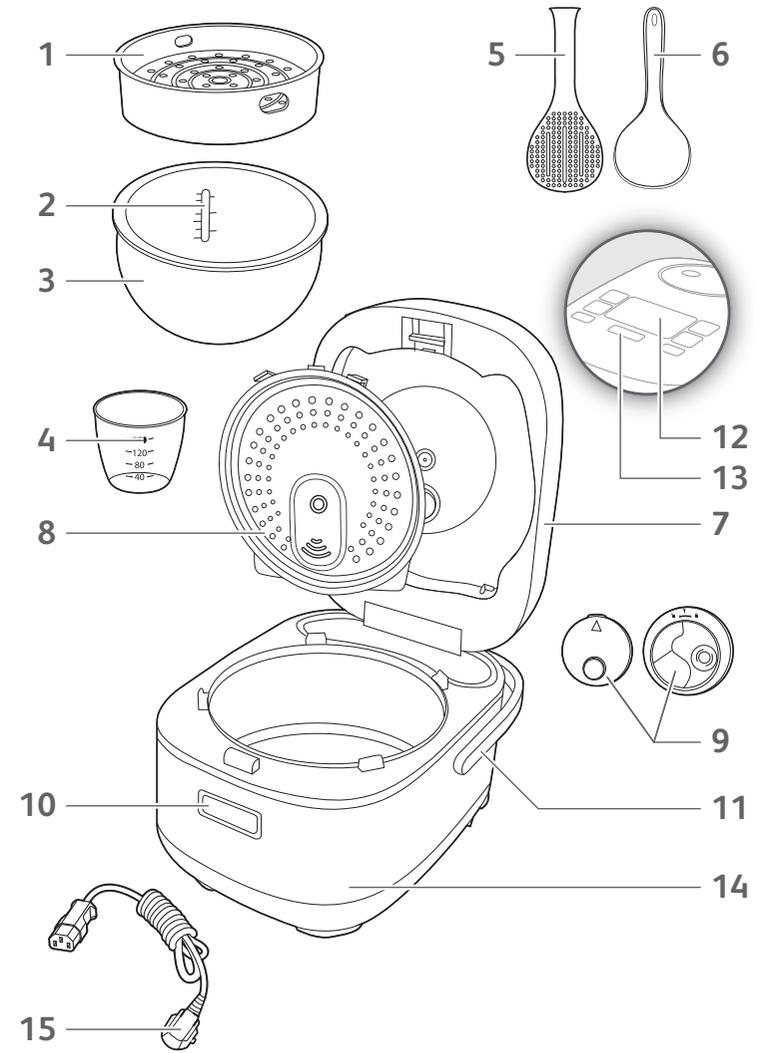


# spherical bowl multicooker 69 in 1



Réf. NC00124501 • 10/2014

©JPM & Associés • marketing-design-communication



## ОПИСАНИЕ

1. Паровая корзина
2. Шкала уровня воды и количества риса
3. Съёмная чаша из нержавеющей стали
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. Панель управления
  - a. Кнопка "ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА"
  - b. Кнопка "+/-"
  - c. Кнопка "ОТСРОЧКА СТАРТА/ТАЙМЕР"
  - d. Кнопка "МЕНЮ/МУЛЬТИШЕФ"
  - e. Кнопка "СТАРТ"
  - f. Кнопка "ТЕМПЕРАТУРА"
  - g. Кнопка "ТИП ПРОДУКТА"
13. Индикаторы функций
  - a. Функция "ТИП ПРОДУКТА"
  - b. Функция "ОВОЩИ"
  - c. Функция "РЫБА"
  - d. Функция "ПТИЦА"
  - e. Функция "МЯСО"
  - f. Функция "ОТСРОЧКА СТАРТА"
  - g. Функция "ТАЙМЕР"
  - h. Функция "МУЛЬТИШЕФ 1"
  - i. Функция "МУЛЬТИШЕФ 2"
  - j. Функция "ЗАПЕКАНИЕ"
  - k. Функция "ЖАРКА"
  - l. Функция "СУП"
  - m. Функция "ТУШЕНИЕ"
  - n. Функция "ПАРОВАРКА"
  - o. Функция "РИС/КРУПЫ"
  - p. Функция "ПЛОВ"
  - q. Функция "ДЕСЕРТ"
  - r. Функция "МОЛОЧНАЯ КАША"
  - s. Функция "ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ"
  - t. Функция "ПИЦЦА"
  - u. Функция "РАЗОГРЕВ"
  - v. Функция "ЙОГУРТ"
  - w. Функция "СПАГЕТТИ"
  - x. Функция "МУЛЬТИШЕФ"
14. Корпус
15. 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 чашу из нержавеющей стали – fig.3а, внутреннюю съёмную часть крышки и клапан выпуска пара – fig.3а и 3б.
- Очистите чашу, клапан и крышку, используя губку и жидкость для мытья посуды.
- Протрите внутреннюю поверхность прибора и крышки сухой тканью.
- Дождитесь полного высыхания.
- Установите все компоненты на места. Установите съёмную крышку в надлежащее положение в крышке мультиварки. Затем поместите ее за 2 пазами и нажмите до фиксации. Вставьте съёмный шнур в гнездо на корпусе мультиварки.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- Когда шнур вставлен в паз на корпусе прибора и включен в розетку, мультиварка 2 раза произведет сигнал "Бип", а все кнопки панели управления будут на мгновение подсвечены. Прибор перейдет в режим ожидания, после чего можно выбрать необходимую функцию.
- По завершении выбранного режима работы прибор автоматически перейдет в режим поддержания в разогретом состоянии, который будет активен в течение 24 часов.
- Прибор нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Не дотрагивайтесь до поверхностей внутри прибора, когда он включен в розетку или сразу после окончания приготовления пищи.
- Запрещается переносить прибор во время его работы или непосредственно после завершения приготовления.

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

### Измерение ингредиентов – Максимальная ёмкость чаши

- Цифровые отметки внутри чаши прибора – это количество мерных чашек для воды при приготовлении риса.
- Пластиковый мерный стакан предназначен для риса, а не для воды. 1 деление мерного стакана соответствует примерно 150 г 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 воды является нормальным.
- Максимальный объем воды и риса не должен превышать верхнюю отметку внутри чаши.

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

### При приготовлении 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.

## ДЛЯ ВСЕХ ФУНКЦИЙ

- Аккуратно протрите внешнюю поверхность чаши, особенно обратите внимание на днище. Убедитесь, что никаких продуктов или жидкостей не попало между корпусом мультиварки и чашей – fig.5.
- Поместите чашу в прибор в правильном положении – fig.6.
- Проверьте правильность положения съёмной 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.

**Ни в коем случае не держите руки над отверстием для выхода пара во время приготовления, так как это может привести к ожогам – fig.10.**

**Если необходимо изменить ошибочно выбранную функцию приготовления в меню, нажмите кнопку “Отмена” и заново выберите нужную функцию.**

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

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

## НЕКОТОРЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РИСА

- Отмерьте нужное количество риса и промойте его под проточной водой в дуршлаге в течение длительного времени (за исключением риса для ризотто, который не нужно промывать). Затем выложите рис в миску вместе с соответствующим количеством воды.
- Убедитесь, что рис хорошо распределен по всей поверхности миски, чтобы обеспечить равномерное приготовление пищи.
- Воду можно заменить на бульон. При использовании бульона рис может слегка поджариться снизу.
- Не открывайте крышку во время приготовления пищи, так как пар выйдет, и это повлияет на время приготовления и вкус пищи.
- Когда рис будет готов, включится индикатор подогрева. Перемешайте рис и оставьте его в мультиварке еще на несколько минут, чтобы получить идеальный рассычатый рис.

## 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.7. 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 |

| Программы       | Ручной режим, кол-во настроек | автоматический режим, кол-во настроек | Тип продукта | Время приготовления (мин.) |                |     | Отсрочка старта             |     | Температура (°C) |     | Автоподогрев |
|-----------------|-------------------------------|---------------------------------------|--------------|----------------------------|----------------|-----|-----------------------------|-----|------------------|-----|--------------|
|                 |                               |                                       |              | По умолчанию               | Диапазон       | шаг | По умолчанию                | шаг | По умолчанию     | шаг |              |
| Запекание       | 13                            | 4                                     | Овощи        | 20                         | 5-120          | 5   | Время приготовления ~ 24 ч. | 5   | 100-160          | 5   | 24 ч.        |
|                 |                               |                                       | Рыба         | 10                         |                |     |                             |     |                  |     |              |
|                 |                               |                                       | Птица        | 40                         |                |     |                             |     |                  |     |              |
|                 |                               |                                       | Мясо         | 50                         |                |     |                             |     |                  |     |              |
| Жарка           | 13                            | -                                     | -            | 20                         | 5-90           | 1   | -                           | -   | 100-160          | 5   | 24 ч.        |
| Суп             | -                             | 4                                     | Овощи        | 20                         | 10-180         | 5   | Время приготовления ~ 24 ч. | -   | -                | -   | 24 ч.        |
|                 |                               |                                       | Рыба         | 25                         |                |     |                             |     |                  |     |              |
|                 |                               |                                       | Птица        | 30                         |                |     |                             |     |                  |     |              |
|                 |                               |                                       | Мясо         | 60                         |                |     |                             |     |                  |     |              |
| Тушение         | 2                             | 4                                     | Овощи        | 20                         | 20 мин. – 9 ч. | 5   | Время приготовления ~ 24 ч. | -   | 90-100           | -   | 24 ч.        |
|                 |                               |                                       | Рыба         | 25                         |                |     |                             |     |                  |     |              |
|                 |                               |                                       | Птица        | 30                         |                |     |                             |     |                  |     |              |
|                 |                               |                                       | Мясо         | 40                         |                |     |                             |     |                  |     |              |
| Пароварка       | -                             | 4                                     | Овощи        | 10                         | 5-180          | 5   | Время приготовления ~ 24 ч. | -   | -                | -   | 24 ч.        |
|                 |                               |                                       | Рыба         | 20                         |                |     |                             |     |                  |     |              |
|                 |                               |                                       | Птица        | 25                         |                |     |                             |     |                  |     |              |
|                 |                               |                                       | Мясо         | 35                         |                |     |                             |     |                  |     |              |
| Рис/Крупы       | -                             | 1                                     | -            | -                          | -              | -   | 1 ч. - 24 ч.                | -   | -                | -   | 24 ч.        |
| Плов            | -                             | 1                                     | -            | -                          | -              | -   | 1 ч. - 24 ч.                | -   | -                | -   | 24 ч.        |
| Десерт          | 13                            | -                                     | -            | 40                         | 5-240          | 5   | Время приготовления ~ 24 ч. | 5   | 100-160          | 5   | 24 ч.        |
| Молочная каша   | -                             | 1                                     | -            | 10                         | 5-120          | 5   | Время приготовления ~ 24 ч. | -   | -                | -   | 24 ч.        |
| Детское питание | -                             | 1                                     | -            | 30                         | 5-120          | 5   | Время приготовления ~ 24 ч. | -   | -                | -   | 24 ч.        |
| Пицца           | -                             | 1                                     | -            | 40                         | 30-120         | 5   | Время приготовления ~ 24 ч. | -   | -                | -   | 24 ч.        |
| Разогрев        | 2                             | -                                     | -            | 20                         | 10-60          | 5   | Время приготовления ~ 24 ч. | -   | 85-100           | -   | 24 ч.        |
| Йогурт          | -                             | 1                                     | -            | 8 ч.                       | 1 ч. - 24 ч.   | 30  | -                           | -   | -                | -   | -            |
| Спагетти        | -                             | 1                                     | -            | 25                         | 10-120         | 1   | Время приготовления ~ 24 ч. | -   | -                | -   | 24 ч.        |
| Мультишеф       | 2                             | -                                     | -            | 30                         | 1 мин. – 9 ч.  | 1   | -                           | 5   | 40-160           | 5   | -            |
| Подогрев        | 1                             | -                                     | -            | -                          | -              | -   | -                           | -   | -                | -   | 24 ч.        |
| Программы       | 46                            | 23                                    |              |                            |                |     |                             |     |                  |     |              |
| Всего           |                               |                                       |              | 69                         |                |     |                             |     |                  |     |              |

**НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПАРОВУЮ КОРЗИНУ НА РЕЖИМАХ ВЫПЕЧКИ, ЖАРКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЕСЕРТА.**

## КНОПКА “МЕНЮ”

- В режиме ожидания нажимайте кнопку “Меню”, чтобы переключаться между следующими функциями: Запекание > Жарка > Суп > Тушение > Пароварка > Рис Крупы > Плов > Десерт > Молочная каша > Детское питание > Пицца > Разогрев > Йогурт > Спагетти > Мультишеф.

- Кнопка “Старт” мигает, название соответствующей функции и надпись “Старт” также мигают, а на экране отображается время приготовления по умолчанию для каждой функции (кроме функций “Рис/Крупы” и “Плов”).

**Примечание. Во время работы устройства нажатие на кнопку “Меню” не даст никакого результата.**

## КНОПКА “ТИП ПРОДУКТА”

Для некоторых функций доступен выбор продуктов, а именно овощей, рыбы, птицы или мяса.

- После выбора нужной функции приготовления нажмите кнопку “ТИП ПРОДУКТА” и выберите нужный тип. Соответствующее название функции начнет мигать на экране.
- По умолчанию прибор использует режим приготовления овощей.
- Кроме функций плов или рис/крупы на дисплее отображаются запрограммированные по умолчанию настройки времени и температуры.

## ФУНКЦИЯ “ЗАПЕКАНИЕ”

- Нажмите кнопку “Меню” для выбора программы “Запекание”. На экране появится установленное по умолчанию время и замигает подсветка кнопки “Старт”. Нажмите на “Старт”: мультиварка начнет готовить в режиме “Запекание”, кнопка “Старт” будет постоянно подсвечиваться, а на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- По истечении времени запекания устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор “Подогрев” начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится “00:00”.

## ФУНКЦИЯ “ЖАРКА”

- Нажмите кнопку “Меню” для выбора программы “Жарка”. На экране появится установленное по умолчанию время и замигает подсветка кнопки “Старт”. Нажмите на “Старт”: мультиварка начнет готовить в режиме “Жарка”, кнопка “Старт” будет постоянно подсвечиваться, а на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- По истечении времени жарки устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор “Подогрев” начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится “00:00”.

**Примечание. При приготовлении пищи в данном режиме в мультиварке всегда должны быть продукты и масло. Если в мультиварке находится только масло, на экране может появиться сообщение об ошибке “E5”.**

## ФУНКЦИЯ “СУП”

**Чтобы избежать засорения, не готовьте водоросли, овсяную кашу и другую пищу, которая, как правило, пенится и расширяется при приготовлении.**

- Поместите необходимое количество продуктов и воды во внутреннюю чашу.
- Нажмите кнопку “Меню” для выбора программы “Суп”. На экране появится установленное по умолчанию время и замигает подсветка кнопки “Старт”. Нажмите на “Старт”: мультиварка начнет готовить в режиме “Суп”, кнопка “Старт” будет постоянно подсвечиваться, а на экране отобразится оставшееся время приготовления.

- По истечении времени приготовления супа устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор “Подогрев” начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится “00:00”.

## ФУНКЦИЯ “ТУШЕНИЕ”

- Нажмите кнопку “Меню” для выбора программы “Тушение”. На экране появится установленное по умолчанию время и замигает подсветка кнопки “Старт”. Нажмите на “Старт”: мультиварка начнет готовить в режиме “Тушение”, кнопка “Старт” будет постоянно подсвечиваться, а на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- По истечении времени тушения устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор “Подогрев” начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится “00:00”.

## ФУНКЦИЯ “ПАРОВАРКА”

- Установите пароварку во внутреннюю чашу, добавьте необходимое количество воды, а затем соответствующее количество продуктов в пароварку.
- Нажмите кнопку “Меню” для выбора программы “Пароварка”. На экране появится установленное по умолчанию время и замигает подсветка кнопки “Старт”. Нажмите на “Старт”: мультиварка начнет готовить в режиме “Пароварка”, кнопка “Старт” будет постоянно подсвечиваться, а на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- По истечении времени приготовления устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор “Подогрев” начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится “00:00”.

**ВНИМАНИЕ: ПИЦЦА В ПАРОВОЙ КОРЗИНЕ НЕ ДОЛЖНА БЫТЬ ПЛОТНО УТРАМБОВАНА**

## ФУНКЦИЯ “РИС/КРУПЫ”

**• Насыпьте необходимое количество риса в чашу мультиварки, используя прилагаемый мерный стакан – Fig.8. Затем залейте холодной водой до соответствующей отметки “CUP” на чаше – Fig.9.**

• Закройте крышку.

**Примечание. Всегда сначала засыпайте рис, в противном случае будет слишком много воды.**

- Нажмите кнопку “Меню” для выбора программы “Рис/Крупы”. Замигает подсветка кнопки “Старт”. Нажмите на “Старт”: мультиварка начнет готовить в режиме “Рис/Крупы”, кнопка “Старт” будет постоянно подсвечиваться, а на экране отобразятся символы “: : : : :”.
- По истечении времени приготовления устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор “Подогрев” начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится “00:00”.

## ФУНКЦИЯ “ПЛОВ”

Нажмите кнопку “Меню” для выбора программы “Плов”. Замигает подсветка кнопки “Старт”. Нажмите на “Старт”: мультиварка начнет готовить в режиме “Плов”, кнопка “Старт” будет постоянно подсвечиваться, а на экране отобразятся символы “: : : : :”.

- По истечении времени приготовления устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор "Подогрев" начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится "00:00".

## ФУНКЦИЯ "ДЕСЕРТ"

- Нажмите кнопку "Меню" для выбора программы "Десерт". На экране появится установленное по умолчанию время и замигает подсветка кнопки "Старт". Нажмите на "старт": мультиварка начнет готовить в режиме "Десерт", кнопка "Старт" будет постоянно подсвечиваться, а на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- По истечении времени приготовления устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор "Подогрев" начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится "00:00".

## ФУНКЦИЯ "МОЛОЧНАЯ КАША"

- Перед приготовлением насыпьте необходимое количество крупы при помощи мерного стакана и промойте его.
- Насыпьте необходимое количество крупы в чашу, используя прилагаемый мерный стакан – Fig.8. Затем залейте холодной водой до соответствующей отметки "CUP" на миске – Fig.9. Количество воды не должно превышать максимальный уровень.
- Объем воды можно увеличить или уменьшить в зависимости от типа крупы и личных предпочтений по консистенции блюда.
- Нажмите кнопку "Меню" для выбора программы "Молочная каша". На экране появится установленное по умолчанию время и замигает подсветка кнопки "Старт". Нажмите на "старт": мультиварка начнет готовить в режиме "Молочная каша", кнопка "Старт" будет постоянно подсвечиваться, а на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- По истечении времени приготовления устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор "Подогрев" начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится "00:00".

## ФУНКЦИЯ "ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ"

- Нажмите кнопку "Меню" для выбора программы "Детское питание". На экране появится установленное по умолчанию время и замигает подсветка кнопки "Старт". Нажмите на "старт": мультиварка начнет готовить в режиме "Детское питание", кнопка "Старт" будет постоянно подсвечиваться, а на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- По истечении времени приготовления устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор "Подогрев" начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится "00:00".

**Примечание.** Детское питание необходимо употребить в пищу не позже, чем через 1 час после приготовления.

## ФУНКЦИЯ "ПИЦЦА"

- Нажмите кнопку "Меню" для выбора программы "Пицца". На экране появится установленное по умолчанию время и замигает подсветка кнопки "Старт". Нажмите на "старт": мультиварка начнет готовить в режиме "Пицца", кнопка "Старт" будет постоянно подсвечиваться, а на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- По истечении времени приготовления устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор "Подогрев" начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится "00:00".

## ФУНКЦИЯ "РАЗОГРЕВ"

При включении прибора на дисплее мигает выбранный режим, кнопка "Старт" подсвечена и мигает. Нажмите на "Старт", мультиварка перейдет в режим подогрева, кнопка Старт загорится, а на экране будет отображаться количество минут, которые прибор провел в режиме подогрева.

### ВНИМАНИЕ!

• Холодная пицца не должна занимать более 1/2 объема мультиварки. Если пиццы слишком много, она не сможет прогреться надлежащим образом. Повторное использование функции разогрева или наличие слишком малого количества пиццы может привести к подгоранию и образованию твердой корки снизу.

**• Не рекомендуется разогревать густую кашу, иначе она может стать вязкой.**

**• Не разогревайте долго хранящуюся холодную пиццу, чтобы избежать появления неприятного запаха.**

**ВНИМАНИЕ: ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПЛОТНОЙ ПИЦЦЫ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПЕРЕМЕШИВАТЬ СОДЕРЖИМОЕ ЧАШИ НЕСКОЛЬКО РАЗ ВО ВРЕМЯ ПРОЦЕССА ПОДОГРЕВА.**

## ФУНКЦИЯ "ЙОГУРТ"

- Нажмите кнопку "Меню" для выбора программы "Йогурт". На экране появится установленное по умолчанию время и замигает подсветка кнопки "Старт". Нажмите на "старт": мультиварка начнет готовить в режиме "Йогурт", кнопка "Старт" будет постоянно подсвечиваться, а на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- По истечении времени приготовления устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор "Подогрев" начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится "00:00".

**После приготовления с использованием данной функции подогрева не активируется.**

**Данная функция используется для приготовления йогуртов в огнеупорных стеклянных стаканчиках.**

## Молоко

### Какое молоко использовать?

Во всех наших рецептах (если не указано иное) используется коровье молоко. Можно использовать растительное молоко, такое как соевое, а также овечье или козье молоко, но в данном случае консистенция йогурта может изменяться в зависимости от используемого молока. Сырое молоко или любое пастеризованное молоко и все продукты, описанные ниже, подходят для использования с данной мультиваркой.

- **Пастеризованное молоко:** пастеризованное цельное молоко обеспечит приготовление густого йогурта. Полуобезжиренное молоко сделает йогурт менее густым. Однако можно использовать полуобезжиренное молоко и добавить к нему одну или две чашки сухого молока.
- **Пастеризованное молоко:** способствует приготовлению более сливочного йогурта с легкой пленкой сверху.
- **Сырое молоко** (фермерское): необходимо вскипятить перед использованием. Опасно использовать молоко без предварительного кипячения. После кипячения дайте молоку остыть перед использованием устройства. Не рекомендуется осуществлять культивирование на основе йогурта, приготовленного на сыром молоке.
- **Сухое молоко:** позволяет получить очень сливочный йогурт. Следуйте инструкциям на упаковке производителя.

**Выбирайте цельное молоко, предпочтительно пастеризованное и стерилизованное.**

**Сырое (свежее) или пастеризованное молоко необходимо предварительно прокипятить, а затем охладить и удалить пленку.**

## Ферменты

### для йогурта

Для закваски можно использовать:

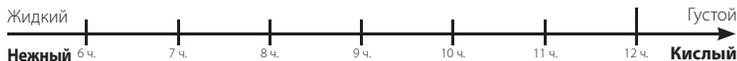
- Один магазинный **натуральный йогурт** с длительным сроком хранения; с более активным ферментом йогурт получится более густым.
- **Закваски для йогурта.** В этом случае следуйте инструкциям, указанным на упаковке. Данные закваски можно найти в супермаркетах, аптеках и интернет-магазинах.
- Один из **недавно приготовленных йогуртов** — он должен быть натуральным и недавно приготовленным. Это называется культивированием. После пяти процессов культивирования используемый йогурт теряет активные ферменты и поэтому может стать причиной менее плотной консистенции. После этого культивирование необходимо осуществлять с использованием магазинного йогурта или закваски.

**После кипячения молока подождите, пока оно остынет до комнатной температуры перед добавлением ферментов.**

**Слишком высокая температура может разрушить свойства ферментов.**

## Время ферментации

- Для йогурта необходимо от 6 до 12 часов ферментации, в зависимости от основных ингредиентов и желаемого результата.



- После завершения приготовления йогурта его необходимо поместить в холодильник минимум на 4 часа. Он может храниться в холодильнике максимум 7 дней.

## ФУНКЦИЯ “СПАГЕТТИ”

- Нажмите кнопку “Меню” для выбора программы “Спагетти”. На экране появится установленное по умолчанию время и замигает подсветка кнопки “Старт”. Нажмите на “Старт”: мультиварка начнет готовить в режиме “Спагетти”, кнопка “Старт” будет постоянно подсвечиваться, а на экране отобразится оставшееся время приготовления.
- По истечении времени приготовления устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор “Подогрев” начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится “00:00”.

## ФУНКЦИЯ “МУЛЬТИШЕФ”

- Нажмите и удерживайте кнопку “Меню”. В режиме ожидания выберите функцию “Мультишеф”. Мультиварка активирует режим “Мультишеф 1”. На экране отобразится температура и время приготовления по умолчанию, а надпись “Старт” начнет мигать.
- В режиме “Мультишеф” есть 2 возможности для настройки. Во-первых, можно настроить постоянную температуру и время приготовления, если это необходимо. Во-вторых, можно нажать кнопку “Меню”, выбрать желаемую кулинарную программу, настроить температуру и время приготовления в зависимости от выбранной программы, если это необходимо. Вы можете нажать на “Старт”, чтобы начать приготовление пищи или долгим нажатием кнопки “Меню” установить “Мультишеф 2” таким же способом, как устанавливали “Мультишеф 1”.
- По истечении времени приготовления в режиме “Мультишеф 1” устройство издаст звуковой сигнал и перейдет к режиму “Мультишеф 2”.
- По истечении времени приготовления устройство несколько раз издаст звуковой сигнал, индикатор “Подогрев” начнет светиться, мультиварка начнет работать в режиме подогрева, а на дисплее появится “00:00”.
- Прибор запоминает последние настройки программы “Мультишеф”. При включении и выборе функции “Мультишеф”, отобразятся последние настройки. Если вы хотите установить новые параметры программы “Мультишеф”, нажмите одновременно 3 кнопки: “Температура”, “Отсрочка старта/таймер” и “Тип продукта”.

### Примечание.

- **Некоторые программы приготовления являются полностью автоматическими, поэтому температура и/или время приготовления не могут быть отрегулированы.**
- **Мультиварка запоминает последнюю температуру и время приготовления в**

**настройках режима “Мультишеф” для следующего использования.**

- **Для безопасности устройства существуют ограничения настройки температуры и времени в режиме “Мультишеф”:**

**40-100°C, время приготовления от 1 минуты до 9 часов;**

**105-160°C, время приготовления от 1 минуты до 2 часов.**

## КНОПКА “ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА”

Нажмите кнопку “Подогрев/отмена”, когда прибор находится в режиме ожидания. Кнопка “Подогрев/отмена” загорится, на экране отобразится время “00:00” и прибор перейдет в режим подогрева.

- Нажатие на кнопку “Подогрев/Отмена” во время настройки функции или во время приготовления отменит все установленные параметры, а устройство перейдет в режим ожидания.

## КНОПКА “ОТСРОЧКА СТАРТА/ТАЙМЕР”

- Нажмите “Меню” для выбора необходимой Вам функции приготовления, нажмите на кнопку “Отсрочка старта/таймер” при необходимости установки отложенного старта. На экране отобразится время, которое можно изменять. Чтобы активировать предустановленные параметры, нажмите кнопку “Отсрочка старта/Таймер”. На экране отобразятся параметры отсрочки старта и времени приготовления по умолчанию. Нажимайте “+” и “-” для настройки времени. Одно нажатие на кнопку “+” или “-” добавляет или отнимает 1 час или 1 минуту.
- После выбора функции нажмите кнопку “Отсрочка старта/Таймер” (нечетное количество раз) для переключения к режиму настройки времени таймера. Теперь на дисплее начнет мигать надпись соответствующей функции и время приготовления по умолчанию. Затем можно нажать кнопки часов и минут для установки таймера.

### Примечания.

- **ОТОБРАЖЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ С ОТСРОЧКОЙ СТАРТА ВКЛЮЧАЕТ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЕДЫ**

## КНОПКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Для режимов “Выпечка”, “Жарка”, “Десерт”, “Мультишеф” возможно изменение температуры (см. таблицу на странице 16-17).

Нажмите кнопку “Температура” после выбора необходимого режима приготовления, далее с помощью “+” или “-” выставьте желаемую температуру.

## ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Откройте крышку – fig.1.
- Используйте прихватки при работе с чашей мультиварки и паровой корзиной – fig.11.
- Выложите пищу, используя прилагаемую к устройству ложку, и закройте крышку.
- Пища, оставшаяся в чаше, может оставаться теплой до 24 часов.
- Нажмите кнопку “Старт/Отмена”, чтобы отключить функцию подогрева.
- Отключите устройство от сети.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Устройство имеет функцию памяти. В случае перебоев с питанием мультиварка запомнит параметры приготовления и продолжит процесс приготовления пищи, если питание будет восстановлено в течение 2 секунд. Если питание будет отключено более чем на 2 секунды, устройство сотрет параметры приготовления пищи и вернется в режим ожидания.
- В целях обеспечения эффективности приготовления не открывайте крышку во время процесса приготовления пищи.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

- Перед обслуживанием и очисткой отключите устройство от сети и дайте ему полностью остыть.
- Настоятельно рекомендуется очищать прибор губкой после каждого использования – fig.12.
- Чаша, паровая корзина, съемную внутреннюю крышку и аксессуары (мерный стакан, ложка для риса и супа) можно мыть в посудомоечной машине – fig.13.

## Чаша, паровая корзина

- Чашу и паровую корзину можно мыть в посудомоечной машине.
- Если еда прилипла ко дну, налейте воду в Чашу и замочите ее на некоторое время перед чисткой.
- Дайте миске высохнуть.

## Уход за чашей

Для ухода за чашей следуйте инструкциям ниже.

- Рекомендуется не нарезать продукты внутри миски, чтобы не повредить ее.
- Ставьте чашу обратно в мультиварку.
- Чтобы не повредить покрытие чаши, используйте прилагаемые пластиковые или деревянные лопатки вместо металлических – fig.14.
- Чтобы избежать коррозии, не наливайте уксус в миску.
- Цвет поверхности миски может измениться после первого или длительного использования. Данные изменения цвета происходят из-за воздействия пара и воды, не оказывают влияния на рабочие характеристики устройства и не опасны для здоровья. Дальнейшее использование устройства абсолютно безопасно.

## Очистка клапана микро-давления

- Перед чисткой извлеките клапан из крышки – fig.15 и откройте его, повернув в направлении “Открыть” – fig.16a и 16b. После очистки вытрите его насухо, совместите два треугольника и поверните клапан в направлении “Закрыть”, а затем вставьте его обратно в крышку мультиварки – fig.17a и 17b.

## Чистка и обслуживание других частей устройства

- Отключите устройство от сети перед очисткой.

## ТЕХНИКАЛЫҚ АҚАУЛАРДЫ ЖОЮ НҰСҚАУЛЫҒЫ

| Ақау сипаттамасы  | Себептері  | Шешімдері   |
|---|--|---|
| Индикатор шамдары қосылмайды және құрылғы қызбайды.   | Күріш пісіргіш ток көзіне қосылмаған.                                  | Штепселі өнімге толық жалғанып тұрғанына көз жеткізіңіз.  |
| Индикатор шамдары қосылмайды, бірақ құрылғы қызады.   | Индикатор шамының қосылысында ақау бар немесе индикатор шамы бүлінген. | Өкілетті қызмет көрсету орталығына жіберіп, жөндетіңіз.   |
| Істеп тұрғанда, бу сыртқа шығады.   | Қақпағы дұрыс жабылмаған.  | Қақпақты ашып, қайта жабыңыз.   |
|   | Микроқысымды клапан дұрыс салынбаған немесе толық бекітілмеген.        | Құрылғыны өшіріп (ток көзінен ажыратып), клапанның толық бекітілгенін және дұрыс салынғанын тексеріңіз.                 |
|   | Қақпағы немесе микротолқынды клапан нығыздағышы бүлінген.              | Өкілетті қызмет көрсету орталығына жіберіп, жөндетіңіз.   |
| Күріш жартылай піспейді немесе езіліп пісіп кетеді.   | Күріш мөлшерімен салыстырғанда су тым көп немесе тым аз.               | Судың мөлшерін кестеден көріп алыңыз.   |
| Жылуды сақтау функциясы автоматты түрде қосылмайды (құрылғы пісіру күйінде қалады немесе қызбайды). |  | Өкілетті қызмет көрсету орталығына жіберіп, жөндетіңіз.   |
| E0  | Жоғарғы ашық немесе тұйықталған тізбектегі датчик.                     | Өкілетті қызмет көрсету орталығына жіберіп, жөндетіңіз.   |
| E1  | Төменгі ашық немесе тұйықталған тізбектегі датчик.                     |   |
| E2  | Индуктор ашық немесе тұйықталған тізбегіндегі датчик.                  |   |
| E3  | Жоғары температура анықталды.  | Құрылғыны өшіріп, бағдарламаны қайта қойыңыз. Мәселе шешілмесе, өкілетті қызмет көрсету орталығына жіберіп, жөндетіңіз. |
| E5  | Жинақта тостаған жоқ.  | Ішкі қазанды құрылғыға салып, құрылғыны ток көзінен ажыратып, қайта қосыңыз да, бағдарламаны қайта қойыңыз.             |

Ескерту: ішкі тостаған деформацияға ұшыраса, оны қолдануға болмайды, жөндеу жасайтын өкілетті қызмет көрсету орталығына апарып, ауыстырып алыңыз.

| INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST  |  |  |  |
|---|--|--|--|
|  |  |  |                            |
| 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 Euqene Oran  |
| <b>ARGENTINA</b>  | <b>0800-122-2732</b>   | 2 años<br>2 years  | GROUPE SEB ARGENTINA S.A.<br>Billinghurst 1833 3°<br>C1425DTK<br>Capital Federal Buenos Aires                |
| ՀԱՅԱՍՏԱՆ<br><b>ARMENIA</b>  | <b>(010) 55-76-07</b>  | 2 տարի<br>2 years  | ՓԲԸ «Գրուպպա ՄԵԲ»,<br>125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան<br>խճուղի, 16A, շին.3                                     |
| <b>AUSTRALIA</b>  | <b>02 97487944</b>   | 1 year   | GROUPE SEB AUSTRALIA<br>PO Box 7535,<br>Silverwater 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 |
| <b>БЕЛАРУСЬ<br/>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>BELGIE BELGIE<br/>BELGIUM</b>  | <b>070 23 31 59</b>  | 2 ans<br>2 years   | GROUPE SEB BELGIUM SA NV<br>25 avenue de l'Espérance - Z1<br>6220 Fleurus                                    |
| <b>BOSNA I<br/>HERCEGOVINA</b>  | <b>Info-linija za<br/>potrošače<br/>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            |
| <b>БЪЛГАРИЯ<br/>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   | GROUPE SEB CANADA<br>345 Passmore Avenue<br>Toronto, ON, M1V 3N8   |
| <b>CHILE</b>  | <b>12300 209207</b>  | 2 años<br>2 years  | GROUPE 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  | GROUPE SEB COLOMBIA<br>Apartado Aereo 172, Kilometro 1<br>Via Zipaquira, 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 REPUBLIK<br/>CZECH REPUBLIC</b>  | <b>731 010 111</b>   | 2 roky<br>2 years  | Groupe SEB ČR s.r.o.<br>Futurama Business Park (budova A)<br>Sokolovská 651/136a<br>186 00 Praha 8           |

|  |                    |                     |   |
|--|--------------------|---------------------|---|
| DANMARK<br>DENMARK   | 44 663 155         | 2 år<br>2 years     | GRUPE SEB NORDIC AS<br>Tempovej 27, 2750 Ballerup   |
| EESTI<br>ESTONIA   | 668 1286           | 2 aastat<br>2 years | GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o.<br>ul. Bukowińska 22b<br>02-703 Warszawa  |
| مصر<br>EGYPT   | 16622 الخط الساخن: | سنة واحدة<br>1 year | جروب سب ايجيبت<br>طريق 14 مايو - سموحه الإسكندرية - مصر   |
| SUOMI<br>FINLAND   | 09 622 94 20       | 2 vuotta<br>2 years | Group SEB Finland<br>Kutojantie 7, 02630 Espoo  |
| FRANCE<br>Continentale +<br>Guadeloupe, Martinique,<br>Réunion, Saint-Martin | 09 74 50 47 74     | 1 an<br>1 year      | GRUPE SEB FRANCE<br>Service Consommateur Tefal<br>BP 15<br>69131 ECULLY CEDEX   |
| DEUTSCHLAND<br>GERMANY   | 0212 387 400       | 2 Jahre<br>2 years  | GRUPE SEB DEUTSCHLAND<br>GmbH / KRUPS GmbH<br>Herrrainweg 5, 63067 Offenbach  |
| ΕΛΛΑΔΑ<br>GREECE   | 2106371251         | 2 χρόνια<br>2 years | SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε.<br>Οδός Καβαλεράτου 7<br>Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά   |
| 香港<br>HONG KONG  | 8130 8998          | 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                                     |
| MAGYARORSZÁG<br>HUNGARY  | 06 1 801 8434      | 2 év<br>2 years     | GRUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft.<br>Táviró köz 4 2040 Budaörs  |
| INDONESIA  | +62 21 5793 6881   | 1 year              | GRUPE SEB INDONESIA<br>(Representative office)<br>Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th<br>Floor<br>JL Jendral Sudirman Kav 76-78,<br>Jakarta 12910, Indonesia |
| ITALIA<br>ITALY  | 199207354          | 2 anni<br>2 years   | GRUPE SEB ITALIA S.p.A.<br>Via Montefeltro, 4<br>20156 Milano   |
| 日本<br>JAPAN  | 0570 077 772       | 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   |
| ҚАЗАҚСТАН<br>KAZAKHSTAN  | 727 378 39 39      | 2 жыл<br>2 years    | ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток»<br>125171, Мәскеу, Ленинградское<br>шоссесі,16А, 3 үйі   |
| 한국어<br>KOREA   | 1588-1588          | 1 year              | (유)그룹 세브 코리아<br>서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩<br>2층, 110-790  |
| LATVIJA<br>LATVIA  | 6 616 3403         | 2 gadi<br>2 years   | GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o.<br>ul. Bukowińska 22b, 02-703<br>Warszawa   |

|                              |  |                     |  |
|------------------------------|--|---------------------|--|
| LIETUVA<br>LITHUANIA         | 5 214 0057   | 2 metai<br>2 years  | GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o.<br>ul. Bukowińska 22b, 02-703<br>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 20 50 022                                     | 2 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, сп. 1, офис 1,<br>1680 София, България |
| MALAYSIA                     | 603-7710 8000                                      | 2 years             | GRUPE SEB MALAYSIA SDN.<br>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 Украина»<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 B.V.<br>De Schutterij 27<br>3905 PK Veenendaal   |
| 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<br>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 300 421<br>koszt jak za<br>połączenie lokalne | 2 lata<br>2 years   | GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o.<br>ul. Bukowińska 22b, 02-703<br>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>Bloco1 - 3º 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 București  |





