрюля деформирована.

→ Обратитесь в авторизованный сервисный центр Panasonic для осмотра и немедленного ремонта устройства.

■ Не вставляйте и не извлекайте штепсельную вилку мокрыми руками.

 (Это может привести к поражению электрическим током.)

■ Не подносите лицо и руки к отверстию для выхода пара. Не подпускайте детей к отверстию для выхода пара.

 Отверстие для выхода пара (Может вызвать ожог.)

■ Не изменяйте, не разбирайте и не ремонтируйте это устройство.

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

• Обратитесь в магазин или ремонтный отдел уполномоченного дилера.

■ Вставьте штепсель или разъем для подключения к устройству в розетку.

 (Ненадежное подключение может привести к поражению электрическим током или возгоранию в результате чрезмерно высокой температуры вокруг штепсельной вилки.)

• Не используйте поврежденную штепсельную вилку или незакрепленную электрическую розетку.

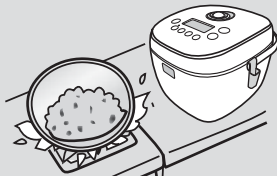
Меры безопасности

Следует придерживаться!



Внимание

■ Не используйте устройство в следующих местах.

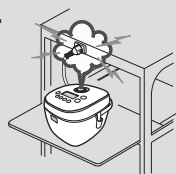


- Где есть вероятность попадания воды или рядом с источником тепла. (Это может привести к поражению электрическим током, утечке тока или возгоранию.)
- На неровной поверхности или нетермостойком коврике. (Это может привести к ожогам, травмированию или возгоранию.)
- Рядом со стеной или предметами мебели. (Может произойти обесцвечивание или деформация.)

■ Не допускайте попадания пара на штепсельную вилку.



- Не допускайте попадания пара на штепсельную вилку, когда она подключена к розетке. (Это может привести к короткому замыканию или возгоранию.) Если устройство размещено на подвижном столе, используйте его так, чтобы пар не попадал на штепсельную вилку.



■ Удерживайте штепсель или разъем для подключения к устройству, когда вынимаете его из розетки.



(В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию.)

■ Каждый раз вынимайте штепсель из розетки, когда нужно опорожнить кастрюлю или когда вы ее не используете.



(В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию в результате короткого замыкания из-за повреждения изоляции.)

■ Не используйте сетевой шнур (для разъема для подключения к устройству и штепсельной вилки), который не предназначен для использования с этим устройством. А также не меняйте его.



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

■ Перед чисткой устройства подождите, пока оно остынет.



(Если дотронуться до горячего элемента, можно получить ожог.)

■ Не прикасайтесь к нагревающимся элементам во время или после окончания работы устройства.



Особенно внутренняя крышка и кастрюля. (Это может привести к ожогу.)

■ При перемещении устройства не прикасайтесь к кнопке открывания.



(Может открыться внешняя крышка, что приведет к ожогу.)

■ Не перемещайте прибор во время приготовления пищи.



(Это может привести к ожогу.)

■ Во время приготовления еды внешнюю крышку можно открывать только в режимах Мульти-повар или Поджаривание.



(Может вызвать ожог.)

■ Не используйте другие кастрюли, помимо указанной.



(Это может привести к ожогу или травмированию вследствие перегрева или неполадок.)

Перед использованием

Правила использования

Поместите требуемое количество ингредиентов и воды, затем выберите функции в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

(Чтобы не вытекала вода, а блюдо не было недоваренным или подгоревшим.)

Не помещайте ингредиенты непосредственно в устройство без кастрюли.

(Чтобы загрязнения не вызвали неполадки.)

Не размещайте устройство на неустойчивых к тепловому воздействию предметах, таких как ковры, коврики с электроподогревом или скатерти (из винилового пластика) и т. д.

(Чтобы избежать неудовлетворительных результатов приготовления или возгорания.)

Перед использованием устройства снимите защитный чехол с кастрюли и удалите антикоррозионную бумагу, расположенную между кастрюлей и пластиной нагревателя.

(Чтобы избежать неудовлетворительных результатов приготовления или возгорания.)

Не накрывайте внешнюю крышку тканью или другими предметами во время использования устройства.

(Чтобы избежать деформации, изменения цвета внешней крышки или неисправностей.)

Не используйте устройство под прямыми солнечными лучами.

(Чтобы избежать изменения цвета.)

Не доставайте блюдо металлическими предметами.

(Чтобы не поцарапать покрытие кастрюли и не допустить его отслоения.)

Всегда очищайте кастрюлю, пластину нагревателя и датчик от сторонних веществ (например, от риса).



Кастрюля
Пластина нагревателя
Датчик

- Не наклоняйте и не переворачивайте устройство.
- Перед чисткой отключите питание и извлеките штепсельную вилку из розетки.

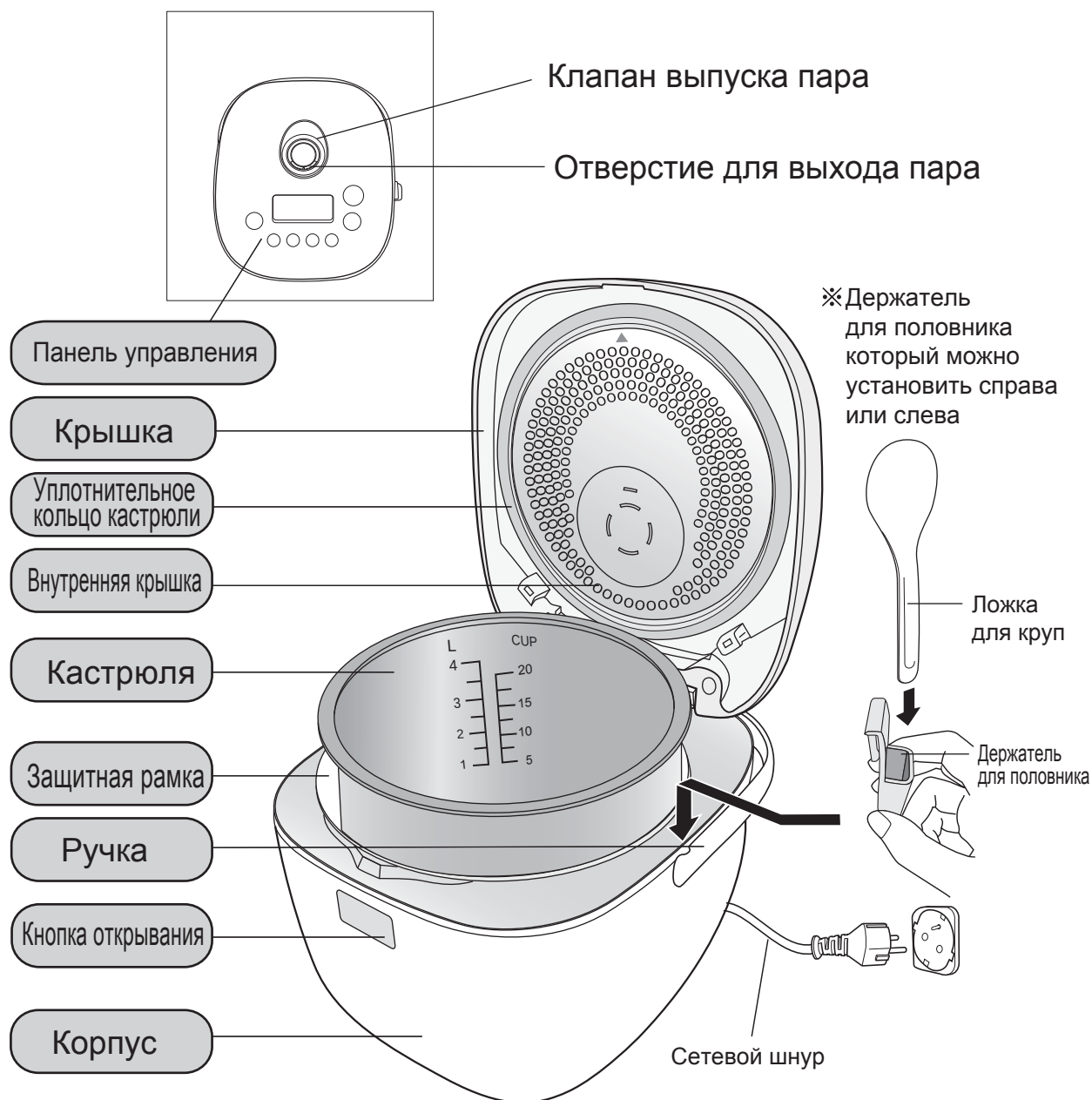
Если из отверстия для вывода пара вытекает вода, немедленно извлеките штепсельную вилку, чтобы отключить питание. Возобновите использование только после очищения штепсельной вилки и разъема для подключения к устройству от попавшей воды с помощью сухой ткани.

Устройство предназначено только для домашнего использования. Не используйте его в коммерческих или промышленных целях или в целях, отличных от приготовления пищи.

Отключение питания во время работы устройства может повлиять на результат приготовления.

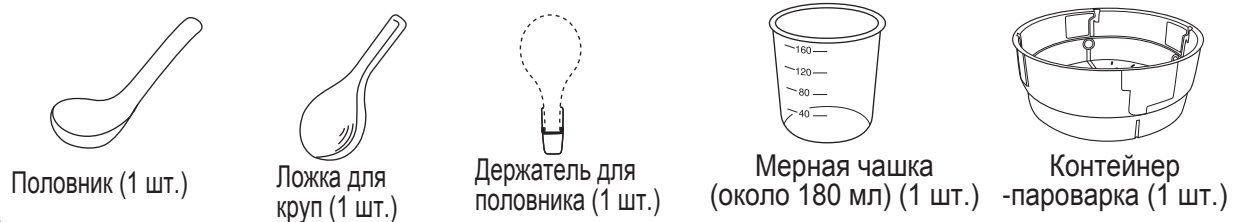
Обозначение деталей

Само изделие



Аксессуары

※ Вымойте аксессуары перед использованием.



Обозначение деталей / Настройка времени / О литиевой батарее

Панель управления



Настройка времени

Предположим, необходимо выставить текущее время на 19:00.

- 1 Вставьте штепсельную вилку мультиварки в розетку и нажмите кнопку [+] или [-].**
 - Отпустите кнопку после звукового сигнала.
- 2 Чтобы настроить время, нажмите кнопку [+] или [-].**
 - Чтобы быстро промотать часы или минуты вперед, нажмите и удерживайте кнопку [+] или [-] соответственно.

Памятка

- В рабочем режиме настройку времени выполнять нельзя.
- Шаги 1 и 2 необходимо выполнить в течение 8 секунд. Через 8 секунд мультиварка вернется в режим ожидания.
- Через 5 секунд цифры на дисплее автоматически перестанут мигать.
- Если текущее время выставлено неправильно, при работе таймера может возникнуть сбой. Выполните необходимые настройки.
- 24:00 представляется в виде 0:00.

◆ Часы до настройки



◆ Часы во время настройки

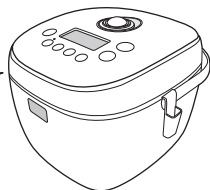


О литиевой батарее

Дисплей отображения времени

■ При отключении от сети

Питание поступает от батареи, которая находится под внешней крышкой.



■ При подключении к сети

Питание поступает через сетевой шнур.



Замена батареи

(После окончания срока службы батареи замените ее в официальном сервисном центре Panasonic.)

■ Срок службы батареи — 5 лет.

(При комнатной температуре 20°C.)

Ежедневно подключайте мультиварку к сети на 12 часов.)

■ Если мультиварка отключена от сети, а заряд батареи исчерпан:

- Цифры на часах потускнеют или перестанут отображаться.
- Данные об установленном времени и времени приготовления будут стерты из памяти.

■ После подключения к сети мультиварку можно использовать снова, но время в режиме ожидания будет установлено на 8:30. Выполните необходимые настройки.

Приготовление

1 Отмерьте необходимое количество ингредиентов с помощью прилагаемой мерной чашки

- Объем мерной чашки составляет приблизительно 180 мл (150 г).
- Объем пищи, который можно приготовить за один раз, согласно таблицам 1–3.



Каша

- Добавьте крупу и холодное молоко (объем указан в таблице 1).
- Можете изменять количество молока посвоему вкусу.

Таблица 1

Продукты	Пшено	Овсяная крупа	Рис круглый
Крупа	1 ч	1 ч	1 ч
Молоко	6 ч	3,5 ч	4 ч
Сахар	2 ч. л.	-	2,5 ч. л.
Соль	1 ч. л.	0,75 ч. л.	1,5 ч. л.
Масло слив.	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.

Плов

- Все ингредиенты необходимо заранее помыть и подготовить.
- Точное количество ингредиентов приведено в таблице справа.

Таблица 2

Продукты	с мясом	с курицей
Растительное масло	3 ст. л.	3 ст. л.
Баранина/свинина	400–500 г	-
Курица	-	800–1000 г
Морковь	2 шт.	2 шт.
Лук	2 шт.	2 шт.
Рис	2 ч	2 ч
Вода или бульон	4 ч	4 ч
Соль	по вкусу	
Специи	по вкусу	

Гречка

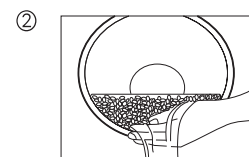
- Чтобы приготовить перловую кашу, сначала промойте перловую крупу и замочите ее в холодной воде на 3–6 часов (из расчета 1 часть крупы на 2 части воды). Слейте воду.
- Снова залейте крупу водой, используя прилагаемую мерную чашку.
- Определите точный объем воды по собственному усмотрению.

Таблица 3

Крупа (чашка)	Кол-во воды (чашки)		
	Гречка ядрица	Рис круглый	Перловка
2	3,5	2,5	3
3	5	3,5	4,25
4	6	4,5	5,5
5	7,5	5,5	7
6	9,5	6,75	8
7	11	8	-
8	12,5	-	-

2 Промойте крупу, пока вода не станет относительно чистой

- ① Быстро промойте крупу большим количеством воды и слегка помешайте ее, сливая воду.
- ② Повторите процедуру несколько раз (промыть крупу → слить воду), пока вода не станет чистой.



Предостережения

- Чтобы не поцарапать антипригарное покрытие поверхности кастрюли, не промывайте крупу в кастрюле.
- Тщательно промойте крупу, чтобы в ней не осталось шелухи, которая может испортить вкус блюда.

Приготовление

3 Положите ингредиенты в кастрюлю

Для получения сведений о количестве жидкостей (например, воды и т. п.) см. таблицы 1–3 на стр. 6.

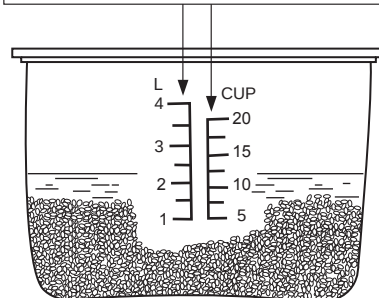
- Добавляя воду, обратите внимание на шкалы с обеих сторон и следите, чтобы высота была одинаковой.
- В режиме “Суп” общий объем ингредиентов и воды не должен превышать максимального уровня, обозначенный как “L”.

Молочная каша: общий объем ингредиентов и молока не должен превышать максимального уровня, обозначенный как “L”.

Плов: общий объем ингредиентов и воды или бульона не должен превышать максимального уровня, обозначенный как “L”.

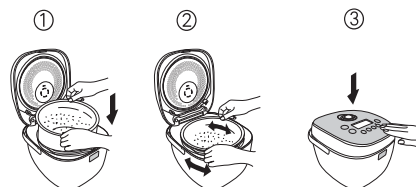
Гречка: добавьте воды и соли. Нужное количество воды указано в таблице 3 на стр. 6. Не превышайте максимальный уровень, обозначенный как “L”.

Шкала уровней воды
максимальный уровень.
Следите, чтобы уровень
воды был ниже максимального.



4 Поместите кастрюлю в корпус и закройте внешнюю крышку

- Чтобы дно кастрюли как можно плотнее прилегало к пластине нагревателя, поверните кастрюлю в направлении, указанном стрелкой, 2 или 3 раза.
- Закрывайте внешнюю крышку до щелчка.
Если внутренняя крышка кастрюли установлена неправильно, внешняя крышка не закроется.
(☞ Стр. 21 Внутренняя крышка кастрюли)
- Убедитесь, что клапан выпуска пара установлен правильно.
(☞ Стр. 20 клапан выпуска пара)



5 Подключите разъемы

- Подключите сначала разъем для подключения к устройству к корпусу устройства, затем подключите устройство к электрической сети. Убедитесь, что оба разъема плотно подключены.



Предостережения

* В таблице справа приведен максимальный допустимый объем пищи, который можно приготовить за один раз в контейнере-пароварке.

Максимальный объем ингредиентов
(в мерных чашках)

Высота контейнера-пароварки	Максимальный объем ингредиентов
Неглубокая	5
Глубокая	4

Программы Каша



Памятка

- Необходимые объемы ингредиентов для программы Молочная каша заданы в таблице 1 на стр. 6.
- См. стр. 23 Технические характеристики при использовании функции "Каша".
- Количество крупы приведено для вязкой каши, если нужна жидкая, возьмите меньше крупы, оставив остальные ингредиенты без изменения. Например, вместо 1 чашки крупы взять 3/4 чашки.

Действия (например: приготовление с помощью программы "Каша".)

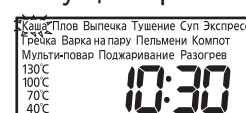
1 Нажмите кнопку [Меню]

- Выбранная программа обозначается миганием.

◆ Индикатор мигает



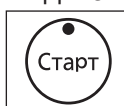
Текущее время



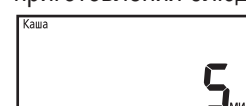
2 Нажмите кнопку [Старт]

- За 5 минут до окончания приготовления блюда на дисплее начнется обратный отсчет.

◆ Засветится индикатор



Время до конца приготовления блюда



Приготовление завершено

- Когда блюдо будет готово, прозвучит звуковой сигнал и устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Откройте внешнюю крышку, добавьте масла и дайте блюду настояться в течение 5 минут в режиме поддержания температуры.

◆ Засветится индикатор



Индикатор погаснет



3 Нажмите кнопку [Подогрев/Выкл]

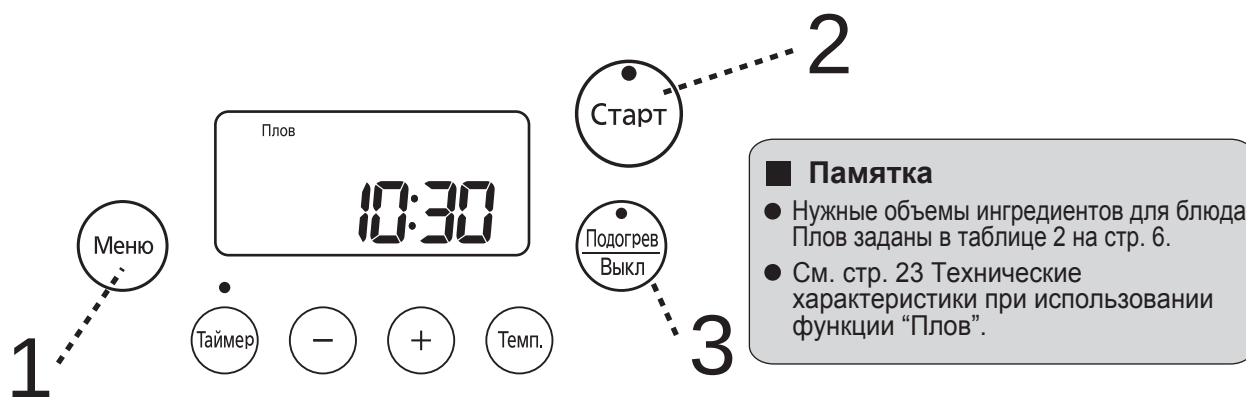
Подогрев

- В течение первых 24 часов в режиме поддержания температуры на дисплее отображается время от 0 до 23 часов, прошедшее после завершения приготовления блюда. После этого на дисплее отображается текущее время, но температура еды продолжает поддерживаться. В течение первого часа после завершения приготовления блюда на дисплее отображается цифра 0.
- Рисовую кашу следует подать на стол в течение 5 часов после того, как она была приготовлена и удерживалась в тепле, иначе она потеряет цвет или свежесть.
- Когда мультиварка находится в режиме поддержания температуры, на краях кастрюли может образовываться конденсат.
- Если оставить ложку в кастрюле, в которой поддерживается постоянная температура, это может повлиять на вкус риса.
- После завершения приготовления блюда все функции заканчивают работу и запускается режим поддержания температуры. Если после завершения приготовления блюда и выполнения той или иной программы не рекомендуется включать режим поддержания температуры, нажмите кнопку "Подогрев/Выкл".



Меню	Подогрев	Результат после подогрева
Каша, Плов, Тушение, Суп, Гречка, Компот, Мульти-повар	○	
Выпечка, Варка на пару, Пельмени, Экспресс, Поджаривание, Разогрев	×	Влияет на вкусовые качества или вызывает необычный запах

Программы Плов



Памятка

- Нужные объемы ингредиентов для блюда Плов заданы в таблице 2 на стр. 6.
- См. стр. 23 Технические характеристики при использовании функции "Плов".

Приготовление

- На этом этапе следует помыть и подготовить все ингредиенты.
- Поместите все ингредиенты, перечисленные в таблице 2 на стр. 6, в кастрюлю мультиварки. Закройте внешнюю крышку.

Действия (например: приготовление с помощью программы "Плов".)

1 Нажмите кнопку [Меню]

- Выбранная программа обозначается миганием.

◆ Индикатор мигает



Текущее время



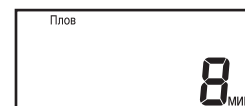
2 Нажмите кнопку [Старт]

- За 8 минут до окончания приготовления блюда на дисплее начнется обратный отсчет.

◆ Засветится индикатор



Время до конца приготовления блюда



Приготовление завершено

- Когда блюдо будет готово, прозвучит звуковой сигнал и устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры. Чтобы сохранить правильную консистенцию блюда, не оставляйте его надолго в мультиварке в режиме поддержания температуры. Чтобы выключить режим поддержания температуры.

◆ Засветится индикатор

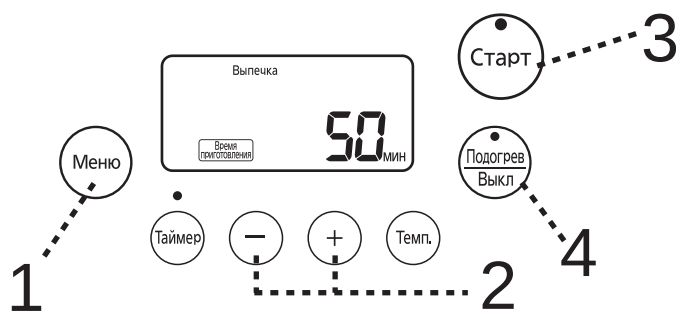


Индикатор погаснет



3 Нажмите кнопку [Подогрев/Выкл]

Программы Выпечка



Памятка

- Максимальный допустимый вес (общий вес ингредиентов) выпечки составляет 900 г. Если максимальный допустимый вес будет превышен, выпечка плохо пропечется.

Приготовление

- Перемешайте ингредиенты как следует.
- Намажьте маслом (или кулинарным жиром) внутреннюю поверхность кастрюли, поместите туда подготовленные ингредиенты и закройте крышку.

Действия (например: приготовление с помощью программы “Выпечка”).

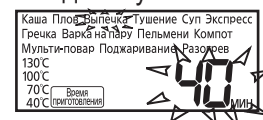
1 Нажмите кнопку [Меню]

- Выбранная программа обозначается миганием.

◆ Индикатор мигает



Время приготовления блюда по умолчанию



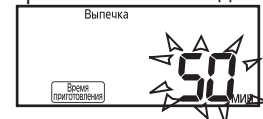
2 Нажмите кнопку [+] или [-], задайте время приготовления блюда

- Чтобы увеличить или уменьшить время приготовления блюда на 5 минут, нажмите кнопку “+” или “-”.
- Чтобы быстро увеличить количество минут на дисплее, нажмите и удерживайте кнопку “+” или “-”.

◆ Индикатор мигает



Настройка времени приготовления блюда



■ Выберите время приготовления блюда

Меню	Время приготовления блюда	Временной шаг	Дисплей времени приготовления
Выпечка	20~65 минут. (Время по умолчанию — 40 минут)	5 минут.	Когда время на дисплее дойдет до 65 минут, оно будет сброшено до 20 минут.

3 Нажмите кнопку [Старт]

- Полученное число на индикаторе будет уменьшаться каждую 1 минуту.

◆ Засветится индикатор



Время до конца приготовления блюда



Приготовление завершено

- Когда блюдо будет готово, прозвучит звуковой сигнал и устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры. Чтобы обеспечить оптимальную текстуру выпечки, сразу же выполните перечисленные ниже действия.

◆ Засветится индикатор



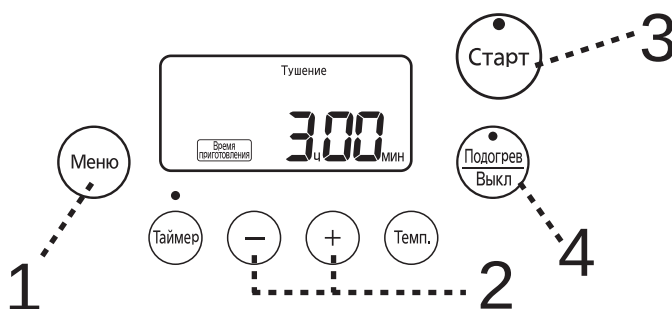
Индикатор погаснет



4 Нажмите кнопку [Подогрев/Выкл]

- Выньте кастрюлю и дайте остыть в течение нескольких минут. Переверните кастрюлю, выньте выпечку и оставьте ее остывать на подносе.

Программы Тушение / Суп / Компот



Памятка

- Максимальный объем (ингредиентов и жидкости) в режимах Тушение / Суп / Компот не должен превышать максимальный уровень, обозначенный как "L".

Приготовление

- Положите все ингредиенты в кастрюлю.
- Закройте внешнюю крышку.

Действия (например: приготовление с помощью программы "Тушение".)

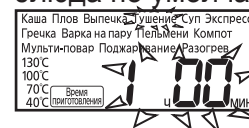
1 Нажмите кнопку [Меню]

- Выбранная программа обозначается миганием.

◆ Индикатор мигает



Время приготовления блюда по умолчанию



2 Нажмите кнопку [+] или [-], задайте время приготовления блюда

- Чтобы увеличить или уменьшить время приготовления блюда на 30 минут, нажмите кнопку "+" или "-".
- Чтобы быстро увеличить количество минут на дисплее, нажмите и удерживайте кнопку "+" или "-".

◆ Индикатор мигает



Настройка времени приготовления блюда



■ Выберите время приготовления блюда

Меню	Время приготовления блюда	Временной шаг	Дисплей времени приготовления
Тушение / Суп / Компот	1~12 часов. (Время по умолчанию — 1 час)	30 минут.	Когда число на дисплее увеличится до 12 часов, оно будет сброшено до 1 часа.

3 Нажмите кнопку [Старт]

- Пока до окончания процесса остается более 1 часов, число на дисплее уменьшается каждые 30 минут. В дальнейшем - каждую минуту.

◆ Засветится индикатор



Время до конца приготовления блюда



Приготовление завершено

- Когда блюдо будет готово, прозвучит звуковой сигнал и устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры. Чтобы сохранить оптимальную консистенцию блюда, не оставляйте его надолго в мультиварке в режиме поддержания температуры. Чтобы выключить режим поддержания температуры.

◆ Засветится индикатор

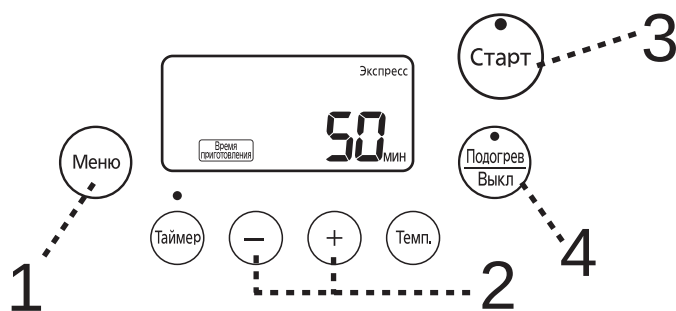


Индикатор погаснет



4 Нажмите кнопку [Подогрев/Выкл]

Программы Экспресс



Памятка

- Максимальный объем (ингредиентов и жидкости) в режиме Экспресс не должен превышать максимальный уровень, обозначенный как "L".

Приготовление

- Положите все ингредиенты в кастрюлю.
- Закройте внешнюю крышку.

ДЕЙСТВИЯ (например: приготовление с помощью программы "Экспресс".)

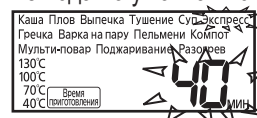
1 Нажмите кнопку [Меню]

- Выбранная программа обозначается миганием.

◆ Индикатор мигает



Время приготовления блюда по умолчанию



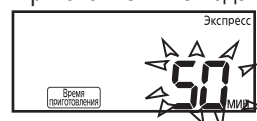
2 Нажмите кнопку [+] или [-], задайте время приготовления блюда

- Чтобы увеличить или уменьшить время приготовления блюда на 5 минут, нажмите кнопку "+" или "-".
- Чтобы быстро увеличить количество минут на дисплее, нажмите и удерживайте кнопку "+" или "-".

◆ Индикатор мигает



Настройка времени приготовления блюда



■ Выберите время приготовления блюда

Меню	Время приготовления блюда	Временной шаг	Дисплей времени приготовления
Экспресс	1~65 минут. (Время по умолчанию — 40 минут)	Когда остается меньше 20 минут, индикация времени меняется каждую 1 минуту. Когда остается больше 20 минут, индикация времени меняется каждые 5 минут.	Когда число на дисплее увеличится до 65 минут, оно будет сброшено до 1 минуты.

3 Нажмите кнопку [Старт]

- Пока до окончания процесса остается более 20 минут, число на индикаторе уменьшается каждые 5 минут. В дальнейшем — каждую 1 минуту.

◆ Засветится индикатор



Время до конца приготовления блюда



Приготовление завершено

- Когда блюдо будет готово, прозвучит звуковой сигнал и устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры. Чтобы сохранить оптимальную консистенцию блюда, не оставляйте его надолго в мультиварке в режиме поддержания температуры. Чтобы выключить режим поддержания температуры.

◆ Засветится индикатор

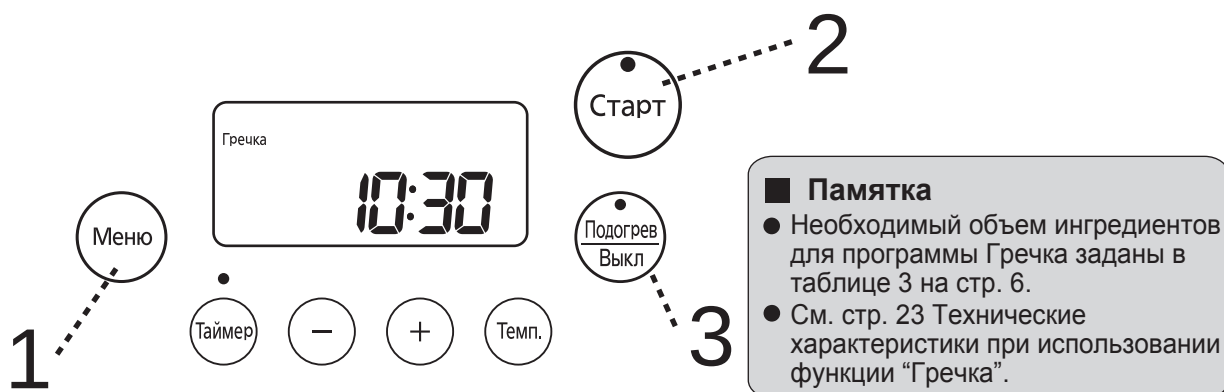


Индикатор погаснет



4 Нажмите кнопку [Подогрев/Выкл]

Программы Гречка



Приготовление

- Промойте семена бусенника и замочите их в воде на 3–6 часов (из расчета 1 часть семян на 2 части воды). Слейте воду.
- Положите нужные ингредиенты в кастрюлю и добавьте соль. Нужные объемы ингредиентов перечислены в таблице 3 на стр. 6.

ДЕЙСТВИЯ (например: приготовление с помощью программы “Гречка”.)

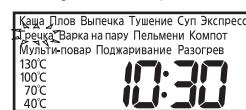
1 Нажмите кнопку [Меню]

- Выбранная программа обозначается миганием.

◆ Индикатор мигает



Текущее время



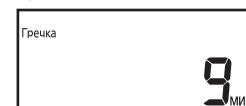
2 Нажмите кнопку [Старт]

- За 9 минут до окончания приготовления блюда на дисплее начнется обратный отсчет.

◆ Засветится индикатор



Время до конца приготовления блюда



Приготовление завершено

- Когда блюдо будет готово, прозвучит звуковой сигнал и устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры. Чтобы сохранить оптимальную консистенцию блюда, не оставляйте его надолго в мультиварке в режиме поддержания температуры. Чтобы выключить режим поддержания температуры.

◆ Засветится индикатор

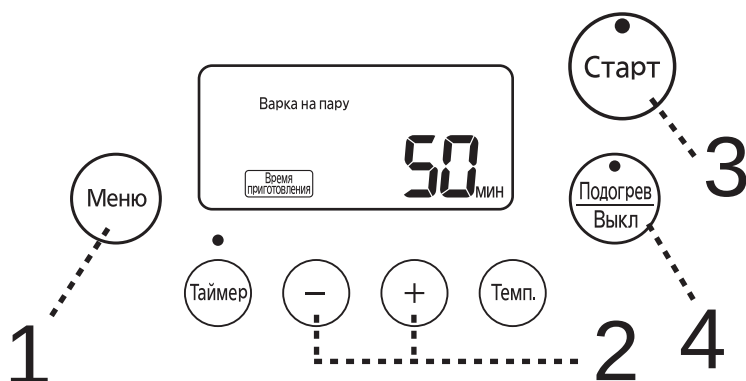


Индикатор погаснет



3 Нажмите кнопку [Подогрев/Выкл]

Программы Варка на пару



Памятка

- Если заданное время приготовления превышает 30 минут, добавьте в кастрюлю 4 мерные чашки воды, чтобы не допустить испарения всей жидкости.
- После закипания и полного испарения воды мультиварка автоматически переходит в режим подогрева.
- Если нужно прервать варку на пару в процессе приготовления, нажмите кнопку [Подогрев/Выкл].

Приготовление

- Добавьте необходимое количество воды.
- Поместите контейнер-пароварку в кастрюлю.
- Поместите в контейнер-пароварку продукты для приготовления.
- Закройте внешнюю крышку.

■ Таблица соответствия количества воды времени варки на пару.

Время приготовления блюда	количество воды
Меньше 10 минут	1 мерные чашки
10~30 минут	2 мерные чашки
30~60 минут	4 мерные чашки

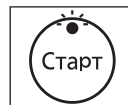


ДЕЙСТВИЯ (например: приготовление с помощью программы “Варка на пару”).

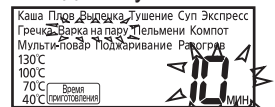
1 Нажмите кнопку [Меню]

- Выбранная программа обозначается миганием.

◆ Индикатор мигает



Время приготовления блюда по умолчанию



2 Нажмите кнопку [+] или [-], задайте время приготовления блюда

- Чтобы увеличить или уменьшить время приготовления блюда 1 минут, нажмите кнопку “+” или “-”.
- Чтобы быстро увеличить количество минут на дисплее, нажмите и удерживайте кнопку “+” или “-”.

◆ Индикатор мигает



Настройка времени приготовления блюда



■ Выберите время приготовления блюда

Меню	Время приготовления блюда	Временной шаг	Дисплей времени приготовления
Варка на пару	1~60 минут. (Время по умолчанию — 10 минут)	1 минута	Когда число на дисплее увеличится до 60 минут, оно будет сброшено до 1 минуты.

3 Нажмите кнопку [Старт]

- После закипания воды время на счетчике будет уменьшаться каждую 1 минуту.

◆ Засветится индикатор



Время до конца приготовления блюда



Приготовление завершено

4 Нажмите кнопку [Подогрев/Выкл]

- Когда блюдо будет готово, прозвучит звуковой сигнал и устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры. Чтобы сохранить оптимальную консистенцию блюда, не оставляйте его надолго в мультиварке в режиме поддержания температуры. Чтобы выключить режим поддержания температуры.
- Будьте осторожны, когда вынимаете паровую корзину. Во время готовки она очень горячая.

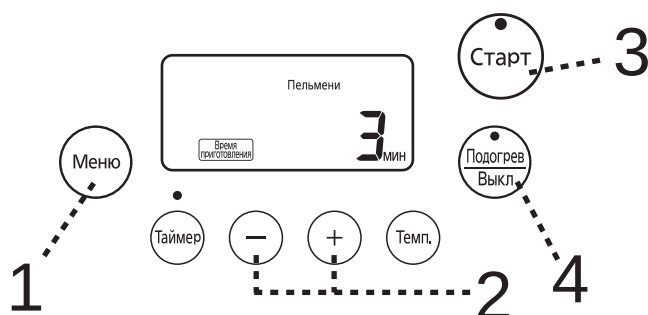
◆ Засветится индикатор



Индикатор погаснет



Программы Пельмени



Памятка

- Максимальный объем Пельменей не должен превышать максимальный уровень, обозначенный как "L".
- Время приготовления блюда можно менять в зависимости от количества пельменей и воды.

Приготовление

- Положите пельмени в кастрюлю.
- Добавьте необходимое количество воды.
- Добавьте специй.
- Закройте внешнюю крышку.

Действия (например: приготовление с помощью программы "Пельмени".)

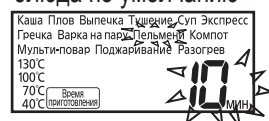
1 Нажмите кнопку [Меню]

- Выбранная программа обозначается миганием.

◆ Индикатор мигает



Время приготовления блюда по умолчанию



2 Нажмите кнопку [+] или [-], задайте время приготовления блюда

- Чтобы увеличить или уменьшить время приготовления блюда на 1 минуту, нажмите кнопку "+" или "-".
- Чтобы быстро увеличить количество минут на дисплее, нажмите и удерживайте кнопку "+" или "-".

◆ Индикатор мигает



Настройка времени приготовления блюда



■ Выберите время приготовления блюда

Меню	Время приготовления блюда	Временной шаг	Дисплей времени приготовления
Пельмени	1-60 минут. (Время по умолчанию — 10 минут)	1 минут.	Когда число на дисплее увеличится до 60 минут, оно будет сброшено до 1 минуты.

3 Нажмите кнопку [Старт]

- После закипания воды время на счетчике будет уменьшаться каждую 1 минуту.

◆ Засветится индикатор



Время до конца приготовления блюда



Приготовление завершено

- Когда блюдо будет готово, прозвучит звуковой сигнал и устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры. Сразу же выполните следующее.

◆ Засветится индикатор

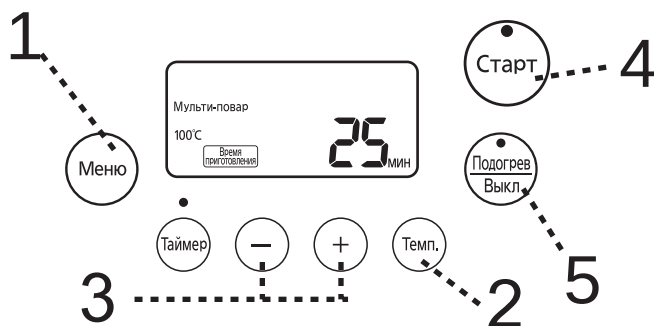


Индикатор погаснет



4 Нажмите кнопку [Подогрев/Выкл]

Программы Мульти-повар



Памятка

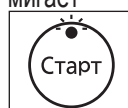
- Выберите температуру и время приготовления блюда согласно рецепту.
- См. стр. 23 Технические характеристики при использовании функции "Мульти-повар".

Действия (например: При использовании программы "Мульти-повар" и температуре приготовления 100°C)

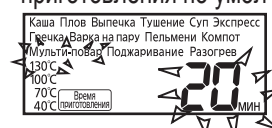
1 Нажмите кнопку [Меню]

- Выбранная программа обозначается миганием.

◆ Индикатор мигает



Время и температура приготовления по умолчанию



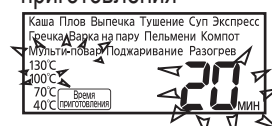
2 Нажмите кнопку [Темп.], выберите температуру

- Выбранная температура обозначается миганием.

◆ Индикатор мигает



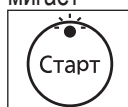
Настройка времени приготовления



3 Нажмите кнопку [+] или [-], задайте время приготовления блюда

- Увеличить или уменьшить время приготовления при разных температурных режимах, указанных в таблице справа, можно с помощью кнопок "+" и "-".
- Чтобы быстро увеличить количество минут на дисплее, нажмите и удерживайте кнопку "+" или "-".

◆ Индикатор мигает



Настройка времени приготовления блюда



■ Выберите время приготовления блюда

температура	Время приготовления блюда	Настраиваемое время	Дисплей времени приготовления
130°C, 100°C	1 минут~2 часов. (Время по умолчанию — 20 минут)	Когда остается меньше 20 минут, индикация времени меняется каждую 1 минуту. Когда остается больше 20 минут, индикация времени меняется каждые 5 минут.	Когда число на дисплее увеличится до 2 часов, оно будет сброшено до 1 минуты.
70°C	30 минут~2 часов. (Время по умолчанию — 1 час)	30 минут.	Когда число на дисплее увеличится до 2 часов, оно будет сброшено до 30 минут.
40°C	1~8 часов. (Время по умолчанию — 1 час)	1 час.	Когда число на дисплее увеличится до 8 часов, оно будет сброшено до 1 часа.

4 Нажмите кнопку [Старт]

- Когда температура в кастрюле достигнет нужной отметки, начнется обратный отсчет; каждую минуту счетчик будет уменьшаться.

◆ Засветится индикатор



Время до конца приготовления блюда



Приготовление завершено

- Когда блюдо будет готово, прозвучит звуковой сигнал и устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры. Сразу же выполните следующее.

◆ Засветится индикатор

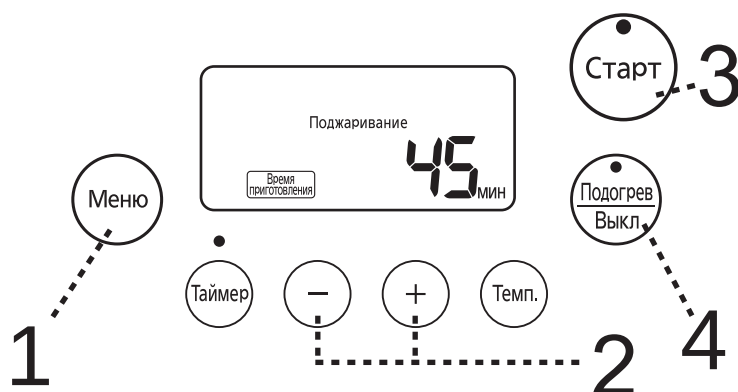


Индикатор погаснет



5 Нажмите кнопку [Подогрев/Выкл.]

Программы Поджаривание



Памятка

- Чтобы не дать блюду подгореть, в процессе приготовления помешивайте ингредиенты. Уточните процедуру, сверившись с рецептом.
- См. стр. 23 Технические характеристики при использовании функции "Поджаривание".

Приготовление

- Положите нужные ингредиенты в кастрюлю.
- Закройте внешнюю крышку.

Действия (например: приготовление с помощью программы "Поджаривание".)

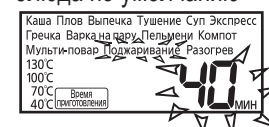
1 Нажмите кнопку [Меню]

- Выбранная программа обозначается миганием.

◆ Индикатор мигает



Время приготовления блюда по умолчанию



2 Нажмите кнопку [+] или [-], задайте время приготовления блюда

- Чтобы увеличить или уменьшить время приготовления блюда на 5 минут, нажмите кнопку "+" или "-".
- Чтобы быстро увеличить количество минут на дисплее, нажмите и удерживайте кнопку "+" или "-".

◆ Индикатор мигает



Настройка времени приготовления блюда



■ Выберите время приготовления блюда

Меню	Время приготовления блюда	Временной шаг	Дисплей времени приготовления
Поджаривание	20-65 минут. (Время по умолчанию — 40 минут)	5 минут.	Когда число на дисплее увеличится до 65 минут, оно будет сброшено до 20 минут.

3 Нажмите кнопку [Старт]

- Полученное число на индикаторе будет уменьшаться каждую 1 минуту.

◆ Засветится индикатор



Время до конца приготовления блюда



Приготовление завершено

- Когда блюдо будет готово, прозвучит звуковой сигнал и устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры. Сразу же выполните следующее.

◆ Засветится индикатор

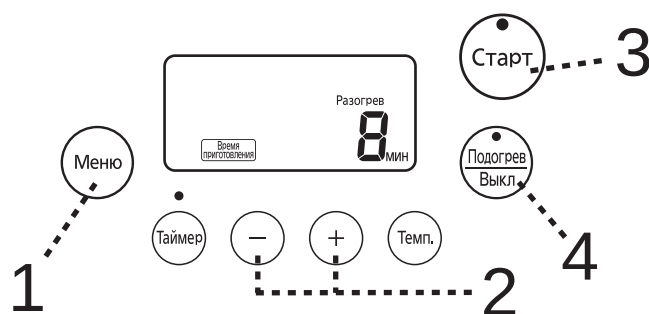


Индикатор погаснет



4 Нажмите кнопку [Подогрев/Выкл]

Программы Разогрев



Памятка

- См. стр. 23 Технические характеристики при использовании функции "Разогрев".

Приготовление

- Положите нужные ингредиенты в кастрюлю.
- Закройте внешнюю крышку.

ДЕЙСТВИЯ (например: приготовление с помощью программы "Разогрев").

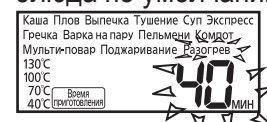
1 Нажмите кнопку [Меню]

- Выбранная программа обозначается миганием.

◆ Индикатор мигает



Время приготовления блюда по умолчанию



2 Нажмите кнопку [+] или [-], задайте время приготовления блюда

- Увеличить или уменьшить время приготовления можно с помощью кнопок "+" и "-".
- Чтобы быстро увеличить количество минут на дисплее, нажмите и удерживайте кнопку "+" или "-".

◆ Индикатор мигает



Настройка времени приготовления блюда



■ Выберите время приготовления блюда

Меню	Время приготовления блюда	Настраиваемое время	Дисплей времени приготовления
Разогрев	1~65 минут. (Время по умолчанию — 40 минут)	Когда остается меньше 20 минут, индикация времени меняется каждую 1 минуту. Когда остается больше 20 минут, индикация времени меняется каждые 5 минут.	Когда число на дисплее увеличится до 65 минут, оно будет сброшено до 1 минуты.

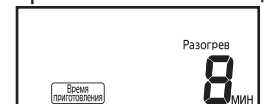
3 Нажмите кнопку [Старт]

- Пока до окончания процесса остается более 20 минут, число на индикаторе уменьшается каждые 5 минут. В дальнейшем — каждую 1 минуту.

◆ Засветится индикатор



Время до конца приготовления блюда



Приготовление завершено

- Когда блюдо будет готово, прозвучит звуковой сигнал и устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры. Сразу же выполните следующее.

◆ Засветится индикатор

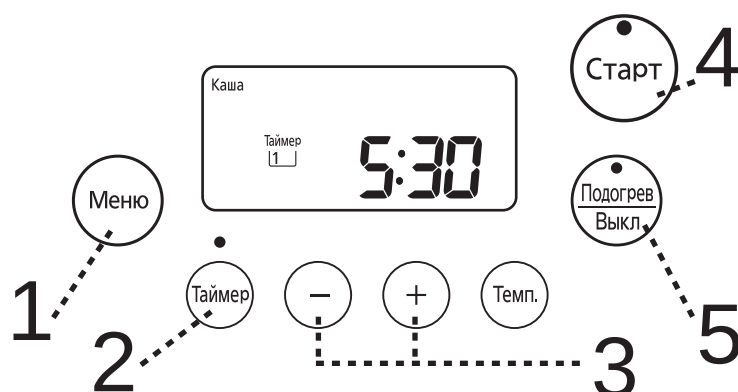


Индикатор погаснет



4 Нажмите кнопку [Подогрев/Выкл]

Как пользоваться таймером



Памятка

- В режимах Каша, Плов, Гречка можно использовать только предустановленные настройки; время приготовления изменить невозможно.
- В жаркую погоду (такую, как летом), нельзя предустанавливать время более, чем на 8 часов, чтобы еда не испортилась.

Действия (например: Воспользуйтесь программы "Таймер" и завершите приготовление блюда в 5:30.)

1 Нажмите кнопку [Меню]

- Выбранная программа обозначается миганием.

◆ Индикатор мигает Текущее время



2 Нажмите кнопку [Таймер], выберите "Таймер 1" или "Таймер 2"

- Для одного блюда можно задать несколько временных промежутков и запомнить параметры (например, для завтрака и ужина). Переключаться между временными промежутками позволяет кнопка "Таймер".

◆ Индикатор мигает



3 Нажмите кнопку [+] или [-], задайте время окончания приготовления блюда

- Чтобы увеличить или уменьшить заданного времени на 10 минут, нажмите кнопку "+" или "-".
- Чтобы быстро увеличить количество минут на дисплее, нажмите и удерживайте кнопку "+" или "-".
- Если предустановленный промежуток времени меньше времени приготовления блюда, приготовление начинается сразу же.

◆ Индикатор мигает



■ Диапазон и функции предварительной установки времени

Временной диапазон	Каша, Гречка	Плов
	1 ч – 23 ч 59 мин	1,5 ч – 23 ч 59 мин

4 Нажмите кнопку [Старт]

- Время до конца приготовления блюда не отображается; процесс завершится в предварительно заданное время.

◆ Засветится индикатор



Время окончания приготовления



Приготовление завершено

- Когда блюдо будет готово, прозвучит звуковой сигнал и устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры. Сразу же выполните следующее.

◆ Засветится индикатор



Индикатор погаснет



5 Нажмите кнопку [Подогрев/Выкл]

Уход и обслуживание

Предостережения

- Перед чисткой и обслуживанием отключите устройство от электрической сети. Перед чисткой мультиварки дайте ей остыть.
- В процессе чистки мультиварки не погружайте ее в воду, не используйте растворители, спирт, чистящий порошок, жесткую щетку и т.п.
- Не мойте мультиварку в посудомоечной машине.

Клапан выпуска пара

■ Разборка

- ① Вытяните клапан из внешней крышки



- ② Чтобы открыть его, поверните в направлении стрелки.



■ Сборка

- ① Совместите метки ▲ и ▼.
- ② Поверните и закрутите в направлении стрелки.



- ③ Слегка вдавите во внешнюю крышку, как в процессе снятия.

※ Примечание. Не наклоняйте. Вставьте клапан, совместив его метку с меткой на крышке и слегка надавите.



Внимание

- После использования снимите клапан. Погрузите его на несколько минут в теплую воду, затем промойте.
- После мойки не сушите его в посудомоечной машине или в подобном устройстве, в противном случае это может вызвать деформацию или поломку.

Само изделие • Крышка (не съемная часть)

Чистку необходимо выполнять с помощью слегка влажной ткани.

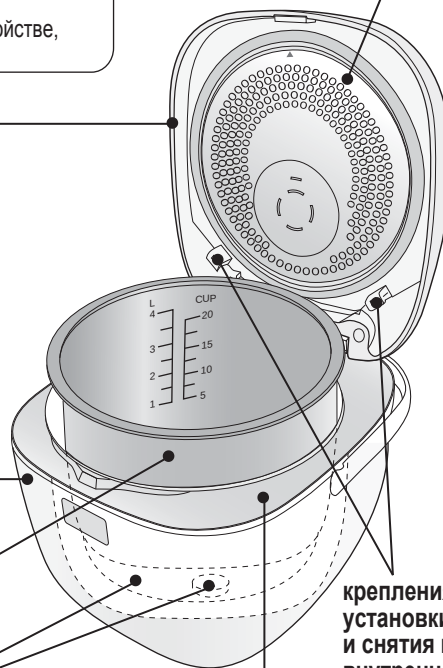
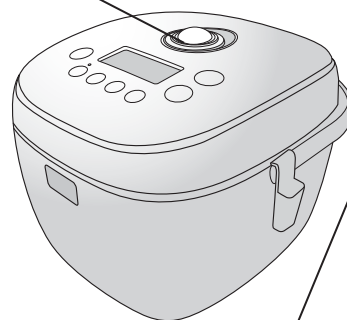
- Используйте для чистки разбавленное средство для мытья посуды.
- Если на поверхности под съемной крышкой останется грязь, на металлической поверхности может образоваться трудноустраняемый налет. Очищайте крышку сразу после использования.
- Из-за воздействия высоких температур на поверхности крышки и на уплотнительном кольце могут образоваться пятна и полосы, однако они никак не влияют на работу устройства.
- Внутреннюю крышку и клапан необходимо снимать и очищать сразу после использования.
- Не снимайте уплотнительное кольцо кастрюли.

Кастрюля

- Очищайте кастрюлю с помощью разбавленного моющего средства и мягкой губки. Вытирайте ее насухо.
- Поверхность защитного покрытия может менять цвет, и на ней могут появляться полосы. Но это не влияет на здоровье человека и функционирование мультиварки.
- В зависимости от частоты использования, на внешней поверхности кастрюли могут появляться царапины, которые не влияют на работу мультиварки.

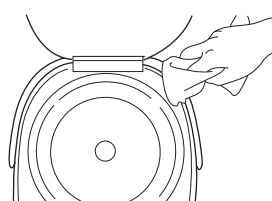
Датчик • Пластина нагревателя

- Если к этим частям прилипли сторонние вещества, аккуратно удалите их при помощи крокусной полировальной бумаги (#600) или сухой ткани.



крепления для установки и снятия на внутренней крышке

Верхняя рамка



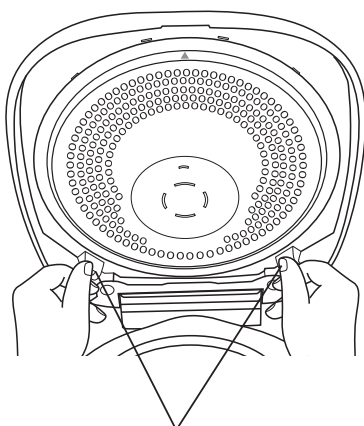
- Для чистки используйте сухую ткань.

Внимание

Не мойте под проточной водой.

Уход и обслуживание/ Когда на дисплее появится

Внутренняя крышка



Крепления для установки и снятия

■ Разборка

Возьмитесь за два крепления для установки и снятия на внутренней крышке и потяните ее на себя.

■ Сборка

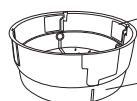
- ① Вставьте выступающую часть с отметкой ▲ в отверстие на внешней крышке под нужным углом.
- ② Надавите на крепления для установки и снятия (с двух сторон) и вдавите внутреннюю крышку во внешнюю до щелчка.

※ Вымойте внутреннюю крышку, высушите ее и поместите во внешнюю крышку.

Контейнер-пароварка

■ Настройка высоты

Положите большой палец на кольцо на внутренней стенке вращающейся части, приподнимите, немного поверните против часовой стрелки и отпустите палец. Высота контейнера-пароварки увеличится. Чтобы вернуться к предыдущему размеру контейнера-пароварки, придержите дно контейнера ладонью, немного поверните по часовой стрелке, а затем приподнимите до хлопка.



Неподвижная часть

Вращающаяся часть



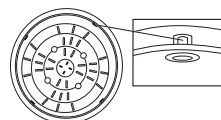
■ Разборка

Сначала верните контейнер-пароварку в исходное состояние (неглубокая), затем переверните его на столе, сильно надавите на вращающуюся часть до хлопка. Неподвижная и вращающаяся части разъединятся.



■ Сборка

Направьте выступ на краю вращающейся части в сторону желоба на внутренней стенке неподвижной части, затем с силой нажмите на дно вращающейся части до хлопка.



Аксессуары

Очищайте с помощью разбавленного моющего средства и мягкой губки.



Половник



Ложка для круп



Держатель для половника



Контейнер-пароварка



Мерная чашка

Когда на дисплее появится

Дисплей	Вопросы
U14	Может ли мультиварка находиться в режиме поддержания температуры более 96 часов? • Через 96 часов непрерывной работы в режиме поддержания температуры подача питания будет автоматически отключена. Нажмите кнопку "Подогрев/Выкл".
U19	Нужно ли во время приготовления еды накрывать внешнюю крышку тканью или другими предметами? • Снимите ткань с внешней крышки и нажмите кнопку "Подогрев/Выкл". ※ Если во время приготовления пищи на внешней крышке находятся предметы, которые закрывают отверстие для выхода пара, пар будет скапливаться внутри, внешняя крышка нагреется и возникнет сбой. В этом случае приготовление займет больше времени, а у блюда изменится вкус. ※ Чтобы выключить режим поддержания температуры, нажмите кнопку "Подогрев/Выкл". • Чтобы включить этот режим, снова нажмите кнопку "Подогрев/Выкл".
H01 H02 H05 H06	Обратитесь в официальный сервисный центр Panasonic.

Возможные проблемы

Проверьте следующее

Блюда из круп

Причины	Проблемы при приготовлении					Проблемы в режиме подогрев			Нет напряжения	Возникновение странных звуков
	Жёсткая крупа	Неприготовленная	Переваренная	Перевод воды	Пригоревшая каша на дне кастрюли	Затхлый запах может появиться при многочасовом подогреве каши	Например, цветной или соевый рис пожелтел	В режиме подогрева каша пересушивается		
Неправильные пропорции воды и крупы, неверный тип крупы	●	●	●	●					● Штепсельная вилка вынута из розетки или разболталась.	- Щетки во время приготовления не являются признаком неисправности, а лишь указывают на то, что нагреватель регулирует температуру. - Булькающие звуки во время приготовления указывают на то, что на дне кастрюли (с внешней стороны) образуются капли воды и пузырьки, которые лопаются при нагревании. Это не признак неисправности.
Плохо промытая крупа				●	●	●				
Дно кастрюли неровное	●	●			●					
Что-то попало между кастрюлей и пластиной нагревателя	●	●	●		●	●				
Приготовление с большим количеством масла	●	●				●				
Неправильно отмеряна вода	●		●							
Блюдо подогревалось в режиме подогрев дольше 12 часов						●	●	●		
Каша разогревалась в режиме подогрев						●				
Крышка неплотно закрыта	●			●		●		●		
Плохо вымыта кастрюля					●	●				
Сетевой шнур неплотно вкючен в розетку		●								
Нажата неправильная кнопка	●	●	●	●	●					

Выпечка

Причины	Проблемы						Нет напряжения	Возникновение странных звуков
	Неиспечённый	Недопечённый	Сырой	Кекс прилип к кастрюле	Низ кекса подгорел	Неподнявшийся		
Слишком много теста в кастрюле	●	●					● Штепсельная вилка вынута из розетки или разболталась.	- Щетки во время приготовления не являются признаком неисправности, а лишь указывают на то, что нагреватель регулирует температуру. - Булькающие звуки во время приготовления указывают на то, что на дне кастрюли (с внешней стороны) образуются капли воды и пузырьки, которые лопаются при нагревании. Это не признак неисправности.
Слишком мало теста в кастрюле				●	●			
Использовалась неподходящая смесь для кекса или ингредиенты, не указанные в рецептах	●	●	●		●			
Используется смесь для кекса излишним содержанием шоколада, сахара или фруктов	●	●		●	●			
Кекс треснул во время приготовления	●	●				●		
Дно кастрюли неровное		●			●			
Что-то попало между кастрюлей и пластиной нагревателя	●	●	●		●			
Дно кастрюли не смазано маслом или маргарином				●				
Кекс слишком долго не вынимали из кастрюли			●		●			
Неправильное или слишком долгое вымешивание						●		
Неверное количество ингредиентов						●		

Технические характеристики

Номер модели			SR-MHS181
Источник питания			220 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность	в режиме Выпечка		825 Вт
	в режиме Подогрев		84,7 Вт
Вместимость	Гречка	Гречка	2-8 мерных чашек
		Рис	2-7 мерных чашек
		Перловка	2-6 мерных чашек
	Плов		2-3 мерные чашки риса
	Каша	Пшено	1-1,5 мерные чашки риса
		Овсяная крупа	1-2 мерные чашки риса
		Рис круглый	1 мерные чашки риса
	Тушение / Суп / Компот		4,0 л
	Экспресс / Пельмени		
	Выпечка		900 г
	Мульти-повар	130°C	0,5 кг
		100°C	1 л
		70°C	1 л
		40°C	1,25 л
	Поджаривание		1,2 кг
	Разогрев		1 л
Габаритные розмры (В x Ш x Г) (прибл.)			254 mm × 291 mm × 325 mm
Вес (прибл.)			4,5 кг
Подогрев (в программе Гречка)			12 часов

Когда мультиварка не работает, потребление электроэнергии составляет приблизительно 0,5 Вт.

Інформація о соответствии RoHS Інформація щодо відповідності RoHS

English	Declaration of Conformity with the requirements of Technical Regulation on the Restriction Of the use of certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment (adopted by Order №1057 of Cabinet of Ministers of Ukraine) The Product is in conformity with the requirements of Technical Regulation on the Restriction Of the use of certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment (TR on RoHS). The content of hazardous substance with the exemption of the applications listed in the Annex №2 of TR on RoHS: 1. Lead (Pb) – not over 0,1% or 1000wt ppm; 2. Cadmium (Cd) – not over 0,01% or 100wt ppm; 3. Mercury (Hg) – not over 0,1% or 1000wt ppm; 4. Hexavalent chromium (Cr⁶⁺) – not over 0,1% or 1000wt ppm; 5. Polybrominated biphenyls (PBBs) – not over 0,1% or 1000wt ppm; 6. Polybrominated diphenyl ethers (PBDEs) – not over 0,1% or 1000wt ppm.
Ukrainian	Декларація про Відповідність Вимогам Техн.чного Регламенту Обмеження Використання деяких Небезпечних Речовин в електричному та електронному обладнанні. (затвердженого Постановою №1057 Каб.нету М.н.стр.в Укра.ни) Вир.б в.дпов.да. вимогам Техн.чного Регламенту Обмеження Використання деяких Небезпечних Речовин в електричному та електронному обладнанні. (ТР ОБНР). Вм.ст небезпечних речовин у випадках, не обумовлених в Додатку №2 ТР ОБНР: 1. свинець(Pb) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на м.льйон; 2. кадмій (Cd)– не перевищує 0,01% ваги речовини або в концентрації до 100 частин на м.льйон; 3. ртуть(Hg) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на м.льйон; 4. шестивалентний хром (Cr⁶⁺) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на м.льйон; 5. пол.бромб.феноли (PBB) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на м.льйон; 6. пол.бромдефен.лов. еф.ри (PBDE) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на м.льйон.
Russian	Декларация о Соответствии Требованиям Технического Регламента об Ограничении Использования некоторых Вредных Веществ в электрическом и электронном оборудовании (утверждённого Постановлением №1057 Кабинета Министров Украины) Изделие соответствует требованиям Технического Регламента об Ограничении Использования некоторых Вредных Веществ в электрическом и электронном оборудовании (ТР ОИВВ).. Содержание вредных веществ в случаях, не предусмотренных Дополнением №2 ТР ОИВВ: 1. свинец (Pb) – не превышает 0,1% веса вещества или в концентрации до 1000 миллионных частей; 2. кадмий (Cd) – не превышает 0,01% веса вещества или в концентрации до 100 миллионных частей; 3. ртуть (Hg) – не превышает 0,1% веса вещества или в концентрации до 1000 миллионных частей; 4. шестивалентный хром (Cr⁶⁺)– не превышает 0,1% веса вещества или в концентрации до 1000 миллионных частей; 5. полибромбифенолы (PBB) – не превышает 0,1% веса вещества или в концентрации до 1000 миллионных частей; 6. полибромдифеноловые эфиры (PBDE) – не превышает 0,1% веса вещества или в концентрации до 1000 миллионных частей.

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

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

В случае неисправностей
Проблемы
Ақау пайда болды

Производитель и Изготовлено:

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

Примечания:

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

X XX XXX

- 1-ая цифра: год (последняя цифра номера года)
3 – 2013, 4 – 2014, 5 – 2015
- 2-ая и 3-я цифра: месяц (в цифровом выражении)
01 – Январь, 02 – Февраль, ... 12 – Декабрь

Информация о сроке службы

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

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

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

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

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

Виробник та Вироблено:

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

Примітки:

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

X XX XXX

- 1-ша цифра: рік (остання цифра номера року)
3 – 2013, 4 – 2014, 5 – 2015
- 2-га та 3-тя цифра: місяць (у цифровому виразі)
01 – Січень, 02 – Лютий, ... 12 – Грудень

Інформація щодо терміну служби (придатності)

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

Уповноважений Представник:

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

Өндіруші және Өндірілген күні:

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

Ескертулер

Өндіру күнін құрылғының артқы бөлігіндегі сан арқылы анықтауға болады.

X XX XXX

- 1-ші нөмір: жыл (жылдың соңғы саны)
3 - 2013, 4 - 2014, 5 - 2015
- 2-ші және 3-ші сан: ай (цифрмен)
01 - қаңтар, 02 - ақпан, ... 12 - желтоқсан

Қызмет мерзімі туралы

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

Уәкілетті ұйым: ООО «Панасоник Рус» филиалы, Қазақстан, 050050, Алматы қ., Сейфуллин көш., 284.

Тел. +7 (727) 298-09-09

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



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

RZ19-F721
S0613-20813
Printed in China