

RSA

Panasonic®



EAC



001

Инструкция по эксплуатации

Мультиварка / Пароварка Для домашнего пользования

Інструкція з експлуатації

Мультиварка / Пароварка Побутового призначення

Пайдалану жөніндегі нұсқау

Көп режимді пісіргіш / Бұда пісіргіш Үй тұрмысында пайдалануға арналған

Номер модели 3,0 л **SR-DY101**
 Модель
 Үлгі нөмірі 4,8 л **SR-DY181**

Содержание

Меры безопасности	2~3	Подготовка
Обозначение деталей	4	
• Само изделие	4	Использование
• Панель управления	4	
Приготовление	5	
Программы	6	
• Каша	6	
• Плов	7	Варка на пару
• Выпечка	8	
• Тушение	9	Как пользоваться таймером
• Варка на пару	10	
Рецепты	12~13	Уход и обслуживание
Уход и обслуживание	14	
Возможные проблемы	15	Вопросы
Технические характеристики	44	
Информация о соответствии RoHS	45	
После завершения срока эксплуатации	46	

Зміст

Заходи безпеки	16~17	Підготовка
Будова пристрою	18	
• Увесь пристрій	18	Використання
• Панель керування	18	
Підготовка	19	
Функції	20	
• Каша	20	
• Плов	21	Готування на парі
• Випікання	22	
• Тушкування	23	Як користуватися таймером
• Готування на парі	24	
Рецепти	26~27	Чищення та технічне обслуговування
Чищення та технічне обслуговування	28	
Можливі проблеми	29	Проблеми
Технічні характеристики	44	
Інформація щодо відповідності ТР ОВНР	45	
Після завершення строку експлуатації	46	

Мазмүн кестесі

Қауіпсіздік шаралары	30~31	Підготовка
Бөліктерді белгілеу	32	
• Барлық құрылғы	32	Пайдалану
• Басқару тақтасы	32	
Дайындау	33	
Функциялар	34	
• Ботка	34	
• Палау	35	Пісіру
• Демдеу	37	
• Бұда әзірлеу	38	Таймерді пайдалану жолы
Таймерді пайдалану жолы	39	
Рецепттер	40~41	Тазаалау және техникалық қызмет көрсету
Тазаалау және техникалық қызмет көрсету	42	
Мүмкін мәселелер	43	Ауыр мәселелер
Техникалық сипаттамалар	44	
Пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін	46	

Благодарим за приобретение изделия Panasonic.

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

Сохраните для дальнейшего использования

Дякуємо за придбання виробу Panasonic.

- Цей виріб призначено тільки для побутового використання.
- Уважно прочитайте цю інструкцію та дотримуйтеся правил техніки безпеки під час використання виробу.
- Перш ніж використовувати виріб, **особливо уважно прочитайте розділ «Заходи безпеки» (стор. 16–17)**.
- Впевніться, що на документах, що підтверджують придбання цього виробу, є печатка з назвою відповідного магазину та датою придбання. Зберігайте їх разом з інструкцією.

Зберігайте для використання в майбутньому

Panasonic компаниясының бұйымын сатып алғаныңыз үшін рақмет.

- Бұл бұйым тек тұрмыста пайдалануға арналған.
- Осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз және бұл бұйымды пайдаланған кезде қауіпсіздік шараларын сақтаңыз.
- Бұл бұйымды пайдаланудан бұрын **«Қауіпсіздік шаралары» ерекше көңіл бөліңіз (30-31-беттер)**.
- Сатып алу күні мен сатып алған дүкен атауы белгіленгеніне кез жеткізіңіз және оны осы Пайдалану жөніндегі нұсқаулармен бірге сақтаңыз.



Қолдану үшін ұқыпты түрде сақтап қойыңыз

Меры безопасности

Следует придерживаться!

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

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


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

■ Символы имеют следующие пояснения.


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

Осторожно


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

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


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

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


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

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

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


 (Это может привести к ожогам или травмированию.)

■ Регулярно чистите штепсельную вилку.

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

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


■ Не допускайте повреждений сетевого шнура или штепсельной вилки.

 Строго запрещается:

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


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

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

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


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

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

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

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


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

 (например, в случаях нестандартной ситуации или поломки)



- (Это может привести к появлению дыма, возгоранию или поражению электрическим током.)
- Вилка и сетевой шнур чрезмерно нагрелись.
- Сетевой шнур поврежден или отключается питание, если до него дотронуться.
- Корпус деформирован или перегрелся.
- Из устройства исходит дым или запах гари.
- Устройство имеет трещины, ненадежно закрепленные или расшатанные детали.
- Нагревательная пластина или кастрюля деформированы.

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


■ Не вставляйте и не извлекайте штепсельную вилку мокрыми руками.

 (Это может привести к поражению электрическим током.)

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


 Отверстие для выхода пара (Может вызвать ожог.) 

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

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

• Обратитесь в магазин или ремонтный отдел уполномоченного дилера.

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

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

• Не используйте поврежденную штепсельную вилку или незакрепленную электрическую розетку.

⚠ Внимание

■ Не используйте устройство в следующих местах.



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

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



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

■ Не допускайте попадания пара на штепсельную вилку.



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



■ При перемещении устройства не прикасайтесь к кнопке открывания.



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

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



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

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



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

■ Не перемещайте прибор во время приготовления пищи.



(Это может привести к ожогу.)

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



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

■ Перед чисткой устройства подождите, пока оно остынет.



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

■ Во время приготовления еды внешнюю крышку можно открывать только в режимах Тушение.



(Это может привести к ожогу.)

■ Не используйте другие кастрюли, помимо указанной.



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

Правила использования

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

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

Не помещайте ингредиенты непосредственно в устройство без кастрюли.

(Чтобы загрязнения не вызвали неполадки.)

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

Перед использованием устройства снимите защитный чехол с кастрюли и удалите антикоррозионную бумагу, расположенную между кастрюлей и пластиной нагревателя.
(Чтобы избежать неудовлетворительных результатов приготовления или возгорания.)

Не накрывайте внешнюю крышку тканью или другими предметами во время использования устройства.
(Чтобы избежать деформации, изменения цвета внешней крышки или неисправностей.)

Не используйте устройство под прямыми солнечными лучами.

(Чтобы избежать изменения цвета.)

Не доставайте блюдо металлическими предметами.

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

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



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

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

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

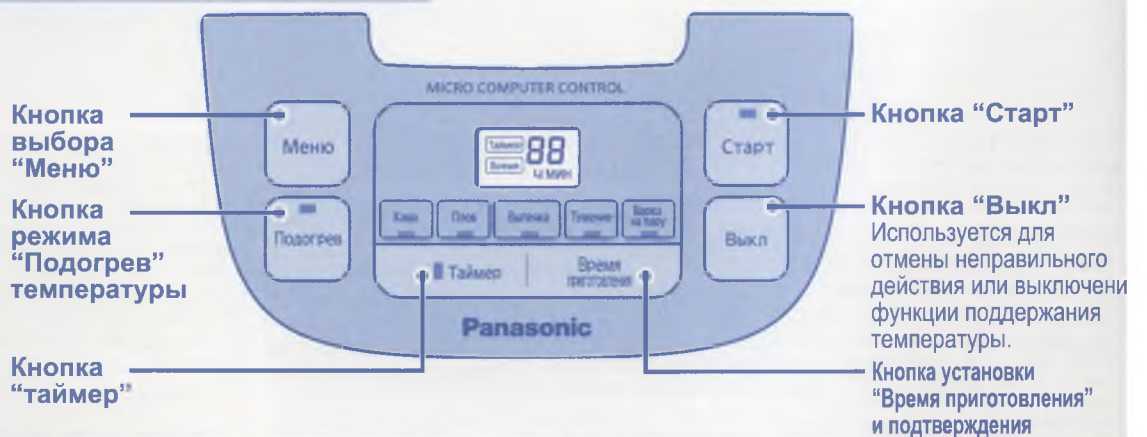
Отключение питания во время работы устройства может повлиять на результат приготовления.

Обозначение деталей

Само изделие



Панель управления



Аксессуары

※ Вымойте аксессуары перед использованием.



Половник (1 шт.)



Ложка для круп (1 шт.)




Мерная чашка (около 180 мл) (1 шт.)

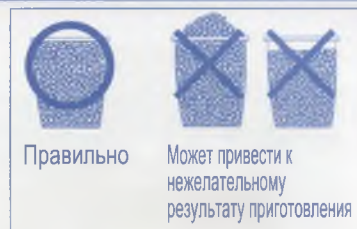


Контейнер -пароварка (1 шт.)

Приготовление

1 Отмерьте необходимое количество ингредиентов с помощью прилагаемой мерной чашки

- Объем мерной чашки составляет приблизительно 180 мл (150 г).
- Максимальное количество риса для приготовления за один раз  СТР. 44.



2 Промойте крупу, пока вода не станет чистой

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

Предостережения

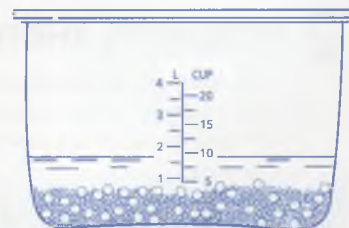
- Чтобы не поцарапать антипригарное покрытие поверхности кастрюли, не промывайте крупу в кастрюле.
- Тщательно промойте крупу. Иначе образовавшаяся пена и оставшиеся частички могут повлиять на ее вкус.



3 Поместите промытую крупу в кастрюлю


Добавьте воды до соответствующей отметки и протрите кастрюлю снаружи.

- Добавляя воду, обратите внимание на шкалы с обеих сторон и следите, чтобы высота была одинаковой.
- При приготовлении тушеного мяса количество ингредиентов и воды не должно превышать максимальную отметку, обозначенную как "L".
- Объемы дозировки для приготовления молочной каши смотрите в меню на стр. 12.



(например: 4,8 л)

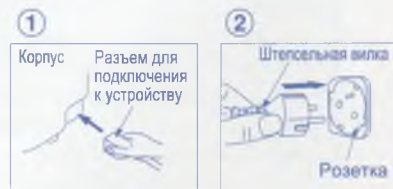
4 Поместите кастрюлю в корпус и закройте внешнюю крышку

- Чтобы дно кастрюли как можно плотнее прилегало к пластине нагревателя, поверните кастрюлю в направлении, указанном стрелкой, 2 или 3 раза.
- Убедитесь, что крышка отверстия для выхода пара установлена правильно. ( СТР. 14)
- Закройте внешнюю крышку до щелчка.



5 Подключите разъемы

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



Предостережения

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

Максимальный объем ингредиентов (в мерных чашках)

Номер модели	3,0 л	4,8 л
Максимальный объем ингредиентов	2	5

Программы Каша



Памятка

- Перечень ингредиентов и их количество для приготовления молочной рисовой каши ссылаются на рецепт стр. 12.
- Максимальный объем Молочной каши не должен превышать максимальный уровень, обозначенный как "L".
- Количество крупы приведено для вязкой каши, если нужна жидкая, возьмите меньше крупы, оставив остальные ингредиенты без изменения. Например, вместо 1 чашки крупы взять 3/4 чашки.

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

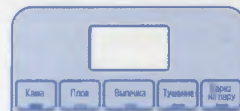
1 Нажмите кнопку [Меню]

- Индикатор загорается возле выбранной программы.

◆ Индикатор мигает



◆ Загорится индикатор Каша



2 Нажмите кнопку [Старт]

- Примерное время приготовления: 1 часов.
- За 4 минут до окончания приготовления блюда на дисплее начнется обратный отсчет.

◆ Засветится индикатор



◆ Загорится индикатор Каша



Приготовление завершено

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

◆ Засветится индикатор



◆ Отображение времени поддержания температуры



Подогрев

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

Меню	Подогрев	Результат после подогрева
Каша, Плов, Тушение	○	
Выпечка, Варка на пару	×	Влияет на вкусовые качества или вызывает необычный запах

Программы Плов



■ Памятка

- Перечень ингредиентов и их количество для приготовления блюда Плов ссылаются на рецепт стр. 12.
- См. стр. 44 Технические характеристики при использовании функции "Плов".

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

1 Нажмите кнопку [Меню]

- Индикатор загорается возле выбранной программы.

◆ Индикатор мигает



◆ Загорится индикатор Плов



2 Нажмите кнопку [Старт]

- Примерное время приготовления: 1 часов.
- За 8 минут до окончания приготовления блюда на дисплее начнется обратный отсчет.

◆ Засветится индикатор



◆ Загорится индикатор Плов



Приготовление завершено

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

◆ Засветится индикатор



◆ Отображение времени поддержания температуры



3 Нажмите кнопку [Выкл]

Программы Выпечка



■ Памятка

- Максимальный допустимый вес (общий вес ингредиентов) выпечки составляет 3,0 л: 400г, 4,8 л: 800г. Если максимальный допустимый вес будет превышен, выпечка плохо пропечется.
- Порядок действий ссылается на рецепт стр. 13.

Приготовление

- Перемешайте ингредиенты как следует.
- Нанесите масло (или кулинарный жиром) внутреннюю поверхность кастрюли, поместите туда подготовленные ингредиенты и закройте крышку.

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

1 Нажмите кнопку [Меню]

- Индикатор загорается возле выбранной программы.

◆ Индикатор мигает



◆ Время приготовления блюда по умолчанию



2 Нажмите кнопку [Время приготовления], задайте время приготовления блюда

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

◆ Индикатор мигает



◆ Настройка времени приготовления блюда



■ Выберите время приготовления блюда

Меню	Время приготовления блюда	Временной шаг	Дисплей времени приготовления
Выпечка	20-65 минут. (Время по умолчанию — 40 минут)	5 минут.	Когда время на дисплее дойдет до 65 минут, последующее увеличение времени приведет к сбросу значения до 20 минут.

3 Нажмите кнопку [Старт]

- Полученное число на индикаторе будет уменьшаться каждую 1 минуту.

◆ Засветится индикатор



◆ Время до конца приготовления блюда



Приготовление завершено

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

4 Нажмите кнопку [Выкл]

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

◆ Засветится индикатор



◆ Индикатор погаснет



Программы Тушение



■ Памятка

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

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

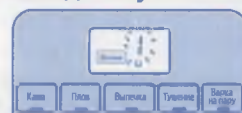
1 Нажмите кнопку [Меню]

- Индикатор загорается возле выбранной программы.

- ◆ Индикатор мигает



- ◆ Время приготовления блюда по умолчанию



2 Нажмите кнопку [Время приготовления], задайте время приготовления блюда

- Чтобы увеличить или уменьшить время приготовления блюда 1 часом, нажмите кнопку [Время приготовления].
- Чтобы быстро увеличить количество минут на дисплее, нажмите и удерживайте кнопку [Время приготовления].

- ◆ Индикатор мигает



- ◆ Настройка времени приготовления блюда

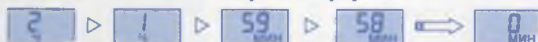


■ Выберите время приготовления блюда

Меню	Время приготовления блюда	Временной шаг	Дисплей времени приготовления
Тушение	1-12 часов. (Время по умолчанию — 1 часом)	1 часом	Когда число на дисплее увеличится до 12 часов, последующее увеличение времени приведет к сбросу значения до 1 часа.

3 Нажмите кнопку [Старт]

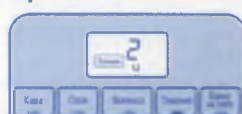
- Пока до окончания процесса остается более 1 часом, число на дисплее уменьшается каждые 1 часом. В дальнейшем - каждую минуту.



- ◆ Засветится индикатор



- ◆ Время до конца приготовления блюда



Приготовление завершено

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

4 Нажмите кнопку [Выкл]

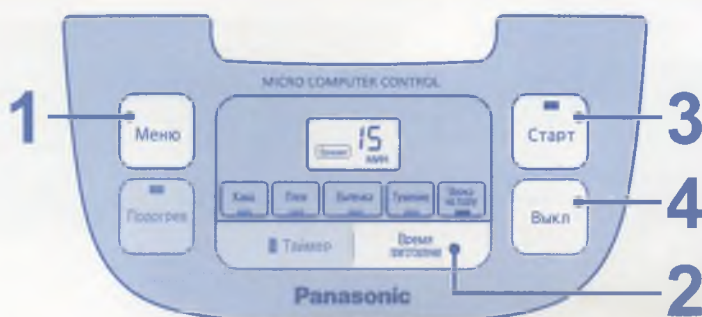
- ◆ Засветится индикатор



- ◆ Индикатор погаснет



Программы Варка на пару



■ Памятка

- Если заданное время приготовления превышает 40 минут, добавьте в кастрюлю 3 мерные чашки воды, чтобы не допустить испарения всей жидкости.
- После закипания и полного испарения воды мультиварка автоматически переходит в режим подогрева.
- Если нужно прервать варку на пару в процессе приготовления, нажмите кнопку [Выкл].

Приготовление

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



Действия (например: приготовление с помощью программы "Варка на пару".)

1 Нажмите кнопку [Меню]

- Индикатор загорается возле выбранной программы.

◆ Индикатор мигает



◆ Время приготовления блюда по умолчанию



2 Нажмите кнопку [Время приготовления], задайте время приготовления блюда

- Чтобы увеличить или уменьшить время приготовления блюда 1 минут, нажмите кнопку [Время приготовления].
- Чтобы быстро увеличить количество минут на дисплее, нажмите и удерживайте кнопку [Время приготовления].

◆ Индикатор мигает



◆ Настройка времени приготовления блюда



■ Выберите время приготовления блюда

Меню	Время приготовления блюда	Временной шаг	Дисплей времени приготовления
Варка на пару	1~60 минут. (Время по умолчанию — 10 минут)	1 минута.	Когда число на дисплее увеличится до 60 минут, последующее увеличение времени приведет к сбросу значения до 1 минуты.

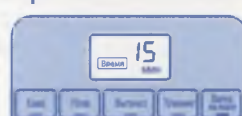
3 Нажмите кнопку [Старт]

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

◆ Засветится индикатор



◆ Время до конца приготовления блюда



Приготовление завершено

4 Нажмите кнопку [Выкл]

- После закипания и полного испарения воды из кастрюли выключается функция варки на пару и мультиварка автоматически переходит в режим подогрева.
- Не рекомендуется поддерживать режим разогрева, что может повлиять на вкус пищи. После готовки нажмите кнопку [Выкл].
- В это время контейнер-пароварка очень горячий. Будьте осторожны, извлекая его.

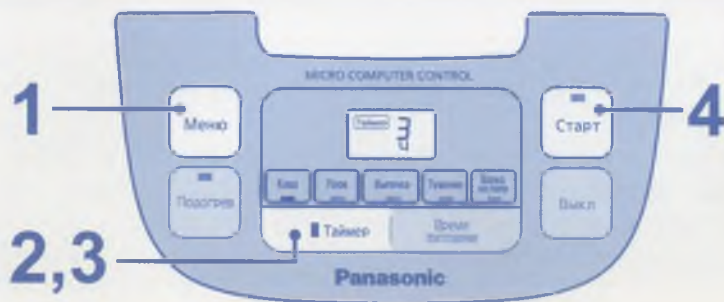
◆ Засветится индикатор



◆ Отображение времени поддержания температуры



Как пользоваться таймером



■ Памятка

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

ДЕЙСТВИЯ (например: Если нужно, чтобы функция таймера завершила программу "Каша" через 3 часа.)

1 Нажмите кнопку [Меню]

- Индикатор загорается возле выбранной программы.

◆ Индикатор мигает



◆ Загорится индикатор Каша



2 Нажмите кнопку [Таймер]

◆ Индикатор мигает



◆ Предустановленное время по умолчанию



3 Нажмите кнопку [Таймер] повторно, чтобы установить таймер

- Один раз нажмите кнопку [Таймер] для увеличения времени приготовления на 1 час.
- Чтобы быстро увеличить количество минут на дисплее, нажмите и удерживайте кнопку [Таймер].



◆ Индикатор мигает



◆ Настройка заданного времени



■ Диапазон и функции предварительной установки времени

Временной диапазон	Каша, Плов
	2 ч – 13 ч

4 Нажмите кнопку [Старт]

- Пока до окончания процесса остается более 1 часа, число на индикаторе уменьшается каждые час. В дальнейшем - каждую минуту.

◆ Засветится индикатор



◆ Время до конца приготовления блюда



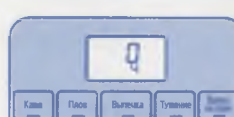
Приготовление завершено

Когда блюдо будет готово, прозвучит звуковой сигнал и устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры.

◆ Засветится индикатор



◆ Отображение времени поддержания температуры



Рецепты

- Внимание:**
- Так как в рис добавляются различные ингредиенты, он может слегка пригорать ко дну.
 - В этом рецепте объем ингредиентов указан для 4,8 л модели (SR-DY181). Чтобы узнать объем ингредиентов для 3,0 л модели (SR-DY101), см. технические характеристики на стр. 44.
 - 1 чашка (мерная чашка): прибл. 150 г.

Плов

Ингредиенты:

Свинина или баранина – 500 г
Лук – 100 г
Морковь – 150 г
Рис – 435 г
Вода – 960 г
Специи – 1 ч.л.
Соль – 2 ч.л.

Способ приготовления:

- 1) Положите все ингредиенты в кастрюлю мультиварки в выше указанной последовательности.
- 2) Закройте внешнюю крышку.
- 3) Выберите в меню программу "Плов" и нажмите кнопку [Старт].

Примечание: Во время варки 100 г риса общий вес ингредиентов не должен превышать 200 г.

Молочная рисовая каша с изюмом

Ингредиенты:

Рис круглозерный – 1 чашка от мультиварки
Изюм без косточек – 50 г
Молоко – 4 чашки
Соль - 1 г
Сахарный песок - 1 ст.л.

Способ приготовления:

- 1) В кастрюлю от Мультиварки положите промытый рис, добавьте молоко, изюм, сахарный песок и соль.
- 2) Закройте внешнюю крышку.
- 3) Выберите в меню программу "Каша" и нажмите кнопку [Старт].

Рецепты

Бисквит

Ингредиенты:

- Яйца – 4 шт.
- Сахар – 155 г
- Ванильный сахар – 1 пакет (примерно 5 г)
- Мука – 115 г
- Сливочное масло – 1 ч.л.

Способ приготовления:

- 1) Взбейте яйца с сахаром и ванильным сахаром, затем добавьте муку.
- 2) Смажьте кастрюлю мультиварки маслом и вылейте в нее полученную смесь.
- 3) Закройте внешнюю крышку.
- 4) Выберите в меню программу “Выпечка”, установите время выпекания - 65 минут и нажмите [Старт].

Капуста, тушёная со свиной и грибами

Ингредиенты:

- Свинина – 200 г
- Картофель – 300 г
- Капуста кочанная – 300 г
- Грибы (шампиньоны/опята) – 300 г
- Лук репчатый – 70 г
- Соль – 5 г
- Специи- 1 ч.л.
- Растительное масло – 50 г
- Сметана – 100 мл.

Способ приготовления:

- 1) Положите все ингредиенты в кастрюлю мультиварки, закройте крышкой.
- 2) Выберите в меню программу “Тушение”, выставьте время 2 часа (шаг - 1 ч.) и нажмите [Старт].
- 3) Мешайте несколько раз в процессе приготовления.

Овощи на пару

Ингредиенты:

- Замороженная овощная смесь – 600 г
- Вода – 1 л.
- Специи, соль - по вкусу

Способ приготовления:

- 1) В кастрюлю для мультиварки налейте воду, установите контейнер-пароварку.
- 2) Выложите замороженную смесь в контейнер, добавьте соль, специи.
- 3) Закройте внешнюю крышку.
- 4) Выберите в меню программу “Варка на пару”, выставьте время 20 минут и нажмите [Старт].

Уход и обслуживание

Предостережения

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



Крышка отверстия для выхода пара

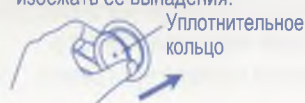
■ Разборка

Отсоедините крышку от нагревательной пластины.



■ Сборка

Вставьте крышку в отверстие на нагревательной пластине в порядке, обратном разборке. Убедитесь, что крышка вставлена полностью, чтобы избежать ее выпадения.



Уплотнительное кольцо

- Крышку отверстия можно легко снять. Мойте ее после каждого использования.
- После мойки не сушите ее в посудомоечной машине или в подобном устройстве, в противном случае это может вызвать деформацию или поломку.
- Устанавливая увлажняющую крышку после мойки, не забудьте установить Уплотнительное кольцо.



Само изделие • Крышка (не съемная часть)

Чистку необходимо выполнять с помощью слегка влажной ткани.

- Стронние вещества, которые не были удалены, могут прилипнуть к нагревательной пластине, после чего их будет трудно удалить. Очищайте нагревательную пластину после каждого использования. В связи с нагревом металлических частей возможно их цвет может измениться, а на поверхности могут появиться полосы, что не влияет на их функционирование.
- Не снимайте уплотнительное кольцо кастрюли.

Датчик • Пластина нагревателя

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

Кастрюля

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

Аксессуары

Очищайте с помощью разбавленного моющего средства и мягкой губки.



Половник



Ложка для круп



Мерная чашка



Контейнер-пароварка

Возможные проблемы

Проверьте следующее

Блюда из круп

Причины	Проблемы при приготовлении		Проблемы в режиме подогрева		Возникновение странных звуков	Нет напряжения
	●	●	●	●		
Неправильная пропорция воды и крупы, несвежий тип крупы	●					<ul style="list-style-type: none"> Щелчки во время приготовления не являются признаком неисправности, а лишь указывают на то, что нагреватель регулирует температуру. Булькающие звуки во время приготовления указывают на то, что на дне кастрюли (с внешней стороны) образуются капли воды и пузырьки, которые лопаются при нагревании. Это не признак неисправности.
Плохо промытая крупа	●		●			
Дно кастрюли неровное	●		●			<ul style="list-style-type: none"> Щелпсельная вилка вынута из розетки или разболталась.
Что-то попало между кастрюлей и пластинкой нагревателя	●		●			
Приготовление с большими количествами масла	●		●			
Неправильно отмерена вода	●		●			
Блюдо подогревалось в режиме подогрев дольше 5 часов			●		●	
Каша разогревалась в режиме подогрев			●		●	
Крышка неплотно закрыта	●		●		●	
Крышка отверстия для выхода пара установлена неправильно	●		●		●	
Плохо вымыта кастрюля			●		●	
Сетевой шнур неплотно вставлен в розетку					●	
Нажата неправильная кнопка					●	

Причины	Проблемы						
	Рыхлый	Неподнявшийся	Низ кекса подгорел	Кекс прилип к кастрюле	Сырой	Недопечённый	Неиспечённый
Возникновение странных звуков							
Нет напряжения							
Слишком много теста в кастрюле			●	●		●	●
Слишком мало теста в кастрюле							
Использовалась неподходящая смесь для кекса или ингредиенты не размешаны в шпатель		●		●		●	●
Используется смесь для кекса излишним содержанием шоколада - сахара или фруктов			●	●		●	●
Кекс треснул во время приготовления						●	
Дно кастрюли неровное						●	
Что-то попало между кастрюлей и пластиной нагревателя						●	
Дно кастрюли не смазано маслом или маргарином				●			
Кекс слишком долго не вынимали из кастрюли						●	
Неправильное или слишком долгое вымешивание							●
Неверное количество ингредиентов							●

Технические характеристики Технічні характеристики Техникалық сипаттамалар

Номер модели Модель Үлгі нөмірі		SR-DY101	SR-DY181
Источник питания Джерело живлення Қуат көзі		220 В ~ 50 Гц	
Клас захисту		I	
Потребляемая мощность Споживана потужність Қуатты тұтыну	в режиме Выпечка в режимі Випікання “Пісіру” режимінде	790 Вт	
	в режиме Подогрев Підігрів “Жылы сақтау” режимінде	93 Вт	
Вместимость Місткість Сыйымдылық	Каша Каша Ботқа	2,0 л*	4,0 л*
	Плов (мерные чашки) Плов (мірна чашка) Палау (елшеу шыныаяқтары)	2 мерные чашки риса 2 мірні чашки рису 2 күріш шыныаяғы	3 мерные чашки риса 3 мірні чашки рису 3 күріш шыныаяғы
	Выпечка Випікання Пісіру	400 г	800 г
	Тушение Тушкування Демдеу	2,0 л*	4,0 л*
Масса изделия (приблизительно) Маса виробу (приблизно) Өнім салмағы (шамамен)		2,8 кг	3,1 кг
Размеры (приблизительно) Розміри (приблизно) Өлшемдері (шамамен)		259 mm × 351 mm × 198 mm	259 mm × 351 mm × 246 mm

- Символ * указывает на максимальный объем для приготовления каши и тушения.
(До максимального уровня воды «L».)
- Для замены сетевого шнура или проведения ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр Panasonic.
- Внешний вид и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.
- Символ * вказує на максимальний об'єм для приготування каші та тушкування.
(До максимального рівня води «L».)
- За необхідності заміни шнура живлення або ремонту виробу зверніться до авторизованого сервісного центру Panasonic.
- Конструкція та технічні характеристики можуть бути змінені без попередження.
- * белгісімен белгіленсе, бұл ең жоғарғы пісіру деңгейі ботқа және демдеу үшін екендігін білдіреді.
(Ең жоғарғы су деңгейінің сызығы «L» үшін.)
- Қуат сымын ауыстыру және өнімді жөндеу үшін Panasonic компаниясының қызмет керсететін ресми орталығына хабарласыңыз.
- Дизайны мен сипаттамаларын ескертусіз өзгертуге болады.

Информация о соответствии RoHS

Інформація щодо відповідності ТР ОВНР

<p>English</p>	<p style="text-align: center;">Declaration of Conformity with the requirements of Technical Regulation on the Restriction Of the use of certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment (adopted by Order №1057 of Cabinet of Ministers of Ukraine)</p> <p>The Product is in conformity with the requirements of Technical Regulation on the Restriction Of the use of certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment (TR on RoHS).</p> <p>The content of hazardous substance with the exemption of the applications listed in the Annex №2 of TR on RoHS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lead (Pb) – not over 0,1% or 1000wt ppm; 2. Cadmium (Cd) – not over 0,01% or 100wt ppm; 3. Mercury (Hg) – not over 0,1% or 1000wt ppm; 4. Hexavalent chromium (Cr⁶⁺) – not over 0,1% or 1000wt ppm; 5. Polybrominated biphenyls (PBBs) – not over 0,1% or 1000wt ppm; 6. Polybrominated diphenyl ethers (PBDEs) – not over 0,1% or 1000wt ppm.
<p>Ukrainian</p>	<p style="text-align: center;">Декларація про Відповідність Вимогам Технічного Регламенту Обмеження Використання деяких Небезпечних Речовин в електричному та електронному обладнанні (затвердженого Постановою №1057 Кабінету Міністрів України)</p> <p>Виріб відповідає вимогам Технічного Регламенту Обмеження Використання деяких Небезпечних Речовин в електричному та електронному обладнанні (ТР ОВНР).</p> <p>Вміст небезпечних речовин у випадках, не обумовлених в Додатку №2 ТР ОВНР:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. свинець (Pb) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон; 2. кадмій (Cd) – не перевищує 0,01% ваги речовини або в концентрації до 100 частин на мільйон; 3. ртуть (Hg) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон; 4. шестивалентний хром (Cr⁶⁺) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон; 5. полібромбіфеноли (PBB) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон; 6. полібромдифенілові ефіри (PBDE) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон.
<p>Russian</p>	<p style="text-align: center;">Декларация о Соответствии Требованиям Технического Регламента об Ограничении Использования некоторых Вредных Веществ в электрическом и электронном оборудовании (утверждённого Постановлением №1057 Кабинета Министров Украины)</p> <p>Изделие соответствует требованиям Технического Регламента об Ограничении Использования некоторых Вредных Веществ в электрическом и электронном оборудовании (ТР ОИВВ)..</p> <p>Содержание вредных веществ в случаях, не предусмотренных Дополнением №2 ТР ОИВВ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. свинец (Pb) – не превышает 0,1% веса вещества или в концентрации до 1000 миллионных частей; 2. кадмий (Cd) – не превышает 0,01% веса вещества или в концентрации до 100 миллионных частей; 3. ртуть (Hg) – не превышает 0,1% веса вещества или в концентрации до 1000 миллионных частей; 4. шестивалентный хром (Cr⁶⁺) – не превышает 0,1% веса вещества или в концентрации до 1000 миллионных частей; 5. полибромбифенолы (PBB) – не превышает 0,1% веса вещества или в концентрации до 1000 миллионных частей; 6. полибромдифеноловые эфиры (PBDE) – не превышает 0,1% веса вещества или в концентрации до 1000 миллионных частей.

Сведения об утилизации отработанного электрического и электронного оборудования

Данное устройство не следует утилизировать вместе с бытовыми отходами. Для его правильной утилизации необходимо обращаться в организации, которые осуществляют сбор и переработку отработанного электрического и электронного оборудования. Информацию о таких организациях можно получить в государственных органах и/или органах местного самоуправления.

Правильная утилизация изделия поможет сохранить ценные ресурсы и предотвратить потенциальное негативное воздействие на здоровье людей и состояние окружающей среды, которое может быть вызвано вследствие некорректной утилизации отходов.



Відомості про утилізацію відпрацьованого електричного та електронного обладнання

Даний виріб не слід утилізувати разом із побутовими відходами. Для його належної утилізації слід звертатися до підприємств, які займаються збором та переробкою відпрацьованого електричного та електронного обладнання. Інформацію про такі підприємства ви можете отримати в урядових органах та/або органах місцевого самоврядування.

Належна утилізація виробу допоможе зберегти цінні ресурси і запобігти потенційному негативному впливу на здоров'я людей та стан навколишнього середовища, який може мати місце внаслідок некоректної утилізації відходів.

Электр және электрондық жабдық қалдықтарын тастау

Бұл құрылғыны тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Дұрыс тастау үшін электр және электрондық жабдық қалдықтарын жинайтын және қайта еңдейтін ұйымдармен хабарласу қажет. Сондай ұйым туралы мәліметті облыс/қала әкімшіліктерінен алуға болады. Тауарды дұрыс тастау арқылы пайдалы ресурстарды сақтайсыз және адам денсаулығына және қоршаған ортаға кері әсерін тигізудің алдын аласыз.

Вы скачали инструкцию по эксплуатации мультиварки Panasonic с сайта
<http://www.panatex.com.ua/>

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

RZ19-F90
S0813-0
Printed in China