

SCARLETT®

SC-MC410S23

INSTRUCTION MANUAL РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ЖАБДЫҚ НҰСҚАУЫ

| | |
|-----------------------------|----|
| GB MULTICOOKER..... | 4 |
| RUS МУЛЬТИВАРКА..... | 8 |
| UA МУЛЬТИВАРКА..... | 13 |
| KZ КӨП ТАҒАМДЫҚ ҚАСҚАН..... | 19 |



EAC

GB DESCRIPTION

1. Body
2. Control panel
3. Display
4. Cover
5. Lid release button
6. Baking pan
7. Steamer
8. Measuring cup
9. Spoon
10. Container for collecting condensed water
11. Steam outlet valve
12. Power Cord

UA ОПИС

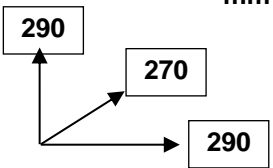
1. Корпус
2. Панель управління
3. Дисплей
4. Кришка
5. Кнопка відкриття кришки
6. Знімна чаша
7. Контейнер–пароварка
8. Мірна чашка
9. Ложка
10. Контейнер для збору конденсату
11. Клапан для виходу пари
12. Кабель живлення

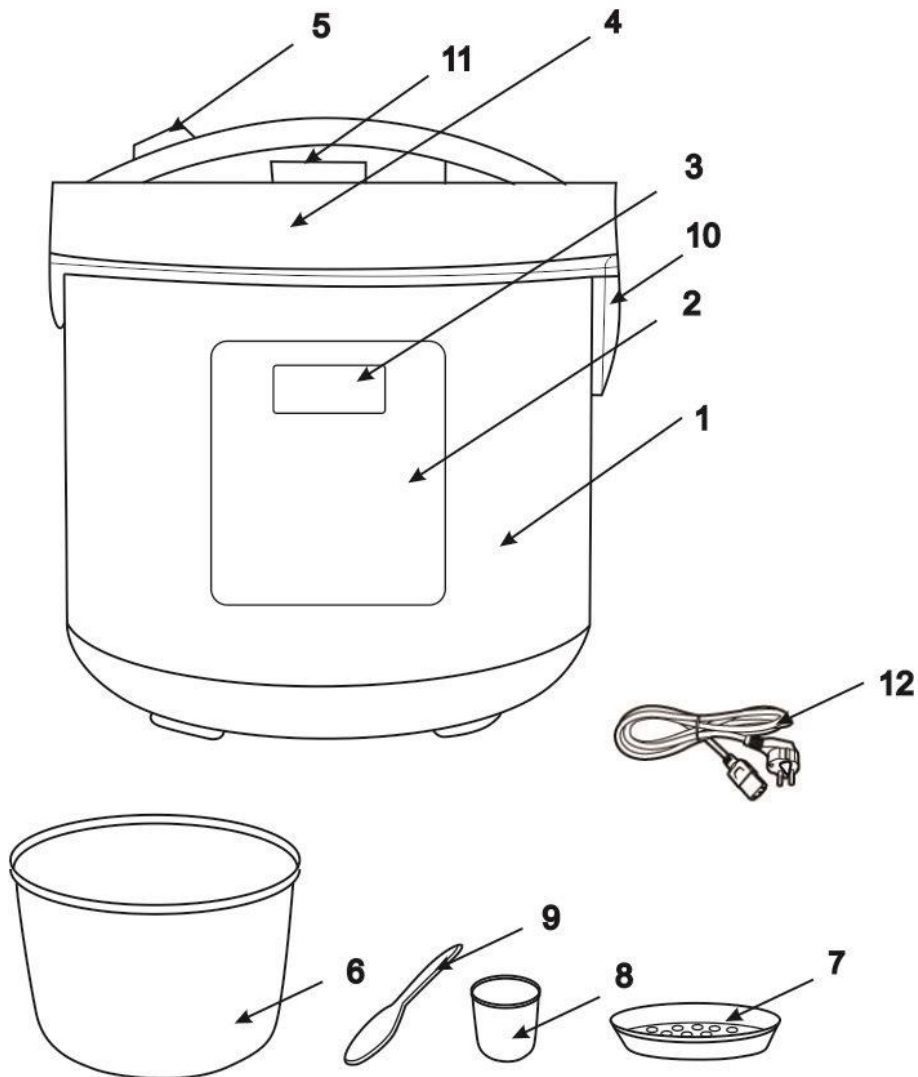
RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

1. Корпус
2. Панель управления
3. Дисплей
4. Крышка
5. Кнопка открытия крышки
6. Съёмная чаша
7. Емкость для приготовления на пару
8. Мерная чашка
9. Ложка
10. Контейнер для сбора конденсата
11. Клапан для выхода пара
12. Шнур питания

KZ СИПАТТАМА

1. Корпус
2. Басқару панелі
3. Сандық СК бейнебет
4. Көтермелі қақпақ
5. Қақпақ ашу ноқаты
6. Шара
7. Бу қасқан сауыт
8. Өлшер тостақ
9. Қасық
10. Бу жинауға арналған сауыт
11. Бу шығатын саңылау
12. Қуат сымы

| | | | | |
|------------------|-------|-----|--------------|---|
| 220-240 V~ 50 Hz | 900 W | 5 L | 2.88/3.55 kg |  <p>mm</p> |
|------------------|-------|-----|--------------|---|



GE INSTRUCTION MANUAL

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Improper operation may result in device failure and a personal injury.
- Before initial switching on check the compliance of technical specifications on the device with the parameters of mains.
- **WARNING!** Power cable plug has a wire and a ground pin. The device has to be connected only to the corresponding grounded sockets.
- Use only at home in accordance with the present instruction manual. The device is not intended for industrial use.
- Do not use outdoors.
- Always disconnect the unit from mains when cleaning or if the device is not in use.
- The device is not intended for use by the physically, sensually or mentally impaired persons, including children, or persons with lack of experience or knowledge, if they are not under control or not instructed by the person responsible for their security.
- Children must be supervised to avoid play with the device.
- Do not leave the switched-on device unattended.
- Do not use accessories out of supply.
- If power cable was damaged, to avoid danger it has to be replaced by a manufacturer or an authorized service center, or corresponding qualified staff.
- Do not submerge the device or the power cord in water or other liquids. However, if this happened unplug the device from the socket immediately and before using the device again have qualified specialists check the operability and safety of the device.
- Make sure that the power cord doesn't touch sharp edges and hot surfaces.
- Do not pull the power cable, overwind or wrap it over the device.
- Use the device only for cooking food. It is prohibited to dry clothes, paper or other non-food stuff inside the cooker.
- Do not switch on the multicooker with empty bowl
- Do not use the multicooker without bowl
- Do not put the food directly on heating element inside the multicooker, use the bowl for cooking.
- Do not replace the bowl by any other container.
- Do not use metal objects to stir the food, they can scratch the bowl.
- The non-stick coating of the bowl can gradually wear off, thus it is necessary to use the bowl carefully.
- Follow the recipes of cooking
- If the multicooker is not kept clean, this can lead to wearing off of the non-stick coating which negatively influences the unit's work and can possibly cause danger for the user.
- If the extension cable is used, make sure that maximal allowed power of the cable corresponds with power of the unit.
- **WARNING!** The device gets hot during operation! If you need to touch the unit while cooking, use pot holder or kitchen gloves.
- Keep your hands and face off the hot steam coming out of the valve
- Do not insert any metal or other objects into the steam valve or other parts of the unit.
- Do not cover the lid with towel or any other objects
- Do not attempt to repair, adjust or replace parts in the appliance. Repair the malfunctioning appliance in the nearest service center.
- If the device was exposed to the temperature below 0°C, it should be kept at room temperature for at least 2 hours before turning it on.
- The manufacturer reserves the right to introduce minor changes into the product design without prior notice, unless such changes influence significantly the product safety, performance, and functions.
- Production date is mentioned on the unit and/or on the packing materials and documentations.


INSTALLATION

- It is necessary to make sure that there are no wrapping and foreign objects inside the pressure cooker.
- Check if there are no damage to: lid; body; accessories. If any defect is detected, do not turn on the device; contact the retailer or service center.
- Place the device to the dry, even and heat-resistant surface.
- Do not place the device near the flammable materials, explosives and pyrophoric gases.
- Do not place the device near the gas or electric stove, as well as the other heat sources.
- Do not place the device very close to the wall or furniture.
- Do not put anything on multicooker cooker.
- Do not place the multicooker in the cupboard. It is required to ensure the free space for ventilation: not less than 20 cm from the top and not less than 5 cm from the sides.
- To mash the products use wooden or plastic spoons to prevent the non-stick coating damage.

NOTICE

- It is recommended to use the recipes provided in the cooking book to get guaranteed result.
- If the automatic programs do not give you the result you needed, you can use the universal program "My recipe" («МОЙ РЕЦЕПТ») With this program you can set your own time and temperature for best cooking of your chosen dish.
- Summary table of cooking programs: preset cooking time, possible adjustment and time step are shown in summary table.

CONTROL PANEL

- «» — activates the chosen cooking program.
- «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (Reheat/Cancel) — turns off the keep warm which is automatically on after the cooking is finished; turns on the reheat function; turns off all programs and settings.
- «МОЙ РЕЦЕПТ» (My recipe) — activates manual setting of cooking time and temperature

- «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (Cooking time/Temperature/Delayed start) — settings of cooking time, temperature and start delay in the program “My recipe” («МОЙ РЕЦЕПТ».)
- Buttons «+» and «-» are used to choose the program, to set time and temperature, to increase and decrease the values accordingly.

DISPLAY

- Red circle lighting around the button – setting of cooking time or default cooking program is active
- Blue circle lighting around the button – setting of delayed start or delayed start is active
- Pink circle lighting around the button – setting of cooking temperature

OPERATION


- Insert the bowl into the multicooker body, control that it gets in close contact with heating element.
- Close the multicooker lid and connect the unit to the electric mains. The display will light up.
- Some kinds of food emit foam during boiling (e.g. pasta, dumplings). To avoid the foam coming out of the bowl, open the lid a few minutes after the food was put into the boiling water, and remove the foam.

CHOOSING PROGRAM

- Choose program by pressing buttons «+»/ «-», the selected program will light up.

SETTING OF COOKING TIME AND TEMPERATURE

Press button «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (Cooking time/ Temperature/Delayed start). Set necessary cooking time by pressing buttons «+», «-» or use preset cooking time on desired program.

- Press button «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (Cooking time/ Temperature/Delayed start). If the program allows manual adjustment of cooking temperature, set necessary cooking temperature by pressing buttons «+», «-» .
- Press button  so start the cooking program (The button «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ ТЕМПЕРАТУРА/ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (Cooking time / Temperature / Delayed start) – will light up with red circle).
- Cooking time countdown will start only after the preset cooking temperature is reached.

KEEP WARM FUNCTION

- After the cooking is finished, the signal will be heard and keep warm function will start automatically for those programs where it is preset.
- This function allows to keep the temperature of ready dish at 70-75°C during 24 hours. After the automatic keep warm starts, the indicator light of button «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (Keep warm/Cancel) will light up. After the cooking is finished, the display will show time of automatic keeping warm.
- If necessary, the reheat function can be set manually by pressing button «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (Keep warm/Cancel).
- To turn off the automatic keep warm function during operation press button «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (Keep warm/Cancel). The indicator light on button will be off and display will stop indicating keep warm time.
- Automatic keep warm is not available for programs «ЖАРКА» (Fry), «ЙОГУРТ» (Yoghurt) and «ХЛЕБ» (Bread)

CANCEL FUNCTION

- To stop cooking, to change program, to stop keep warm, to pause cooking press button «ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА» (Keep warm/Cancel).

DELAYED START


- For more convenience the multicooker has function of delayed start, which makes possible to start chosen cooking program in the chosen time. Start can be delayed from 10 minutes till 24 hours (step is 1 minute)]
- Set the necessary cooking program or make settings manually if necessary.
- Press button «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (Cooking time/ Temperature/Delayed start), set necessary start delay.
- After the necessary time is set, press button «СТАРТ» (Start) to countdown. The chosen program will be finished in the chosen time and after the cooking is finished, the keep warm will start automatically

REHEAT FUNCTION

- Multicooker can be used for heating already finished, but cold dishes. This requires you to place the finished dish in a bowl, set it in the body of the multicooker, close the lid, select the program «РАЗОГРЕВ» (warming up).
- After some time, the temperature of the heating element will rise to 100°C, and this temperature is maintained until shut-off (shut-off manually with the button «ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА» (Keep warm/Cancel).
- Despite the fact that multicooker can keep warm during 24 hours, the producer does not recommend to keep the food warm more than 3 hours as it can negatively influence the taste and nutritional value of the food.

EXAMPLES OF MULTICOOKER OPERATION ON SELECTED PROGRAMS

PROGRAM «ЖАРКА» (FRY)

- It is recommended to use this program for frying meat, fish, vegetables. Default preset cooking time for this program is 30 minutes, It also can be adjusted manually – from 10 minutes to 1 hour, with 5 minutes step.
- Choose program «ЖАРКА» (Fry) by pressing buttons «+»/«-». Chosen program will light up.
- Press button «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (Cooking time/ Temperature/Delayed start). Set necessary cooking time with buttons «+», «-» or use default preset time.
- Press button «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (Cooking time/ Temperature/Delayed start). Set necessary cooking temperature with buttons «+», «-». Default cooking temperature is 140°C . You can adjust it manually from 100°C to 160°C with 10°C step.
- Press button  (Start) to start operation (red circle lighting will be displayed around the button «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (Cooking time/Temperature/Delayed start).
- Cooking time countdown will start only after the set cooking temperature is reached.
- After the cooking is finished, the sound signal will be heard; but keep warm function will not work because it can spoil the ready food.
- To pause cooking and to change program press button «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (Keep warm/Cancel).
- To prevent food burning it is necessary to stir the ingredients and follow the cooking procedure.

- If crust is desired, it is recommended to fry with open multicooker lid.
- To pause cooking and to change program press button «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (Keep warm/Cancel).

PROGRAM «НА ПАРУ» (STEAM)

- It is recommended to use this program for steaming meat, poultry, fish, vegetables and complex dishes. Default preset cooking time for this program is 30 minutes, It also can be adjusted manually – from 5 minutes to 1 hour, with 1 minute step. Use steamer container that is included into the set.
- Prepare the ingredients and put them into the included steamer container.
- Fill 1/3 of the cooking bowl with water. Place the steamer container with food onto the bowl. Insert the bowl into the multicooker body, control that it gets in close contact with heating element.
- Close the multicooker lid and connect the unit to the electric mains.
- Choose program «НА ПАРУ» (Steam) by pressing buttons «+»/«-». Chosen program will light up.
- Press button «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (Cooking time/ Temperature/Delayed start). Set necessary cooking time with buttons «+», «-» or use default preset time.
- Press button «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (Cooking time/ Temperature/Delayed start). Set necessary cooking temperature with buttons «+», «-».
- Press button «СТАРТ» (Start) to start operation (red circle lighting will be displayed around the button «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (Cooking time/Temperature/Delayed start).
- Cooking time countdown will start only after the set cooking temperature is reached.
- After the cooking is finished, the sound signal will be heard; but keep warm function will not work because it can spoil the ready food.
- To pause cooking and to change program press button «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (Keep warm/Cancel).
- After the cooking is finished, keep warm program will start automatically
- To pause cooking, to change program, to cancel automatic keep warm function press button «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (Keep warm/Cancel).

PROGRAM «ХЛЕБ» (Bread)


- Prepare the ingredients according to chosen recipe.
- Spread vegetable oil inside the bowl, knead the dough and put it inside the bowl.
- The dough volume should not exceed 1/3 of bowl volume, because it will volume up during rising.
- Insert the bowl into the multicooker body, control that it gets in close contact with heating element.
- Close the multicooker lid and connect the unit to the electric mains.
- Choose program «ХЛЕБ» (Bread) by pressing buttons «+»/«-». Chosen program will light up.
- Press button «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (Cooking time/ Temperature/Delayed start). Set necessary cooking time with buttons «+», «-» or use default preset time.
- Press button «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (Cooking time/ Temperature/Delayed start). Set necessary cooking temperature with buttons «+», «-» if available
- Press button «СТАРТ» (Start) to start operation (red circle lighting will be displayed around the button «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (Cooking time/Temperature/Delayed start).
- Cooking time countdown will start only after the set cooking temperature is reached.
- After the cooking is finished, the sound signal will be heard; but keep warm function will not work because it can spoil the ready food.
- To pause cooking and to change program press button «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (Keep warm/Cancel).
- It is recommended to sieve the flour before using for additional cleaning and oxygenation.
- Do not open the multicooker lid during whole cooking. The result of cooking depends on it.
- Start delay function can be used for this program

PROGRAM «МОЛОЧНАЯ КАША» (Milk porridge)

- This program is intended for preparing porridge with pasteurized milk with low fat content. To prevent milk boil-off and get necessary result, it is recommended to follow below instruction before cooking..
- Rinse the whole-grained cereals (rice, buckwheat, etc.) thoroughly till the water after rinsing becomes clear.
- Before cooking, spread butter inside the bowl.
- Measure the ingredients according to cook book recipes, strictly follow the proportions (increase or decrease the ingredients only proportionally);
- Pasteurized milk should be diluted with drinking water in proportion 1:1.
- Quality and properties of milk and cereals can significantly differ depending on their manufacturer, it may influence the result of ready dish.

PROGRAM «МОЙ РЕЦЕПТ» (MY RECIPE)

- If the automatic programs do not suit your recipe, you can set cooking time and temperature manually to cook your chosen dish in the optimal way. Program «МОЙ РЕЦЕПТ» (My recipe) is developed for cooking on individual cooking program and it allows you to cook dishes that previously could be cooked only with special kitchen devices like convection oven, food steamer, yoghurt maker, etc.
- Cooking temperature can be adjusted from 35°C to 160°C with 5°C step (from 35°C –100°C) and further with 10° C step (from 100°C –160°C)
- Default preset cooking time for this program is 10 minutes, It can be adjusted manually from 5 minutes to 16 hours, with 5 minutes step.
- Prepare the ingredients according to your recipe, rinse them and cut, put them evenly into the bowl
- Insert the bowl into the multicooker body, control that it gets in close contact with heating element.
- Close the multicooker lid and connect the unit to the electric mains.
- Press button «МОЙ РЕЦЕПТ» (My recipe).
- Press button «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (Cooking time/ Temperature/Delayed start). Set necessary cooking time with buttons «+», «-».

- Press button «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (Cooking time/ Temperature/Delayed start). Set necessary cooking temperature with buttons «+», «-».
- Press button «» (Start) to start operation (red circle lighting will be displayed around the button «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ ТЕМПЕРАТУРА/ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (Cooking time/Temperature/Delayed start).
- Cooking time countdown will start only after the set cooking temperature is reached.
- After the cooking is finished, keep warm program will start automatically.
- To pause cooking, to change program, or to cancel keep warm press button «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (Keep warm/Cancel).
- Start delay function can be used for this program

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning turn off the multicooker and unplug it from the socket. Let the device cool off completely. Use soft cloth and non-abrasive detergents.
- It is recommended to clean the unit right after the cooking is finished. Before the first use it might be useful to boil water with juice of half lemon on program Soup.
- Body should be cleaned regularly as the dirt occurs.
- It is recommended to clean the bowl in accordance with common rules applied for dish washing. The bowl can be cleaned in dishwasher machine.

CLEANING THE BOWL, INNER PART OF LID AND ACCESSORIES

- Before cleaning turn off the multicooker and unplug it from the socket.
- Let the device cool off completely.
- **WARNING!** Remove the bowl from the multicooker before cleaning it.
- If the food residues got stuck inside the bowl, let it soak before cleaning.
- Use detergent and soft sponge to clean steamer, spoon and measuring cup which are included in the set. The bowl and steamer can be cleaned in dishwasher machine.
- To clean the inner part of lid it is necessary to run the STEAM function. Pour a cup of water into the bowl, add a slice of lemon or squeeze some juice into water. Switch on the unit on STEAM function for 15 minutes. After the unit is off, you can clean the inner part of lid easily.
- Wipe the lid with soft sponge with detergent, wash away the foam.
- **WARNING!** Do not let water come into opening joint to avoid water coming into unit body.
- Do not rinse the unit under water flow!
- Do not immerse the unit into the water!
- Use soft wet cloth to clean outer and inner surface of multicooker, control panel
- Wash, wipe and let dry all detachable parts of the unit.
- Keep the multicooker and accessories clean.
- Before storage and use make sure that all parts of the unit and all the accessories are clean and dry.

CLEANING OF DETACHABLE STEAM VALVE

- Remove the steam valve from outside of the lid by turning it anti-clockwise.
- Remove silicon attachment
- Rinse the valve and attachment with water, wipe and let dry.
- Set the silicone attachment to the valve
- Set the valve back by rotating and pressing it.

REMOVING OF CONDENSED WATER

- Condensed water often appears during cooking. The manufacturer designed a special vent on the unit body around the bowl and a detachable container for condensed water. Condensed water can be easily wiped away from the vent by dry cloth and poured out of the container.
- It is recommended to clean the unit , the steam valve and the condensed water container after each use of multicooker.

TROUBLESHOOTING

- In case the display shows failure code, switch the multicooker off the mains and wait until it cools down. In case after you switch it on again the failure indication will be displayed again, please, contact the service center



The symbol on the unit, packing materials and/or documentations means used electrical and electronic units and battery's should not be toss in the garbage with ordinary household garbage. These units should be pass to special receiving point.

For additional information about actual system of the garbage collection address to the local authority.

Correct utilization will help to save valuable resources and avoid negative influence on the public health and environment which happens with incorrect garbage handling.

| Program | Preset Cooking Time, min. | Keep warm | Start delay | Adjustment of Cooking Time | Step, min |
|-------------------------------|---|-----------|-------------|----------------------------|-----------|
| ЖАРКА (Fry) | 25 | - | + | 00:05-00:30 | 5 |
| ВАРКА ЭКСПРЕСС (Quick boil) | 20 | + | + | 00:05-00:30 | 5 |
| ТУШЕНИЕ (Stew) | 120 | + | + | 00:30-08:00 | 30 |
| ТОМЛЕНИЕ (Slow cook) | 240 | + | + | 01:00-08:00 | 30 |
| ВАРКА (Boil) | 30 | + | + | 00:05-03:00 | 5 |
| СУП (Soup) | 60 | + | + | 00:20-04:00 | 5 |
| НА ПАРУ (Steam) | 30 | + | + | 00:05-01:00 | 1 |
| ЗАПЕКАНИЕ (Bake) | 30 | + | + | 00:10-02:30 | 5 |
| РИС (Rice) | 30 | + | + | 00:10-1:00 | 5 |
| КРУПА (Cereals) | 40 | + | + | 00:20-02:00 | 5 |
| БЛАНШИРОВАНИЕ (Blanching) | 3 <i>The time starts after reaching the set temperature.</i> | + | + | 00:01-00:10 | 1 |
| ОВОЩИ (Vegetables) | 30 | + | + | 00:05-03:00 | 5 |
| ЯЙЦО (Egg) | 15 | + | + | 00:05-00:30 | 1 |
| ХОЛОДЕЦ (Aspic) | 360 | + | + | 02:00-08:00 | 20 |
| ПАСТА (Pasta) | 15 | + | + | 00:08-00:40 | 1 |
| ФРИТЮР (Deep fry) | 5 <i>The time starts after reaching the set temperature.</i> | + | + | 00:05-02:00 | 1 |
| ОЛАДЬИ (Pancakes) | 20 | + | + | 00:15-01:00 | 5 |
| ТВОРОГ (Cottage cheese) | 20 | + | + | 00:10-10:00 | 10 |
| ПИЦЦА (Pizza) | 20 | + | + | 00:20-01:00 | 5 |
| ЙОГУРТ (Yoghurt) | 480 | - | + | 04:00-12:00 | 30 |
| БОБЫ (Beans) | 60 | + | + | 00:30-04:00 | 10 |
| МОЛОЧНАЯ КАША (Milk porridge) | 40 | + | + | 00:10-01:30 | 5 |
| РАЗОГРЕВ (Reheat) | 20 | + | + | 00:05-01:00 | 5 |
| СОТЕ (Sautee) | 120 | + | + | 00:20-08:00 | 20 |
| ПЛОВ (Pilaf) | 60 | + | + | 00:20-02:00 | 5 |
| ОВСЯНКА (Oatmeal) | 7 | + | + | 00:05-01:00 | 1 |
| ФОНДЮ (Fondue) | 20 | + | + | 00:15-00:40 | 5 |
| СТЕРИЛИЗАЦИЯ (Sterilization) | 20 | + | + | 00:05-01:00 | 5 |
| ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (Baby food) | 60 | + | + | 00:10-03:00 | 5 |
| ВЫПЕЧКА (Pastry) | 60 | + | + | 00:30-03:30 | 10 |
| СОУС (Sauce) | 10 | + | + | 00:05-00:40 | 5 |
| ВАРЕНЬЕ (Jam) | 60 | + | + | 00:30-04:00 | 5 |
| ХЛЕБ (Bread) | 180 | - | + | 01:00-03:00 | 20 |
| ГЛИНТВЕЙН (Mulled wine) | 10 | - | + | 00:10-01:00 | 10 |
| КОМПОТ (Compote) | 10 | + | + | 00:10-01:00 | 5 |
| МОЙ РЕЦЕПТ (My recipe) | 10 | + | + | 00:05-09:55 | 5 |

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке и причинить вред пользователю.
 - Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- ВНИМАНИЕ!** Вилка шнура питания имеет провод и контакт заземления. Подключайте прибор только к соответствующим заземлённым розеткам.
- Использовать только в бытовых целях в соответствии с данным Руководством по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
 - Не использовать вне помещений.
 - Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой, или если Вы его не используете.
 - Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
 - Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
 - Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
 - Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
 - При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.

- Не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните за шнур питания, не перекручивайте и не обматывайте его вокруг устройства.
- Используйте мультиварку только для приготовления продуктов. Ни в коем случае не сушите в ней одежду, бумагу или другие предметы.
- Не включайте мультиварку с пустой чашей.
- Не используйте мультиварку без чаши.
- Не выкладывайте продукты непосредственно на дно мультиварки, используйте чашу.
- Не заменяйте чашу другим контейнером.
- Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать чашу.
- Покрытие, нанесенное на поверхность чаши, может постепенно стираться, поэтому необходимо использовать ее бережно.
- Руководствуйтесь рецептами приготовления.
- Если не поддерживать мультиварку в чистом состоянии, это может привести к износу поверхности, что может неблагоприятно повлиять на работу прибора и стать причиной опасной ситуации для пользователя.
- При использовании удлинителя, убедитесь, что максимально допустимая мощность кабеля соответствует мощности прибора.
- Внимание! Во время работы прибор нагревается! В случае необходимости контакта с мультиваркой во время ее работы, используйте кухонные перчатки или прихватки.
- Берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана.
- Не вставляйте металлические или другие предметы в выпускной клапан или любые другие детали изделия.
- Не накрывайте крышку мультиварки полотенцами или другими предметами.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор или заменить какие-либо детали. При обнаружении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.
- Дата производства указана на изделии и/или на упаковке, а также в сопроводительной документации.


УСТАНОВКА

- Убедитесь, что внутри мультиварки нет упаковочных материалов и посторонних предметов.
- Проверьте, не повреждены ли при транспортировке: крышка; корпус; дополнительные принадлежности. При обнаружении любых дефектов не включайте прибор; обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
- Установите прибор на сухую, ровную и жароустойчивую поверхность.
- Не устанавливайте прибор вблизи горючих материалов, взрывчатых веществ и самовоспламеняющихся газов.
- Не ставьте прибор рядом с газовой или электрической плитами, а также другими источниками тепла.
- Не размещайте прибор в непосредственной близости к стене или мебели.
- Ничего не кладите на мультиварку.
- Мультиварку не следует располагать в шкафу. Для нормальной работы прибора необходимо обеспечить свободное пространство для вентиляции не менее: 20 см сверху и не менее 5 см с боковых сторон.
- Для перемешивания продуктов используйте деревянные или пластиковые ложки для предотвращения повреждения антипригарного покрытия.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Если, по Вашему мнению, с помощью автоматических программ приготовления Вы не получили желаемого результата, в мультиварке установлена универсальная программа «МОЙ РЕЦЕПТ». С помощью этой программы Вы можете самостоятельно выбрать время, температуру приготовления для наилучшего результата.
- Сводная таблица программ приготовления: время приготовления по умолчанию, допустимый диапазон корректировки времени приготовления, шаг корректировки приведены в таблице.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- «» - активирует выбранную программу приготовления.
- «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» - выключает функцию поддержания тепла после приготовления, включает режим подогрева, отменяет все программы и настройки.
- «МОЙ РЕЦЕПТ» - активирует программу самостоятельной настройки времени и температуры приготовления.
- «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» - настройки времени и температуры приготовления, настройка отсрочки старта.
- Кнопки «+» и «-» - кнопки выбора программ, настройки времени и температуры приготовления, увеличение или уменьшение значений соответственно.

ПОКАЗАНИЯ ДИСПЛЕЯ

- Подсветка кнопки (круг красного цвета) – настройка времени приготовления или активность режима приготовления.
- Подсветка кнопки (круг синего цвета) – настройка отложенного старта или состояние активности функции отложенного старта.
- Подсветка кнопки (круг розового цвета) – настройка температуры приготовления.

РАБОТА


- Приготовьте ингредиенты согласно рецепту, поместите их в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (в том числе и жидкость) находились ниже отметки максимального уровня на внутренней поверхности чаши, и не ниже отметки минимального уровня.

- Вставьте чашу в корпус мультиварки, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку мультиварки и включите ее в электрическую сеть. Дисплей активируется (включится подсветка).
- Во время приготовления некоторых продуктов (например, макароны, пельмени, и т.п.) образуется пена. Чтобы избежать вытекания из чаши, откройте крышку через несколько минут после начала загрузки продуктов в кипящую воду и снимите пену.
- Мультиварка оснащена функцией сохранения программы при отключении электричества (до 7 минут).

ВЫБОР ПРОГРАММЫ

- Нажимая кнопки «+»/«-», выберите программу. Выбранная программа обозначится подсвечиванием.

НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ». Кнопками «+»/«-» задайте необходимое время приготовления или воспользуйтесь временем по умолчанию.
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ». Кнопками «+»/«-» задайте температуру приготовления для тех программ, в которых предусмотрена возможность настройки вручную.
- Нажмите кнопку «» для начала работы программы (подсветка кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» – красный круг).
- Отсчет времени начнется, только когда будет достигнута заданная температура приготовления.


ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

- После окончания приготовления прозвучит сигнал, и включится функция подогрева для тех программ, где она предусмотрена.
- Данная функция позволяет поддерживать температуру готового блюда на уровне 70-75°C в течение 24 часов. При включении автоподогрева индикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» светится, после окончания программы приготовления на дисплее отображается отсчет времени работы в режиме автоподогрева.
- В случае необходимости подогрев можно включить вручную путем нажатия кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».
- Для отключения автоподогрева во время его работы нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА». Индикатор на кнопке погаснет, индикация отсчета времени на дисплее прекратится.
- Функция автоподогрева неактивна для программ «ЖАРКА», «ЙОГУРТ» и «ХЛЕБ».

ФУНКЦИЯ ОТМЕНА

- Для прекращения приготовления, изменения программы, отмены автоподогрева, для прерывания приготовления, изменения программы нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ


- Для большего удобства мультиварка оснащена функцией отложенного старта, что дает возможность начать приготовление выбранной программы в заданное время. Отложить время начала приготовления возможно от 30 минут до 24 часов (минимальный шаг изменения 1 мин.).
- Выберите необходимую автоматическую программу приготовления или установите настройки вручную, если это возможно.
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ», установите необходимые значения отсрочки старта.
- После установки необходимого времени нажмите кнопку «» для начала обратного отсчета. Выбранная программа будет завершена в выбранное Вами время и после ее завершения включится режим подогрева.

ФУНКЦИЯ РАЗОГРЕВА


- Мультиварка может использоваться для разогрева уже готовых, но холодных блюд. Для этого необходимо поместить готовое блюдо в чашу, установить ее в корпус мультиварки, закрыть крышку, выбрать программу «РАЗОГРЕВ».
- Через некоторое время температура нагревательного элемента поднимется до 100°C, и эта температура будет поддерживаться до момента отключения (отключение вручную с помощью кнопки ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА).
- Несмотря на то, что мультиварка может хранить блюда горячими в течение 24 часов, производитель не советует оставлять блюда в разогретом состоянии более 3 часов, поскольку это может повлиять на их вкусовые и питательные качества.

ПРИМЕРЫ РАБОТЫ МУЛЬТИВАРКИ НА НЕКОТОРЫХ ПРОГРАММАХ


ПРОГРАММА «ЖАРКА»

- Рекомендуем использовать эту программу для жарки мяса, рыбы, овощей. По умолчанию для этой программы установлено время приготовления 25 минут. Можно также задать время и вручную – от 5 минут до 30 мин с интервалом в 5 минут.
- Нажимая кнопки «+»/«-», выберите программу «ЖАРКА». Выбранная программа обозначится подсвечиванием.
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ». Кнопками «+»/«-» задайте необходимое время приготовления или воспользуйтесь временем по умолчанию.
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ». Кнопками «+»/«-» задайте температуру приготовления. По умолчанию - 140°C. Есть возможность настройки температуры вручную в интервале от 100°C до 160°C с шагом 10°C.
- Нажмите кнопку «» для начала работы программы (подсветка кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» – красный круг).
- Отсчет времени начнется, только когда будет достигнута заданная температура приготовления.
- По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал, но функция подогрева не включится из-за того, что это может испортить уже готовый продукт.
- Для прерывания приготовления, изменения программы нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».
- Для предотвращения пригорания блюда необходимо периодически перемешивать ингредиенты и следовать алгоритму приготовления.
- Для получения золотистой корочки рекомендуется жарить с открытой крышкой мультиварки.

ПРОГРАММА «НА ПАРУ»

- Рекомендована для приготовления мяса, птицы, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд на пару. Стандартное время приготовления в программе составляет 30 минут. Возможна установка времени приготовления вручную в диапазоне от 5 минут до 1:00 с шагом в 1 минуту. Для приготовления в данной программе используется специальная емкость (входит в комплект).
- Приготовьте ингредиенты и поместите их в емкость (идет в комплекте).
- Заполните чашу мультиварки водой на 1/3 объема. Поместите емкость с продуктами на чашу прибора.
- Вставьте чашу в корпус мультиварки, убедитесь, что она плотно прилегает к нагревательному элементу.
- Закройте крышку мультиварки и включите ее в электрическую сеть.
- Нажимая кнопки «+»/«-», выберите программу «НА ПАРУ». Выбранная программа обозначится подсвечиванием.
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ». Кнопками «+»/«-» задайте необходимое время приготовления или воспользуйтесь временем по умолчанию.
- Нажмите кнопку «» для начала работы программы (подсветка кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» – красный круг).
- Отсчет времени начнется, только когда будет достигнута заданная температура приготовления.
- По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал, включится функция подогрева.
- Для прерывания приготовления, изменения программы нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».


ПРОГРАММА «ХЛЕБ»

- Подготовьте ингредиенты согласно рецепту.
- Замесите тесто и выложите его на дно чаши, предварительно смазав стенки и дно чаши растительным маслом.
- Следите за тем, чтобы тесто заполняло не более 1/3 объема чаши, так как во время приготовления оно значительно увеличивается в объеме.
- Вставьте чашу в корпус мультиварки, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
- Закройте крышку мультиварки и включите ее в электросеть.
- Нажимая кнопки «+»/«-», выберите программу «ХЛЕБ». Выбранная программа обозначится подсвечиванием.
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ». Кнопками «+»/«-» задайте необходимое время приготовления или воспользуйтесь временем по умолчанию.
- Нажмите кнопку «» для начала работы программы (подсветка кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» – красный круг).
- По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал, но функция подогрева не включится из-за того, что это может испортить уже готовый продукт.
- Для прерывания приготовления, изменения программы нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».
- Рекомендуется просеять муку перед использованием для дополнительной очистки и обогащения кислородом.
- Рекомендуется не открывать крышку мультиварки в течение всего цикла приготовления. От этого также зависит результат приготовления продукта, который выпекается.
- Функция «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» также может быть задействована для этой программы.

ПРОГРАММА «МОЛОЧНАЯ КАША»

- Программа предназначена для приготовления каши из пастеризованного молока с низким содержанием жира. Чтобы предотвратить выкипание молока и получить необходимый результат, рекомендуем перед приготовлением выполнить следующие действия:
- Тщательно вымыть все цельнозерновые крупы (рис, гречка и т.д.) так, чтобы вода после мытья стала чистой.
- Перед приготовлением смазать внутренние стенки чаши сливочным маслом.
- Четко придерживаться пропорций, измерить ингредиенты в соответствии с рецептами. (увеличивать или уменьшать количество ингредиентов только пропорционально);
- При использовании пастеризованного молока развести его питьевой водой в пропорции 1:1.
- Характеристики молока и круп, в зависимости от производителя, могут существенно отличаться, что может повлиять на результат готового блюда.

ПРОГРАММА «МОЙ РЕЦЕПТ»

- В случае если среди автоматических программ приготовления нет такой, что подходит для Вашего блюда, Вы можете самостоятельно задать параметры времени и температуры для достижения оптимального результата в приготовлении именно Вашего блюда. Такое регулирование может быть выполнено в программе «МОЙ РЕЦЕПТ», то есть с помощью этой программы Вы сможете готовить блюда, которые раньше готовили только с помощью аэрогриля, пароварки, йогуртницы и других кухонных приборов.
- Интервал установки температуры: от 35°C до 160°C с шагом в 5°C (диапазон: 35°C-100°C) и 10°C (диапазон: 100°C-160°C).
- В стандартном варианте для этой программы установленное время приготовления — 10 минут. Можно задать время приготовления вручную от 5 минут до 9:55 часов с шагом — 5 минут.
- Приготовьте все продукты, вымойте их и нарежьте, равномерно разложите в чаше и вставьте ее в корпус мультиварки. Убедитесь, что чаша плотно прилегает к нагревательным элементам. Закройте крышку мультиварки и включите ее в электросеть.
- Нажмите кнопку «МОЙ РЕЦЕПТ»
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ». Кнопками «+»/«-» задайте необходимое время приготовления.
- Нажмите кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ». Кнопками «+»/«-» задайте температуру приготовления.
- Нажмите кнопку «» для начала работы программы (подсветка кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» – красный круг).
- Отсчет времени программы начнется, только когда будет достигнута установленная температура приготовления.

- По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал, и включится функция подогрев.
- Для прерывания приготовления, изменения программы, отмены функции подогрев нажмите кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА».
- Функция «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» также может быть задействована для этой программы.

ОЧИСТКА И УХОД

- Перед тем как начать чистку, убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл. Используйте мягкую ткань и мягкие моющие средства. Рекомендуем чистить прибор сразу после использования. Перед тем, как впервые использовать мультиварку, рекомендуем прокипятить сок половины лимона с водой на программе «Суп».
- Очистка корпуса проводится при необходимости, в соответствии с общими правилами и в зависимости от степени загрязнения корпуса. Не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости.
- Рекомендуем чистить и мыть чашу в соответствии с общими правилами, которые применяются при мытье посуды, также допускается мыть чашу в посудомоечной машине.

ПОРЯДОК ОЧИСТКИ ЧАШИ, ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ АЛЮМИНИЕВОЙ КРЫШКИ И АКСЕССУАРОВ

- Перед очисткой отключите мультиварку от сети.
- Убедитесь, что прибор полностью остыл.
- Важно! Перед очисткой чаши для приготовления выньте ее из прибора.
- Если остатки пищи прилипли к кастрюле, замочите ее перед очисткой.
- Используйте средство для мытья посуды, мягкую губку для очистки чашки, ложки, емкости пароварки, входящих в комплект устройства. Допускается мытье чаши и емкости для приготовления на пару в посудомоечной машине.
- Хорошо прополощите, вытрите и просушите все части прибора.
- Чтобы помыть внутреннюю часть крышки мультиварки необходимо запустить режим пароварки. Сначала на дно чаши налейте стакан воды, добавьте кусочек лимона или выдавите из него сок. На 15 минут включите устройство в режиме «НА ПАРУ». Теперь можно качественно отмыть поверхность крышки от жира и конденсата.
- Протрите крышку мягкой мочалкой с гелем для посуды, смойте пену.
- Осторожно! Не намочите узел открывания, чтобы влага не затекла в корпус.
- Не мойте прибор под струей воды!
- Не погружайте устройство в воду!
- Для очистки внутренней и внешней поверхности мультиварки, панели управления используйте мягкую, влажную тряпку.
- Следите за чистотой мультиварки и всех ее составляющих.
- Перед использованием и хранением убедитесь, что все части прибора чистые и сухие.

ОЧИСТКА СЪЕМНОГО ПАРОВОГО КЛАПАНА

- Снимите клапан с внутренней стороны крышки, повернув его против часовой стрелки
- Снимите силиконовую накладку
- Промойте клапан и накладку чистой водой и протрите сухой салфеткой или полотенцем.
- Наденьте силиконовую накладку на клапан
- Вращательным движением верните клапан на место.

УДАЛЕНИЕ КОНДЕНСАТА

- Во время приготовления пищи часто может выделяться конденсат. Для его сбора производитель спроектировал специальный канал по окружности на корпусе изделия и съемную емкость для сбора конденсата. Конденсат легко удаляется при помощи салфетки из канала, и сливается из емкости.
- Советуем производить чистку прибора, емкости для сбора конденсата и парового клапана после каждого использования прибора.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- При появлении на дисплее информации об ошибке, отключите устройство от сети и дайте ему остыть. Если при повторном включении индикатор ошибки не исчез, обратитесь в сервисный центр.



■ Данный символ на изделии, упаковке и/или сопроводительной документации означает, что использованные электрические и электронные изделия и батарейки не должны выбрасываться вместе с обычными бытовыми отходами. Их следует сдавать в специализированные пункты приема.

Для получения дополнительной информации о существующих системах сбора отходов обратитесь к местным органам власти.

Правильная утилизация поможет сберечь ценные ресурсы и предотвратить возможное негативное влияние на здоровье людей и состояние окружающей среды, которое может возникнуть в результате неправильного обращения с отходами.

| Программа | Автоматическое время приготовления, мин | Поддержание тепла | Отсрочка старта | Интервал настройки времени работы | Шаг изменения времени работы, мин |
|-----------------|--|-------------------|-----------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| ЖАРКА | 25 | - | + | 00:05-00:30 | 5 |
| ВАРКА ЭКСПРЕСС | 20 | + | + | 00:05-00:30 | 5 |
| ТУШЕНИЕ | 120 | + | + | 00:30-08:00 | 30 |
| ТОПЛЕНИЕ | 240 | + | + | 01:00-08:00 | 30 |
| ВАРКА | 30 | + | + | 00:05-03:00 | 5 |
| СУП | 60 | + | + | 00:20-04:00 | 5 |
| НА ПАРУ | 30 | + | + | 00:05-01:00 | 1 |
| ЗАПЕКАНИЕ | 30 | + | + | 00:10-02:30 | 5 |
| РИС | 30 | + | + | 00:10-1:00 | 5 |
| КРУПА | 40 | + | + | 00:20-02:00 | 5 |
| БЛАНШИРОВАНИЕ | 3 <i>Отсчет времени начинается после достижения заданной температуры.</i> | + | + | 00:01-00:10 | 1 |
| ОВОЩИ | 30 | + | + | 00:05-03:00 | 5 |
| ЯЙЦО | 15 | + | + | 00:05-00:30 | 1 |
| ХОЛОДЕЦ | 360 | + | + | 02:00-08:00 | 20 |
| ПАСТА | 15 | + | + | 00:08-00:40 | 1 |
| ФРИТЮР | 5 <i>Отсчет времени начинается после достижения заданной температуры.</i> | + | + | 00:05-02:00 | 1 |
| ОЛАДЫ | 20 | + | + | 00:15-01:00 | 5 |
| ТВОРОГ | 20 | + | + | 00:10-10:00 | 10 |
| ПИЦЦА | 20 | + | + | 00:20-01:00 | 5 |
| ЙОГУРТ | 480 | - | + | 04:00-12:00 | 30 |
| БОБЫ | 60 | + | + | 00:30-04:00 | 10 |
| МОЛОЧНАЯ КАША | 40 | + | + | 00:10-01:30 | 5 |
| РАЗОГРЕВ | 20 | + | + | 00:05-01:00 | 5 |
| СОТЕ | 120 | + | + | 00:20-08:00 | 20 |
| ПЛОВ | 60 | + | + | 00:20-02:00 | 5 |
| ОВСЯНКА | 7 | + | + | 00:05-01:00 | 1 |
| ФОНДЮ | 20 | + | + | 00:15-00:40 | 5 |
| СТЕРИЛИЗАЦИЯ | 20 | + | + | 00:05-01:00 | 5 |
| ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ | 60 | + | + | 00:10-03:00 | 5 |
| ВЫПЕЧКА | 60 | + | + | 00:30-03:30 | 10 |
| СОУС | 10 | + | + | 00:05-00:40 | 5 |
| ВАРЕНЬЕ | 60 | + | + | 00:30-04:00 | 5 |
| ХЛЕБ | 180 | - | + | 01:00-03:00 | 20 |
| ГЛИНТВЕЙН | 10 | - | + | 00:10-01:00 | 10 |
| КОМПОТ | 10 | + | + | 00:10-01:00 | 5 |
| МОЙ РЕЦЕПТ | 10 | + | + | 00:05-09:55 | 5 |

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Невірне поводження з приладом може призвести до його поломки й спричинити шкоду користувачеві.
 - Перед першим увімкненням перевірте, чи відповідають технічні характеристики, що вказані на виробі, параметрам електромережі.
- УВАГА!** Вилка кабелю живлення має провід та контакт заземлення. Вмикайте прилад тільки у відповідні заземлені розетки.
- Використовувати тільки в побутових цілях відповідно до цього Посібника з експлуатації. Прилад не призначений для промислового використання.
 - Не використовувати поза межами приміщення.
 - Завжди вимикайте пристрій з електромережі перед очищенням або, якщо Ви його не використовуєте.
 - Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або за відсутності в них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані щодо використання приладу особою, що відповідає за їхню безпеку.
 - Діти повинні знаходитись під контролем, щоб запобігти іграм з приладом.

- Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Не використовуйте приналежності, що не входять у комплект постачання.
- У разі пошкодження кабелю живлення його заміну з метою запобігання небезпеці повинен здійснювати виробник або уповноважений ним сервісний центр, або аналогічний кваліфікований персонал.
- Не занурюйте прилад та кабель живлення у воду або іншу рідину. Якщо це сталося, негайно вимкніть пристрій з електромережі та, перш ніж користуватися ним надалі, перевірте працездатність та безпеку приладу у кваліфікованих спеціалістів.
- Слідкуйте за тим, щоб кабель живлення не торкався гострих країв та гарячих поверхонь.
- Не тягніть за кабель живлення, не перекручуйте та не обмотуйте його навколо пристрою.
- Використовуйте мультиварку тільки для приготування продуктів. Ні в якому разі не сушіть в ній одяг, папір або інші предмети.
- Не вмикайте мультиварку з порожньою чашею.
- Не використовуйте мультиварку без чаші.
- Не викладайте продукти безпосередньо на дно мультиварки, використовуйте чашу.
- Не замініюйте чашу іншим контейнером.
- Не використовуйте металеві предмети, що можуть подряпати чашу.
- Покриття, нанесене на поверхню чаші, може поступово стиратися, тому необхідно користуватися нею дбайливо.
- Керуйтеся рецептами приготування.
- Якщо не підтримувати мультиварку в чистому стані, це може призвести до зношення поверхні, що може несприятливо впливати на роботу приладу й стати причиною небезпечної ситуації для користувача.
- У разі використання подовжувача, переконайтеся в тому, що максимально дозволена потужність кабелю відповідає потужності приладу.
- Увага! Під час роботи прилад нагрівається! В разі необхідності контакту з мультиваркою під час її роботи, використовуйте кухонні рукавиці або прихватки.
- Бережіть обличчя й руки від пари, що виходить з клапана.
- Не вставляйте металеві або інші предмети у випускний клапан або будь-які інші деталі виробу.
- Не накривайте кришку мультиварки рушниками або іншими предметами.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад або замінювати будь-які деталі. У разі виявлення несправностей звертайтеся у найближчий Сервісний центр.
- Якщо виріб деякий час знаходився за температури нижче 0°C, перед увімкненням його слід витримати за кімнатної температури не менше 2 годин.
- Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни до конструкції виробу, що кардинально не впливають на його безпеку, працездатність та функціональність.
- Дата виробництва вказана на виробі та/або на пакуванні, а також у супровідній документації.

ВСТАНОВЛЕННЯ


- Переконайтеся, що всередині мультиварки немає пакувальних матеріалів й сторонніх предметів.
- Перевірте, чи не пошкодились під час транспортування: кришка; корпус; додаткові принадлежности. У разі виявлення будь-яких дефектів, не вмикайте прилад; зверніться до продавця або в сервісний центр.
- Встановіть прилад на суху, рівну та жаростійку поверхню.
- Не встановлюйте прилад поблизу горючих матеріалів, вибухових речовин й самозаймистих газів.
- Не ставте прилад поряд з газовою або електричною плитами, а також іншими джерелами тепла.
- Не розміщуйте прилад у безпосередній близькості до стіни або меблів.
- Нічого не кладіть на мультиварку.
- Мультиварку не слід розташовувати у шафі. Для нормальної роботи приладу необхідно забезпечити вільний простір для вентиляції не менше: 20 см зверху та не менше 5 см з бокових сторін.
- Для перемішування продуктів використовуйте дерев'яні або пластикові ложки для попередження пошкоджень протипригарного покриття.

ПРИМІТКА

- Якщо, на Вашу думку, за допомогою автоматичних програм приготування Ви не отримали бажаного результату, в мультиварці встановлена універсальна програма «МОЙ РЕЦЕПТ» (МІЙ РЕЦЕПТ). За допомогою цієї програми Ви можете самостійно обрати час, температуру приготування для найкращого приготування Вашої страви.
- Зведена таблиця програм приготування: час приготування за умовчанням, дозволений діапазон коригування часу приготування, крок коригування вказані в таблиці.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



- «» — активує обрану програму приготування.
- «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (ПІДІГРІВ/ВІДМІНА) — вимикає функцію підтримання тепла після приготування, вмикає режим підігріву, відмінняє всі програми та налаштування.
- «МОЙ РЕЦЕПТ» (МІЙ РЕЦЕПТ) – активує програму самостійного налаштування часу й температури приготування.
- «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (ЧАС ПРИГОТОВАННЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ) — налаштування часу й температури приготування в програмі «МОЙ РЕЦЕПТ» (МІЙ РЕЦЕПТ).
- Кнопки «+» та «-», – кнопки обрання програм, налаштування часу й температури приготування, збільшення або зменшення значень відповідно.

ПОКАЗАННЯ ДИСПЛЕЮ

- Підсвічування кнопки – коло червоного кольору – налаштування часу приготування або активність режиму приготування.

- Підсвічування кнопки – коло синього кольору – налаштування відкладеного старту або стан активності функції відкладеного старту.
- Підсвічування кнопки – коло рожевого кольору – налаштування температури приготування.

РОБОТА



- Приготуйте інгредієнти згідно з рецептом, покладіть їх в чашу. Слідкуйте за тим, щоб всі інгредієнти (в тому числі й рідина) знаходились нижче відмітки максимального рівня на внутрішній поверхні чаші й не нижче відмітки мінімального рівня.
- Вставте чашу в корпус мультиварки, переконайтеся в тому, що вона щільно прилягає до нагрівального елементу.
- Зачиніть кришку мультиварки й увімкніть її в електричну мережу. Дисплей активується (увімкнеться підсвічування).
- Під час приготування деяких продуктів (наприклад, макарони, пельмені та ін.) утворюється піна. Щоб уникнути витіканню з чаші, відчиніть кришку через декілька хвилин після початку закладання продуктів в киплячу воду та зніміть піну.

ОБРАННЯ ПРОГРАМИ

- Натискаючи кнопки «+»/ «-», оберіть програму. Обрана програма позначиться підсвічуванням.

НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ТА ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

- Натисніть кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (ЧАС ПРИГОТУВАННЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ). Кнопками «+», «-» задайте необхідний час приготування або скористайтеся часом за умовчанням.
- Натисніть кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (ЧАС ПРИГОТУВАННЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ). Кнопками «+», «-» задайте температуру приготування для тих програм, в яких передбачена можливість налаштування вручну.

- Натисніть кнопку  «» для початку роботи програми (підсвічування кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (ЧАС ПРИГОТУВАННЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ) – червоне коло).
- Відлік часу почнеться тільки коли буде досягнута завдана температура приготування.

ФУНКЦІЯ ПІДТРИМКИ ТЕМПЕРАТУРИ



- Після закінчення приготування пролунає сигнал й увімкнеться функція підігріву для тих програм, де вона передбачена.
- Ця функція дозволяє підтримувати температуру готової страви на рівні 70-75°C протягом 24 годин. У разі увімкнення автопідігріву індикатор кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (ПІДІГРІВ/ВІДМІНА) світиться, після закінчення програми приготування на дисплеї відображається відлік часу роботи в режимі автопідігріву.
- В разі необхідності підігрів можна увімкнути вручну шляхом натискання кнопки «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (ПІДІГРІВ/ ВІДМІНА).
- Для вимкнення автопідігріву під час його роботи натисніть кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (ПІДІГРІВ/ ВІДМІНА). Індикатор на кнопці згасне, індикація відліку часу на дисплеї припиниться.
- Функція автопідігріву неактивна для програм «ЖАРКА»(СМАЖЕННЯ), «ЙОГУРТ»(ЙОГУРТ) та «ХЛЕБ»(ХЛІБ).

ФУНКЦІЯ ОТМЕНА (ВІДМІНА)

- Для припинення приготування, зміни програми, відміни автопідігріву, для переривання приготування, зміни програми натисніть кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»(ПІДІГРІВ/ВІДМІНА).

ФУНКЦІЯ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ (ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ)

- Для більшої зручності мультиварка оснащена функцією відкладеного старту, що дає змогу почати приготування обраної програми в заданий час. Відкласти час початку приготування можливо від 5 хвилин до 30 хвилин (мінімальний крок зміни 1 хв.).
- Оберіть необхідну автоматичну програму приготування або встановіть налаштування вручну, якщо це можливо.
- Натисніть кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (ЧАС ПРИГОТУВАННЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ), встановіть необхідні значення відкладення старту.

- Після встановлення необхідного часу натисніть кнопку  «»(СТАРТ) для початку зворотного відліку. Обрана програма буде завершена в обраний Вами час та після її завершення увімкнеться режим підігріву.


ФУНКЦІЯ РОЗІГРІВУ

- Мультиварка може використовуватися для розігріву вже готових, але холодних страв. Для цього необхідно помістити готову страву в чашу, встановити її в корпус мультиварки, закрити кришку, вибрати програму «РОЗІГРІВ».
- Через деякий час температура нагрівального елемента підніметься до 100°C, і ця температура буде підтримуватися до моменту вимкнення (відключення вручну за допомогою кнопки ПІДІГРІВ/СКАСУВАННЯ).
- Незважаючи на те, що мультиварка може зберігати страви гарячими протягом 24 годин, виробник не радить залишати страви в розігрітому стані більше 3 годин, оскільки це може вплинути на їхні смакові та поживні якості.

ПРИКЛАДИ РОБОТИ МУЛЬТИВАРКИ НА ДЕЯКИХ ПРОГРАМАХ


ПРОГРАМА «ЖАРКА»(СМАЖЕННЯ)

- Рекомендуємо використовувати цю програму для смаження м'яса, риби, овочів. За умовчанням для цієї програми встановлений час приготування 25 хвилин. Можна також задати час і вручну – від 10 хвилин до 1 години з інтервалом у 5 хвилин.
- Натискаючи кнопки «+»/ «-», оберіть програму «ЖАРКА»(СМАЖЕННЯ). Обрана програма позначиться підсвічуванням.
- Натисніть кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (ЧАС ПРИГОТУВАННЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ). Кнопками «+», «-» задайте необхідний час приготування або скористайтеся часом за умовчанням.
- Натисніть кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (ЧАС ПРИГОТУВАННЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ). Кнопками «+», «-» задайте температуру приготування. За умовчанням: 140°C. Є можливість налаштування температури вручну в інтервалі від 100°C до 160°C із кроком 10°C.

- Натисніть кнопку «»(СТАРТ) для початку роботи програми (підсвічування кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (ЧАС ПРИГОТУВАННЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ) – червоне коло).
 - Відлік часу почнеться тільки коли буде досягнута задана температура приготування.
 - Після закінчення приготування пролунає звуковий сигнал, проте функція «ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ» (ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ) не увімкнеться через те, що це може зіпсувати вже готовий продукт.
 - Для переривання приготування, зміни програми натисніть кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (ПІДІГРІВ/ ВІДМІНА).
 - Для попередження пригорання страви необхідно періодично перемішувати інгредієнти та дотримуватись алгоритму приготування.
 - Для отримання золотистої скоринки рекомендується смажити з відчиненою кришкою мультиварки.
 - Для переривання приготування, зміни програми натисніть кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (ПІДІГРІВ/ ВІДМІНА).
- ПРОГРАМА «НА ПАРУ» (НА ПАРИ)**
- Рекомендована для приготування м'яса, птиці, риби, овочів та багатокомпонентних страв на парі. Стандартний час приготування в програмі складає 30 хвилин. Можливе встановлення часу приготування вручну в діапазоні від 5 хвилин до 1:00 з кроком у 1 хвилину. Для приготування у даній програмі використовується спеціальний контейнер (входить у комплект).
 - Приготуйте інгредієнти та покладіть їх у контейнер для приготування на парі (є у комплекті).
 - Заповніть 1/3 частину об'єму мультиварки водою. Покладіть контейнер для приготування на парі з продуктами на чашу приладу.
 - Вставте чашу в корпус мультиварки, переконайтеся в тому, що вона щільно прилягає до нагрівального елемента.
 - Зачиніть кришку мультиварки та увімкніть її в електричну мережу.
 - Натискаючи кнопки «+»/ «-», оберіть програму «НА ПАРУ»(НА ПАРИ). Обрана програма позначиться підсвічуванням.
 - Натисніть кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (ЧАС ПРИГОТУВАННЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ). Кнопками «+», «-» задайте необхідний час приготування або скористайтесь часом за умовчанням.
 - Натисніть кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (ЧАС ПРИГОТУВАННЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ). Кнопками «+», «-» задайте температуру приготування.
 - Натисніть кнопку «СТАРТ»(СТАРТ) для початку роботи програми (підсвічування кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (ЧАС ПРИГОТУВАННЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ) – червоне коло).
 - Відлік часу почнеться тільки коли буде досягнута задана температура приготування.
 - Після закінчення приготування пролунає звуковий сигнал, проте функція підігріву не увімкнеться через те, що це може зіпсувати вже готовий продукт.
 - Для переривання приготування, зміни програми натисніть кнопку «ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА»(ПІДІГРІВ/ ВІДМІНА).
 - Після закінчення приготування пролунає сигнал й увімкнеться функція підігріву.
 - Для припинення приготування, зміни програми, відміни автопідігріву, для переривання приготування, зміни програми натисніть кнопку «ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА» (ПІДІГРІВ/ВІДМІНА).
- ПРОГРАМА «ХЛЕБ» (ХЛІБ)**
- Підготуйте інгредієнти згідно з рецептом.
 - Замісіть тісто й викладіть його на дно чаші, попередньо змазавши стінки та дно чаші рослинною олією.
 - Слідкуйте за тим, щоб тісто заповнило не більше 1/3 об'єму чаші, оскільки під час налаштування воно значно збільшується в об'ємі.
 - Вставте чашу в корпус мультиварки, переконайтеся в тому, що вона щільно прилягає до нагрівального елемента.
 - Зачиніть кришку мультиварки та увімкніть її в електромережу.
 - Натискаючи кнопки «+»/ «-» оберіть програму «ХЛЕБ» (ХЛІБ). Обрана програма позначиться підсвічуванням.
 - Натисніть кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (ЧАС ПРИГОТУВАННЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ). Кнопками «+», «-» задайте необхідний час приготування або скористайтесь часом за умовчанням.
 - Натисніть кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (ЧАС ПРИГОТУВАННЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ). Кнопками «+», «-» задайте температуру приготування для тих програм, в яких передбачена можливість налаштування вручну.
- Натисніть кнопку «» (СТАРТ) для початку роботи програми (підсвічування кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (ЧАС ПРИГОТУВАННЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ) – червоне коло).
 - Після закінчення приготування пролунає звуковий сигнал, проте функція підігріву не увімкнеться через те, що це може зіпсувати вже готовий продукт.
 - Для переривання приготування, зміни програми натисніть кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»(ПІДІГРІВ/ ВІДМІНА).
 - Рекомендується просіяти борошно перед використанням для додаткового очищення та збагачення киснем.
 - Рекомендується не відчиняти кришку мультиварки протягом всього циклу приготування. Від цього також залежить результат приготування продукту, що випікається.
 - Функція «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ) також може бути задіяна для цієї програми.
- ПРОГРАМА «МОЛОЧНАЯ КАША» (МОЛОЧНА КАША)**
- Програма призначена для приготування каші з пастеризованого молока з низьким вмістом жиру. Щоб попередити википання молока та отримати необхідний результат, рекомендуємо перед приготуванням виконати наступні дії:
 - Ретельно вимити всі цільнозернові крупи (рис, гречка та ін.) так, щоб вода після промивання стала чистою.
 - Перед приготуванням змастити внутрішні стінки чаші вершковим маслом.
 - Чітко дотримуватись пропорцій, виміряти інгредієнти відповідно до рецептів кулінарної книги (збільшувати чи зменшувати кількість інгредієнтів тільки пропорційно);

- У разі використання пастеризованого молока розвести його питною водою в пропорції 1:1.
- Характеристики молока та круп, в залежності від виробника, можуть значно відрізнятись, що може вплинути на результат готової страви.

ПРОГРАМА «МОЙ РЕЦЕПТ» (МІЙ РЕЦЕПТ)

- У разі, якщо серед автоматичних програм приготування немає такої, що підходить для Вашої страви, Ви можете самостійно задати параметри часу та температури для досягнення оптимального результату в приготуванні саме Вашої страви. Таке регулювання може бути виконане в програмі «МОЙ РЕЦЕПТ» (МІЙ РЕЦЕПТ), тобто за допомогою цієї програми Ви зможете готувати страви, які раніше готували тільки за допомогою аерогрилю, пароварки, йогуртниці та інших кухонних приладів.
- Інтервал налаштування температури: від 35°C до 160°C з кроком у 5°C (діапазон: 35°C –100°C) та 10° C (діапазон: 100°C –160°C).
- В стандартному варіанті для цієї програми встановлений час приготування — 10 хвилин. Можна задати час приготування вручну від 5 хвилин до 16 годин з кроком – 5 хвилин.
- Приготуйте всі продукти, вимийте їх та нарежте, рівномірно розкладіть в чаші та вставте її в корпус мультиварки. Переконайтеся, що вона щільно прилягає до нагрівального елемента. Зачиніть кришку мультиварки та увімкніть її в електромережу.
- Натисніть кнопку «МОЙ РЕЦЕПТ»(МІЙ РЕЦЕПТ)
- Натисніть кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (ЧАС ПРИГОТУВАННЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ). Кнопками «+», «-» задайте необхідний час приготування.
- Натисніть кнопку «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (ЧАС ПРИГОТУВАННЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ). Кнопками «+», «-» задайте температуру приготування.
- Натисніть кнопку «»(СТАРТ) для початку роботи програми (підсвічування кнопки «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (ЧАС ПРИГОТУВАННЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ) – червоне коло).
- Відлік часу програми почнеться тільки коли буде досягнута встановлена температура приготування.
- Після закінчення приготування пролунає звуковий сигнал та увімкнеться функція підігріву.
- Для переривання приготування, зміни програми, відміни функції підігріву натисніть кнопку «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА»(ПІДІГРІВ/ВІДМІНА).
- Функція «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»(ВІДКЛАДЕНИЙ СТАРТ) також може бути задіяна для цієї програми.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед тим, як почати чищення, переконайтеся, що прилад вимкнений з електромережі. Використовуйте м'яку тканину та миючі засоби м'якої дії. Рекомендуємо чистити прилад одразу після використання. Перед тим, як вперше скористатися мультиваркою, рекомендуємо прокип'ятити сік половини лимона в програмі «Суп»(СУП).
- Очищення корпусу проводиться за необхідності, відповідно до загальних правил та в залежності від ступеню забруднення корпусу.
- Рекомендуємо чистити та мити чашу згідно з загальними правилами, що застосовуються під час миття посуду, також дозволяється миття чаші в посудомийній машині.

ПОРЯДОК ОЧИЩЕННЯ ЧАШІ, ВНУТРІШНЬОЇ ЧАСТИНИ АЛЮМІНІЄВОЇ КРИШКИ ТА АКСЕСУАРІВ

- Перед очищенням вимкніть мультиварку з мережі.
- Переконайтеся, що прилад повністю охолонув.
- Важливо! Перед очищенням чаші для приготування вийміть її з приладу.
- Якщо залишки їжі прилипли до каструлі, замочіть її перед очищенням.
- Використовуйте засіб для миття посуду, м'яку губку для очищення чаші, ложки, черпака, ємності пароварки, що входять у комплект пристрою. Дозволяється миття чаші та ємності для приготування на парі в посудомийній машині.
- Щоб помити внутрішню частину кришки мультиварки необхідно запустити режим пароварки. Спочатку на дно чаші налейте стакан води, додайте кусочок лимону або вичавте з нього сік. На 15 хвилин увімкніть пристрій в режимі «НА ПАРУ»(НА ПАРІ). Тепер можна якісно відмити поверхню кришки від жиру та конденсату.
- Протріть кришку м'якою мочалкою з гелем для посуду, змийте піну.
- Обережно! Не намочіть вузол відчинення, щоб волога не затекла в корпус.
- Не мийте прилад під струменем води!
- Не занурюйте пристрій у воду!
- Для очищення внутрішньої та зовнішньої поверхонь мультиварки, панелі управління використовуйте м'яку, вологу тканину.
- Добре прополощіть, витріть та просушіть всі частини приладу.
- Слідкуйте за чистотою мультиварки й усіх її складових.
- Перед використанням та зберіганням переконайтеся, що всі частини приладу чисті й сухі.

ОЧИЩЕННЯ ЗНІМНОГО ПАРОВОГО КЛАПАНУ

- Зніміть клапан з внутрішнього боку кришки, повернувши його проти годинникової стрілки.
- Зніміть силіконову накладку.
- Промийте клапан та накладку чистою водою та протріть сухою серветкою або рушником.
- Надіньте силіконову накладку на клапан.
- Обертальним рухом поверніть клапан на місце.

ВИДАЛЕННЯ КОНДЕНСАТУ

- Під час приготування їжі часто може виділятися конденсат. Для його збору виробник спроектував спеціальний канал на корпусі виробу по периметру чаші та знімну ємність для збору конденсату. Конденсат легко видаляється за допомогою серветки з каналу та зливається з ємності.
- Радимо чистити прилад, ємність для збору конденсату та парового клапана після кожного використання приладу.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

- У разі виникнення на дисплеї інформації про помилку, вимкніть пристрій з мережі та дайте йому охолонути. Якщо під час наступного увімкнення індикатор помилки не зчез, зверніться у сервісний центр.



Цей символ на виробі, пакуванні та/або у супровідній документації означає, що вживані електричні та електронні вироби й батареї не повинні викидатися разом зі звичайними побутовими відходами. Їх слід здавати в спеціалізовані пункти прийому.

Для отримання додаткової інформації про наявні системи збору відходів зверніться до місцевих органів влади.

Правильна утилізація допоможе зберегти цінні ресурси та попередити можливий негативний вплив на здоров'я людей та стан навколишнього середовища, що може виникнути в результаті неправильного поводження з відходами.

| Програма | Автоматичний час приготування, хв. | Підтримання тепла | Відкладений старт | Інтервал налаштування часу роботи | Крок зміни часу роботи, хв. |
|-------------------------------------|--|-------------------|-------------------|-----------------------------------|-----------------------------|
| ЖАРКА (СМАЖЕННЯ) | 25 | - | + | 00:05-00:30 | 5 |
| ВАРКА ЕКСПРЕСС (ВАРІННЯ ЕКСПРЕС) | 20 | + | + | 00:05-00:30 | 5 |
| ТУШЕНИЕ (ТУШКУВАННЯ) | 120 | + | + | 00:30-08:00 | 30 |
| ТОМЛЕНИЕ (ТОМЛЕННЯ) | 240 | + | + | 01:00-08:00 | 30 |
| ВАРКА (ВАРІННЯ) | 30 | + | + | 00:05-03:00 | 5 |
| СУП (СУП) | 60 | + | + | 00:20-04:00 | 5 |
| НА ПАРУ (НА ПАРИ) | 30 | + | + | 00:05-01:00 | 1 |
| ЗАПЕКАНИЕ (ЗАПІКАННЯ) | 30 | + | + | 00:10-02:30 | 5 |
| РИС (РИС) | 30 | + | + | 00:10-1:00 | 5 |
| КРУПА (КРУПА) | 40 | + | + | 00:20-02:00 | 5 |
| БЛАНШИРОВАНИЕ (БЛАНШУВАННЯ) | 3 Відлік часу починається після досягнення заданої температури. | + | + | 00:01-00:10 | 1 |
| ОВОЩИ (ОВОЧИ) | 30 | + | + | 00:05-03:00 | 5 |
| ЯЙЦО (ЯЙЦЕ) | 15 | + | + | 00:05-00:30 | 1 |
| ХОЛОДЕЦ (ХОЛОДЕЦЬ) | 360 | + | + | 02:00-08:00 | 20 |
| ПАСТА (ПАСТА) | 15 | + | + | 00:08-00:40 | 1 |
| ФРИТЮР (ФРИТЮР) | 5 Відлік часу починається після досягнення заданої температури. | + | + | 00: 10-02:00 | 1 |
| ОЛАДЬИ (ОЛАДКИ) | 20 | + | + | 00:15-01:00 | 5 |
| ТВОРОГ (М'ЯКИЙ СИР) | 20 | + | + | 00:10-10:00 | 10 |
| ПИЦЦА (ПІЦЦА) | 20 | + | + | 00:20-01:00 | 5 |
| ЙОГУРТ (ЙОГУРТ) | 480 | - | + | 04:00-12:00 | 30 |
| БОБЫ (БОБИ) | 60 | + | + | 00:30-04:00 | 10 |
| МОЛОЧНАЯ КАША (МОЛОЧНА КАША) | 40 | + | + | 00:10-01:30 | 5 |
| РАЗОГРЕВ (РОЗІГРІВ) | 20 | + | + | 00:05-01:00 | 5 |
| СОТЕ (СОТЕ) | 120 | + | + | 00:20-08:00 | 20 |
| ПЛОВ (ПЛОВ) | 60 | + | + | 00:20-02:00 | 5 |
| ОВСЯНКА (ВІВСЯНКА) | 7 | + | + | 00:05-01:00 | 1 |
| ФОНДЮ (ФОНДЮ) | 20 | + | + | 00:15-00:40 | 5 |
| СТЕРИЛИЗАЦИЯ (СТЕРИЛІЗАЦІЯ) | 20 | + | + | 00:05-01:00 | 5 |
| ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ) | 60 | + | + | 00:10-03:00 | 5 |
| ВЫПЕЧКА (ВИПІЧКА) | 60 | + | + | 00:30-03:30 | 10 |
| СОУС (СОУС) | 10 | + | + | 00:05-00:40 | 5 |
| ВАРЕНЬЕ (ВАРЕННЯ) | 60 | + | + | 00:30-04:00 | 5 |
| ХЛЕБ (ХЛІБ) | 180 | - | + | 01:00-03:00 | 20 |
| ГЛИНТВЕЙН (ГЛИНТВЕЙН) | 10 | - | + | 00:10-01:00 | 10 |
| КОМПОТ (КОМПОТ) | 10 | + | + | 00:10-01:00 | 5 |
| МОЙ РЕЦЕПТ (МІЙ РЕЦЕПТ) | 10 | + | + | 00:05-09:55 | 5 |

KZ ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛЫҒЫ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Құрылғыны дұрыс пайдаланбаса, бұл оның бұзылуына әкелуі және пайдаланушыға зиян келтіруі мүмкін.
 - Алғаш рет іске қосар алдында бұйымда көрсетілген техникалық сипаттамаларының электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетін-келмейтінін тексеріңіз.
- ЕСКЕРТУ!** Қуат сымының ашасында жерге тұйықтау сымы мен түйіспесі бар. Аспапты тек жерге тұйықталған тиісті розеткаларға қосыңыз.
- Осы Пайдалану нұсқаулығына сәйкес, аспапты тек тұрмыстық мақсаттарда пайдалану керек. Құрылғы өнеркәсіптік мақсатта қолдануға арналмаған.
 - Сыртта, үйден тыс пайдаланбаңыз.
 - Құрылғыны тазалар алдында немесе егер оны пайдаланбасаңыз, электр желісінен әрқашан ажыратып қойыңыз.
 - Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауап беретін адам қадағаламаса немесе құрылғыны пайдалану бойынша нұсқау бермесе, олардың бұл құрылғыны қолдануына болмайды.
 - Балалар аспаппен ойнамауы үшін оларды үнемі қадағалап отыру керек.
 - Тоққа қосылған аспапты бақылаусыз қалдырмаңыз.
 - Жеткізілім жинағына кірмейтін керек-жарақтарды пайдалануға болмайды.
 - Қуат сымы бүлінген жағдайда, қатерден аулақ болу үшін оны ауыстыруды өндіруші немесе ол уәкілеттік берген сервис орталығы немесе соған ұқсас білікті қызметкер іске асыруға тиіс.
 - Аспапты және қорек сымын суға немесе басқа сұйық заттарға малмаңыз. Егер ондай жағдай орын алса, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз да, оны қайтадан пайдаланбас бұрын аспаптың жұмысы мен қауіпсіздігін білікті мамандарға тексертіп алыңыз.
 - Қорек сымының өткір жиектер мен ыстық беткі қабаттарға тимеуін қадағалаңыз.
 - Қорек сымынан тартпаңыз, оны шиыршықтамаңыз және құрылғыны айналдырып орамаңыз.
 - Әмбебап пісіргішті тек тамақ пісіру үшін ғана пайдаланыңыз. Ешқашан оның ішінде киім, қағаз немесе басқа заттарды кептірмеңіз.
 - Әмбебап пісіргіштің шарасы бос болғанда тоққа қоспаңыз.
 - Әмбебап пісіргіштің шарасы орында болмаса, оны пайдаланбаңыз.
 - Азық-түлікті әмбебап пісіргіштің түбіне тікелей қоймаңыз, ол үшін шараны қолданыңыз.
 - Шараның орнына басқа ыдысты қолдануға болмайды.
 - Шараға сызат түсіруі мүмкін металл заттарды пайдалануға болмайды.
 - Шарының беткі қабатына жалатылған жабын біртіндеп үйкелуі мүмкін, сондықтан оны абайлап пайдалану керек.
 - Тамақ дайындау рецептеріне сүйеніңіз.
 - Егер әмбебап пісіргішті таза күйінде дұрыс күтіп ұстамасаңыз, бұл оның беткі қабатының тозуына әкелуі мүмкін, ал бұл аспаптың жұмысына қолайсыз әсер етіп, пайдаланушы үшін қатерлі жағдайдың орын алуына себеп болуы мүмкін.
 - Ұзартқыш сым қолданған жағдайда, кабельдің ең үлкен шекті қуатының әмбебап пісіргіштің қуатына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
 - Ескерту! Жұмыс істеп тұрғанда аспап қатты қызып кетеді! Әмбебап пісіргіш жұмыс істеп тұрғанда, оны ұстау қажет болса, ас үйге арналған қолғапты киіңіз немесе ұстағышты пайдаланыңыз.
 - Бетіңіз бен қолыңызды саңылаудан шығатын будан сақтаңыз.
 - Бұйымның бу шығатын саңылауына немесе кез келген басқа бөлшектеріне металдан жасалған заттарды немесе басқа заттарды сұғуға болмайды.
 - Әмбебап пісіргіштің қақпағын сүлгімен немесе басқа заттармен жаппаңыз.
 - Аспапты өз бетіңізбен жөндеуге немесе қандай да бір бөлшектерін ауыстыруға әрекет жасамаңыз. Ақаулық анықталған жағдайда жақын жердегі Сервис орталығына хабарласыңыз.
 - Егер бұйым біршама уақыт 0°C-тан төмен температурада тұрған болса, оны тоққа қосар алдында бөлме температурасында кем дегенде 2 сағат ұстау қажет.
 - Өндіруші қосымша ескертпестен бұйымның қауіпсіздігіне, жұмыс өнімділігі мен жұмыс мүмкіндіктеріне түбегейлі әсер етпейтін болмашы өзгерістерді оның құрылмасына енгізу құқығын өзінде қалдырады.
 - Жасап шығарылған күні бұйымда және (немесе) қаптамасында, сондай-ақ ілеспе құжаттамада көрсетілген.


ОРНАТУ

- Әмбебап пісіршіштің ішінде орауыш материалдар мен бөгде заттардың жоқ екенін тексеріңіз.
- Тасымалдау кезінде төмендегілердің бүлінбегенін тексеріңіз: қақпақ; корпус; қосымша керек-жарақтар. Кез келген ақаулық анықталған жағдайда аспапты тоққа қоспаңыз; сатушыға немесе сервис орталығына хабарласыңыз.
- Аспапты құрғақ, біртегіс әрі ыстыққа төзімді беткі қабатқа орнатыңыз.
- Аспапты жанғыш материалдардың, жарылғыш заттардың және өздігінен тұтанғыш газдардың жанында орнатуға болмайды.
- Аспапты газ немесе электр пештерінің, сондай-ақ басқа жылу көздерінің қасына қоюға болмайды.
- Аспапты қабырғаға немесе жиһазға тым жақын жерде орналастыруға болмайды.
- Әмбебап пісіргіштің үстіне ештеңе қоймаңыз.
- Әмбебап пісіргішті шкафтың ішіне орналастыруға болмайды. Аспаптың қалыпты жұмыс істеуі үшін желдету мақсатында үстіңгі жағынан кем дегенде 20 см және бүйір жақтарынан кем дегенде 5 см бос кеңістікті қамтамасыз ету қажет.
- Азық-түлікті араластырған кезде аспаптың жабыспайтын қабатын бүлдіріп алмау үшін ағаштан немесе пластмассадан жасалған қасықтарды пайдаланыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

- Егер сіздің пікіріңіз бойынша автоматты бағдарламалардың көмегімен қалаған нәтижеге жетпеген болсаңыз, әмбебап пісіргіште «МОЙ РЕЦЕПТ» (менің рецептім) деген әмбебап бағдарлама бар. Осы бағдарламаның көмегімен сіз тағамды барынша жақсы дайындауға арналған уақытты, дайындау температурасын өзіңіз тандай аласыз.
- Тамақ дайындау бағдарламаларының жиынтық кестесі: әдепкі бойынша тамақ дайындау уақыты, дайындау уақытын түзетудің рұқсат етілетін ауқымы, түзету қадамы кестеде келтірілген.

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

- «» – таңдалған дайындау уақытын іске қосады.
- «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (жылыту/болдырмау) – тамақ дайындағаннан кейін жылуды сақтап тұру функциясын іске қосады, жылыту режимін іске қосады, барлық бағдарламалар мен орнатылған параметрлерді болдырмайды.
- «МОЙ РЕЦЕПТ» (менің рецептім) – тамақ дайындау уақыты мен температурасын өз бетімен баптау бағдарламасын іске қосады.
- «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (тамақ дайындау уақыты/ температура/бастауды кейінге қалдыру) – «МОЙ РЕЦЕПТ» (менің рецептім) бағдарламасындағы тамақ дайындау уақыты мен температурасын баптау параметрлері.
- «+» және «-» түймелері – бағдарламаларды, тамақ дайындау уақыты мен температурасын таңдау, мәндерді тиісінше көбейту немесе азайту түймелері.

ДИСПЛЕЙДЕГІ КӨРСЕТКІШТЕР

- Түйменің жарықтамасы – қызыл түсті шеңбер – тамақ дайындау уақытының параметрі немесе тамақ дайындау режимінің жұмыс істеп тұруы.
- Түйменің жарықтамасы – көк түсті шеңбер – бастауды кейінге қалдыру параметрі немесе бастауды кейінге қалдыру функциясының жұмыс күйі.
- Түйменің жарықтамасы – қызғылт түсті шеңбер – тамақ дайындау температурасының параметрі.

ЖҰМЫСЫ


- Рецептке сәйкес азық-түлікті дайындап қойыңыз, оларды шараға салыңыз. Барлық құрамдастардың (соның ішінде сұйықтықтың) шараның ішкі бетіндегі ең жоғары деңгей белгісінен төмен болуын және ең кіші деңгей белгісінен төмен болмауын қадағалаңыз.
- Шараны әмбебап пісіргіштің корпусына салыңыз да, оның қыздырғыш элементке тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Әмбебап пісіргіштің қақпағын жабыңыз да, оны электр желісіне қосыңыз. Дисплей іске қосылады (жарықтама жанады).
- Кейбір азық-түлікті (мысалы, макарон, тұшпара және т.с.с.) дайындаған кезде көбік түзіледі. Оның шарадан асып төгілуіне жол бермеу үшін азық-түлікті қайнап тұрған суға салғаннан кейін бірнеше минут өткенде қақпағын ашыңыз да, көбігін алыңыз.

БАҒДАРЛАМА ТАҢДАУ

- «+»/ «-» түймелерін басу арқылы бағдарламаны таңдаңыз. Таңдалған бағдарлама жарықтама арқылы белгіленеді.

ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ ТЕМПЕРАТУРАСЫ МЕН УАҚЫТЫН БАПТАУ

- «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (тамақ дайындау уақыты/ температура/бастауды кейінге қалдыру) түймесін басыңыз. «+», «-» түймелерінің көмегімен қажетті дайындау уақытын орнатыңыз немесе әдепкі бойынша уақытты пайдаланыңыз.
- «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (тамақ дайындау уақыты / температура/бастауды кейінге қалдыру) түймесін басыңыз. «+», «-» түймелерінің көмегімен қолдан баптау мүмкіндігі көзделген бағдарламалар үшін тамақ дайындау температурасын орнатыңыз.

- Бағдарламаның жұмысын бастау үшін  түймесін басыңыз («ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (тамақ дайындау уақыты/температура бастауды кейінге қалдыру) түймесінің жарықтамасы – қызыл шеңбер).

- Тек орнатылған тамақ дайындау температурасына жеткен кезде ғана уақыт санағы басталады.

ТЕМПЕРАТУРАНЫ ҰСТАП ТҰРУ ФУНКЦИЯСЫ

- Тамақ дайындау аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі естіледі де, жылыту функциясы бар бағдарламаларда сол функция іске қосылады.
- Бұл функция дайын тағамның температурасын 70-75°C деңгейінде 24 сағат бойы сақтауға мүмкіндік береді. Автожылыту функциясы іске қосылған жағдайда «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (жылыту / болдырмау) түймесінің индикаторы жанып тұрады, тамақ дайындау бағдарламасы аяқталғаннан кейін дисплейде автожылыту режиміндегі жұмыс уақытының санағы көрсетіледі.
- Қажет болған жағдайда жылыту функциясын «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (жылыту / болдырмау) түймесін басу арқылы қолмен іске қосуға болады.
- Автожылыту функциясын өшіру үшін ол жұмыс істеп тұрған кезде «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (жылыту / болдырмау) түймесін басыңыз. Түймедегі индикатор сөнеді, дисплейде уақыт санағын көрсету тоқтайды.
- Автожылыту функциясы «ЖАРКА» (қуыру), «ЙОГУРТ» (йогурт) және «ХЛЕБ» (нан) бағдарламаларында жұмыс істемейді.

БОЛДЫРМАУ ФУНКЦИЯСЫ

- Тамақ дайындауды тоқтату, бағдарламаны өзгерту, автожылытуды болдырмау, тамақ дайындауды үзіп тастау, бағдарламаны өзгерту үшін «ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА» (жылыту / болдырмау) түймесін басыңыз.


БАСТАУДЫ КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРУ ФУНКЦИЯСЫ

- Ыңғайлырақ болуы үшін әмбебап пісіргіш бастауды кейінге қалдыру функциясымен жарақталған, бұл таңдалған бағдарлама бойынша тамақ дайындау уақытын белгіленген уақытта бастауға мүмкіндік береді. Тамақ дайындау уақытын 5 минуттан 30 минуттан дейін (ең кіші өзгерту қадамы - 1 мин.) кейінге қалдыруға мүмкіндік береді.
- Тамақ дайындау үшін қажетті автоматты бағдарламаны таңдаңыз немесе мүмкін болса, параметрлерді қолмен орнатыңыз.
- «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (тамақ дайындау уақыты / температура / бастауды кейінге қалдыру) түймесін басыңыз да, бастауды кейін қалдыру үшін қажетті мәндерді орнатыңыз.
- Қажетті уақытты орнатқаннан кейін, кері санақ басталуы үшін «СТАРТ» (бастау) түймесін басыңыз. Таңдалған бағдарлама сіз таңдаған уақытта аяқталады да, ол аяқталғаннан кейін жылыту режимі іске қосылады.

ЖЫЛЫТУ ФУНКЦИЯСЫ


- Мультипісіргіш пайдаланылуы мүмкін қыздыру үшін дайын, бірақ суық тағамдар. Бұл үшін орналастыру қажет дайын тағам тостағанға белгіленсін, оның корпусына мультитварка, қақпағын жабу, бағдарламаны таңдау "ҚЫЗДЫРУ".
- Біраз уақыттан кейін қыздыру элементінің температурасы градус 100°C, осы температура қолдау табатын болады сәтке дейін ажырату (қолмен өшіру түймесінің көмегімен ЖЫЛЫТУ/БОЛДЫРМАУ).
- Әмбебап пісіргіш тағамдарды 24 сағат бойы ыстық күйде ұстай алатын болса да, өндіруші тағамдарды жылытылған күйде 3 сағаттан артық ұстамауға кеңес береді, себебі бұл олардың дәмі мен құнарлылығына әсер етуі мүмкін.

ӘМБЕБАП ПІСІРГІШТІҢ КЕЙБІР БАҒДАРЛАМАЛАРДА ЖҰМЫС ІСТЕУІНІҢ МЫСАЛДАРЫ**«ЖАРКА» (ҚУЫРУ) БАҒДАРЛАМАСЫ**

- Бұл бағдарламаны ет, балық, көкөніс қуыру үшін пайдалануды ұсынамыз. Әдепкі бойынша бұл бағдарлама үшін тамақ дайындау уақыты 25 минут етіп орнатылған. Сондай-ақ уақытты қолдан орнатуға да болады – 5 минуттық аралықтармен 10 минуттан 1 сағатқа дейін.
- «+»/ «-» түймелерін басу арқылы «ЖАРКА» (қуыру) бағдарламасын таңдаңыз. Таңдалған бағдарлама жарықтама арқылы белгіленеді.
- «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (тамақ дайындау уақыты / температура / бастауды кейінге қалдыру) түймесін басыңыз. «+», «-» түймелерінің көмегімен қажетті дайындау уақытын орнатыңыз немесе әдепкі бойынша уақытты пайдаланыңыз.
- «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (тамақ дайындау уақыты / температура / бастауды кейінге қалдыру) түймесін басыңыз. «+», «-» түймелерінің көмегімен тамақ дайындау температурасын орнатыңыз. Әдепкі бойынша - 140° С. Температураны 100° С және 160° С аралығында 10° С қадаммен қолдан баптау мүмкіндігі бар.
- Бағдарламаның жұмысын бастау үшін «» (бастау) түймесін басыңыз («ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (тамақ дайындау уақыты / температура / бастауды кейінге қалдыру) түймесінің жарықтамасы – қызыл шеңбер).
- Тек орнатылған тамақ дайындау температурасына жеткен кезде ғана уақыт санағы басталады.
- Тамақ дайындау аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі беріледі, бірақ дайын тағамның бүлінуі мүмкін болғандықтан, «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ» (температураны ұстап тұру) функциясы іске қосылмайды.
- Тамақ дайындауды үзу үшін «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (жылыту/ болдырмау) түймесін басыңыз.
- Тағамның түбі күйіп кетпеуі үшін азық-түлікті мезгіл-мезгіл араластырып, тамақ дайындау кезектілігін ұстану қажет.
- Қызартып қуыру үшін әмбебап пісіргіштің қақпағын ашып қойып қуыру ұсынылады.
- Тамақ дайындауды үзу үшін «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (жылыту/ болдырмау) түймесін басыңыз.

«НА ПАРУ» (БУҒА ПІСІРУ) БАҒДАРЛАМАСЫ

- Етті, құс етін, балықты, көкөністі және бірнеше құрамдастан тұратын тағамдарды буға пісіру үшін ұсынылады. Бұл бағдарламада тамақ дайындаудың стандартты уақыты 30 минутты құрайды. Тамақ дайындау уақытын 1 минуттық қадаммен 5 минуттан 1:00 сағатқа дейін қолдан орнатуға да болады. Бұл бағдарламада тамақ пісіру үшін арнайы сауыт (жинаққа кіреді) қолданылады.
- Азық-түлікті дайындап алыңыз да, буға пісіруге арналған сауытқа (жинаққа кіреді) салыңыз.
- Әмбебап пісіргіштің 1/3 бөлігіне дейін су құйыңыз. Буға пісіруге арналған сауытқа азық-түлікті салып, аспаптың шарасына қойыңыз.
- Шараны әмбебап пісіргіштің корпусына салыңыз да, оның қыздырғыш элементтерге тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Әмбебап пісіргіштің қақпағын жабыңыз да, оны электр желісіне қосыңыз.
- «+»/ «-» түймелерін басу арқылы «НА ПАРУ» (буға пісіру) бағдарламасын таңдаңыз. Таңдалған бағдарлама жарықтама арқылы белгіленеді.
- «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (тамақ дайындау уақыты / температура / бастауды кейінге қалдыру) түймесін басыңыз. «+», «-» түймелерінің көмегімен қажетті дайындау уақытын орнатыңыз немесе әдепкі бойынша уақытты пайдаланыңыз.
- «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (тамақ дайындау уақыты / температура / бастауды кейінге қалдыру) түймесін басыңыз. «+», «-» түймелерінің көмегімен тамақ дайындау температурасын орнатыңыз.

- Бағдарламаның жұмысын бастау үшін «» (бастау) түймесін басыңыз («ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (тамақ дайындау уақыты / температура / бастауды кейінге қалдыру) түймесінің жарықтамасы – қызыл шеңбер).
- Тек орнатылған тамақ дайындау температурасына жеткен кезде ғана уақыт санағы басталады.
- Тамақ дайындау аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі беріледі, бірақ дайын тағамның бүлінуі мүмкін болғандықтан, жылыту функциясы іске қосылмайды.
- Тамақ дайындауды үзу үшін «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (жылыту/ болдырмау) түймесін басыңыз.
- Тамақ дайындау аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі естіледі де, жылыту функциясы іске қосылады.
- Тамақ дайындауды тоқтату, бағдарламаны өзгерту, автожылытуды болдырмау, тамақ дайындауды үзіп тастау, бағдарламаны өзгерту үшін «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (жылыту / болдырмау) түймесін басыңыз.

«ХЛЕБ» (НАН) БАҒДАРЛАМАСЫ

- Азық-түлікті рецептке сәйкес дайындап алыңыз.
- Қамыр иленіз де, оны шараға салыңыз, шараның қабырғалары мен түбін өсімдік майымен алдын ала майлап алыңыз.
- Қамырдың шараның көлемінің тек 1/3 бөлігіне дейін ғана салынуын қадағалаңыз, себебі тындырулы тұрған кезде оның көлемі айтарлықтай ұлғаяды.
- Шараны әмбебап пісіргіштің корпусына салыңыз да, оның қыздырғыш элементке тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Әмбебап пісіргіштің қақпағын жабыңыз да, оны электр желісіне қосыңыз.
- «+»/ «-» түймелерін басу арқылы «ХЛЕБ» (нан) бағдарламасын таңдаңыз. Таңдалған бағдарлама жарықтама арқылы белгіленеді.
- «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (тамақ дайындау уақыты / температура / бастауды кейінге қалдыру) түймесін басыңыз. «+», «-» түймелерінің көмегімен қажетті дайындау уақытын орнатыңыз немесе әдепкі бойынша уақытты пайдаланыңыз.
- «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (тамақ дайындау уақыты / температура / бастауды кейінге қалдыру) түймесін басыңыз. «+», «-» түймелерінің көмегімен қолдан баптау мүмкіндігі көзделген бағдарламалар үшін тамақ дайындау температурасын орнатыңыз.
- Бағдарламаның жұмысын бастау үшін «СТАРТ» (бастау) түймесін басыңыз («ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (тамақ дайындау уақыты / температура / бастауды кейінге қалдыру) түймесінің жарықтамасы – қызыл шеңбер).


- Тамақ дайындау аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі беріледі, бірақ дайын тағамның бүлінуі мүмкін болғандықтан, жылыту функциясы іске қосылмайды.
- Тамақ дайындауды үзу үшін «ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА» (жылыту/ болдырмау) түймесін басыңыз.
- Ұнды тағы бір тазалап, оттегімен қанықтыру үшін оны пайдаланардан бұрын елеп алу ұсынылады.
- Нан пісіру барысында әмбебап пісіргіштің қақпағын ашпаған жөн. Пісіріліп жатқан өнімді дайындау нәтижесі осыған да байланысты болады.

• «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (бастауды кейінге қалдыру) функциясын да осы бағдарлама үшін пайдалануға болады.
«МОЛОЧНАЯ КАША» (СҮТКЕ ПІСКЕН БОТҚА) БАҒДАРЛАМАСЫ

- Бұл бағдарлама құрамында майы аз пастерленген сүттен ботқа пісіруге арналған. Сүттің қайнап суалып кетуіне жол бермей, қажетті нәтижеге жету үшін ботқаны дайындар алдында мына әрекеттерді орындауды ұсынамыз:
- Тұтас дәннен алынған барлық жармаларды (күріш, қарақұмық және т.с.с.) су әбден тазарғанша жақсылап жуу.
- Ботқаны дайындар алдында шараның ішкі қабырғаларына май жағу.
- Пропорцияларды дұрыс қолдану, құрамына кіретін азық-түлікті аспаздық кітаптағы рецепттерге сәйкес мұқият өлшеп алу (құрамдастардың мөлшерін тек пропорционалды түрде көбейту немесе азайту);
- Пастерленген сүтті пайдаланған жағдайда оны 1:1 үлесте ауыз сумен араластыру.
- Сүт пен жармалардың сипаттамалыр өндірушісіне қарай елеулі түрде өзгеше болуы мүмкін, ал бұл дайын тағамның нәтижесіне әсер етуі ықтимал.

«МОЙ РЕЦЕПТ» (МЕНИҢ РЕЦЕПТИМ) БАҒДАРЛАМАСЫ

- Егер автоматты бағдарламалардың ішінде сіздің тағамыңызға жарайтын бағдарлама болмаған жағдайда, дәл өзіңіздің тағамыңызды дайындауда оңтайлы нәтижеге жету үшін қажетті уақыт пен температура параметрлерін сіз өзіңіз орната аласыз. Параметрлерді осылайша реттеуді «МОЙ РЕЦЕПТ» (менің рецептім) бағдарламасында іске асыруға болады, яғни осы бағдарламаның көмегімен сіз бұрын аэрогрильдің, буға пісіргіштің, йогурт пісіргіштің немесе басқа асүйлік аспаптардың көмегімен дайындаған тағамдарды пісіре аласыз.
- Температураны орнату аралығы: 35°C және 160°C аралығында, 5°C қадаммен (ауқымы: 35°C –100°C) және 10° C қадаммен (ауқымы: 100°C –160°C).
- Әдепкі бойынша бұл бағдарлама үшін орнатылған тамақ дайындау уақыты – 10 минут. Тамақ дайындау уақытын 5 минуттан 16 сағатқа дейін 5 минуттық қадаммен қолдан орнатуға болады.
- Барлық азық-түлікті дайындап алыңыз, жуыңыз да, тураңыз, шараға біркелкі етіп салыңыз да, шараны әмбебап пісіргіштің корпусына орнатыңыз. Оның қыздырғыш элементтерге тығыз тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз. Әмбебап пісіргіштің қақпағын жабыңыз да, оны электр желісіне қосыңыз.
- «МОЙ РЕЦЕПТ» (менің рецептім) түймесін басыңыз.
- «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (тамақ дайындау уақыты / температура / бастауды кейінге қалдыру) түймесін басыңыз. «+», «-» түймелерінің көмегімен тамақ дайындау уақытын орнатыңыз.
- «ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (тамақ дайындау уақыты / температура / бастауды кейінге қалдыру) түймесін басыңыз. «+», «-» түймелерінің көмегімен тамақ дайындау температурасын орнатыңыз.

• Бағдарламаның жұмысын бастау үшін «» (бастау) түймесін басыңыз («ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРА/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (тамақ дайындау уақыты/температура / бастауды кейінге қалдыру) түймесінің жарықтамасы – қызыл шеңбер).

- Тек орнатылған тамақ дайындау температурасына жеткен кезде ғана бағдарламаның уақыт санағы басталады.
- Тамақ дайындау аяқталғаннан кейін дыбыстық белгі естіледі де, жылыту функциясы іске қосылады.
- Тамақ дайындауды үзу, бағдарламаны өзгерту, функцияны болдырмау үшін «ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА» (жылыту/ болдырмау) түймесін басыңыз.
- «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» (бастауды кейінге қалдыру) функциясын да осы бағдарлама үшін пайдалануға болады.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ

- Тазалауды бастар алдында аспаптың электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз. Жұмсақ шүберек пен жұмсақ жуғыш құралдарды пайдаланыңыз. Аспапты пайдаланып болғаннан кейін дереу тазалауды ұсынамыз. Әмбебап пісіргішті алғаш рет пайдаланар алдында «Суп» (көже) бағдарламасында жарты лимонның шырынын қайнатуды ұсынамыз.
- Корпусты тазалау қажет болғанына қарай, жалпы ережелерге сәйкес және корпусының ластану дәрежесіне байланысты іске асырылады.
- Шараны ыдыс жуға кезде қолданылатын жалпы ережелерге сәйкес тазалауды және жууды ұсынамыз, сондай-ақ шараны ыдыс жуғыш машинада жууға рұқсат етіледі.

ШАРАНЫ, АЛЮМИНИЙ ҚАҚПАҚТЫҢ ІШКІ ЖАҒЫ МЕН КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ТАЗАЛАУ ТӘРТІБІ

- Тазалар алдында әмбебап пісіргішті желіден ажыратыңыз.
- Аспаптың толық суығанына көз жеткізіңіз.
- Маңызды! Тамақ дайындау үшін шараны тазалар алдында оны аспаптан алыңыз.
- Егер кәстрөлге тамақтың қалдықтары жабысып қалса, тазалар алдында оны жібітіп қойыңыз.
- Шараны, құрылғының жинағына кіретін қасықты, ожауды, буға пісіргіш ыдысты тазалау үшін ыдыс жууға арналған құралды, жұмсақ жөкені пайдаланыңыз. Шараны және тамақ дайындауға арналған ыдысты ыдыс жуғыш машинада жууға рұқсат етіледі.
- Әмбебап пісіргіштің қақпағының ішкі жағын жуу үшін буға пісіру режимін іске қосу қажет. Өуелі шараның түбіне бір стақан су құйыңыз, бір түйір лимон қосыңыз да, оның шырынын сығыңыз. Құрылғы «НА ПАРУ» (буға пісіру) режимінде 15 минут іске қосып қойыңыз. Енді қақпақтың біткі қабатындағы май мен конденсатты сапалы жуып кетіруге болады.
- Қақпақты ыдыс жууға арналған гель қосылған жұмсақ жөкемен сүртіңіз, көбігін шайып тастаңыз.
- Абайлаңыз! Корпустың ішіне су ағып кетпес үшін ашқыш торапты суламаңыз.
- Аспапты ағып тұрған суға жумаңыз!
- Құрылғыны суға матыруға болмайды!
- Әмбебап пісіргіштің, басқару тақтасының іші мен сыртының беткі қабаттарын тазалау үшін жұмсақ ылғал шүберекті пайдаланыңыз.
- Аспаптың барлық бөліктерін жақсылап шайыңыз, сүртіңіз де, құрғатып кептіріңіз.
- Әмбебап пісіргіш пен оның барлық бөлшектерінің таза болуын қадағалаңыз.

- Пайдалану мен сақтаудан бұрын аспаптың барлық бөдлшектерінің таза әрі құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

АЛМАЛЫ БУ КЛАПАНЫҢ ТАЗАЛАУ

- Клапанды сағат тілінің бағытына қарсы бұрау арқылы оны қақпақтың ішкі жағынан алыңыз
- Силикон қаптаманы алыңыз
- Клапан мен қаптаманы таза сумен жуыңыз да, құрғақ сулықпен немесе сүлгімен сүртіңіз.
- Силикон қаптаманы клапанға кигізіңіз
- Клапанды айналдыра отырып орнына қайта салыңыз.

КОНДЕНСАТТЫ КЕТПІРУ

- Тамақ дайындау кезінде конденсат жиі бөлініп шығуы мүмкін. Оны жинап алу үшін өндіруші бұйымның корпусының периметрінің бойымен арнайы науашаны және конденсатты жинауға арналған алмалы ыдысты жасаған. Конденсат науашадан сулықтың көмегімен оңай кетіріледі және ыдыстан төгіледі.
- Аспапты, конденсатты жинауға арналған алмалы ыдысты және бу клапанын аспапты пайдаланғаннан кейін әр кез тазалап отыруға кеңес береміз.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

- Дисплейде қате туралы ақпарат пайда болған кезде, құрылғыны желіден ағытыңыз да, суығанша күтіңіз. Егер құрылғыны екінші рет іске қосқан кезде қате көрсеткіші жоғалып кетпесе, сервис орталығына хабарласыңыз.



■ Бұйымда, қаптамада және (немесе) ілеспе құжаттамада көрсетілген осы таңба пайдаланылған электрлік және электрондық бұйымдар мен батареяларды әдеттегі тұрмыстық қалдықтармен бірге қоқысқа тастауға болмайды дегенді білдіреді. Оларды мамандандырылған қабылдау орындарына тапсыру керек.

Қолданыстағы қалдық жинау жүйелері туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті билік органдарына хабарласыңыз. Дұрыс кәдеге жарату бағалы ресурстарды сақтап қалуға және қалдықтарды дұрыс қолданбаудың нәтижесінде пайда болуы мүмкін, адамдардың денсаулығы мен қоршаған ортаның жағдайына ықтимал теріс ықпалды болдырмауға көмектесе алады.

| Бағдарлама | Автоматты түрде орғатылатын тамақ пісіру уақыты, мин | Жылуды сақтап тұру | Бастауды кейінге қалдыру | Жұмыс уақытын орнату аралығы | Жұмыс уақытын өлшеу қадамы, мин |
|------------------------------------|--|--------------------|--------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| ЖАРКА (ҚУЫРУ) | 25 | - | + | 00:05-00:30 | 5 |
| ВАРКА ЭКСПРЕСС (ЖЕДЕЛ ПІСІРУ) | 20 | + | + | 00:05-00:30 | 5 |
| ТУШЕНИЕ (БҰҚТЫРУ) | 120 | + | + | 00:30-08:00 | 30 |
| ТОМЛЕНИЕ (ДЕМДЕУ) | 240 | + | + | 01:00-08:00 | 30 |
| ВАРКА (СУҒА ПІСІРУ) | 30 | + | + | 00:05-03:00 | 5 |
| СУП (КӨЖЕ) | 60 | + | + | 00:20-04:00 | 5 |
| НА ПАРУ (БУҒА ПІСІРУ) | 30 | + | + | 00:05-01:00 | 1 |
| ЗАПЕКАНИЕ (ТҰМШАЛАП ПІСІРУ) | 30 | + | + | 00:10-02:30 | 5 |
| РИС (КҮРІШ) | 30 | + | + | 00:10-1:00 | 5 |
| КРУПА (ЖАРМА) | 40 | + | + | 00:20-02:00 | 5 |
| БЛАНШИРОВАНИЕ (БУЛАУ) | 3 Уақыт есебі басталады жеткеннен кейін берілген температура. | + | + | 00:01-00:10 | 1 |
| ОВОЩИ (КӨКӨНІС) | 30 | + | + | 00:05-03:00 | 5 |
| ЯЙЦО (ЖҰМЫРТҚА) | 15 | + | + | 00:05-00:30 | 1 |
| ХОЛОДЕЦ (ДІРІЛДЕК) | 360 | + | + | 02:00-08:00 | 20 |
| ПАСТА (МАКАРОН) | 15 | + | + | 00:08-00:40 | 1 |
| ФРИТЮР | 5 Уақыт есебі басталады жеткеннен кейін берілген температура. | + | + | 00: 10-02:00 | 1 |
| ОЛАДЫ (ҚҰЙМАҚ) | 20 | + | + | 00:15-01:00 | 5 |
| ТВОРОГ (СҮЗБЕ) | 20 | + | + | 00:10-10:00 | 10 |
| ПИЦЦА | 20 | + | + | 00:20-01:00 | 5 |
| ЙОГУРТ | 480 | - | + | 04:00-12:00 | 30 |
| БОБЫ (БҰРШАҚТАР) | 60 | + | + | 00:30-04:00 | 10 |
| МОЛОЧНАЯ КАША (СҮТКЕ ПІСКЕН БОТҚА) | 40 | + | + | 00:10-01:30 | 5 |
| РАЗОГРЕВ (ЖЫЛЫТУ) | 20 | + | + | 00:05-01:00 | 5 |
| СОТЕ | 120 | + | + | 00:20-08:00 | 20 |
| ПЛОВ (ПАЛАУ) | 60 | + | + | 00:20-02:00 | 5 |
| ОВСЯНКА (СҰЛЫ БОТҚА) | 7 | + | + | 00:05-01:00 | 1 |

| | | | | | |
|-------------------------------------|-----|---|---|-------------|----|
| ФОНДЮ | 20 | + | + | 00:15-00:40 | 5 |
| СТЕРИЛИЗАЦИЯ (ЗАРАРСЫЗДАНДЫРУ) | 20 | + | + | 00:05-01:00 | 5 |
| ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ (БАЛАЛАР ТАҒАМЫ) | 60 | + | + | 00:10-03:00 | 5 |
| ВЫПЕЧКА (ҚАМЫРДАН ПІСІРУ) | 60 | + | + | 00:30-03:30 | 10 |
| СОУС (ТҰЗДЫҚ) | 10 | + | + | 00:05-00:40 | 5 |
| ВАРЕНЬЕ (ҚАЙНАТПА) | 60 | + | + | 00:30-04:00 | 5 |
| ХЛЕБ (НАН) | 180 | - | + | 01:00-03:00 | 20 |
| ГЛИНТВЕЙН | 10 | - | + | 00:10-01:00 | 10 |
| КОМПОТ | 10 | + | + | 00:10-01:00 | 5 |
| МОЙ РЕЦЕПТ (МЕНИҢ РЕЦЕПТИМ) | 10 | + | + | 00:05-09:55 | 5 |