

# Moulinex®

Многофункциональная  
сковорода 8 в 1

- |              |         |
|--------------|---------|
| ● Русский    | 3 - 12  |
| ● Українська | 13 - 22 |
| ● Polski     | 23 - 32 |
| ● Eesti      | 33 - 42 |
| ● Lietuvių   | 43 - 52 |
| ● Latviešu   | 53 - 62 |
| ● қазақша    | 63 - 72 |

NC00024228 • 11/2011

[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

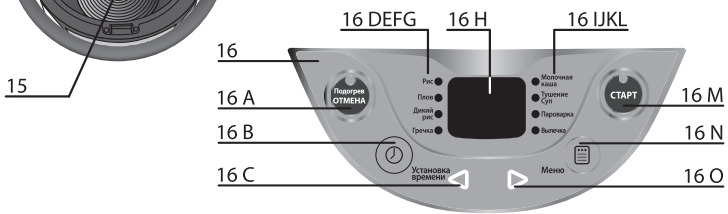
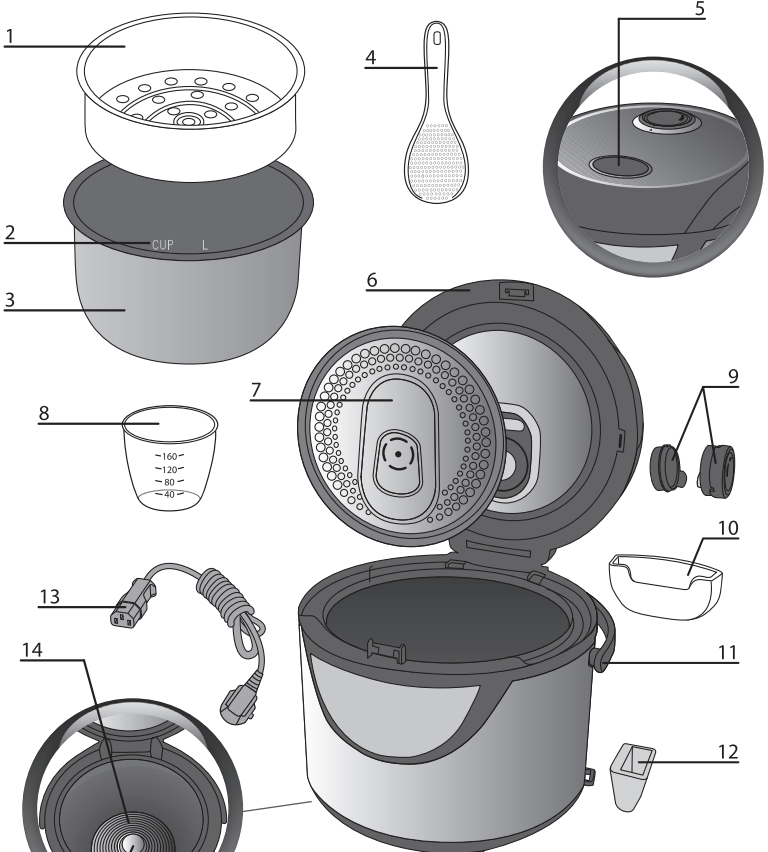
# Moulinex®

## Многофункциональная скороварка 8 в 1



[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

®



\* В зависимости от модели. Залежи від моделі. Моделі не показані.





FIG.1



FIG.2



FIG.3

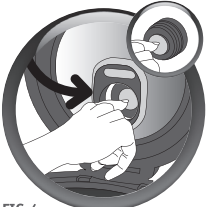


FIG.4

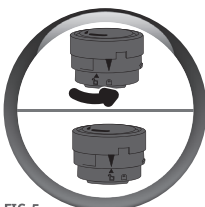


FIG.5

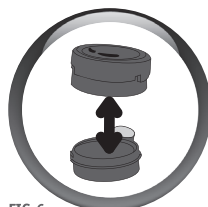


FIG.6

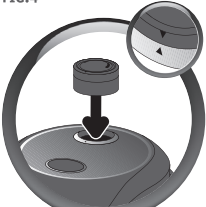


FIG.7

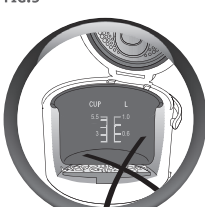


FIG.8



FIG.9



FIG.10

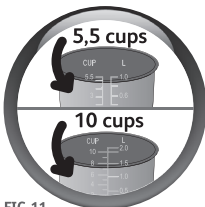


FIG.11



FIG.12

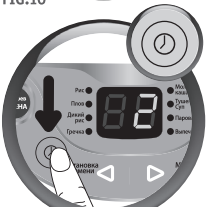


FIG.13

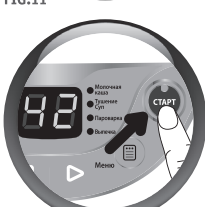


FIG.14

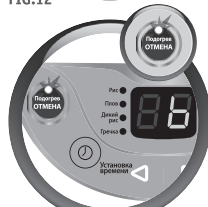


FIG.15

В зависимости от модели • Залежно від моделі • Zależnie od modelu • Sõltuvalt mudelist • Atkarībā no modeļa • Priklauso nuo modelio • Моделіне Қарай

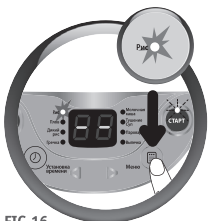


FIG.16

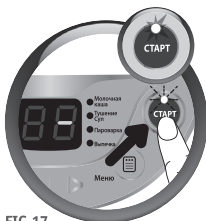


FIG.17

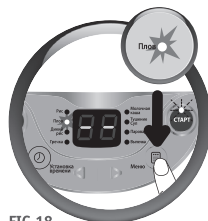


FIG.18

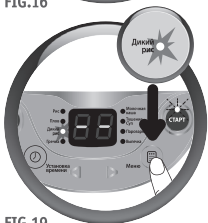


FIG.19

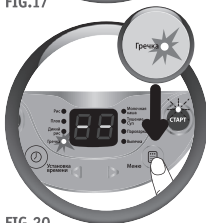


FIG.20

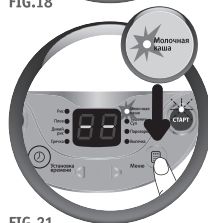


FIG.21



FIG.22



FIG.23

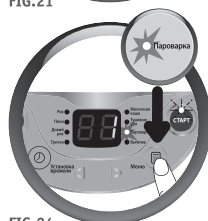


FIG.24

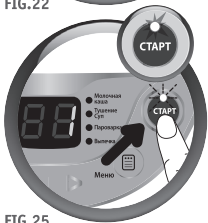


FIG.25

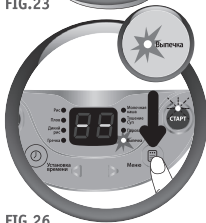


FIG.26

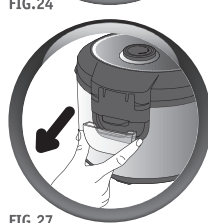


FIG.27



FIG.28

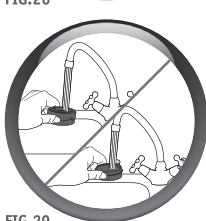


FIG.29

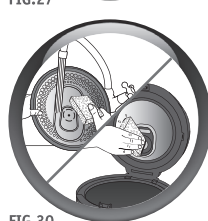


FIG.30

## 1 Описание

1. Паровая корзина
2. Отметки уровня воды
3. Съёмная кастрюля с антипригарным покрытием
4. Ложка для риса
5. Кнопка открытия крышки
6. Крышка
7. Внутренняя съёмная крышка
8. Суп (Мерная чашка)
9. Клапан
10. Рекуператор конденсата
11. Ручка
12. Держатель для ложки
13. Шнур питания
14. Нагревательная поверхность
15. Датчик
16. Панель управления
  - a. Кнопка "Подогрев/отмена" ("АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПОДОГРЕВ/СТОП") (зеленый)
  - b. Кнопка "Установка времени" ("ПУСК С ЗАДЕРЖКОЙ")
  - c. Кнопка уменьшения количества времени
  - d. Индикатор приготовления белого риса "Рис"
  - e. Индикатор быстрого приготовления риса "Плов"
  - f. Индикатор приготовления неочищенного риса "Дикий рис"
  - g. Индикатор приготовления круп "Гречка"
  - h. Дисплей, отображающий время до окончания приготовления (для некоторых программ) или свидетельствующий о работе функции "Подогрев" (Автоматического подогрева) (для некоторых программ)
  - i. Индикатор приготовления рисовой молочной каши "Молочная каша"
  - j. Индикатор Медленного приготовления/Суп "Тушение/Суп"
  - k. Индикатор приготовления на пару "Пароварка"
  - l. Индикатор приготовления пирога "Выпечка"
  - m. Кнопка "СТАРТ" ("ПУСК")
  - n. Кнопка "Меню" ("МЕНЮ")
  - o. Кнопка увеличения количества времени

## 2 Перед первым использованием

### 1. Распакуйте прибор

- **Прочитайте все инструкции и в точности выполняйте требования руководства по эксплуатации.**
- Полностью распакуйте прибор и снимите упаковку со всех аксессуаров и печатных материалов.
- Откройте крышку, нажав на расположенную на ней кнопку открытия - Fig.1.
- Установите держатель для ложки: вставьте пластиковый зубец держателя в паз, расположенный в нижней части изделия и нажмите по направлению вниз - Fig.2.

### 2. Очистка прибора

- Снимите кастрюлю с антипригарным покрытием, внутреннюю съёмную крышку и клапан. Чтобы снять внутреннюю крышку, нажмите на блокирующую кнопку, расположенную справа и позволяющую высвободить крышку - Fig.3.
- Сняв внутреннюю крышку, нажмите на клапан пальцем, просунув его в отверстие, расположенное под крышкой - Fig.4. Чтобы отделить верхнюю часть клапана от нижней, поверните клапан в направлении разблокирования до тех пор, пока верхний треугольник не сравняется с символом открытого замка, после чего отделите части друг от друга - Fig.5 и Fig.6.
- Очистите кастрюлю, съёмную внутреннюю крышку, клапан и все аксессуары при помощи губки и жидкости для мытья посуды. Протрите внешнюю часть прибора и металлические части крышки влажной тряпочкой.
- Тщательно высушите.
- Кастрюлю с антипригарным покрытием, паровую корзину, рекуператор конденсата и мерную чашку можно мыть в посудомоечной машине.

- Установите на место клапан. Соедините части клапана таким образом, чтобы верхний треугольник находился на одной линии с открытым замком, после чего поверните клапан в направлении блокировки до тех пор, пока верхний треугольник не окажется на одной линии с закрытым замком (указывающим на то, что обе части зафиксированы), после чего установите клапан на крышку – Fig.7. Убедившись в том, что треугольник клапана находится на одной линии с крышкой, с усилием нажмите на клапан, пока он не встанет на свое место.
- Установите на место внутреннюю съемную крышку, для этого левый язычок вставьте в соответствующее положение крышки, после чего нажмите на крышку до установки правого язычка. При монтаже крышки более длинная сторона герметичного уплотнения должна находиться выше всего.

### 3 Пользование рисоваркой

#### 1. Для 8 функций

- **В процессе приготовления пищи не касайтесь руками клапана, так как это может привести к ожогу.**
- **Если вы хотите изменить режим приготовления, нажмите на кнопку "ОТМЕНА" ("СТОП") и выберите нужную программу.**
- **Пользуйтесь только той внутренней кастрюлей, которая входит в комплект мультиварки.**
- **Не наливайте воду и не кладите ингредиенты в мультиварку, если внутри не установлена кастрюля.**
- Тщательно протрите внешнюю часть кастрюли (особенно нижнюю часть). Убедитесь в том, что на поверхности кастрюли и на нагревательной поверхности не осталось никаких посторонних остатков – Fig.8.
- Поместите кастрюлю в мультиварку – Fig.9 и убедитесь в ее правильном расположении.
- Попробуйте повернуть кастрюлю в одну и в другую сторону, чтобы убедиться в том, что нижняя часть кастрюли хорошо контактирует с нагревательной поверхностью.
- Убедитесь, что рекуператор конденсата правильно установлен; в противном случае, установите его в нужный паз, с усилием нажав на него – Fig.10.
- Закройте крышку.
- Подключите электрический шнур к выходу, расположенному в нижней части мультиварки. Убедитесь, что шнур присоединен правильно.
- Включите прибор в розетку. Раздастся длинный звуковой сигнал, цифровой экран и индикаторы начнут мигать, после чего на цифровом экране появится "--". Это означает, что рисоварка находится в режиме ожидания и что вы можете выбрать функцию приготовления.
- Не включайте прибор, не выполнив все предыдущие действия.
- Не включайте прибор, если кастрюля для приготовления пуста.
- Не дотрагивайтесь до нагревательной поверхности, когда прибор включен в розетку.

КРАТКИЙ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ И ФУНКЦИЙ

Программа	Пуск с задержкой	Этапы приготовления (+ время приготовления)	Автоматический подогрев*
Белый рис	ДА	ДА - 14 мин.	ДА
Быстрый рис	ДА	ДА - 10 мин.	ДА
Неочищенный рис	ДА	ДА - включено во время приготовления	ДА
Крупы	ДА	ДА - 10 мин.	ДА
Молочная рисовая каша	ДА	ДА - 10 мин.	ДА
Приготовление пищи/Суп	НЕТ	НЕТ	ДА
Приготовление на пару	ДА	НЕТ	ДА
Пирог	НЕТ	НЕТ	ДА

\* После того, как индикатор работы функции Maintien au chaud ("Автоматический подогрев") непрерывно проработает в течение 24 часов, он автоматически выключается, и система переходит в режим ожидания.

#### 4 Приготовление риса

1. Количество ингредиентов - Максимальный объем кастрюли

**Рисоварка сама определяет время приготовления в зависимости от количества воды и ингредиентов, положенных в кастрюлю (ориентировочное время приготовления указано в таблице ниже).**

- Внутри кастрюли проставлены отметки уровня в литрах и чашках (cups), указывающие на количество воды, которое требуется для приготовления риса – Fig.11.
- Чашка, поставляемая в комплекте с прибором, служит для отмеривания риса. В таблице содержится информация о том, какому количеству порций соответствует определенное количество риса. Масса 1 полной чашки риса около 150 г.
- Мы рекомендуем брать обычный рис, а не рис "быстрого приготовления", который, как правило, более клейкий и может приставать ко дну кастрюли. Для риса другого типа такого, как неочищенный рис или дикий рис, необходимо определить нужное количество воды (см. ниже таблицу приготовления различных видов риса).
- Для приготовления 1 чашки белого риса (2 маленькие порции или 1 большая порция) возьмите 1 чашку белого риса и добавьте 1,5 (полторы) чашки воды. Для некоторых видов риса при приготовлении 1 чашки риса некоторое его количество может приставать ко дну кастрюли. В таком случае рекомендуется готовить не менее 2 чашек риса (количества указаны ниже в руководстве по приготовлению).
- Максимальное количество воды и риса вместе не должно превышать отметку 5,5 или 10 чашек внутри кастрюли в зависимости от объема мультиварки – Fig.11. При необходимости количество воды можно определить исходя из количества риса. См. таблицу ниже.
- В таблицах указано приблизительное время приготовления.
- Установите прибор на ровную, устойчивую и жаропрочную поверхность, подальше от брызг и других источников тепла.
- Отмерьте рис при помощи пластиковой чашки, поставляемой в комплекте, и перед тем, как готовить, хорошо промойте его в холодной воде.
- Поместите рис в кастрюлю. Затем налейте в кастрюлю холодную воду до соответствующей отметки CUP на внутренней поверхности кастрюли (см. руководство по приготовлению ниже) - Fig.12.
- Закройте крышку.

**Примечание: всегда кладите рис первым, в противном случае воды окажется слишком много.**

RU



РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ДРУГИХ ВИДОВ РИСА - МОДЕЛЬ НА 10 ЧАШЕК (10 CUP)						
Вид риса	Программа	Количество чашек риса	Масса белого риса	Уровень воды в кастрюле (+ рис)	На	Приблизительное время приготовления
Тайский ароматизированный рис или рис жасмин	Белый рис	2	280 г	Отметка 2 cups	3-4	42 мин.
		4	560 г	Отметка 4 cups	5-6	46 мин.
		6	840 г	Отметка 6 cups	8-10	50 мин.
Рис ризотто (арборио)	Белый рис	2	285 г	Отметка 2 cups	3-4	38 мин.
		4	570 г	Отметка 4 cups	5-6	42 мин.
Рис тайский клейкий	Белый рис	2	300 г	Отметка 2 cups	3-4	38 мин.
		3	450 г	Отметка 3 cups	4-5	41 мин.
		4	600 г	Отметка 4 cups	5-6	45 мин.
Дикий рис	Рис коричневый	4	500 г	Отметка 4,5 cups	5-6	90 мин.
Рис коричневый неочищенный	Рис коричневый	2	270 г	Отметка 2,25 cups (или добавить 500 мл воды)	3-4	90 мин.
		4	530 г	Отметка 4,5 cups	5-6	90 мин.
		6	800 г	Отметка 6,5 cups	8-10	90 мин.
		8 (рекомендуемое максимальное количество неочищенного риса)	1060 г	Отметка 8,5 cups	13-14	90 мин.
Рис коричневый басмати неочищенный	Рис коричневый	2	270 г	Отметка 2,25 cups (или добавить 500 мл воды)	3-4	90 мин.
		4	530 г	Отметка 4,5 cups	5-6	90 мин.
		6	800 г	Отметка 6,5 cups	8-10	90 мин.
		8 (рекомендуемое максимальное количество неочищенного риса)	1060 г	Отметка 8,5 cups	13-14	90 мин.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КРУП - МОДЕЛЬ НА 10 ЧАШЕК (10 CUP)						
Вид риса	Программа	Масса	Количество воды		На	Приблизительное время приготовления
Булгур	Крупы	200 г	400 мл питьевой воды (в процессе приготовления перемешайте один раз)		3-4	34 мин.
		300 г	500 мл питьевой воды (в процессе приготовления перемешайте один раз)		4-5	35 мин.
Полента	Крупы	200 г	800 мл кипящей воды		3-4	31 мин.
		375 г	1.5 литра кипящей воды		5-6	32 мин.
Киноа	Крупы	280 г	450 мл питьевой воды (в процессе приготовления перемешайте один раз)		3-4	36 мин.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЕЛОГО РИСА - МОДЕЛЬ НА 10 ЧАШЕК (10 CUPS)						
Кол-во чашек белого риса	Масса белого риса	Уровень воды в кастрюле (+ рис)		На	Приблизительное время приготовления	
2	300 г	Отметка 2 cups		3-4	42 мин.	
4	600 г	Отметка 4 cups		5-6	46 мин.	
6	900 г	Отметка 6 cups		8-10	50 мин.	
8	1200 г	Отметка 8 cups		13-14	55 мин.	
10	1500 г	Отметка 10 cups		16-18	60 мин.	



## РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЕЛОГО РИСА - МОДЕЛЬ НА 5,5 ЧАШЕК (5,5 CUPS)

Кол-во чашек белого риса	Масса белого риса	Уровень воды в кастрюле (+ рис)	На	Приблизительное время приготовления
1	150 г	Отметка 1 cup	1-2	37 мин.
2	300 г	Отметка 2 cups	3-4	40 мин.
3	450 г	Отметка 3 cups	4-5	43 мин.
4	600 г	Отметка 4 cups	5-6	46 мин.
5,5	825 г	Отметка 5,5 cups	8-10	50 мин.

RU

## 5 Приготовление с отложенным пуском - Функция

### "Установка времени" («Пуск с задержкой»)

- **Приготовление с отложенным пуском возможно в следующих программах: белый рис, быстрый рис, крупы, неочищенный рис, молочная рисовая каша, приготовление на пару.**
- Начало приготовления пищи можно отложить.
- Нажмите на кнопку **"Меню"** ("Menu"), чтобы загорелся индикатор требуемой функции, затем нажмите на кнопку **"Установка времени"** ("ВЫКЛАДЕНИЙ ПУСК"), на цифровом экране появится минимальное время, предварительно заданное для выбранной программы (мигание свидетельствует о том, что данный параметр еще не задан окончательно) – Fig.13. Нажмите на  , чтобы задать время, после чего нажмите на кнопку **"СТАРТ"** ("Пуск") (в заданное время входит время приготовления: приготовление заканчивается в момент истечения заданного времени) – Fig.14. При каждом нажатии на кнопку заданное время увеличивается или уменьшается на один час.
- После окончания приготовления загорается индикатор **"Подогрев"** ("Автоматический подогрев") и раздаётся несколько звуковых сигналов, а на цифровом экране появляется буква "b", означающая, что пора открывать крышку и подавать приготовленный продукт – Fig.15.
- Максимальное время, которое можно задать - 15 часов. После 15 часов, прибор возвращается к минимально возможному времени, заданному по умолчанию.

## 6 Приготовление белого риса "Рис"

- **На этапе медленного приготовления происходит поглощение оставшейся влаги.**
- В программе **"Рис"** ("Белый рис") можно задать пуск с задержкой в диапазоне от 2 до 15 часов.
- В режиме ожидания нажмите на кнопку **"Меню"** ("Menu"), чтобы загорелся индикатор **"Рис"** ("Белый рис"). На цифровом экране появится "--" и начнет мигать индикатор **"СТАРТ"** ("Пуск") – Fig.16. Нажмите на кнопку **"СТАРТ"** ("Пуск"), рисоварка перейдет в режим приготовления **"Рис"** ("Белый рис"), будет гореть индикатор **"СТАРТ"** ("Пуск"), а на цифровом экране появится ".-" – Fig.17.
- Как только внутренняя кастрюля станет сухой, раздаётся двукратный звуковой сигнал и начнется этап медленного приготовления, длящийся 14 минут. На цифровом экране будет демонстрироваться время до истечения 14 минут.
- По окончании обратного отсчета загорится индикатор **"Подогрев"** ("Автоматический подогрев"), раздаётся несколько звуковых сигналов, и на экране появится буква "b". Откройте крышку, перемешайте рис с помощью ложки, чтобы отделить зерна друг от друга. Готовый рис можно подавать на стол сразу или на желаемое время оставить в подогреваемом состоянии – Fig.15.

## 7 Приготовление быстрого риса “Плов”

- Функция “Плов” (“Быстрый рис”) подходит только для приготовления белого риса. В программе “Плов” (“Быстрый рис”) можно задать пуск с задержкой в диапазоне от 2 до 15 часов.
- В режиме ожидания нажмите на кнопку “Меню” (“Меню”), чтобы загорелся индикатор “Плов” (“Быстрый рис”), на цифровом экране появится “-”, и начнет мигать индикатор “СТАРТ” (“Пуск”) – Fig.18. Нажмите на кнопку “СТАРТ” (“Пуск”), мультиварка перейдет в режим приготовления “Плов” (“Быстрый рис”), индикатор “СТАРТ” (“Пуск”) продолжит гореть, а на экране появится “-” – Fig.17.
- Как только внутренняя кастрюля станет сухой, раздастся несколько звуковых сигналов, и на цифровом экране появится цифра “10”, указывающая на начало 10-минутной фазы автоматического приготовления на медленном огне.
- По окончании обратного отсчета загорится индикатор “Подогрев” (“Автоматический подогрев”), раздастся несколько звуковых сигналов, и на экране появится буква “b”. Откройте крышку, перемешайте рис лопаткой, чтобы не образовались комья. Рис можно подавать сразу или оставить в подогреваемом состоянии на желаемое количество времени – Fig.15.
- У этой функции самое быстрое время приготовления. Она подойдет для тех случаев, когда у вас мало времени.
- После каждого использования, опорожняйте и очищайте рекуператор конденсата.

## 8 Приготовление неочищенного риса “Дикий рис”

### 1. Для приготовления неочищенного риса

- В программе “Дикий рис” (“Неочищенный рис”) можно задавать пуск с задержкой в диапазоне от 2 до 15 часов.
- В режиме ожидания нажмите на кнопку “Меню” (“Меню”), чтобы загорелся индикатор “Дикий рис” (“Неочищенный рис”), на цифровом экране появится цифра “90”, и начнет мигать индикатор “СТАРТ” (“Пуск”) – Fig.19. Нажмите на кнопку “СТАРТ” (“Пуск”), мультиварка перейдет в режим приготовления “Дикий рис” (“Неочищенный рис”), индикатор “СТАРТ” (“Пуск”) продолжит гореть, а на цифровом экране появится время до окончания приготовления – Fig.17.
- Этап приготовления на медленном огне входит в общее время приготовления равное 90 минутам.
- После окончания приготовления загорится индикатор “Подогрев” (“Автоматический подогрев”), раздастся несколько звуковых сигналов, и на цифровом экране появится буква “b”. Мультиварка перейдет в режим “Подогрев” (“Автоматический подогрев”) – Fig.15.

### 2. Советы по приготовлению риса

- Отмерьте рис и хорошо промойте в сите под проточной водой (за исключением ризотто: в этом случае рис промывать не надо). Затем поместите рис в кастрюлю и залейте соответствующим количеством воды.
- Убедитесь, что риса положение риса в кастрюле обеспечит ему равномерное приготовление.
- Посолите по вкусу.
- Воду можно заменить бульоном. Если вы добавляете бульон, рис на дне кастрюли может немного потемнеть.
- В процессе приготовления не открывайте крышку, поскольку выход пара может изменить время приготовления и вкус.

## 9 Приготовление круп "Гречка"

Для приготовления круп

**Эта программа подходит для приготовления кускуса, булгура, поленты, киноа, проса...** В модель на на 5,5 чашек не кладите более 3 чашек крупы. В модель на 10 чашек не кладите более 5 чашек крупы. На один объем крупы следует добавлять два объема воды.

- В программе "Гречка" ("Крупы") можно задавать пуск с задержкой в диапазоне от 2 до 15 часов.
- В режиме ожидания нажмите на кнопку "Меню" ("Меню"), чтобы загорелся индикатор "Гречка" ("Крупы"), на цифровом экране появится "--", а индикатор "СТАРТ" ("Пуск") начнет мигать – Fig.20. Нажмите на кнопку "СТАРТ" ("Пуск"), мультиварка перейдет в режим приготовления "Гречка" ("Крупы"), индикатор "СТАРТ" ("Пуск") продолжит гореть, а на экране появится "--" – Fig.17.
- Как только внутренняя кастрюля станет сухой, раздастся двукратный звуковой сигнал, и на цифровом экране загорится цифра "10", указывающая на начало 10-минутной фазы автоматического приготовления на медленном огне.
- После окончания приготовления загорится индикатор "Подогрев" ("Автоматический подогрев"), раздастся несколько звуковых сигналов, и на экране загорится буква "b". Откройте крышку, лопаткой перемешайте кашу, чтобы отделить зерна друг от друга. Готовое блюдо можно подавать сразу или оставить в подогреваемом состоянии на желаемое количество времени – Fig.15.

## 10 Приготовление молочной рисовой каши "Молочная каша"

Для приготовления молочной рисовой каши

- В программе "Молочная каша" ("Молочная рисовая каша") можно задать пуск с задержкой в диапазоне от 2 до 15 часов.
- В режиме ожидания нажмите на кнопку "Меню" ("Меню"), чтобы загорелся индикатор "Молочная каша" ("Молочная рисовая каша"), на цифровом экране появится "--", а индикатор "СТАРТ" ("Пуск") начнет мигать – Fig.21. Нажмите на кнопку "СТАРТ" ("Пуск"), мультиварка перейдет в режим приготовления "Молочная каша" ("Молочная рисовая каша"), индикатор "СТАРТ" ("Пуск") продолжит гореть, а на экране появится "--" – Fig.17.
- Когда жидкость во внутренней кастрюле достигнет температуры кипения, на цифровом экране появится цифра "10", указывающая на то, что начался обратный отсчет 10 минут.
- По окончании обратного отсчета загорится индикатор "Подогрев" ("Автоматический подогрев"), раздастся несколько звуковых сигналов, и на экране появится буква "b". Мультиварка перейдет в режим "Подогрев" ("Автоматический подогрев") – Fig.15.

## 11 Приготовление на медленном огне/суп "Тушение/Суп"

Для медленного приготовления

- Для режима "Тушение/Суп" ("Медленное приготовление/суп") не предусмотрена возможность пуска с задержкой.
- В режиме ожидания нажмите на кнопку "Меню" ("Меню"), чтобы загорелся индикатор "Тушение/Суп" ("Медленное приготовление/суп"). На цифровом экране появится цифра "60", индикатор "СТАРТ" ("Пуск") начнет мигать – Fig.22. Время приготовления можно увеличить с 60 минут до 9 часов с шагом в один час.
- Нажмите на кнопку "СТАРТ" ("Пуск"), индикатор "СТАРТ" ("Пуск") продолжит гореть, а на экране пойдет обратный отсчет сначала часов, а затем - минут (когда останется менее одного часа) – Fig.17.
- По окончании обратного отсчета загорится индикатор "Подогрев" ("Автоматический подогрев"), раздастся несколько звуковых сигналов, и на экране появится буква "b". Мультиварка перейдет в режим "Подогрев" ("Автоматический подогрев") – Fig.15.

## 12 Приготовление на пару (для овощей, рыбы и фруктов) "Пароварка"

- Максимальное количество воды в кастрюле не должно превышать максимальной отметки "CUP" на кастрюле – Fig.11. В противном случае, в процессе приготовления может выливаться вода.
- Вода должна находиться ниже паровой корзины.
- Для 30-минутной программы приготовления на пару вполне достаточно добавить воды до отметки 2 чашек (2 cups).
- Положите ингредиенты в паровую корзину.
- Установите корзину в кастрюлю – Fig.23.
- В программе "Пароварка" ("Приготовление на пару") можно задавать пуск с задержкой в диапазоне от 2 до 15 часов.
- В режиме ожидания нажмите на кнопку "Меню" ("Меню"), чтобы загорелся индикатор "Пароварка" ("Приготовление на пару"). На цифровом экране загорится цифра "1" (время приготовления по умолчанию) и появится "--", а индикатор "СТАРТ" ("Пуск") начнет мигать – Fig.24. Нажмите на кнопку "СТАРТ" ("Пуск"), чтобы перейти в режим "Пароварка" ("Приготовление на пару"), если нет необходимости откладывать начало приготовления. На экране появится цифра "1" – Fig.25.
- При выборе функции отложенного пуска, на экране появится обратный отсчет времени, заданного для данного режима приготовления.
- После окончания приготовления раздастся несколько звуковых сигналов, загорится индикатор "Подогрев" ("Автоматический подогрев") и на экране появится буква "b", свидетельствующая о том, что рисоварка перешла в режим "Подогрев" ("Автоматический подогрев") – Fig.15. Откройте крышку. Блюдо можно сразу подавать к столу или же оставить в подогреваемом состоянии еще на несколько минут - Fig. 15.

## 13 Приготовление пирогов "Выпечка"

Для приготовления пирогов

- Для режима "Выпечка" ("Пирог") не предусмотрена функция пуска с задержкой.
- В режиме ожидания нажмите на кнопку "Меню" ("Меню"), чтобы загорелся индикатор "Выпечка" ("Пирог"). На цифровом экране появится "--", а индикатор "СТАРТ" ("Пуск") начнет мигать – Fig.26. Нажмите на кнопку "СТАРТ" ("Пуск"), мультиварка перейдет в режим приготовления "Выпечка" ("Пирог"), индикатор "СТАРТ" ("Пуск") продолжит гореть, а на цифровом экране появится "--" – Fig.17.
- Индикатор функции "Выпечка" ("Пирог") горит в течение 45 минут, после чего включается индикатор функции "Подогрев" ("Автоматический подогрев"). После окончания приготовления, раздастся несколько звуковых сигналов, загорится индикатор "Подогрев" ("Автоматический подогрев"), и на экране появится буква "b", свидетельствующая о том, что рисоварка перешла в режим "Подогрев" ("Автоматический подогрев") – Fig.15.

## 14 Функция "Подогрев" (автоматического подогрева)

- Режим "Подогрев" (автоматического подогрева) предусмотрен только для горячих блюд.
- Для режима "Установка времени" ("Автоматический подогрев") не предусмотрена функция пуска с задержкой.
- В режиме ожидания нажмите на кнопку "Подогрев/ОТМЕНА" («АВТОМАТИЧНИЙ ПІДГРІВАННЯ/СТОП»). Загорится индикатор "Подогрев/ОТМЕНА" («АВТОМАТИЧНИЙ ПІДГРІВАННЯ/СТОП»), на цифровом экране появится буква "b", свидетельствующая о том, что мультиварка находится в режиме автоматического подогрева - Fig.15.
- После того, как выбрана определенная программа или работает какая-либо функция, ее отменить и вернуться в режим ожидания, нажав на кнопку "Подогрев/ОТМЕНА" («АВТОМАТИЧНИЙ ПІДГРІВАННЯ/СТОП»).

- Если мультиварка постоянно находится в режиме **“Установка времени”** (“Автоматический подогрев”), то по истечении 24 часов система его автоматически отключает и переходит в режим ожидания.
- Не пользуйтесь функцией **“Установка времени”** (“Автоматический подогрев”) для разогрева блюд.

### **15 Возобновление работы в случае отключения электроэнергии (функция короткой памяти)**

- Мультиварка оборудована функцией "короткой памяти" на случай прекращения подачи электроэнергии на срок от 3 до 10 секунд. С возобновлением электроснабжения мультиварка автоматически возвращается в исходный режим и возобновляет процесс приготовления. В случае продолжительного отсутствия электроснабжения мультиварка переходит в режим ожидания.

### **16 После того, как блюдо приготовлено**

- **Пар, выходящий из мультиварки, очень горячий. Всегда пользуйтесь защитными перчатками, чтобы извлечь из мультиварки кастрюлю с только что приготовленным блюдом.**
- Откройте крышку.
- Разложите пищу при помощи пластиковой ложки, входящей в комплект, и закройте крышку.
- Остатки блюда в кастрюле будут подогреться автоматически.
- Когда функция **“Подогрев”** (“автоматического подогрева”) будет больше не нужна, обязательно нажмите на кнопку **“ОТМЕНА”** (“СТОП”) и выключите прибор из розетки.

### **17 Очистка и уход**

#### **1. Рекуператор конденсата**

- Опорожняйте и очищайте рекуператор конденсата после каждого использования.
- Чтобы снять рекуператор, нажмите с обеих сторон на пластиковую крышку – Fig.27.
- Чтобы установить рекуператор конденсата на место, с нажимом установите на держатель.

#### **2. Кастрюля, паровая корзина, рекуператор конденсата, вентиль и паровая корзина**

- Сняв внутреннюю крышку, нажмите на клапан пальцем, просунув его в отверстие, расположенное под крышкой - Fig.4, поверните клапан в направлении разблокирования до тех пор, пока верхний треугольник не сравняется с символом открытого замка, после чего отделите верхнюю и нижнюю части клапана друг от друга – Fig.5.
- Перед тем, как извлечь кастрюлю, выключите прибор из розетки. Пользуйтесь теплой водой, средством для мытья посуды и губкой для мытья кастрюли – Fig.28, рекуператора конденсата – Fig.28, клапана – Fig.29, внутренней съемной крышки – Fig.30, ложки и чашки. Не рекомендуется пользоваться чистящим порошком и металлическими губками.
- Если ко дну кастрюли пристали остатки пищи перед тем, как мыть кастрюлю, налейте в нее воды и оставьте на некоторое время.
- Кастрюлю с антипригарным покрытием, паровую корзину, рекуператор конденсата и мерную чашку можно мыть в посудомоечной машине.
- Тщательно высушите кастрюлю.
- Не погружайте корпус мультиварки в воду и не наливайте воду в него.

#### **3. Уход за кастрюлей**

- Чтобы избежать повреждения антипригарного покрытия, не режьте продукты питания в кастрюле.
- Мешайте или накладывайте приготовленную пищу, пользуясь пластиковыми или деревянными приборами (главное, не металлическими), чтобы не повредить поверхность кастрюли.
- Во избежание коррозии не наливайте в кастрюлю уксус.
- После первого или продолжительного использования цвет поверхности кастрюли может измениться. Такое изменение цвета является результатом воздействия пара и воды и никоим образом не влияет на использование мультиварки и не вредно для здоровья. Вы можете благополучно продолжать пользоваться своей мультиваркой.

- Не перемешивайте продукты в кастрюле с антипригарным покрытием при помощи ручного миксера.

#### 4. Очистка и уход за остальными элементами мультиварки

##### • **Дождитесь, когда мультиварка остынет.**

- Перед чисткой всегда выключайте прибор из сети.
- Очистите внешнюю поверхность мультиварки, внутреннюю часть крышки – Fig.30 и электрический шнур при помощи влажной тряпочки, после чего протрите их насухо. Не пользуйтесь абразивными средствами.
- Для очистки внутренней части корпуса прибора не используйте воду, поскольку это может повредить датчик нагревания.

Описание неисправности	Причины	Решение
На цифровом экране горит «E0».	Короткое замыкание или разомкнута цепь главного верхнего датчика.	Отправьте прибор на ремонт в аккредитованный центр сервисного обслуживания.
На цифровом экране горит «E1».	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нет кастрюли.</li> <li>• Короткое замыкание или разомкнута цепь главного нижнего датчика.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вставьте кастрюлю в прибор и включите прибор в розетку.</li> <li>• Если после того, как вы установили кастрюлю, на экране будет по-прежнему гореть E1, отправьте прибор на ремонт в аккредитованный центр сервисного обслуживания.</li> </ul>
Индикаторы не загораются и прибор не нагревает.	Мультиварка не включена в розетку.	Убедитесь, что электрический шнур правильно подключен к мультиварке и что прибор подключен к электрической сети.
Индикатор не горит и прибор не нагревает.	Проблема внутреннего подключения индикатора или индикатор неисправен.	Отправьте прибор на ремонт в аккредитованный центр сервисного обслуживания.
Утечка пара в процессе использования.	Крышка плохо закрыта.	Откройте и закройте крышку еще раз.
	Клапан неправильно установлен или плохо собран.	Остановите процесс готовки (выключите прибор из розетки) и убедитесь в том, что клапан правильно собран (2 части соединены вместе) и правильно установлен.
	Крышка или клапан повреждены.	Отправьте прибор на ремонт в аккредитованный центр сервисного обслуживания.
Рис недодарен или слишком разварен.	Недостаточное или слишком большое количество воды по сравнению с количеством риса.	См. рекомендации в отношении требуемого количества воды.
Не работает функция автоматического подогрева (прибор остается в программе приготовления или не нагревается как положено в режиме "Подогрев" ("Автоматический подогрев").		Отправьте прибор на ремонт в аккредитованный центр сервисного обслуживания.
Утечка воды на рабочую поверхность.	Рекуператор конденсата отсутствует или переполнен.	Опорожняйте рекуператор конденсата после каждого использования и проверяйте правильность его установки.

Примечание: не пользуйтесь внутренней кастрюлей, если она повреждена: приобретите другую или почините эту в аккредитованном центре технического обслуживания.







