

Tefal®

EN

RU

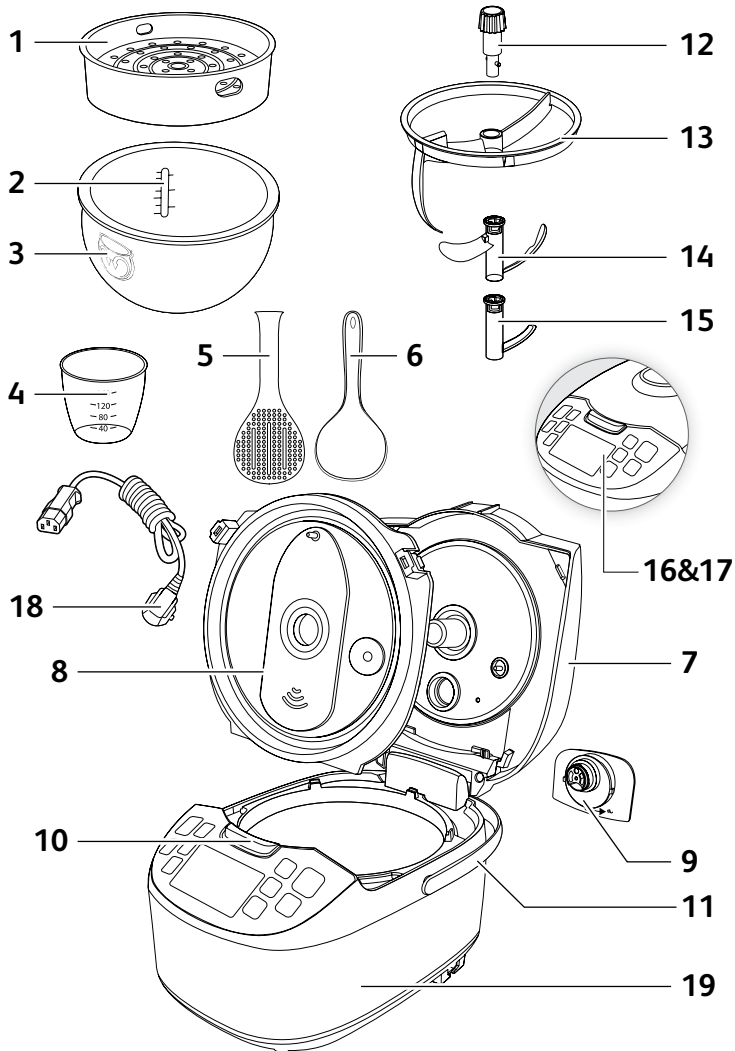
UK

KK



MULTICOOK & STIR

www.tefal.com



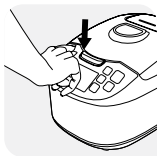


Fig.1



Fig.2

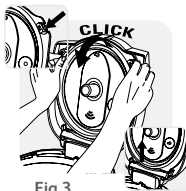


Fig.3



Fig.4

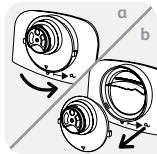


Fig.5



Fig.6



Fig.7

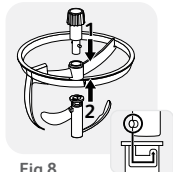


Fig.8

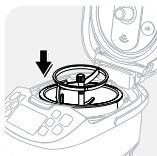


Fig.9

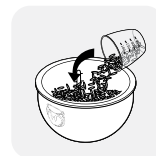


Fig.10



Fig.11



Fig.12



Fig.13



Fig.14

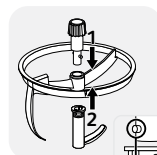


Fig.15

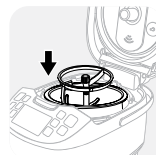


Fig.16



Fig.17

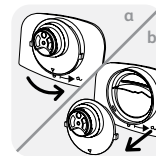


Fig.18



Fig.19

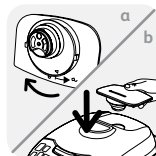


Fig.20



Fig.21

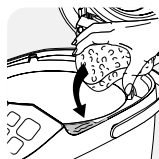
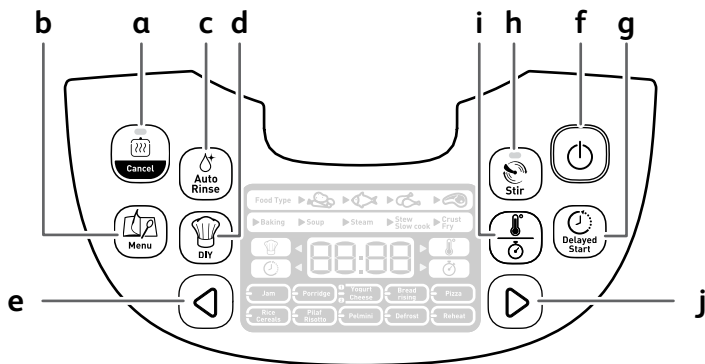
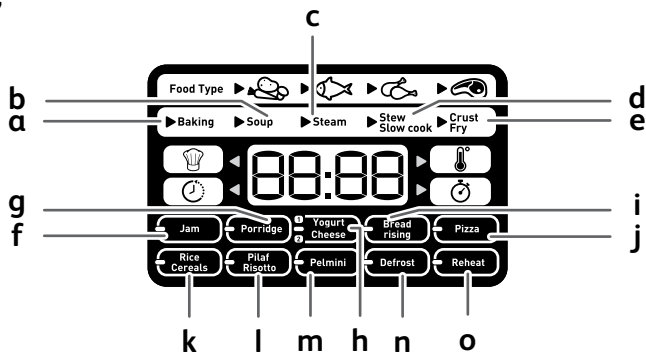


Fig.22

16



17



DESCRIPTION

- 1 Steam basket
- 2 Graduation for water and rice
- 3 Removable pot
- 4 Measuring cup
- 5 Rice spoon
- 6 Soup spoon
- 7 Lid
- 8 Removable inner lid
- 9 Micro pressure valve
- 10 Lid opening button
- 11 Handle
- 12 Bottom connector
- 13 Support ring
- 14 Stir paddle
- 15 Rinsing tool
- 16 Control panel
 - a “Keep warm/Cancel” key
 - b “Menu” key
 - c “Auto Rinse” key
 - d “DIY” key
 - e “<” key
 - f “Start” key
 - g “Delayed start” key
 - h “Stir” key
 - i “Temperature/Timer” key
 - j “>” key
- 17 Function indicators
 - a Baking function
 - b Soup function
 - c Steam function
 - d Stew/Slow cook function
 - e Crust/Fry function
 - f Jam function
 - g Porridge function
 - h Yogurt/Cheese function
 - i Bread rising function
 - j Pizza or Dessert function*
 - k Rice Cereals function
 - l Pilaf Risotto function
 - m Pelmini or Pasta function*
 - n Defrost function
 - o Reheat function
- 18 Power cord
- 19 Housing

* depending on the model

IMPORTANT SAFEGUARDS


SAFETY INSTRUCTIONS

Read and follow the instructions for use. Keep them safe.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning

use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- As this appliance is for household use only, it is not intended for use in the following applications and the guarantee will not apply for:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - Farm houses
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments
 - Bed and breakfast type environments
- **If your appliance is fitted with a removable power cord:** if the power cord is damaged, it must be replaced by a special cord or unit available from a authorised service centre.
- **If your appliance is fitted with fixed power cord:** if the power supply cord is damage, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's after-sales service department or similarly qualified person in order to avoid any danger.
- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.
- Use a damp cloth or sponge with diswashing liquid to clean the accessories and parts in contact with foodstuff. Rinse with a damp cloth or sponge. Drying accessories and parts in contact with food with a dry cloth.

- If the symbol  is marked on the appliance, this symbol means “ Caution: surfaces may become hot during use ”.
- Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution: if your appliance has a removable power cord, do not spill liquid on the connector.
- Always unplug the appliance:
 - immediately after use
 - when moving it
 - prior to any cleaning or maintenance
 - if it fails to function correctly
- Burns can occur by touching the hot surface of the appliance, the hot water, steam or the food.
- During cooking, the appliance gives out heat and steam. Keep face and hands away.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- Do not get face and hands close to the steam outlet. Do not obstruct the steam outlet.
- For any problems or queries please contact our Customer Relations Team or consult our web site.
- The appliance can be used up to an altitude of 4000 m.
- For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment...).

- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.

Connecting to the power supply

- Do not use the appliance if:
 - the appliance or the cord is damaged
 - the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly
 - In the event of the above, the appliance must be sent to an approved Service Centre. Do not take the appliance apart yourself.
- Do not leave the cord hanging
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has an earthed plug and is suited to the power of the appliance.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Using

- Use a flat, stable, heat-resistant work surface away from any water splashes.
- Do not allow the base of the appliance to come into contact with water
- Never try to operate the appliance when the bowl is empty or without the bowl.
- The cooking function/knob must be allowed to operate freely. Do not prevent or obstruct the function from automatically changing to the keep warm function.
- Do not remove the bowl while the appliance is working.
- Do not put the appliance directly onto a hot surface, or any other source of heat or flame, as it will cause a failure or danger.
- The bowl and the heating plate should be in direct contact. Any object or food inserted between these two parts would with the correct operation.
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as serious damage could result.
- Do not put any food or water into the appliance until the bowl is in place.

- Respect the levels indicated in the recipes.
- Should any part of your appliance catch fire, do not attempt to put it out with water. To smother the flames use a damp tea towel.
- Any intervention should only be made by a service centre with original spare parts.

Protect the environment

- Your appliance has been designed to run for many years. However, when you decide to replace it, remember to think about how you can contribute to protecting the environment.
- Before discarding your appliance you should remove the battery from the timer and dispose of it at a local civic waste collection centre (according to model).



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

BEFORE THE FIRST USE

Unpack the appliance

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

Read the Instructions and carefully follow the operation method.

Clean the appliance

- Remove the bowl – fig.2, the inner lid – fig.3 and the pressure valve – fig.4 and 5.
- Clean the bowl, the valve and the inner lid with a sponge and washing up liquid.
- Wipe the outside of the appliance and the lid with a damp cloth.
- Dry off carefully.
- Put all the elements back in their original position. Install the inner lid in the right positions on the top lid of machine. Then, put the inner lid behind the 2 ribs and push it on the top until it's fixed. Install the detachable cord into the socket on the cooker base.

FOR THE APPLIANCE AND ALL FUNCTIONS

- Carefully wipe the outside of the bowl (especially the bottom). Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl and on the heating element – fig.6.
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned – fig.7.
- Assemble the paddle with the bottom connector, the support ring, and the stir paddle - fig.8 and place it into the bowl - fig.9.
- Make sure that the inner lid is correctly in position.
- Close the lid in place so you hear a “click”.
- Install the power cord into the socket of the multicooker base and then plug into the power outlet. The appliance will ring a long sound «Beep», all the indicators on the control box will light up for an instant. Then the screen display will show «----», and all the indicators will switch off. The appliance enters into standby mode, you can select the menu functions as you wish.
- Do not touch the heating element when the product is plugged in or after cooking. Do not carry the product in use or just after cooking.
- This appliance is only intended for indoor use.

Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns – fig.12.

After start the cooking, if you wish to change the selected cooking menu because of an error, press «KEEP WARM/CANCEL» key and re-choose the menu you want.

Only use the inner pot provided with the appliance.

Do not pour water or put ingredients in the appliance without the bowl inside.

The maximum quantity of water + ingredient should not exceed the highest mark inside the bowl - fig.7.

COOKING PROGRAM TABLE

Programs	Food Type	Cooking Time			Stirring paddle	Delayed Start		Temperature		Lid Position		Keep warm
		Default time	Range	Every (min)		Range	Every (min)	Default	Range (°C)	Closed	Open	
Baking	Veg	35min	5min-4h	5	Possible	Cooking time ~24h	5	140 °C	140/150/160 °C	•	•	
	Fish	20min						160 °C				
	Poultry	40min						160 °C				
	Meat	50min						160 °C				
Soup	Veg	40min	10min-4h	5	Possible	Cooking time ~24h	5	100 °C	-	•	•	
	Fish	45min										
	Poultry	50min										
	Meat	60min										
Steam	Veg	35min	5min-3h	5	No	Cooking time ~24h	5	100 °C	-	•	•	
	Fish	25min										
	Poultry	45min										
	Meat	55min										
Stew/Slow Cook	Veg	60min	20min-9h	5	Normally on	Cooking time ~24h	5	100 °C	80/100/120 °C	•	•	
	Fish	25min										
	Poultry	1h30min										
	Meat	2h										
Crust/Fry	Veg	12min	5min-1h30m	1	Normally on	-	No	160 °C	100/110/120/130/140/150/160 °C	•	•	
	Fish	10min										
	Poultry	15min										
	Meat	20min										
Jam	-	1h	5min-2h	5	Normally on	Cooking time ~24h	5	100 °C	90/100/110 °C	•		
Porridge	-	25min	5min-2h	5	Normally on		5	100 °C	-	•	•	
Yogurt (P1)	-	8h	1h-12h	15	Possible	-	No	40 °C	-	•		
Cheese (P2)	-	45min	30min-4h	5	No	-	No	80 °C	-	•		
Bread rising	-	1h	10min-6h	5	No	-	No	40 °C	40 / 30 °C	•		
Pizza (if available)	-	45min	5min-2h	5	No	Cooking time ~24h	5	160 °C	100/110/120/130/140/150/160 °C	•	•	
Dessert (if available)	Possible											
Rice/Cereals	-	Automatic	Automatic	-	No	Cooking time ~24h	5	Automatic	-	•	•	
Pilaf/Risotto	-	Automatic	Automatic	-	Possible		5	Automatic	-	•	•	
Pelmini (if available)	-	20min	3min-3h	1	Possible	Cooking time ~24h	5	100 °C	-	•	•	
Pasta (if available)												
Defrost	-	1h30min	10min-4h	5	No	-	No	70 °C	-	•		
Reheat	-	25min	5min-1h	5	Possible	Cooking time ~24h	5	100 °C	80/100 °C	•	•	
DIY1, DIY2, DIY3, DIY1+DIY2	-	30min	5min-9h	5	Possible		5	100 °C	40/50...150/160 °C	•	•	
Keep warm	-	-	-	-	No	-	No	75 °C	-	•	•	
Auto-rinse	-	10min	1min-20min	1	Normally on	-	No	100 °C	-	•		

MENU KEY

- Under standby status, press the «Menu» key to cycle through the following functions: Baking → Soup → Steam → Stew/ Slow cook → Crust/Fry → Jam → Porridge → Yogurt – cheese → Bread rising → Pizza or Dessert → Rice/ Cereals → Pilaf / Risotto → Pelmini or Pasta → Defrost → Reheat
- The screen displays the default cooking time of each function (except Rice/Cereals, Pilaf/Risotto and Yogurt/Cheese). If available for the chosen program, “Keep warm” and “Stir” indicators flashes. “Start” button light flashes and the linked function lights up.

Note:

You can long press the “Menu” key to cancel the “beep” sound if needed (until the long beep sound). If you want to start the beep sound again, press the “Menu” key for a second time.

BAKING FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Baking». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» and “Stir” will flash red. Then press «<» or «>» to select the food type : Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press «Temperature / Timer» key to activate the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. Press again «Temperature / Timer» and change the temperature by pressing «<» and «>».
- Press «Stir» key and the “Stir” light will come on. Press again and the “Stir” function will be off. If no action is done before starting the cooking, the stirring function will be off.
- Press «Start» key. The multicooker will start the “Baking” cooking program and the “Start” light will come on. The screen will display the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times and begin the keep warm program, the “Keep Warm” indicator will come on and the screen will display the time for which the keep warm function has been active.

- Press «Menu» key to select function «Soup». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» and “Stir” will flash red. Then press «<» or «>» to select the food type : Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press «Temperature / Timer» key to activate the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- Press «Stir» key and the “Stir” light will come on. Press again and the “Stir” function will be off. If no action is done before starting the cooking, the stirring function will be off.
- Press «Start» key. The multicooker will start the “Soup” cooking program and the “Start” light will come on. The screen will display the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times and begin the keep warm program, the “Keep Warm” indicator will come on and the screen will display the time for which the keep warm function has been active.

STEAM FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Steam». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» will flash red. Then press «<» or «>» to select the food type : Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press «Temperature / Timer» key to activate the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- Press «Start» key. The multicooker will start the “Steam” cooking program and the “Start” light will come on. The screen will display the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times and begin the keep warm program, the “Keep Warm” indicator will come on and the screen will display the time for which the keep warm function has been active.

Recommendations for steam cooking

- The quantity of water must be appropriate and always be lower than steam basket. Exceeding this level (2.5L max) may cause overflows during use. For information the mark of 2 cups in the bowl correspond to about 1L of water.
- The approximate cooking time for steam are 1h30 for 2L of water and 45 min for 1L of water.
- Place the steam basket onto the bowl.
- Add the ingredients in the basket.

STEW/ SLOW COOK FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Stew/Slow cook». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» will flash red. Then press «<» or «>» to select the food type : Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press «Temperature / Timer» key to activate the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. Press again «Temperature / Timer» to change the temperature by pressing «<» and «>».
- The light of “Stir” lights up. Press the “Stir” key to off the “Stir” function. Press again to activate. If no action is done before starting the cooking, the stirring function will be on.
- Press «Start» key. The multicooker will start the “Stew/ Slow cook” cooking program and the “Start” light will come on. The screen will display the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times and begin the keep warm program, the “Keep Warm” indicator will come on and the screen will display the time for which the keep warm function has been active.

CRUST FRY FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Crust Fry». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» will flash red. Then press «<» or «>» to select the food type : Vegetables, Fish, Poultry or Meat.
- Press «Temperature / Timer» key to activate the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. Press again «Temperature / Timer» to change the temperature by pressing «<» and «>».
- The light of “Stir” lights up. Press the “Stir” key to off the “Stir” function. Press again to activate. If no action is done before starting the cooking, the stirring function will be on.
- Press «Start» key. The multicooker will start the “Crust Fry” cooking program and the “Start” light will come on. The screen will display the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times and begin the keep warm program, the “Keep Warm” indicator will come on and the screen will display the time for which the keep warm function has been active.

Note:

- Always use this function with oil and food. With oil only, it may cause a failure or danger.
- Do not use the steam basket to cook with this function, it may cause melting of the steam basket.

JAM FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Jam». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» will flash red.
- Press «Temperature / Timer» key to activate the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. Press again «Temperature / Timer» to change the temperature by pressing «<» and «>».
- The light of “Stir” lights up. Press the “Stir” key to off the “Stir” function. Press again to activate. If no action is done before starting the cooking, the stirring function will be on.
- Press «Start» key. The multicooker will start the “Jam” cooking program and the “Start” light will come on. The screen will display the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times.

Note: No keep warm function for this function

PORRIDGE FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Porridge». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» will flash red.
- Press «Temperature / Timer» key to activate the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- The light of “Stir” lights up. Press the “Stir” key to off the “Stir” function. Press again to activate. If no action is done before starting the cooking, the stirring function will be on.
- Press «Start» key. The multicooker will start the “Porridge” cooking program and the “Start” light will come on. The screen will display the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times and begin the keep warm program, the “Keep Warm” indicator will come on and the screen will display the time for which the keep warm function has been active.

YOGURT FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Yogurt/Cheese». The screen displays “P1” for Yogurt program, then the default cooking time «08:00», , the light of «Start» will flash red.
- Press «Temperature / Timer» key to activate the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- Press «Stir» key and the light of “Stir” lights up. Press again and the “Stir” function will be off. If no action is done before starting the cooking, the stirring function will be off. For this function, if the paddle is activated, it will only stir during the last 15 min of the cooking time in order to do mixed yogurt.
- Press «Start» key. The multicooker will start the “Yogurt” cooking program and the “Start” light will come on. The screen will display the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times.

Note: No keep warm function for this function

CHOICE OF INGREDIENTS FOR YOGURT

Milk

What milk should you use?

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

- **Long-life sterilised milk:** UHT whole milk results in firmer yogurt. Using semi-skimmed milk will result in less firm yogurt. However, you can use semi-skimmed milk and add one or two pots of powdered milk.
- **Pasteurised milk:** this milk gives a more creamy yogurt with a little bit of skin on the top.
- **Raw milk** (farm milk): this must be boiled. It is also recommended to let it boil for a long time. It would be dangerous to use this milk without boiling it. You must then leave it to cool before using it in your appliance. Culturing using yogurt prepared with raw milk is not recommended.
- **Powdered milk:** using powdered milk will result in very creamy yogurt.

Follow the instructions on the manufacturer’s box.

Choose a whole milk, preferably long-life UHT.

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

The ferment

For yogurt

This is made either from:

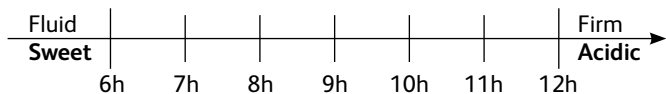
- One shop-bought **natural yogurt** with the longest expiry date possible; your yogurt will therefore contain more active ferment for a firmer yogurt.
- From a **freeze-dried ferment**. In this case, follow the activation time specified on the ferment instructions. You can find these ferments in supermarkets,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

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

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

Fermentation time

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



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

CHEESE FUNCTION

This function is to make soft cheese. It is preferably to use full-cream milk and some chilled soft cheese.

- Press «Menu» key to select function «Yogurt/Cheese». The screen displays “P1” for Yogurt program. Press «<» or «>» to switch to “P2” for Cream cheese function. The screen displays the default cooking time «02:00», the light of «Start» will flash red.
- Press «Temperature / Timer» key to activate the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time.
- Press «Start» key. The multicooker will start the “Cheese” cooking program and the “Start” light will come on. The screen will display the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times.

Note: No keep warm function for this function

BREAD RISING FUNCTION

This function is to rise bread dough at 30 °C or 40°C after manual kneading and before baking.

- Press «Menu» key to select function «Bread rising». The screen displays the default cooking time “01:00”, the light of «Start» will flash red.
- Press «Temperature / Timer» key to activate the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. Press again «Temperature / Timer» to change the temperature by pressing «<» and «>».
- Press «Start» key. The multicooker will start the “Bread Rising” cooking program and the “Start” light will come on. The screen will display the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times.

Note: No keep warm function for this function

Recommendations Dough proofing (Bread rising):

- To prepare the dough separately and put it in the inner bowl, close the lid and select «Bread rising» function.
- Once your dough is ready, you can use “Baking” function at 160°C to bake for 20-23 minutes. Then turn it on other side for another 23 minutes approximate (depending on quantity of ingredients).

- Press «Menu» key to select function «Pizza» or «Dessert». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» will flash red.
- Press «Temperature / Timer» key to activate the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. Press again «Temperature / Timer» to change the temperature by pressing «<» and «>».
- For dessert only : Press “Stir” key and the “Stir” light will come on. Press again and the stir function will be off. If no action is done before starting the cooking, the stirring function will be off.
- Press «Start» key. The multicooker will start the “Pizza” or “Dessert” cooking program and the “Start” light will come on. The screen will display the remaining cooking time.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times.

Note: No keep warm function for this function

*depending on the model

RICE/CEREALS FUNCTION

- Pour the required quantity of rice into the bowl using the measuring cup provided – fig.10. Then fill with cold water up to the corresponding «CUP» mark printed in the bowl – fig.11.
- Close the lid.

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

Press «Menu» key to select function «Rice/Cereals». The screen displays « 00 », the light of «Start» will flash red, then press «Start» key. The multicooker will start the “Rice/Cereals” cooking program and the “Start” light will come on, the screen flickers « 00 ». The cooking time and temperature are determined automatically by the appliance, depending on the number of ingredients.

- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times and begin the keep warm program, the “Keep Warm” indicator will come on and the screen will display the time for which the keep warm function has been active.

Please note that there are 7 steps:

Preheat => Water absorb => Temperature quick rise => Keep boiling => Water evaporation => Braise rice => Keep warm.

The cooking time depends on the quantity and type of rice.

PELMINI OR PASTA FUNCTION *

To cook pelmini it is important to wait until the water reaches good temperature before adding pasta.

- Press «Menu» key to select function «Pelmini». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» will flash red.
- Press «Temperature / Timer» key to activate the time setting function and then press «<» and «>» to change the pasta cooking time.
- Press “Stir” key and the “Stir” light will come on. Press again and the stir function will be off. If no action is done before starting the cooking, the stirring function will be off.
- Press «Start» key. The multicooker will start the “Pelmini” or “Pasta” cooking program and the “Start” light will come on. The screen displays the remaining time.
- The Multicooker ring when the water is at good temperature. Put pasta into the water and press again start to start timer. Until user do not press start, cooking time do not start and multicooker keep water at good temperature. During the pasta cooking, the lid must be open.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times.

Note: No keep warm function for this function

*depending on the model

DEFROST FUNCTION

- Press «Menu» key to select function «Defrost». The screen displays the default cooking time «01:30», the light of «Start» will flash red.
- Press «Temperature / Timer» key to activate the time setting function and then press «<» and «>» to change the time.
- Press «Start» key. The multicooker will start the “Defrost” cooking program and the “Start” light will come on. The screen displays the remaining time.
- At the end of time, the multicooker will “beep” three times.

Recommendations :

The defrost cooking times are given as a rough guide and may vary depending on the seasonality of the food, its size, the quantities used and individual tastes, as well as the voltage of the main system.

Frozen Vegetables : 50 min

Frozen Fish : 1h50min

Frozen Poultry : 85 min

Frozen Meat : 3h

Note: No keep warm function for this function

For a better defrosting, place your ingredients in the steam basket and cut your ingredients into small pieces.

At the end of the defrosting, you have to cook your food immediately. Refer to the desired cooking chapter.

REHEAT FUNCTION

This function is intended to reheat only cooked food.

- Press «Menu» key to select function «Reheat». The screen displays the default cooking time, the light of «Start» will flash red.
- Press «Temperature / Timer» key to activate the time setting function and then press «<» and «>» to change the cooking time. Press again «Temperature / Timer» to change the temperature by pressing «<» and «>».
- Press “Stir” key and the “Stir” light will come on. Press again and the stir function will be off. If no action is done before starting the cooking, the stirring function will be off.
- Press «Start» key. The multicooker will start the “Reheat” cooking program and the “Start” light will come on. The screen displays the remaining time.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times and begin the keep warm program, the “Keep Warm” indicator will come on and the screen will display the time for which the keep warm function has been active.

CAUTION

- **Never use the reheat function to defrost food.**
- **The cold food should not exceed 1/2 of the cooker’s volume. Too much food cannot be thoroughly heated. Repeated use of “Reheat” or too little food will lead to burnt food and hard layer at the bottom.**
- **It is recommended not to reheat thick porridge, or it may become pasty.**
- **Do not reheat long-stored cold food to avoid smell.**
- **To reheat rice, it is recommended to add some water and stir the rice before starting.**
- **During reheating, it is recommended to stir the food from time to time.**

Press «DIY» key to select DIY function under standby status, the multicooker will first enter “DIY” setting status with the screen displaying the default cooking time, and the light of “Start” will flash red.

You can save until 4 DIY programs

- 2 possibilities for DIY setting :
 - if you want to have stable temperature and time for your program, press “Temperature/Timer” key and “Stir” key to define your settings.
 - If you want to use a menu as basis of your program, press menu key to select your desiring cooking program. After select you menu, you can modify it setting thanks to “Temperature / Time”.
- At the end of cooking, the multicooker will “beep” three times.

Note

- No keep warm function for this function
- In DIY function(only first setting) allow user to activate or stop stir function at any time by press the stir button, with light of “stir” on and off to show the stirring status .
- The multicooker memorizes the last temperature and cooking time DIY setting for your next use.
- After select the DIY number to cancel, if users press “<” and “>” keys together, the setting go to default settings(first setting) for the selected DIY.
- If DIY1+ DIY2 is selected, LED tube is showing “d1 d2”, that means first start with DIY1 and then start DIY2 directly.

KEEP WARM/CANCEL FUNCTION

There are 2 different functions of this key: Keep warm and Cancel.

1. Keep warm function:

1.1 Manual Keep warm:

You can press «Keep warm/Cancel» key manually, the light of “Keep warm/Cancel” turns on, the multicooker enters into keep warm status.

1.2 Automatic keep warm:

The multicooker will enter “keep warm” status automatically at the end of the cooking (certain menus are excluded). The buzzer will ring three “bip”, the multicooker will enter automatically into keep warm status with the “Keep Warm” indicator turning on and the screen will start to count the time of keeping warm.

Recommandation: In order to preserve the taste of your food, keep warm function should not exceed 12 hours.

In case that you need to pre-cancel the automatic keep warm when the cooking will be finished : long press «Keep warm» for 5 s before starting the cooking program.

If you want to reup automatic keep warm, press again during 5s the keep warm button.

2. Cancel function:

- Press “Keep warm/Cancel” key to cancel all setting data and back to standby status.

DELAYED START FUNCTION

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

Note:

No delayed start function available for: Crust/fry, Bread rising, Yogurt, Cheese, Auto-rinse and Keep warm functions.

TIMER FUNCTION

- To use the timer function, choose a cooking program and the cooking time first. Then, press the key «Temperature/Timer» and set the cooking time. Each press of «<» and «>» key can increase or decrease the cooking time.
- When you have chosen the required cooking time, press the «Start» key to enter cooking status, the «Start» indicator will remain on.
- You can see the cooking time after start the delayed start if you press “Temperature / Timer” key.
- You can modify the cooking time during the cooking by pressing the “Temperature / Timer” key. After selected the chosen cooking time and without any action during 5 seconds, the multicooker will resume the rest of cooking with the new setting.

- To use the Temperature function, choose a cooking program and the cooking time first. Then, press the key «Temperature/Timer» and choose the temperature. The default cooking temperature will change depending on the selected cooking program. Each press of «<» and «>» key can increase or decrease the temperature.
- When you have chosen the required temperature, press the «Start» key to enter cooking status, the «Start» indicator will remain on.
- You can modify the temperature during the cooking by pressing the “Temperature / Timer” key. After selected the choosen temperature and without action during 5 seconds, the multicooker will resume the cooking with the new setting.

STIRRING FUNCTION

- To use the stirring function, choose a cooking program and the cooking time first. Then, press the key «Stir» to activate or disactivate the paddle.
- When you have chosen the stirring mode, press the «Start» key to enter cooking status, the «Start» indicator will remain on.
- You can see the stirring function is on when the lights is up.

AUTO RINSE FUNCTION

- Use the automotic auto-rinse function to carry out a prewash of the bowl.
- To use the autorinse function, assembly the rinsing tool with the bottom connector, and the support ring - fig15.
- Put it in the bowl and add 600mL of water - fig.16.
- Press the “Auto-rinse” key.
- The default auto-rinse time is 10 minutes, press “Temperature / Timer” key to activate the time setting function and then press «<» and «>» to change the rinsing time.

ON COMPLETION OF COOKING

- Open the lid – fig.1.
- Glove must be used when manipulating the cooking bowl and steam tray – fig.13.
- Serve the food using the spoon provided with your appliance and reclose the lid.
- 24 hours is the maximum keeping warm time.
- Press «Keep Warm/Cancel» key to finish keep warm status.
- Unplug the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

- To ensure the multicooker is unplugged and completely cooled down before cleaning and maintenance.
- It is strongly advised to clean the appliance after each use with a sponge.
- The bowl, the inner lid, the cup and the rice & soup spoons, paddle and rinsing tools are dishwasher safe.

Bowl, steam basket

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

Taking care of the bowl

For the bowl, carefully follow the instructions below:

- To ensure the maintenance of bowl quality, it is recommended not to cut food in it.
- Make sure you put the bowl back into the multicooker.
- Use the spoon provided or a wooden spoon and not a metal type so as to avoid damaging the bowl surface – fig.14.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the bowl.
- The color of the bowl surface may change after using for the first time or after longer use. This change in color is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the multicooker, nor it is dangerous for your health, it is perfectly safe to continue using it.

Cleaning the micro pressure valve

- When clean the micro-pressure valve, please remove it from the lid – fig.17 and open it by rotating in the direction «open» - fig.18a and 18b. After cleaning it, please wipe dry it and meet the two parts together and rotate it in the direction of «close», then put it back to the lid of the multicooker – fig.20a and 20b.

Cleaning and care of the other parts of the appliance

- Clean the outside of the multicooker – fig.22, the inside of the lid and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products.
- Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

Malfunction description	Causes	Solutions
Any indicator lamp off and no heating.	Appliance not plugged.	Check the power cord is plugged in the socket and on the Mains.
Any indicator lamp off and heating.	Problem of the connection of the indicator lamp or indicator lamp is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Steam leakage during using	Lid is badly closed.	Open and close again the lid.
	Micro pressure valve not well positioned or uncomplete.	Stop the cooking (unplug the product) and check the valve is complete (2 parts locked together) and well positioned.
	Lid or micro pressure valve gasket is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Rice half cooked or overtime cooking.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Refer to table for water quantity.

Malfunction description	Causes	Solutions
Rice half cooked or overtime cooking	Not sufficient simmered.	Send to the authorized service center for repair.
Automatic warm-keeping fails (product stay in cooking position, or no heating).	The keep warm function has been cancelled by user during the setting. See keep warm function paragraph.	
E0	The sensor on the top open circuit or short circuit.	
E1	The sensor on the bottom open or short circuit.	Stop the appliance and restart the program. If the problem repeats, please send to the authorized service center for repair.
E3	High temperature detected.	Stop the appliance and restart the program. If the problem repeats, please send to the authorized service center for repair.

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

ENVIRONMENTAL PROTECTION



Help protect the environment!

- ① Your appliance contains a number of materials that may be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

 : www.tefal.com

This product is repairable by TEFAL/T-FAL*, during and after the guarantee period.

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the TEFAL/T-FAL internet site www.tefal.com

The Guarantee:**

TEFAL/T-FAL guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during the guarantee period within those countries*** as stated in the attached country list, starting from the initial date of purchase (or delivery date). The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At TEFAL/T-FAL's choice, an equivalent or superior replacement product may be provided instead of repairing a defective product. TEFAL/T-FAL's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions:

TEFAL/T-FAL shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The product can be taken directly in person or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a TEFAL/T-FAL authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on TEFAL/T-FAL website (www.tefal.com) or by calling the appropriate consumer service centre set out in the attached country list. In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, TEFAL/T-FAL may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a TEFAL/T-FAL authorised service centre.

This guarantee applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow TEFAL/T-FAL instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification
- using the wrong type of water or consumable
- mechanical damages, overloading
- ingress of water, dust or insects into the product (excluding appliances with features specifically designed for insects)
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damage as a result of lightning or power surges
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- accidents including fire, flood, etc
- professional or commercial use

Consumer Statutory Rights:

This international TEFAL/T-FAL guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

****Where a product purchased in a listed country and then used in another listed country, the international TEFAL/T-FAL guarantee duration is the period for the country of usage, even if the product was purchased in a listed country with a longer guarantee duration. The repair process may require a longer time if the product is not locally sold by TEFAL/T-FAL in the country of usage. If the product is not repairable in the new country of usage, the international TEFAL/T-FAL guarantee is limited to a replacement by a similar or alternative product at similar cost, where possible.*

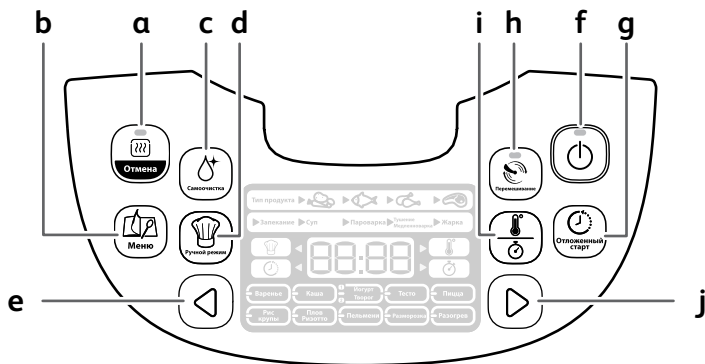
**TEFAL household appliances appear under the T-FAL brand in some territories like America and Japan. TEFAL/T-FAL are registered trademarks of Groupe SEB.*

Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee.

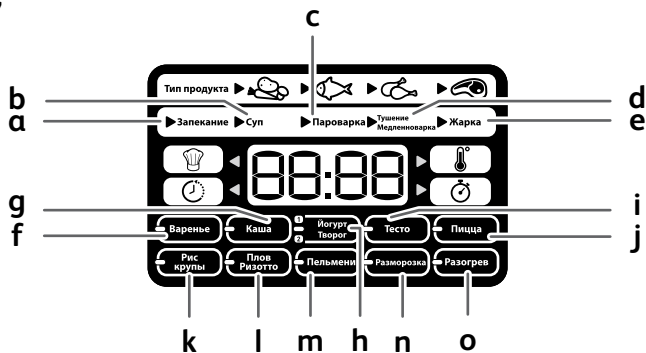
****For Australia only:** Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

****For India Only:** Your Tefal product is guaranteed for 2 years. The guarantee covers exclusively the repair of a defective product, but at TEFAL's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. It is mandatory that the consumer, to have his product repaired, has to log a service request on the dedicated Smartphone application TEFAL SERVICE APP or by calling TEFAL Consumer Care Center at **1860-200-1232, Opening hours Mon-Sat 09 AM to 06 PM**. Products returned by Post will not be covered by the guarantee. As a proof of purchase consumer needs to provide both this stamped guarantee card and cash memo.

16



17



ОПИСАНИЕ


- 1 Паровая корзина
- 2 Мерная шкала для воды и риса
- 3 Съёмная чаша
- 4 Мерный стакан
- 5 Ложка для риса
- 6 Ложка для супа
- 7 Крышка
- 8 Съёмная внутренняя крышка
- 9 Микроклапан давления
- 10 Кнопка фиксации крышки
- 11 Рукоятка
- 12 Нижний переходник
- 13 Опорное кольцо
- 14 Лопасты для перемешивания
- 15 Насадка для самоочистки
- 16 Панель управления
 - a Клавиша Keep warm/Cancel (Подогрев/Отмена)
 - b Клавиша Menu (Меню)
 - c Клавиша Auto Rinse (Самоочистка)
 - d Клавиша DIY (Ручной режим)
 - e Клавиша <
 - f Клавиша «Запуск»
 - g Клавиша Delayed start (Отложенный запуск)
 - h Клавиша Stir (Перемешивание)
 - i Клавиша «Температура/Таймер»
 - j Клавиша >
- 17 Индикаторы функций
 - a Функция Запекание/Выпечка
 - b Функция приготовления супа
 - c Функция приготовления на пару
 - d Функция тушения / медленного приготовления
 - e Функция образования корочки/обжарки
 - f Функция приготовления варенья
 - g Функция приготовления каши
 - h Функция приготовления йогурта/творога
 - i Функция подъема теста
 - j Функция приготовления пиццы или десерта*
 - k Функция приготовления риса/круп
 - l Функция приготовления плова/ризотто
 - m Функция приготовленияпельменей или пасты*
 - n Функция размораживания
 - o Функция разогрева
- 18 Шнур питания
- 19 Корпус

* в зависимости от модели

Внимательно прочитайте эти правила и храните их в надежном месте.

- Этот прибор не предполагает управления посредством внешнего таймера или системы дистанционного управления.
- Прибор не предназначен для использования детьми младше 8 лет. Они могут пользоваться прибором только под наблюдением либо после того, как будут проинструктированы о безопасном использовании прибора и поймут, какие опасности могут быть с ним связаны. Не допускается выполнение чистки и обслуживания детьми. Храните прибор и шнур питания к нему в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими или умственными способностями, а также при отсутствии опыта или знаний только под наблюдением либо после того, как они будут проинструктированы о безопасном использовании прибора и поймут, какие опасности могут быть с ним связаны.
- Детям запрещено играть с прибором.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.

- Прибор разработан только для домашнего использования.
- Прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:
 - На кухнях, отведенных для персонала в магазинах, бюро и иной профессиональной среде,
 - На фермах,
 - Постояльцами гостиниц, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,
 - В заведениях типа «комнаты для гостей».
- **Если ваш прибор оборудован съемным шнуром:** в случае повреждения шнура питания его следует заменить шнуром или специальным устройством, которые вы можете приобрести у производителя или в сервисном центре.
- **Если ваш прибор оборудован стационарным шнуром питания:** если шнур питания поврежден, в целях безопасности его замена выполняется производителем, или в соответствующем сервисном центре, или квалифицированным специалистом.
- Запрещено погружать прибор в воду.

- Для чистки аксессуаров и деталей, контактирующих с продуктами питания, рекомендуется использовать влажную тряпку или губку с жидкостью для мытья посуды. Протрите с помощью влажной тряпки или губки для мытья посуды. Просушить аксессуары и детали, контактирующие с едой, сухой тряпкой.
- Если на приборе есть символ , он означает: «Внимание! Поверхности при использовании могут сильно нагреваться».
- Внимание! Поверхность нагревательного элемента остается горячей некоторое время после использования.
- Внимание! При ненадлежащем использовании прибора существует риск получения травмы.
- Внимание! Если ваш прибор оборудован съемным шнуром питания, не допускайте попадания жидкости на соединительные элементы.
- Всегда выключайте прибор в следующих случаях:
 - непосредственно после использования;
 - для того, чтобы его переместить;
 - перед тем, как почистить прибор или произвести текущий ремонт,
 - если прибор не функционирует правильно.
- Во время работы электрический прибор нагревается до высокой температуры, что

может привести к ожогам. Не дотрагивайтесь до видимых нагреваемых поверхностей, горячей воды, пара и еды.

- Во время приготовления прибор нагревается и вырабатывает пар. Не приближайте ему руку или голову. Не кладите мокрую тряпку на внешнюю крышку.
 - Используйте прибор только на устойчивой рабочей поверхности, с установленными ручками (в случае их наличия), во избежание разлива горячей жидкости.
 - Не приближайте руки и голову к отверстию для выхода пара. Не закрывайте отверстие любыми предметами.
 - В случае проблем обращайтесь в официальные сервисные центры.
 - Прибор можно использовать на высоте до 4000 м.
-
- В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды...).
 - Проверьте, соответствует ли напряжение в сети указанному на приборе (только переменный ток).
 - Принимая во внимание разнообразие действующих стандартов, проверьте прибор в местном авторизованном сервисном центре, если он будет использоваться не в той стране, где был приобретен.

Подключение к сети питания

- Не используйте прибор, если:
 - поврежден сам прибор или его электрошнур;
 - прибор роняли или имеет видимые повреждения, либо не функционирует должным образом.
 - В таких случаях во избежание опасности прибор следует отправить в ближайший аккредитованный центр технического обслуживания. Не разбирайте прибор самостоятельно.
- Не оставляйте шнур свисающим.
- Включайте прибор только в розетку с заземлением.
- Не используйте удлинитель. Если Вы принимаете на себя ответственность использовать удлинитель, убедитесь в том, что он находится в хорошем состоянии, имеет заземленную розетку и соответствует напряжению прибора.
- Не выдергивайте шнур из розетки.
- Отключайте устройство от электросети, если оно не используется, а также перед сборкой, разборкой и выполнением очистки.

Работа прибора

- Используйте плоскую, устойчивую рабочую поверхность, вдали от источника воды.
- Никогда не используйте прибор без корзины или с пустыми корзинами.
- Ручка управления при приготовлении должна работать без помех. Не давите на нее и не блокируйте какими-либо внешними предметами.
- Никогда не снимайте корзины во время работы прибора.
- Никогда не ставьте корзины на открытый огонь или любой другой источник тепла.
- Корзина и нагревательная пластина должны непосредственно контактировать друг с другом. Использование поврежденной корзины или наличие любого предмета или кусочка пищи между этими двумя деталями может привести к поломке прибора.
- Не помещайте прибор вблизи источников тепла или в горячую печь: вы можете серьезно повредить его.
- Не наливайте в прибор жидкость и не кладите в него продукты до тех пор, пока не установлена корзина.
- Следуйте указаниям максимального уровня продуктов, рекомендуемого в рецептах.
- В случае воспламенения каких-либо частей прибора, ни в коем

случае не тушите их водой. Тушите пламя мокрым влажным полотенцем.

- Любое техническое обслуживание прибора должно осуществляться исключительно в аккредитованном центре технического обслуживания с использованием запасных частей производителя.
- В случае профессионального либо ненадлежащего использования, а также в случае несоблюдения инструкций по эксплуатации, производитель не несет никакой ответственности за возможные поломки, а гарантия не распространяется на ремонт.

Защитим окружающую среду!

- Конструкция данного прибора предполагает его эксплуатацию в течение долгих лет.
- Тем не менее, если Вы решите заменить его новым прибором, не забудьте позаботиться о защите окружающей среды.
- Перед утилизацией прибора следует извлечь батарейку из таймера и сдать ее на переработку в местный центр утилизации отходов (в зависимости от модели).



■ Защита окружающей среды – наша главная забота!

- ① Данный прибор содержит ценные материалы, которые можно переработать и использовать повторно.
- ➡ Сдайте прибор в местный центр утилизации отходов.

Распаковка устройства

- Извлеките устройство из упаковки и распакуйте все принадлежности и прилагаемые документы.
- Откройте крышку, нажав на кнопку открытия, расположенную на корпусе — рис. 1.

Внимательно прочтите инструкции и соблюдайте порядок работы.

Очистка прибора

- Извлеките чашу — рис. 2, внутреннюю крышку — рис. 3, клапан давления — рис. 4 и 5.
- Очистите чашу, клапан и внутреннюю крышку при помощи губки и средства для мытья посуды.
- Протрите наружную часть прибора и крышки влажной тканью.
- Тщательно вытрите насухо.
- Поместите все элементы обратно в исходное положение. Правильно установите внутреннюю крышку на верхней крышке устройства. Вставьте внутреннюю крышку между 2 бороздами и протолкните ее в направлении верхней крышки до фиксации. Вставьте съемный шнур в гнездо, расположенное на основании устройства.

РАБОТА УСТРОЙСТВА И ВСЕХ ФУНКЦИЙ

- Тщательно протрите наружную часть чаши (особенно основание). Убедитесь в отсутствии постороннего осадка и жидкости под чашей и на нагревательном элементе — рис. 6.
- Поместите чашу в устройство. Убедитесь, что она установлена правильно — рис. 7.
- Соедините лопатку для перемешивания с нижним переходником, опорным кольцом — рис. 8 и поместите всю конструкцию в чашу — рис. 9.
- Убедитесь в том, что внутренняя крышка установлена правильно.
- Закройте крышку до щелчка.
- Вставьте шнур питания в разъем на основании мультиварки, а затем подключите его к розетке. Устройство издаст продолжительный звуковой сигнал, и на мгновение на панели управления загорятся все индикаторы. Затем на экране появится знак «----», а все индикаторы погаснут. Устройство перейдет в режим ожидания.

Теперь можно выбрать одну из функций меню.

- Не дотрагивайтесь до нагревательного элемента, когда прибор включен в розетку, а также после приготовления пищи. Не переносите устройство во время или сразу после использования.
- Устройство предназначено для использования только внутри помещений.

Не кладите руку на выпускное отверстие для пара в процессе приготовления пищи, поскольку существует опасность получения ожога — рис. 12.

После начала процесса приготовления пищи, если необходимо поменять ошибочно установленную программу приготовления, нажмите на клавишу KEEP WARM/CANCEL (ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА) и снова выберите необходимую функцию.

Используйте только внутреннюю чашу, поставляемую с устройством.

Не наливайте воду и не кладите ингредиенты в прибор без установленной в него чаши.

Максимальное количество воды + ингредиентов не должно превышать самую высокую отметку внутри чаши — рис.7.

ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

RU

Программа	Вид продуктов	Время приготовления			Лопастей для перемешивания	Отложенный запуск		Температура		Положение крышки		Подогрев					
		Время по умолчанию	Диапазон	Каждые (мин)		Диапазон	Каждый (мин)	По умолчанию	Диапазон (°C)	Закрыта	Открыта						
Запекание/ Выпечка	Овощи	35 мин.	5 мин. – 4 ч	5	Возможно	Время приготовления ~24 ч	5	140 °C	140/150/160 °C	•		•					
	Рыба	20 мин.						160 °C									
	Птица	40 мин.						160 °C									
	Мясо	50 мин.						160 °C									
Суп	Овощи	40 мин.	10 мин. – 4 ч	5	Возможно	Время приготовления ~24 ч	5	100 °C	-	•		•					
	Рыба	45 мин.															
	Птица	50 мин.															
	Мясо	60 мин.															
Пароварка	Овощи	35 мин.	5 мин. – 3 ч	5	Нет	Время приготовления ~24 ч	5	100 °C	-	•		•					
	Рыба	25 мин.															
	Птица	45 мин.															
	Мясо	55 мин.															
Тушение / Медленное приготовление	Овощи	60 мин.	20 мин. – 9 ч	5	Обычно устанавливается	Время приготовления ~24 ч	5	100 °C	80/100/120 °C	•		•					
	Рыба	25 мин.															
	Птица	1ч 30 мин															
	Мясо	2ч															
Образование корочки/ обжарка	Овощи	12 мин.	5 мин. – 1 ч 30 мин.	1	Обычно устанавливается	-	Нет	160 °C	100/110/120/130/ 140/150/160 °C	•	•	•					
	Рыба	10 мин.															
	Птица	15 мин.															
	Мясо	20 мин.															
Варенье	-	1ч	5 мин. – 2 ч	5	Обычно устанавливается	Время приготовления ~24 ч	5	100 °C	90/100/110 °C	•							
Каша	-	25 мин.	5 мин. – 2 ч	5	Обычно устанавливается		5	100 °C	-	•		•					
Йогурт (P1)	-	8ч	1 ч – 12 ч	15	Возможно	-	Нет	40 °C	-	•							
Творог (P2)	-	45 мин.	30 мин. – 4 ч	5	Нет	-	Нет	80 °C	-	•							
Подъем теста	-	1ч	10 мин. – 6 ч	5	Нет	-	Нет	40 °C	40 / 30 °C	•							
Птица (при наличии) Десерт (при наличии)	-	45 мин.	5 мин. – 2 ч	5	Нет Возможно	Время приготовления ~24 ч	5	160 °C	100/110/120/130/ 140/150/160 °C	•							
Рис/крупы	-	Автоматически	Автоматически	-	Нет			5					Автоматически	-	•		•
Плов/Ризотто	-	Автоматически	Автоматически	-	Возможно			5					Автоматически	-	•		•
Пельмени (при наличии) Паста (при наличии)	-	20 мин.	3 мин. – 3 ч	1	Возможно			5					100 °C	-	•	•	
Размораживание	-	1ч 30 мин	10 мин. – 4 ч	5	Нет	-	Нет	70 °C	-	•							
Разогрев	-	25 мин.	5 мин. – 1 ч	5	Возможно	Время приготовления ~24 ч	5	100 °C	80 / 100 °C	•		•					
DIY1, DIY2, DIY3, DIY1+DIY2	-	30 мин.	5 мин. – 9 ч	5	Возможно		5	100 °C	40/50....150/160 °C	•	•						
Подогрев	-	-	-	-	Нет		-	Нет	75 °C	-	•		•				
Самоочистка	-	10 мин.	1 мин. – 20 мин.	1	Обычно устанавливается	-	Нет	100 °C	-	•							

КЛАВИША МЕНЮ

- В режиме ожидания используйте клавишу Menu (Меню), чтобы пролистать следующие функции: Запекание/Выпечка → Суп → Приготовление на пару → Тушение/Медленное приготовление → Корочка/Обжарка → Варенье → Каша → Йогурт/Творог → Подъем теста → Пицца или десерт → Рис/крупы → Плов/Ризотто → Пельмени или паста → Размораживание → Разогрев
- На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления для каждой функции (за исключением «Рис/крупы», «Плов/Ризотто» и «Йогурт/Творог»). Если для выбранной программы доступны режимы Keep warm (Подогрев) и Stir (Перемешивание), будут гореть соответствующие индикаторы. Клавиша «Запуск» начинает мигать и загорается индикатор соответствующей функции.

Примечание

При необходимости долгим нажатием (до момента длинного звукового сигнала) клавиши Menu (Меню) можно отключить звуковой сигнал. Если вы хотите снова включить звуковой сигнал, нажмите клавишу Menu еще раз.

ФУНКЦИЯ ЗАПЕКАНИЕ/ВЫПЕЧКА

- Для выбора функции Baking (Запекание/Выпечка) используйте клавишу Menu (Меню). На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, а индикаторы «Запуск» и Stir (Перемешивание) начнут мигать красным. С помощью клавиш < и > выберите вид блюда: Овощи, рыба, птица или мясо.
- Нажмите на клавишу «Температура/Таймер», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления. Вновь нажмите на клавишу «Температура/Таймер» и измените температуру с помощью клавиш < и >.
- Нажмите клавишу Stir (Перемешивание) — загорится индикатор Stir (Перемешивание). Нажмите на клавишу еще раз для отключения функции Stir (Перемешивание). Если перед запуском программы приготовления не выполняются какие-либо действия, функция перемешивания будет отключена.
- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка начнет приготовление по программе Baking (Запекание/Выпечка), загорится индикатор «Запуск». На дисплее отобразится оставшееся время приготовления.
- По окончании приготовления мультиварка трижды издаст звуковой

сигнал и перейдет в режим подогрева, загорится индикатор Keep Warm (Подогрев), а на дисплее будет отображаться время, в течение которого выполняется подогрев.

ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПА

- Для выбора функции Soup (Суп) используйте клавишу Menu (Меню). На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, а индикаторы «Запуск» и Stir (Перемешивание) начнут мигать красным. С помощью клавиш < и > выберите вид блюда: Овощи, рыба, птица или мясо.
- Нажмите на клавишу «Температура/Таймер», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления.
- Нажмите клавишу Stir (Перемешивание) — загорится индикатор Stir (Перемешивание). Нажмите на клавишу еще раз для отключения функции Stir (Перемешивание). Если перед запуском программы приготовления не выполняются какие-либо действия, функция перемешивания будет отключена.
- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка начнет приготовление по программе Soup (Суп), загорится индикатор «Запуск». На дисплее отобразится оставшееся время приготовления.
- По окончании приготовления мультиварка трижды издаст звуковой сигнал и перейдет в режим подогрева, загорится индикатор Keep Warm (Подогрев), а на дисплее будет отображаться время, в течение которого выполняется подогрев.

ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

- Для выбора функции Steam (Приготовление на пару) используйте клавишу Menu (Меню). На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, а индикатор «Запуск» начнет мигать красным. С помощью клавиш < и > выберите вид блюда: Овощи, рыба, птица или мясо.
- Нажмите на клавишу «Температура/Таймер», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления.
- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка начнет приготовление по программе Steam (Приготовление на пару), загорится индикатор «Запуск». На дисплее отобразится оставшееся время приготовления.

- По окончании приготовления мультиварка трижды издаст звуковой сигнал и перейдет в режим подогрева, загорится индикатор Keep Warm (Подогрев), а на дисплее будет отображаться время, в течение которого выполняется подогрев.

Рекомендации для приготовления на пару

- Необходимо поддерживать надлежащее количество воды, уровень которой всегда должен быть ниже паровой корзины. Превышение этого уровня (макс. 2,5 л) может привести к нежелательному контакту воды с продуктами процессе использования. Для сведения, отметка 2 стаканов внутри чаши соответствует примерно 1 литру воды.
- Приблизительное время приготовления на пару составляет 1 ч. 30 мин. на 2 л воды и 45 мин. на 1 л воды.
- Поместите паровую корзину на миску.
- Положите ингредиенты в корзину.

ФУНКЦИЯ ТУШЕНИЯ / МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Для выбора функции Stew/Slow Cook (Тушение / Медленное приготовление) используйте клавишу Menu (Меню). На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, а индикатор «Запуск» начнет мигать красным. С помощью клавиш < и > выберите вид блюда: Овощи, рыба, птица или мясо.
- Нажмите на клавишу «Температура/Таймер», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления. Вновь нажмите на клавишу «Температура/Таймер» и измените температуру с помощью клавиш < и >.
- Загорится индикатор Stir (Перемешивание). Нажмите на клавишу Stir (Перемешивание) для отключения функции Stir (Перемешивание). Нажмите еще раз для включения функции. Если перед запуском программы приготовления не выполняются какие-либо действия, функция перемешивания будет включена.
- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка начнет приготовление по программе Stew/ Slow cook (Тушение / Медленное приготовление), загорится индикатор «Запуск». На дисплее отобразится оставшееся время приготовления.
- По окончании приготовления мультиварка трижды издаст звуковой сигнал и перейдет в режим подогрева, загорится индикатор Keep Warm (Подогрев), а на дисплее будет отображаться время, в течение которого выполняется подогрев.

ФУНКЦИЯ ОБРАЗОВАНИЯ КОРОЧКИ/ОБЖАРКИ

RU

- Для выбора функции Crust Fry (Образование корочки) используйте клавишу Menu (Меню). На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, а индикатор «Запуск» начнет мигать красным. С помощью клавиш < и > выберите вид блюда: Овощи, рыба, птица или мясо.
- Нажмите на клавишу «Температура/Таймер», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления. Вновь нажмите на клавишу «Температура/Таймер» и измените температуру с помощью клавиш < и >.
- Загорится индикатор Stir (Перемешивание). Нажмите на клавишу Stir (Перемешивание) для отключения функции Stir (Перемешивание). Нажмите еще раз для включения функции. Если перед запуском программы приготовления не выполняются какие-либо действия, функция перемешивания будет включена.
- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка начнет приготовление по программе Crust Fry (Корочка/Обжарка), загорится индикатор «Запуск». На дисплее отобразится оставшееся время приготовления.
- По окончании приготовления мультиварка трижды издаст звуковой сигнал и перейдет в режим подогрева, загорится индикатор Keep Warm (Подогрев), а на дисплее будет отображаться время, в течение которого выполняется подогрев.

Примечание.

- **Используйте данную функцию только вместе с маслом и продуктами. Если используется масло без продуктов, это может привести к повреждению устройства или возникновению опасной ситуации.**
- **Не используйте вместе с данной функцией паровую корзину: она может расплавиться.**

ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВАРЕНЬЯ

- Для выбора функции Jam (Варенье) используйте клавишу Menu (Меню). На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, а индикатор «Запуск» начнет мигать красным.
- Нажмите на клавишу «Температура/Таймер», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления. Вновь нажмите на клавишу «Температура/Таймер» и измените температуру с помощью клавиш < и >.
- Загорится индикатор Stir (Перемешивание). Нажмите на клавишу Stir (Перемешивание) для отключения функции Stir (Перемешивание). Нажмите еще раз для включения функции. Если перед запуском программы приготовления не выполняются какие-либо действия, функция перемешивания будет включена.
- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка начнет приготовление по программе Jam (Варенье), загорится индикатор «Запуск». На дисплее отобразится оставшееся время приготовления.
- По окончании приготовления устройство трижды издаст звуковой сигнал.

Примечание Для этого режима не предусмотрена функция подогрева

ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАШИ

- Для выбора функции Porridge (Каша) используйте клавишу Menu (Меню). На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, а индикатор «Запуск» начнет мигать красным.
- Нажмите на клавишу «Температура/Таймер», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления.
- Загорится индикатор Stir (Перемешивание). Нажмите на клавишу Stir (Перемешивание) для отключения функции Stir (Перемешивание). Нажмите еще раз для включения функции. Если перед запуском программы приготовления не выполняются какие-либо действия, функция перемешивания будет включена.
- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка начнет приготовление по программе Porridge (Каша), загорится индикатор «Запуск». На дисплее отобразится оставшееся время приготовления.
- По окончании приготовления мультиварка трижды издаст звуковой сигнал и перейдет в режим подогрева, загорится индикатор Keep Warm (Подогрев), а на дисплее будет отображаться время, в течение которого выполняется подогрев.

ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЙОГУРТА

RU

- Для выбора функции Yogurt/Cheese (Йогурт/Творог) используйте клавишу Menu (Меню). На экране отобразится надпись P1, означающая приготовление йогурта, а затем заданное по умолчанию время приготовления 08:00, и индикатор «Запуск» начнет мигать красным.
- Нажмите на клавишу «Температура/Таймер», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления.
- Нажмите клавишу Stir (Перемешивание) — загорится индикатор Stir (Перемешивание). Нажмите на клавишу еще раз для отключения функции Stir (Перемешивание). Если перед запуском программы приготовления не выполняются какие-либо действия, функция перемешивания будет отключена. В режиме работы с данной функцией после включения лопатки помешивание будет выполняться только в течение последних 15 минут приготовления для перемешивания йогурта.
- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка начнет приготовление по программе Yogurt (Йогурт), загорится индикатор «Запуск». На дисплее отобразится оставшееся время приготовления.
- По окончании приготовления устройство трижды издаст звуковой сигнал.

Примечание Для этого режима не предусмотрена функция подогрева

ВЫБОР ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ЙОГУРТА

Молоко

Какое молоко следует использовать?

Йогурты по всем нашим рецептам (за исключением отдельно обозначенных случаев) готовятся с применением коровьего молока. Можно использовать растительное молоко, например соевое, а также овечье или козье, но в этом случае плотность йогурта будет меняться в зависимости от используемого молока. Непастеризованное молоко или молоко с длительным сроком хранения, а также все вышеописанные виды молока подходят для использования в данном приборе:

- **Стерилизованное молоко с длительным сроком хранения:** Из ультрапастеризованного цельного молока получится густой йогурт. Из полуобезжиренного молока йогурт получится менее

густым. Однако можно использовать обезжиренное молоко и добавить один или две баночки сухого молока.

- **Пастеризованное молоко:** при использовании этого молока йогурт получается более густым, с небольшой пленкой сверху.
- **Сырое молоко (фермерское).** Такое молоко перед использованием необходимо вскипятить. Рекомендуется кипятить его в течение длительного времени. Использование такого молока **без предварительного кипячения** может быть опасным. После кипячения, прежде чем использовать такое молоко в устройстве, дайте ему остыть. Йогурт, приготовленный на сыром молоке, не рекомендуется использовать в качестве фермента для дальнейшего производства йогуртов.
- **Сухое молоко:** при использовании сухого молока йогурт получится гораздо более густым.

Следуйте инструкциям, приведенным на упаковке производителя молока.

Выбирайте цельное молоко, предпочтительно пастеризованное и стерилизованное.

Непастеризованное (свежее) молоко или пастеризованное молоко следует прокипятить, а затем охладить и удалить пленку.

Фермент

Для йогурта

В качестве ферментов могут использоваться:

- Купленный в магазине **натуральный йогурт** с как можно более длительным оставшимся сроком хранения: так он будет содержать более активные ферменты и полученный йогурт будет более густым.
- **Сублимированный фермент.** В этом случае следуйте инструкциям, указанным на упаковке фермента. Ферменты можно найти в супермаркетах, аптеках и некоторых магазинах здорового питания.
- Один из **недавно приготовленных йогуртов** — он должен быть натуральным и свежеприготовленным. Это называется культивированием. После пяти циклов культивирования используемый йогурт теряет активные ферменты и поэтому может стать причиной менее плотной консистенции получаемого йогурта. Затем необходимо будет начать процесс заново с использованием купленного в магазине йогурта или сублимированного фермента.

После кипячения молока подождите, пока оно остынет до комнатной температуры, прежде чем добавлять ферменты. Слишком высокая температура может разрушить свойства ферментов.

RU

Время ферментации

- Для ферментации, в зависимости от используемых базовых ингредиентов и необходимого результата, йогурту потребуется от 6 до 12 часов.



- После завершения приготовления поместите йогурт в холодильник минимум на 4 часа, после чего его можно хранить в холодильнике не более 7 дней.

ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТВОРОГА

Эта функция предназначена для приготовления творога. Предпочтительнее использовать цельное молоко и немного охлажденного мягкого сыра.

- Для выбора функции Yogurt/Cheese (Йогурт/творог) используйте клавишу Menu (Меню). На экране отобразится надпись P1, обозначающая приготовление йогурта. С помощью клавиш < и > включите программу P2 для приготовления творога. На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления 02:00, а индикатор «Запуск» начнет мигать красным.
- Нажмите на клавишу «Температура/Таймер», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления.
- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка начнет приготовление по программе Cheese (Творог), загорится индикатор «Запуск». На дисплее отобразится оставшееся время приготовления.
- По окончании приготовления устройство трижды издаст звуковой сигнал.

Примечание Для этого режима не предусмотрена функция подогрева

ФУНКЦИЯ ПОДЪЕМА ТЕСТА

Эта функция обеспечивает подъем теста для теста при температуре 30-40 °С после ручного замешивания и перед выпечкой.

- Для выбора функции Bread rising (Подъем теста) используйте клавишу Menu (Меню). На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления 01:00, а индикатор «Запуск» начнет мигать красным.
- Нажмите на клавишу «Температура/Таймер», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления. Вновь нажмите на клавишу «Температура/Таймер» и измените температуру с помощью клавиш < и >.
- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка начнет приготовление по программе Bread Rising (Подъем теста), загорится индикатор «Запуск». На дисплее отобразится оставшееся время приготовления.
- По окончании приготовления устройство трижды издаст звуковой сигнал.

Примечание Для этого режима не предусмотрена функция подогрева

Рекомендации по расстайванию теста:

- Для приготовления возьмите тесто и положите его во внутреннюю чашу, закройте крышку и выберите функцию Bread rising (Подъем теста).
- По окончании процесса приготовления теста можно использовать функцию Baking (Запекание/Выпечка) при 160°C, чтобы выпечь хлеб в течение 20-23 минут. Переверните хлеб на другую сторону и готовьте еще примерно 23 минуты (в зависимости от количества ингредиентов).

ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ ИЛИ ДЕСЕРТА*

- Для выбора функции Pizza (Пицца) или Dessert (Десерт) используйте клавишу Menu (Меню). На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, а индикатор «Запуск» начнет мигать красным.
- Нажмите на клавишу «Температура/Таймер», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления. Вновь нажмите на клавишу «Температура/Таймер» и измените температуру с помощью клавиш < и >.
- Только для приготовления десертов: Нажмите на клавишу Stir (Перемешивание) — загорится индикатор Stir (Перемешивание).

Нажмите на клавишу еще раз для отключения функции перемешивания. Если перед запуском программы приготовления не выполняются какие-либо действия, функция перемешивания будет отключена.

- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка начнет приготовление по программе Pizza (Пицца) или Dessert (Десерт), загорится индикатор «Запуск». На дисплее отобразится оставшееся время приготовления.
- По окончании приготовления устройство трижды издаст звуковой сигнал.



Примечание Для этого режима не предусмотрена функция подогрева

*в зависимости от модели

ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РИСА/КРУП


- Поместите необходимое количество риса в чашу, используя прилагаемый мерный стакан — рис. 9. Наполните чашу холодной водой до соответствующей отметки CUP (СТАКАН), нанесенной на чашу — рис. 10.
- Закройте крышку.


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

Для выбора функции Rice/Cereal (Рис/крупы) используйте клавишу Menu (Меню). На экране отобразится , индикатор «Запуск» начнет мигать красным. Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка начнет приготовление по программе Rice/Cereals (Рис / крупы), загорится индикатор «Запуск», на дисплее начнет мигать значок . Время приготовления и температура определяются прибором автоматически в зависимости от количества ингредиентов.

- По окончании приготовления мультиварка трижды издаст звуковой сигнал и перейдет в режим подогрева, загорится индикатор Keep Warm (Подогрев), а на дисплее будет отображаться время, в течение которого выполняется подогрев.

ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЛОВА/РИЗОТТО

- Для выбора функции Pilaf/Risotto (Плов/Ризотто) используйте клавишу Menu (Меню). На дисплее отобразится значок , а индикатор «Запуск» начнет мигать красным.

- Нажмите на клавишу Stir (Перемешивание) — загорится индикатор Stir (Перемешивание). Нажмите на клавишу еще раз для отключения функции перемешивания. Если перед запуском программы приготовления не выполняются какие-либо действия, функция перемешивания будет отключена.
- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка начнет приготовление по программе Pilaf (плова) или Risotto (ризотто), загорится индикатор «Запуск», на дисплее замигает значок . Время приготовления и температура определяются прибором автоматически в зависимости от количества ингредиентов.
- По окончании приготовления мультиварка трижды издаст звуковой сигнал и перейдет в режим подогрева, загорится индикатор Keep Warm (Подогрев), а на дисплее будет отображаться время, в течение которого выполняется подогрев.

РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛНАИЛУЧШЕГО РЕЗУЛЬТАТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ РИСА (функции «Рис/крупы» и «Плов/Ризотто»)

- Перед приготовлением отмерьте рис при помощи мерного стакана и промойте его (за исключением риса для ризотто).
- Поместите промытый рис в чашу и тщательно распределите его по всей поверхности. Заполните чашу водой до соответствующего уровня (деления в стаканах).
- По окончании процесса приготовления риса, когда загорится индикатор Keep Warm (Подогрев), перемешайте рис и оставьте его в мультиварке на несколько минут, чтобы получить идеальный рассыпчатый рис.

В таблице ниже приведены инструкции по приготовлению риса:

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЕЛОГО РИСА — 10 стаканов

Мерные стаканы	Масса риса	Уровень воды в чаше (+ рис)	Количество порций
2	300 г	Отметка «2 стакана»	3 – 4 чел.
4	600 г	Отметка «4 стакана»	5 – 6 чел.
6	900 г	Отметка «6 стаканов»	8 – 10 чел.
8	1200 г	Отметка «8 стаканов»	13 – 14 чел.
10	1500 г	Отметка «10 стаканов»	16 – 18 чел.

Время и температура для приготовления риса выставляются автоматически.

Обратите внимание на наличие 7 шагов:

Разогрев => Впитывание воды => Быстрый подъем температуры
=> Продолжение варки => Выпаривание воды => Тушение риса =>
Подогрев.

Время приготовления зависит от количества и вида риса.

ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ ИЛИ ПАСТЫ*

Для приготовленияпельменей прежде чем добавлять продукт, важно дождаться, когда вода достигнет нужной температуры.

- Для выбора функции Pelmini (Пельмени) используйте клавишу Menu (Меню). На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, а индикатор «Запуск» начнет мигать красным.
- Нажмите на клавишу «Температура/Таймер», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления пасты.
- Нажмите на клавишу Stir (Перемешивание) — загорится индикатор Stir (Перемешивание). Нажмите на клавишу еще раз для отключения функции перемешивания. Если перед запуском программы приготовления не выполняются какие-либо действия, функция перемешивания будет отключена.
- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка начнет кипятить воду по программе Pelmini (Пельмени) или Pasta (Паста), загорится индикатор «Запуск». На дисплее отобразится оставшееся время.
- Когда вода достигнет нужной температуры, мультиварка издаст звуковой сигнал. Положите пасту в воду и снова нажмите «Запуск», чтобы запустить таймер. Пока вы не нажмете на кнопку запуска, отсчет времени готовки не начнется, и мультиварка будет поддерживать необходимую температуру воды. В процессе приготовления пасты крышка должна быть открыта.
- По окончании приготовления устройство трижды издаст звуковой сигнал.

Примечание Для этого режима не предусмотрена функция подогрева

*в зависимости от модели

ФУНКЦИЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ

- Для выбора функции Defrost (Размораживание) используйте клавишу Menu (Меню). На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления 1:30, а индикатор «Запуск» начнет мигать красным.
- Нажмите на клавишу «Температура/Таймер», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время.
- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка запустит программу Defrost (Размораживание), загорится индикатор «Запуск». На дисплее отобразится оставшееся время.
- По завершении процесса устройство издаст три коротких звуковых сигнала.

Рекомендации.

Значения времени размораживания являются приблизительными и зависят от сезонности продуктов, их размеров, используемого объема, личных предпочтений, а также от напряжения в сети.

Замороженные овощи: 50 мин

Замороженная рыба: 1 ч 50 мин

Замороженная птица: 85 мин

Замороженное мясо: 3 ч

Примечание Для этого режима не предусмотрена функция подогрева

Для лучшего результата размораживания разрежьте ингредиенты на маленькие кусочки и поместите в паровую корзину.

По завершении размораживания сразу приступайте к приготовлению продуктов. См. соответствующий раздел по приготовлению.

Этот режим предназначен только для разогрева уже приготовленной пищи.

- Для выбора функции Reheat (Разогрев) используйте клавишу Menu (Меню). На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, а индикатор «Запуск» начнет мигать красным.
- Нажмите на клавишу «Температура/Таймер», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления. Вновь нажмите на клавишу «Температура/Таймер» и измените температуру с помощью клавиш < и >.
- Нажмите на клавишу Stir (Перемешивание) — загорится индикатор Stir (Перемешивание). Нажмите на клавишу еще раз для отключения функции перемешивания. Если перед запуском программы приготовления не выполняются какие-либо действия, функция перемешивания будет отключена.
- Нажмите на клавишу «Запуск». Мультиварка запустит программу Reheat (Разогрев), загорится индикатор «Запуск». На дисплее отобразится оставшееся время.
- По окончании приготовления мультиварка трижды издаст звуковой сигнал и перейдет в режим подогрева, загорится индикатор Keep Warm (Подогрев), а на дисплее будет отображаться время, в течение которого выполняется подогрев.

ОСТОРОЖНО

- **Не используйте функцию разогрева для размораживания продуктов.**
- **Количество холодных продуктов не должно превышать 1/2 объема мультиварки. Слишком большое количество продуктов не удастся разогреть равномерно. Многократное использование функции разогрева или слишком маленькое количество продуктов приведет к их подгоранию и появлению затвердевшего слоя на дне.**
- **Не рекомендуется разогревать плотную кашу, иначе она может стать вязкой.**
- **Не разогревайте долго хранившуюся холодную пищу во избежание появления неприятного запаха.**
- **Чтобы разогреть рис, рекомендуется добавить небольшое количество воды и перемешать перед началом разогрева.**

- **Во время разогрева рекомендуется периодически помешивать пищу.**

ФУНКЦИЯ DIY (РУЧНОЙ РЕЖИМ)

В режиме ожидания нажмите на клавишу DIY (Ручной режим), чтобы выбрать функцию DIY. Сначала мультиварка войдет в режим настройки этой функции, а на экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, при этом индикатор «Запуск» будет мигать красным. Можно сохранить до 4-х программ на ручном режиме.

- 2 варианта настройки функции:
 - Если вы хотите задать собственные настройки температуры и времени, для настройки используйте клавиши «Температура/Таймер» и Stir (Перемешивание).
 - Если вы хотите использовать автоматические программы в качестве основы, выберите желаемую программу приготовления с помощью клавиши Menu (Меню). После выбора меню можно изменить параметры программы с помощью клавиши «Температура/Таймер».
- По окончании приготовления устройство трижды издаст звуковой сигнал.

Примечание

- Для этого режима не предусмотрена функция подогрева
- В ручном режиме (только для первой настройки) пользователь может в любой момент включить или отключить функцию перемешивания нажатием на клавишу Stir (Перемешивание). Горящий или погасший индикатор будет отображать соответствующий статус функции.
- Мультиварка запоминает последнюю настройку температуры и времени приготовления для последующего использования.
- Для отмены после выбора номера программы ручного режиме нажмите одновременно на клавиши < и > — настройки будут сброшены до параметров по умолчанию (первая настройка) для выбранной программы DIY.
- Если выбрана программа DIY1+ DIY2, на дисплее отобразится надпись «d1 d2». Это означает, что сначала будет запущена программа DIY1 и сразу после нее DIY2.

ФУНКЦИЯ KEEP WARM/CANCEL (ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА)

У этой клавиши 2 разных функции: Подогрев и Отмена.

1. Подогрев:

1.1 Ручное включение подогрева:

Можно нажать на клавишу Keep warm/Cancel (Подогрев/Отмена) вручную — включится индикатор функции Keep warm/Cancel (Подогрев/Отмена) и мультиварка перейдет в режим подогрева.

1.2 Автоматический подогрев

Мультиварка автоматически переходит в режим подогрева по окончании процесса приготовления (за исключением некоторых программ (см. таблицу). Трижды раздастся звуковой сигнал, и мультиварка перейдет в режим подогрева. В этот момент включится индикатор Keep Warm (Подогрев) и на экране начнется отсчет времени, в течение которого блюдо поддерживается теплым.

Рекомендация: Для сохранения вкусовых качеств продуктов не рекомендуется подогревать их более 12 часов.

Если необходимо заранее отменить автоматическое включение подогрева по окончании процесса приготовления: прежде чем запустить автоматическую программу, удерживайте нажатой клавишу Keep Warm (Подогрев) на протяжении 5 секунд.

Если потребуется восстановить автоматическое включение подогрева, снова удерживайте клавишу функции подогрева в течение 5 секунд.

2. Отмена:

- Нажмите на клавишу Keep warm/Cancel (Подогрев/Отмена), чтобы сбросить все данные настроек и вернуться в режим готовности.

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО ЗАПУСКА

- Для использования функции отложенного запуска сначала выберите программу и время приготовления блюда. Нажмите на клавишу Delayed start (Отложенный запуск) и выберите время задержки запуска. Заданное по умолчанию время задержки изменится в зависимости от времени приготовления выбранной программы. Диапазон времени задержки отсчитывается от значения продолжительности приготовления до 24 часов. С каждым нажатием клавиши < или > время задержки запуска будет

увеличиваться или уменьшаться.

- После выбора необходимого времени задержки запуска нажмите на клавишу «Запуск», чтобы активировать отложенный запуск. Индикатор «Запуск» останется включенным, а на экране отобразится выбранное время задержки.

Примечание.

Функция отложенного запуска недоступна для следующих программ: Корочка/Обжарка, Подъем Теста, Йогурт, Творог, Самоочистка и Подогрев.

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА (ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ)

- Для использования функции таймера сначала выберите программу приготовления и время приготовления блюда. Нажмите на клавишу «Температура/Таймер» и задайте время приготовления. С каждым нажатием клавиши < или > время приготовления будет увеличиваться или уменьшаться.
- После выбора необходимого времени приготовления нажмите на клавишу «Запуск», чтобы активировать режим приготовления. Индикатор «Запуск» останется включенным.
- При нажатии на клавишу «Температура/Таймер» появится время приготовления после отложенного старта.
- Время приготовления можно изменить в процессе готовки с помощью клавиши «Температура/Таймер». После выбора времени приготовления, если в течение 5 секунд не предпринимаются никакие действия, мультиварка возобновит процесс приготовления с новыми настройками.

ФУНКЦИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

- Для использования функции температуры сначала выберите программу и время приготовления блюда. Нажмите на клавишу «Температура/Таймер» и задайте температуру. Заданная по умолчанию температура приготовления может быть разной в зависимости от выбранной программы. С каждым нажатием клавиши < или > температура будет увеличиваться или уменьшаться.
- После выбора необходимой температуры нажмите на клавишу «Запуск», чтобы начать приготовление. Индикатор «Запуск» останется включенным.
- Изменить температуру приготовления можно в процессе готовки с помощью клавиши «Температура/Таймер». После выбора температуры, если в течение 5 секунд не предпринимаются никакие действия, мультиварка возобновит процесс приготовления с новыми настройками.

ФУНКЦИЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ

- Для использования функции перемешивания сначала выберите программу и время приготовления блюда. Нажмите клавишу Stir (Перемешивание) для активации или отключения работы лопатки.
- После выбора режима перемешивания нажмите на клавишу «Запуск», чтобы начать приготовление. Индикатор «Запуск» останется включенным.
- Горящий индикатор перемешивания указывает на то, что эта функция включена.

ФУНКЦИЯ САМООЧИСТКИ

- Используйте функцию самоочистки для замачивания чаши.
- Чтобы использовать функцию самоочистки, установите дополнительную насадку для самоочистки — рис. 15.
- Вставьте чашу и налейте 600 мл воды — рис. 16.
- Нажмите на клавишу Auto-rinse (Самоочистка).
- По умолчанию время составляет 10 минут. Нажмите на клавишу «Температура/Таймер» для активации функции установки времени и с помощью клавиш < и > измените время очистки.

ПО ЗАВЕРШЕНИИ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Откройте крышку – рис.1.
- При обращении с чашей и паровой корзиной следует использовать перчатку — рис. 13.
- Подайте блюдо с помощью имеющейся в комплекте с прибором ложки и вновь закройте крышку.
- Максимальное время подогрева составляет 24 часа.
- Нажмите на клавишу «Keep Warm/Cancel» (Подогрев/Отмена), чтобы выключить подогрев.
- Отключите прибор от электрической сети.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед проведением чистки и технического обслуживания убедитесь, что мультиварка отключена от сети и полностью остыла.
- Настоятельно рекомендуется очищать устройство губкой после каждого использования.

- Чашу, внутреннюю крышку, мерный стакан, ложки для риса и супа, лопатку и насадку для самоочистки можно мыть в посудомоечной машине.

Чаша, паровая корзина

- Не рекомендуется использование чистящих порошков и металлических губок.
- Если пища пристала к дну, прежде чем мыть чашу, можно налить в нее воду, чтобы она отмокла.
- Тщательно высушите чашу.

Уход за чашей

Для ухода за чашей строго следуйте приведенным инструкциям:

- Для поддержания свойств чаши не рекомендуется резать в ней продукты.
- Не забывайте помещать чашу обратно в мультиварку.
- Во избежание повреждения поверхности чаши используйте имеющуюся в комплекте ложку или деревянную, но не металлическую ложку — рис.14.
- Во избежание образования коррозии не наливайте в чашу уксус.
- Цвет поверхности чаши может измениться после первого использования или длительной эксплуатации. Такое изменение цвета вызвано воздействием пара и воды. Оно не влияет на работу мультиварки и не несет никакой опасности для здоровья. Чаша остается абсолютно безопасной для использования.

Очистка микроклапана давления.

- Для очистки извлеките микроклапан из крышки — рис. 17 и откройте его, повернув в положение Open (Открыто) — рис. 18a и 18b. После очистки вытрите клапан насухо, соедините обе части вместе, поверните клапан в положение Close (Закрывается) и вставьте его обратно в крышку мультиварки — рис. 20a и 20b.

Чистка и обслуживание других частей устройства

- Очищайте внешнюю поверхность мультиварки — рис. 22, внутреннюю часть крышки и шнур при помощи влажной тряпки. Затем вытирайте их насухо. Не используйте абразивные чистящие средства.
- Не используйте воду для очистки корпуса устройства изнутри — это может привести к повреждению термодатчика.

Описание неисправности	Причина	Решение
Не горит ни один индикатор, нагрев не осуществляется.	Прибор не подключен к сети питания.	Проверьте, подключен ли шнур питания к разъему устройства и к сети.
Не горит ни один индикатор, но нагрев осуществляется.	Проблема с контактом индикатора, или индикатор поврежден.	Передайте прибор в авторизованный сервисный центр для ремонта.
В процессе использования появляется пар.	Крышка плохо закрыта.	Откройте и снова закройте крышку.
	Микроклапан давления вставлен неправильно или собран не полностью.	Прекратите процесс готовки (отключите устройство от сети), проверьте комплектность клапана (2 части соединены друг с другом) и правильность его установки.
	Повреждена прокладка крышки или микроклапана давления.	Передайте прибор в авторизованный сервисный центр для ремонта.
Рис приготовлен наполовину или превышено положенное время приготовления.	Слишком много или недостаточно воды относительно количества риса.	Сверьтесь с таблицей количества воды.

Описание неисправности	Причина	Решение
Рис приготовлен наполовину или превышено положенное время приготовления.	Недостаточное закипание.	
Сбой в режиме автоматического подогрева (прибор остается в режиме готовки или нагрев не осуществляется).	Функция подогрева была отменена пользователем в процессе настройки. См. раздел о подогреве.	Передайте прибор в авторизованный сервисный центр для ремонта.
E0	Цепь расположенного сверху сенсора разомкнута или замкнута накоротко.	
E1	Цепь расположенного снизу сенсора разомкнута или замкнута накоротко.	Остановите прибор и перезапустите программу. Если проблема не исчезает, передайте прибор в авторизованный сервисный центр для ремонта.
E3	Обнаружена высокая температура.	Остановите прибор и перезапустите программу. Если проблема не исчезает, передайте прибор в авторизованный сервисный центр для ремонта.

Примечание: Если внутренняя чаша деформирована, не используйте ее. Замените чашу на новую в авторизованном сервисном центре.

RU

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Помогите защитить окружающую среду!

- ① Прибор содержит материалы, пригодные для переработки и вторичного использования.
- ➔ Передайте его в местный пункт сбора отходов.

TEFAL/T-FAL* МЕЖДУНАРОДНАЯ ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

www.tefal.com

*Данное изделие ремонтируется TEFAL/T-FAL в течение и после окончания гарантийного срока
Информация о порядке приобретения аксессуаров и расходных материалов доступна на интернет-сайте
TEFAL/T-FAL*

Гарантия

TEFAL/T-FAL гарантирует устранение любого производственного дефекта, связанного с недостатком материалов или сборки, в течение гарантийного срока, указанного в приложенном списке стран ***, начиная с даты продажи. Гарантийный срок указан для каждой страны.

Международная Гарантия производителя покрывает все расходы, связанные с восстановлением дефектного изделия до его первоначального технического состояния путем ремонта или замены неисправных деталей, включая стоимость необходимой работы по устранению выявленных недостатков. По выбору TEFAL/T-FAL вместо ремонта неисправного изделия может быть произведена его замена на аналогичное либо превосходящее. Обязательства TEFAL/T-FAL и Ваш выбор в рамках данной гарантии ограничены ремонтом изделия или его заменой.

Условия гарантии и исключения

TEFAL/T-FAL не несет обязательства по гарантийному ремонту или замене любого изделия в случае отсутствия документа, подтверждающего дату продажи. Изделие должно быть передано в авторизованный сервисный центр TEFAL/T-FAL. Адреса авторизованных сервисных центров для каждой страны можно узнать на веб-сайте TEFAL/T-FAL либо позвонив по соответствующему телефону, указанному в списке стран. Для обеспечения наилучшего послепродажного сервиса и постоянного улучшения качества обслуживания клиентов, TEFAL/T-FAL может проводить опрос всех клиентов, обращавшихся в авторизованные сервисные центры TEFAL/T-FAL для ремонта или замены какого-либо изделия, с целью выявления степени удовлетворенности качеством обслуживания.

Данная гарантия распространяется только на изделия, приобретенные и используемые исключительно в личных бытовых целях и не распространяется на какие-либо неисправности, которые могли возникнуть в результате неправильного или небрежного использования; невыполнения инструкций по эксплуатации TEFAL/T-FAL; самостоятельного изменения владельцем конструкции изделия или его ремонта где-либо, кроме как в авторизованных сервисных центрах TEFAL/T-FAL, а также на любые неисправности, вызванные неправильной упаковкой изделия владельцем, или небрежной доставкой изделия любым перевозчиком. Данная гарантия не распространяется также на случаи нормального износа изделия; его обслуживание или замену расходных материалов либо аксессуаров; а также на неисправности, вызванные:

- использованием воды или расходных материалов неподходящего типа
- накипью (очистка от накипи должна проводиться в соответствии с инструкцией по эксплуатации)
- попаданием жидкости, пыли или насекомых внутрь изделия (исключая приборы, специально разработанные для борьбы с насекомыми)
- механическими повреждениями или перегрузкой изделия
- повреждения или неудовлетворительную работу изделия, вызванные несоответствием напряжения или частоты тока, указанными на изделии или в спецификации
- действиями непреодолимой силы (несчастный случай, пожар, наводнение, т.д.)
- повреждения каких-либо стеклянных или хрупких компонентов изделия
- профессиональным использованием или использованием в коммерческих целях
- повреждения, вызванные ударом молнии или скачками питающего напряжения.

Права потребителя, предусмотренные законодательством

Данная Международная гарантия TEFAL/T-FAL не затрагивает какие-либо права потребителя, предусмотренные законодательством страны о защите прав потребителей, включая права в отношении торговой организации, в которой изделие было приобретено. Данная гарантия предоставляет потребителю специфические законные права, однако потребитель может также обладать другими законными правами, которые варьируются от страны к стране или от региона к региону. Потребитель может отстаивать любые законные права по своему собственному выбору.

Дополнительная информация

Срок службы изделия, установленный производителем в соответствии с законом «О защите прав потребителей», составляет два года с даты розничной продажи изделия или с даты производства, если дата по одажи установить невозможно. Дата производства определяется четырьмя последними цифрами полного артикула изделия, указанного на его корпусе. Две первые цифры соответствуют номеру недели производства, две последние цифры - последним цифрам года производства изделия

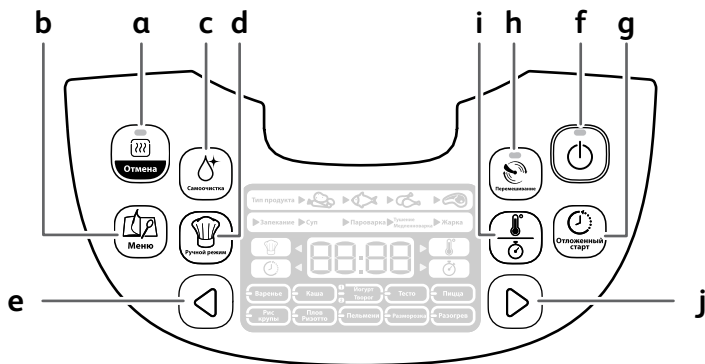
***** В случае, если изделие было приобретено в одной из перечисленных стран и использовалось в какой-либо другой стране из приведенного списка, срок международной гарантии TEFAL/T-FAL соответствует гарантийному сроку страны использования изделия, даже если изделие было приобретено в одной из других перечисленных стран с иным гарантийным сроком. Ремонт изделий, приобретенных вне страны использования, может потребовать более длительного срока, если данные изделия не поставляются TEFAL/T-FAL в страну использования; Если изделие не может быть отремонтировано в стране использования, Международная Гарантия TEFAL/T-FAL ограничивается заменой на аналогичное изделие или изделие, аналогичное по стоимости, когда это возможно.**

Пожалуйста, сохраняйте данный документ для Вашей информации и предъявления в авторизованный сервисный центр при возникновении жалоб, покрываемых данной гарантией

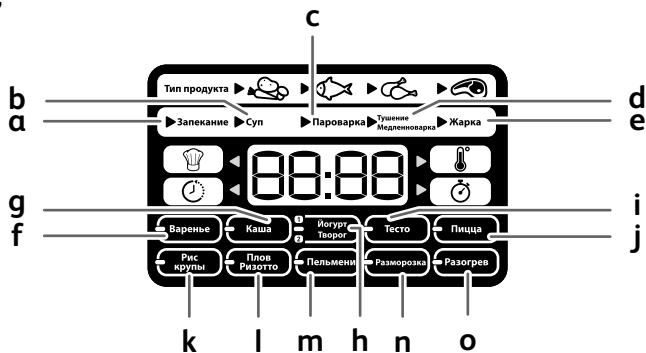
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

UK

16



17



ОПИС

- 1** Кошик для приготування на парі
- 2** Мірна шкала для води і рису
- 3** Знімна чаша
- 4** Мірна склянка
- 5** Ложка для рису
- 6** Ложка для супу
- 7** Кришка
- 8** Знімна внутрішня кришка
- 9** Мікроклапан тиску
- 10** Кнопка фіксації кришки
- 11** Ручка
- 12** Нижній роз'єм
- 13** Опорне кільце
- 14** Лопатка для перемішування
- 15** Пристрій для промивання
- 16** Панель керування
 - a** Кнопка «Keep warm/Cancel» (Збереження тепла/Скасування)
 - b** Кнопка «Menu» (Меню)
 - c** Кнопка «Auto Rinse» (Автоматичне промивання)
 - d** Кнопка «DIY» (Ручний режим)
 - e** Кнопка «<<»
 - f** Кнопка «Start» (Запуск)
 - g** Кнопка «Delayed start» (Відкладений старт)
 - h** Кнопка «Stir» (Перемішування)
 - i** Кнопка «Temperature/Timer» (Температура/Таймер)
 - j** Кнопка «>>»
- 17** Індикатори функцій
 - a** Функція випікання
 - b** Функція приготування супу
 - c** Функція приготування на парі
 - d** Функція тушкування/готування на повільному вогні
 - e** Функція утворення скоринки/смаження
 - f** Функція приготування варення
 - g** Функція приготування каші
 - h** Функція приготування йогурту/сиру
 - i** Функція підняття тіста
 - j** Функція приготування піци або десерту*
 - k** Функція приготування рису/круп
 - l** Функція приготування плову/ризото
 - m** Функція приготування пельменів або пасти*
 - n** Функція розморожування
 - o** Функція підігрівання
- 18** Шнур живлення
- 19** Корпус

* залежно від моделі

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Уважно прочитайте та дотримуйтесь інструкцій з використання. Зберігайте їх в легкодоступному місці.

- Керування роботою приладу не може здійснюватися за допомогою таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Цей пристрій можуть використовувати діти віком від 8 років, якщо вони перебувають під наглядом чи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, а також усвідомлюють ризики, пов'язані з його використанням. Дітям забороняється чистити та обслуговувати прилад. Зберігайте прилад і шнур живлення в місці, недоступному для дітей молодше 8 років.
- Прилад може використовуватися особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями чи особами без досвіду та відповідних знань, якщо вони перебувають під наглядом чи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, а також усвідомлюють ризики, пов'язані з його використанням.
- Дітям забороняється гратися з приладом.
- Даний електроприлад не повинен використовуватися особами (у тому числі

дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також людьми, що не мають відповідного досвіду або необхідних знань. Зазначені особи можуть використовувати даний пристрій лише під наглядом або після отримання інструкцій щодо його експлуатації від осіб, що відповідають за їхню безпеку.

- Слідкуйте за тим, щоб діти не гралися з пристроєм.
- Прилад розроблено лише для домашнього використання.
- Цей прилад призначений виключно для домашнього використання. Він не призначений для використання у наступних випадках, на які не поширюється гарантія, а саме:
 - в кухонних зонах для персоналу магазинів, офісів, та інших робочих приміщень;
 - на фермах;
 - в готелях, мотелях, та інших закладах, призначених для тимчасового проживання;
 - у закладах типу «ночівля і сніданок».
- **Якщо ваш прилад обладнано знімним шнуром:** у разі пошкодження шнура живлення його слід замінити шнуром або спеціальним приладом, які ви можете придбати у виробника або у сервісному центрі.
- **Якщо ваш прилад обладнано стаціонарним шнуром живлення:** якщо шнур живлення

пошкоджено, з метою безпеки, його заміна повинна виконуватися виробником, в авторизованому сервісному центрі, або кваліфікованим фахівцем.

- Забороняється занурювати прилад у воду.
- Для очищення аксесуарів і деталей, які контактують із продуктами харчування, рекомендовано використовувати вологу ганчірку чи губку із засобом для миття посуду. Протріть вологою ганчіркою чи губкою. Використовуйте суху ганчірку для витирання аксесуарів і деталей, які контактують із їжею.
- Якщо на приладі є символ , це означає «Увага! Поверхні можуть сильно нагріватися під час використання».
- Увага! Поверхня нагрівального елемента після використання ще деякий час залишається гарячою.
- Увага! Через неналежне використання приладу існує ризик травмування.
- Увага! Якщо прилад обладнано знімним шнуромживлення, не допускайте потрапляння рідини на з'єднувальні елементи.
- Завжди вимикайте прилад у таких випадках:
 - безпосередньо після використання;
 - для того, щоб пересунути його;
 - перед тим, як очистити прилад або провести поточний ремонт;
 - у випадку некоректної роботи.

- Під час роботи електричний прилад нагрівається до високих температур, що може спричинити опіки. Не торкайтесь видимих металевих частин приладу.
 - Прилад повинен бути розташований на стійкій поверхні, щоб уникнути витоків рідин.
 - Під час приготування прилад нагрівається та випускає пару. Не наближайте руки або голову до отвору виходу пари. Не кладіть вологу ганчірку на зовнішню поверхню кришки.
 - У разі виникнення проблем звертайтеся в авторизований сервісний центр.
 - Прилад можна використовувати на висоті до 4000 м.
- З метою вашої безпеки даний прилад відповідає чинним нормам і правилам (Нормативні акти, що стосуються низької напруги, електромагнітної сумісності, матеріалів, що контактують з продуктами харчування, охорони навколишнього середовища...).
 - Перевірте, чи відповідає напруга у мережі напрузі, зазначеній на приладі (лише змінний струм).
 - Зважаючи на різноманітність чинних стандартів, перевірте прилад у місцевому авторизованому сервісному центрі, якщо він буде використовуватися не в тій країні, в якій його було придбано.

Підключення до електромережі

- Не використовуйте прилад, якщо:
 - пошкоджено сам прилад або його електрошнур;
 - прилад впускали або він падав, унаслідок чого він має можливі пошкодження або не функціонує належним чином.
 - В такому випадку, щоб уникнути небезпеки, прилад необхідно віднести в найближчий авторизований сервісний центр. Не розбирайте прилад самостійно.
- Не залишайте шнур так, щоб він звисав.
- Підключайте прилад лише у розетку з заземленням.

- Не використовуйте подовжувач. Якщо Ви берете на себе відповідальність за використання подовжувача, переконайтеся в тому, що він знаходиться у хорошому стані, має заземлену розетку і його напруга відповідає напрузі, зазначеній на приладі.
- Не висмикуйте шнур з розетки.
- Завжди відключайте прилад від мережі, якщо він залишається без нагляду, а також перед складанням, розбиранням і очищенням.

Робота приладу

- Використовуйте пласку, стійку робочу поверхню, яка розташована далеко від джерела води.
- Ніколи не намагайтеся вмикати прилад без чаші або з порожньою чашею.
- Функції приготування їжі/кнопки повинні працювати без перешкод. Не тисніть на них та не блокуйте зовнішніми предметами.
- Ніколи не знімайте чашу під час роботи приладу.
- Ніколи не ставте чашу на відкритий вогонь або інше джерело тепла.
- Чаша та нагрівальна пластина повинні перебувати у безпосередньому контакті. Використання пошкодженої чаші а також попадання будь-яких предметів чи шматочків їжі між цими двома частинами може призвести до пошкодження приладу.
- Не розташовуйте прилад поблизу джерел тепла або в гарячій печі: ви можете серйозно пошкодити його.
- Не наливайте рідину та не кладіть продукти в прилад, якщо чаша не встановлена.
- Дотримуйтесь пропорцій інгредієнтів, вказаних в рецептах.
- Якщо якісь елементи приладу загорілися, в жодному разі не намагайтеся гасити їх водою. Гасіть полум'я вологим рушником.
- Технічне обслуговування повинно проводитись лише в авторизованих сервісних центрах із використанням запасних частин від виробника.
- У разі професійного або неналежного використання, а також у разі недотримання інструкцій з експлуатації, виробник не несе жодної відповідальності за можливі ушкодження, а гарантія не поширюється на ремонт.

Захист навколишнього середовища

- Цей прилад розрахований на експлуатацію протягом багатьох років. Проте, коли ви вирішите замінити його, не забувайте про свій внесок у захист навколишнього середовища.

- Перед тим, як викинути прилад, необхідно вийняти батарею з таймера та віднести її до місцевого центру збору відходів (залежно від моделі).



■ Захист навколишнього середовища — передусім!

- ① Ваш прилад містить цінні матеріали, які можуть бути вилучені або перероблені для повторного використання.
- ➔ Здайте прилад до місцевого центру збору відходів.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Розпакування приладу

- Вийміть прилад з упаковки і розпакуйте всі аксесуари та друковані документи.
- Відкрийте кришку, натиснувши кнопку фіксації кришки на корпусі – мал.1.

Уважно прочитайте інструкції та дотримуйтеся них.

Очищення приладу

- Вийміть чашу – мал.2, внутрішню кришку та клапан регулювання тиску – мал.4 та 5.
- Помийте чашу, клапан і внутрішню кришку губкою, додавши миючого засобу.
- Протріть зовнішню поверхню приладу та кришку вологою ганчіркою.
- Ретельно висушіть.
- Покладіть усі елементи назад у вихідне положення. Установіть внутрішню кришку в правильне положення на верхній кришці приладу. Потім установіть внутрішню кришку між 2 гострими краями і натисніть на неї зверху, доки вона не зафіксується. Вставте знімний шнур живлення в роз'єм в основі мультиварки.

ДЛЯ ПРИЛАДУ ТА ВСІХ ФУНКЦІЙ

- Обережно витирайте чашу ззовні (особливо знизу). Переконайтеся у відсутності залишків їжі чи рідини знизу чаші та на нагрівальному елементі – мал. 6.
- Помістіть чашу в прилад, переконавшись, що її правильно встановлено – мал. 7.
- З'єднайте лопатку для перемішування з нижнім роз'ємом та опорним кільцем та – мал.8 і помістіть конструкцію в чашу – мал. 9.
- Переконайтеся в тому, що внутрішня кришка встановлена правильно.
- Закрийте кришку до клацання.
- Вставте шнур живлення в роз'єм в основі мультиварки, а потім вставте вилку в розетку. Пристрій видасть довгий звуковий сигнал, усі індикатори на панелі керування на мить засвіяться. Після цього на екрані буде відображено «—», і всі індикатори вимкнуть. Прилад перейде в режим очікування, і ви зможете вибрати в меню потрібні функції.
- Не торкайтеся нагрівального елемента, коли виріб під'єднано до мережі, або після приготування. Не переносьте пристрій під час використання або відразу після приготування.
- Цей прилад призначено лише для використання в приміщенні.

Ніколи не кладіть руку на отвір для випуску пари під час приготування

їжі, тому що існує загроза отримання опіків – мал. 12.
Якщо ви бажаєте змінити вибрану програму після початку приготування, натисніть кнопку KEEP WARM/CANCEL (Збереження тепла/Скасування)) і повторно виберіть у меню потрібну програму.
Використовуйте лише чашу, яка постачається разом з приладом.
Не наливайте воду й не кладіть продукти в прилад, коли в ньому немає чаші.
Максимальна кількість води та інгредієнтів не має перевищувати найвищу позначку всередині чаші – мал. 7.

ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

Програми	Тип їжі	Час приготування			Лопатка для перемішування	Врахований старт		Температура		Положення кришки		Збереження тепла
		Час за замочуванням	Діапазон	Кожні (хв)		Діапазон	Кожні (хв)	За замочуванням	Діапазон (°C)	Закрита	Відкрита	
Випікання	Овочі	35хв.	5хв.- 4год.	5	Мокливо	Час приготування ~24 год.	5	140 °C	140/150/160 °C	•	•	
	Риба	20хв.						160 °C				
	Птиця	40хв.						160 °C				
	М'ясо	50хв.						160 °C				
Суп	Овочі	40хв.	10хв.- 4год.	5	Мокливо	Час приготування ~24 год.	5	100 °C	-	•	•	
	Риба	45хв.										
	Птиця	50хв.										
	М'ясо	60хв.										
Приготування на парі	Овочі	35хв.	5хв.- 3год.	5	Немає	Час приготування ~24 год.	5	100 °C	-	•	•	
	Риба	25хв.										
	Птиця	45хв.										
	М'ясо	55хв.										
Тушування/ приготування на повільному вогні	Овочі	60хв.	20хв.- 9год.	5	Завичай увімнено	Час приготування ~24 год.	5	100 °C	80/100/120 °C	•	•	
	Риба	25хв.										
	Птиця	1год. 30хв.										
	М'ясо	2год.										
Утворення окорики/ смаження	Овочі	12хв.	5хв.- 1год. 30хв.	1	Завичай увімнено	-	Немає	160 °C	100/110/120/130/ 140/150/160 °C	•	•	
	Риба	10хв.										
	Птиця	15хв.										
	М'ясо	20хв.										
Варення	-	1 год.	5 хв-2 год.	5	Завичай увімнено	Час приготування ~24 год.	5	100 °C	90/100/110 °C	•	•	
Каша	-	25 хв.	5 хв-2 год.	5	Завичай увімнено		5	100 °C	-	•	•	
Йогурт (P1)	-	8 год.	1-12 год.	15	Мокливо	-	Немає	40 °C	-	•		
Сир (P2)	-	45 хв.	30 хв-4 год.	5	Немає	-	Немає	80 °C	-	•		
Прянтя піста	-	1 год.	10хв.- 6год.	5	Немає	-	Немає	40 °C	40/30 °C	•		
Піца (ячхо є) Десерт (ячхо є)	-	45 хв.	5хв-2 год.	5	Немає Мокливо	Час приготування ~24 год.	5	160 °C	100/110/120/130/ 140/150/160 °C	•		
Рис/крупи	-	Авто	Авто	-	Немає		5	Авто	-	•	•	
Плов/ризото	-	Авто	Авто	-	Мокливо		5	Авто	-	•	•	
Пельмені (ячхо є) Паста (ячхо є)	-	20 хв.	3 хв-3 год.	1	Мокливо		5	100 °C	-	•	•	
Розморожування	-	1 год. 30 хв.	10хв.- 4год.	5	Немає	-	Немає	70 °C	-	•		
Підігрівання	-	25 хв.	5хв-1 год.	5	Мокливо	Час приготування ~24 год.	5	100 °C	80/100 °C	•	•	
DIY1, DIY2, DIY3, DIY1+DIY2	-	30 хв.	5хв-9 год.	5	Мокливо		5	100 °C	40/50...150/160 °C	•	•	
Збереження тепла	-	-	-	-	Немає	-	Немає	75 °C	-	•	•	
Автоматичне промивання	-	10 хв.	1 хв-20 хв.	1	Завичай увімнено	-	Немає	100 °C	-	•		

КНОПКА MENU (МЕНЮ)

- У режимі очікування натисніть кнопку Menu (Меню) для циклічного перемикавання між такими функціями: Випічка → Суп → Пара → Тушкування / приготування на повільному вогні → Смаження → Варення → Каша → Йогурт – Сир → Підняття тіста → Піца або десерт → Рис / крупи → Плов / Ризото → Пельмені або паста → Розморожування → Підігрівання
- На екрані відображається час приготування за замовчуванням для кожної функції (крім програм Rice/Cereals (Рис/Крупи), Pilaf/Risotto (Плов/Ризото) і Yogurt/Cheese (Йогурт/Сир)). Якщо для обраної програми доступні функції Keep warm (Збереження тепла) та Stir (Перемішування), будуть світитися відповідні індикатори. Індикатор кнопки Start (Запуск) блимає, і підсвічується відповідна функція.

Примітка.

Ви можете натиснути й утримувати кнопку Menu (Меню), щоб вимкнути звукові сигнали, якщо потрібно (доки не почуєте довгий звуковий сигнал). Якщо ви хочете знову ввімкнути звукові сигнали, натисніть клавішу «Меню» повторно.

ФУНКЦІЯ ВИПІКАННЯ

- Натисніть кнопку Menu (Меню), щоб вибрати функцію Baking (Випікання). На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням, індикатори Start (Запуск) і Stir (Перемішування) блимають червоним кольором. Після цього натисніть кнопку «<» або «>», щоб вибрати тип продуктів: овочі, риба, птиця або м'ясо.
- Натисніть кнопку Temperature/Timer (Температура/Таймер), щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<» і «>», щоб змінити час приготування. Знову натисніть кнопку Temperature/Timer (Температура/Таймер) і змініть налаштування температури за допомогою кнопок «<» і «>».
- Натисніть клавішу Stir (Перемішування), і ввімкнеться індикатор Stir (Перемішування). Натисніть ще раз, і функцію Stir (Перемішування) буде вимкнено. Якщо перед початком приготування не виконано жодних дій, функцію перемішування буде вимкнено.
- Натисніть кнопку Start (Запуск). Мультиварка запустить програму приготування «Випічка», і ввімкнеться індикатор «Запуск». На екрані відобразиться час, що залишився.
- Наприкінці приготування мультиварка трічі подасть звуковий сигнал і ввімкне програму збереження тепла, ввімкнеться індикатор збереження тепла, і на екрані відобразиться час, протягом якого ця функція активна.

ФУНКЦІЯ ПРИГОТУВАННЯ СУПУ

- Натисніть кнопку Menu (Меню), щоб вибрати функцію Soup (Суп). На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням, індикатори Start (Запуск) і Stir (Перемішування) блимають червоним кольором. Після цього натисніть кнопку «<>» або «>>», щоб вибрати тип продуктів: овочі, риба, птиця або м'ясо.
- Натисніть кнопку Temperature/Timer (Температура/Таймер), щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<>» і «>>», щоб змінити час приготування.
- Натисніть клавішу Stir (Перемішування), і ввімкнеться індикатор Stir (Перемішування). Натисніть ще раз, і функцію Stir (Перемішування) буде вимкнено. Якщо перед початком приготування не виконано жодних дій, функцію перемішування буде вимкнено.
- Натисніть кнопку Start (Запуск) Мультиварка запустить програму приготування «Суп», і ввімкнеться індикатор «Запуск». На екрані відобразиться час, що залишився.
- Наприкінці приготування мультиварка тричі подасть звуковий сигнал і ввімкне програму збереження тепла, ввімкнеться індикатор збереження тепла, і на екрані відобразиться час, протягом якого ця функція активна.

ФУНКЦІЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

- Натисніть кнопку Menu (Меню), щоб вибрати функцію Steam (Приготування на парі). На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням, індикатор Start (Запуск) блиматиме червоним кольором. Після цього натисніть кнопку «<>» або «>>», щоб вибрати тип продуктів: овочі, риба, птиця або м'ясо.
- Натисніть кнопку Temperature/Timer (Температура/Таймер), щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<>» і «>>», щоб змінити час приготування.
- Натисніть кнопку Start (Запуск) Мультиварка запустить програму приготування «Приготування на парі», і ввімкнеться індикатор «Запуск». На екрані відобразиться час, що залишився.
- Наприкінці приготування мультиварка тричі подасть звуковий сигнал і ввімкне програму збереження тепла, ввімкнеться індикатор збереження тепла, і на екрані відобразиться час, протягом якого ця функція активна.

Рекомендації для приготування на парі

- Необхідно завжди наливати відповідну кількість води, і її рівень завжди має бути нижче кошика для приготування на парі. Перевищення цього рівня (макс. 2,5 л) може спричинити переливання через край під час використання. Для довідки: позначки 2 стаканів у чаші відповідає близько 1л води.
- Приблизний час приготування на парі – 1 год. 30 хв. для 2 л води і 45 хв. для 1 л води.
- Установіть кошик для приготування на парі в чашу.
- Додайте продукти в кошик.

UK

ФУНКЦІЯ ТУШКУВАННЯ/ПРИГОТУВАННЯ НА ПОВІЛЬНОМУ ВОГНІ

- Натисніть кнопку Menu (Меню), щоб вибрати функцію Stew/Slow cook (Тушкування/приготування на повільному вогні). На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням, індикатор Start (Запуск) блиматиме червоним кольором. Після цього натисніть кнопку «<>» або «>», щоб вибрати тип продуктів: овочі, риба, птиця або м'ясо.
- Натисніть кнопку Temperature/Timer (Температура/Таймер), щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<>» і «>», щоб змінити час приготування. Знову натисніть кнопку Temperature/Timer (Температура/Таймер), щоб змінити налаштування температури за допомогою кнопок «<>» і «>».
- Індикатор перемішування загориться. Натисніть кнопку «Перемішування», щоб вимкнути цю функцію. Натисніть знову, щоб увімкнути. Якщо перед початком приготування не виконано жодних дій, функцію перемішування буде ввімкнено.
- Натисніть кнопку Start (Запуск) Мультиварка запустить програму приготування «Тушкування/приготування на повільному вогні», і ввімкнеться індикатор «Запуск». На екрані відобразиться час, що залишився.
- Наприкінці приготування мультиварка тричі подасть звуковий сигнал і ввімкне програму збереження тепла, ввімкнеться індикатор збереження тепла, і на екрані відобразиться час, протягом якого ця функція активна.

ФУНКЦІЯ УТВОРЕННЯ СКОРИНКИ/СМАЖЕННЯ

- Натисніть кнопку Menu (Меню), щоб вибрати функцію Crust Fry (Утворення скоринки/Смаження). На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням, індикатор Start (Запуск) блиматиме червоним кольором. Після цього натисніть кнопку «<» або «>», щоб вибрати тип продуктів: овочі, риба, птиця або м'ясо.
- Натисніть кнопку Temperature/Timer (Температура/Таймер), щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<» і «>», щоб змінити час приготування. Знову натисніть кнопку Temperature/Timer (Температура/Таймер), щоб змінити налаштування температури за допомогою кнопок «<» і «>».
- Індикатор перемішування загориться. Натисніть кнопку «Перемішування», щоб вимкнути цю функцію. Натисніть знову, щоб увімкнути. Якщо перед початком приготування не виконано жодних дій, функцію перемішування буде ввімкнено.
- Натисніть кнопку Start (Запуск) Мультиварка запустить програму приготування «Утворення скоринки/Смаження», і ввімкнеться індикатор «Запуск». На екрані відобразиться час, що залишився.
- Наприкінці приготування мультиварка тричі подасть звуковий сигнал і ввімкне програму збереження тепла, ввімкнеться індикатор збереження тепла, і на екрані відобразиться час, протягом якого ця функція активна.

Примітка.

- **Завжди використовуйте цю функцію з олією та продуктами. Якщо використовувати цю функцію лише з олією, це може призвести до несправності або небезпеки.**
- **Не використовуйте паровий кошик, щоб готувати за допомогою цієї функції, це може спричинити розплавлення парового кошика.**

ФУНКЦІЯ ПРИГОТУВАННЯ ВАРЕННЯ

- Натисніть кнопку Menu (Меню), щоб вибрати функцію Jam (Варення). На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням, індикатор Start (Запуск) блиматиме червоним кольором.
- Натисніть кнопку Temperature/Timer (Температура/Таймер), щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<>» і «>», щоб змінити час приготування. Знову натисніть кнопку Temperature/Timer (Температура/Таймер), щоб змінити налаштування температури за допомогою кнопок «<>» і «>».
- Індикатор перемішування загориться. Натисніть кнопку «Перемішування», щоб вимкнути цю функцію. Натисніть знову, щоб увімкнути. Якщо перед початком приготування не виконано жодних дій, функцію перемішування буде ввімкнено.
- Натисніть кнопку Start (Запуск) Мультиварка запустить програму приготування «Варення», і ввімкнеться індикатор «Запуск». На екрані відобразиться час, що залишився.
- Наприкінці приготування мультиварка видасть три звукові сигнали.

Примітка. У цій програмі збереження тепла не передбачено

ФУНКЦІЯ ПРИГОТУВАННЯ КАШІ

- Натисніть кнопку Menu (Меню), щоб вибрати функцію Porridge (Каша). На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням, індикатор Start (Запуск) блиматиме червоним кольором.
- Натисніть кнопку Temperature/Timer (Температура/Таймер), щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<>» і «>», щоб змінити час приготування.
- Індикатор перемішування загориться. Натисніть кнопку «Перемішування», щоб вимкнути цю функцію. Натисніть знову, щоб увімкнути. Якщо перед початком приготування не виконано жодних дій, функцію перемішування буде ввімкнено.
- Натисніть кнопку Start (Запуск) Мультиварка запустить програму приготування «Каша», і ввімкнеться індикатор «Запуск». На екрані відобразиться час, що залишився.
- Наприкінці приготування мультиварка тричі подасть звуковий сигнал і ввімкне програму збереження тепла, ввімкнеться індикатор збереження тепла, і на екрані відобразиться час, протягом якого ця функція активна.

ФУНКЦІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ

- Натисніть кнопку Menu (Меню), щоб вибрати функцію Yogurt/Cheese (Йогурт/Сир). На дисплеї відобразиться P1 для програми йогурту, а потім час приготування за замовчуванням «08:00», індикатор Start (Запуск) блиматиме червоним кольором.
- Натисніть кнопку Temperature/Timer (Температура/Таймер), щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<» і «>», щоб змінити час приготування.
- Натисніть кнопку «Перемішування», і загориться індикатор «Перемішування». Натисніть ще раз, і функцію Stir (Перемішування) буде вимкнено. Якщо перед початком приготування не виконано жодних дій, функцію перемішування буде вимкнено. Якщо використовувати цю функцію, лопатка буде перемішувати лише протягом останніх 15 хвилин, щоб приготувати змішаний йогурт.
- Натисніть кнопку Start (Запуск) Мультиварка запустить програму приготування «Йогурт», і ввімкнеться індикатор «Запуск». На екрані відобразиться час, що залишився.
- Наприкінці приготування мультиварка видасть три звукові сигнали.

Примітка. У цій програмі збереження тепла не передбачено

ВИБІР ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ЙОГУРТУ

Молоко

Яке молоко слід використовувати?

Усі наші рецепти (якщо інше не вказано) готуються за допомогою коров'ячого молока. Ви можете скористатися рослинним молоком, наприклад соєвим, а також овечим або козячим молоком, але в цьому разі густина йогурту може відрізнитися залежно від молока. Сире молоко або молоко тривалого зберігання та будь-яке молоко, описане нижче, підходять для вашого приладу:

- **Стерилізоване молоко тривалого зберігання:** У результаті використання цільного молока, підданого високотемпературній обробці, йогурт виходить густіший. У результаті використання напівзнежиреного молока виходить менш густий йогурт. Однак ви можете скористатися напівзнежиреним молоком і додати одну або дві чашки порошкового молока.
- **Пастеризоване молоко:** це молоко дає більш густий йогурт з невеликою плівкою зверху.
- **Сире молоко** (фермерське молоко): його необхідно прокип'ятити. Також рекомендується прокип'ятити його протягом тривалого часу.

Використання такого молока без кип'ятіння може бути небезпечне. Потім необхідно обов'язково дати йому охолонути, перш ніж використовувати його в приладі. Приготування за допомогою йогурту, зробленого із сирого молока, не рекомендується.

- **Порошкове молоко:** у результаті використання порошкового молока вийде дуже густий йогурт.

Дотримуйтеся вказівок виробника на упаковці.

Використовуйте цільне молоко, бажано піддане високотемпературній обробці.

Сире (свіже) або пастеризоване молоко необхідно прокип'ятити, а потім остудити, і з нього необхідно знімати пінку.

Закваска

Для йогурту

її можна отримати таким чином:

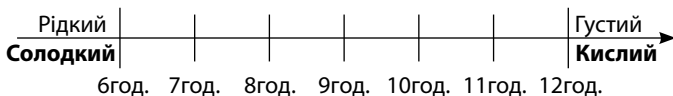
- З придбаного в магазині **натурального йогурту** з найдовшим терміном придатності; таким чином ваш йогурт міститиме більше активної закваски для отримання густішого йогурту.
- Із **закваски з сублимованого ферменту**. У цьому випадку дотримуйтеся часу приготування, указанного в інструкції закваски. Ви можете знайти ці закваски в супермаркетах, аптеках і в деяких магазинах продуктів здорового харчування.
- З **нещодавно приготованого вами йогурту** – він має бути натуральним і нещодавно приготованим. Це називається культивуванням. Після п'яти процедур культивування використаний йогурт втрачає активні ферменти й тому може давати йогурт менш густої консистенції. Після цього необхідно почати знову, скориставшись придбаним у магазині йогуртом або закваскою сублимованого ферменту.

Якщо ви прокип'ятили молоко, зачекайте, доки воно не охолоне до кімнатної температури, перш ніж додавати закваску.

Занадто висока температура може звести нанівець властивості закваски.

Час ферментації

- Ферментація йогурту може тривати 6–12 годин залежно від основних інгредієнтів і результату, який вам потрібен.



- Після завершення процесу приготування йогурт необхідно помістити в холодильник принаймні на 4 години, і він може зберігатися в холодильнику до 7 днів.

ФУНКЦІЯ ПРИГОТУВАННЯ СИРУ

Ця функція призначена для приготування м'якого сиру. Бажано використовувати цільне молоко і трохи охолодженого м'якого сиру.

- Натисніть кнопку Menu (Меню), щоб вибрати функцію Yogurt/Cheese (Йогурт/Сир). На екрані відображається «P1» для програми «Йогурт». Натискайте кнопки «<<» або «>>», щоб перейти на «P2» для використання функції кремового сиру. На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням «02:00», індикатор Start (Запуск) блиматиме червоним кольором.
- Натисніть кнопку Temperature/Timer (Температура/Таймер), щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<<» і «>>», щоб змінити час приготування.
- Натисніть кнопку Start (Запуск) Мультиварка запустить програму приготування «Сир», і ввімкнеться індикатор «Запуск». На екрані відобразиться час, що залишився.
- Наприкінці приготування мультиварка видасть три звукові сигнали.

Примітка. У цій програмі збереження тепла не передбачено

ФУНКЦІЯ ПІДНЯТТЯ ТІСТА

Ця функція призначена для підняття тіста при температурі 30 °C або 40°C після ручного замішування та перед випіканням.

- Натисніть кнопку Menu (Меню), щоб вибрати функцію Bread rising (Підняття тіста). На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням «01:00», індикатор Start (Запуск) блиматиме червоним кольором.
- Натисніть кнопку Temperature/Timer (Температура/Таймер), щоб

перейти до налаштування часу, і натискайте «<» і «>», щоб змінити час приготування. Знову натисніть кнопку Temperature/Timer (Температура/Таймер), щоб змінити налаштування температури за допомогою кнопок «<» і «>».

- Натисніть кнопку Start (Запуск) Мультиварка запустить програму приготування «Підняття тіста», і ввімкнеться індикатор «Запуск». На екрані відобразиться час, що залишився.
- Наприкінці приготування мультиварка видасть три звукові сигнали.

Примітка. У цій програмі збереження тепла не передбачено

Рекомендації щодо приготування тіста (підняття хліба):

- Підготуйте тісто окремо і покладіть його у чашу, закрийте кришку та виберіть функцію Bread rising (Підняття тіста).
- Коли тісто буде готове, ви можете скористатися функцією Baking (Випікання) з температурою 160°C для випікання протягом 20–23 хвилин. Потім поверніть його на іншу сторону ще приблизно на 23 хвилини (залежно від кількості інгредієнтів).

ФУНКЦІЯ ПРИГОТУВАННЯ ПІЦИ АБО ДЕСЕРТУ *

- Натисніть кнопку Menu (Меню), щоб вибрати функцію «Піца» або «Десерт». На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням, індикатор Start (Запуск) блиматиме червоним кольором.
- Натисніть кнопку Temperature/Timer (Температура/Таймер), щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<» і «>», щоб змінити час приготування. Знову натисніть кнопку Temperature/Timer (Температура/Таймер), щоб змінити налаштування температури за допомогою кнопок «<» і «>».
- Тільки для десерту: натисніть кнопку Stir (Перемішування), і ввімкнеться індикатор перемішування. Натисніть ще раз, і функцію перемішування буде вимкнено. Якщо перед початком приготування не виконано жодних дій, функцію перемішування буде вимкнено.
- Натисніть кнопку Start (Запуск) Мультиварка запустить програму приготування «Десерт», і ввімкнеться індикатор «Запуск». На екрані відобразиться час, що залишився.
- Наприкінці приготування мультиварка видасть три звукові сигнали.



Примітка. У цій програмі збереження тепла не передбачено

*залежно від моделі

ФУНКЦІЯ ПРИГОТУВАННЯ РИСУ/КРУП



- Насипте необхідну кількість рису в чашу за допомогою мірної склянки, що входить у комплект – мал. 10. Потім наповніть холодною водою до відповідної позначки «CUP» (СТАКАН), надрукованої на чаші – мал. 11.
- Закрийте кришку.

Примітка. Завжди додавайте рис спочатку, інакше у вас буде забагато води.

Натисніть кнопку Menu (Меню), щоб вибрати функцію Rice/Cereal (Рис/Крупи). На екрані відобразиться «», індикатор Start (Запуск) блиматиме, а потім натисніть кнопку Start (Запуск). Мультиварка запустить програму приготування «Рис/Крупи», і загориться індикатор «Запуск», на екрані блиматиме «». Час приготування і температура визначаються приладом автоматично залежно від кількості інгредієнтів.

- Наприкінці приготування мультиварка тричі подасть звуковий сигнал і ввімкне програму збереження тепла, ввімкнеться індикатор збереження тепла, і на екрані відобразиться час, протягом якого ця функція активна.

ФУНКЦІЯ ПРИГОТУВАННЯ ПЛОВУ/РИЗОТО

- Натисніть кнопку Menu (Меню), щоб вибрати функцію Pilaf/Risotto (Плов/Ризото). На дисплеї відобразиться «», індикатор Start (Запуск) блиматиме червоним кольором.
- Натисніть клавішу Stir (Перемішування), і ввімкнеться індикатор Stir (Перемішування). Натисніть ще раз, і функцію перемішування буде вимкнено. Якщо перед початком приготування не виконано жодних дій, функцію перемішування буде вимкнено.
- Натисніть кнопку Start (Запуск) Мультиварка запустить програму приготування «Плов» або «Ризото», і блиматиме індикатор «». Час приготування і температура визначаються приладом автоматично залежно від кількості інгредієнтів.
- Наприкінці приготування мультиварка тричі подасть звуковий сигнал і ввімкне програму збереження тепла, ввімкнеться індикатор збереження тепла, і на екрані відобразиться час, протягом якого ця функція активна.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО НАЙКРАЩОГО ПРИГОТУВАННЯ РИСУ (функції Rice/Cereals (Рис/Крупи) і Pilaf/Risotto (Плов/Ризото))

- Перед приготуванням відміряйте рис мірною склянкою та промийте, крім рису для ризото.
 - Насипте промитий рис і добре розподіліть його по всій поверхні чаші. Наповніть її водою до відповідного рівня (шкала в стаканах).
 - Коли рис буде готовий і загориться індикатор Keep Warm (Збереження тепла), перемішайте рис і залиште його ще на кілька хвилин у мультиварці, щоб отримати ідеальний розсипчастий рис.
- У таблиці нижче наведено рекомендації з приготування рису:

ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ БІЛОГО РИСУ – 10 стаканів

Мірні стакани	Вага рису	Рівень води в чаші (+ рис)	Порції
2	300 г	Позначка 2 чашки	3 – 4 особи
4	600 г	Позначка 4 чашки	5 – 6 осіб
6	900 г	Позначка 6 чашок	8 – 10 осіб
8	1200 г	Позначка 8 чашок	13 – 14 осіб
10	1500 г	Позначка 10 чашок	16 – 18 осіб

Час і температура приготування рису визначаються автоматично.

Зверніть увагу, приготування складається з 7 етапів:

попереднє нагрівання => поглинання води => швидке підвищення температури => кип'ятіння => випаровування води => тушкування рису => збереження тепла.

Час приготування залежить від кількості й типу рису.

ФУНКЦІЯ ПРИГОТУВАННЯ ПЕЛЬМЕНІВ АБО ПАСТИ*

Для приготування пельменів важливо зачекати, доки вода не досягне потрібної температури, перш ніж додавати продукти.

- Натисніть кнопку Menu (Меню), щоб вибрати функцію «Пельмені». На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням, індикатор Start (Запуск) блиматиме червоним кольором.
- Натисніть кнопку Temperature/Timer (Температура/Таймер), щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<» і «>», щоб змінити час приготування.
- Натисніть клавішу Stir (Перемішування), і ввімкнеться індикатор Stir (Перемішування). Натисніть ще раз, і функцію перемішування буде вимкнено. Якщо перед початком приготування не виконано жодних дій, функцію перемішування буде вимкнено.
- Натисніть кнопку Start (Запуск) Мультиварка запустить програму приготування «Пельмені» або «Паста», і ввімкнеться індикатор «Запуск». На екрані відобразиться час приготування, що залишився.
- Мультиварка подасть звуковий сигнал, коли досягне необхідної температури. Покладіть продукти у воду і знову натисніть кнопку запуску, щоб запустити таймер. Доки користувач не натисне кнопку запуску, відлік часу приготування не почнеться і мультиварка триматиме воду в потрібній температурі. Під час приготування макаронних виробів кришка має бути відкрита.
- Наприкінці приготування мультиварка видасть три звукові сигнали.

Примітка. У цій програмі збереження тепла не передбачено

*залежно від моделі

ФУНКЦІЯ РОЗМОРОЖУВАННЯ

- Натисніть кнопку Menu (Меню), щоб вибрати функцію «Розморожування». На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням «1:30», індикатор Start (Запуск) блиматиме червоним кольором.
- Натисніть кнопку Temperature/Timer (Температура/Таймер), щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<» і «>», щоб змінити час.
- Натисніть кнопку Start (Запуск) Мультиварка запустить програму приготування «Розморожування», і ввімкнеться індикатор «Запуск». На екрані відобразиться час приготування, що залишився.
- Наприкінці програми мультиварка видасть три звукові сигнали.

Рекомендації:

Час розморожування вказується приблизно і залежить від сезонності продуктів, їх розміру, використаної кількості та індивідуальних смаків, а

також від напруги електромережі.

Заморожені овочі: 50 хв

Заморожена риба: 1 год 50 хв

Заморожена птиця: 85 хв

Заморожене м'ясо: 3 год

UK

**Примітка. У цій програмі збереження тепла не передбачено
Для кращого розморожування помістіть інгредієнти в паровий
кошик і поріжте їх на дрібні шматочки.**

**Наприкінці розморожування потрібно негайно готувати продукти.
Зверніться до потрібного розділу про приготування.**

ФУНКЦІЯ ПІДІГРІВАННЯ

Ця функція призначена для підігріву щойно приготованої їжі.

- Натисніть кнопку Menu (Меню), щоб вибрати функцію Reheat (Підігрівання). На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням, індикатор Start (Запуск) блиматиме червоним кольором.
- Натисніть кнопку Temperature/Timer (Температура/Таймер), щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<» і «>», щоб змінити час приготування. Знову натисніть кнопку Temperature/Timer (Температура/Таймер), щоб змінити налаштування температури за допомогою кнопок «<» і «>».
- Натисніть клавішу Stir (Перемішування), і ввімкнеться індикатор Stir (Перемішування). Натисніть ще раз, і функцію перемішування буде вимкнено. Якщо перед початком приготування не виконано жодних дій, функцію перемішування буде вимкнено.
- Натисніть кнопку Start (Запуск) Мультиварка запустить програму приготування «Розігрівання», і ввімкнеться індикатор «Запуск». На екрані відобразиться час приготування, що залишився.
- Наприкінці приготування мультиварка трічі подасть звуковий сигнал і ввімкне програму збереження тепла, ввімкнеться індикатор збереження тепла, і на екрані відобразиться час, протягом якого ця функція активна.

ОБЕРЕЖНО

- **Ніколи не використовуйте функцію розігрівання для розморожування продуктів.**

- **Холодна їжа не має перевищувати 1/2 об'єму мультиварки. Якщо їжі забагато, вона може не повністю підігрітися. Повторне використання функції Reheat (Підігрівання) або замала кількість їжі призведе до підгоряння їжі та утворення твердого шару на дні.**
- **Не рекомендується розігрівати густу кашу, інакше вона може стати клейкою.**
- **Не розігрівайте холодну їжу, яка довго зберігається, щоб уникнути поганого запаху.**
- **Для розігрівання рису рекомендується додати воду та перемішати рис, перш ніж починати.**
- **Під час розігрівання рекомендується періодично перемішувати їжу.**

ФУНКЦІЯ «РУЧНИЙ РЕЖИМ»

Натисніть кнопку **DIY** (Ручний режим), щоб вибрати ручний режим приготування, мультиварка спочатку перейде в режим **DIY** (Ручний режим), і на екрані відобразиться час приготування за замовчуванням, а індикатор **Start** (Запуск) блиматиме червоним.

Ви можете зберегти до 4 програм в ручному режимі

- Існує 2 можливі способи використання режиму **DIY** (Ручного режиму):
 - Якщо вам потрібні фіксована температура й час для вашої програми, натисніть кнопку **Temperature/Time** (Температура/час), щоб вказати свої налаштування.
 - Якщо ви бажаєте скористатись однією зі стандартних програм як основою для своєї програми, натисніть кнопку **меню**, щоб вибрати потрібну програму приготування. Після вибору програми, ви можете змінити її за допомогою кнопки **Temperature/Time** (Температура/час).
- Наприкінці приготування мультиварка видасть три звукові сигнали.

Примітка

- У цій програмі збереження тепла не передбачено
- Функція **DIY** (тільки перше налаштування) дає користувачу змогу активувати або вимкнути функцію перемішування, натиснувши відповідну кнопку, і індикатор перемішування відображає стан перемішування.
- Мультиварка запам'ятовує останнє налаштування температури та часу приготування для наступного використання.
- Для скасування після вибору номера програми **DIY** натисніть

- одночасно на клавіші «<» і «>» - налаштування будуть скинуті до параметрів за замовчуванням (перше налаштування) для вибраної
- програми DIY.
 - Якщо вибрано DIY1+DIY2, світлодіодний індикатор показує «d1 d2», тобто спочатку запускається DIY1, а потім одразу DIY2.

ФУНКЦІЯ ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА/СКАСУВАННЯ

Ця клавіша виконує 2 різні функції: збереження тепла та скасування.

1. Функція збереження тепла:

1.1 Збереження тепла вручну:

Ви можете натиснути кнопку Keep warm/Cancel (Збереження тепла/Скасування) вручну, індикатор Keep warm/Cancel (Збереження тепла/Скасування) загоряється, мультиварка переходить до режиму збереження тепла.

1.2 Автоматичне збереження тепла:

Мультиварка перейде в режим збереження тепла автоматично наприкінці приготування (за винятком деяких програм). Пролунає три звукові сигнали, мультиварка автоматично перейде в режим збереження тепла, увімкнеться індикатор Keep Warm (Збереження тепла), і на екрані почнеться відлік часу збереження тепла.

Рекомендація: Щоб зберегти смак їжі, функція збереження тепла не має використовуватися довше 12 годин.

Якщо вам потрібно заздалегідь скасувати автоматичне збереження тепла після завершення приготування, натисніть і утримуйте кнопку Keep warm (Збереження тепла) протягом 5 с перед запуском програми приготування.

Якщо ви бажаєте ввімкнути автоматичне збереження тепла, натисніть і утримуйте кнопку збереження тепла ще раз протягом 5 с.

2. Функція скасування:

- Натисніть кнопку Keep warm/Cancel (Збереження тепла/Скасування) для скасування всіх налаштувань та переходу в режим очікування.

ФУНКЦІЯ ВІДКЛАДЕНОГО СТАРТУ

- Для використання функції відкладеного старту спочатку виберіть програму та час приготування. Потім натисніть кнопку Delayed start (Відкладений старт) і виберіть попередньо встановлений час.

Попередньо встановлений за замовчуванням час змінюватиметься залежно від вибраного часу приготування. Діапазон попередньо встановленого часу – від часу приготування до 24 годин. Кожне натискання кнопок «<» і «>» може збільшити або зменшити час відкладеного запуску.

- Коли ви вибрали необхідний час, натисніть кнопку Start (Запуск), щоб перейти до режиму приготування. Індикатор Start (Запуск) світитиметься, і відобразатиметься кількість годин, яку ви вибрали.

Примітка.

Функція затримки запуску недоступна для таких функцій: смаження, підняття тіста, йогурт, сир, автоматичне промивання та збереження тепла.

ФУНКЦІЯ ТАЙМЕРА

- Для використання функції таймера спочатку виберіть програму та час приготування. Потім натисніть клавішу Temperature/Timer (Температура/таймер) і встановіть час приготування. Кожне натискання кнопок «<» і «>» може збільшити або зменшити час приготування.
- Коли ви вибрали час приготування, натисніть кнопку Start (Запуск), щоб перейти до режиму приготування. Індикатор Start (Запуск) світитиметься.
- Ви можете переглянути час приготування після запуску, натиснувши кнопку Temperature/Timer (Температура/таймер).
- Ви можете змінити час під час приготування, натиснувши кнопку Temperature/Timer (Температура/таймер). Після вибору часу приготування, якщо не виконувати жодних дій протягом 5 секунд, мультиварка продовжить виконувати програму приготування з новим налаштуванням.

ФУНКЦІЯ НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

- Для використання функції налаштування температури спочатку виберіть програму та час приготування. Потім натисніть клавішу Temperature/Timer (Температура/таймер) і встановіть температуру. Установлена за замовчуванням температура змінюватиметься залежно від вибраної програми приготування. Кожне натискання кнопок «<» і «>» може збільшити або зменшити температуру.
- Коли ви вибрали температуру, натисніть кнопку Start (Запуск), щоб перейти до режиму приготування. Індикатор Start (Запуск) світитиметься.

- Ви можете змінити температуру під час приготування, натиснувши кнопку Temperature/Timer (Температура/Таймер). Після вибору температури, якщо не виконувати жодних дій протягом 5 секунд, мультиварка продовжить виконувати програму приготування з новим налаштуванням.

ФУНКЦІЯ ПЕРЕМІШУВАННЯ

- Для використання функції перемішування спочатку виберіть програму та час приготування. Потім натисніть клавішу «Перемішування», щоб увімкнути або вимкнути лопатку.
- Коли ви вибрали режим перемішування, натисніть кнопку Start (Запуск), щоб перейти до режиму приготування. Індикатор Start (Запуск) світитиметься.
- Ви бачите, що функція перемішування ввімкнена, коли індикатори горять.

ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ПРОМИВАННЯ

- Використовуйте функцію автоматичного промивання для попереднього миття чаші
- Щоб використовувати функцію автоматичного промивання, установіть прилад для промивання на нижній роз'єм і опорне кільце – мал. 15.
- Установіть його в чашу і додайте 600 мл води – мал. 16.
- Натисніть кнопку «Автоматичне промивання».
- Час автоматичного промивання за замовчуванням – 10 хвилин. Натисніть кнопку Temperature/Timer (Температура/Таймер), щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<<» і «>>», щоб змінити час промивання.

ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

- Відкрийте кришку – мал.1.
- Необхідно використовувати рукавичку під час маніпуляцій із чашею та кошиком для приготування на парі – мал.13.
- Подавайте їжу за допомогою ложки, що входить у комплект, і закрийте кришку.
- 24 години – максимальний час збереження тепла.
- Натисніть кнопку Keep Warm/Cancel (Збереження тепла/Скасування) для виходу з режиму збереження тепла.
- Вимкніть прилад із розетки.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Необхідно від'єднати мультиварку від електромережі та дати їй повністю охолонути перед очищенням і обслуговуванням.
- Рекомендовано протирати прилад губкою після кожного використання.
- Чашу, внутрішню частину кришки, мірну склянку та ложки для рису та супу, лопатку та прилад для промивання можна мити в посудомийній машині.

Чаша, кошик для приготування на парі

- Використання абразивних порошоків і металевих губок не рекомендується.
- Якщо їжа пригоріла на дні, ви можете налити воду в чашу та залишити на деякий час перед миттям.
- Ретельно висушіть чашу.

Догляд за чашею

Ретельно дотримуйтесь наведених нижче інструкцій з догляду за чашею:

- Щоб забезпечити належну якість чаші, в ній не рекомендується різати продукти.
- Встановлюйте чашу назад у мультиварку.
- Користуйтеся ложкою з комплекту або дерев'яною, а не металевою ложкою, щоб не пошкодити поверхню чаші – мал.14.
- Щоб уникнути будь-якого ризику корозії, не наливайте оцет у чашу.
- Колір поверхні чаші може змінюватися після першого використання або після тривалого використання. Ця зміна кольору пов'язана з дією пари і води й не впливає на використання мультиварки та не є небезпечною для вашого здоров'я. Ви можете абсолютно безпечно продовжити її використання.

Очищення мікроклапана регулювання тиску

- Під час очищення мікроклапана регулювання тиску вийміть його з кришки – мал.17 і відкрийте його, повернувши його в напрямку «open» (відкриття) – мал.18a та 18b. Після очищення витріть насухо та з'єднайте дві частини разом і повертайте в напрямку «close» (закриття), а потім поставте його назад у кришку мультиварки – мал.20a та 20b.

Очищення інших частин приладу та догляд за ними

- Очищуйте мультиварку ззовні – мал.22, внутрішню частину кришки та шнур вологою ганчіркою й витирайте насухо. Не використовуйте абразивні засоби.
- Не використовуйте воду для очищення внутрішніх частин приладу, оскільки це може пошкодити датчик температури.

УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ

UK

Опис несправності	Причини	Рішення
Жоден світловий індикатор не горить, і нагрівання не відбувається.	Прилад не під'єднано до мережі.	Перевірте, чи шнур живлення підключено до роз'єму та до мережі.
Жоден світловий індикатор не горить, і нагрівання відбувається.	Проблеми з'єднання світлового індикатора, або його пошкоджено.	Надішліть до авторизованого сервісного центру на ремонт.
Витік пари під час використання	Кришку закрито неправильно.	Відкрийте кришку й закрийте її знову.
	Мікроклапан регулювання тиску неправильно встановлено або не правильно зібрано.	Зупиніть приготування їжі (від'єднайте прилад від мережі) та перевірте, чи клапан зібрано (2 частини прикріплені одна до одної) та правильно встановлено.
	Ущільнювальну прокладку кришки або мікроклапана регулювання тиску пошкоджено.	Надішліть до авторизованого сервісного центру на ремонт.
Рис напівсирий або довго готується.	Забгато або недостатньо води порівняно з кількістю рису.	Див. таблицю кількості води.

Опис несправності	Причини	Рішення	
Рис напівсирий або довго готується	Недостатнє кипіння на повільному вогні.		
Автоматичне збереження тепла не вмикається (прилад залишається в режимі приготування, або нагрівання не відбувається).	Функцію збереження тепла скасовано користувачем під час налаштування. Див. розділ «Функція збереження тепла».	Надішліть до авторизованого сервісного центру на ремонт.	
E0	Верхній датчик розімкнуто чи закорочено.		
E1	Нижній датчик розімкнуто чи закорочено.		Вимкніть прилад і перезапустіть програму. Якщо проблема повторюється, надішліть до авторизованого сервісного центру на ремонт.
E3	Виявлена висока температура.	Вимкніть прилад і перезапустіть програму. Якщо проблема повторюється, надішліть до авторизованого сервісного центру на ремонт.	

Примітка. Якщо внутрішню чашу деформовано, більше не використовуйте її та замініть на нову в авторизованому сервісному центрі.

ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

UK



Допоможіть зберегти довкілля!

- ① Ваш прилад містить багато матеріалів, які можуть підлягають вторинній переробці.
- ➔ Віднесіть його до місцевого пункту збору відходів.

TEFAL/T-FAL* МІЖНАРОДНА ОБМЕЖЕНА ГАРАНТІЯ

 : www.tefal.com

Гарантія Даний виріб ремонтується та обслуговується TEFAL/T-FAL протягом і після закінчення гарантійного терміну та протягом терміну служби на наступних умовах

Інформація про порядок придбання аксесуарів і витратних матеріалів доступна на інтернет-сайті TEFAL/T-FAL

Гарантія Даний

TEFAL/T-FAL гарантує усунення будь-якого виробничого дефекту пов'язаного з недоліком матеріалів або складання, протягом гарантійного терміну, вказаного у доданому списку країн ***, починаючи з дати продажу. Гарантійний термін зазначено для кожної з країн.

Міжнародна Гарантія виробника покриває всі витрати, пов'язані з відновленням дефектного виробу до його першого технічного стану через ремонт та/або заміну несправних деталей, включаючи вартість необхідної роботи з виявлення та усунення виявлених недоліків. На виріб TEFAL/T-FAL замість ремонту, несправний виріб може бути замінено на аналогічний або вищої якості. Зобов'язання TEFAL/T-FAL і Ваш вибір у рамках даної гарантії обмежені ремонтом виробу або його заміною.

Умови гарантії та винятки

TEFAL/T-FAL не несе зобов'язання по гарантійному ремонту або заміні будь-якого виробу у випадку відсутності документу, що підтверджує дату продажу. Виріб повинен бути переданий в авторизований сервісний центр TEFAL/T-FAL. Адреси авторизованих сервісних центрів для кожної країни можна дізнатися на веб-сайті TEFAL/T-FAL, або зателефонувавши по відповідному телефону, вказаному у списку країн. Для забезпечення максимально якісного післяпродажного сервісу і постійного підвищення рівня задоволеності клієнтів, TEFAL/T-FAL можимте проводити опитування всіх клієнтів, які зверталися в авторизовані сервісні центри TEFAL/T-FAL для ремонту або заміни будь-якого виробу, з метою виявлення ступеня задоволеності якістю обслуговування.

Дана гарантія розповсюджується лише на вироби, що придбані і використовуються виключно в особистих побутових цілях і не розповсюджується на будь-які несправності, що могли виникнути в результаті неправильного або недбалого використання; невиконання інструкції по експлуатації TEFAL/T-FAL; самостійної зміни власником інструкції виробу чи його ремонту будь-де, крім як в авторизованих сервісних центрах TEFAL/T-FAL, а також на будь-які несправності, спричинені неправильним упакуванням виробу власником, або недбалою доставкою виробу будь-яким перевізником. Дана гарантія не розповсюджується на випадки нормального спрацювання виробу; його обслуговування або заміну витратних матеріалів або аксесуарів, а також несправності, викликані:

- Використанням води або витратних матеріалів невідповідного типу
- Механічними пошкодженнями або перевантаженням
- Пошкодження або незадовільну роботу виробу, викликані невідповідністю напруги або частоти струму, зазначеними на виробі або в специфікації
- Діями непереборної сили (нешасний випадок, пожежа, повінь, і т.д.
- Пошкодження будь-яких скляних або крихких елементів виробу
- Потраплянням рідини, пилу або комах та інших подібних речовин всередину виробу (за винятком приладів з функціями, спеціально призначених для комах)
- Накипом (очищення від накипу треба проводити у відповідності з інструкцією з експлуатації)
- Професійним використанням або використанням у комерційних цілях
- Пошкодження, викликані ударом блискавки або скачками напруги живлення.

Права споживача, передбачені законодавством

Дана Міжнародна Гарантія TEFAL/T-FAL не порушує будь-які права споживача, передбачені законодавством країни про захист прав споживачів, включаючи права відносно торговельної організації, у якій виріб було придбано. Ця гарантія надає споживачеві специфічні законні права, проте не може суперечити правам споживача, що встановлені чинним законодавством країни, та споживач може мати також інші законні права, які змінюються від країни до країни або від регіону до регіону. Споживач може відстоювати будь-які законні права за своїм власним вибором.

Додаткова інформація

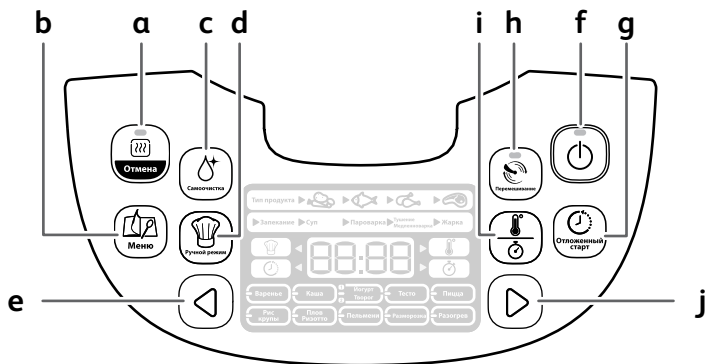
Термін служби виробу, встановлений виробником відповідно до закону «Про захист прав споживачів», становить два роки з дати роздрібного продажу виробу або з дати виробництва, якщо дату продажу встановити неможливо. Дата виробництва визначається чотирма останніми цифрами повного артикулу виробу, зазначеного на його корпусі. Дві перші цифри відповідають номеру тижня виробництва, дві останні цифри- останнім цифрам року виробництва виробу.

*** У випадку, якщо виріб був придбаний в одній з перерахованих країн і використовувався у будь-якій іншій країні з наведеного списку, термін міжнародної гарантії TEFAL/T-FAL відповідає гарантійному строку країни використання виробу, навіть якщо виріб був придбаний в одній з інших перерахованих країн з іншим гарантійним терміном. Ремонт виробів, придбаних поза країною використання, може потребувати більш тривалого терміну, якщо дані вироби не поставляються TEFAL/T-FAL в країну використання; Якщо виріб не може бути відремонтовано в країні використання, Міжнародна Гарантія TEFAL/T-FAL обмежується заміною на аналогічний виріб або виріб, з аналогічною вартістю, коли це можливо.

Будь ласка, зберігайте даний документ для Вашої інформації та пред'явлення в авторизований сервісний центр при виникненні скарг, що покриваються даною гарантією.

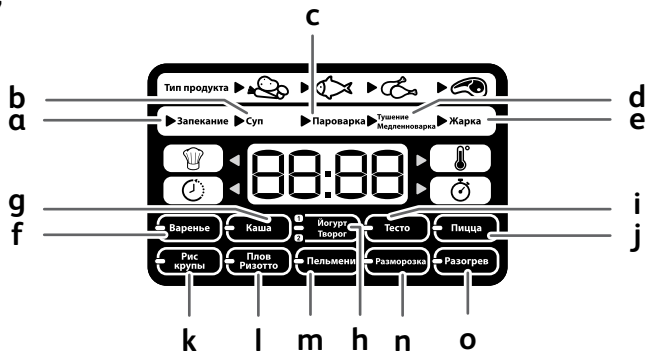
БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ

16



KK

17



СИПАТТАМА

- 1 Бу кәрзеңкәсі
- 2 Су мен күрішке арналған шкала
- 3 Алынбалы кәстрөл
- 4 Өлшеу саптыаяғы
- 5 Күріш қасығы
- 6 Сорпа қасығы
- 7 Қақпақ
- 8 Алынбалы ішкі қақпақ
- 9 Микро қысымды клапан
- 10 Қақпақты ашу түймесі
- 11 Тұтқа
- 12 Төменгі жалғағыш
- 13 Тірек сақинасы
- 14 Араластыру қалағы
- 15 Шаю құралы
- 16 Басқару тақтасы
 - a «Keep warm/Cancel» (Жылуды сақтау/Бас тарту) түймесі
 - b «Menu» (Мәзір) түймесі
 - c «Auto Rinse» (Авто шаю) түймесі
 - d «DIY» (Аспаз режимі) түймесі
 - e «<» түймесі
 - f «Start» (Бастау) түймесі
 - g «Delayed start» (Кешіктірілген бастау) түймесі
 - h «Stir» (Араластыру) түймесі
 - i «Temperature/Timer» (Температура/таймер) түймесі
 - j «>» түймесі
- 17 Функция индикаторлары
 - a Пісіру функциясы
 - b Сорпа функциясы
 - c Бу функциясы
 - d Бұқтыру/баяу әзірлеу функциясы
 - e Қабықша/куыру функциясы
 - f Тосап функциясы
 - g Ботқа функциясы
 - h Йогурт/ірімшік функциясы
 - i Нан ашыту функциясы
 - j Пицца немесе десерт функциясы*
 - k Күріш дәндері функциясы
 - l Палау, ризотто функциясы
 - m Pelmini (Тұшпара) немесе Pasta (Паста) функциясы*
 - n Defrost (Еріту) функциясы
 - o Reheat (Жылыту) функциясы
- 18 Қуат сымы
- 19 Корпус

* үлгіге байланысты

**Қауіпсіздік шаралары
ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ**

Қолдану нұсқауларын оқып, оларды орындаңыз. Нұсқаулықты сақтап қойыңыз.

КК

- Бұл құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға арналмаған.
- Бұл құрылғыны 8 жасқа келген немесе сол жастан асқан балалардың қолдануы келесі жағдайлар орындалған кезде рұқсат етіледі: егер оларға қауіпсіз түрде қолдану жайлы нұсқаулықтар берілсе, қолдану барысы қадағаланса және қауіптілігін түсінсе. Тазалауды және пайдаланушылық техникалық қызмет көрсетуді балалар орындамауы керек. Құрылғыны және оның қуат сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Бұл құрылғыны іс-қимылы, сезу қабілеті, ойлау қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен хабары жоқ адамдардың қолдануы келесі жағдайлар орындалған кезде рұқсат етіледі: егер оларға қауіпсіз түрде қолдану жайлы нұсқаулықтар берілсе, қолдану барысы қадағаланса және қауіптілігін түсінсе.
- Балалардың құрылғымен ойнауына тыйым салынады.

- Бұл құрылғы іс-қимылы, сезу қабілеті, ойлау қабілеті шектеулі немесе тәжірбиесі мен хабары жоқ адамдардың (балалар да сол тізімге кіреді) қолдануына арналмаған. Тек сол адамдардың қауіпсіздігіне жауапты тұлғаның бақылауында немесе қолдану нұсқаулықтары берілген жағдайда қолдануға рұқсат етіледі.
- Балалар құрылғымен ойнауға болмайтыны жайлы ескертілуі тиіс.
- Бұл құрылғы тек үй шаруасындағы қолданысқа арналғандықтан, келесі жағдайлардағы қолданыс үшін кепілдік жарамсыз болып табылады :
 - Дүкендердегі ас әзірлеу аймақтарында, кеңселерде және басқа да жұмыс орталарында;
 - Ауыл шаруашылық үйлерінде;
 - Қонақ үйлердегі, мотельдердегі тұтынушылар қолданғанда немесе басқа қонақ күту орталарында;
 - Төсек және таңғы ас түріне жататын орталарда.
- **Егер құрылғы алынбалы қуат сымымен жабдықталса:** егер қуат сымы зақымдалса, оны арнайы қуат сымымен немесе өкілетті қызмет көрсету орталығындағы қолжетімді жабдықпен алмастыру керек.
- **Егер құрылғыда бекітілген қуат сымы болса:** егер қуат сымы зақымдалса,

қандай да қауіп-қатерді болдырмау үшін, оны Tefal өкілетті қызмет көрсету орталығы арқылы немесе білікті маманның көмегімен ауыстыру қажет.

- Құрылғыны сұйықтықтарға матыруға болмайды.
- Тамақпен қатынасқа түскен жабдықтары мен бөлшектерін сабынды суға матырылған матамен немесе спонжбен тазалаңыз. Матаны шайып, қайта сүртіңіз. Содан кейін құрғақ матамен құрғатыңыз,
- Егер құрылғыда  таңбасы болса «Ескерту: құрылғының беті қолданыс кезінде өте ыстық болады» дегенді білдіреді.
- Ескерту: қолданыстан кейін жылыту элементінің беті ыстық болуы мүмкін.
- Ескерту: құрылғыны дұрыс емес қолдану салдарынан туындайтын жарақат қатері.
- Ескерту: егер құрылғыңызда алынбалы қуат сымы бар болса, ашасына сұйықтық төгіп алмаңыз.
- Келесі әрекеттерден кейін құрылғыны әрқашан қуат көзінен ажыратыңыз:
 - қолданып болған сәтте,
 - оны қозғалту барысында,
 - кез келген тазалау әрекеті немесе техникалық қызметтерді көрсету алдында
 - егер ол дұрыс емес жұмыс істеген жағдайда

- Құрылғының бетіне, ыстық суға, буға немесе тамаққа қол тигізу қауіпті.
 - Әзірлеу құрылғылары және тұтқалары (бар болған жағдайда) тұрақты түрде, ыстық сұйықтықтар төгіліп кетпейтіндей жағдайда орналасуы керек.
 - Пісіру кезінде құрылғы ыстық және бу өндіреді. Бетіңізді және қолыңызды жақын ұстамаңыз.
 - Бетіңізді және қолыңызды буға жақындатпаңыз. Бу шығатын саңылауды бітемеңіз.
 - Қандай да мәселе туындаса немесе сұрақтарыңыз болса Тұтынушыға қызмет көрсететін топқа хабарласыңыз немесе веб торапты қараңыз.
 - Құралды 4000 м дейінгі биіктікте қолдануға болады.
- Қауіпсіздігіңіз үшін бұл құрал өндіріс кезінде күшінде болған қауіпсіздік ережелері мен нұсқаулықтарына сай жасалған (төмен кернеуге қатысты нұсқаулық, электромагниттік үйлесімділік, тамақпен қатынасатын материалдар туралы ережелер, қоршаған орта...).
 - Қуат жабдықтау кернеуінің құрылғыда көрсетілген талаптарға сай болуын қадағалаңыз (айнымалы ток).
 - Әртүрлі елдерде әртүрлі стандарттар қолданылғандықтан, егер құрылғы сатып алған елден өзге елде қолданылса, тиісті қызмет көрсету орталығы арқылы тексеріп алыңыз.

Қуат көзіне қосу

- Құрылғыны келесі жағдайларда қолданбаңыз:
 - құрылғы немесе қуат сымы зақымданғанда.

- құрылғы құлап қалса, көзге көрінетін зақымдар болса немесе дұрыс жұмыс істемесе.
- Егер жоғарыда көрсетілген оқиғалардың бірі орын алса, құрылғыны өкілетті қызмет көрсету орталығына жіберу қажет. Құрылғыны өздігіңізден бөлшектемеңіз.
- Қуат сымын салбыратып қоймаңыз.
- Құрылғыны әрқашан жерге тұйықталған қуат көзіне жалғаңыз.
- Электр ұзартқышын қолданбаңыз. Ондай жауапкершілікті өз мойыныңызға алсаңыз, күйі жақсы, жерге тұйықталған ашасы бар және құрылғының қуат талаптарына сай ұзартқышты ғана қолданыңыз.
- Құрылғыны қуат көзінен қуат сымын тарту арқылы ажыратпаңыз.
- Келесі әрекеттерден кейін құрылғыны әрқашан қуат көзінен ажыратыңыз:
 - қолданып болған сәтте,
 - оны қозғалту барысында,
 - кез келген тазалау жұмысы немесе техникалық қызметтерді көрсету алдында.
 - егер ол дұрыс емес жұмыс істеген жағдайда
 - Қараусыз қалдырылса және құрастыру, бөлшектеу немесе тазалау алдында әрқашан құрылғыны ажыратыңыз.

Қолдану

- Жазық, тұрақты, ыстыққа төзімді және су шашырамайтын жерге орналастырыңыз...
- Ыдысы бос болса немесе ыдысынсыз қолдануға болмайды.
- Пісіру функциясы/түймесінің еркін қосылуына жағдай жасау қажет. Құрылғының жылы күйінде ұстау функциясына ауысу мүмкіндігіне кедергі жасауға болмайды
- Құрылғы қосылып тұрғанда ыдысты алуға болмайды
- Құрылғыны тікелей ыстық беткейге немесе жылу немесе жалын көзіне қоюға болмайды, құрылымы бүлінеді және қауіпті.
- Ыдысы мен пеші тікелей қатынаста болуы тиіс. Осы екі бөлшектің арасында бөтен зат немесе тамақ болса, жұмысына кедергі жасайды.
- Құрылғыны жылу көзінің жанына немесе ыстық пештің үстіне қоюға болмайды, құрылғы бүлінеді.
- Ыдысы орына қойылғанша құрылғыға тамақ немесе су құюға болмайды.
- Рецепттерде көрсетілген деңгейлерді ұстаныңыз.
- Құрылғының қандай да бөлшегіне жалын тисе су шашып

өшіруге әрекеттенбеңіз. Жалынды басу үшін суланған орамал пайдаланыңыз.

- Жөндету жұмыстарын тиісті қызмет көрсету орталығы арқылы іске асырыңыз және тек қана құрылғының өзінің жабдықтарын қолданыңыз.
- Бұл құрылғы үй шаруасына ғана арналған. Кәсіби қолданыс, қате қолданыс немесе нұсқаулықтарға сай емес қолданыс үшін өндіруші жауап бермейді және кепілдік қолданылмайды.

Қоршаған ортаны қорғаңыз

- Сіздің құрылғыңыз көптеген жылдар бойы қызмет етуге арналып жасалған. Соған қарамастан, сіз құрылғыны ауыстыру жайлы шешім қабылдаған сәтте, қоршаған ортаны қорғауға қандай үлес қоса алатыныңыз жайлы ойланыңыз.
- Құрылғыны қоқысқа тастағанда таймердегі батареясын алып, жергілікті жинау орталығына өткізіңіз (үлгісіне қарай).



■ Қоршаған ортаны қорғау - бірінші орында!

- ① Сіздің құрылғыңыздың құрамында қалпына келтіруге болатын немесе қайта өңдеуге болатын құнды материалдар бар.
- ➔ Жергілікті электр өнімдерін жинау орталығына өткізіңіз.

Құрылғыны қаптамасынан шығару

- Құрылғыны қаптамасынан шығарып, керек-жарақтар мен құжаттарды ашыңыз.
- Корпусындағы арнайы түймесінен басып қақпағын ашыңыз (1-сурет).

Нұсқаулықты оқып, онда берілген нұсқауларды мұқият орындаңыз.

Құрылғыны тазалау

- Тостағанды (2-сурет), ішкі қақпақты (3-сурет) және қысым клапанын (4 және 5 суреттері) шығарыңыз.
- Тостаған, ішкі қақпақ пен қысым клапанын жуатын сұйықтық қосып, губкамен жуыңыз.
- Құрылғының сыртын, қақпағын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Мұқият кептіріңіз.
- Бүкіл элементтерді қайтадан бастапқы орнына қойыңыз. Ішкі қақпақты құрылғының үстіңгі қақпағына дұрыстап орнатыңыз. Ішкі қақпақты 2 шығыңқы бөліктің артына қойып, орнына түскенше басыңыз. Қуат сымын пісіргіштің негізіндегі ұяға жалғаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ МЕН БАРЛЫҚ ФУНКЦИЯЛАРҒА ҚАТЫСТЫ

- Тостағанның сыртын (әсіресе түбін) жақсылап сүртіңіз. Табақ астында және жылыту элементінде бөгде қалдықтар немесе сұйықтық жоқ екенін тексеріңіз — 6-сур.
- Табақты құрылғыға дұрыс орналастырылғанын тексеріп салыңыз — 7-сур.
- Қалақты төменгі жалғағышпен, тірек сақинамен және араластыру қалағымен бірге құрастырыңыз - 8-сур. және оны табаққа қойыңыз - 9-сур..
- Ішкі қақпақ дұрыс тұрғанын тексеріңіз.
- Қақпақты сырт еткен дыбыс шыққанша жабыңыз.
- Қуат сымының бір ұшын мультиәзірлегіштің негізіне, содан кейін қуат көзіне жалғаңыз. Құрылғы «бип» еткен ұзақ сигнал шығарып, басқару панеліндегі барлық индикаторлар біз мезетке жанады. Содан кейін экранда «----» көрсетіледі, барлық индикаторлар өшеді. Құрылғы күту режиміне кіреді, сіз қалаған

мәзір функцияларын таңдай аласыз.

- Өнім қуат көзіне қосылып тұрғанда және тамақ піскен кезде, қыздыру элементін ұстауға болмайды. Пайдаланып жатқанда немесе тура әзірлеуден кейін өнімді алып жүрмеңіз.
- Бұл құрылғы тек іште пайдалануға арналған.

Тамақ пісіп жатқанда, қолыңызды бу шығатын саңылауға жақындатпаңыз, күйіп қалуы мүмкін (12-сурет).

Тамақ пісіп жатқанда, қате шығып, тандалған пісіру мәзірін өзгерту қажет болса, «KEEP WARM/CANCEL» (Жылуды сақтау/Бас тарту) түймесін басып, қажетті мәзірді таңдаңыз. Жинақтағы тостағанды ғана пайдаланыңыз.

Тостаған салынбаған құырлығының ішіне су құюға немесе азық-түлік салуға болмайды.

Құйылған су мен салынған азық-түліктердің мөлшері тостағанның ішіндегі ең жоғары белгіден аспауы керек (7-сурет).

ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫНЫҢ КЕСТЕСІ

Бағдарламалар	Азық-түлік түрі	Пісіру уақыты			Араластыру қағалы	Кешіктірілген бастау		Температура		Қапталтын орны		Жылы ұстау
		Өдеттегі уақыт	Ауым	Өр (минут)		Ауым	Өрбір (мин)	Өделгі	Ауым (°C)	Жабьық	Ашық	
Нан пісіру	Көкенис	35 мин.	5 мин. — 4 сағ.	5	Мүмкін	Пісіру уақыты — 24 сағ. дейін	5	140 °C	140/150/160°C	•	•	
	Балық	20 мин.						160 °C				
	Құс	40 мин.						160 °C				
	Ет	50 мин.						160 °C				
Сорпа	Көкенис	40 мин.	10 мин. — 4 сағ.	5	Мүмкін	Пісіру уақыты — 24 сағ. дейін	5	100 °C	-	•	•	
	Балық	45 мин.										
	Құс	50 мин.										
	Ет	60 мин.										
Бұға пісіру	Көкенис	35 мин.	5 мин. — 3 сағ.	5	Жоқ	Пісіру уақыты — 24 сағ. дейін	5	100 °C	-	•	•	
	Балық	25 мин.										
	Құс	45 мин.										
	Ет	55 мин.										
Бұқтыру/бауау айрлеу	Көкенис	60 мин.	20 мин. — 9 сағ.	5	Өдетте қосулы	Пісіру уақыты — 24 сағ. дейін	5	100 °C	80/100/120°C	•	•	
	Балық	25 мин.										
	Құс	1 сағ. 30 мин.										
	Ет	2 сағ.										
Қызарту/Қуыру	Көкенис	12 мин.	5 мин. — 1 сағ. 30 мин.	1	Өдетте қосулы	-	Жоқ	160 °C	100/110/120/130/140/150/160°C	•	•	
	Балық	10 мин.										
	Құс	15 мин.										
	Ет	20 мин.										
Тосал	-	1 сағ.	5 мин. — 2 сағ.	5	Өдетте қосулы	Пісіру уақыты — 24 сағ. дейін	5	100 °C	90/100/110°C	•	•	
Ботқа	-	25 мин.	5 мин. — 2 сағ.	5	Өдетте қосулы		5	100 °C	-	•	•	
Йогурт (P1)	-	8 сағ.	1-12 сағ.	15	Мүмкін	-	Жоқ	40 °C	-	•	•	
Ірімшік (P2)	-	45 мин.	30 мин. — 4 сағ.	5	Жоқ	-	Жоқ	80 °C	-	•	•	
Нан ашыту	-	1 сағ.	10 мин. — 6 сағ.	5	Жоқ	-	Жоқ	40 °C	40 / 30°C	•	•	
Пицца (қолжетімді болса)	-	45m	5 мин. — 2 сағ.	5	Жоқ	Пісіру уақыты — 24 сағ. дейін	5	160 °C	100/110/120/130/140/150/160°C	•	•	
Десерт (қолжетімді болса)	-				Мүмкін							
Күрші/Жарма	-	Автоматты	Автоматты	-	Жоқ	Пісіру уақыты — 24 сағ. дейін	5	Автоматты	-	•	•	
Палаурізотто	-	Автоматты	Автоматты	-	Мүмкін		5	Автоматты	-	•	•	
Түлпар (қолжетімді болса)	-	20 мин.	3 мин. — 3 сағ.	1	Мүмкін	-	5	100 °C	-	•	•	
Паста (қолжетімді болса)	-											
Ерлту	-	1 сағ. 30 мин.	10 мин. — 4 сағ.	5	Жоқ	-	Жоқ	70 °C	-	•	•	
Жылыту	-	25 мин.	5 мин. — 1 сағ.	5	Мүмкін	Пісіру уақыты — 24 сағ. дейін	5	100 °C	80/100°C	•	•	
DIY1, DIY2, DIY3, DIY1+DIY2	-	30 мин.	5 мин. — 9 сағ.	5	Мүмкін		5	100°C	40/50...150/160°C	•	•	
Жылы ұстау	-	-	-	-	Жоқ	-	Жоқ	75 °C	-	•	•	
Авто шаю	-	10 мин.	1 мин.-20 мин.	1	Өдетте қосулы	-	Жоқ	100 °C	-	•	•	

КК

МӘЗІР ТҮЙМЕСІ

- Күту күйінде тұрғанда, «Menu» (Мәзір) түймесін басу арқылы мына функциялар арасында ауыстыруға болады: Baking (Нан пісіру) → Soup (Сорпа) → Steam (Бу) → Stew/Slow cook (Бұқтыру/Баяу әзірлеу) → Crust/Fry (Қабық/Қуыру) → Jam (Тосап) → Porridge (Ботқа) → Yogurt – cheese (Йогурт – ірімшік) → Bread rising (Нан ашыту) → Pizza (Пицца) немесе Dessert (Десерт) → Rice/Cereals (Күріш/Жарма) → Pilaf/Risotto (Палау/Ризотто) → Pelmini (Түшпара) немесе Pasta (Макарон) → Defrost (Еріту) → Reheat (Жылыту)
- Экранда әр функциядағы пісіру уақыты көрсетіледі (Rice/Cereals (Күріш/Жарма), Pilaf/Risotto (Палау/Ризотто) және Yogurt/Cheese (Йогурт/Ірімшік) үшін көрсетілмейді). Таңдалған бағдарлама үшін қолжетімді болса, «Keep warm» (Жылы ұстау) және «Stir» (Араластыру) индикаторлары жыпылықтайды. «Start» (Бастау) түймесінің шамы жыпылықтап, қосылған функция жанады.

Ескертпе:

Қажет болса, «бип» дыбысынан бас тарту (ұзақ бип дыбысына дейін) үшін «Menu» (Мәзір) түймесін ұзақ басуға болады. Бип дыбысын қайтадан бастағыңыз келсе, «Menu» (Мәзір) түймесін бір секунд бойы басыңыз.

НАН ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫ

- «Menu» (Мәзір) түймесімен «Baking» (Нан пісіру) функциясын таңдаңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіліп, «Start» (Бастау) және «Stir» (Араластыру) шамдары қызыл түспен жыпылықтайды. Содан кейін «<» немесе «>» түймесімен азық-түлік түрін таңдаңыз: көкөніс, балық, құс немесе ет.
- «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытын өзгертіңіз. «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесін қайта басып, «<» және «>» түймелерімен температураны өзгертіңіз.
- «Stir» (Араластыру) түймесін бассаңыз, «Stir» (Араластыру) шамы жанады. Қайтадан бассаңыз, «Stir» (Араластыру) функциясы өшеді. Әзірлеуді бастау алдында ешбір әрекет орындалмаса, араластыру функциясы өшеді.

- «Start» (Бастау) түймесін басыңыз. Мультиәзірлегіш «Baking» (Пісіру) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Start» (Бастау) шамы жанады. Экран қалған әзірлеу уақытын көрсетеді.
- Әзірлеудің соңында мультиәзірлегіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады және жылы ұстау бағдарламасын бастайды, «Keep Warm» индикаторы қосылады және экран жылы ұстау функциясы қанша уақыт бойы белсенді болғанын көрсетеді.

КК

СОРПА ФУНКЦИЯСЫ

- «Menu» (Мәзір) түймесімен «Soup» (Сорпа) функциясын таңдаңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіліп, «Start» (Бастау) және «Stir» (Араластыру) шамдары қызыл түспен жыпылықтайды. Содан кейін «<» немесе «>» түймесімен азық-түлік түрін таңдаңыз: көкөніс, балық, құс немесе ет.
- «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытын өзгертіңіз.
- «Stir» (Араластыру) түймесін бассаңыз, «Stir» (Араластыру) шамы жанады. Қайтадан бассаңыз, «Stir» (Араластыру) функциясы өшеді. Әзірлеуді бастау алдында ешбір әрекет орындалмаса, араластыру функциясы өшеді.
- «Start» (Бастау) түймесін басыңыз. Мультиәзірлегіш «Soup» (Сорпа) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Start» (Бастау) шамы жанады. Экран қалған әзірлеу уақытын көрсетеді.
- Әзірлеудің соңында мультиәзірлегіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады және жылы ұстау бағдарламасын бастайды, «Keep Warm» индикаторы қосылады және экран жылы ұстау функциясы қанша уақыт бойы белсенді болғанын көрсетеді.

БУҒА ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫ

- «Menu» (Мәзір) түймесімен «Steam» (Буға пісіру) функциясын таңдаңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы қызыл түспен жыпылықтайды. Содан кейін «<» немесе «>» түймесімен азық-түлік түрін таңдаңыз: көкөніс, балық, құс немесе ет.
- «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытын өзгертіңіз.
- «Start» (Бастау) түймесін басыңыз. Мультиәзірлегіш «Steam»

(Бу) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Start» (Бастау) шамы жанады. Экран қалған әзірлеу уақытын көрсетеді.

- Әзірлеудің соңында мультиәзірлегіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады және жылы ұстау бағдарламасын бастайды, «Keep Warm» индикаторы қосылады және экран жылы ұстау функциясы қанша уақыт бойы белсенді болғанын көрсетеді.

Буға пісіру бойынша берілетін кеңестер

- Судың мөлшері азық-түлікке сәйкес болуы және бу себетіне жетпей тұруы керек. Бұл деңгейден (ең көбі 2,5 л) асса, су ағып шығуы мүмкін. Тостағандағы 2 стақан белгісі судың 1 л шамасына сәйкес келеді.
- 2 л суда пісіру үшін 1 сағ. 30 минут, ал 1 л суға 45 мин. кетеді.
- Бу көрзеңкесін табаққа қойыңыз.
- Көрзеңкеде ингредиенттерді қосыңыз.

БҰҚТЫРУ/БАЯУ ӘЗІРЛЕУ ФУНКЦИЯСЫ

- «Menu» (Мәзір) түймесін басып, «Stew/Slow cook» (Бұқтыру/Баяу әзірлеу) функциясын таңдаңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы қызыл түспен жыпылықтайды. Содан кейін «<» немесе «>» түймесімен азық-түлік түрін таңдаңыз: көкөніс, балық, құс немесе ет.
- «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытын өзгертіңіз. «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесін қайта басып, «<» және «>» түймелерімен температураны өзгертіңіз.
- «Stir» (Араластыру) шамы жанады. «Stir» (Араластыру) функциясын өшіру үшін «Stir» (Араластыру) түймесін басыңыз. Белсендіру үшін қайтадан басыңыз. Әзірлеуді бастау алдында ешбір әрекет орындалмаса, араластыру функциясы қосулы болады.
- «Start» (Бастау) түймесін басыңыз. Мультиәзірлегіш «Stew/Slow cook» (Бұқтыру/Баяу әзірлеу) бағдарламасын бастайды және «Start» (Бастау) шамы жанады. Экран қалған әзірлеу уақытын көрсетеді.
- Әзірлеудің соңында мультиәзірлегіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады және жылы ұстау бағдарламасын бастайды, «Keep Warm» индикаторы қосылады және экран жылы ұстау функциясы қанша уақыт бойы белсенді болғанын көрсетеді.

- «Menu» (Мәзір) түймесімен «Crust/Fry» (Қызарту/Қуыру) функциясын таңдаңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы қызыл түспен жыпылықтайды. Содан кейін «<» немесе «>» түймесімен азық-түлік түрін таңдаңыз: көкөніс, балық, құс немесе ет.
- «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытын өзгертіңіз. «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесін қайта басып, «<» және «>» түймелерімен температураны өзгертіңіз.
- «Stir» (Араластыру) шамы жанады. «Stir» (Араластыру) функциясын өшіру үшін «Stir» (Араластыру) түймесін басыңыз. Белсендіру үшін қайтадан басыңыз. Әзірлеуді бастау алдында ешбір әрекет орындалмаса, араластыру функциясы қосулы болады.
- «Start» (Қосу) түймесін басыңыз. Мультиәзірлегіш «Crust Fry» (Қабық/Қуыру) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Start» (Бастау) шамы жанады. Экран қалған әзірлеу уақытын көрсетеді.
- Әзірлеудің соңында мультиәзірлегіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады және жылы ұстау бағдарламасын бастайды, «Keep Warm» индикаторы қосылады және экран жылы ұстау функциясы қанша уақыт бойы белсенді болғанын көрсетеді.

Ескертпе:

- Бұл функцияны әрдайым маймен және тамақпен бірге пайдаланыңыз. Тек маймен бірге болса, бұл істен шығуға немесе қауіпке әкелуі мүмкін.
- Бұл функция арқылы әзірлеу үшін бұл кәрзенкесін пайдаланбаңыз, бұл бұл кәрзенкесінің еруіне әкелуі мүмкін.

ТОСАП ФУНКЦИЯСЫ

- «Menu» (Мәзір) түймесін басып, «Jam» (Тосап) функциясын таңдаңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы қызыл түспен жыпылықтайды.
- «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытын өзгертіңіз. «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесін қайта басып, «<» және «>» түймелерімен температураны өзгертіңіз.
- «Stir» (Араластыру) шамы жанады. «Stir» (Араластыру) функциясын өшіру үшін «Stir» (Араластыру) түймесін басыңыз. Белсендіру үшін қайтадан басыңыз. Әзірлеуді бастау алдында ешбір әрекет орындалмаса, араластыру функциясы қосулы болады.
- «Start» (Қосу) түймесін басыңыз. Мультиәзірлегіш «Jam» (Тосап) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Start» (Бастау) шамы жанады. Экран қалған әзірлеу уақытын көрсетеді.
- Әзірлеудің соңында мультиәзірлегіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады.

Ескертпе: Бұл функцияда жылуды сақтау функциясы істемейді.

БОТҚА ФУНКЦИЯСЫ

- «Menu» (Мәзір) түймесімен «Porridge» (Ботқа) функциясын таңдаңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы қызыл түспен жыпылықтайды.
- «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытын өзгертіңіз.
- «Stir» (Араластыру) шамы жанады. «Stir» (Араластыру) функциясын өшіру үшін «Stir» (Араластыру) түймесін басыңыз. Белсендіру үшін қайтадан басыңыз. Әзірлеуді бастау алдында ешбір әрекет орындалмаса, араластыру функциясы қосулы болады.
- «Start» (Қосу) түймесін басыңыз. Мультиәзірлегіш «Porridge» (Ботқа) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Start» (Бастау) шамы жанады. Экран қалған әзірлеу уақытын көрсетеді.

- Өзірлеудің соңында мультиөзірлегіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады және жылы ұстау бағдарламасын бастайды, «Keep Warm» индикаторы қосылады және экран жылы ұстау функциясы қанша уақыт бойы белсенді болғанын көрсетеді.

ЙОГУРТ ФУНКЦИЯСЫ

- «Menu» (Мәзір) түймесімен «Yogurt/Cheese» (Йогурт/Ірімшік) функциясын таңдаңыз. Экранда Yogurt (Йогурт) бағдарламасы үшін «P1», әдепкі өзірлеу уақыты «08:00» көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы қызыл түспен жыпылықтайды.
- «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытын өзгертіңіз.
- «Stir» (Араластыру) түймесін бассаңыз, «Stir» (Араластыру) шамы жанады. Қайтадан бассаңыз, «Stir» (Араластыру) функциясы өшеді. Өзірлеуді бастау алдында ешбір әрекет орындалмаса, араластыру функциясы өшеді. Бұл функция үшін қалақ белсендірілген болса, араластырылған йогуртты жасау үшін ол өзірлеу уақытының соңғы 15 минутында ғана араластырады.
- «Start» (Қосу) түймесін басыңыз. Мультиөзірлегіш «Yogurt» (Йогурт) өзірлеу бағдарламасын бастайды және «Start» (Бастау) шамы жанады. Экран қалған өзірлеу уақытын көрсетеді.
- Өзірлеудің соңында мультиөзірлегіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады.

Ескертпе: Бұл функцияда жылуды сақтау функциясы істемейді.

ЙОГУРТ ҮШІН ИНГРЕДИЕНТТЕРДІ ТАҢДАУ

Сүт

Қандай сүт алған дұрыс?

Барлық рецептілерімізде (басқаша көрсетілмесе) сиыр сүті қолданылады. Соя сүті сияқты жасанды сүт немесе қой не ешкі сүтін де пайдалануға болады, бірақ ондай жағдайда қолданылған сүтке байланысты йогурттың қоюлығы әрқалай болады. Шикі сүт немесе ұзақ сақталатын сүт және төменде сипатталған барлық сүт түрлері құрылғыда йогурт дайындауға жарайды:

- **Ұзақ сақталатын стерильденген сүт:** Жоғары температурамен өңделген сүттен қою йогурт дайындалады. Жартылай майсыздандырылған сүтті пайдалану жұмсағырақ йогуртқа

әкеледі. Қаймағы жартылай сүтке бір-екі тостаған құрғақ сүт қосса да болады.

- **Пастерленген сүт:** ондай сүттен бетінде қаймағы бар кілегейлі йогурт шығады.
- **Шикі сүт (ферма сүті):** мұны қайнату керек. Сондай-ақ, оны ұзақ уақыт бойы қайнату ұсынылады. Бұл сүтті қайнатусыз пайдалану қауіпті болатын еді. Содан кейін құрылғыда пайдалану алдында оны салқындауға қалдыру керек. Шикі сүтпен әзірленген йогуртты пайдаланып ашыту ұсынылмайды.
- **Ұнтақты сүт:** ұнтақты сүтті пайдалану өте кремді йогуртқа әкеледі.

Өндіруші қорабындағы нұсқауларды орындаңыз.

Бүтін сүтті тандаңыз. ультра жоғары температуралы ұзақ мерзімді болғаны жөн.

Шикі (жаңа сауылған) немесе пастерленген сүтті қайнатып, суытып, қаймағын алу қажет.

Йогурт жасауға

арналған ашытқы

Ол мыналардан жасалады:

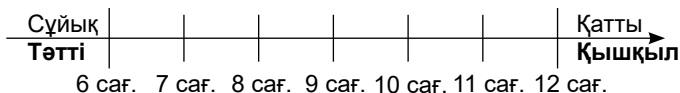
- Дүкенде сатылатын сақталу мерзімі ұзақ **табиғи йогурт**; йогурттың тірі ашықтысы көп болып, йогурт қою болып шығады.
- **Қатырып кептірілген ферменттен.** Бұл жағдайда фермент туралы нұсқауларда көрсетілген белсендіру уақытын ескеріңіз. Бұл ферменттерді супермаркеттерде, дәріханаларда және белгілі бір денсаулыққа пайдалы өнімдер дүкендерінде табуға болады.
- **Жақында өзіңіз дайындаған йогурт** — табиғи және жақында дайындалған болуы керек. Бұл ашыту деп аталады. Бес ашыту процесінен кейін пайдаланылған йогурт белсенді ферменттерді жоғалтады, сондықтан жұмсағырақ консистенцияны беру қаупі бар. Ондайда қайтадан дүкеннен сатып алынған йогурт немесе мұздатылған ашытқыны қосу керек болады.

Қайнатылған сүт бар болса, ферментті қосу алдында ол бөлме температурасына жеткенше күтіңіз.

Тым жоғары жылу ферменттің қасиеттерін бұзуы мүмкін.

Ферменттеу уақыты

- Құрамына және күтілетін нәтижеге байланысты йогурт 6-12 сағат ұйытылады.



- Йогуртты әзірлеу процесі аяқталғанда йогуртты кемінде 4 сағатқа тоңазытқышқа салу керек және тоңазытқышты ең көбі 7 күн сақталуы керек.

КК

ІРІМШІК ФУНКЦИЯСЫ

Бұл функция жұмсақ ірімшік дайындауға арналған. Қаймағы алынбаған сүт пен салқын жұмсақ ірімшіктен жасаған дұрыс.

- «Menu» (Мәзір) түймесімен «Yogurt/Cheese» (Йогурт/Ірімшік) функциясын таңдаңыз. Экран Yogurt (Йогурт) бағдарламасы үшін «P1» жазуын көрсетеді. Cream cheese (Кілегейлі ірімшік) функциясы үшін «P2» «<» немесе «>» түймесін басыңыз. Экранда әдепкі пісіру уақыты «2:00» көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы қызыл түспен жыпылықтайды.
- «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытын өзгертіңіз.
- «Start» (Қосу) түймесін басыңыз. Мультиәзірлегіш «Cheese» (Ірімшік) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Start» (Бастау) шамы жанады. Экран қалған әзірлеу уақытын көрсетеді.
- Әзірлеудің соңында мультиәзірлегіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады.

Ескертпе: Бұл функцияда жылуды сақтау функциясы істемейді.

НАНАШЫТУ ФУНКЦИЯСЫ

Бұл функцияда иленген қамыр пісіру алдында 30 °C немесе 40 °C температурасында ашытылады.

- «Menu» (Мәзір) түймесімен «Bread rising» (Нан ашыту) функциясын таңдаңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты «1:00» көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы қызыл түспен жыпылықтайды.
- «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытын өзгертіңіз. «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесін қайта басып, «<» және «>»

түймелерімен температураны өзгертіңіз.

- «Start» (Бастау) түймесін басыңыз. Мультиәзірлегіш «Bread Rising» (Нан ашыту) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Start» (Бастау) шамы жанады. Экран қалған әзірлеу уақытын көрсетеді.
- Әзірлеудің соңында мультиәзірлегіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады.

Ескертпе: Бұл функцияда жылуды сақтау функциясы істемейді.

Нан ашыту бойынша берілген кеңестер

- Қамырды бөлек дайындау үшін оны ішкі тостағанға салып, қақпақты жабыңыз да, «Bread rising» (Нан ашыту) функциясын таңдаңыз.
- Қамыр дайын болғанда, «Baking» (Нан пісіру) функциясын, 160°C температурасын таңдап 20-23 минут пісіріңіз. Содан кейін аударып, тағы 23 минуттай пісіріңіз (мөлшеріне қарай).

PIZZA (ПИЦЦА) НЕМЕСЕ DESSERT (ДЕСЕРТ) ФУНКЦИЯСЫ *

- «Menu» (Мәзір) түймесін басып, «Pizza» (Пицца) немесе «Dessert» (Десерт) функциясын таңдаңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы қызыл түспен жыпылықтайды.
- «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытын өзгертіңіз. «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесін қайта басып, «<» және «>» түймелерімен температураны өзгертіңіз.
- Тек десерт үшін «Stir» (Араластыру) түймесін бассаңыз, «Stir» (Араластыру) шамы жанады. Қайтадан бассаңыз, араластыру функциясы өшеді. Әзірлеуді бастау алдында ешбір әрекет орындалмаса, араластыру функциясы өшеді.
- «Start» (Бастау) түймесін басыңыз. Мультиәзірлегіш «Pizza» (Пицца) немесе «Десерт» (Ірімшік) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Start» (Бастау) шамы жанады. Экран қалған әзірлеу уақытын көрсетеді.
- Әзірлеудің соңында мультиәзірлегіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады.

Ескертпе: Бұл функцияда жылуды сақтау функциясы істемейді.



*үлгіге байланысты

КҮРІШ/ЖАРМА ФУНКЦИЯСЫ

- Қамтамасыз етілген өлшеу тостағанын пайдаланып табаққа күріштің қажет мөлшерін салыңыз — 10-сур. Содан кейін табақта басылған сәйкес «ТОСТАҒАН» белгісіне дейін салқын су толтырыңыз — 11-сур.
- Қақпақты жабыңыз.



КК

Ескертпе: Әрқашан күрішті бірінші қосыңыз, әйтпесе тым көп су болады.

«Menu» (Мәзір) түймесімен «Rice/Cereals» (Күріш/Жарма) функциясын таңдаңыз. Экранда «» көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы жыпылықтайды, сонда «Start» (Бастау) түймесін басыңыз. Мультиәзірлегіш «Rice/Cereals» (Күріш/Жарма) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Start» (Бастау) шамы жанады, экранда «» жыпылықтайды. Құрылғы ингредиенттер санына байланысты әзірлеу уақытын және температурасын автоматты түрде анықтайды.

- Әзірлеудің соңында мультиәзірлегіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады және жылы ұстау бағдарламасын бастайды, «Keep Warm» индикаторы қосылады және экран жылы ұстау функциясы қанша уақыт бойы белсенді болғанын көрсетеді.

ПАЛАУ/РИЗОТТО ФУНКЦИЯСЫ

- «Menu» (Мәзір) түймесімен «Pilaf/Risotto» (Палау/Ризотто) функциясын таңдаңыз. Экранда «» көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы қызыл түспен жыпылықтайды.
- «Stir» (Араластыру) түймесін бассаңыз, «Stir» (Араластыру) шамы жанады. Қайтадан бассаңыз, араластыру функциясы өшеді. Әзірлеуді бастау алдында ешбір әрекет орындалмаса, араластыру функциясы өшеді.
- «Start» (Бастау) түймесін басыңыз. Мультиәзірлегіш «Pilaf» (Палау) немесе «Risotto» (ризотто) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Start» (Бастау) шамы жанады, экранда «» жыпылықтайды. Құрылғы ингредиенттер санына байланысты әзірлеу уақытын және температурасын автоматты түрде анықтайды.

- Өзірлеудің соңында мультиөзірлегіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады және жылы ұстау бағдарламасын бастайды, «Keep Warm» индикаторы қосылады және экран жылы ұстау функциясы қанша уақыт бойы белсенді болғанын көрсетеді.

КҮРІШ ПІСІРУГЕ ҚАТЫСТЫ БЕРІЛГЕН КЕҢЕСТЕР (Rice/Cereals (Күріш/Жарма) және Pilaf/Risotto (Палау/Ризотто) функциялары)

- Пісіру алдында күрішті өлшейтін стақанмен өлшеп, шайып алыңыз, ризотто үшін күрішті шаюдың қажеті жоқ.
- Жуылған күрішті тостаған түбіне біркелкі жайыңыз. Тиісті көрсеткішке (стақан белгісімен көрсетілген) дейін су құйыңыз.
- Күріш дайын болғанда, яғни «Keep Warm» (Жылуды сақтау) индикаторлық шамы жанғанда, күріш бөлек-бөлек болып төгіліп тұруы үшін тамақты араластырып, күріш пісіргіштің ішінде тағы бірнеше минутқа қалдырыңыз.

Бұл кестеде күріш пісіру нұсқаулары берілген:

АҚ КҮРІШ ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫ — 10 стақан			
Өлшейтін стақандар	Күріштің салмағы	Тостағандағы су деңгейі (күрішпен бірге)	Порция
2	300 г	2 тостаған белгісі	3 адам - 4 адам
4	600 г	4 тостаған белгісі	5 адам - 6 адам
6	900 г	6 тостаған белгісі	8 адам - 10 адам
8	1200 г	8 тостаған белгісі	13 адам - 14 адам
10	1500 г	10 тостаған белгісі	16 адам - 18 адам

Күріш пісіргенде, уақыт пен температура автоматты түрде орнатылады.

Дайындау процесі 7 қадамнан тұрады:

Қыздыру => Суды сіңіру => Температураны тез көтеру => Қайнату => Суды буландыру => Күрішті бұқтыру => Жылуды сақтау.

Пісіру уақыты күріштің мөлшері мен түріне байланысты.

PELMINI (ТҮШПАРА) НЕМЕСЕ PASTA (МАКАРОН) ФУНКЦИЯСЫ*

Түшпара пісіргенде, оны салу үшін су қажетті температураға дейін жетуі керек.

- «Menu» (Мәзір) түймесін басып, «Pellini» (Түшпара) функциясын таңдаңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы қызыл түспен жыпылықтайды.
- «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен паста әзірлеу уақытын өзгертіңіз.
- «Stir» (Араластыру) түймесін бассаңыз, «Stir» (Араластыру) шамы жанады. Қайтадан бассаңыз, араластыру функциясы өшеді. Әзірлеуді бастау алдында ешбір әрекет орындалмаса, араластыру функциясы өшеді.
- «Start» (Бастау) түймесін басыңыз. Мультиәзірлегіш «Pellini» (Түшпара) немесе «Pasta» (Макарон) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Start» (Бастау) шамы жанады. Экранда қалған уақыт көрсетіледі.
- Су қажетті температураға жеткенде, сигнал беріледі. Суға макаронды салып, «Start» (Бастау) түймесімен таймерді қосыңыз. «Start» (Бастау) түймесі басылмайынша, пісіру уақыты жүрмейді, бірақ мультиәзірлегіш судың қажетті температурасын сақтап тұрады. Макарон пісіренде, қақпақ ашық тұруы керек.
- Әзірлеудің соңында мультиәзірлегіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады.

Ескертпе: Бұл функцияда жылуды сақтау функциясы істемейді.

*үлгіге байланысты

ЕРІТУ ФУНКЦИЯСЫ

- «Menu» (Мәзір) түймесін басып, «Defrost» (Еріту) функциясын таңдаңыз. Экранда әдепкі пісіру уақыты «1:30» көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы қызыл түспен жыпылықтайды.
- «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен уақытын өзгертіңіз.
- «Start» (Бастау) түймесін басыңыз. Мультиәзірлегіш «Defrost» (Еріту) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Start» (Бастау) шамы жанады. Экранда қалған уақыт көрсетіледі.
- Уақыттың соңында мультиәзірлегіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады.

Ұсыныстар:

Берілген еріту әзірлеу уақыттары жуықталған болып табылады және тамақтың маусымдылығына, өшеміне, пайдаланылған мөлшерге және жеке талғамдарға, сонымен бірге негізгі жүйенің кернеуіне байланысты өзгеріп отыруы мүмкін.

Қатырылған көкөністер: 50 мин.

Қатырылған балық: 1 сағ 50 мин

Қатырылған құс еті: 85 мин

Қатырылған ет: 3 сағ

Ескертпе: Бұл функцияда жылуды сақтау функциясы істемейді.

Жаксырақ еріту үшін ингредиенттерді бу кәрзекесіне салыңыз және ингредиенттерді шағын бөліктерге кесіңіз.

Ерітудің соңында тамақты дереу әзірлеу керек. Қалаған әзірлеу тарауын қараңыз.

ЖЫЛЫТУ ФУНКЦИЯСЫ

Бұл функция дайын тамақты жылытуға ғана арналған.

- «Menu» (Мәзір) түймесімен «Reheat» (Жылыту) функциясын таңдаңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы қызыл түспен жыпылықтайды.
- «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен пісіру уақытын өзгертіңіз. «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесін қайта басып, «<» және «>» түймелерімен температураны өзгертіңіз.
- «Stir» (Араластыру) түймесін бассаңыз, «Stir» (Араластыру) шамы жанады. Қайтадан бассаңыз, араластыру функциясы өшеді. Әзірлеуді бастау алдында ешбір әрекет орындалмаса, араластыру функциясы өшеді.
- «Start» (Бастау) түймесін басыңыз. Мультиәзірлегіш «Reheat» (Жылыту) әзірлеу бағдарламасын бастайды және «Start» (Бастау) шамы жанады. Экранда қалған уақыт көрсетіледі.
- Әзірлеудің соңында мультиәзірлегіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады және жылы ұстау бағдарламасын бастайды, «Keep Warm» индикаторы қосылады және экран жылы ұстау функциясы қанша уақыт бойы белсенді болғанын көрсетеді.

САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

- **Тамақты еріту үшін жылыту функциясын ешқашан пайдаланбаңыз.**
- **Салқын тамақ мультипісіргіштің көлемінің 1/2-нен аспауы керек. Тым көп тамақты дұрыстап жылыту мүмкін емес. «Жылыту» функциясын қайта-қайта пайдалану немесе тым аз тамақ тамақтың күйіне және түпте қатты қабаттын құрылуына әкеледі.**
- **Қою ботқаны жылытпау ұсынылады, өйткені ол тұтқыр болып қалады.**
- **Иісті болдырмау үшін ұзақ сақталған салқын тамақты жылытпаңыз.**
- **Күрішті жылыту үшін бастау алдында біраз су қосып, күрішті араластыру ұсынылады.**
- **Жылыту кезінде кейде тамақты араластырып тұру ұсынылады.**

КК

АСПАЗ РЕЖИМІ ФУНКЦИЯСЫ

Аспаз режимі функциясын таңдау үшін күту күйінде «DIY» (Аспаз режимі) түймесін басыңыз, мультипісіргіш алдымен «DIY» (Аспаз режимі) күйіне өтіп, экранда әдепкі пісіру уақыты көрсетіліп, «Start» (Бастау) шамы жыпылықтайды.

4-ке дейін DIY (Аспаз режимі) бағдарламасын сақтауға болады

- Аспаз режимі параметрінің екі мүмкіндігі:
 - Бағдаламада температура мен уақыт тұрақты болуы үшін «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесін басып параметрлерді анықтаңыз.
 - Бағдарламаның негізіне мәзірдегі функция алынуы үшін мәзір түймесімен қажетті әзірлеу бағдарламасын таңдаңыз. Мәзірден қажетті бағдарламаны таңдағаннан кейін, «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесімен тиісті мәндерді реттеуге болады.
- Әзірлеудің соңында мультиәзірлегіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады.

Ескертпе

- Бұл функцияда жылуды сақтау функциясы істемейді.
- DIY (Аспаз режимі) функциясында (тек бірінші параметрде) пайдаланушы араластыру түймесін басу арқылы араластыру функциясын кез келген уақытта белсендіре немесе тоқтата алады, «араластыру» шамы қосулы және өшірулі болып

араластыру күйін көрсетеді.

- Мультиэзирлегіш Аспаз режимі функциясының соңғы температурасы мен пісіру уақытын еске сақтай алады.
- Бас тартатын DIY (Аспаз режимі) нөмірін таңдағаннан кейін пайдаланушылар «<» және «>» түймелерін бірге басса, таңдалған DIY (Аспаз режимі) үшін бұл параметр әдепкі параметрлерге (бірінші параметр) барады.
- DIY1+ DIY2 таңдалған болса, ЖШД түтігі «d1 d2» жазуын көрсетеді, яғни алдымен DIY1 бағдарламасымен бастау, содан кейін тікелей DIY2 бағдарламасымен бастау.

ЖЫЛУДЫ САҚТАУ/БАС ТARTУ ФУНКЦИЯСЫ

Бұл түйменің 2 түрлі функциясы бар: Жылуды сақтау және Бас тарту.

1. Жылуды сақтау функциясы:

1.1 Жылуды қолмен таңдап сақтау функциясы:

«Keep warm/Cancel» (Жылуды сақтау/Бас тарту) түймесін өзіңіз бассаңыз, «Keep warm/Cancel» (Жылуды сақтау/Бас тарту) шамы жанып, мультиэзирлегіш жылуды сақтау күйіне өтеді.

1.2 Автоматты түрде жылы ұстау:

Тамақ піскенде, мультиэзирлегіш жылуды сақтау күйіне автоматты түрде өтеді (кейбір функцияларда қосылмайды). Үш рет «бип» деген сигнал беріліп, мультипісіргіш автоматты түрде жылуды сақтау күйіне өтеді, «Keep Warm» (Жылуды сақтау) индикаторы жанып, экранда жылу сақталған уақыт санағы жүре бастайды.

Кенес: Тамақтың дәмін сақтау үшін жылы ұстау функциясы 12 сағаттан аспауы керек.

Тамақ піскенде, жылуды автоматты сақтау функциясы қосылмасын десеңіз, пісіру бағдарламасы қосылмай тұрып, «Keep warm» (Жылуды сақтау) түймесін 5 с басып тұрыңыз. Жылуды автоматты сақтау функциясын қайта қосу үшін «Keep warm» (Жылуды сақтау) түймесін тағы 5 с басып тұрыңыз.

2. Бас тарту функциясы:

- Барлық таңдалған параметрлерден бас тартып, күту күйіне оралу үшін «Keep warm/Cancel» (Жылуды сақтау/Бас тарту) түймесін басыңыз.

КЕШІКТІРІЛГЕН БАСТАУ ФУНКЦИЯСЫ

- Кешіктірілген бастау функциясын пайдалану үшін алдымен пісіру бағдарламасы мен уақытын таңдаңыз. Содан кейін «Delayed start» (Кешіктірілген бастау) түймесін басып, кейінге қалдыру уақытын таңдаңыз. Өдепкі кейінгі қалдыру уақыты таңдалған пісіру уақытына байланысты өзгереді. Ауқымы пісіру уақытынан 24 сағатқа дейін. «<» және «>» түймелерін басқан сайын кешіктірілген бастау уақыты артады немесе азаяды.
- Қажетті уақытты таңдағаннан кейін, «Start» (Бастау) түймесімен пісіру күйін енгізіңіз, «Start» (Бастау) индикаторы қосылған күйін қалады, ал экранда таңдалған сағат саны көрсетіледі.

КК

Ескертпе:

«Қабат/куыру», «Нан ашыту», «Йогурт», «Ірімшік», «Авто шаю» және «Жылы ұстау» функциялары үшін кешіктірілген бастау функциясы қолжетімді болмайды.

ТАЙМЕР ФУНКЦИЯСЫ

- Таймер функциясын пайдалану үшін алдымен пісіру бағдарламасы мен уақытын таңдаңыз. Содан кейін «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесін басып, пісіру уақытын таңдаңыз. «<» және «>» түймелерін басқан сайын пісіру уақыты артады немесе азаяды.
- Қажетті пісіру уақытын таңдағаннан кейін, «Start» (Бастау) түймесімен пісіру күйін енгізіңіз, «Start» (Бастау) индикаторы қосылған күйін қалады.
- Кешіктірілген бастау функциясы тұрғанда, «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесін басса, пісіру уақыты көрсетіледі.
- Тамақ пісіп жатқанда, «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесі арқылы пісіру уақытын өзгертуге болады. Пісіру уақыты таңдалғаннан кейін, 5 секунд ішінде ешқандай әрекет жасалмаса, мультитәзірлегіш қалған уақытта жаңа параметрмен істейді.

ТЕМПЕРАТУРА ФУНКЦИЯСЫ

- Температура функциясын пайдалану үшін алдымен пісіру бағдарламасы мен уақытын таңдаңыз. Содан кейін «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесін басып, температураны таңдаңыз. Өдепкі пісіру температурасы таңдалған пісіру бағдарламасына байланысты өзгереді. «<» және «>» түймелерін басқан сайын температура артады немесе азаяды.

125

- Қажетті температураны таңдағаннан кейін, «Start» (Бастау) түймесімен пісіру күйін енгізіңіз, «Start» (Бастау) индикаторы қосылған күйін қалады.
- Тамақ пісіп жатқанда, «Temperature/Timer» (Температура/Таймер) түймесі арқылы температураны өзгертуге болады. Температура таңдалғаннан кейін, 5 секунд ішінде ешқандай әрекет жасалмаса, мультиэзірлегіш қалған уақытта жаңа параметрмен істейді.

АРАЛАСТЫРУ ФУНКЦИЯСЫ

- Араластыру функциясын пайдалану үшін алдымен пісіру бағдарламасы мен уақытын таңдаңыз. Содан кейін қалақты белсендіру немесе ажырату үшін «Stir» (Араластыру) түймесін басыңыз.
- Қажетті араластыру режимін таңдағаннан кейін, «Start» (Бастау) түймесімен пісіру күйін енгізіңіз, «Start» (Бастау) индикаторы қосылған күйін қалады.
- Шамдар жанғанда араластыру функциясы қосулы екенін көресіз.

АВТОМАТТЫ ШАЮ ФУНКЦИЯСЫ

- Табақты алдын ала жууды орындау үшін автоматты авто шаю функциясын пайдаланыңыз.
- Автоматты шаю функциясын пайдалану үшін шаю құралын төменгі жалғағышпен және тірек сақинасымен бірге құрастырыңыз - 15-сур..
- Оны табаққа салып, 600 мл су құйыңыз - 16-сур.
- «Auto-rinse» (Автоматты шаю) түймесін басыңыз.
- Әдепкі авто шаю уақыты 10 минут, уақыт орнату функциясын белсендіру үшін «Температура/таймер» пернесін басыңыз, содан кейін шаю уақытын өзгерту үшін «<» және «>» пернелерін басыңыз.

ПІСКЕНДЕ

- Қақпақты ашыңыз (1-сурет).
- Тостаған мен буға пісіру науасын қолғап киіп ұстау керек – 13-сурет.
- Жинақтағы қасықпен тамақты алып, қақпақты жабыңыз.
- Жылуды сақтаудың максималды уақыты — 24 сағат.
- Жылуды сақтау күйінен шығу үшін «Keep warm/Cancel» (Жылуды сақтау/Бас тарту) түймесін басыңыз.
- Құрылғыны ток көзінен ажыратыңыз.

- Тазалау және күтім көрсету алдында мультиэзірлегішті ток көзінен ажыратып, толық суытып алу қажет.
- Құрылғыны әр пайдаланудан кейін губкамен тазалау ұсынылады.
- Табақты, ішкі қақпақты, тостағанды және күріш пен сорпа қасықтарын, қалақты және шаю құралдарын ыдыс жуу машинасында жууға болады.

Тостаған, бумен пісіру себеті

- Сыратын ұнтақ пен темір жөке қолданбаған жөн.
- Түбіне тамақ жабысып қалса, тостағанға су құйып, жібітіп қоюға болады.
- Тостағанды жақсылап кептіріңіз.

Тостағанды күтіп пайдалану

Тостаған үшін мына нұсқауларды мұқият орындаңыз:

- Сапасын сақтап қалу үшін тостағанның ішінде азық-түліктерді турамаған жөн.
- Табақты мультиэзірлегішке қайта салыңыз.
- Бетін сырып алмау үшін темір қасық емес, жинақтағы немесе ағаш қасық қолданыңыз (14-сурет).
- Коррозияның кез келген қаупін болдырмау үшін табаққа сірке суын құймаңыз.
- Бірінші рет пайдаланудан кейін немесе ұзақ пайдаланудан кейін табақ бетінің түсі өзгеруі мүмкін. Түстің өзгеруі бу мен судың әсерінен болады және мультиэзірлегіштің жұмысына әсер етпейді, денсаулық үшін қауіпсіз болғандықтан, қорықпай қолдана беруге болады.

Микроқысымды клапанды тазалау

- Микроқысымды клапанды тазалау үшін қақпақтан шешіп (17-сурет), «ашу» бағытына қарай бұрап ашыңыз (18а және 18ә суреттері). Тазалап болғаннан кейін, кепкенше сүртіп, екі бөлшекті бір-біріне келтіріп, «жабу» бағытына қарай бұраңыз, содан кейін мультиэзірлегіштің қақпағына орнатыңыз (20а және 20ә суреттері).

Құрылғының басқа бөліктерін тазалау және күту

- Мультипісіргіштің сыртын (22-сурет), қақпақтың ішін және сымды дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғатып кептіріңіз.

Абразивтік өнімдерді пайдаланбаңыз.

- Құрылғы корпусының ішін тазалау үшін суды пайдаланбаңыз, өйткені ол жылу датчигін зақымдауы мүмкін.

ТЕХНИКАЛЫҚ АҚАУЛАРДЫ ЖОЮ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Ақаулық сипаттамасы	Себептері	Шешімдері
Индикатор шамдары қосылмайды және құрылғы қызбайды.	Құрылғы ток көзіне қосылмаған.	Қуат сымының құрылғыдағы ұясына және ток көзіне 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.
Истеп 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 (2 бөлшек бір-біріне кигізіліп тұрғанын) 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.

Ақаулық сипаттамасы	Себептері	Шешімдері
Күріш жартылай піспейді немесе езіліп пісіп кетеді.	Дұрыс бұқтырылмайды.	
Жылуды автоматты сақтау функциясы қосылмайды (құрылғы пісіру күйінде қалады немесе қызбайды).	Жылуды сақтау функциясын пайдаланушы езі өшіріп қойған. Жылуды сақтау функциясы туралы бөлімді қараңыз.	Өкілетті қызмет көрсету орталығына жіберіп, жөндетіңіз.
E0	Жоғарғы ашық немесе тұйықталған тізбектегі датчик.	
E1	Төменгі ашық немесе тұйықталған тізбектегі датчик.	Құрылғыны тоқтатып, бағдарламаны қайта бастаңыз. Мәселе шешілмесе, өкілетті қызмет көрсету орталығына жіберіп, жөндетіңіз.
E3	Жоғары температура анықталды.	Құрылғыны тоқтатып, бағдарламаны қайта бастаңыз. Мәселе шешілмесе, өкілетті қызмет көрсету орталығына жіберіп, жөндетіңіз.

Ескерту: Ішкі тостаған майысса, оны қолдануға болмайды, жөндеу жасайтын өкілетті қызмет көрсету орталығына апарып, ауыстырып алыңыз.

ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ



Қоршаған ортаны қорғауға өз септігіңізді тигізіңіз!

- ① Құрылғының құрамында қалпына келтіруге немесе өңдеуге болатын материалдар бар.
- ➔ Оны жергілікті қоқыс жинау орнына апарып өткізіңіз.

TEFAL/T-FAL* ХАЛЫҚАРАЛЫҚ ШЕКТЕУЛІ КЕПІЛДІГІ

 : www.tefal.com

Осы бұйым кепілді мерзім ішінде және кепілді мерзім аяқталғаннан кейін TEFAL/T-FAL компаниясымен жөнделеді.

Керек-жарақтар мен шығын материалдарын сатып алу тәртібі туралы ақпарат TEFAL/T-FAL ғаламтор-сайтында қолжетімді.

Кепілдік

TEFAL/T-FAL фирмасы сатылған күннен бастап қоса ұсынылған елдер тізімінде*** көрсетілген кепілді мерзім ішінде материалдардың немесе жинақтаудың кемшілігімен байланысты кез келген өндірістік ақауды жоюға кепілдік береді. Кепілді мерзім әр ел үшін көрсетілген.

Өндірушінің Халықаралық Кепілдікті табылған кемшіліктерді жою бойынша қажетті жұмыстардың құнын қоса алғанда, ақаулы бөлшектерді жөндеу немесе ауыстыру арқылы оның бастапқы техникалық күйіне дейін ақаулы бұйымды қалпына келтірумен байланысты барлық шығындарды өтейді. TEFAL/T-FAL компаниясының таңдауы бойынша ақаулы бұйымды жөндеудің орнына оны ұқсас бұйымға не одан жақсына ауыстыру жүргізілуі мүмкін. Осы кепілдік шеңберіндегі TEFAL/T-FAL міндеттемесі және Сіздің таңдауыңыз бұйымды жөндеумен немесе оны ауыстырумен шектеледі.

Кепілдіктер шарттары мен ерекшеліктері

TEFAL/T-FAL бұйымның сатылған күнін растайтын құжат жоқ болған жағдайда кез келген бұйымды кепілдікті жөндеу немесе ауыстыру бойынша міндеттемелерді атқармайды. Бұйым TEFAL/T-FAL уәкілетті қызмет көрсету орталығына берілуі тиіс. Әр елге арналған уәкілетті қызмет көрсету орталығының мекен-жайларын TEFAL/T-FAL веб-сайтынан немесе елдер тізімінде көрсетілген сәйкес телефон бойынша қоңырау шалу арқылы білуге болады. Сатылғаннан кейін ең жақсы қызмет көрсетуді және клиенттерге қызмет көрсетуді үздіксіз жақсартуды қамтамасыз ету үшін TEFAL/T-FAL қандай да бір бұйымды жөндеу немесе ауыстыру үшін TEFAL/T-FAL уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласқан барлық клиенттерден қызмет көрсетудің сапасына қанағаттану деңгейін айқындау мақсатында сұрау жүргізуі мүмкін.

Осы кепілдіктің әрекеті тек жеке тұрмыстық мақсаттар үшін сатып алынған және сол мақсаттарда қолданылатын бұйымдарға ғана жүреді және дұрыс қолданбаудың немесе ұқыпсыз қолданудың; TEFAL/T-FAL фирмасының пайдалану бойынша нұсқауларын орындамаудың; иесінің бұйымның құрылымын өз бетінше өзгертуінің немесе оны тек TEFAL/T-FAL уәкілетті қызмет көрсету орталықтарынан басқа жерде жөндеудің нәтижесінде туындауы мүмкін қандай да бір ақауларға, сонымен қатар иесінің бұйымды дұрыс қаптамаудың немесе кез келген тасымалдаушымен бұйымды ұқыпсыз жеткізілуінің нәтижесінде туындаған кез келген ақауларға жүрмейді. Осы кепілдіктің әрекеті, сондай-ақ, бұйым қалыпты тозған; оған қызмет көрсеткен немесе шығын материалдарын немесе керек-жарақтарын ауыстырған жағдайда; сонымен қатар:

- сәйкес емес түрдегі суды немесе шығын материалдарын қолданудан
- бұйымның ішіне сұйықтықтың, шаң-тозаңның немесе жәндіктердің енуінен (жәндіктермен күресу үшін арнайы шығарылған құралдардан басқа)
- бұйымның механикалық зақымдануларынан немесе аса жүктелуінен
- бұйымда немесе сипаттағанда көрсетілген кернеуге немесе тоқтық жиілігіне сәйкессіздіктен туындаған бұйымның зақымдануынан немесе қанаттанарлықсыз жұмысынан
- жеңе алмайтын күштің әсерінен (қайғылы оқиға, өрт, су тасқыны және т.б.)
- бұйымның қандай да бір шыны немесе сынғыш құраушыларының зақымдануынан
- найзағай соққысынан немесе қоректендіретін кернеудің секірістерінен туындаған зақымданулардан туындаған ақауларға жүрмейді.
- қақтан (қақтан тазалау пайдалану бойынша нұсқауларға сәйкес жүргізілуі керек)
- кәсіби қолданудан немесе коммерциялық мақсаттарда қолданудан

Заңнамада қарастырылған тұтынушының құқықтары

Осы TEFAL/T-FAL Халықаралық кепілдігі бұйым сатып алынған сауда ұйымына қатысты құқықтарды қоса алғанда тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы елдің заңнамасында қарастырылған тұтынушының қандай да бір құқықтарын қозғамайды. Осы кепілдік тұтынушыға ерекше заңды құқықтарды ұсынады, дегенмен тұтынушы елден елде немесе аймақтан аймаққа түрленетін басқа заңды құқықтарға ие болуы мүмкін. Тұтынушы өзінің жеке таңдауы бойынша кез келген заңды құқықтарды қорғай алады.

Қосымша ақпарат

Өндірушімен «Тұтынушылар құқықтарын қорғау туралы» заңға сәйкес орнатылған бұйымның қызмет ету мерзімі бұйымның бөлшек саудада сатылған күннен бастап немесе, егер сатылған күнді орнату мүмкін болмаса, өндірілген күнінен бастап екі жылды құрайды. Өндірілген күн бұйымның тұрқында көрсетілген толық артикулдың соңғы төрт санымен анықталады. Алғашқы екі сан өндірістің аптасына, соңғы екі сан – бұйым өндірілген жылдың соңғы екі санына сәйкес келеді.

*** Егер бұйым аталған елдердің бірінде сатып алынған және берілген тізімнен басқа қандай да бір басқа елде қолданылған жағдайда, TEFAL/T-FAL халықаралық кепілдігінің мерзімі, тіпті, бұйым басқа кепілді мерзімі бар басқа төменде аталған елдердің бірінде сатып алынса да, бұйымды қолданатын елдің кепілді мерзіміне сәйкес келеді. Егер осы бұйымдар қолданылатын елге TEFAL/T-FAL фирмасымен жеткізілмесе, қолданылатын елде тытып алынған бұйымдарды жөндеуге ұзағырақ уақыт талап етілуі мүмкін; Егер бұйым қолданылатын елде жөнделінібесе, TEFAL/T-FAL Халықаралық Кепілдігі ұқсас бұйымға немесе, мүмкін болған жағдайда, бағасы бойынша үйлесетін бұйымға алмастырумен шектеледі.





Осы құжатты өзіңізге арналған ақпарат ретінде сақтап қойыңыз және осы кепілдікпен қамтылатын шағымдар туындаған кезде уәкілетті қызмет көрсету орталығына ұсынуыңызды өтінеміз.





KK





TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST

SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

www.tefal.com

			
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	2 տարի 2 years	«SEB Ուկրաինա խումբ» ընկերություն Խարկովի խճուղի, 201-203, 3-րդ հարկ Կիև, 02121 Ուկրաինա 2 տարի
AUSTRALIA	1300307824	1 year	Grupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
البحرين BAHRAIN	17716666	1 year	www.tefal-me.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Developpement Predstavništvo u BiH Valtera Perića 6/I 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	Seb Comercial gAv Jornalista Roberto Marinho, 85, 19º andar 04576 – 010 São Paulo - SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	Grupe SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
CHILE	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Grupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1 year	جروب سب ايجيبت القاهرة: ١١١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق ٤ مايو، سموحة

			
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
SUOMI FINLAND	09 8946 150	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
ELLADA GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
INDIA	1860-200-1232	2 years	Groupe SEB India (P) Limited A-25, 1st Floor, Rear Tower, Mohan Cooperative Industrial Suites, Mathura Road, New Delhi- 110044
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 354	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	1年 1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町11-1 羽田クロノゲート事務棟5F
الأردن JORDAN	5665505	1 year	www.tefal-me.com
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Москва, Ленинградское шоссе, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울특별시 종로구 종로1길 50, 더케이트윈타워 B동 14층 03142
الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	1 year	www.tefal-me.com
LATVIJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
لبنان LEBANON	4414727	1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw

			
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	(55) 52839354	1 año 1 year	Groupe Seb México S.A. de C.V. Calle Boulevard Miguel de Cervantes, Saavedra No 169 Piso 9, Col Ampliación Granada, C.P. 11520, Ciudad de México
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
NORGE NORWAY	22 96 39 30	2 år 2 years	GROUPE SEB NORWAY AS Lilleakerveien 6d, plan 5 0283, Oslo
سلطنة عمان OMAN	24703471	1 year	www.tefal-me.com
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	2 years	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Ermil Pangratti nr. 13 011881 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	2 years	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GROUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICON@IBP Singapore 609935
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecurban 08018 Barcelona

EN	p. 5 – 32
RU	p. 33 – 66
UK	p. 67 – 98
KK	p. 99 – 131