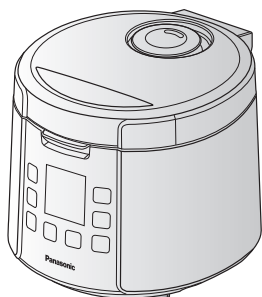


RSA

Panasonic®



EAC



001

Көп режимді пісіргіш / Буда пісіргіш

Инструкция по эксплуатации

Мультиварка / Пароварка Для домашнего пользования

Инструкція з експлуатації

Мультиварка / Пароварка Побутового призначення

Пайдалану жөніндегі нұсқау

Үй тұрмысында пайдалануға арналған

Модель : SR-TMX530
Моделі : SR-TMX530

Содержание

Меры безопасности 2-3	Перед использованием
Обозначение деталей..... 4	
• Дисплей..... 4	
• Обозначение деталей..... 4	
Приготовление 5-6	Использование
Программы 7-21	
• Каша 7	
• Тушение/Суп/Компот/Холодец/Голубцы... 8	
• Стейк 9	
• Выпечка 10	
• Экспресс 11	
• Поджаривание..... 12	
• Омлет 13	
• Плов 14	
• Гречка..... 15	
• Приготовление на пару (На пару)/ Пельмени 16	
• Разогрев 17	
• Йогурт..... 18	
• Рис 19	
• Самоочистка..... 20	
• Подогрев 21	
Использование программы Мульти-повар .. 22	
Использование таймера 23	
Уход и обслуживание..... 24	
Индикация дисплея..... 25	
Возможные проблемы 26	Вопросы/ответы
Технические характеристики..... 27	
Заметки 80-81	

Зміст

Заходи безпеки 28-29	Перед використанням
Частины пристрою..... 30	
• Дисплей..... 30	
• Частины пристрою..... 30	
Підготовка 31-32	Використання
Функції 33-47	
• Каша 33	
• Тушкування/Суп/Компот/Холодець/ Голубці 34	
• Стейк..... 35	
• Випікання 36	
• Експрес 37	
• Смаження 38	
• Омлет 39	
• Плов 40	
• Гречана каша..... 41	
• Готування на парі/Пельмені 42	
• Розігрівання 43	
• Йогурт..... 44	
• Рис 45	
• Самоочищення 46	
• Підігрів 47	
Як користуватися функцією "Мульти-шеф" ...48	
Як користуватися таймером 49	
Чищення та догляд 50	
Індикація дисплея 51	
Усунення несправностей 52	Проблеми
Технічні характеристики 53	
Нотатки 80-81	

Мазмұны

Қауіпсіздік шаралары 54-55	Пайдалануға бұрын
Бөліктерінің белгілері 56	
• Дисплей..... 56	
• Бөліктерінің белгілері 56	
Өзірлеу 57-58	Пайдалану
Функциялары 59-73	
• Сүт..... 59	
• Демдеу/Көже/Компот/Дріпдек/ Голубцы 60	
• Стейк..... 61	
• Пісіру..... 62	
• Экспресс 63	
• Қуыру..... 64	
• Омлет 65	
• Палау..... 66	
• Қарақұмық..... 67	
• Буда өзірлеу/Тұшпара 68	
• Жылыту 69	
• Йогурт..... 70	
• Күріш 71	
• Тазалану 72	
• Жылы сақтау 73	
Бас-аспазшы функциясын қолдану 74	
Таймерді қолдану 75	
Тазалану және жөндеу 76	
Дисплей төмендегідей көрсетсе..... 77	
Проблеманы шешу жолдары 78	Ауы пайда болды
Ерекшеліктері 79	
Жазбалар 80-81	

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. 28-29)**.
- 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 (54-55 беттер)**.
- Сатып алу күні мен сатып алған дүкен атауы белгіленгеніне көз жеткізіңіз және оны осы Пайдалану жөніндегі нұсқаулармен бірге сақтаңыз.

Қолдану үшін ұқыпты түрде сақтап қойыңыз

Меры безопасности

Следует придерживаться!


Чтобы избежать несчастных случаев и травмирования пользователей или других людей, а также повреждения имущества, соблюдайте приведенные ниже инструкции.

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


 ОСТОРОЖНО: Указывает на опасность получения серьезной травмы или наступления смерти.	 ВНИМАНИЕ: Указывает на опасность получения травмы или повреждения имущества.
■ Классификация и значение символов.	
   Эти символы указывают на запрет.	 Этот символ указывает на требование, которое следует выполнить.

ОСТОРОЖНО


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

 (Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию, вызванному коротким замыканием.)


■ Не вставляйте предметы в клапан выпуска пара или зазоры.

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

■ Это устройство не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без достаточного опыта или знаний, кроме случаев, когда они находятся под присмотром или получили инструкции от лиц, ответственных за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром и не должны играть с устройством.


 (Это может привести к получению ожога или травмы.)

■ 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.

Внесение изменений, размещение рядом с нагревательными приборами, перегибание, скручивание, дерганье, связывание шнура и размещение на нем тяжелых предметов. (Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию, вызванному коротким замыканием.)


• Если шнур питания поврежден, замените его на специальный шнур или комплект, который можно приобрести у производителя или в сервисном центре.

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

 (Это может привести к возгоранию, вызванному коротким замыканием, 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 к возгоранию.)

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


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

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


• Штепсельная вилка и сетевой шнур чрезмерно нагрелись.
• Сетевой шнур поврежден или отключается питание, если до него дотронуться.
• Корпус деформирован или перегрелся.
• Из устройства идет дым или чувствуется запах гари.
• Устройство имеет трещины, ненадежно закрепленные или расшатанные детали.
• Пластина нагревателя изогнута или чаша деформирована.


→ Незамедлительно обратитесь в уполномоченный сервисный центр Panasonic для осмотра и ремонта устройства.

■ Не вставляйте и не извлекайте штепсельную вилку мокрыми руками.


 (Это может привести к поражению электрическим током.)

■ Не подносите лицо и руки к клапану выпуска пара. Не подпускайте маленьких детей к клапану выпуска пара.

 Клапан выпуска пара
(Это может привести к получению ожога.)




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

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

• Обратитесь в магазин или ремонтный отдел уполномоченного дилера.

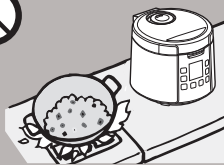
■ Плотно вставьте разъем для подключения к устройству и штепсельную вилку.

 (Ненадежное подключение может привести к поражению электрическим током или возгоранию в результате чрезмерно высокой температуры вокруг разъема для подключения к устройству или 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 возгоранию, вызванному коротким замыканием, или поражению электрическим током.)
- На неровной поверхности или коврик, электрическом коврике, скатерти (пластик на основе полиэтилена) или другом не термостойком предмете. (Это может привести к получению травмы, ожога или возгоранию.)
- Рядом со стеной или мебелью. (Это может привести к изменению цвета или деформации.)

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



Особенно пластина нагревателя. (Это может привести к получению ожога.)

■ Не допускайте попадания пара на штепсельную вилку.



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

■ При перемещении устройства не прикасайтесь к кнопке открывания.



(Это может привести к открытию крышки и получению ожога.)

■ Удерживайте разъем для подключения к устройству или штепсельную вилку, когда вынимаете ее из розетки.



(В противном случае это может привести к поражению электрическим током или к возгоранию, вызванному коротким замыканием.)

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



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

■ Будьте осторожны при открытии крышки во время приготовления.



(Это может привести к получению ожога.)

■ Извлекайте сетевой шнур из розетки, когда устройство не используется.



(В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию, вызванному коротким замыканием из-за повреждения изоляции.)

■ Перед чисткой устройства подождите, пока оно остынет.



(Прикосновение к горячим элементам может привести к получению ожога.)

■ Не используйте другие чаши, помимо указанной.



(Это может привести к получению ожога или травмы вследствие перегрева или неполадок.)

Правила использования

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

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

Не помещайте ингредиенты непосредственно в устройство без чаши. Запрещается готовить без чаши.

(Чтобы загрязнения не вызвали неполадки.)

Не используйте устройство под прямыми солнечными лучами.

(Чтобы избежать изменения цвета.)

Перед использованием устройства удалите антикоррозийную бумагу, расположенную между чашей и пластиной нагревателя.

(Чтобы избежать неудовлетворительных результатов приготовления или возгорания.)

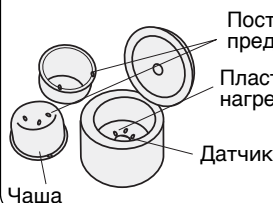
Не накрывайте крышку тканью или другими предметами во время использования устройства.

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

Не доставайте приготовленное блюдо металлическими предметами.

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

Всегда очищайте чашу, пластину нагревателя и датчик от посторонних веществ (напр., от риса).



Посторонние предметы

Пластина нагревателя

Датчик

Чаша

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

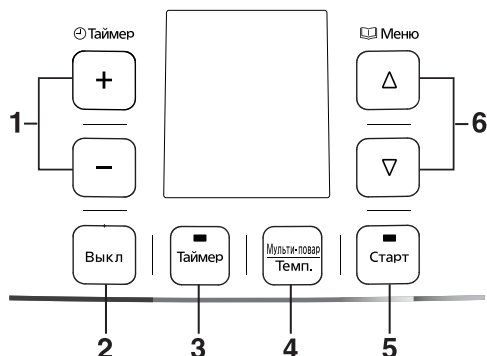
Если из клапана выпуска пара вытекает вода, немедленно извлеките штепсельную вилку, чтобы отключить питание. Возобновите использование только после очистки штепсельной вилки и разъема для подключения к устройству от попавшей воды с помощью сухой ткани.

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.

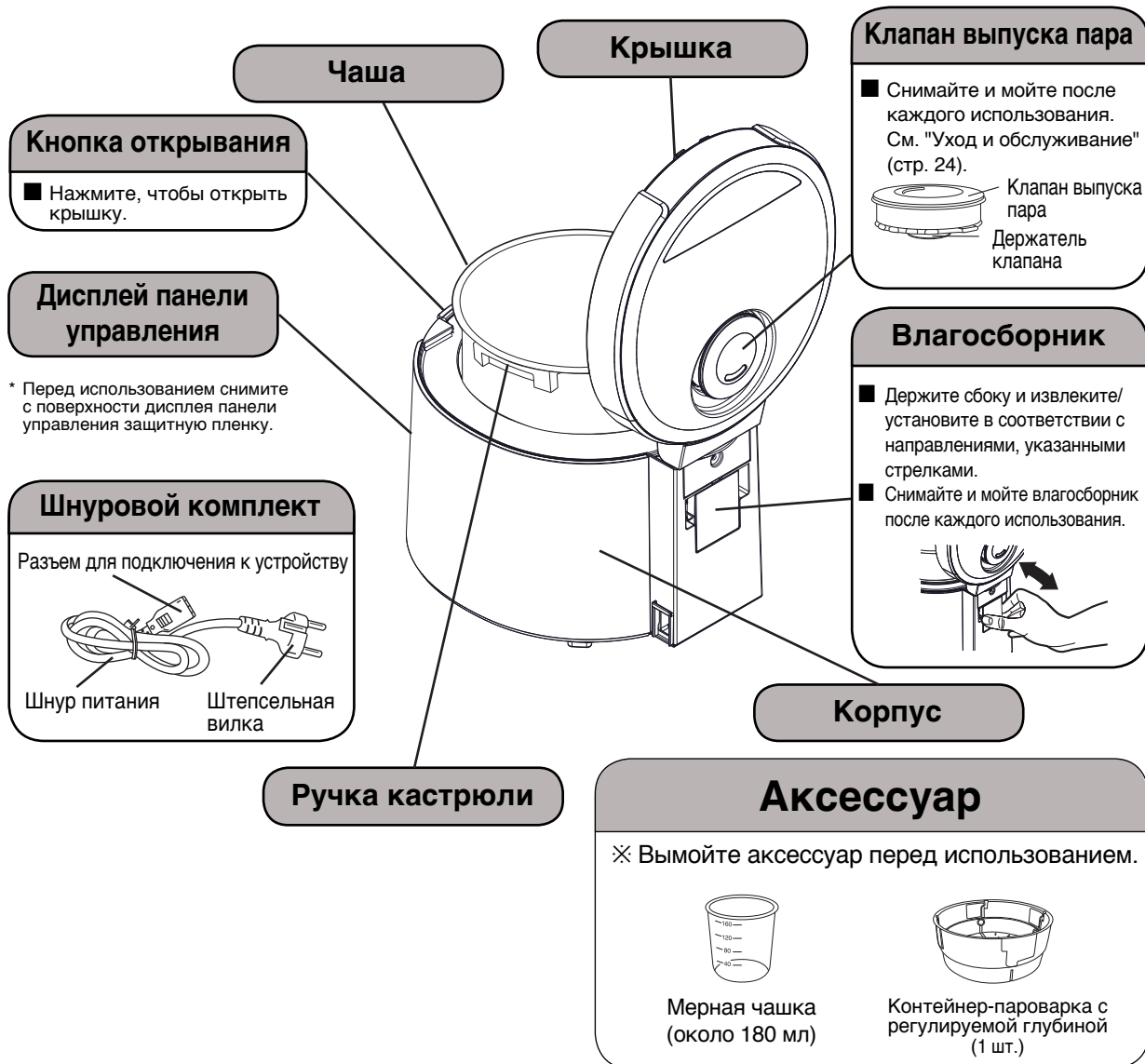
Обозначение деталей

Дисплей



1. Нажмите эту кнопку, чтобы выполнить установку часов или таймера.
2. Нажмите эту кнопку, чтобы отменить операцию.
3. Нажмите эту кнопку, чтобы выполнить предустановку таймера.
4. Нажмите эту кнопку, чтобы установить программу мульти-повар.
5. Нажмите эту кнопку, чтобы начать приготовление.
6. Нажмите эту кнопку, чтобы выбрать программу приготовления.

Обозначение деталей



Приготовление

1 • Отмерьте необходимое количество ингредиентов с помощью прилагаемой мерной чашки.

- Объем мерной чашки составляет приблизительно 180 мл.
- Максимальное количество пищи, которое можно приготовить за один раз, указано в таблицах 1-3.



Каша

- Добавьте крупу и холодное молоко (количество указано в таблице 1).
- Количество молока можно изменять по своему вкусу.

1 ч. : мерная чашка
ч.л. : чайная ложка
ст.л. : столовая ложка

Таблица 1

Ингредиенты	Пшено	Овсяная крупа	Круглый рис
Крупа	1 ч.	1 ч.	1 ч.
Молоко	6 ч.	3,5 ч.	4 ч.
Сахар	2 ч.л.	-	2,5 ч.л.
Соль	1 ч.л.	0,75 ч.л.	1,5 ч.л.
Сливочное масло	2 ст.л.	2 ст.л.	2 ст.л.

Плов

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

Таблица 2

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

Гречка/Рис

<Особенности приготовления перловки>
Чтобы приготовить перловку, сначала промойте перловую крупу и замочите ее в холодной воде на 3–6 часов (из расчета 1 часть крупы на 2 чашки воды). Слейте воду.

- Залейте крупу водой, используя прилагаемую мерную чашку.
- Определите точный объем воды по собственному усмотрению.

Таблица 3

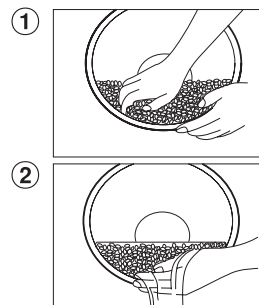
Крупа (мерная чашка)	Количество воды (мерная чашка)			
	Гречка ядрица	Перловка	Короткозерный рис	Длиннозерный рис
2	3,5	3	2,5	3,25
3	5	4,25	3,5	4,25
4	6	5,5	4,5	5,5
5	7,5	7	5,5	6,75
6	9,5	8	6,75	7,75
7	11	-	8	8,75
8	12,5	-	9	9,75

2 Промывайте крупу до тех пор, пока вода не станет чистой.

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

Внимание

- Чтобы не поцарапать антипригарное покрытие поверхности чаши, не промывайте крупу в чаше.
- Тщательно промывайте крупу. В противном случае в ней может остаться шелуха, которая может испортить вкус блюда.



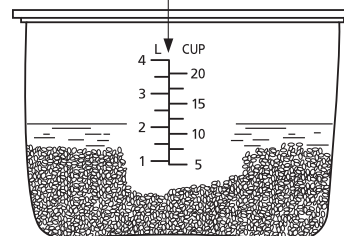
Приготовление

3 Положите ингредиенты в чашу.

Количество жидкости (напр., воды и т. п.) указано в таблицах 1–3 на стр. 5.

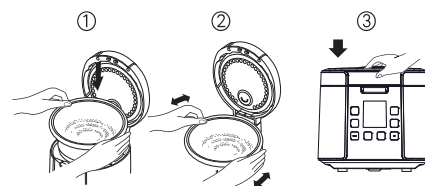
- Общий объем ингредиентов и воды не должен превышать максимальный уровень, обозначенный как "L".
- Протрите насухо внешнюю поверхность чаши. Если она останется влажной, во время приготовления может возникнуть шум. Любые посторонние предметы между чашей и пластиной нагревателя могут привести к повреждению устройства.

Шкала уровней воды максимальный уровень. Следите, чтобы уровень воды был ниже "4L".



4 Поместите чашу в корпус и закройте крышку.

- Чтобы дно чаши плотно прилегало к пластине нагревателя, необходимо повернуть чашу в направлении, указанном стрелкой 2 - 3 раза.
- Убедитесь, что ручки чаши установлены правильно.
- Закройте крышку до щелчка.
- Убедитесь, что клапан выпуска пара установлен правильно.



5 Подключите разъемы.

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



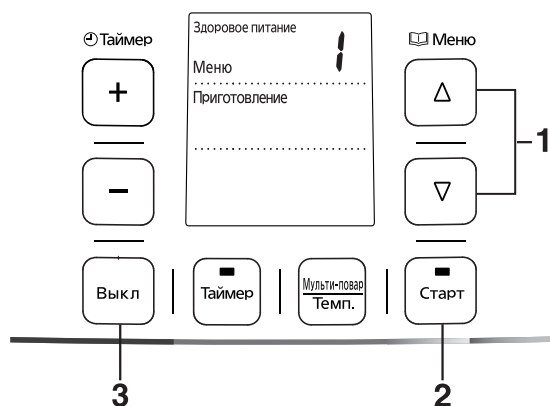
Важно при приготовлении круп на пару

- * В таблице справа приведен максимальный допустимый объем крупы, который можно приготовить за один раз на пару в контейнере-пароварке с регулируемой глубиной.

Максимальный объем крупы (в мерных чашках)

Высота контейнера-пароварки с регулируемой глубиной	Максимальное количество крупы
Неглубокая	5
Глубокая	4

Программы Каша



■ Важная информация

- Объем ингредиентов указан в таблице 1 на стр. 5.
- Указанное количество крупы дано для приготовления вязкой каши. Если нужна более жидкая консистенция, возьмите меньше крупы, оставив остальные ингредиенты без изменения. Например, вместо 1 чашки крупы возьмите $\frac{3}{4}$ чашки.
- Количество крупы см. на стр. 27.

Приготовление


- Положите ингредиенты в чашу.
- Закройте крышку.


Операции (Приготовление с помощью программы "Каша".)

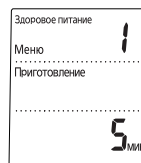
1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 1 Программа Каша.

- Индикатор  (Старт) и  начнут мигать.

2 Нажмите кнопку (Старт).



- Загорится индикатор  (Старт), и начнется приготовление.
- Отсчет обратного времени на ЖК-дисплее начнется за 5 минут до окончания приготовления.

- Для предварительной установки таймера для программы Каша ознакомьтесь с разделом "Использование таймера" (на  стр. 23).



Приготовление закончено

3 Нажмите кнопку (Выкл).

- Когда приготовление будет завершено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим **Подогрев**. (Индикатор "Приготовление" погаснет, и автоматически загорится индикатор "Подогрев"). Тем не менее, мы не рекомендуем использовать функцию **Подогрев**, так как она может сказаться на конечном результате приготовления. Нажмите кнопку  (Выкл), чтобы выйти из режима **Подогрев**. (Индикатор  (Старт) отключится).

Программы Тушение/Суп/Компот/Холодец/Голубцы



■ Важная информация

- Максимальный объем ингредиентов и жидкости для программ Тушение/Суп/Компот/Холодец/Голубцы не должен превышать максимальный уровень, обозначенный как "L".

Приготовление

- Положите ингредиенты в чашу.
- Закройте крышку.

Операции (Например: приготовление с помощью программы "Тушение".)

1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 2 Тушение, № 3 Суп, № 11 Компот, № 17 Холодец или № 18 Голубцы.

- Индикатор (Старт) и начнут мигать, а на ЖК-дисплее будет отображаться время 1 ч 00 мин (время приготовления по умолчанию для программы).



2 Нажмите кнопку (Время приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.

- Установите время приготовления.
 - Для № 2 Тушение и № 3 Суп от 1 до 2 часов (Временной шаг возрастания/убывания 5 минут).
 - от 2 до 12 часов (Временной шаг возрастания/убывания 30 минут).
 - Для № 11 Компот, № 17 Холодец и № 18 Голубцы. от 1 до 12 часов (Временной шаг возрастания/убывания 30 минут)
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.

3 Нажмите кнопку (Старт).

- Загорится индикатор (Старт), и начнется приготовление.
- На ЖК-дисплее будет отображаться оставшееся время с шагом убывания в 1 минуту.

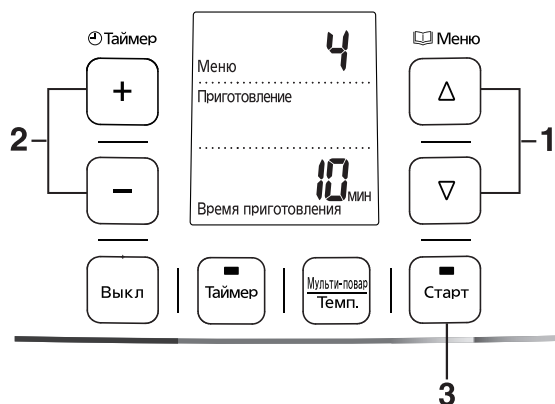
- Для предварительной установки таймера ознакомьтесь с разделом "Использование таймера" (на стр. 23).
- Установка таймера приготовления после нажатия кнопки (Таймер) невозможна. Установите сначала время приготовления блюда.

Приготовление закончено

4 Нажмите кнопку (Выкл).

- Когда приготовление будет завершено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим **Подогрев**. (Индикатор "Приготовление" погаснет, и автоматически загорится индикатор "Подогрев"). Тем не менее, мы не рекомендуем использовать функцию **Подогрев**, так как она может сказаться на конечном результате приготовления. Нажмите кнопку (Выкл), чтобы выйти из режима **Подогрев**. (Индикатор (Старт) отключится).

Программы Стейк



Важная информация

- Установите время приготовления в соответствии с размером и толщиной мяса.
- Во время приготовления чаша становится очень горячей (более 180 °С). Пожалуйста, будьте осторожны.
- Не используйте металлические инструменты для переворачивания мяса, так как они могут повредить антипригарное покрытие чаши.
- Рекомендованный размер мяса:
Вес: 200 - 500 г
Толщина: 20 - 50 мм
- Подробный способ приготовления смотрите в прилагаемой книге рецептов.

РУССКИЙ

Приготовление

- Оставьте мясо при комнатной температуре на 30-60 минут.
- Замаринуйте мясо в оливковом масле (1 ст. л. масла на 1 кусок мяса).

Операции (Приготовление с помощью программы "Стейк").

1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 4 Программа Стейк.

- Индикатор (Старт) и начнут мигать, а на ЖК-дисплее будет отображаться время 10 МИН (время приготовления по умолчанию для программы Стейк).



2 Нажмите кнопку (Время приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.

- Установите время приготовления блюда от 1 до 30 минут (Временной шаг возрастания/убывания 1 минута).
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.
- В таблице ниже представлены рекомендации для настройки времени приготовления:

Толщина мяса	Толщина мяса	Степень прожаренности мяса	С кровью (Rare)	Слабо прожаренное (Medium rare)	Средне прожаренное (Medium)	Почти полностью прожаренное (Medium well)	Полностью прожаренное (Well done)
351 - 500 г	36 - 50 мм	Верхняя сторона :	4 мин.	4 мин.	5 мин.	5 мин.	6 мин.
		Нижняя сторона:	4 мин.	6 мин.	7 мин.	8 мин.	
		Обе стороны:	4 мин.	4 мин.	4 мин.	5 мин.	
		Верхняя сторона:	3 мин.	-	-	6 мин.	
		Нижняя сторона:	-	4 мин.	5 мин.	-	
		Установите время приготовления:	19 мин.	22 мин.	24 мин.	26 мин.	30 мин.
251 - 350 г	21 - 35 мм	Верхняя сторона :	3 мин.	3 мин.	3 мин.	4 мин.	4 мин.
		Нижняя сторона:	4 мин.	5 мин.	6 мин.	7 мин.	8 мин.
		Верхняя сторона:	2 мин.	2 мин.	3 мин.	3 мин.	4 мин.
				Нижняя сторона:	2 мин.	3 мин.	4 мин.
		Верхняя сторона:	1 мин.	1 мин.	1 мин.	1 мин.	2 мин.
		Установите время приготовления:	9 мин.	10 мин.	12 мин.	14 мин.	16 мин.
200 - 250 г	15 - 20 мм	Верхняя сторона :	2 мин.	3 мин.	3 мин.	4 мин.	4 мин.
		Нижняя сторона:	3 мин.	3 мин.	4 мин.	4 мин.	5 мин.
		Верхняя сторона:	1 мин.	1 мин.	1 мин.	1 мин.	2 мин.
				Нижняя сторона:	1 мин.	1 мин.	1 мин.
		Установите время приготовления:	6 мин.	7 мин.	8 мин.	9 мин.	11 мин.

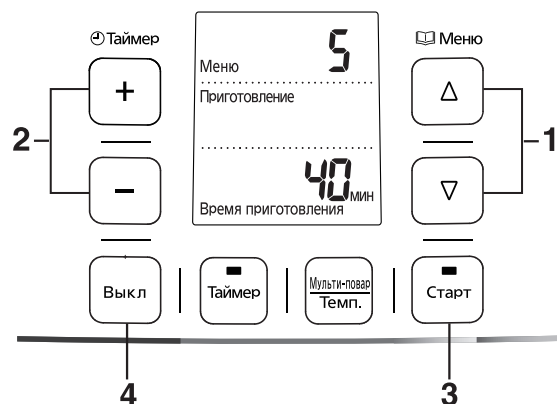
3 Нажмите кнопку (Старт).

- Загорится индикатор (Старт), и начнется приготовление.
- Во время приготовления крышка должна оставаться открытой.
- Приблизительно через 3 минуты мультиварка издаст короткие звуковые сигналы. После этого сразу же поместите мясо в центр чаши.
- На ЖК-дисплее начнется отсчет оставшегося времени с шагом убывания в 1 минуту.
- Переверните мясо, чтобы оно приготовилось с обеих сторон.

Приготовление закончено

Мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически выключится. (Индикатор (Старт) отключится).

Программы Выпечка



■ Важная информация



- Максимально допустимый вес (общий вес ингредиентов) для Выпечки составляет 1 200 г. Если максимально допустимый вес превышен, выпекаемое изделие может не пропечься.

Приготовление

- Смешайте ингредиенты.
- Смажьте сливочным маслом (или кулинарным жиром) внутреннюю поверхность чаши (дно и боковые поверхности), поместите туда подготовленные ингредиенты и закройте крышку.

Операции (Приготовление с помощью программы "Выпечка".)

1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 5 Программа Выпечка.


- Индикатор  (Старт) и  начнут мигать, а на ЖК-дисплее будет отображаться время 40 МИН (время приготовления по умолчанию для программы Выпечка).



2 Нажмите кнопку (Время приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.



- Установите время приготовления блюда от 20 до 95 минут (Временной шаг возрастания/убывания 5 минут).
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.

3 Нажмите кнопку (Старт).

- Загорится индикатор  (Старт), и начнется приготовление.
- На ЖК-дисплее будет отображаться оставшееся время с шагом убывания в 1 минуту.

Приготовление закончено

4 Нажмите кнопку (Выкл).

- Когда приготовление будет завершено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим **Подогрев**. (Индикатор "Приготовление" погаснет, и автоматически загорится индикатор "Подогрев"). Тем не менее, мы не рекомендуем использовать функцию **Подогрев**, так как она может сказаться на конечном результате приготовления. Нажмите кнопку  (Выкл), чтобы выйти из режима **Подогрев**. (Индикатор  (Старт) отключится).
- Выньте чашу и дайте остыть в течение 2-3 минут. Затем переверните чашу и выньте выпечку на поднос или решетку. Пожалуйста, воспользуйтесь рукавицами/прихватками, чтобы вынуть чашу из корпуса мультиварки.
- Украсьте поверхность выпечки по своему (Время приготовления) усмотрению.

Программы Экспресс



■ Важная информация

- Максимальный объем ингредиентов и жидкости для программы Экспресс не должен превышать максимальный уровень, обозначенный как "L".



РУССКИЙ

Приготовление

- Положите ингредиенты в чашу.
- Закройте крышку.

Операции (Приготовление с помощью программы "Экспресс".)

1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 6 Программа Экспресс.


- Индикатор  (Старт) и  начнут мигать, а на ЖК-дисплее будет отображаться время **40 МИН** (время приготовления по умолчанию для программы Экспресс).



2 Нажмите кнопку (Время приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.



- Установите время приготовления блюд
 - от 1 до 20 минут (Временной шаг возрастания/убывания 1 минута).
 - от 20 до 65 минут (Временной шаг возрастания/убывания 5 минут).
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.

3 Нажмите кнопку (Старт).

- Загорится индикатор  (Старт), и начнется приготовление.
- На ЖК-дисплее будет отображаться оставшееся время с шагом убывания в 1 минуту.

Приготовление закончено

4 Нажмите кнопку (Выкл).

- Когда приготовление будет завершено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим **Подогрев**. (Индикатор "Приготовление" погаснет, и автоматически загорится индикатор "Подогрев"). Тем не менее, мы не рекомендуем использовать функцию **Подогрев**, так как она может сказаться на конечном результате приготовления. Нажмите кнопку  (Выкл), чтобы выйти из режима **Подогрев**. (Индикатор  (Старт) отключится).

Программы Поджаривание



■ Важная информация



- Чтобы блюдо не подгорело, помешивайте ингредиенты во время приготовления. Проверьте способ приготовления, сверяясь с рецептом.
- Количество ингредиентов см. на стр. 27.
- Перед тем, как вынуть блюдо убедитесь, что оно готово.

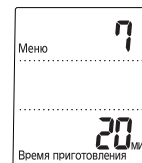
Приготовление

- Налейте растительное/сливочное масло в чашу.
- Положите все необходимые ингредиенты в чашу.

Операции (Приготовление с помощью программы "Поджаривание".)

1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 7 Программа Поджаривание.


- Индикатор  (Старт) и  начнут мигать, а на ЖК-дисплее будет отображаться время **20 МИН** (время приготовления по умолчанию для программы Поджаривание).



2 Нажмите кнопку (Время приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.

- Установите время приготовления блюд
 - от 1 до 20 минут (Временной шаг возрастания/убывания 1 минута).
 - от 20 до 60 минут (Временной шаг возрастания/убывания 5 минут).
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.

3 Нажмите кнопку (Старт).

- Загорится индикатор  (Старт), и начнется приготовление.
- На ЖК-дисплее будет отображаться оставшееся время с шагом убывания в 1 минуту.

Приготовление закончено

Мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически выключится. (Индикатор  (Старт) отключится).

Программы Омлет



■ Важная информация

- Если максимальное количество ингредиентов превышено, блюдо может приготовиться не до конца.
- Количество ингредиентов см. на стр. 27.



РУССКИЙ

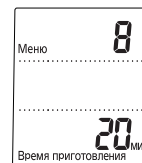
Приготовление



- Влейте ингредиенты в чашу.
- Закройте крышку.

Операции (Приготовление с помощью программы "Омлет".)

1 Нажмите кнопку  , чтобы выбрать пункт меню № 8 Программа Омлет.


- Индикатор  (Старт) и  начнут мигать, а на ЖК-дисплее будет отображаться время 20 МИН (время приготовления по умолчанию для программы Омлет).



2 Нажмите кнопку   (Время приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.

- Установите время приготовления блюда от 1 до 30 минут (Временной шаг возрастания/убывания 1 минута).
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.

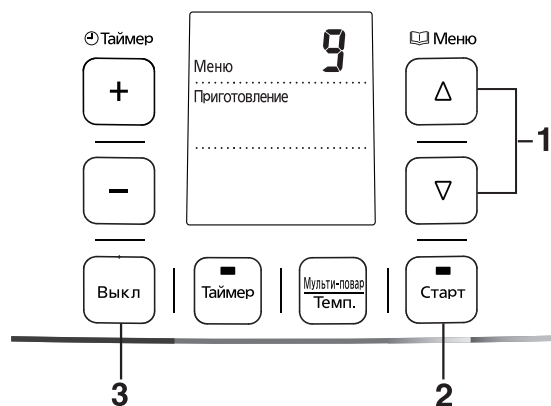
3 Нажмите кнопку  (Старт).

- Загорится индикатор  (Старт), и начнется приготовление.
- На ЖК-дисплее будет отображаться оставшееся время с шагом убывания в 1 минуту.

Приготовление закончено

Мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически выключится. (Индикатор  (Старт) отключится).

Программы Плов



■ Важная информация

- Объем ингредиентов указан в таблице 2 на стр. 5.
- Количество крупы см. на стр. 27.

Приготовление


- Предварительно следует помыть и подготовить все ингредиенты.
- Поместите все ингредиенты, перечисленные в таблице 2 на стр. 5, в чашу мультиварки.
- Закройте крышку.

Операции (Приготовление с помощью программы "Плов".)


1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 9 Программа Плов.

- Индикатор  (Старт) и  начнут мигать.

2 Нажмите кнопку (Старт).



- Загорится индикатор  (Старт), и начнется приготовление.
- Отсчет обратного времени на ЖК-дисплее начнется за 8 минут до окончания приготовления.



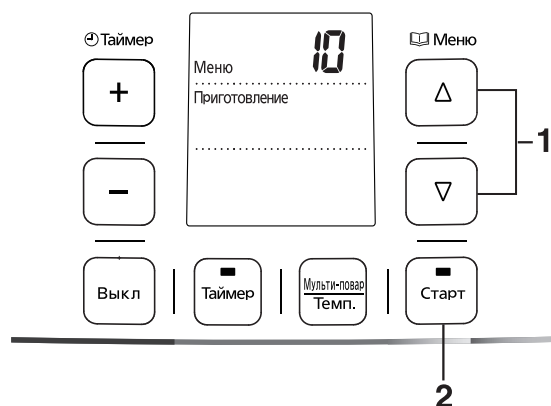
- Для предварительной установки таймера для программы Плов ознакомьтесь с разделом "Использование таймера" (на  стр. 23).

Приготовление закончено

3 Нажмите кнопку (Выкл).

- Когда приготовление будет завершено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим **Подогрев**. (Индикатор "Приготовление" погаснет, и автоматически загорится индикатор "Подогрев"). Тем не менее, мы не рекомендуем использовать функцию **Подогрев**, так как она может сказаться на конечном результате приготовления. Нажмите кнопку  (Выкл), чтобы выйти из режима **Подогрев**. (Индикатор  (Старт) отключится).

Программы Гречка



Важная информация

- Количество крупы и воды указано в таблице 3 на стр. 5.

РУССКИЙ

Приготовление

- Поместите промытую крупу в чашу и залейте водой.
- Закройте крышку.

Операции (Приготовление с помощью программы "Гречка".)

1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 10 Программа Гречка.

- Индикатор (Старт) и начнут мигать.

2 Нажмите кнопку (Старт).

- Загорится индикатор (Старт), и начнется приготовление.
- Отсчет обратного времени на ЖК-дисплее начнется за 9 минут до окончания приготовления.

- Для предварительной установки таймера для программы Гречка ознакомьтесь с разделом "Использование таймера" (на стр. 23).



Приготовление закончено

3 Перемешайте гречку.

- Когда приготовление будет завершено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим **Подогрев**. (Индикатор "Приготовление" погаснет, и автоматически загорится индикатор "Подогрев").

Подогрев

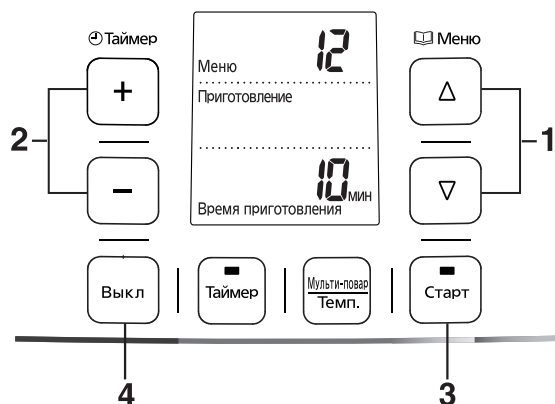
- По завершении приготовления все программы автоматически переключаются в режим **Подогрева**. (за исключением программ № 4 Стейк, № 7 Поджаривание, № 8 Омлет и № 15 Йогурт.)
- Не рекомендуется использовать функцию **Подогрева** в некоторых программах. Для выхода из функции **Подогрева** нажмите кнопку (**Выкл**).
- Во избежание изменения вкусовых качеств или появления странного запаха не рекомендуется использовать режим Подогрев более 12 часов.
- В функции **Подогрева** возможно образование конденсата по краям чаши.
- На вкусовые качества блюда могут повлиять оставленные в мультиварке во время функции **Подогрева** кухонные принадлежности.

	Меню	Подогрев	Результат после подогрева
①	Каша	×	Приводит к загустению каши
②/③/⑪	Тушение/Суп/Компот	×	Влияет на вкусовые качества и приводит к появлению странного запаха
⑤	Выпечка	×	
⑥	Экспресс	×	
⑨	Плов	×	
⑩	Гречка	○	
⑫/⑬	Приготовление на пару/Пельмени	×	Влияет на вкусовые качества и приводит к появлению странного запаха
⑭	Разогрев	×	
⑯	Рис	○	
⑰/⑱	Холодец/Голубцы	×	Влияет на вкусовые качества и приводит к появлению странного запаха

○: Может использоваться

×: Не рекомендуется использовать

Программы Приготовление на пару (На пару)/Пельмени



Важная информация

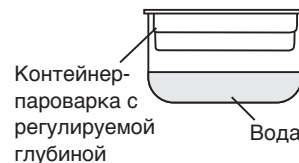
- Если заранее определенное время приготовления превышает 30 минут, во избежание испарения всей жидкости добавьте 4 мерные чашки воды в чашу.
- После закипания и полного испарения мультиварка автоматически переключится в режим Подогрева.
- Чтобы прекратить приготовление на пару, нажмите кнопку **Выкл (Выкл)**.
- При варке на пару во время приготовления блюда из крупы рекомендуется использовать программу **Гречка** или **Рис**.

Приготовление

- Налейте требуемое количество воды в чашу.
- Установите контейнер-пароварку с регулируемой глубиной в чашу как показано.
- Положите продукты, которые необходимо приготовить на пару, в контейнер-пароварку с регулируемой глубиной.
- Закройте крышку.

■ Соответствие между количеством воды и временем приготовления на пару

Время приготовления	Количество воды
Менее 10 минут	1 мерная чашка
10 ~ 30 минут	2 мерных чашки
30 ~ 60 минут	4 мерных чашки



Операции (Приготовление с помощью программы "Приготовление на пару/Пельмени".)

1 Нажмите кнопку **▼ ▲**, чтобы выбрать пункт меню № 12 Программа Приготовление на пару или № 13 Программа Пельмени.

- Индикатор **Старт** (Старт) и **12** или **13** начнут мигать, а на ЖК-дисплее будет отображаться время **10 МИН** для программы На пару или **8 МИН** для программы Пельмени (время приготовления по умолчанию для программы).

2 Нажмите кнопку **+ -** (Время приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.

- Установите время приготовления блюда
 - На пару: от 1 до 60 минут (Временной шаг возрастания/убывания 1 минута).
 - Пельмени: от 1 до 20 минут (Временной шаг возрастания/убывания 1 минута).
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.

3 Нажмите кнопку **Старт** (Старт).

- Загорится индикатор **Старт** (Старт), и начнется приготовление.
- На ЖК-дисплее будет отображаться оставшееся время с шагом убывания в 1 минуту.

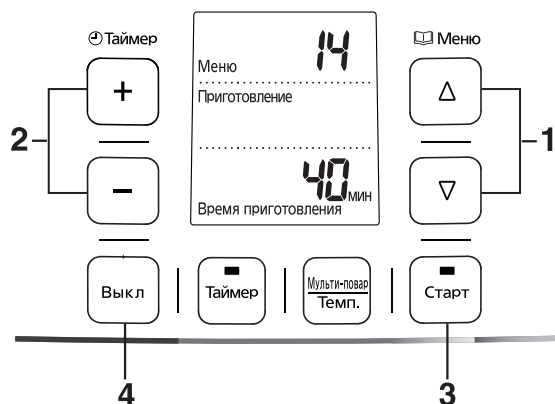


Приготовление закончено

4 Нажмите кнопку **Выкл** (Выкл).

- Когда приготовление будет завершено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим **Подогрев**. (Индикатор "Приготовление" погаснет, и автоматически загорится индикатор "Подогрев"). Тем не менее, мы не рекомендуем использовать функцию **Подогрев**, так как она может сказаться на конечном результате приготовления. Нажмите кнопку **Выкл** (Выкл), чтобы выйти из режима **Подогрев**. (Индикатор **Старт** (Старт) отключится).

Программы Разогрев



■ Важная информация



- Не рекомендуется разогревать холодные ингредиенты, объем которых превышает минимальный уровень на шкале чаши.
- Количество ингредиентов см. на стр. 27.

Приготовление

- Поместите ингредиенты в чашу.
- Закройте крышку.

Операции (Приготовление с помощью программы "Разогрев".)

1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 14 Программа Разогрев.


- Индикатор  (Старт) и  начнут мигать, а на ЖК-дисплее будет отображаться время **40 МИН** (время приготовления по умолчанию для программы Разогрев).



2 Нажмите кнопку (Время приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.



- Установите время приготовления блюд
 - от 1 до 20 минут (Временной шаг возрастания/убывания 1 минута).
 - от 20 до 65 минут (Временной шаг возрастания/убывания 5 минут).
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.

3 Нажмите кнопку (Старт).

- Загорится индикатор  (Старт), и начнется приготовление.
- На ЖК-дисплее будет отображаться оставшееся время с шагом убывания в 1 минуту.

Приготовление закончено


4 Нажмите кнопку (Выкл).

- Когда приготовление будет завершено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим **Подогрев**. (Индикатор "Приготовление" погаснет, и автоматически загорится индикатор "Подогрев"). Тем не менее, мы не рекомендуем использовать функцию **Подогрев**, так как она может сказаться на конечном результате. Нажмите кнопку  (Выкл), чтобы выйти из режима **Подогрев**. (Индикатор  (Старт) отключится).

Программы Йогурт



Важная информация



- Используйте обычный термостойкий контейнер и следите за тем, чтобы количество ингредиентов не превышало 1 200 г.
- Если мультиварка все еще горячая, работа с кнопкой  (**Старт**) невозможна. (Прозвучат 4 коротких звуковых сигнала). Подождите приблизительно 30 минут, чтобы мультиварка остыла.

Приготовление

- Вымойте термостойкий контейнер перед приготовлением.
- Установите термостойкий контейнер в кастрюлю.
- Закройте крышку.

Операции (Приготовление с помощью программы "Йогурт".)

1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 15 Программа Йогурт.


- Индикатор  (**Старт**) и  начнут мигать, а на ЖК-дисплее будет отображаться время 1 ч 00 мин (время приготовления по умолчанию для программы Йогурт).



2 Нажмите кнопку (Время приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.

- Установите время приготовления от 1 до 8 часов (Временной шаг возрастания/убывания 1 час).
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.

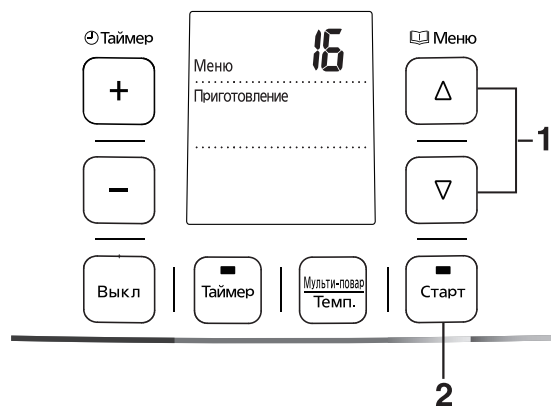
3 Нажмите кнопку (**Старт**).

- Загорится индикатор  (**Старт**), и начнется приготовление.
- На ЖК-дисплее будет отображаться оставшееся время с шагом убывания в 1 минуту.
- Рекомендации для настройки времени приготовления:
 - При использовании прилагаемых емкостей для йогурта (900 г): 8 ч.

Приготовление закончено

Мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически выключится. (Индикатор  (**Старт**) отключится).

Программы Рис



Важная информация

- Количество риса и воды указано в таблице 3 на стр. 5.

РУССКИЙ

Приготовление

- Поместите промытый рис в чашу и залейте водой.
- Закройте крышку.

Операции (Приготовление с помощью программы "Рис".)

1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 16 Программа Рис.

- Индикатор (Старт) и начнут мигать.

2 Нажмите кнопку (Старт).

- Загорится индикатор (Старт), и начнется приготовление.
- Отсчет обратного времени на ЖК-дисплее начнется за 9 минут до окончания приготовления.

- Для предварительной установки таймера для программы Рис ознакомьтесь с разделом "Использование таймера" (на стр. 23).



Приготовление закончено

3 Перемешайте блюдо.

- Когда приготовление будет завершено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим **Подогрев**. (Индикатор "Приготовление" погаснет, и автоматически загорится индикатор "Подогрев").

Подогрев

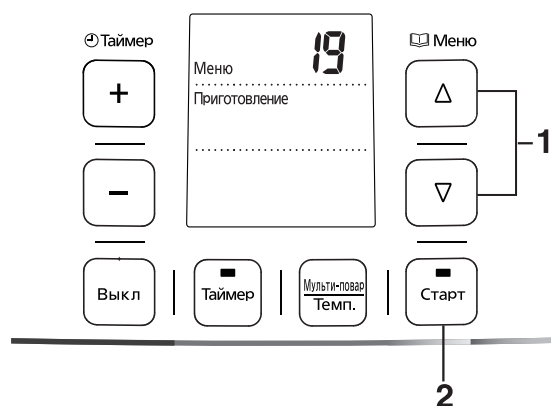
- По завершении приготовления все программы автоматически переключаются в режим **Подогрева**. (за исключением программ № 4 Стейк, № 7 Поджаривание, № 8 Омлет и № 15 Йогурт.)
- Не рекомендуется использовать функцию **Подогрева** в некоторых программах. Для выхода из функции **Подогрева** нажмите кнопку (Выкл).
- Во избежание изменения вкусовых качеств или появления странного запаха не рекомендуется использовать режим Подогрев более 12 часов.
- В функции **Подогрева** возможно образование конденсата по краям чаши.
- На вкусовые качества блюда могут повлиять оставленные в мультиварке во время функции **Подогрева** кухонные принадлежности.

	Меню	Подогрев	Результат после подогрева
①	Каша	×	Приводит к загустению каши
②/③/⑪	Тушение/Суп/Компот	×	Влияет на вкусовые качества и приводит к появлению странного запаха
⑤	Выпечка	×	
⑥	Экспресс	×	
⑨	Плов	×	
⑩	Гречка	○	Влияет на вкусовые качества и приводит к появлению странного запаха
⑫/⑬	Приготовление на пару/Пельмени	×	
⑭	Разогрев	×	
⑯	Рис	○	
⑰/⑱	Холодец/Голубцы	×	Влияет на вкусовые качества и приводит к появлению странного запаха

○: Может использоваться

×: Не рекомендуется использовать

Программы Самоочистка



■ Важная информация

- Для устранения запахов и загрязнений внутри чаши.
- Программа самоочистки не может быть активирована сразу после приготовления. Подождите приблизительно 30 минут, чтобы мультиварка остыла.

Приготовление

- Налейте воду в чашу до половины мерной шкалы.
- Закройте крышку.



Операции (Очистка с помощью программы "Самоочистка".)

1 Нажмите кнопку  , чтобы выбрать пункт меню № 19 Программа Самоочистка.

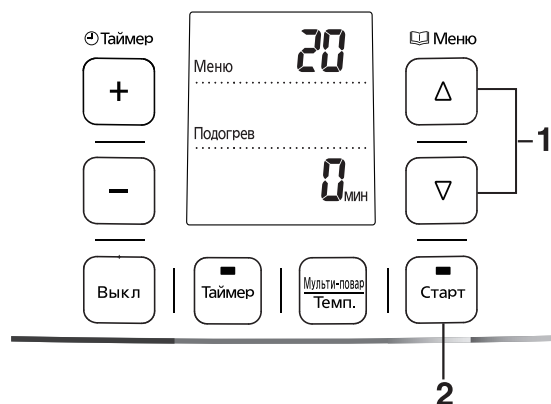
- Индикатор  (Старт) и  начнут мигать.



2 Нажмите кнопку  (Старт).

- Загорится индикатор  (Старт), и начнется самоочистка.
- По завершении самоочистки мультиварка автоматически выключится (Индикатор  (Старт) отключится).

Программы Подогрев



■ Важная информация

- Рекомендуется использовать программу Подогрев не более 12 часов.
- Используйте программу Подогрев только для круп. Во избежание появления неприятного запаха или порчи не используйте подогрев для Плова или другого блюда.
- При использовании функции подогрева для слишком малого количества пищи блюдо может приобрести неприятный запах, обесцветиться или высохнуть.
- Подогрев холодных ингредиентов невозможен.

Операции (Подогрев с помощью программы "Подогрев".)

1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 20 Программа Подогрев.

- Индикатор (Старт) и начнут мигать.

2 Нажмите кнопку (Старт).

- Индикаторы (Старт) и "Подогрев" загорятся, и начнется Подогрев.
- Чтобы выйти из программы Подогрев, нажмите кнопку (Выкл).
- Индикация времени работы функции Подогрев - от 1 до 59 МИН и от 1 до 23 ч.

Использование программы Мульти-повар



Программа Мульти-повар позволяет установить температуру и время приготовления блюда по своему (Время приготовления) усмотрению.

Операции (Приготовление с помощью программы "Мульти-повар".)

1 Нажмите кнопку (Мульти-повар), чтобы выбрать программу Мульти-повар.

- Индикатор (Старт) и начнут мигать.
- На ЖК-дисплее отобразится 130°C в качестве температуры приготовления по умолчанию и 20 мин в качестве времени приготовления по умолчанию.



2 Нажмите кнопку (Мульти-повар) еще раз, чтобы изменить температуру приготовления.

- Вы можете выбрать температуру приготовления от 40°C-130°C (с шагом 10°C).

3 Нажмите кнопку (Время приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.

- Установите время приготовления блюд по таблице ниже.

Температура приготовления	Время приготовления	
130°C	1-20 минут	Временной шаг возрастания/убывания 1 минута
120°C	1-20 минут	Временной шаг возрастания/убывания 1 минута
110°C	20-120 минут	Временной шаг возрастания/убывания 5 минут
100°C	20-120 минут	Временной шаг возрастания/убывания 5 минут
90°C	30 минут - 2 часа	Временной шаг возрастания/убывания 30 минут
80°C	30 минут - 2 часа	Временной шаг возрастания/убывания 30 минут
70°C	30 минут - 2 часа	Временной шаг возрастания/убывания 30 минут
60°C	1-8 часов	Временной шаг возрастания/убывания 10 минут
50°C	1-8 часов	Временной шаг возрастания/убывания 1 час
40°C	1-8 часов	Временной шаг возрастания/убывания 1 час

4 Нажмите кнопку (Старт).

- Загорится индикатор (Старт), и начнется приготовление.
- На ЖК-дисплее будет отображаться оставшееся время с шагом убывания в 1 минуту.

Приготовление закончено

Мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически выключится. (Индикатор (Старт) отключится).

Использование таймера



Предварительно устанавливаемое время является таймером обратного отсчета.

- Мультиварка завершит приготовление, когда истечет установленное количество часов.
- Таймер может быть установлен предварительно за 24 часа.

Пример

Если таймер установлен на 4 ч 30 мин, приготовление завершится через 4 часа 30 минут после (Старт).

* Когда предварительно устанавливаемое время меньше времени, необходимого для приготовления блюда, мультиварка начнет приготовление сразу же после нажатия кнопки (Старт).

Операции

1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать программу.

- Применимая функция для настройки таймера:

Пункт меню №	Программа	Пункт меню №	Программа
1	Каша	11	Компот
2	Тушение	16	Рис
3	Суп	17	Холодец
9	Плов	18	Голубцы
10	Гречка		

2 Нажмите кнопку (Таймер), чтобы выбрать настройку таймера.

- При первом нажатии кнопки (Таймер) на дисплее появится предыдущая настройка таймера. Индикатор времени и (Старт) начнут мигать.
- ※Для программы, которая требует установки времени приготовления, его установка после подтверждения настройки Таймера невозможна. Установите сначала время приготовления блюд.

3 Нажмите кнопку , чтобы установить время для таймера.

- Таймер можно установить предварительно на время от 1.30 до 24 часов.
- Каждый раз таймер будет продвигаться на 30 минут.
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.

4 Нажмите кнопку (Старт).

- Индикатор (Старт) отключится, и загорится индикатор (Таймер).
- Когда приготовление начнется, индикатор (Таймер) выключится, а индикатор (Старт) загорится.
- Настройка таймера не может использоваться в следующих программах.

Пункт меню №	Программа	Пункт меню №	Программа
4	Стейк	13	Пельмени
5	Выпечка	14	Разогрев
6	Экспресс	15	Йогурт
7	Поджаривание	19	Самоочистка
8	Омлет	20	Подогрев
12	Приготовление на пару		

Уход и обслуживание

- Перед выполнением этих действий отключите устройство от электрической сети и дайте ему остыть.
- Не используйте бензин, растворители, спирт, чистящий порошок или металлические щетки.

Корпус / Крышка

Для чистки используйте влажную ткань.

- Не используйте средство для мытья посуды.

Чаша

Вымойте с использованием средства для мытья и губки и вытрите наружную поверхность чаши.

Датчик / Пластина нагревателя

Если к датчику / пластине нагревателя что-то прилипло, аккуратно удалите загрязнения с помощью наждачной бумаги (# 600). Затем вытрите влажной тканью.

Влагосборник

Снимайте и чистите после каждого использования.

Аксессуар



Мерная чашка



Контейнер-пароварка с регулируемой глубиной

Используйте для чистки разбавленное средство для мытья посуды и губку.

Клапан выпуска пара

Разборка и очистка

1. Вытяните клапан выпуска пара, чтобы извлечь его, как показано на рисунке.
2. Снимите держатель клапана, поворачивая его против часовой стрелки. Вымойте и протрите влажной тканью.



Резиновая прокладка НЕ снимать

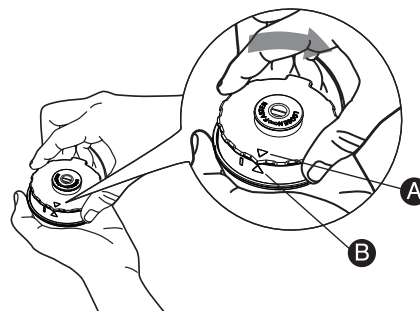
3. Протирайте внутреннюю часть отверстия и нагревательную пластину влажной тканью после каждого использования.



- Не снимайте клапан выпуска пара, когда устройство работает.

Сборка клапана выпуска пара

1. Вставьте держатель клапана в клапан выпуска пара, выравняв отметку стрелки держателя клапана **A** с клапаном выпуска пара **B** и поворачивайте его по часовой стрелке до тех пор, пока отметка стрелки держателя клапана **A** не выровняется с отметкой **■** на клапане выпуска пара.



2. Установите клапан выпуска пара в отверстие крышки.

Как пользоваться контейнером-пароваркой с регулируемой глубиной / Индикация дисплея

Как пользоваться контейнером-пароваркой с регулируемой глубиной

■ Регулировка высоты

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



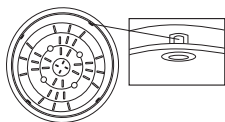
■ Разборка

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



■ Сборка

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



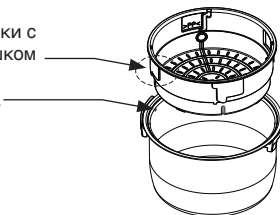
■ Использование контейнера-пароварки с регулируемой глубиной

При установке контейнера-пароварки с регулируемой глубиной в чашу необходимо выровнять направление так, чтобы она неплотно прилегала к заклепке ручки чаши.

Если контейнер-пароварка с регулируемой глубиной размещен в плотном направлении, его установка и извлечение будут немного затруднены. Это не влияет на качество приготовления.

Данная деталь контейнера-пароварки с регулируемой глубиной может слишком плотно прилегать.

Заклепка ручки чаши.



Индикация дисплея

Дисплей	Проблемы и их устранение
U14	Через 96 часов непрерывной работы в программе Подогрев подача питания будет автоматически отключена. Нажмите сначала кнопку (Выкл).
H01 H02 H05	Для ремонта обратитесь в уполномоченный сервисный центр.

Возможные проблемы

Проверьте следующее

Блюда из круп

Причины	Приготовление					Подогрев			Нет напряжения	Возникновение странных звуков
	Слишком жесткая крупа	Недоваренная	Переваренная	Перелив воды	Подгоревшая крупа на дне чаши	Изменение цвета	Неприятный запах	Слишком сухая		
Неправильная пропорция крупы и воды.	●	●	●	●	●			●	Выньте вилку из розетки и проверьте розетку.	Звук возникает из-за того, что на чаше остались капли воды.
Плохо промытая крупа.				●	●	●	●			
Между чашей и пластиной нагревателя находятся посторонние предметы.	●	●	●		●					
Приготовление с большим количеством масла.	●	●			●	●	●			
Рис подогревался более 12 часов.						●	●	●		
Крышка неплотно закрыта.	●			●		●	●	●		
Плохо вымыта Чаша.					●		●			
Сетевой шнур неплотно вставлен в розетку.		●					●			

Выпечка

Причины	Проблемы							Нет напряжения	Возникновение странных звуков	
	Не испеченная выпечка	Недопеченная выпечка	Сырая выпечка	Выпечка прилипла к чаше	Выпечка подгорела	Низ выпечки	Не поднявшийся			Рыхлый
Слишком много теста.	●	●							Выньте вилку из розетки и проверьте розетку.	Звук возникает из-за того, что на чаше остались капли воды.
Недостаточное вымешивание перед выпечкой.				●	●		●			
Используется неподходящая смесь для выпечки.	●	●	●				●			
Используется смесь для выпечки с большим содержанием шоколада, сахара или фруктов.	●	●		●	●					
Во время приготовления крышка не была закрыта.	●	●					●			
Между чашей и пластиной нагревателя находятся посторонние предметы.	●	●	●		●	●	●			
Дно чаши не достаточно смазано сливочным маслом или кулинарным жиром.				●						
Кекс слишком долго не вынимали из чаши.			●		●					
Неправильное или слишком долгое вымешивание.							●	●		
Неверное количество ингредиентов.		●			●	●	●	●		

Технические характеристики

Модель		SR-TMX530
Источник питания		220 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность	В режиме Приготовления	840 Вт
	В режиме Подогрева	110 Вт
Вместимость	①	Каша 1 - 2 чашки
	②/③/⑪ ⑰/⑱	Тушение/Суп/Компот Холодец/Голубцы 4,0 л
	④	Стейк 200 - 500 г
	⑤	Выпечка 1 200 г
	⑥	Экспресс 4,0 л
	⑦	Поджаривание 1,2 кг
	⑧	Омлет 5 яиц.
	⑨	Плов 2 - 3 чашки
	⑩	Гречка 2 - 8 чашек
	⑭	Разогрев 1,0 л
	⑮	Йогурт 1 200 г**
	⑯	Рис 2 - 8 чашек
-	Мульти-повар 4,0 л	
Размеры (Высота x Длина x Ширина) (приблиз.)		261 x 320 x 281 мм
Вес (приблиз.)		3,7 кг
Подогрев (в программе Гречка и Рис)		12 часов

РУССКИЙ

- Для замены шнура питания и ремонта устройства обращайтесь в уполномоченный сервисный центр Panasonic.
- Конструкция и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

**Использование обычного термостойкого контейнера.