

Moulinex®

EN

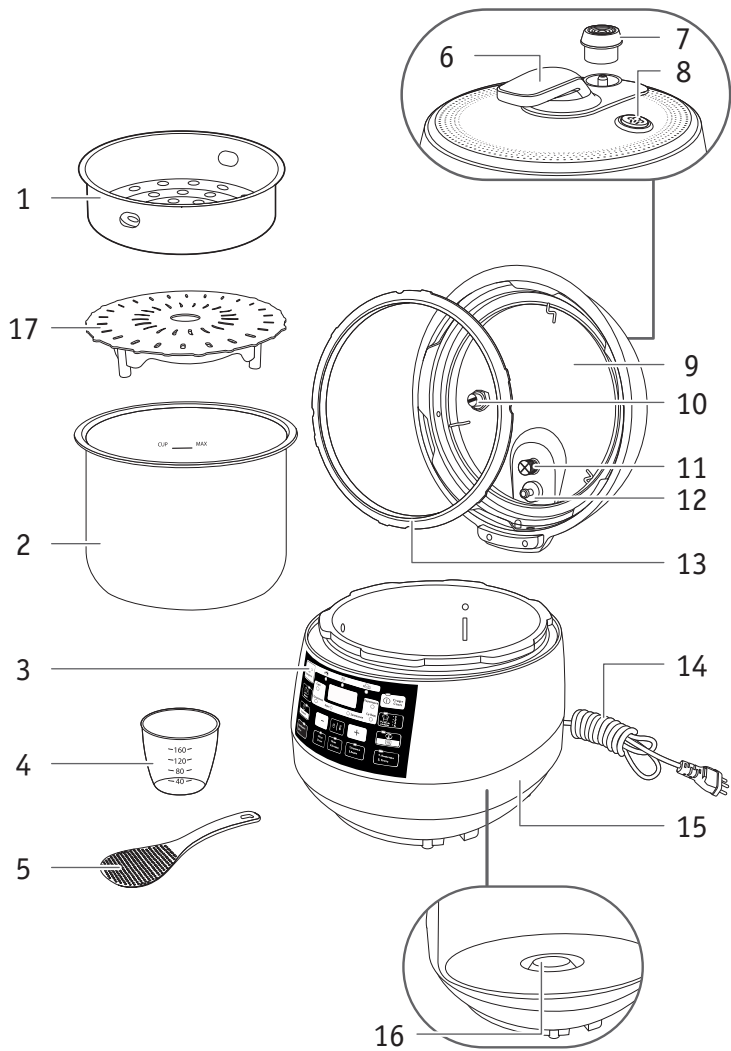
RU

UK

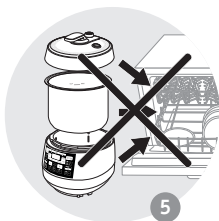
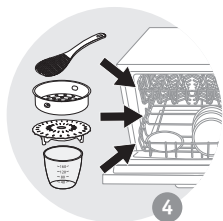
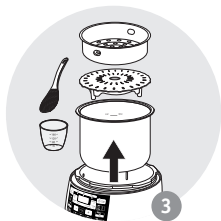
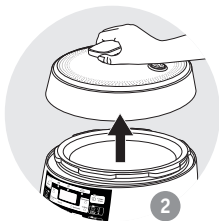
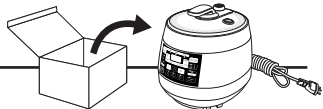
KK



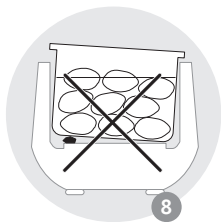
www.moulinex.com

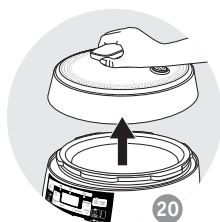
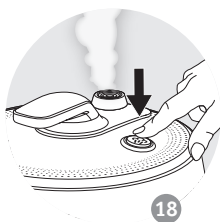
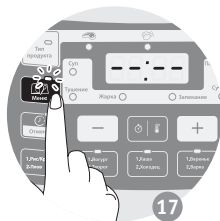
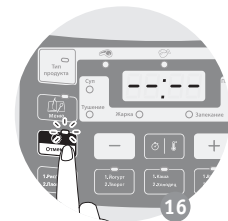
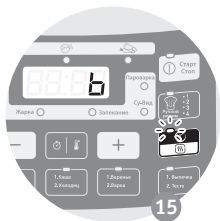
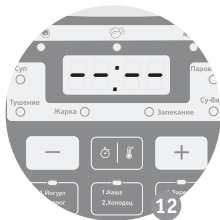
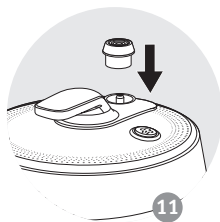
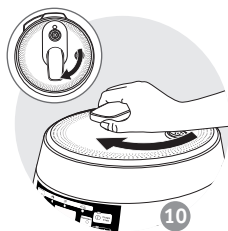
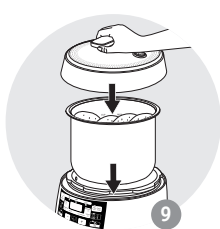


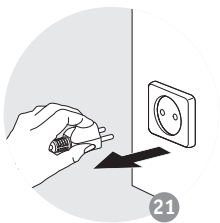
1



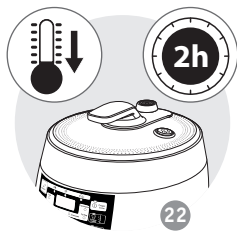
2







21

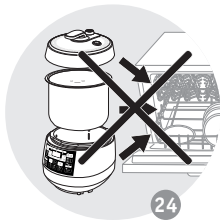


22

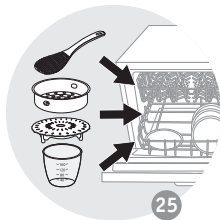
3



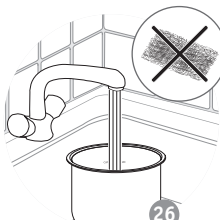
23



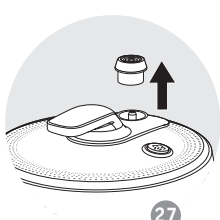
24



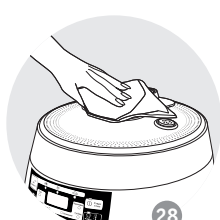
25



26



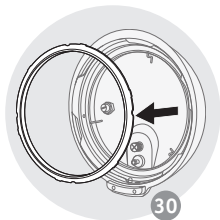
27



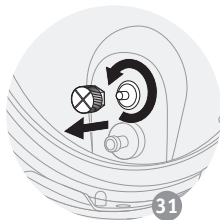
28



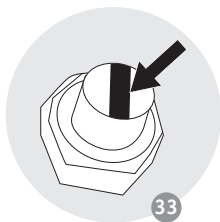
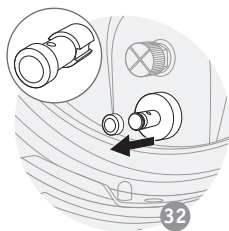
29



30



31



SAFETY INSTRUCTIONS

Take the time to read all the following instructions carefully.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Indoor use only.
- For cleaning your appliance, please refer instructions for use. You can wash the cooking bowl and steam basket in soapy hot water. Clean the body of the appliance using a damp cloth.
- Do not immerse the appliance in water.
- Improper use of the appliance and its accessories may damage the appliance and cause injury.
- Do not touch hot parts of the appliance. After use, heating element surface is subject to residual heat after use.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations, (Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience

and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard. Do not replace the power cord supplied with other cords.
- This appliance is intended for domestic household use only.

It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
 - Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the

appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.
- Do not fill your appliance more than the MAX mark on the pot.
- Please follow the recommendations on the volume of food and water to avoid the risk of boiling over which can damage your appliance and cause injury.
- Caution : do not spill liquid on the connector.
- Before using your appliance, check that the float valve and the pressure limit valve are clean (see section Cleaning and maintenance).
- Do not place any foreign objects in the pressure relief system. Do not replace the valve.
- When you open the lid, always hold it by the lid knob.

Position your arms in alignment with the side carrying handles. Boiling water could remain trapped between the gasket support and the lid and could cause burns.

- Be careful also about the risk of scalding from the steam coming out of the appliance when you open the lid. First open the lid very slightly to allow the steam to escape gently.
- Never force the appliance open. Make sure that the inside pressure has returned to normal. Do not

open the lid when the product is under pressure.

To do so, see the Instructions for use.

- Use only the appropriate spare parts for your model. This is particularly important for the sealing gasket, the cooking pot and the metal lid.
- Do not damage the sealing gasket. If it is damaged, have it replaced in an Approved Service Centre.
- The heat source necessary for cooking is included in the appliance.
- Do not place the appliance in a heated oven or on a hot hob. Do not place the appliance close to an open flame or a flammable object.
- Do not heat the cooking pot with any other heat source than the heating plate of the appliance and do not use any other pot. Do not use the cooking pot with other appliances.
- Do not move the appliance when it is under pressure. Do not touch the hot surfaces. Use the carrying handles when moving it and wear oven mitts, if necessary. Do not use the lid knob to lift the appliance.
- Do not use appliance for other than the intended purpose.
- This appliance is not a steriliser. Do not use it to sterilise jars.
- The appliance cooks food under pressure. Incorrect use may cause risks of burns due to steam.
- Make sure that the appliance is properly closed before bringing it up to pressure (see Instructions for use).
- Do not use the appliance empty, without its pot or without liquid inside the pot. This could cause serious damage to the appliance.
- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell due to the effects of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it before cooking.
- When cooking food with a thick texture (chick peas, rhubarb, compotes, etc.), shake the appliance slightly before opening it to ensure that the food or cooking juices do not spurt out.
- Do not use the appliance to fry food in oil. Only browning is allowed.
- In browning mode, be careful of risks of burns caused by splattering when you add food or ingredients into the hot pot.
- During cooking and automatic steam release at the end of cooking, the appliance releases heat and steam. Keep your face and hands away from the appliance to avoid scalding. Do not touch the lid during cooking.
- Do not use a cloth or anything else between the lid and the housing to leave the lid ajar. This can permanently damage the gasket.
- Do not touch the safety devices, except while cleaning and maintaining the appliance in accordance with the instructions given.
- Make sure that the bottom of the cooking pot and the heating element are always clean. Make sure that the central part of the heating plate is mobile.
- Do not fill up your appliance without its cooking pot.
- Use a plastic or wooden spoon to prevent any damage to the non-stick coating of the pot. Do not cut food directly in the cooking pot.
- If a great deal of steam is released from the rim of the lid, unplug the power cord at once and check whether the appliance is clean. If necessary, send the appliance to an Approved Service Centre for repair.

- Do not carry the appliance by holding it by the lid knob. Always use the two side handles on the housing of the appliance. Wear oven mitts if the appliance is hot. For more safety, make sure that the lid is locked before transporting the appliance.
- If pressure is released continuously through the valve of the appliance (for more than 1 minute) while pressure cooking, send the appliance to a service centre for repair.
- Do not use a damaged appliance. Take it to your approved service centre.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- Use only spare parts sold in an approved service centre.
- The warranty does not cover the abnormal wear and tear of the cooking pot.
- Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time. Any use which does not conform to these instructions will absolve the manufacturer from any liability and void the warranty.
- In accordance with current regulations, before disposing of an appliance no longer needed, the appliance must be rendered inoperative (by unplugging it and cutting off the supply cord).



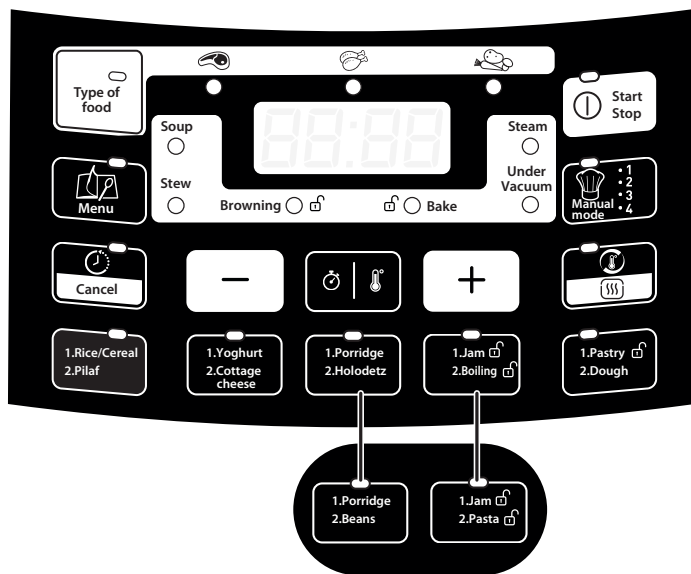
Environment protection first!

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

DESCRIPTION

- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| 1 Steam basket | 10 Safety valve |
| 2 Cooking pot | 11 Pressure Limit valve cover |
| 3 Control panel | 12 Float Valve |
| 4 Measuring cup | 13 Sealing gasket |
| 5 Rice ladle | 14 Power cord |
| 6 Lid handle | 15 Base |
| 7 Pressure limit valve | 16 Heating element |
| 8 Steam release button | 17 Trivet |
| 9 Lid | |

CONTROL PANEL



*Depending on model

- Take your appliance out of its packaging. Please keep your warranty card and remember to read the operating instructions before using the appliance for the first time.
- Place your appliance on a flat surface. Remove all packaging materials from the inside of the appliance: plastic bags, accessories (rice ladle, measuring cup & steam basket and trivet) - fig. 3.
- Remove the promotional sticker on the appliance before using your appliance for the first time.

The Lid

- To open the lid, take hold of the handle, turn it anticlockwise, lift and pull the lid - fig. 1-2.

Cleaning

- Rinse the cooking bowl using gentle dish washing liquid. Do not use harsh, abrasive, or chemical cleaners at any time.
- Be aware: only the accessories are dishwasher safe - fig. 4 and 5.
- Warning : the cooking pot is not dishwasher safe (its external surface will be damaged).

Using your appliance for the first time

- Unroll the power cord then connect to a grounded socket - fig. 6.

INSTRUCTIONS FOR USE

Standby Mode

- Once the appliance is connected to a power supply, the buzzer makes a "BEEP" sound, the digital screen and all indicators light on.
After 1 second, the screen displays "-- : --" fig. 12.

Take the cooking pot out and add the ingredients

- Remove the cooking pot.
- Put ingredients in the cooking pot.
- Please note that the level of foods and liquids should never exceed the max level marking on the cooking pot - fig. 7.

Place the cooking pot in the appliance

- Wipe clean the bottom of the cooking pot and remove any food residue from the heating plate. Then place the cooking pot into the appliance - fig. 8-9.
- Do not use your appliance without the cooking pot.

Close and lock the lid

- Check that the sealing gasket is securely placed on the sealing gasket supporting cover.
- Close the lid on the appliance and turn it clockwise - fig. 10.

Place the pressure limit valve

- Position the pressure limit valve and ensure that it is on. Please note that the valve does not click into place and that it will remain somewhat loose. Check that the pressure limit valve is down before you start pressure cooking (please see appliance description)- fig. 11.

GENERAL INFORMATION FOR COOKING UNDER PRESSURE

- An EPC (electrical pressure cooker) is an electric pan with an hermetic lid and a special valve, that allows to cook the food under pressure, which saves cooking time and makes the stiff foods soft.
- The following programs cook automatically under pressure: Rice/Cereals, Porridge, Pilaf, Beans, Pasta (1st step) / Boiling (1st step) (depending on the model), Holodetz, Soup, Steam, Stew, Reheat. For DIY function you will enter a cooking pressure state if you select at least 100°C, with the lid closed and locked.
- Once you have selected your program, the time to reach the pressure will depend on the amount of food and liquids in the cooking pot. The lid must be closed and locked to reach a pressure state: as the appliance is hermetically closed, when the temperature increases, the liquid inside forms steam which raises the pressure in the pot (thus when preparing with pressure there should be always liquid inside the bowl).
- Once pressure has built up in the appliance, the lock mechanism system is activated and then the lid will not be able to be opened during cooking (so all ingredients must be added at the beginning of cooking). Never attempt to open the lid during pressure cooking. When the pressure for cooking is reached, the appliance switches automatically to cooking phase, and the time previously set starts counting down (except for DIY mode).
- When the food is cooked under pressure, after the cooking process the appliance will switch to keep warm state (depending on the mode : referred to the time table). The digital screen will indicate "b".
- When using the pressure cooker for the first few times, you may notice slight steam leakage from the lid. This is normal and will occur when pressure builds up. Some leakage from the pressure limit valve may also occur during cooking.
- It is normal for a small amount of steam to escape during cooking (as the valve is a safety valve).

Opening the lid after pressure cooking

- After cooking under pressure, steam will be released (by pressing on the Steam release button), it will take from a few seconds to few minutes depending on the quantity of liquid inside.
- To open the lid, take hold of the handle, turn it anticlockwise - **fig. 19-20**. Unplug the power cord - **fig. 21**.

Note: Be careful of the hot steam coming out from the lid. Keep your face and hands away from the steam flow.

1. Self test with power on (standby)

Connect the power supply, system start to self check, buzzer make a long “beep” sound, digital screen light on, all indicators light on. After 1 second, the screen displays “---”, the appliance is in standby mode.

2. Working mode

1. In the standby mode, you can choose one of the following cooking functions: « Browning », « Steam », « Bake », « Dough », « Yogurt », « DIY chef », « Rice / Cereals », « Porridge », « Pilaf », « Stew », « Soup », « Boiling », « Holodetz / Beans », « Under vacuum », « Jam », « Dessert / Cake », « Cottage cheese », « Pasta / Boiling », « Keep warm » and « Reheat ».
- **fig. 13**

When a key has a double function, click once to select the first function, twice to select the second function.

For « Under vacuum », « Bake », « Steam », « Stew », « Soup », « Browning » you can choose the type of food: « Vegetable, Chicken, Meat ».
















































You can select the required type of food by pressing the key, the corresponding indicator will light. If you don't select any, it will automatically select « Meat ». - **fig. 17**

After selecting the required cooking function and type of food, the corresponding function indicator and the type of food indicator will light. If no other function setting is required, press the “Start” key to enter the cooking mode of the selected function. The corresponding function's indicator will move from flickering to a constant light. After one minute with no validation, it will go back to standby mode.

2. Each function default cooking temperature and time, delayed start, keep warm :

TABLE 1

| COLOR VERSION | Function | Pre-heating time included in cooking time = No circular frame | Food choice | default time | Adjustable range time step size | Delayed function | Keep warm function | Temperature setting | Adjustable temperature Step size | Max pressure | Lid position | | |
|---------------------|-------------------------|--|-------------|------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|--------------------|---------------------|-------------------------------------|--------------|--------------|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | |
| Black and Champagne | Rice/Cereal | Circular frame | NO | 9 min | 1 min - 2 h Step : 1 min | 2 - 24 h Step : 10 min | 24 h | 114°C | NO | 70 kPa | | | |
| Black and Champagne | Pilaf | Circular frame | NO | 15 min | 1 min - 2 h Step : 1 min | 2 - 24 h Step : 10 min | 24 h | 114°C | NO | 70 kPa | | | |
| Black and Champagne | Yogurt | Circular frame | NO | 8 h | 1 h - 24 h Step : 30 min | NO | NO | 38°-40°C | NO | NO | | | |
| Black and Champagne | Cottage Cheese | Circular frame | NO | 50 min | 10 min - 4 h Step : 5 min | NO | NO | 80°C | NO | NO | | | |
| Black and Champagne | Pondige | Circular frame | NO | 15 min | 1 min - 2 h Step : 1 min | 2 - 24 h Step : 10 min | 24 h | Default : 100°C | 2 levels : 90-100°C | NO | | | |
| Champagne only | Bears | Circular frame | NO | 1 h | 1 min - 2 h Step : 1 min | 2 - 24 h Step : 10 min | 24 h | 114°C | NO | 70 kPa | | | |
| Black only | Hobdétz (same as Beans) | Circular frame | NO | 1 h 30 min | 1 min - 2 h Step : 1 min | 2 - 24 h Step : 10 min | 24 h | 114°C | NO | 70 kPa | | | |
| Black and Champagne | Jam | Circular frame | NO | 1 h 20 min | 1 min - 2 h Step : 1 min | 2 - 24 h Step : 10 min | 24 h | Default : 110°C | 2 levels : 100-110°C | NO | | | |
| Champagne only | Pasta | Circular frame | NO | 1 st step | Not adjustable | NO | NO | 100°C | NO | NO | | | |
| | | No circular frame | NO | 2 nd step = 8 min | 1 min - 2 h Step : 1 min | NO | NO | 100°C | NO | NO | | | |
| Black only | Boiling (same as Pasta) | Circular frame | NO | 1 st step | Not adjustable | NO | NO | 100°C | NO | NO | | | |
| | | No circular frame | NO | 2 nd step = 8 min | 1 min - 2 h Step : 1 min | NO | NO | 100°C | NO | NO | | | |
| Black and Champagne | Dessert/Cake | Preheating included NO circular frame | NO | 30 min | 2 - 24 h Step : 10 min | 2 - 24 h Step : 10 min | 24 h | Default : 160°C | 4 levels : 130-140-150-160°C | NO | | | |
| Black and Champagne | Dough | Circular frame | NO | 1 h | 10 min - 6 h Step : 5 min | NO | NO | 38°-40°C | NO | NO | | | |
| Black and Champagne | Reheat | Circular frame | NO | 2 min | 1 min - 2 h Step : 1 min | 2 - 24 h Step : 10 min | 24 h | 114°C | NO | 70 kPa | | | |
| Black and Champagne | DIY chef | Preheating included NO circular frame | NO | 30 min | 5 min - 4 h Step : 5 min | NO (except with specific modes) | NO | Default : 80°C | 13 levels : 40-160°C Step : 10°C | 70 kPa | | | |
| | | | meat | 30 min | 1 min - 2 h Step : 1 min | 2 - 24 h Step : 10 min | 24 h | 114°C | NO | 70 kPa | | | |
| | | | chicken | 20 min | 1 min - 2 h Step : 1 min | 2 - 24 h Step : 10 min | 24 h | 114°C | NO | 70 kPa | | | |
| Black and Champagne | Soup | Circular frame | vegetable | 12 min | 1 min - 2 h Step : 1 min | 2 - 24 h Step : 10 min | 24 h | 114°C | NO | 70 kPa | | | |

| COLOR VERSION | Function | Pre-heating time included in cooking time = No circular frame | Food choice | default time | Adjustable range time step size | Delayed function | Keep warm function | Temperature setting | Adjustable temperature Step size | Max pressure | Lid position | | |
|---------------------|----------------|--|-------------|--------------|---------------------------------|--------------------------|--------------------|---------------------|-----------------------------------|--------------|---|---|---|
| | | | | | | | | | | |  |  |  |
| Black and Champagne | Stew | Circular frame | meat | 30 min | 1 min - 2 h Step: 1 min | 2 - 24 h Step: 10 min | 24 h | 114°C | NO | 70 kPa |  |  |  |
| | | | chicken | 20 min | 1 min - 2 h Step: 1 min | 2 - 24 h Step: 10 min | 24 h | 114°C | NO | 70 kPa |  |  |  |
| | | | vegetable | 10 min | 1 min - 2 h Step: 1 min | 2 - 24 h Step: 10 min | 24 h | 114°C | NO | 70 kPa |  |  |  |
| Black and Champagne | Browning / fry | Preheating included NO circular frame | meat | 20 min | 1 min - 30 min Step: 1 min | NO | NO | Default: 160°C | 7 levels: 100-160°C Step: 10°C | NO |  |  |  |
| | | | chicken | 15 min | 1 min - 30 min Step: 1 min | NO | NO | Default: 160°C | 7 levels: 100-160°C Step: 10°C | NO |  |  |  |
| | | | vegetable | 12 min | 1 min - 30 min Step: 1 min | NO | NO | Default: 160°C | 7 levels: 100-160°C Step: 10°C | NO |  |  |  |
| Black and Champagne | Baking | Preheating included NO circular frame | meat | 50 min | 1 min - 2 h Step: 1 min | 2 - 24 h Step: 10 min | 24 h | Default: 160°C | 7 levels: 100-160°C Step: 10°C | NO |  |  |  |
| | | | chicken | 40 min | 1 min - 2 h Step: 1 min | 2 - 24 h Step: 10 min | 24 h | Default: 160°C | 7 levels: 100-160°C Step: 10°C | NO |  |  |  |
| | | | vegetable | 20 min | 1 min - 2 h Step: 1 min | 2 - 24 h Step: 10 min | 24 h | Default: 160°C | 7 levels: 100-160°C Step: 10°C | NO |  |  |  |
| Black and Champagne | Under Vacuum | Circular frame | meat | 4 h | 1 h - 12 h Step: 15 min | NO | NO | 65°C | NO | NO |  |  |  |
| | | | Chicken | 3 h | 1 h - 12 h Step: 15 min | NO | NO | 65°C | NO | NO |  |  |  |
| | | | vegetable | 2 h | 1 h - 12 h Step: 15 min | NO | NO | 65°C | NO | NO | NO |  |  |
| Black and Champagne | Steam | Circular frame | meat | 10 min | 1 min - 2 h Step: 1 min | 2 - 24 h Step: 10 min | 24 h | 114°C | NO | 70 kPa |  |  |  |
| | | | chicken | 10 min | 1 min - 2 h Step: 1 min | 2 - 24 h Step: 10 min | 24 h | 114°C | NO | 70 kPa |  |  |  |
| | | | vegetable | 3 min | 1 min - 2 h Step: 1 min | 2 - 24 h Step: 10 min | 24 h | 114°C | NO | 70 kPa |  |  |  |

*Rice/Pilaf

Pour the required quantity of rice into the cooking pot using the measuring cup provided (N). Then fill with cold water up to the corresponding "CUP" mark printed in the bowl.

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

The table below gives a guide to cook different types of rice. For best results, we recommend using ordinary rice rather than 'easy cook' type of rice which tends to give a stickier rice and may adhere to the base. With other types of rice, such as brown or wild rice, the quantities of water need adjustment.

| COOKING GUIDE FOR RICE | | | |
|--------------------------|--------|--|---------------|
| Rice measurement in cups | Weight | Water measurement in the bowl (+ rice) | Serves |
| 2 | 300 g | 2 cup mark | 2 - 4 pers. |
| 4 | 600 g | 4 cup mark | 4 - 8 pers. |
| 6 | 900 g | 6 cup mark | 6 - 12 pers. |
| 8 | 1200 g | 8 cup mark | 8 - 16 pers. |
| 10 | 1500 g | 10 cup mark | 10 - 20 pers. |

- If you only want to cook 1 cup of white rice (serves 2 small or 1 large portion), use 1 measuring cup of white rice and then add one and a half measuring cup of water. With some types of rice it is normal for a little rice to stick on the base when cooking 1 cup of rice.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest mark inside the bowl. Depending on the type of rice, quantities of water may need adjustment.

**Yogurt function

Milk

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

| | | | | |
|-------|-------------------|------------|----------|------|
| Fluid | | | | Firm |
| | Semi-skimmed milk | Whole milk | Raw milk | |

Choose a whole milk, preferably long-life UHT. Raw (fresh) or pasteurized milk must be boiled then cooled and needs the skin removing.

- **Long-life sterilised milk:** UHT wholemilk results in firmer yogurts. Using semi-skimmed milk will result in less firm yogurts. However, you can use semi-skimmed milk and one or two pots of powered milk.
- **Pasteurized milk:** this milk gives a more creamy yogurt with a little bit of skin on the top.
- **Raw milk (farm milk):** this must be boiled. It is also recommended to let it boil for a log time. It would be dangerous to use this milk without boiling it. You must then leave it too cool before

- using it in your appliance. Culturing using yogurts prepared with raw milk is not recommended.
- **Powdered milk:** using powdered milk will result in very creamy yogurts. Follow the instructions on the manufacturer's box.

The ferment

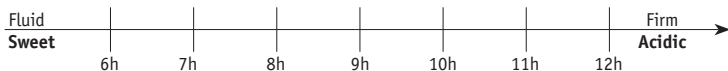
If you have boiled the milk, wait until it has reached room temperature before adding the ferment. Too high a heat may destroy the properties of your ferment.

This is made either from:

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

Fermentation time

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



Yogurts can be kept max 7 days in refrigerator.

***Browning function

You can add oil firstly and then the ingredients, or you can also add oil and ingredient at the same time.

We suggest not to fry more than 30 minutes in order to avoid oil temperature going too high.

****DIY Chef function

- Thanks to this function, you are free of choice regarding the cooking time and temperature, but also the lid position.
- Be aware that to use pressure cooking, there must be liquid in the cooking pot and the temperature must be higher than a certain temperature (between 100 to 120 degrees), also the lid must be closed and locked. If you don't respect all those conditions, the appliance will start cooking without pressure, at the selected temperature.
- There are 4 settings that keep in memory the last cooking settings. At the first use there is no setting in memory and the machine propose the default time and temperature. You can also select an existing program and change its parameters.

SOUS-VIDE FUNCTION

- Also known as “precision cooking”, this cooking mode consists in slow-cooking vacuum-sealed food at a low and accurately controlled temperature, to achieve a food texture that can be obtained only in such precise cooking method.
- This function can be used for vegetables, meat and poultry, but also fish, seafood and fruit.

How does it work?

Preparing your food

- Purchase good quality raw food. If the food has visible spoilage, contamination with filth, discoloration, bad odors or taste, do not use it.
- Pre-season your food just before sealing if needed (depending on your taste).
- Place the food you wish to cook in a vacuum-sealed bag or a heavy-duty Ziploc bag, and make sure to remove all the air from the pouch.
- If you are using a heavy-duty Ziploc bag, you can remove the air by slowly submerging the pouch containing the food half-way into cold water, and close it once the air is removed and the food inside is tightened by the water pressure.

Preparing your multicooker

- Fill the cooking pot with enough water to immerse the sealed pouch of food.
- Place your pouch of food inside the pot and close the lid.
- Press «Menu» selection key and select «Sous Vide» menu. The screen displays the default cooking time, the light of «Start» icon will flash.
- Press «Timer» key to activate the time setting function and then press «<» and «>» to change the sous vide cooking time.
- Press «Temperature» key to activate the temperature setting function and then press «<» and «>» to change the sous vide cooking temperature .

Please note that different ingredients and expected cooking results require different recommended cooking time and temperature.

You can refer to the Sous-vide cooking table below as a reference for your preferred cooking result.

At the end of the cooking time, the multicooker will “beep” three times.

Note: No keep warm function for this function

SOUS-VIDE COOKING TEMPERATURE

| Food type | Doneness | Cooking Temperature |
|--|-------------|---------------------|
| FISH & SEAFOOD | | |
| Salmon | Medium | 60°C |
| Scallops | Medium | 60°C |
| Tiger shrimps | Medium | 60°C |
| MEAT (Beef, Lamb, etc) | Medium | 60°C |
| | Medium well | 63°C |
| | Well done | 71°C |
| PORK | Well done | > 71°C |
| POULTRY (Chicken, Duck, Turkey, etc) | Medium rare | 60°C |
| | Medium | 60-63°C |
| | Well done | 80°C |
| VEGETABLES & FRUIT | | 84-87°C |
| EGGS | Raw egg | 60°C |
| | Runny | 62°C |
| | Soft cooked | 64-75°C |
| | Hard cooked | 71°C |
| | Scrambled | 75°C |

- The temperature chart is provided as a guideline.
- You may want to adjust the temperature depending how done you like your food.

SOUS-VIDE COOKING TIME RECOMMENDATIONS

| FOOD TYPE | DONENESS | COOKING TEMPERATURE | THICKNESS | COOKING TIME | |
|---|-------------|---------------------|-----------|--------------|--------|
| | | | | (min) | Max |
| FISH & SEAFOOD | | | | | |
| Salmon | Medium | 60°C | 2 cm | 20 min | 40 min |
| Scallops | Medium | 60°C | - | 40 min | 60 min |
| Tiger shrimps | Medium | 60°C | - | 30 min | 40 min |
| MEAT (Beef, Lamb, etc) | | | | | |
| Tender cuts, tenderloin, chops, cutlets | Medium | 60°C | 2-4 cm | 1h | 4h |
| | Medium well | 66°C | 2-4 cm | 1h | 4h |
| | Well done | 71°C | 2-4 cm | 1h | 4h |
| Lamb roast or leg | | > 60°C | 7 cm | 10h | 20h |
| Flank steak, brisket | | > 60°C | 2-3 cm | 8h | 20h |
| POULTRY (Chicken, Duck, turkey, etc) | | | | | |
| Chicken breast without bone | Medium | 60°C | 2.5cm | 1h25 | 2-4h |
| | Medium well | 64°C | 2.5cm | 1h | 5h |
| Chicken Tights without bone | Medium | 64°C | 1 pc | 2h | 4-6h |
| Chicken Tights with bone | well done | 82°C | 1 pc | 2h | 6h |
| PORK | | | | | |
| Pork Roast | medium | 60°C | 5 cm | 12h | 20h |
| Pork Spare Ribs | well done | 71°C- 80°C | 7 cm | 12h | 20h |
| Pork Belly | well done | 85°C | 5 cm | 5h | 8h |

SOUS-VIDE COOKING TIME RECOMMENDATIONS

| FOOD TYPE | DONENESS | COOKING TEMPERATURE | THICKNESS | COOKING TIME | |
|--|------------------|---------------------|-----------|--------------|------|
| | | | | (min) | Max |
| VEGETABLES | | | | | |
| Root vegetables (Carrots, parsnips, potatoes, turnips, beets, etc) | - | 85°C | - | 1h | 4h |
| Tender vegetables (Asparagus, Broccoli, Corn, cauliflower, eggplants, squash, etc) | - | 85°C | - | 30 min | 1h30 |
| FRUIT | | | | | |
| Firm (apple / pear) | | 85°C | - | 45 min | 2h |
| Soft (Peach, Apricot, Plum, Mango, Papaya, Nectarine, berries) | | 85°C | - | 30 min | 1h |
| EGGS | | | | | |
| | Runny | 62°C | | 45 min | |
| | Poached just set | 65°C | | 45 min | |
| | Medium poached | 68°C | | 45 min | |
| | Hard-boiled | 73°C | | 45 min | |

- The cooking time and temperatures suggested are provided as a guideline.
- The thicker the meat, the longer the required cooking time.
- You may wish to adjust the cooking time depending on the thickness of your food.

SOUS-VIDE RECIPES

SOUS-VIDE SMOKY CHEESY CHICKEN ROULADE

| | | |
|--|---|--|
| Serve: | 2- 3 people | |
| Preparation time: | 15 minutes | |
| Cooking time: | 50 minutes | |
| Cooking Temp: | 63°C | |
| Cooking Mode: | Sous-vide menu | |
| Ingredients | <ul style="list-style-type: none"> • 2 chicken breasts (~ 180/200 gr each) • 2 slices of uncooked bacon or any smoked cuts • Cheese, cut in strips or slices | <u>Seasoning ingredients</u> <ul style="list-style-type: none"> • Smoked garlic powder • Salt & Pepper • Smoked Paprika • Thyme / Herbes de Provence • Tomato paste (optional) |
| COOKING INSTRUCTIONS | | |
| Step 1: Preparing your food | <ol style="list-style-type: none"> 1. Butterfly the chicken breast by making a cut on the side. 2. Open the chicken breast and season with seasoning ingredients as listed. 3. Add slices of bacon, then cheese. 4. Roll the chicken breast. 5. Season the outer part with the seasoning ingredients as listed. 6. Wrap the breast with a plastic cling. 7. Take the 2 extremities of the wrap and twist it to obtain a sausage shape. Then fold the extremities of the cling to maintain the shape. 8. Place the wrapped chicken into a vacuum sealed bag (or a heavy-duty Ziploc bag, then remove all the air). | |
| Step 2: Setting the multicooker | <ol style="list-style-type: none"> 9. Fill in the cooking pot with water until marking level 5. 10. Place your sealed pouch of food inside the cooker, then close the lid. Set the temperature to 63°C and the time to 50 minutes. 11. When ready, the multicooker will bip. 12. Unwrap the chicken and slice it into 5 pcs. Serve on a plate with a side dish. | |

SOUS-VIDE STRIP STEAK

EN

| | | |
|----------------------|---|--|
| Serve: | 2 people | |
| Cooking time: | 2h20 | |
| Cooking Temp: | 60-71°C (refer to the cooking table to set temperature up to your preferred doneness) | |
| Cooking Mode: | " Sous-vide " menu (+ "Crust/Fry" function) | |
| Ingredients | <ul style="list-style-type: none"> • 2 Strip Steaks, 2.5 cm thick | <u>Seasoning ingredients</u> <ul style="list-style-type: none"> • Sea Salt • Cracked Black Pepper • Avocado Oil (or another high smoke point oil) |

COOKING INSTRUCTIONS

| | |
|---|--|
| Step 1: Preparing your food | <ol style="list-style-type: none"> 1. Season the steaks with sea salt, cracked pepper and any aromatics such as rosemary. 2. Vacuum-seal the steak or place it into a heavy-duty Ziploc bag. In this case, fill the cooking pot with water and submerge the bag half way into the water to squeeze out all the air before sealing it. |
| Step 2: Setting the multicooker | <ol style="list-style-type: none"> 3. Fill in the cooking pot with water until marking level 5. Place the sealed pouch inside the cooking pot: Then closed the lid. 4. Select "Sous-vide" menu and set the temperature to 60°C (60°C = Medium, 66°C= Medium-well, 71°C= well done) and the time to 2hours 20. |
| Step 3: Finalizing your sous-vide dish | <ol style="list-style-type: none"> 5. When ready the multicooker will bip. 6. Pour out the water from the cooking pot and wipe dry. 7. Add some oil into the cooking pot and select the " Crust/Fry" function for 10 minutes. Press "start". 8. When the cooking pot is ready, sear the steak for 15-20 seconds on each side. Sear one steak at a time. Add butter and any aromatics to the cooking pot. 9. Serve with a side dish. Before serving, you can top the steak with the leftover juices and butter from the cooking pot. |

3. Cooking and heating state

Only « keep warm/cancel » or « start/stop » keys are available, other functions are invalid.

4. Keeping warm state

- When the holding time countdown 0, the “beep” sounds, enter keeping warm state (except for « Dough », « Cottage cheese », « Under vacuum », « Browning » and « DIY » functions), the digital screen indicates “b” and the indicator lights above the keep warm key function. After 24 consecutive hours, this function will be cancelled automatically and it returns to the standby mode.
- If pressing « Keep warm/Cancel » key at standby mode, it enters keep warm function, the digital screen indicates “b” and the indicator lights.

3. Time setting

1. When choosing a function, before the machine has started cooking, you can change the cooking time: press « Temperature/Timer » key once, then press **+** or **-** to adjust. - **fig. 14**. Please see **table 1** to know the range and if the time increases/decreases in 1 minute increments or more.
2. When setting the timing, the corresponding timing indicator lights.

4. Temperature adjustment

In the choice of DIY chef, Porridge, Jam, Dessert / Cake, Bake and Browning function, you can press once the « Temperature/Timer » key then press **+** and **-** keys to adjust the set temperature value.

5. Delayed start setting

1. **When choosing a function**, before the appliance has started cooking, you can long press Delayed start function key to set a delayed time and through press the **+** **-** keys to adjust the time as long as the delayed start is on, the corresponding indicator light is on, when it starts cooking, then the delayed start indicator light switch off. - **fig. 16**.
2. **The delay setting range is 2-24 hours**, time change in the unit of 10 minutes. When ready click on start.
3. Delayed start is not available for « Yogurt », « Dough », « Cottage cheese », « Pasta / Boiling » and « DIY » functions (except if reusing existing modes with compatible delayed start : referred time table).
4. The delayed start includes the cooking time.

6. Start/ Stop for different phases

A short press will start the selected cooking mode when all the desired parameters have been entered. When the appliance enters into a cooking preheat, the digital screen display « **□□□** » (except for Bake, Dessert / Cake, Browning, and DIY functions, for which the counting down will start immediately after pressing start button.).

When the temperature for cooking is reached, the appliance switches automatically to cooking phase, and the time previously set starts counting down.

During the cooking mode, another short press allows to stop the cooking then the product

come back to the standby mode. We have 1 short beep sound associated with the Start and 1 long beep sound associated with the Stop.

1. It is also possible to stop the cooking with a short press on cancel button.
2. If the product is in stand by mode, a long press on the Start/Stop key will shut down completely the product, lights and screen will cut out.

If the product is shut off a short press will switch on the product then the product is in stand by mode.

7. Reheat function

1. You can activate the reheat function by a long press on the « Keep warm / Reheat functions » key.
2. You can adjust the reheat time with **+** and **-** then press Start.
3. The corresponding indicator will light, and the screen will display the countdown time until it is finished.

Note : the reheating time needs to be adjusted in function of the type of food (e.g. the time to reheat chili or similar compact food needs to be increased).

CLEANING AND MAINTENANCE

- It is recommended to clean your appliance after each use. Before cleaning let your appliance cool down for at least 2 hours. - **fig. 22**
- Do not immerse the appliance in water or pour water into it, do not put the appliance, cooking pot or lid into the dishwasher. - **fig. 24**
- You can wash the accessories in the dishwasher. - **fig. 25**
- Rinse the pot and dry it off thoroughly. Do not use a scourer as this can damage the non stick coating in the pot. - **fig. 26**
- Remove the pressure limit valve to clean it and rinse it under water. - **fig. 27**
- Clean the housing with a damp cloth. - **fig. 28**
- Rinse the inside of the lid including the sealing gasket. To clean the gasket separate it from the lid. To do this, take a hold of the knob on the lid and pull the sealing gasket upwards. Once clean, place back in their original position. - **fig 30**
- Remove the condensation collector and clean it thoroughly under water. Place it back in its original position.
- The float valve should be dismantled by removing the small silicone gasket, then turn the lid to get the float valve. - **fig 32**
- The duct cover can be unscrewed to be cleaned, and the duct should be checked regularly to prevent blockage. - **fig. 31**
- Press on the internal part of the safety valve spring to check that it is not clogged. - **fig. 33**
- Once everything is cleaned and perfectly dried, place at their original position.
- Always use the cooking pot provided.
- Do not pour water or food directly into the appliance. If you inadvertently immerse your appliance in water or spill water directly on the heating element (when the pot is not in place), take it to your service centre for repair.
- Change the sealing gasket every 2 years.

TROUBLESHOOTING AND REPAIR

| Problem | Possible reasons | Solutions |
|--|---|---|
| Unable to open lid. | Unable to open because of pressure in the cooking pot. | <p>a. Wait for the pressure in the pot to be completely released.</p> <p>b. Press and hold the pressure release button.</p> |
| | Pressure in the pot is fully released but the float valve is stuck because it is too dirty, and therefore unable to fall. | <p>a. Once the product is cold, please use a stick to poke the float valve, to make it fall down.</p> <p>b. For next use, please clean and wipe the float valve - fig. 32.</p> |
| Unable to close lid. | Sealing gasket is not properly installed. | Install the sealing gasket properly. |
| | The float valve is stuck because it is too dirty, and therefore unable to fall. | <p>a. Once the product is cold, Please use a stick to poke the float valve, to make it fall down.</p> <p>b. For next use, please clean and wipe the float valve - 32.</p> |
| | Direction at which lid was closed is incorrect. | Close lid in the correct direction according to the instruction manual. |
| Intense release of pressure from pressure limit valve. | Faulty pressure control resulted in release of pressure. | Send to repair and maintenance department. |
| | Pressure limit valve did not fall into place. | Carefully rotate/press the pressure limit valve to make it fall into place. |

| Problem | Possible reasons | Solutions |
|-----------------------------------|---|---|
| Food is uncooked. | Rice: water ratio is incorrect. | Use the required rice: water ratio. cf * Rice/Pilaf |
| | No electricity from the power grid. | Check the electric circuit. |
| "E0" displayed on digital screen. | Pressure switch is faulty. | Send to repair and maintenance department. |
| "E1" displayed on digital screen. | Temperature sensor components in short circuit or open circuit. | Send to repair and maintenance department. |
| Steam leakage from lid. | The sealing gasket was not properly installed. | Install the sealing gasket properly. |

MOULINEX INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

: www.moulinex.com

*This product is **repairable** by MOULINEX, during and after the guarantee period.*

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the MOULINEX internet site www.moulinex.com

The Guarantee*

MOULINEX guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during the guarantee period within those countries*** as stated in the attached country list, starting from the initial date of purchase or delivery date.

The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labor. At MOULINEX's choice, an equivalent or superior replacement product may be provided instead of repairing a defective product. MOULINEX's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

MOULINEX shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The product can be taken directly in person or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a MOULINEX authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on MOULINEX website (www.moulinex.com) or by calling the appropriate consumer Service centre set out in the attached country list. In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, MOULINEX may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a MOULINEX authorised service centre. This guarantee applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow MOULINEX instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

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

Consumer Statutory Rights:

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

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

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

***For Australia only:**

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

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Уделите время внимательному изучению настоящих инструкций.

- Прибор не предназначен для эксплуатации с внешним таймером или устройством дистанционного управления питанием.
- Использовать только в помещении.
- Порядок чистки устройства см. в инструкции по эксплуатации. Чашу и паровую корзину можно мыть с мылом в горячей воде. Корпус устройства протирайте влажной тканью.
- Не погружайте устройство в воду.
- Ненадлежащее использование устройства и принадлежностей может привести к его повреждению и получению травмы пользователем.
- Не прикасайтесь к горячим элементам устройства. Поверхность нагревательного элемента долго остается горячей.
- В целях безопасности устройство соответствует всем применимым стандартам и нормативам (Директиве об электромагнитной совместимости, Директиве о материалах, непосредственно контактирующих с

продуктами питания, Директиве об охране окружающей среды и т. д.).

- Устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями либо недостатком опыта и знаний, кроме случаев, когда они находятся под присмотром или были проинструктированы относительно эксплуатации устройства лицом, ответственным за их безопасность.

Следите, чтобы дети не играли с устройством.

- При повреждении шнура питания его замена во избежание опасности должна проводиться изготовителем, его сервисной службой или аналогичным квалифицированным специалистом. Не пытайтесь менять входящий в комплект шнур питания на другой шнур.

- Устройство предназначено только для домашнего бытового использования.

Устройство не предназначено для использования в нижеприведенных случаях, гарантия на которые не распространяется:

– в кухонных помещениях, предназначенных для персонала магазинов, в офисах и в других рабочих помещениях;

- на фермах;
- клиентами отелей, мотелей и других жилых помещений такого типа;
- в мини-гостиницах.
- Устройство не предназначено для использования детьми. Храните устройство и его шнур питания в недоступном для детей месте.
- Дети не должны играть с устройством.
- Не наполняйте устройство продуктами выше отметки максимального уровня (MAX) внутри чаши.
- Следуйте рекомендациям по объему продуктов и воды во избежание расплескивания кипящей жидкости, что может стать причиной повреждения устройства или травмирования пользователя.
- Внимание! Не допускайте попадания жидкости на разъем.
- Перед началом применения устройства убедитесь, что поплавковый клапан и клапан ограничения давления находятся в чистом состоянии (см. раздел «Чистка и обслуживание»).

- Не помещайте посторонние предметы в систему сброса давления. Не пытайтесь заменить клапан.

- При открытии крышки удерживайте ее за ручку.

При переноске удерживайте устройство за ручки. Кипящая вода может попасть в пространство между основанием прокладки и крышкой, что может привести к получению ожогов.

- Будьте осторожны при открывании крышки во избежание получения ожогов от выходящего из устройства пара. Сначала немного приоткройте крышку, чтобы пар начал выходить постепенно.

- Не открывайте крышку с усилием. Убедитесь, что давление внутри устройства вернулось к нормальному состоянию. Не открывайте крышку, когда продукты готовятся под давлением. Порядок действий см. в инструкции по эксплуатации.

- Используйте только те запчасти, которые соответствуют вашей модели. Это, в частности, касается уплотнений, чаши и металлической крышки.

- Старайтесь не повредить уплотнительную прокладку. В случае повреждения замените прокладку в авторизованном сервисном центре.

- Нагревательный элемент, необходимый для процесса приготовления, встроен в устройство.

- Не помещайте устройство в разогретую духовку или на горячую плиту. Не размещайте устройство вблизи источников открытого огня и огнеопасных предметов.

- Не используйте для нагревания чаши иной помимо входящего в комплект нагревательный элемент и не пытайтесь нагревать другую чашу. Не используйте чашу вместе с другими изделиями.
- Не перемещайте устройство, когда оно работает под давлением. Не касайтесь горячих поверхностей. При перемещении устройства держитесь за специальные ручки. При необходимости используйте прихватки. Не поднимайте устройство за ручку на крышке.
- Используйте устройство только по назначению.
- Устройство не предназначено для стерилизации. Не используйте устройство для стерилизации банок.
- Продукты в устройстве готовятся под давлением. Неправильное применение может стать угрозой получения ожогов паром.
- Перед тем как начинать работу под давлением, убедитесь, что устройство надежно закрыто (см. инструкцию по эксплуатации).
- Не пользуйтесь устройством без продуктов внутри, без установленной чаши или без воды в ней. В ином случае это может привести к существенному повреждению устройства.
- После приготовления мяса, у которого есть внешний слой кожи (например говяжий язык) и которое выглядит вздутым из-за воздействия давления, не пытайтесь проткнуть кожу во избежание получения ожогов. Проткните кожу перед началом приготовления.
- При приготовлении твердых продуктов (нут, корень ревеня, и т. д.) слегка встряхните устройство перед открытием крышки, чтобы продукты или жидкость не выплеснулись наружу.
- Не пользуйтесь устройством для жарки продуктов в масле. Допускается только обжаривание продуктов.
- Будьте внимательны при обжаривании продуктов. Существует опасность получения ожогов от брызг при добавлении продуктов в горячую чашу.
- Во время процесса приготовления и автоматического сброса пара в конце приготовления устройство выделяет тепло и пар. Не подносите лицо и руки к устройству во избежание получения ожогов. Не касайтесь крышки во время приготовления.
- Не помещайте ткань или другой предмет между крышкой и корпусом устройства, чтобы оставить крышку приоткрытой. Это может привести к непоправимому повреждению прокладки.
- Не касайтесь защитных устройств, за исключением чистки и обслуживания устройства согласно представленным инструкциям.
- Следите за тем, чтобы нижняя сторона чаши и нагревательный элемент были постоянно в чистом состоянии. Следите за тем, чтобы центральная часть нагревательной пластины всегда была подвижной.
- Не помещайте продукты в устройство без установленной в него чаши.
- Пользуйтесь пластиковой или деревянной ложкой во избежание повреждения антипригарного покрытия чаши. Не нарежьте пищевые продукты непосредственно в чаше.
- Если через край крышки выходит значительный объем пара, незамедлительно отключите устройство от сети и проверьте его чистоту. При необходимости передайте устройство в авторизованный сервисный центр для ремонта.
- Не переносите устройство, держась за ручку на крышке. Держитесь за обе ручки на корпусе устройства. Если поверхность устройства горячая, используйте прихватки. Перед перемещением устройства в целях дополнительной безопасности убедитесь, что крышка надежно закрыта.

- Если во время работы давление непрерывно сбрасывается через клапан (более 1 минуты), отнесите устройство в сервисный центр для ремонта.
- Не пользуйтесь поврежденным устройством. Отнесите его в авторизованный сервисный центр.

СОХРАНИТЕ НАСТОЯЩУЮ ИНСТРУКЦИЮ

- Используйте только продаваемые в авторизованном сервисном центре запчасти.
- Гарантия не распространяется на чрезмерный износ чаши.
- Внимательно ознакомьтесь с настоящими инструкциями перед первым использованием устройства. Любое применение, не соответствующее настоящим инструкциям, освобождает производителя от какой-либо ответственности и приводит к отмене гарантии.
- Согласно действующим нормам, перед утилизацией отработавшего устройства его необходимо вывести из строя (отключить от сети и обрезать шнур питания).

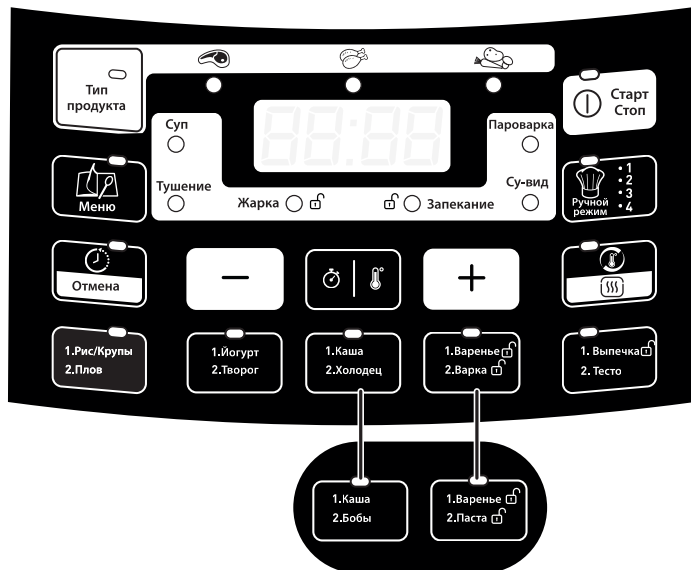


Защита окружающей среды превыше всего!

- ① Устройство содержит ценные материалы, пригодные для переработки и вторичного использования.
- ➡ Сдайте устройство в ближайший пункт сбора отходов.

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1 Паровая корзина | 10 Защитный клапан |
| 2 Чаша | 11 Крышка клапана ограничения давления |
| 3 Панель управления | 12 Поплавковый клапан |
| 4 Мерный стакан | 13 Уплотнительная прокладка |
| 5 Ложка для риса | 14 Шнур питания |
| 6 Рукоятка крышки | 15 Основание |
| 7 Клапан ограничения давления | 16 Нагревательный элемент |
| 8 Кнопка выпуска пара | 17 Подставка для приготовления на пару |
| 9 Крышка | |

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



* В зависимости от модели

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Извлеките устройство из упаковки. Сохраните гарантийный талон и перед первым применением устройства не забудьте ознакомиться с инструкцией по эксплуатации.
- Установите устройство на ровную поверхность. Извлеките из устройства весь упаковочный материал: пластиковые пакеты, аксессуары (ложку для риса, мерный стакан, паровую корзину, подставку для приготовления на пару) — **рис. 3**.
- Перед первым применением удалите с устройства рекламную наклейку.

Крышка

- Чтобы открыть крышку, возьмитесь за рукоятку, поверните ее против часовой стрелки, а затем поднимите и потяните крышку — **рис. 1 и 2**.

Очистка

- Чашу промывайте водой с добавлением мягкого средства для мытья посуды. Не используйте агрессивные, абразивные или химические очистители.
- Будьте внимательны: мыть в посудомоечной машине можно только аксессуары — **рис. 4 и 5**).
- Предупреждение: чашу нельзя мыть в посудомоечной машине (ее внешняя поверхность может повредиться).

Первое использование устройства

- Размотайте шнур питания и подключите его к заземленной розетке — **рис. 6**.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Режим ожидания

- Как только устройство будет подключено к источнику питания, прозвучит звуковой сигнал, загорятся все индикаторы и подсветка цифрового экрана. Через 1 секунду на экране появятся символы «-- : --» — **рис. 12**

Извлечение чаши и помещение в нее ингредиентов

- Выньте чашу.
- Поместите в чашу ингредиенты.
- Следите за тем, чтобы не была превышена отметка максимального уровня внутри чаши — **рис. 7**.

Установка чаши в устройство

- Протрите дно чаши снаружи и удалите все остатки пищи с нагревательной пластины. Поместите чашу в устройство (**рис. 8–9**).
- Не пользуйтесь устройством без чаши.

Закрытие и блокировка крышки

- Убедитесь, что уплотнительная прокладка хорошо держится на внутренней крышке.
- Закройте крышку на устройстве и поверните ее по часовой стрелке — **рис. 10**.

Установка клапана ограничения давления

- Установите клапан ограничения давления и зафиксируйте его до щелчка. Обратите внимание: если клапан не встал на место до щелчка, он будет болтаться. Прежде чем начать готовить под давлением, убедитесь, что клапан ограничения давления опущен (см. описание устройства) — **рис. 11**.

- Электрическая мультиварка-скороварка представляет собой электрическую кастрюлю с герметичной крышкой и специальным клапаном, которая позволяет готовить пищу под давлением, что экономит время на приготовление и размягчает жесткие продукты.
- Ниже перечислены автоматические программы, которые позволяют готовить под давлением: «Рис/Крупы», «Каша», «Плов», «Бобовые», «Паста» (1-й этап) / «Варка» (1-й этап) (в зависимости от модели), «Холодец», «Суп», «Приготовление на пару», «Тушение», «Разогрев». В ручном режиме приготовление идет под давлением, если выбрана температура не менее 100°C, при закрытой и заблокированной крышке.
- После выбора требуемой программы время достижения требуемого уровня давления зависит от объема продуктов и жидкости в чаше. Для достижения давления крышка должна быть закрыта и заблокирована: так как устройство герметично закрыто, при повышении температуры жидкость внутри образует пар, что повышает давление в емкости (т. е. при приготовлении под давлением в чаше постоянно должна быть жидкость).
- По наборе давления внутри прибора активируется система защиты, которая не позволяет открывать крышку во время приготовления (поэтому все ингредиенты следует добавлять в начале приготовления). Не пытайтесь открыть крышку во время приготовления. Когда достигается требуемый для приготовления уровень давления, устройство автоматически переходит к процессу приготовления и начинается обратный отсчет заданного времени (кроме «Ручного режима»).
- Когда продукты готовятся под давлением, по завершении процесса приготовления устройство переходит в режим подогрева (в зависимости от режима — см. таблицу времени приготовления). На цифровом дисплее отображается «b».
- В первое время эксплуатации скороварки из-под крышки может выделяться незначительное количество пара. Это нормальное явление, оно происходит при нагнетании давления. Также во время приготовления может выделяться незначительное количество пара из клапана ограничения давления. Незначительное выделение пара во время приготовления является нормальным, так как этот клапан выполняет роль предохранительного.

Открытие крышки после приготовления под давлением

- По окончании приготовления под давлением следует выпустить пар нажатием на кнопку выпуска пара. Это может занять от нескольких секунд до нескольких минут в зависимости от количества жидкости внутри.
- Чтобы открыть крышку, возьмитесь за ручку, поверните ее против часовой стрелки — **рис.19-20**. Отключите шнур питания от сети — **рис.21**.

Примечание Осторожно! Из-под крышки выходит горячий пар. Не подносите лицо и руки к пару.

1. Самодиагностика при включении (режим ожидания)

После подключения к источнику питания система начинает самодиагностику, раздается длинный звуковой сигнал, цифровой экран включается, все индикаторы загораются. Через 1 секунду на экране отобразится надпись «----»: устройство находится в режиме ожидания.

2. Режим работы

1. В режиме ожидания можно выбрать одну из следующих функций приготовления: «Поджаривание», «Приготовление на пару», «Выпечка», «Тесто», «Йогурт», «Ручной режим», «Рис/Крупы», «Каша», «Плов», «Тушение», «Суп», «Варка», «Холодец/бобовые», «Под вакуумом», «Варенье», «Десерт/Кекс», «Творог», «Паста/Варка», «Подогрев» и «Разогрев» — **рис.13.**

Если клавиша имеет две функции, нажмите на нее один раз для выбора первой функции и два раза — для выбора второй.



















В режимах Су-вид, «Выпечка», «Приготовление на пару», «Тушение», «Суп», «Поджаривание» можно выбрать тип продуктов: овощи, курица или мясо.







































Выбрать требуемый тип продукта можно нажатием на клавишу, после чего загорится соответствующий индикатор. При отсутствии выбора автоматически выбирается тип «Мясо» — **рис.17.**

После выбора требуемой функции и типа продуктов загорается индикатор соответствующей функции и индикатор типа продуктов. Если не требуется выбор других настроек функции, нажмите клавишу «Старт» для перехода к режиму приготовления соответствующей функции. Индикатор соответствующей функции перестанет мигать и станет гореть непрерывно. При отсутствии какого-либо подтверждения через одну минуту устройство вернется в режим ожидания.

2. Параметры температуры и времени приготовления, отложенного запуска и подогрева по умолчанию для каждой функции:

ТАБЛИЦА 1

| ВЕРСИЯ РАСЦВЕТКИ | Функция | Время программы указано без учета набора давления. Во время разогрева на экране бегущий курс. | Выбор продукта | Время по умолчанию | Шаг рег. умирания времени | Функция отложенного запуска | Функция подогрева | Наст. точка температуры | Шаг регулируемой температуры | Макс. давление | Положение крышки | |
|---------------------|-------------------------------|---|-------------------|-----------------------------|------------------------------|----------------------------------|----------------------|----------------------------|--------------------------------------|-------------------|---|---|
| | | | | | | | | | | |  |  |
| Черный и красный | Рис/Крупа | ДА | НЕТ | 9 мин. | 1 мин.–2 ч. Шаг: 1 мин. | 2–24 ч. Шаг: 10 мин. | 24 ч. | 114°C | НЕТ | 70 кПа | • |  |
| Черный и красный | Плов | ДА | НЕТ | 15 мин. | 1 мин.–2 ч. Шаг: 1 мин. | 2–24 ч. Шаг: 10 мин. | 24 ч. | 114°C | НЕТ | 70 кПа | • |  |
| Черный и красный | Йогурт | ДА | НЕТ | 8 ч. | 1–24 нед. Шаг: 30 мин. | НЕТ | НЕТ | 38°–40°C | НЕТ | НЕТ | • |  |
| Черный и красный | Творог | ДА | НЕТ | 50 мин. | 10 мин.–4 ч. Шаг: 5 мин. | НЕТ | НЕТ | 80°C | НЕТ | НЕТ | • |  |
| Черный и красный | Каша | ДА | НЕТ | 15 мин. | 1 мин.–2 ч. Шаг: 1 мин. | 2–24 ч. Шаг: 10 мин. | 24 ч. | По умолчанию: 100°C | 2 уровня: 90–100°C | НЕТ | • |  |
| Только красный | Бобовые | ДА | НЕТ | 1 ч. | 1 мин.–2 ч. Шаг: 1 мин. | 2–24 ч. Шаг: 10 мин. | 24 ч. | 114°C | НЕТ | 70 кПа | • |  |
| Только черный | Холодец | ДА | НЕТ | 1 ч, 30 мин. | 1 мин.–2 ч. Шаг: 1 мин. | 2–24 ч. Шаг: 10 мин. | 24 ч. | 114°C | НЕТ | 70 кПа | • |  |
| Черный и красный | Варенье | ДА | НЕТ | 1 ч, 20 мин. | 1 мин.–2 ч. Шаг: 1 мин. | 2–24 ч. Шаг: 10 мин. | 24 ч. | По умолчанию: 110°C | 2 уровня: 100–110°C | НЕТ | • |  |
| Только красный | Паста | ДА | НЕТ | 1 ^й шаг | Не регулируется | НЕТ | НЕТ | 100°C | НЕТ | НЕТ | • |  |
| Только красный | Варка | Без разогрева | НЕТ | 2 ^й шаг = 8 мин. | 1 мин.–2 ч. Шаг: 1 мин. | НЕТ | НЕТ | 100°C | НЕТ | НЕТ | • |  |
| Только черный | Варка | ДА | НЕТ | 1 ^й шаг | Не регулируется | НЕТ | НЕТ | 100°C | НЕТ | НЕТ | • |  |
| Только черный | Варка | Без разогрева | НЕТ | 2 ^й шаг = 8 мин. | 1 мин.–2 ч. Шаг: 1 мин. | НЕТ | НЕТ | 100°C | НЕТ | НЕТ | • |  |
| Черный и красный | Выпечка | Волочка предварительный нагрев | НЕТ | 30 мин. | 2–24 ч. Шаг: 10 мин. | 2–24 ч. Шаг: 10 мин. | 24 ч. | По умолчанию: 160°C | 4 уровня: 130– 160–150–160°C | НЕТ | • |  |
| Черный и красный | Тесто | ДА | НЕТ | 1 ч. | *10 мин.–6 ч. Шаг: 5 мин. | НЕТ | НЕТ | 38°–40°C | НЕТ | НЕТ | • |  |
| Черный и красный | Разогрев | ДА | НЕТ | 2 мин. | 1 мин.–2 ч. Шаг: 1 мин. | 2–24 ч. Шаг: 10 мин. | 24 ч. | 114°C | НЕТ | 70 кПа | • |  |
| Черный и красный | Ручной режим приготовления | Без разогрева | НЕТ | 30 мин. | 5 мин.–4 ч. Шаг: 5 мин. | НЕТ (кроме некоторых режимов) | НЕТ | По умолчанию: 80°C | 13 уровней: 40–160°C Шаг: 10°C | 70 кПа | • |  |

| ВЕРСЯИ РАСЦВЕТЫ | Функция | Время программы Указано без учета набора давления. Во время разогрева на экране бегущий круг. | Выбор продукта | Время по уплощению | Шаг регулировки времени | Функция отложенного запуска | Функция подогрева | Настройка температуры | Шаг регулировки температуры | Макс. давление | Положение крышки | |
|---------------------|-----------|---|-------------------|-----------------------|---------------------------------|--------------------------------|----------------------|--------------------------|--------------------------------------|-------------------|---|---|
| | | | | | | | | | | |  |  |
| Черный и красный | Суп | ДА | Мясо | 30 мин. | 1 мин. – 2 ч. Шаг: 1 мин. | 2–24 ч. Шаг: 10 мин. | 24 ч. | 114°С | НЕТ | 70 кПа |  |  |
| | | | | 20 мин. | 1 мин. – 2 ч. Шаг: 1 мин. | 2–24 ч. Шаг: 10 мин. | 24 ч. | 114°С | НЕТ | 70 кПа |  |  |
| | | | | 12 мин. | 1 мин. – 2 ч. Шаг: 1 мин. | 2–24 ч. Шаг: 10 мин. | 24 ч. | 114°С | НЕТ | 70 кПа |  |  |
| Черный и красный | Тушение | ДА | Мясо | 30 мин. | 1 мин. – 2 ч. Шаг: 1 мин. | 2–24 ч. Шаг: 10 мин. | 24 ч. | 114°С | НЕТ | 70 кПа |  |  |
| | | | | 20 мин. | 1 мин. – 2 ч. Шаг: 1 мин. | 2–24 ч. Шаг: 10 мин. | 24 ч. | 114°С | НЕТ | 70 кПа |  |  |
| | | | | 10 мин. | 1 мин. – 2 ч. Шаг: 1 мин. | 2–24 ч. Шаг: 10 мин. | 24 ч. | 114°С | НЕТ | 70 кПа |  |  |
| Черный и красный | Жарка | Без разогрева | Мясо | 20 мин. | 1 мин. – 30 мин. Шаг: 1 мин. | НЕТ | НЕТ | Помолочно: 160°С | 7 уровней: 100–160°С Шаг: 10°С | НЕТ |  |  |
| | | | | 15 мин. | 1 мин. – 30 мин. Шаг: 1 мин. | НЕТ | НЕТ | Помолочно: 160°С | 7 уровней: 100–160°С Шаг: 10°С | НЕТ |  |  |
| | | | | 12 мин. | 1 мин. – 30 мин. Шаг: 1 мин. | НЕТ | НЕТ | Помолочно: 160°С | 7 уровней: 100–160°С Шаг: 10°С | НЕТ |  |  |
| Черный и красный | Запекание | Без разогрева | Мясо | 50 мин. | 1 мин. – 2 ч. Шаг: 1 мин. | 2–24 ч. Шаг: 10 мин. | 24 ч. | Помолочно: 160°С | 7 уровней: 100–160°С Шаг: 10°С | НЕТ |  |  |
| | | | | 40 мин. | 1 мин. – 2 ч. Шаг: 1 мин. | 2–24 ч. Шаг: 10 мин. | 24 ч. | Помолочно: 160°С | 7 уровней: 100–160°С Шаг: 10°С | НЕТ |  |  |
| | | | | 20 мин. | 1 мин. – 2 ч. Шаг: 1 мин. | 2–24 ч. Шаг: 10 мин. | 24 ч. | Помолочно: 160°С | 7 уровней: 100–160°С Шаг: 10°С | НЕТ |  |  |
| Черный и красный | Сушиль | ДА | Мясо | 4 ч. | 1 ч. – 12 ч. Шаг: 15 мин. | НЕТ | НЕТ | 65°С | НЕТ | НЕТ |  |  |
| | | | | 3 ч. | 1 ч. – 12 ч. Шаг: 15 мин. | НЕТ | НЕТ | 65°С | НЕТ | НЕТ |  |  |
| | | | | 2 ч. | 1 ч. – 12 ч. Шаг: 15 мин. | НЕТ | НЕТ | 65°С | НЕТ | НЕТ |  |  |
| Черный и красный | Пароварка | ДА | Мясо | 10 мин. | 1 мин. – 2 ч. Шаг: 1 мин. | 2–24 ч. Шаг: 10 мин. | 24 ч. | 114°С | НЕТ | 70 кПа |  |  |
| | | | | 10 мин. | 1 мин. – 2 ч. Шаг: 1 мин. | 2–24 ч. Шаг: 10 мин. | 24 ч. | 114°С | НЕТ | 70 кПа |  |  |
| | | | | 3 мин. | 1 мин. – 2 ч. Шаг: 1 мин. | 2–24 ч. Шаг: 10 мин. | 24 ч. | 114°С | НЕТ | 70 кПа |  |  |

***Рис/Плов**

Поместите необходимое количество риса в чашу, используя прилагаемый мерный стакан (N). Наполните чашу холодной водой до соответствующей отметки «CUP» (СТАКАН), нанесенной на чаше.

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

Рекомендации по приготовлению различных видов риса приведены в таблице ниже. Для достижения наилучшего результата рекомендуется использовать обычный рис, а не виды риса быстрого приготовления, который получается более липким и может прилипнуть к основанию. Для других видов риса, таких как коричневый или дикий, количество воды может различаться.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РИСА

| Кол-во риса в стаканах | Масса: | Уровень воды в миске (+ рис) | Кол-во порций |
|------------------------|--------|------------------------------|----------------|
| 2 | 300 г | Отметка «2 стакана» | 2 – 4 порции |
| 4 | 600 г | Отметка «4 стакана» | 4 – 8 порций |
| 6 | 900 г | Отметка «6 стаканов» | 6 – 12 порций |
| 8 | 1200 г | Отметка «8 стаканов» | 8 – 16 порций |
| 10 | 1500 г | Отметка «10 стаканов» | 10 – 20 порций |

- Если вы хотите приготовить 1 стакан белого риса (на 2 маленьких или 1 большую порцию), используйте 1 мерный стакан белого риса, а затем добавьте полтора мерных стакана воды. При приготовлении 1 стакана риса некоторые виды риса могут прилипнуть к дну.
- Максимальное количество воды вместе с рисом не должно превышать максимально допустимого уровня наполнения внутренней чаши. В зависимости от типа риса количество воды может отличаться от указанного.

****Функция приготовления йогурта****Молоко**

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

| | | | | |
|--------|---------------------|----------------|--------------|----------|
| Жидкий | | | | Густой → |
| | Обезжиренное молоко | Цельное молоко | Сырое молоко | |

Выбирайте цельное молоко, лучше ультрапастеризованное молоко с длительным сроком

хранения. Непастеризованное (сырое) молоко и пастеризованное молоко следует прокипятить, а затем охладить и удалить пленку.

- **Стерилизованное молоко с длительным сроком хранения.** Из ультрапастеризованного цельного молока получится густой йогурт. Из обезжиренного молока йогурт получится менее густым. Однако можно использовать обезжиренное молоко и добавить один или две баночки сухого молока.
- **Пастеризованное молоко.** Способствует приготовлению более густого йогурта с легкой пленкой сверху.
- **Сырое молоко (фермерское).** Такое молоко перед использованием необходимо вскипятить. Рекомендуется кипятить его в течение длительного времени. Использование такого молока **без предварительного кипячения** может быть опасным. После кипячения, прежде чем использовать такое молоко в устройстве, дайте ему остыть. Йогурты, приготовленные на сыром молоке, не рекомендуется использовать в качестве фермента для дальнейшего производства йогуртов.
- **Сухое молоко.** При использовании сухого молока йогурт получится гораздо более густым. Следуйте инструкциям, приведенным на упаковке производителя молока.

Ферменты

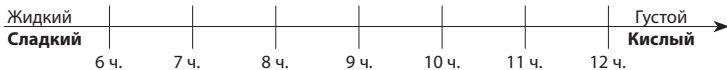
После кипячения молока подождите, пока оно остынет до комнатной температуры, прежде чем добавлять ферменты. Слишком высокая температура может разрушить свойства ферментов.

В качестве ферментов могут использоваться:

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

Время ферментации

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



Йогурты можно хранить в холодильнике не более 7 дней.

***Функция жарки

Можно сначала налить масло и затем добавить ингредиенты, либо поместить в чашу масло и ингредиенты одновременно.

Не рекомендуется жарить более 30 минут во избежание перегрева масла.

******Ручной режим**

- В ручном режиме пользователь может установить желаемое время и температуру, а также выбрать способ приготовления: с давлением или без.
- Помните, что для приготовления под давлением в чаше должна находиться жидкость, а температура должна превышать обычную температуру кипения (от 100 до 120 градусов). Для того, чтобы приготовление шло под давлением, крышку нужно закрыть и заблокировать. Если крышку оставить открытой или просто закрыть, но не поворачивать, то приготовление будет идти без давления (как в обычной мультиварке).
- В памяти устройства можно сохранить 4 последних режима приготовления. При первом использовании функции память пуста, а устройство предлагает время и температуру по умолчанию. Можно также выбрать существующую программу и изменить ее параметры.

ФУНКЦИЯ «СУ-ВИД»

- Метод приготовления пищи, при котором мясо или овощи помещаются в пластиковый пакет с откачанным воздухом и медленно готовятся при сравнительно низкой и точно контролируемой температуре. Данный способ позволяет получить уникальную текстуру и вкус продуктов.
- Эта функция может использоваться для приготовления овощей, мяса и птицы, а также рыбы, морепродуктов и фруктов.

Как это работает?

Подготовка продуктов

- Приобретите продукты высокого качества. Не используйте продукты с видимыми повреждениями, загрязнениями, измененным цветом, неприятными запахами или вкусами.
- Перед герметичным упаковыванием приправьте продукты специями (по вкусу).
- Поместите продукты в герметичную упаковку или прочный пакет Ziploc и убедитесь, что из упаковки удален весь воздух.
- При использовании прочного пакета Ziploc воздух можно удалить, медленно погружая пакет с продуктами в холодную воду. Закройте пакет сразу после удаления воздуха под воздействием давления воды.

Подготовка мультиварки

- Налейте достаточное количество воды в чашу, чтобы герметичный пакет полностью погрузился в воду.
- Поместите пакет с продуктами в чашу и закройте крышку.
- Нажмите на клавишу «Меню» и выберите «Су-вид». На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, а индикатор «Запуск» начнет мигать.
- Нажмите на клавишу «Время», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш < и > измените время приготовления под вакуумом.
- Нажмите на клавишу «Температура», чтобы перейти к настройке температуры, а затем с помощью клавиш < и > измените температуру приготовления под вакуумом.

Помните, что для различных ингредиентов и блюд требуются разные значения времени и температуры.

Ориентироваться можно на данные из таблицы ниже.

По завершении приготовления устройство издаст три звуковых сигнала.

Примечание Для этого режима не предусмотрена функция подогрева

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУ-ВИД

RU

| Вид продуктов | Степень готовности | Температура приготовления |
|--|-------------------------------|---------------------------|
| РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ | | |
| Лосось | Средняя | 60°C |
| Гребешки | Средняя | 60°C |
| Тигровые креветки | Средняя | 60°C |
| МЯСО (говядина, баранина и т. д.) | Средняя | 60°C |
| | Готовность «выше среднего» | 63°C |
| | Полная | 71°C |
| СВИНИНА | Полная | > 71°C |
| ПТИЦА (курица, утка, индейка и т. д.) | Слабая | 60°C |
| | Средняя | 60-63°C |
| | Полная | 80°C |
| ОВОЩИ И ФРУКТЫ | | 84-87°C |
| ЯЙЦА | Сырое яйцо | 60°C |
| | Яйцо-болтун | 62°C |
| | Яйцо всмятку | 64–75°C |
| | Яйцо вкрутую | 71°C |
| | Яичница-болтунья | 75°C |

- Таблица с температурой приготовления приводится в качестве рекомендаций.
- Может потребоваться изменение температуры в зависимости от ваших предпочтений степени готовности продуктов.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУ-ВИД

| Вид продуктов | Степень готовности | Температура приготовления | ТОЛЩИНА | ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | |
|--|----------------------------|---------------------------|---------|---------------------|---------|
| | | | | (мин.) | Макс. |
| РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ | | | | | |
| Лосось | Средняя | 60°C | 2 см | 20 мин. | 40 мин. |
| Гребешки | Средняя | 60°C | – | 40 мин. | 60 мин. |
| Тигровые креветки | Средняя | 60°C | – | 30 мин. | 40 мин. |
| МЯСО (говядина, баранина и т. д.) | | | | | |
| Филе, вырезка, отбивные, котлеты | Средняя | 60°C | 2–4 см | 1 ч. | 4 ч. |
| | Готовность «выше среднего» | 66°C | 2–4 см | 1 ч. | 4 ч. |
| | Полная | 71°C | 2–4 см | 1 ч. | 4 ч. |
| Баранье каре или окорок | | > 60°C | 7 см | 10 ч. | 20 ч. |
| Пашина, грудинка | | > 60°C | 2–3 см | 8 ч. | 20 ч. |
| ПТИЦА (курица, утка, индейка и т. д.) | | | | | |
| Куриные грудки без костей | Средняя | 60°C | 2,5 см | 1 ч. 25 мин. | 2–4 ч. |
| | Готовность «выше среднего» | 64°C | 2,5 см | 1 ч. | 5 ч. |
| Куриные бедра без костей | Средняя | 64°C | 1 шт. | 2 ч. | 4–6 ч. |
| Куриные бедра на кости | Полная | 82°C | 1 шт. | 2 ч. | 6 ч. |
| СВИНИНА | | | | | |
| Свинные ребра | Средняя | 60°C | 5 см | 12 ч. | 20 ч. |
| Свинная шея | Полная | 71°C– 80°C | 7 см | 12 ч. | 20 ч. |
| Свинная грудинка | Полная | 85°C | 5 см | 5 ч. | 8 ч. |

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУ-ВИД

RU

| Вид продуктов | Степень готовности | Температура приготовления | ТОЛЩИНА | ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | |
|---|--------------------------|---------------------------|---------|---------------------|-----------------|
| | | | | (мин.) | Макс. |
| ОВОЩИ | | | | | |
| Корнеплоды (морковь, пастернак, картофель, репа, свекла и т. д.) | – | 85°C | – | 1 ч. | 4 ч. |
| Мягкие овощи (спаржа, брокколи, кукуруза, цветная капуста, баклажан, тыква и т. д.) | – | 85°C | – | 30 мин. | 1 ч. 30 мин. |
| ФРУКТЫ | | | | | |
| Твердые (яблоко / груша) | | 85°C | – | 45 мин. | 2 ч. |
| Мягкие (персик, абрикос, слива, манго, папайя, нектарин, ягоды) | | 85°C | – | 30 мин. | 1 ч. |
| ЯЙЦА | | | | | |
| | Яйцо-болтун | 62°C | | 45 мин. | |
| | Слегка пошированное яйцо | 65°C | | 45 мин. | |
| | Пошированное яйцо | 68°C | | 45 мин. | |
| | Яйца вкрутую | 73°C | | 45 мин. | |

- Представленные значения времени и температуры приготовления даны в качестве рекомендаций.
- Чем толще кусок, тем дольше его следует готовить.
- Может потребоваться изменение времени приготовления в зависимости от толщины продуктов.

РЕЦЕПТЫ «СУ-ВИД» (ПОД ВАКУУМОМ)

КОПЧЕНЫЙ РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ С СЫРОМ «СУ-ВИД»

| | | |
|---|--|---|
| Порции: | 2–3 | |
| Время на подготовку: | 15 минут | |
| Время приготовления: | 50 минут | |
| Температура приготовления: | 63°C | |
| Режим приготовления: | Меню «Су-вид» | |
| Ингредиенты | <ul style="list-style-type: none"> • 2 куриные грудки (по 180/200 г) • 2 куска сырого бекона или другого копченого мяса • Нарезанный полосками или ломтиками сыр | <p><u>Добавление приправ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Копченый сухой чеснок • Соль, перец • Копченая паприка • Тимьян / прованские травы • Томатная паста (по вкусу) |
| ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ | | |
| Шаг 1: Подготовка продуктов | <ol style="list-style-type: none"> 1. Раскройте куриную грудку боковым прорезом. 2. Приправьте открытую куриную грудку указанными специями. 3. Добавьте ломтики бекона и затем сыра. 4. Скрутите куриные грудки. 5. Приправьте внешнюю поверхность курицы указанными специями. 6. Оберните куриные грудки в пластиковую пленку. 7. Возьмите два края пленки и скрутите их для получения колбаски. Завяжите края пленки для сохранения формы. 8. Поместите обернутую в пленку курицу в вакуумный пакет (или прочный пакет Ziploc, удалив из него воздух). | |
| Шаг 2: Настройка мультиварки | <ol style="list-style-type: none"> 9. Наполните чашу водой до уровня 5. 10. Поместите герметичный пакет с продуктами в чашу и закройте крышку. Установите температуру на 63°C, а время — на 50 минут. 11. По готовности мультиварка издаст звуковой сигнал. 12. Разверните курицу и нарежьте ее на 5 кусочков. Подавайте на тарелке с гарниром. | |

| | | |
|-----------------------------------|--|---|
| Порции: | 2 | |
| Время приготовления: | 2 ч. 20 мин. | |
| Температура приготовления: | 60–71°C (значение температуры для требуемой степени приготовления см. в таблице) | |
| Режим приготовления: | Меню «Су-вид» + функция «Жарка» | |
| Ингредиенты | <ul style="list-style-type: none"> • 2 стриплойна толщиной 2,5 см | <p><u>Добавление приправ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Морская соль • Молотый черный перец • Масло авокадо (или другое масло с высоким порогом дымообразования) |

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

| | |
|---|---|
| Шаг 1: Подготовка продуктов | <ol style="list-style-type: none"> 1. Приправьте стейк морской солью, молотым черным перцем и любой ароматной травой, например розмарином. 2. Поместите стейк в вакуумный пакет или прочный пакет Ziploc. В последнем случае наполните чашу водой и поместите пакет наполовину в воду, чтобы удалить весь воздух перед закрытием. |
| Шаг 2: Настройка мультиварки | <ol style="list-style-type: none"> 3. Наполните чашу водой до уровня 5. Поместите герметично закрытый пакет в чашу: Закройте крышку. 4. Выберите меню «Су-вид» и установите температуру на 60°C (60°C = средняя Готовность, 66°C = выше среднего, 71°C = полная Готовность) и время на 2 ч. 20 мин. |
| Шаг 3: Завершение приготовления под вакуумом | <ol style="list-style-type: none"> 5. По готовности мультиварка издаст звуковой сигнал. 6. Слейте воду из чаши и протрите ее насухо. 7. Добавьте небольшое количество масла в чашу и запустите функцию «Жарка» на 10 минут. Нажмите «Запуск». 8. Когда чаша нагреется, обжарьте стейк с каждой стороны в течение 15–20 секунд. Обжаривайте по одному стейку за один раз. Добавьте в чашу сливочное масло или ароматные травы. 9. Подавайте с гарниром. Перед подачей стейк можно полить сверху остатками сока и масла из чаши. |

3. Режим приготовления и нагрева:

работают только клавиши «Подогрев/Отмена» и «Старт/Стоп», другие функции недоступны.

4. Режим автоподогрева

- Когда счетчик времени дойдет до нуля, раздастся звуковой сигнал и устройство перейдет в режим подогрева (кроме программ «Тесто», «Творог», «Су-вид», «Жарка» и «Ручной режим»), на экране появится символ «b», загорится индикатор функции подогрева. Через 24 часа эта функция автоматически отключается, а устройство переходит в режим ожидания.
- При нажатии на клавишу «Подогрев/Отмена» в режиме ожидания запускается функция подогрева, на дисплее отображается надпись «b», индикатор загорается.

3. Установка времени

1. При выборе функции до начала процесса приготовления можно изменить время приготовления: нажмите один раз на клавишу «Температура/Таймер», затем с помощью клавиш **+** и **-** установите требуемое значение — **рис. 14**. Диапазоны и шаг настройки см. в **таблице 1**.

2. При установке времени горят соответствующие индикаторы времени.

4. Настройка температуры

В «Ручном режиме», а также в режимах «Каша», «Варенье», «Запекание», «Выпечка» и «Жарка» нажмите один раз на клавишу «Температура/Таймер» и с помощью соответствующих клавиш **+** **-** установите значение температуры.

5. Установка отложенного запуска

1. При выборе функции перед запуском процесса приготовления можно нажать клавишу отложенного запуска для установки времени задержки включения и с помощью соответствующих клавиш **+** **-** установить требуемое время. После включения функции отложенного запуска загорится соответствующий индикатор. После начала процесса приготовления индикатор погаснет — **рис. 16**.
2. Диапазон регулировки времени отложенного запуска составляет от 2 до 24 часов, шаг настройки — 10 минут. При готовности нажмите клавишу запуска.
3. Функция отложенного запуска недоступна для программ «Йогурт», «Тесто», «Творог», «Паста/Варка» и «Ручной режим» (кроме случаев, когда повторно включается действующая программа, совместимая с функцией отложенного старта — см. таблицу времени приготовления).
4. Время отложенного запуска включает в себя время на приготовление.

6. Функция «Старт/Стоп» для различных режимов

После ввода всех требуемых параметров коротким нажатием на кнопку запускается выбранная программа приготовления. Когда устройство находится в режиме

предварительного нагрева, на дисплее отображается « [] » (кроме программ «Выпечка», «Залекание», «Жарка» и «Ручной режим», для которых отсчет начинается сразу с момента нажатия на кнопку запуска).

Когда достигается требуемый для приготовления уровень температуры, устройство автоматически переходит к процессу приготовления, и начинается обратный отсчет предварительно установленного времени.

В режиме приготовления повторным кратким нажатием можно остановить процесс приготовления, чтобы устройство вернулось в режим ожидания.

Один короткий звуковой сигнал оповещает о запуске, а один длинный — об остановке работы устройства.

1. Остановить процесс приготовления можно также кратким нажатием клавиши отмены.
2. Если устройство находится в режиме ожидания, длинным нажатием на кнопку «Старт/Стоп» производится полное отключение работы устройства, при котором погасают индикаторы и дисплей.

Если устройство выключено, кратким нажатием на клавишу выполняется перевод устройства в режим ожидания.

7. Функция разогрева

1. Включить функцию разогрева можно с помощью длинного нажатия клавиши «Подогрев/Разогрев».
 2. Время подогрева можно отрегулировать с помощью клавиш **+** и **-** и нажать клавишу запуска.
 3. Загорится соответствующий индикатор, а на дисплее начнется обратный отсчет времени.
- Примечание: время разогрева следует настраивать в зависимости от типа продуктов (например, время для разогрева перца чили или других аналогичных плотных продуктов следует увеличить).

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Рекомендуется чистить устройство после каждого применения. Перед началом чистки дайте устройству остыть в течение не менее 2 часов — **рис.22.**
- Не погружайте устройство в воду и не наливайте воду внутрь него, не помещайте устройство, чашу и крышку в посудомоечную машину — **рис.24.**
- Аксессуары можно мыть в посудомоечной машине — **рис.25.**
- Промойте чашу и тщательно протрите ее насухо. Не используйте металлическую губку во избежание повреждения антипригарного покрытия — **рис.26.**
- Выньте клапан ограничения давления и промойте его водой — **рис.27.**
- Очистите корпус влажной тканью — **рис.28.**
- Промойте внутреннюю поверхность крышки, включая уплотнительную прокладку. Снимите прокладку с крышки, чтобы промыть ее. Удерживая крышку за ручку, потяните прокладку вверх. После завершения очистки установите прокладку на место — **рис.30.**
- Извлеките емкость для сбора конденсата и тщательно промойте ее водой. Установите емкость на место.
- Снимите поплавковый клапан. Для этого извлеките маленькую силиконовую прокладку и поверните крышку — **рис. 32.**
- Крышку канала следует открутить для чистки, а сам канал необходимо регулярно осматривать на предмет засоров — **рис.31.**
- Нажмите на внутреннюю пружину предохранительного клапана для проверки на предмет засоров — **рис.33.**
- После завершения чистки и сушки верните все детали на свои места.
- Пользуйтесь только той чашей, которая входит в комплект.
- Не наливайте воду и не помещайте продукты непосредственно в устройство. Если вы случайно погрузили устройство в воду или пролили воду на нагревательный элемент (когда чаша не стояла на месте), передайте устройство в авторизованный сервисный центр для ремонта.
- Меняйте уплотнительную прокладку каждые 2 года.

| Проблема | Возможные причины | Решения |
|--|---|---|
| Невозможно открыть крышку. | Невозможно открыть крышку из-за давления в чаше. | a. Дождитесь полного сброса давления в чаше. b. Нажмите и удерживайте кнопку сброса давления. |
| | Давление в чаше полностью сброшено, но поплавковый клапан застрял, т. к. он слишком загрязнен и не может выпасть. | a. Когда продукты остынут, с помощью зубочистки подтолкните поплавковый клапан, чтобы он опустился. b. Перед следующим применением почистите и протрите поплавковый клапан — 32 . |
| Невозможно закрыть крышку. | Уплотнительная прокладка установлена неправильно. | Установите уплотнительную прокладку правильно. |
| | Поплавковый клапан застрял, т. к. он слишком загрязнен и не может выпасть. | a. Когда продукты остынут, с помощью зубочистки подтолкните поплавковый клапан, чтобы он опустился. b. Перед следующим применением почистите и протрите поплавковый клапан — 32 . |
| | Крышка закрыта в неправильном направлении. | Закройте крышку в направлении, указанном в инструкции по эксплуатации. |
| Существенный сброс давления из клапана ограничения давления. | Сброс давления из-за неисправности системы контроля давления. | Передайте устройство в сервисный центр для ремонта и обслуживания. |
| | Клапан ограничения давления не встал на место. | Аккуратно поверните/ надавите на клапан ограничения давления, чтобы он встал на место. |

| Проблема | Возможные причины | Решения |
|--|---|--|
| Рис не приготовился. | Неверная пропорция риса и воды. | Соблюдайте верную пропорцию риса и воды. См. раздел «Рис/Плов» |
| | Отсутствует питание от электросети. | Проверьте состояние электросети. |
| На цифровом дисплее отображается надпись «E0». | Неисправность датчика давления. | Передайте устройство в сервисный центр для ремонта и обслуживания. |
| На цифровом дисплее отображается надпись «E1». | Цепь датчика температуры разомкнута или замкнута накоротко. | Передайте устройство в сервисный центр для ремонта и обслуживания. |
| Из-под крышки выходит пар. | Уплотнительная прокладка установлена неправильно. | Установите уплотнительную прокладку правильно. |

MOULINEX МЕЖДУНАРОДНАЯ ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

RU

 www.moulinex.com

Данное изделие ремонтируется MOULINEX в течение и после окончания гарантийного срока

Информация о порядке приобретения аксессуаров и расходных материалов доступна на интернет-сайте MOULINEX

Гарантия*

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

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

Условия гарантии и исключения

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

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

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

Права потребителя, предусмотренные законодательством :

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

Дополнительная информация

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

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

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

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Виділіть час на те, щоб уважно прочитати всі наведені нижче інструкції.

- Цей прилад не призначений для приведення в дію за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Тільки для використання в приміщенні.
- Вказівки з очищення приладу див. в інструкції з експлуатації. Чашу та кошик для приготування на парі можна мити в гарячій мильній воді. Корпус приладу протирайте вологою ганчіркою.
- Не занурюйте прилад у воду.
- Неправильне використання приладу або комплектуючих може призвести до його ушкодження та спричинити травми.
- Ніколи не торкайтеся гарячих частин приладу. Після використання поверхня нагрівального елемента довго залишається гарячою.
- Для вашої безпеки цей прилад відповідає всім чинним стандартам та нормативним вимогам (директивам про електромагнітну сумісність, матеріали, що контактують із харчовими продуктами, захист довкілля тощо).

- Цей прилад не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, що мають недостатньо досвіду та знань, окрім випадків, коли вони використовують прилад під наглядом або були проінструктовані стосовно його використання особою, відповідальною за їхню безпеку.

Діти повинні перебувати під наглядом, щоб вони не гралися з приладом.

- Якщо шнур живлення пошкоджений, з метою запобігання ураженню електричним струмом, його повинен замінити виробник, його авторизований сервісний центр або спеціаліст з відповідною кваліфікацією. Не замінюйте шнур живлення, що входить до комплекту, іншими шнурами.
- Цей прилад призначений тільки для побутового використання.
Він не призначений для використання в зазначених нижче умовах, і на таке використання гарантія не поширюється:
 - у кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих приміщень;
 - у фермерських приміщеннях;

- клієнтами в готелях, мотелях та інших закладах для тимчасового проживання;
- у закладах, що надають послуги ночівлі та сніданку.
- Прилад не слід використовувати дітям. Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей місці.
- Прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями або особи з недостатнім досвідом та знаннями, якщо вони працюють під наглядом або були проінструктовані стосовно використання приладу та усвідомлюють можливу небезпеку.
- Дітям забороняється гратися з приладом.
- Не заповнюйте прилад вище позначки MAX на чаші.
- Дотримуйтесь рекомендацій щодо кількості продуктів і води, щоб уникнути небезпеки переливання, що може пошкодити прилад і призвести до травмування.
- Увага: не допускайте потрапляння рідини на роз'єм.
- Перед використанням приладу перевірте, чи поплавковий клапан і клапан обмеження тиску чисті (див. розділ «Очищення і обслуговування»).

- Не вставляйте сторонні предмети в систему скидання тиску. Не замінюйте клапан.
- Відкриваючи кришку, завжди тримайте її за ручку.

При переміщенні тримайте прилад за бічні ручки. Окріп може потрапити в простір між основою прокладки та кришкою і спричинити опіки.

- Будьте уважні та остерігайтесь опіків від пари, що виходить із приладу, коли ви відкриваєте кришку. Спочатку відкрийте кришку зовсім трошки, щоб пара могла легко вийти.
- Ніколи не відкривайте прилад силою. Переконайтеся, що внутрішній тиск повернувся до норми. Не відкривайте кришку, коли прилад перебуває під тиском. Для цього перегляньте інструкцію з експлуатації.

- Використовуйте лише запчастини, сумісні із вашою моделлю приладу. Це особливо важливо для ущільнювальної прокладки, чаші та металевої кришки.
- Не пошкоджуйте ущільнювальну прокладку. Якщо вона пошкоджена, її потрібно замінити в авторизованому сервісному центрі.
- Нагрівальний елемент, необхідний для приготування, вбудовано в прилад.
- Не ставте прилад у розігріту духовку або на гарячу варильну поверхню. Не ставте прилад поблизу відкритого вогню або вогненебезпечних предметів.
- Не нагрівайте чашу за допомогою будь-якого іншого джерела тепла, окрім нагрівального елемента приладу, і не використовуйте будь-яку іншу чашу. Не використовуйте чашу для приготування їжі в інших приладах.
- Не пересувайте прилад, коли він працює під тиском. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Переносьте прилад за ручки та, якщо потрібно, використовуйте прихватки. Не піднімайте прилад за ручку на кришці.
- Не використовуйте прилад не за призначенням.
- Даний прилад не є стерилізатором. Не використовуйте його для стерилізації банок.
- Прилад призначений для приготування їжі під тиском. Неправильне використання може спричинити опіки від пари.

- Переконайтеся, що прилад правильно закритий, перш ніж у ньому генеруватиметься тиск (див. інструкцію з експлуатації).
- Не використовуйте прилад порожнім, без чаші або без інгредієнтів в чаші. Це може спричинити серйозні пошкодження приладу.
- Після приготування м'яса, яке має зовнішній шар шкіри (наприклад, яловичий язик), що може набухати внаслідок дії тиску, не проколуйте шкіру після приготування, якщо вона виглядає надутою: ви можете отримати опік. Проколуйте її перед приготуванням.
- При приготуванні інгредієнтів з густою текстурою (нут, ревінь, та ін.) трохи струсіть прилад, перш ніж відкривати його, щоб їжа та соки не розбризкувалися.
- Не використовуйте прилад для смаження у фритюрі. Допускається лише підсмажування.
- У режимі підсмажування остерігайтесь опіків, спричинених розбризкуванням, коли ви додаєте рідини або інгредієнти в чашу.
- Під час приготування їжі та автоматичного випускання пари наприкінці приготування прилад виділяє тепло та пару. Тримайте обличчя та руки подалі від приладу, щоб уникнути опарювання. Під час приготування не торкайтеся кришки.
- Не використовуйте тканину або будь-що інше між кришкою та корпусом, щоб залишити кришку нещільно закритою. Це може суттєво пошкодити прокладку.
- Не торкайтеся захисних систем, за винятком очищення та обслуговування приладу відповідно до інструкцій з експлуатації.
- Дно чаші та нагрівальний елемент завжди мають бути чисті. Переконайтеся, що центральна частина нагрівального елемента рухома.
- Не наповнюйте прилад без чаші.
- Користуйтеся пластиковою або дерев'яною ложкою, щоб запобігти пошкодженню антипригарного покриття чаші. Ніколи не ріжте їжу безпосередньо в чаші.
- Якщо через край кришки виходить велика кількість пари, одразу від'єднайте шнур живлення та переконайтеся, що прилад чистий. За необхідності відправте прилад в авторизований сервісний центр для ремонту.
- Не переносьте прилад, тримаючи його за ручку кришки. Завжди використовуйте дві бічні ручки на корпусі приладу. Якщо прилад гарячий, використовуйте прихватки. Для уникнення небезпеки перед транспортуванням приладу переконайтеся, що кришка заблокована.
- Якщо тиск безперервно випускається через клапан (протягом більше 1 хвилини) під час приготування під тиском, відправте прилад в авторизований сервісний центр.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Віднесіть його в авторизований сервісний центр.

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.

- Використовуйте лише запасні частини, що продаються в авторизованому сервісному центрі
- Гарантія не поширюється на надмірне зношення чаші.
- Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, перед першим використанням приладу. Використання з порушенням цих інструкцій звільняє виробника від будь-якої відповідальності та анулює гарантію.
- Відповідно до чинних норм, перш ніж утилізувати, прилад необхідно вивести з ладу (від'єднавши його від мережі та перерізавши шнур живлення).

UK



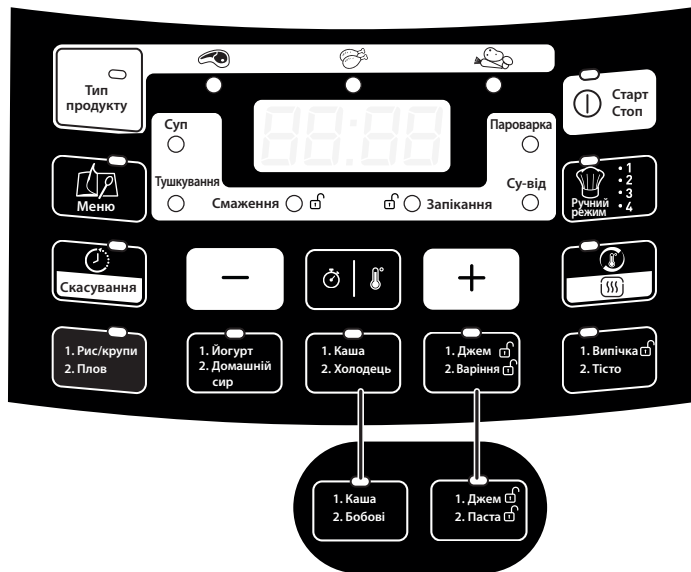
Захист довкілля понад усе!

- ① Ваш прилад містить цінні матеріали, придатні для вторинної переробки.
- ➡ Віднесіть його до місцевого пункту збору відходів.

ОПИС

- 1 Кошик для приготування на парі
- 2 Чаша для приготування їжі
- 3 Панель керування
- 4 Мірна чашка
- 5 Ложка для рису
- 6 Ручка кришки
- 7 Клапан обмеження тиску
- 8 Кнопка випускання пари
- 9 Кришка
- 10 Запобіжний клапан
- 11 Кришка клапана обмеження тиску
- 12 Поплавковий клапан
- 13 Ущільнююча прокладка
- 14 Шнур живлення
- 15 Основа
- 16 Нагрівальний елемент
- 17 Підставка

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



*Залежно від моделі

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Вийміть прилад із упаковки. Збережіть гарантійний талон й обов'язково прочитайте інструкцію з експлуатації, перш ніж почати використовувати прилад.
- Установіть прилад на рівну поверхню. Видаліть усі пакувальні матеріали зсередини приладу: пластикові пакети, аксесуари (ложку для рису, мірну чашку, кошик для приготування на парі, підставку) (мал. 3).
- Видаліть з приладу рекламну наклейку, перш ніж використовувати прилад.

UK

Кришка

- Щоб відкрити кришку, візьміться за ручку, поверніть її проти годинникової стрілки й потягніть кришку (мал. 1-2).

Очищення

- Помийте чашу для приготування їжі за допомогою м'якого засобу для миття посуду. Ніколи не використовуйте жорсткі, абразивні або хімічні засоби для очищення.
- Зверніть увагу: в посудомийній машині можна мити лише аксесуари (мал. 4 і 5).
- Попередження: чаша для приготування їжі не призначена для миття в посудомийній машині (інакше зовнішня поверхня чаші буде пошкоджена).

Перше використання приладу

- Розмотайте шнур живлення, потім підключіть прилад до заземленої розетки (мал. 6).

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Режим очікування

- Після підключення приладу до мережі живлення пролунає звуковий сигнал, цифровий дисплей і всі індикатори ввімкнуться.
Через 1 секунду на дисплеї з'явиться зображення «-- : --» (мал. 12).

Вийміть чашу і додайте інгредієнти

- Вийміть чашу.
- Покладіть інгредієнти в чашу.
- Ніколи не накладайте їжу й не наливайте рідини вище максимальної позначки на чаші (мал. 7).

Встановіть чашу в прилад

- Протріть дно чаші й видаліть залишки їжі з нагрівального елемента. Потім встановіть чашу в прилад (мал. 8–9).
- Не використовуйте прилад без чаші.

Закрийте і заблокуйте кришку

- Перевірте, чи ущільнююча прокладка надійно розміщена на своїй опорній кришці.
- Закрийте кришку приладу й поверніть її за годинниковою стрілкою (мал. 10).

Встановіть клапан обмеження тиску

- Встановіть клапан обмеження тиску на місце і зафіксуйте його до клацання. Зверніть увагу: якщо клапан не клацає при встановленні, він залишатиметься незаблокованим. Перед початком приготування страви переконайтеся, що клапан обмеження тиску знаходиться внизу (див. опис приладу) (мал. 11).

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРИГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ

- Мультиварка-скороварка – це електрична каструля з герметичною кришкою і спеціальним клапаном, яка дозволяє готувати їжу під тиском, що зменшує час приготування і розм'якшує тверді інгредієнти.
- Ці програми автоматично готують під тиском: «Рис/крупя», «Каша», «Плов», «Бобові», «Паста» (1-й крок) / «Варіння» (1-й Крок) (залежно від моделі), «Холодець», «Суп», «Приготування на парі», «Тушкування», «Розігрівання». Для функції «Ручний режим» можна вибрати приготування під тиском, якщо встановити температуру принаймні 100°C, закрити і заблокувати кришку.
- Коли ви вибрали програму, час нагнітання тиску залежить від кількості інгредієнтів та рідини в чаші. Для нагнітання тиску кришка має бути закрита і заблокована: коли прилад герметично закритий і температура підвищується, рідина всередині утворює пару, що підвищує тиск у чаші (тому в процесі приготування під тиском у чаші завжди має бути рідина).
- Після нагнітання тиску в приладі активується механізм блокування, і кришка не може бути відкрита під час приготування (тому всі інгредієнти необхідно додати на початку приготування). Ніколи не намагайтеся відкривати кришку під час приготування під тиском. Коли досягнуто потрібного тиску для приготування їжі, прилад автоматично переходить до етапу приготування, і починається зворотний відлік попередньо запрограмованого часу (окрім програми "Ручний режим").
- Коли їжа готується під тиском, після закінчення процесу приготування прилад переходить до режиму збереження тепла (залежно від програми: див. таблицю з часом приготування). На цифровому дисплеї відобразиться «b».
- Використовуючи скороварку перші кілька разів, ви можете помітити незначний витік пари з кришки. Це нормальне явище, яке відбувається, коли нагнітається тиск. Під час приготування також може відбуватися витік невеликої кількості пари з клапана обмеження тиску.
- Це нормально, коли невелика кількість пари виходить під час приготування (оскільки клапан є запобіжним клапаном).

Відкривання кришки після приготування під тиском

- Після приготування під тиском пару необхідно випустити (натиснувши кнопку випускання пари). Це займе від кількох секунд до кількох хвилин — залежно від кількості рідини всередині приладу.
- Щоб відкрити кришку, візьміться за ручку, поверніть її проти годинникової стрілки (мал. 19-20). Від'єднайте шнур живлення (мал. 21).

Примітка. Остерігайтеся гарячої пари, що виходить з кришки. Тримайте обличчя та руки подальше від пари.

1. Самодіагностика при ввімкненні (у режимі очікування) UK

Підключіть прилад до мережі живлення, система почне самодіагностику, пролунає довгий звуковий сигнал, цифровий екран світиться, усі індикатори світяться. Через 1 секунду на екрані відображається «----», пристрій перебуває в режимі очікування.

2. Режим роботи

1. У режимі очікування ви можете вибрати одну з таких програм приготування: «Смаження», «Приготування на парі», «Випікання», «Тісто», «Йогурт», «Ручний режим», «Рис/крупя», «Каша», «Плов», «Тушкування», «Суп», «Варіння», «Холодець/бобові», «Су-від», «Джем», «Десерт/пиріг», «Домашній сир», «Паста/варіння», «Збереження тепла» і «Підігрівання» (**мал. 13**).

Якщо клавіша має дві функції, натисніть один раз, щоб вибрати першу функцію, і двічі, щоб вибрати другу функцію.

Для програм «Су-від», «Випікання», «Приготування на парі», «Тушкування», «Суп», «Смаження», можна вибрати тип продуктів: «овочі», «курка», «М'ясо».

Ви можете вибрати потрібний тип продуктів, натиснувши клавішу. З'явиться відповідний індикатор. Якщо ви його не вибрали, буде автоматично вибрано «М'ясо» (**мал. 17**).

Виберіть потрібну програму приготування та тип продуктів, з'явиться відповідний індикатор функції, і загориться індикатор типу продуктів. Якщо не потрібні інші налаштування функції, натисніть клавішу «Старт», щоб перейти до режиму приготування. Індикатор відповідної програми не блиматиме, а світлитиметься безперервно. Через одну хвилину, якщо немає підтвердження, прилад повернеться в режим очікування.

2. Температура і час приготування за замовчуванням для кожної програми, відкладений старт, збереження тепла:

ТАБЛИЦЯ 1

| ВАРІАНТ КОЛЬОРУ | Програма | Час попереднього нагрівання, продовження у час приготування = Загальний час приготування | Вибір типу продуктів | Час за заморожуванням | Регульовний діапазон часу (крес зміни налаштувань) | Функція відкладеного старту | Функція збереження тепла | Налаштування температури | Регульована температура (крес зміни налаштувань) | Максимальний тиск | Положення кришки | |
|-----------------|-------------------------------|--|----------------------|-----------------------|--|-------------------------------|--------------------------|-----------------------------|--|-------------------|---|---|
| | | | | | | | | | | | | |
| чорний шампань | Рис/крути | Тільки час приготування | Ні | 9 хв | 1 хв – 2 год Крес: 1 хв | 2–24 год Крес: 10 хв | 24 год | 114°C | Ні | 70 МПа | ● | |
| чорний шампань | Плов | Тільки час приготування | Ні | 15 хв | 1 хв – 2 год Крес: 1 хв | 2–24 год Крес: 10 хв | 24 год | 114°C | Ні | 70 МПа | ● | |
| чорний шампань | Йогурт | Тільки час приготування | Ні | 8 год | 1–24 год Крес: 30 хв | Ні | Ні | 38–40°C | Ні | Ні | ● | |
| чорний шампань | Домашній сыр | Тільки час приготування | Ні | 50 хв | 10 хв – 4 год Крес: 5 хв | Ні | Ні | 80°C | Ні | Ні | ● | |
| чорний шампань | Каша | Тільки час приготування | Ні | 15 хв | 1 хв – 2 год Крес: 1 хв | 2–24 год Крес: 10 хв | 24 год | За заморожуванням: 100°C | 2 рівні: 90–100°C | Ні | ● | |
| чорний шампань | Бобові | Тільки час приготування | Ні | 1 год | 1 хв – 2 год Крес: 1 хв | 2–24 год Крес: 10 хв | 24 год | 114°C | Ні | 70 МПа | ● | |
| чорний шампань | Холодець (аналогічно бобовим) | Тільки час приготування | Ні | 1 год 30 хв | 1 хв – 2 год Крес: 1 хв | 2–24 год Крес: 10 хв | 24 год | 114°C | Ні | 70 МПа | ● | |
| чорний шампань | Джем | Тільки час приготування | Ні | 1 год 20 хв | 1 хв – 2 год Крес: 1 хв | 2–24 год Крес: 10 хв | 24 год | За заморожуванням: 110°C | 2 рівні: 100–110°C | Ні | ● | |
| чорний шампань | Паста | Тільки час приготування | Ні | 1* крок | Не регулюється | Ні | Ні | 100°C | Ні | Ні | ● | |
| чорний шампань | Паста | Загальний час приготування | Ні | 2* крок = 8 хв | 1 хв – 2 год Крес: 1 хв | Ні | Ні | 100°C | Ні | Ні | ● | |
| чорний шампань | Варіня (аналогічно пасті) | Кругла форма | Ні | 1* крок | Не регулюється | Ні | Ні | 100°C | Ні | Ні | ● | |
| чорний шампань | Десерт/пиріг | Загальний час приготування | Ні | 30 хв | 2–24 год Крес: 10 хв | 2–24 год Крес: 10 хв | 24 год | За заморожуванням: 160°C | 4 рівні: 130–140–150–160°C | Ні | ● | |
| чорний шампань | Тісто | Тільки час приготування | Ні | 1 год | 10 хв – 6 год Крес: 5 хв | Ні | Ні | 38–40°C | Ні | Ні | ● | |
| чорний шампань | Підігрівання | Тільки час приготування | Ні | 2 хв | 1 хв – 2 год Крес: 1 хв | 2–24 год Крес: 10 хв | 24 год | 114°C | Ні | 70 МПа | ● | |
| чорний шампань | Ручний режим | Загальний час приготування | Ні | 30 хв | 5 хв – 4 год Крес: 5 хв | Ні (крім спеціальних програм) | Ні | За заморожуванням: 80°C | 13 рівнів: 40–160°C Крес: 10°C | 70 МПа | ● | |

| ВАРІАНТ КОЛЬОРУ | Програма | Час попереднього нагрівання продукції у час приготування = загальний час приготування | Вибір типу продуктів | Час за заморожуванням | Регулюванняй ділянок часу (корекція налаштувань) | Функція відкладеного старту | Функція збереження тепла | Налаштування температури | Регульована температура (корекція налаштувань) | Максимальний тиск | Положення кришки | | |
|-----------------|-------------------------|---|----------------------|-----------------------|--|-----------------------------|--------------------------|--------------------------|--|-------------------|------------------|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | |
| чорний/ шампнь | Суп | Тільки час приготування | м'ясо | 30 хв | 1 хв – 2 год Крок: 1 хв | 2-24 год Крок: 10 хв | 24 год | 114 °C | НІ | 70 кПа | | | |
| | | | курка | 20 хв | 1 хв – 2 год Крок: 1 хв | 2-24 год Крок: 10 хв | 24 год | 114 °C | НІ | 70 кПа | | | |
| | | | овочі | 12 хв | 1 хв – 2 год Крок: 1 хв | 2-24 год Крок: 10 хв | 24 год | 114 °C | НІ | 70 кПа | | | |
| чорний/ шампнь | Тушування | Тільки час приготування | м'ясо | 30 хв | 1 хв – 2 год Крок: 1 хв | 2-24 год Крок: 10 хв | 24 год | 114 °C | НІ | 70 кПа | | | |
| | | | курка | 20 хв | 1 хв – 2 год Крок: 1 хв | 2-24 год Крок: 10 хв | 24 год | 114 °C | НІ | 70 кПа | | | |
| | | | овочі | 10 хв | 1 хв – 2 год Крок: 1 хв | 2-24 год Крок: 10 хв | 24 год | 114 °C | НІ | 70 кПа | | | |
| чорний/ шампнь | Підсмажування/ смаження | Загальний час приготування | м'ясо | 20 хв | 1-30 хв Крок: 1 хв | НІ | НІ | За замовчуванням: 160 °C | 7 рівнів: 100-160 °C Крок: 10 °C | НІ | | | |
| | | | курка | 15 хв | 1-30 хв Крок: 1 хв | НІ | НІ | За замовчуванням: 160 °C | 7 рівнів: 100-160 °C Крок: 10 °C | НІ | | | |
| | | | овочі | 12 хв | 1-30 хв Крок: 1 хв | НІ | НІ | За замовчуванням: 160 °C | 7 рівнів: 100-160 °C Крок: 10 °C | НІ | | | |
| чорний/ шампнь | Віп'яння | Загальний час приготування | м'ясо | 50 хв | 1 хв – 2 год Крок: 1 хв | 2-24 год Крок: 10 хв | 24 год | За замовчуванням: 160 °C | 7 рівнів: 100-160 °C Крок: 10 °C | НІ | | | |
| | | | курка | 40 хв | 1 хв – 2 год Крок: 1 хв | 2-24 год Крок: 10 хв | 24 год | За замовчуванням: 160 °C | 7 рівнів: 100-160 °C Крок: 10 °C | НІ | | | |
| | | | овочі | 20 хв | 1 хв – 2 год Крок: 1 хв | 2-24 год Крок: 10 хв | 24 год | За замовчуванням: 160 °C | 7 рівнів: 100-160 °C Крок: 10 °C | НІ | | | |
| чорний/ шампнь | Суцід | Тільки час приготування | м'ясо | 4 год | 1-12 год Крок: 15 хв | НІ | НІ | 65 °C | НІ | НІ | | | |
| | | | курка | 3 год | 1-12 год Крок: 15 хв | НІ | НІ | 65 °C | НІ | НІ | НІ | | |
| | | | овочі | 2 год | 1-12 год Крок: 15 хв | НІ | НІ | 65 °C | НІ | НІ | НІ | | |
| чорний/ шампнь | Приготування на парі | Тільки час приготування | м'ясо | 10 хв | 1 хв – 2 год Крок: 1 хв | 2-24 год Крок: 10 хв | 24 год | 114 °C | НІ | 70 кПа | | | |
| | | | курка | 10 хв | 1 хв – 2 год Крок: 1 хв | 2-24 год Крок: 10 хв | 24 год | 114 °C | НІ | 70 кПа | | | |
| | | | овочі | 3 хв | 1 хв – 2 год Крок: 1 хв | 2-24 год Крок: 10 хв | 24 год | 114 °C | НІ | 70 кПа | | | |

*Рис/Плов

Насипте необхідну кількість рису в чашу за допомогою мірної чашки, що входить до комплекту (N). Потім наповніть холодною водою до відповідної позначки «CUP» (чашка), всередині чаші.

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

У таблиці нижче наведені рекомендації щодо приготування різних сортів рису. Для отримання найкращих результатів ми рекомендуємо використовувати звичайний рис, а не рис швидкого приготування, який може ставати липким і пристати до дна. Для інших сортів рису, наприклад, коричневий або дикий рис, кількість води потребує коригування.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ РИСУ

| К-сть рису в чашках | Вага: | Рівень води в чаші (+ рис) | К-сть порцій |
|---------------------|--------|----------------------------|--------------|
| 2 | 300 г | Позначка 2 чашки | 2–4 |
| 4 | 600 г | Позначка 4 чашки | 4–8 |
| 6 | 900 г | Позначка 6 чашок | 6–12 |
| 8 | 1200 г | Позначка 8 чашок | 8–16 |
| 10 | 1500 г | Позначка 10 чашок | 10–20 |

- Якщо ви бажаєте приготувати лише 1 чашку білого рису (2 маленькі, або 1 велика порція), знадобиться 1 мірна чашка білого рису і півтори мірні чашки води. Для деяких сортів рису нормально, якщо трохи рису пристане до дна під час приготування 1 чашки.
- Максимальна кількість води і рису не повинна перевищувати найвищу позначку всередині чаші. Залежно від сорту рису може знадобитися відкоригувати кількість води.

**Функція приготування йогурту

Молоко

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

| Рідкий | | | | Густий |
|--------|-----------------------|---------------|-------------|--------|
| | Напівзнежирене молоко | Цільне молоко | Сире молоко | → |

Використовуйте цільне молоко, бажано піддане високотемпературній обробці. Сире (свіже) або пастеризоване молоко необхідно прокип'ятити, а потім охудити, і з нього необхідно знімати пінку.

- **Стерилізоване молоко тривалого зберігання:** У результаті використання цільного молока, підданого високотемпературній обробці, йогурт виходить густіший. У результаті використання напівзнежиреного молока виходить менш густий йогурт.

- Однак ви можете скористатися напівзнежиреним молоком і додати одну або дві чашки сухого молока.
- **Пастеризоване молоко:** це молоко дає більш густий йогурт з невеликою плівкою зверху.
- **Сире молоко (фермерське молоко):** його необхідно прокип'ятити. Також рекомендується прокип'ятити його протягом тривалого часу. Використання такого молока без кип'ятіння може бути небезпечне. Потім необхідно обов'язково дати йому охолонути, перш ніж використовувати його в приладі. Приготування з використанням йогурту із сирого молока не рекомендується.
- **Порошкове молоко:** у результаті використання порошкового молока вийде дуже густий йогурт. Дотримуйтеся вказівок виробника на упаковці.

Закваска

Якщо ви прокип'ятили молоко, зачекайте, доки воно охолоне до кімнатної температури, перш ніж додавати закваску. Занадто висока температура може негативно вплинути на властивості закваски.

Її можна отримати таким чином:

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

Час ферментації

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



Йогурти можна зберігати у холодильнику не більше 7 днів.

***Функція підсмажування

Ви можете додати спочатку олію, а потім інгредієнти, або олію та інгредієнти одночасно. Ми рекомендуємо не обсмажувати їжу більше 30 хвилин, щоб уникнути надмірного підвищення температури олії.

****Функція «Ручний режим»

- Завдяки цій функції ви можете вільно вибирати час і температуру приготування, а також положення кришки.
- Майте на увазі, що для приготування їжі під тиском у чаші має бути рідина, а температура має бути вище певної температури (від 100 до 120 градусів), а кришка має бути закрита

- і заблокована. Якщо всіх цих умов не дотримано, прилад почне готувати без тиску при вибраній температурі.
- Є 4 налаштування які зберігають у пам'яті останні параметри приготування. Під час першого використання в пам'яті немає налаштувань, і прилад пропонує час і температуру за замовчуванням. Ви також можете вибрати наявну програму та змінити її параметри.

ПРОГРАМА СУ-ВІД

- Су-від - це метод приготування їжі, при якому м'ясо або овочі поміщаються в вакуумований пакет і повільно готуються за порівняно низької і точно контрольованої температури. Даний спосіб дозволяє отримати унікальну текстуру і смак продуктів.
- Ця програма підходить для приготування овочів, м'яса і птиці, а також риби, морепродуктів і фруктів.

Як це працює

Підготовка продуктів

- Придбайте високоякісні свіжі продукти. Якщо продукти явно зіпсовані, забруднені, знебарвлені, мають поганий запах або смак, не використовуйте їх.
- Додавайте сіль і спеції (за смаком) безпосередньо перед вакуумуванням.
- Покладіть продукти, які ви плануєте приготувати, в вакуумний пакет або спеціальний пакет із застібкою, попередньо відкачавши усе повітря.
- Якщо ви використовуєте спеціальний пакет із застібкою, то повітря можна відкачати, повільно зануривши пакет з продуктами наполовину у холодну воду. Закрийте пакет, зойно повітря вийде, а продукти завакуумуються завдяки тиску води.

Підготовка мультиварки

- Налийте в чашу достатньо води, щоб вакуумний пакет з продуктами був вкритий нею.
- Покладіть пакет із продуктами в чашу і закрийте кришку.
- Натисніть кнопку «Меню» й виберіть програму «Су-від». На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням, індикатор «Старт» блиматиме.
- Натисніть кнопку «Таймер», щоб перейти до налаштування часу, і натискайте «<» і «>», щоб змінити час приготування для програми су-від.
- Натисніть кнопку «Температура», щоб перейти до налаштування температури, і натискайте «<» і «>», щоб змінити температуру приготування для програми су-від.

Пам'ятайте: для різних інгредієнтів і страв потрібні різні значення часу і температури приготування.

Див. таблицю нижче, щоб дізнатися необхідні параметри приготування для програми «Су-від».

По завершенні приготування мультиварка подасть три звукові сигнали.

Примітка. Для цієї програми збереження тепла не передбачено

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТУВАННЯ СУ-ВІД

| Тип продуктів | Ступінь приготування | Температура приготування |
|--|----------------------|--------------------------|
| РИБА І МОРЕПРОДУКТИ | | |
| Лосось | Середній | 60 °C |
| Гребінці | Середній | 60 °C |
| Тигрові креветки | Середній | 60 °C |
| М'ЯСО (яловичина, ягнятина тощо) | Середній | 60 °C |
| | Вище середнього | 63 °C |
| | Повний | 71 °C |
| СВИНИНА | Повний | > 71 °C |
| ПТИЦЯ (курка, качка, індичка тощо) | Слабкий | 60 °C |
| | Середній | 60–63 °C |
| | Повний | 80 °C |
| ОВОЧІ І ФРУКТИ | | 84–87 °C |
| ЯЙЦЯ | Сире яйце | 60 °C |
| | Некруто | 62 °C |
| | Напівкруто | 64–75 °C |
| | Вкруту | 71 °C |
| | Омлет | 75 °C |

- Таблицю температурних режимів наведено в якості рекомендацій.
- Ви можете налаштувати температуру в залежності від бажаного ступеня приготування продуктів.

РЕКОМЕНДОВАНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ СУ-ВІД

| Тип ПРОДУКТІВ | СТУПІНЬ ПРИГОТУВАННЯ | Температура приготування | ТОВЩИНА | ЧАС ПРИГОТУВАННЯ | |
|---|----------------------|--------------------------|---------|------------------|---------|
| | | | | Мін. | Макс. |
| РИБА І МОРЕПРОДУКТИ | | | | | |
| Лосось | Середній | 60 °С | 2 см | 20 хв | 40 хв |
| Гребінці | Середній | 60 °С | - | 40 хв | 60 хв |
| Тигрові креветки | Середній | 60 °С | - | 30 хв | 40 хв |
| М'ЯСО (яловичина, ягнятина тощо) | | | | | |
| Вирізка, філе, відбивні, котлети | Середній | 60 °С | 2–4 см | 1 год | 4 год |
| | Вище середнього | 66 °С | 2–4 см | 1 год | 4 год |
| | Повний | 71 °С | 2–4 см | 1 год | 4 год |
| Запечена ягнятина або нога ягняти | | > 60 °С | 7 см | 10 год | 20 год |
| Фланк-стейк, грудинка | | > 60 °С | 2–3 см | 8 год | 20 год |
| ПТИЦЯ (курка, качка, індичка тощо) | | | | | |
| Куряча грудка без кістки | Середній | 60 °С | 2,5 см | 1 год 25 хв | 2–4 год |
| | Вище середнього | 64 °С | 2,5 см | 1 год | 5 год |
| Курячі стегна без кістки | Середній | 64 °С | 1 шт. | 2 год | 4–6 год |
| Курячі стегна з кісткою | Повний | 82 °С | 1 шт. | 2 год | 6 год |
| СВИНИНА | | | | | |
| Свинячі реберця | Повний | 71–80 °С | 7 см | 12 год | 20 год |
| Свиняча грудинка | Повний | 85 °С | 5 см | 5 год | 8 год |

РЕКОМЕНДОВАНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ СУ-ВІД

| Тип ПРОДУКТІВ | СТУПІНЬ ПРИГОТУВАННЯ | Температура приготування | ТОВЩИНА | ЧАС ПРИГОТУВАННЯ | |
|---|--------------------------|--------------------------|---------|------------------|----------------|
| | | | | Мін. | Макс. |
| ОВОЧІ | | | | | |
| Коренеплоди (морква, пастернак, картопля, ріпа, буряк тощо) | - | 85 °C | - | 1 год | 4 год |
| Ніжні овочі (спаржа, броколі, кукурудза, цвітна капуста, баклажан, гарбуз тощо) | - | 85 °C | - | 30 хв | 1 год 30 хв |
| ФРУКТИ | | | | | |
| Тверді (яблуко/груша) | | 85 °C | - | 45 хв | 2 год |
| М'які (персик, абрикос, слива, манго, папая, нектарин, ягоди) | | 85 °C | - | 30 хв | 1 год |
| ЯЙЦЯ | | | | | |
| | Некруто | 62 °C | | 45 хв | |
| | Некруто яйця-пашот | 65 °C | | 45 хв | |
| | Напівкруто яйця-пашот | 68 °C | | 45 хв | |
| | Вкруту | 73 °C | | 45 хв | |

- Значення часу і температури наведено в якості рекомендацій.
- Чим більше товщина м'яса, тим довше його треба гувати.
- Ви можете налаштувати час приготування залежно від товщини продуктів.

КУРЯЧИЙ РУЛЕТ СУ-ВІД ІЗ КОПЧЕНИМ СИРОМ

| | | |
|--|---|--|
| Кількість порцій: | на 2–3 порції | |
| Час підготовки: | 15 хвилин | |
| Час приготування: | 50 хвилин | |
| Температура приготування: | 63 °C | |
| Програма приготування: | «Су-від» | |
| Інгредієнти | <ul style="list-style-type: none"> • 2 курячі грудки (приблизно по 180-200 г кожна) • 2 скибочки свіжого бекону або копченої м'ясної нарізки • Сир, нарізаний на смужки або скибочки | <p><u>Заправка, спеції</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Копчений сухий часник • Сіль і перець • Копчена паприка • Чебрець, прованські трави • Томатна паста (необов'язково) |
| ПОСЛІДОВНІСТЬ ДІЙ | | |
| Крок 1 Підготовка продуктів | <ol style="list-style-type: none"> 1. Розріжте курячу грудку, зробивши з одного боку надріз. 2. Розкрийте курячу грудку, посоліть, додайте зазначені спеції. 3. Додайте скибочки бекону, потім сир. 4. Сформуєте з курячої грудки рулетик. 5. Посипте сіллю і зазначеними спеціями з зовнішньої частини. 6. Загорніть грудку в харчову плівку. 7. Візьміться за 2 кінці плівки й скрутіть її, щоб отримати форму ковбаски. Потім підігніть кінці плівки, щоб рулетик тримав форму. 8. Покладіть загорнуту в плівку курятину в вакуумний пакет (або спеціальний пакет із застібкою) і випустіть із пакета все повітря. | |
| Крок 2 Налаштування мультиварки | <ol style="list-style-type: none"> 9. Налийте в чашу води до позначки 5. 10. Покладіть вакуумний пакет із продуктами в чашу і закрийте кришку. Встановіть температуру на 63 °C, а час на 50 хвилин. 11. Коли страва приготується, мультиварка подасть звуковий сигнал. 12. Вийміть курку і наріжте її на 5 частин. Подавайте на стіл з гарніром. | |

СТРИПЛОЙН-СТЕЙК СУ-ВІД

UK

| | | |
|--|---|--|
| Кількість порцій: | на 2 порції | |
| Час приготування: | 2 год 20 хв | |
| Температура приготування: | 60–71 °С (див. таблицю, щоб налаштувати температуру відповідно до бажаного ступеня приготування) | |
| Програма приготування: | «Су-від» (+ програма «Утворення скоринки/смаження») | |
| Інгредієнти | <ul style="list-style-type: none"> • 2 стриплойн-стейки 2,5 см завтовшки | <u>Заправка, спеції</u> <ul style="list-style-type: none"> • Морська сіль • Чорний мелений перець • Олія з авокадо (або інша олія з високим ступенем димоутворення) |
| ПОСЛІДОВНІСТЬ ДІЙ | | |
| Крок 1 Підготовка продуктів | <ol style="list-style-type: none"> 1. Приправте стейки сіллю, меленим перцем і спеціями або ароматними травами (наприклад, розмарином). 2. Покладіть стейки у вакуумний пакет або в спеціальний пакет із застібною. В останньому випадку налейте в чашу воду і, перш ніж повністю закрити пакет, занурте його наполовину в воду, щоб випустити повітря. | |
| Крок 2 Налаштування мультиварки | <ol style="list-style-type: none"> 3. Налейте в чашу води до позначки 5. Покладіть вакуумний пакет у чашу. Потім закрийте кришку. 4. Виберіть програму «Су-від» і встановіть температуру на 60 °С (60 °С = Середній, 66 °С = Вище середнього, 71 °С = Повний), а час — у діапазоні від 2 до 20 годин. | |
| Крок 3 Завершення приготування | <ol style="list-style-type: none"> 5. Коли страва приготується, мультиварка подасть звуковий сигнал. 6. Злийте воду з чаші і протріть її насухо. 7. Додайте в чашу олію і оберіть програму «Утворення скоринки/смаження» на 10 хвилин. Натисніть кнопку «Старт». 8. Коли чаша нагріється, обсмажте стейк по 15–20 секунд з кожного боку. Обсмажуйте по одному стейку за раз. Додайте в чашу вершкового масла і спецій (ароматних трав). 9. Подавайте з гарніром. Перед подачею на стіл можна полити стейк залишками соку і масла з чаші. | |



3. Режим приготування та підігрівання

Доступні лише кнопки «Збереження тепла/Скасування» або «Старт/Стоп», інші функції не працюють.

4. Функція збереження тепла

- Коли зворотний відлік часу очікування дійде до 0, пролунає звуковий сигнал. Перейдіть у функцію збереження тепла (крім функції «Тісто», «Домашній сир», «Су-від», «Підсмажування» та «Ручний режим»). На цифровому дисплеї відобразиться "b", а над функцією збереження тепла засвітиться індикатор. Через 24 години ця функція автоматично вимикається, і прилад повертається в режим очікування.
- Якщо в режимі очікування натиснути кнопку «Збереження тепла/Скасування», прилад переходить у режим збереження тепла, на цифровому дисплеї відображається «b», а індикатор світиться.



3. Налаштування часу

1. Коли ви вибираєте функцію, перед тим як прилад почав приготування їжі, ви можете змінити час приготування: один раз натисніть клавішу «Температура/Таймер», а потім натисніть  або  для налаштування (мал. 14).


У таблиці 1 ви можете дізнатися діапазон і крок збільшення/зменшення часу.

2. Під час налаштування часу загориться відповідний індикатор часу.

4. Налаштування температури

У режимі «Ручний режим», «Каша», «Джем», «Десерт/пиріг», «Випікання» й «Підсмажування» ви можете двічі натиснути клавішу «Температура/таймер» і за допомогою клавіш   відкоригувати встановлене значення температури.

5. Налаштування відкладеного старту

1. **Вибираючи програму**, перш ніж прилад почне готувати, ви можете натиснути і утримати кнопку відкладеного старту, щоб налаштувати час відкладеного старту, а потім за допомогою кнопок   налаштувати час. Коли ввімкнено відкладений старт, світиться відповідний індикатор, а під час приготування індикатор відкладеного старту вимикається (мал. 16).
2. **Діапазон налаштування відкладеного старту – 2–24 години** з кроком 10 хвилин. Коли ви готові, натисніть кнопку «Старт».
3. Функція відкладеного старту недоступна для програм «Йогурт», «Тісто», «Домашній сир», «Паста/варіння» й «Ручний режим» (окрім випадків, коли використовуються програми, сумісні з функцією відкладеного старту: див таблицю з часом приготування).
4. Відкладений старт враховує час приготування.

6. Старт/Стоп у різних режимах

Якщо натиснути й відпустити кнопку, буде запущено вибраний режим приготування після введення всіх необхідних параметрів. При ввімкненні попереднього нагрівання

на цифровому дисплеї з'являється « 00:00 » (крім функцій «Випікання», «Десерт/пиріг», «Підсмажування» й «Ручний режим», для яких зворотний відлік починається одразу після натискання кнопки).

Коли досягнуто температури приготування, прилад автоматично переходить до етапу приготування, і починається зворотний відлік попередньо встановленого часу.

Якщо в режимі приготування натиснути й одразу відпустити кнопку, приготування буде зупинено, і прилад повернеться до режиму очікування.

Короткий звуковий сигнал лунає під час старту, а довгий звуковий сигнал — під час зупинки.

1. Також можна припинити приготування коротким натисканням на кнопку скасування.
2. Коли прилад перебуває в режимі очікування, тривале натискання на кнопку «Старт/Стоп» повністю вимикає прилад, і індикатори та дисплей вимикаються.

Якщо прилад вимкнено, коротке натискання кнопки вмикає його, і він перебуває в режимі очікування.

7. Функція підігрівання

1. Ви можете ввімкнути програму підігрівання довгим натисканням на кнопку «Збереження тепла/підігрівання».
2. Ви можете налаштувати час підігрівання за допомогою кнопок **+** і **-**, а потім натиснути «Старт».
3. Засвітиться відповідний індикатор, і на дисплеї відобразиться час зворотного відліку, доки процес не буде завершений.

Примітка. Час підігрівання необхідно налаштувати відповідно до типу продуктів (наприклад, час підігрівання чилі або інших аналогічних калорійних страв необхідно збільшити).

ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Рекомендується очищувати прилад після кожного використання. Перед очищенням дайте приладу охолонути принаймні 2 години **(мал. 22)**.
- Не занурюйте прилад у воду і не вливайте в нього воду, не ставте прилад, чашу або кришку в посудомийну машину **(мал. 24)**.
- Аксесуари можна мити в посудомийній машині **(мал. 25)**.
- Промийте чашу і ретельно висушіть. Не використовуйте металеві губки, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття чаші **(мал. 26)**.
- Вийміть обмежувальний клапан обмеження тиску, щоб очистити його, промийте під водою, а потім просушіть **(мал. 27)**.
- Протирайте корпус приладу вологою ганчіркою **(мал. 28)**.
- Промийте внутрішню частину кришки, зокрема ущільнюючу прокладку. Щоб помити прокладку, відділіть її від кришки. Для цього тримайте ручку та потягніть ущільнюючу прокладку вгору. Після очищення встановіть на місце у вихідне положення **(мал. 30)**.
- Вийміть збірник конденсату, ретельно промийте його під водою. Встановіть його назад у вихідне положення.
- Поплавковий клапан потрібно знімати, вийнявши невелику силіконову прокладку, а потім повернувши кришку, щоб дістати поплавковий клапан **(мал. 32)**.
- Кришку каналу можна відкрутити для очищення, а канал слід регулярно перевіряти, щоб запобігти його засміченню **(мал. 31)**.
- Натисніть на внутрішню частину запобіжного клапана, щоб перевірити, чи він не засмічений **(мал. 33)**.
- Після того як усе буде очищено та ідеально висушено, установіть деталі на місце у вихідне положення.
- Завжди використовуйте чашу, що входить у комплект.
- Не лейте воду і не насипайте продукти харчування безпосередньо в прилад. Якщо ви ненавмисно занурили прилад у воду або налили воду безпосередньо на нагрівальний елемент (коли чаша відсутня), віднесіть його на ремонт в авторизований сервісний центр.
- Замінійте ущільнюючу прокладку кожні 2 роки.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

UK

| Проблема | Можливі причини | Рішення |
|------------------------------|---|--|
| Не вдається відкрити кришку. | Не вдається відкрити через тиск у чаші. | <p>a. Зачекайте, поки тиск у чаші скинеться повністю.</p> <p>b. Натисніть і утримуйте кнопку скидання тиску.</p> |
| | Тиск у чаші повністю скинутий, але поплавковий клапан застряг, тому що він занадто брудний і, отже, не може опуститися. | <p>a. Щойно прилад охолоне, за допомогою зубочистки підштовхніть поплавковий клапан, щоб він опустився.</p> <p>b. Перед наступним використанням помийте і протріть поплавковий клапан - 32.</p> |
| Не вдається закрити кришку. | Ущільнююча прокладка не встановлена належним чином. | Правильно встановіть ущільнюючу прокладку. |
| | Поплавковий клапан застряг, тому що він занадто брудний і, отже, не може опуститися. | <p>a. Щойно прилад охолоне, за допомогою зубочистки підштовхніть поплавковий клапан, щоб він опустився.</p> <p>b. Перед наступним використанням помийте і протріть поплавковий клапан - 32.</p> |
| | Напрямок закриття кришки неправильний. | Закрийте кришку в правильному напрямку відповідно до інструкції з експлуатації. |

| Проблема | Можливі причини | Рішення |
|--|--|--|
| Інтенсивне скидання тиску з клапана обмеження тиску. | Несправний контроль тиску призвів до скидання тиску. | Надішліть прилад до авторизованого сервісного центру. |
| | Клапан обмеження тиску не став на місце. | Акуратно поверніть/натисніть на клапан обмеження тиску, щоб він став на місце. |
| Рис не готовий. | Співвідношення рису та води неправильне. | Додавайте рис і воду в правильних пропорціях (див. «Рис/Плов») |
| | Немає струму в електромережі. | Перевірте електричне живлення. |
| «E0» відображається на цифровому дисплеї. | Перемикач тиску несправний. | Надішліть прилад до авторизованого сервісного центру. |
| «E1» відображається на цифровому дисплеї. | Коротке замикання або розімкнуте коло елементів датчика температури. | Надішліть прилад до авторизованого сервісного центру. |
| Витік пари з кришки. | Ущільнююча прокладка не встановлена належним чином. | Правильно встановіть ущільнюючу прокладку. |

MOULINEX МІЖНАРОДНА ОБМЕЖЕНА ГАРАНТІЯ

 : www.moulinex.com

Даний виріб ремонтується та обслуговується MOULINEX протягом і після закінчення гарантійного терміну та протягом терміну служби на наступних умовах.

Інформація про порядок придбання аксесуарів і витратних матеріалів доступна на інтернет-сайті MOULINEX



Гарантія

MOULINEX гарантує усунення будь-якого виробничого дефекту пов'язаного з недоліком матеріалів або складання, протягом гарантійного терміну, вказаного у доданому списку країн ***, починаючи з дати продажу. Гарантійний термін зазначено для кожної з країн.

Міжнародна Гарантія виробника покриває всі витрати, пов'язані з відновленням дефектного виробу до його первісного технічного стану через ремонт або заміну несправних деталей, включаючи вартість необхідної роботи з виявлення та усунення виявлених недоліків. На вибір MOULINEX замість ремонту, несправний виріб може бути замінено. Зобов'язання MOULINEX і Ваш вибір у рамках даної гарантії обмежені ремонтом виробу або його заміною.

Умови гарантії та винятки

MOULINEX не несе зобов'язання по гарантійному ремонту або заміні будь-якого виробу у випадку відсутності документу, що підтверджує дату та факт продажу. Виріб повинен бути переданий в авторизований сервісний центр MOULINEX. Адреси авторизованих сервісних центрів для кожної країни можна дізнатися на веб-сайті MOULINEX (www.moulinex.com), або зателефонувавши по відповідному телефону, вказаному у списку країн. Для забезпечення максимально якісного післяпродажного сервісу і постійного підвищення рівня задоволеності клієнтів, MOULINEX може проводити опитування всіх клієнтів, які зверталися в авторизовані сервісні центри MOULINEX для ремонту або заміни будь-якого виробу, з метою виявлення ступеня задоволеності якістю обслуговування.

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

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

Права споживача, передбачені законодавством

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

Додаткова інформація

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

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

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

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР

Келесі нұсқаулардың барлығын мұқият оқып шығыңыз.

- Бұл құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға арналмаған.
- Тек іште пайдалануға болады.
- Құрылғыны тазалау үшін пайдалану туралы нұсқауларды қараңыз. Өзірлеу табағын және бу кәрзеңкесін сабынды ыстық суда жууға болады. Құрылғы корпусын дымқыл шүберекті пайдаланып тазалаңыз.
- Құрылғыны суға батырмаңыз.
- Құрылғыны және оның қосалқы құралдарын тиісті емес пайдалану құрылғыны зақымдауы және жарақат тигізуі мүмкін.
- Құрылғының ыстық бөліктеріне тимеңіз. Пайдаланудан кейін қыздыру элементінің бетінде қалдық жылу болады.
- Қауіпсіздік үшін бұл өнім барлық тиісті стандарттарға және ережелерге сай (электрмагниттік үйлесімділік, тамаққа жарамды материалдар, қоршаған орта, ...).
- Бұл құрылғыны дене, сезім немесе ақыл-ой

қабілеттері төмен адамдар (соның ішінде балалар) немесе тәжірибесі және білімі жоқ адамдар тек қауіпсіздігіне жауапты адамның қадағалауымен немесе сол адам құрылғыны пайдалану туралы нұсқаулар берсе пайдалана алады.

Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.

- Қуат сымы зақымдалса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе сол сияқты білікті адамдар ауыстыруы керек. Жинақтағы қуат сымын басқа сымдармен ауыстырмаңыз.
- Бұл құрылғы тек үйде пайдалануға арналған.

Ол келесі жағдайларда пайдалануға арналмаған және кепілдік олар үшін қолданылмайды:

- дүкендердегі, кеңселердегі және басқа жұмыс орталарындағы қызметкерлердің асүй аумақтары;
- ферма үйлері;
- қонақ үйлердегі, мотельдердегі және басқа тұрғын түріне жататын орталардағы клиенттер;

– төсек және таңғы ас түріне жататын орталар.

- Бұл құрылғыны балалар пайдаланбауы керек. Құрылғыны және оның сымын балалардан аулақ ұстаңыз.
- Құрылғыларды дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері тмөен немесе тәжірибесі және білімі жоқ адамдар қадағаланса немесе құрылғыны қауіпсіз жолмен пайдалану туралы нұсқаулар берілсе және қатысты қауіптерді түсінсе пайдалана алады.
- Балалар құрылғымен ойнамауы керек.
- Құрылғыны кәстрөлдегі МАХ таңбасынан жоғарырақ толтырмаңыз.
- Қайнап төгілудің (бұл құрылғыны зақымдауы және жарақат тигізуі мүмкін) қаупін болдырмау үшін тамақ пен судың көлемі туралы ұсыныстарды орындаңыз.
- Сақтық ескерту: жалғағышқа сұйықтық құймаңыз.
- Құрылғыны пайдалану алдында қалтқылы клапан және қысымды шектеу клапаны таза екенін тексеріңіз («Тазалау және техникалық қызмет көрсету» бөлімін қараңыз).

- Қысымды шығару жүйесіне ешбір бөгде заттарды салмаңыз. Клапанды ауыстырмаңыз.

- Қақпақты ашқанда әрдайым қақпақ тұтқасынан ұстаңыз.

Қолдарыңызды бүйірлік ұстау тұтқаларымен туралаңыз. Қайнаған су тығыздағыш тірек және қақпақ арасында ұсталып қалып, күйіктер тудыруы мүмкін.

- Сондай-ақ қақпақты ашқанда құрылғыдан шығатын будан күйіп қалу қаупінен сақтаныңыз. Алдымен будың жайлап шығуына мүмкіндік беру үшін қақпақты аз ғана ашыңыз.

- Ешқашан құрылғыны күшпен ашпаңыз. Іштегі қысымның қалыпты мәнге оралғанын тексеріңіз. Өнім қысым астында болғанда қақпақты ашпаңыз. Мұны істеу үшін пайдалану туралы нұсқауларды қараңыз.

- Тек үлгі үшін тиісті қосалқы бөліктерді пайдаланыңыз. Бұл әсіресе тығыздау тығыздағышы, әзірлеу кәстрелі және металл қақпақ үшін маңызды.

- Тығыздау тығыздағышын зақымдамаңыз. Зақымдалса, оны бекітілген сервистік орталықта ауыстырғызыңыз.

- Құрылғыда әзірлеу үшін қажетті жылу көзі қосылған.

- Құрылғыны қыздырылған духовкаға немесе ыстық плитаға қоймаңыз. Құрылғыны ашық жалынға немесе тұтанғыш затқа жақын қоймаңыз.

- Әзірлеу кәстрелін құрылғының жылыту тақтасынан басқа ешбір жылу көзімен қыздырмаңыз және ешбір басқа кәстрелді пайдаланбаңыз. Әзірлеу кәстрелін басқа құрылғылармен бірге пайдаланбаңыз.

- Қысым астында болғанда құрылғыны жылжытпаңыз. Ыстық беттерге тимеңіз. Оны жылжытқанда ұстау тұтқаларын пайдаланыңыз және қажет болса, қолғап киіңіз. Құрылғыны көтеру үшін қақпақ тұтқасын пайдаланбаңыз.

- Құрылғыны өзі арналғаннан басқа мақсатта пайдаланбаңыз.
- Бұл құрылғы зарарсыздандыргыш емес. Оны құтыларды зарарсыздандыру үшін пайдаланбаңыз.
- Құрылғы тамақты қысым астында әзірлейді. Дұрыс емес пайдалану бұдан күйіктер алу қауіптерін тудыруы мүмкін.
- Қысымды қолдану алдында құрылғы тиісті түрде жабылғанын тексеріңіз (Пайдалану туралы нұсқауларды қараңыз).
- Құрылғыны бос күйде, кәстрөлсіз немесе кәстрөл ішінде қақпақсыз пайдаланбаңыз. Бұл құрылғыны қатты зақымдауы мүмкін.
- Қысым әсерінен қампауы мүмкін сыртқы тері қабаты бар етті (мысалы, сиырдың тілін) әзірлеуден кейін қампайған болса, теріні теспей: күйіп қалуыңыз мүмкін. Оны әзірлеу алдында тесіңіз.
- Қалың тамақты әзірлегенде (кәдімгі ноқат, рауғаш, т.б.) тамақ немесе әзірлеу шырындары төгілмеуі үшін ашу алдында құрылғыны азғантай сілкіңіз.
- Құрылғыны майда тамақ қуыру үшін пайдаланбаңыз. Тек қызартуға рұқсат етіледі.
- Қызарту режимінде ыстық кәстрөлге тамақты немесе ингредиенттерді қосқанда шашырау тудыратын күйіктер қауіптерінен сақтаныңыз.
- Әзірлеу және әзірлеудің соңында буды автоматты шығару кезінде құрылғы жылу мен бу шығарады. Күйіп қалуды болдырмау үшін бетті және қолдарды аулақ ұстаңыз. Әзірлеу кезінде қақпаққа тимеңіз.
- Қақпақты ашық қалдыру үшін қақпақ пен корпус арасында шүберекті немесе басқа ештеңені пайдаланбаңыз. Бұл тығыздағышты біржола зақымдауы мүмкін.
- Берілген нұсқауларға сай құрылғыны тазалау және техникалық қызмет көрсетуді қоспағанда, қауіпсіздік құралдарына тимеңіз.
- Әзірлеу кәстрөлінің және қыздыру элементінің түбі әрқашан таза болуын қамтамасыз етіңіз. Қыздыру тақтасының орталық бөлігі мобильді екенін тексеріңіз.
- Құрылғыны әзірлеу кәстрөліңізді толтырмаңыз.
- Кәстрөлдің жабыспайтын қабатын зақымдамау үшін пластик немесе ағаш қасықты пайдаланыңыз. Тамақты тікелей әзірлеу кәстрөлінде кеспей.
- Қақпақ жегінен көп бу шығарылса, қуат сымын розеткадан бірден суырыңыз және құрылғы таза екенін тексеріңіз. Қажет болса, құрылғыны бекітілген сервистік орталыққа жөндеуге жіберіңіз.
- Құрылғыны қақпақ тұтқасынан ұстап алып жүрмеңіз. Әрқашан құрылғы корпусындағы екі бүйірлік тұтқаны пайдаланыңыз. Құрылғы ыстық болса, духовка қолғабын киіңіз. Қосымша қауіпсіздік үшін құрылғыны тасымалдау алдында қақпақ құлыпталғанын тексеріңіз.
- Қысыммен әзірлеу кезінде құрылғының клапаны арқылы қысым үздіксіз шығарылса (1 минуттан көбірек), құрылғыны сервистік орталыққа жөндеуге жіберіңіз.
- Зақымдалған құрылғыны пайдаланбаңыз. Оны бекітілген сервистік орталыққа апарыңыз.

БҰЛ НҰСҚАУЛАРДЫ МҰҚИЯТ САҚТАҢЫЗ.

- Тек бекітілген сервистік орталықта сатылатын қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.
- Кепілдік әзірлеу кәстрөлінің әдеттен тыс тозуын және сынуын қамтымайды.
- Құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында осы пайдалану туралы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Бұл нұсқауларға сай емес кез келген пайдалану өндірушіні кез келген жауапкершіліктен босатады және кепілдіктің күшін жояды.
- Ағымдағы ережелерге сай қажет емес құрылғыны қоқысқа лақтыру алдында құрылғыны жұмыс істемейтін ету керек (розеткадан суыру және қуат сымын кесу арқылы).

KK



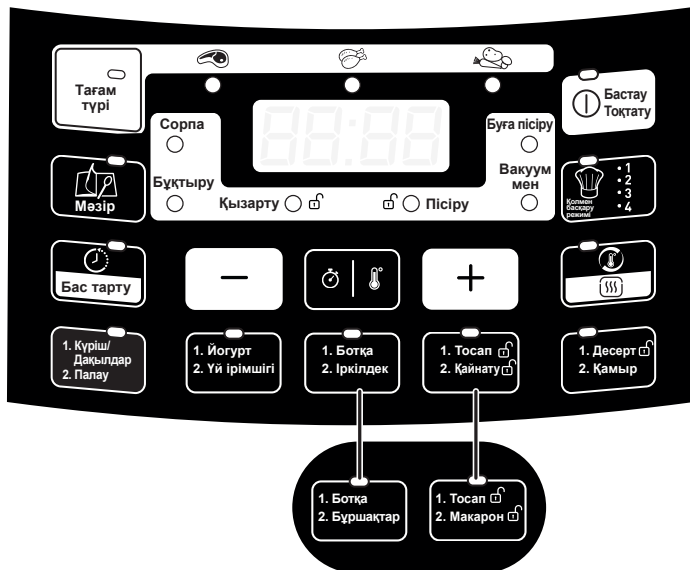
Қоршаған ортаны қорғау бірінші кезекте!

- ① Құрылғыңыз қалпына келтіруге немесе қайта өңдеуге болатын құнды материалдарды қамтиды.
- ➔ Оны жергілікті тұрмыстық қоқысты жинау орнында қалдырыңыз.

СИПАТТАМА

- | | | | |
|---|-------------------------|----|-----------------------------------|
| 1 | Буға пісіру себеті | 10 | Сақтандырғыш клапан |
| 2 | Өзірлеу кәстрелі | 11 | Қысымды шектеу клапанының қақпағы |
| 3 | Басқару тақтасы | 12 | Қалтқылы клапан |
| 4 | Өлшеуге арналған стақан | 13 | Тығыздағыш төсем |
| 5 | Күрішке арналған ожау | 14 | Қуат сымы |
| 6 | Қақпақ тұтқасы | 15 | Негіз |
| 7 | Қысымды шектеу клапаны | 16 | Жылыту элементі |
| 8 | Буды шығару түймесі | 17 | Ошақ |
| 9 | Қақпақ | | |

БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ



* Үлгіге байланысты

БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

- Құрылғыны орауышынан алыңыз. Кепілдік карточкасын қауіпсіз сақтаңыз және құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында пайдалану туралы нұсқауларды оқып шығыңыз.
- Құрылғыны тегіс бетке қойыңыз. Құрылғы ішінен бүкіл орауыш материалдарды алыңыз: пластик пакеттер, қосалқы құралдар (күрішке арналған ожау, өлшейтін стақан, бумен пісіру себеті және ошақ) **(3-сурет)**.
- Құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында оның жарнамалық жапсырмасын алыңыз.

КК

Қақпақ

- Қақпақты ашу үшін тұтқаны ұстап, сағат тіліне қарсы бұраңыз және қақпақты тартыңыз **(1-2 суреті)**.

Тазалау

- Қазанды ыдыс жууға арналған жұмсақ сұйықтықпен жуып, шайыңыз. Ешқашан қырғыш, абразивті немесе химиялық тазалағыш құралдарды пайдаланбаңыз.
- Ескертпе: ыдыс жуғыш машинамен тек қосалқы құралдарды жууға болады **(4 және 5-сурет)**.
- Ескерту: әзірлеу кәстрелі ыдыс жуғыш машинамен жууға жарамсыз (сыртқы беті зақымдалады).

Құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында

- Қуат сымын тарқатып, жерге тұйықталған розеткаға жалғаңыз **(6-сурет)**.

ПАЙДАЛАНУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР

Күту режимі

- Құрылғы қуат көзіне жалғаннан кейін, "БИП" деген сигнал беріледі де, сандық экран мен барлық индикаторлар жанады.
1 секундтан кейін экранда "-- : --" таңбасы көрсетіледі **(12-сурет)**.

Әзірлеу кәстрелін шығарып, ингредиенттер қосыңыз

- Әзірлеу кәстрелін алыңыз.
- Әзірлеу кәстреліне ингредиенттер салыңыз.
- Тамақтар мен сұйықтықтардың деңгейі әзірлеу кәстреліндегі ең жоғары деңгей таңбасынан ешқашан аспауы керек екенін ескеріңіз **(7сурет)**.

Әзірлеу кәстрелін құрылғыға салыңыз

- Әзірлеу кәстрелінің түбін тазалап сүртіп алыңыз және қыздыру тақтасынан бүкіл тамақ қалдығын кетіріңіз. Содан кейін әзірлеу кәстрелін құрылғыға салыңыз **(8-9 суреті)**.
- Құрылғыны әзірлеу кәстрелінсіз пайдаланбаңыз.

Қақпақты жабыңыз және құлыптаңыз

- Тығыздағыш төсем тығыздағыш төсемді ұстайтын қақпаққа берік түрде орнатылғанын тексеріңіз.
- Құрылғы қақпағын жауып, сағат тілі бойынша бұраңыз **(10-сурет)**.

Қысымды шектеу клапанын орнатыңыз

- Қысымды шектеу клапанын орналастырыңыз және оның қосылғанына көз жеткізіңіз. Клапанның орнына шырт етіп түспейтінін және аздап босап тұратынын ескеріңіз. Қысыммен әзірлеуді бастамас бұрын, қысымды шектеу клапанының түсірілгенін тексеріңіз (құрылғы сипаттамасын қараңыз) (11-сурет).

ҚЫСЫММЕН ӘЗІРЛЕУ РЕЖИМІНЕ АРНАЛҒАН ЖАЛПЫ АҚПАРАТ

- ЕРС (электр пеші) – тамақты оның әзірлеу уақытын сақтап, қатты тамақты жұмсақ ететін қысымда әзірлеуге мүмкіндік беретін герметик қақпағы мен арнайы клапаны бар электрлік тостаған.
- Келесі бағдарламалар қысым астында автоматты түрде әзірлейді: «Rice/Cereals» (Күріш/Жарма), «Porridge» (Ботқа), «Pilaf» (Палау), «Beans» (Бадана), «Pasta» (Макарон) (1-ші қадам) / «Boiling» (Қайнату) (1-ші қадам) (үлгіге байланысты), «Holodetz» (Іркілдек), «Soup» (Соппа), «Steam» (Бу), «Stew» (Бұқтыру), «Reheat» (Жылыту). "Аспаз" функциясы үшін қақпақтың жабылып, құлыпталған кезінде егер кемінде 100°C температураны таңдайтын болсаңыз қысымда әзірлеу күйіне ауысады.
- Бағдарламаны таңдағаннан кейін, қысымға дейінгі уақыт тамақ көлемі мен пісіру кестреліндегі сұйықтыққа байланысты болады. Қысым күйіне жету үшін қақпақ жабылып, құлыпталуы тиіс: құрылғы герметикалық түрде жабылғандықтан, температура жоғарылағанда ішіндегі сұйықтық кестрел ішіндегі қысымды жоғарылататын бу шығарады (осылайша, қысыммен дайындау кезінде табақ ішінде әрдайым сұйықтық болуы қажет).
- Құрылғыда қысым пайда болған уақытта құлыптау механизмі іске қосылады да, содан кейін әзірлеу барысында қақпақ ашылмайды (сондықтан, барлық ингредиенттерді әзірлеудің басында салу қажет). Қысыммен әзірлеу кезінде қақпақты ашуға ешқашан әрекеттенбеңіз. Әзірлеу қысымына жеткенде, құрылғы әзірлеу кезеңіне автоматты түрде ауысады және алдында орнатылған уақыттың кері санағы басталады («DIY» (Аспаз) режимінен басқа).
- Тамақ қысым астында әзірленгенде, әзірлеу процесінен кейін құрылғы жылуды сақтау күйіне өтеді (режимге байланысты: уақыт кестесін қарау керек). Сандық экранда "b" белгісі көрсетіледі.
- Қысым әзірлегішінің бірінші бірнеше рет пайдаланғанда қақпақтан азғантай будың шығуын байқауыңыз мүмкін. Бұл қалыпты және қысым жиналғанда орын алады. Сондай-ақ әзірлеу кезінде қысымды шектеу клапанынан сұйықтық ағуы мүмкін.
- Әзірлеу кезінде будың шағын мөлшерінің шығуы қалыпты (өйткені клапан қауіпсіздік клапаны болып табылады).

Қысыммен әзірлеуден кейін қақпақты ашу

- Қысым астында әзірлегеннен кейін, бу шығарылады (буды шығару түймесін басу арқылы), ішіндегі сұйықтыққа байланысты бірнеше секундтан бірнеше минутқа дейін уақыт кетеді.
- Қақпақты ашу үшін қақпақ тұтқасын ұстап, сағат тіліне қарсы бұраңыз да (19-20 сурет). Қуат сымын розеткадан ажыратыңыз (21-сурет).

Ескертпе: Қақпақтан шығатын ыстық ауадан абай болыңыз. Бетіңіз бен қолдарыңызды бу ағынынан алыс ұстаңыз.

1. Қуатты қосу (күту режимі) арқылы өзіндік сынақ

Қуат көзін қосыңыз, жүйе өзіндік тексеруді бастайды, зуммер ұзақ бип дыбысын шығарады, цифрлық экран жанады, барлық индикаторлар қосылады. 1 секундтан кейін экранда «----» көрсетіледі, құрылғы күту режимінде.

КК

2. Жұмыс режимі

1. Күту режимінде келесі әзірлеу функцияларының біреуін таңдауға болады: «Browning» (Қызарту), «Steam» (Бу), «Bake» (Нан пісіру), «Dough» (Қамыр), «Yogurt» (Йогурт), «DIY chef» (Аспаз), «Rice/Cereals» (Күріш/Жарма), «Porridge» (Ботқа), «Pilaf» (Палау), «Stew» (Бұқтыру), «Soup» (Сорпа), «Boiling» (Қайнату), «Holodetz / Beans» (Іркілдек / Бадана), «Under vacuum» (Вакууммен), «Jam» (Тосап), «Dessert / Cake» (Десерт/торт), «Cottage cheese» (Үй ірімшігі), «Pasta / Boiling» (Макарон / Қайнату), «Keep warm» (Жылуды сақтау) және «Reheat» (Жылыту) **(17-сурет)**.

Перненің екі функциясы болса, бірінші функцияны таңдау үшін бір рет, екінші функцияны таңдау үшін екі рет басыңыз.



«Under vacuum» (Вакууммен), «Bake» (Нан пісіру), «Steam» (Бу), «Stew» (Бұқтыру), «Soup» (Сорпа), «Browning» (Қызарту) үшін тағам түрін таңдауға болады: «Vegetable, Chicken, Meat» (Көкөніс, Тауық, Ет).



























Тамақтың қажетті түрін таңдауға болады, сәйкес индикатор жанады. Ешқайсысын таңдамасаңыз, ол «Ет» бағдарламасын автоматты түрде таңдайды **(17-сурет)**.

Қажетті әзірлеу функциясын және тамақ түрін таңдаудан кейін сәйкес функция индикаторы және тамақ индикаторының түрі жанады. Басқа функцияны орнату керек болмаса, таңдалған функцияның әзірлеу режиміне кіру үшін «Бастау» пернесін басыңыз. Сәйкес функцияның индикаторы жыпылықтайтыннан тұрақты жарыққа өзгереді. Бір минут тексермеуден кейін ол күту режиміне оралады.

2. Әрбір функцияның әделкі әзірлеу температурасы және уақыты, кешіктірілген бастау, жылы ұстау:

1-КЕСТЕ

| ТҮС НҮСҚАСЫ | Функция | Алдын ала қыдыру уақыты өзгөрзу уақытының ішіне кіреді = Денгелек жақтауы | Талақты таңдау | Әрпелі уақыт | Реттелетін уақыт ауырма қадам өлшемі | Көшірілген функция | Жылуды сақтау функциясы | Температураны орнату | Реттелетін температура Қадам өлшемі | Макс. қысым | Қалалық күй | |
|-----------------------|--------------------------------|---|----------------|--------------------|--------------------------------------|----------------------------------|-------------------------|----------------------|-------------------------------------|-------------|---|---|
| | | | | | | | | | | |  |  |
| Қара және ашық сарылт | Құрыл/ Дәнгілдер | Денгелек жақтау | ЖОҚ | 9 мин | 1 мин - 2 сәг Қадам: 1 мин | 2 - 24 сәг Қадам: 10 мин | 24 сәг | 114°C | ЖОҚ | 70 кПа | ● | |
| Қара және ашық сарылт | Паузу | Денгелек жақтау | ЖОҚ | 15 мин | 1 мин - 2 сәг Қадам: 1 мин | 2 - 24 сәг Қадам: 10 мин | 24 сәг | 114°C | ЖОҚ | 70 кПа | ● | |
| Қара және ашық сарылт | Йоғурт | Денгелек жақтау | ЖОҚ | 8 сәг | 1 - 24 сәг Қадам: 30 мин | ЖОҚ | ЖОҚ | 38~40°C | ЖОҚ | ЖОҚ | ● | |
| Қара және ашық сарылт | Үй ірішілі | Денгелек жақтау | ЖОҚ | 50 мин | 10 мин - 4 сәг Қадам: 5 мин | ЖОҚ | ЖОҚ | 80°C | ЖОҚ | ЖОҚ | ● | |
| Қара және ашық сарылт | Ботқа | Денгелек жақтау | ЖОҚ | 15 мин | 1 мин - 2 сәг Қадам: 1 мин | 2 - 24 сәг Қадам: 10 мин | 24 сәг | Әрпелі: 100°C | 2 деңгей: 90-100°C | ЖОҚ | ● | |
| Тек ашық сарылт | Біршақтар | Денгелек жақтау | ЖОҚ | 1 сәг | 1 мин - 2 сәг Қадам: 1 мин | 2 - 24 сәг Қадам: 10 мин | 24 сәг | 114°C | ЖОҚ | 70кР | ● | |
| Тек қара | Іркілдік (біршақтармен бірдей) | Денгелек жақтау | ЖОҚ | 1 сәг 30 мин | 1 мин - 2 сәг Қадам: 1 мин | 2 - 24 сәг Қадам: 10 мин | 24 сәг | 114°C | ЖОҚ | 70 кПа | ● | |
| Қара және ашық сарылт | Тосап | Денгелек жақтау | ЖОҚ | 1 сәг 20 мин | 1 мин - 2 сәг Қадам: 1 мин | 2 - 24 сәг Қадам: 10 мин | 24 сәг | Әрпелі: 110°C | 2 деңгей: 100-110°C | ЖОҚ | ● | |
| Тек ашық сарылт | Мақарон | Денгелек жақтау | ЖОҚ | 1-қадам | Реттелмейді | ЖОҚ | ЖОҚ | 100°C | ЖОҚ | ЖОҚ | ● | |
| | | Денгелек жақтау | ЖОҚ | 2-ші қадам = 8 мин | 1 мин - 2 сәг Қадам: 1 мин | ЖОҚ | ЖОҚ | 100°C | ЖОҚ | ЖОҚ | ● | |
| | | Денгелек жақтау | ЖОҚ | 1-қадам | Реттелмейді | ЖОҚ | ЖОҚ | 100°C | ЖОҚ | ЖОҚ | ● | |
| | | Денгелек жақтау | ЖОҚ | 2-ші қадам = 8 мин | 1 мин - 2 сәг Қадам: 1 мин | ЖОҚ | ЖОҚ | 100°C | ЖОҚ | ЖОҚ | ● | |
| Қара және ашық сарылт | Десертгірт | Алдын ала қыдыру уақыты кіреді | ЖОҚ | 30 мин | 2 - 24 сәг Қадам: 10 мин | 2 - 24 сәг Қадам: 10 мин | 24 сәг | Әрпелі: 160°C | 4 деңгей: 130-140-150-160°C | ЖОҚ | ● | |
| Қара және ашық сарылт | Қамыр | Денгелек жақтау | ЖОҚ | 1 сәг | 10 мин - 6 сәг Қадам: 5 мин | ЖОҚ | ЖОҚ | 38~40°C | ЖОҚ | ЖОҚ | ● | |
| Қара және ашық сарылт | Қайта жылыту | Денгелек жақтау | ЖОҚ | 2 мин | 1 мин - 2 сәг Қадам: 1 мин | 2 - 24 сәг Қадам: 10 мин | 24 сәг | 114°C | ЖОҚ | 70 кПа | ● | |
| Қара және ашық сарылт | Аста | Алдын ала қыдыру уақыты кіреді | ЖОҚ | 30 мин | 5 мин - 4 сәг Қадам: 5 мин | ЖОҚ (кейбір үлгілері қоспағанда) | ЖОҚ | Әрпелі: 80°C | 13 деңгей: 40-160°C Қадам: 10°C | 70 кПа | ● | |
| | | Денгелек жақтау | ег | 30 мин | 1 мин - 2 сәг Қадам: 1 мин | 2 - 24 сәг Қадам: 10 мин | 24 сәг | 114°C | ЖОҚ | 70 кПа | ● | |
| | | Денгелек жақтау | тәулік | 20 мин | 1 мин - 2 сәг Қадам: 1 мин | 2 - 24 сәг Қадам: 10 мин | 24 сәг | 114°C | ЖОҚ | 70 кПа | ● | |
| | | Денгелек жақтау | көненіс | 12 мин | 1 мин - 2 сәг Қадам: 1 мин | 2 - 24 сәг Қадам: 10 мин | 24 сәг | 114°C | ЖОҚ | 70 кПа | ● | |

| ТҮС НҮСҚАСЫ | Функция | Алдын ала қыздыру уақыты өзгерту уақытының ішіне кіреді = Денгелек жақтаусыз | Талақты таңдау | әрепкі уақыт | Реттелетін уақыт ауырма қадам өлшемі | Көшірілген функция | Жылуды салу функциясы | Температураны орнату | Реттелетін температура Қадам өлшемі | Макс. қысым | Қарапайым күй | | |
|-----------------------|---------------|--|----------------|--------------|--------------------------------------|-----------------------------|-----------------------|----------------------|-------------------------------------|-------------|---|---|---|
| | | | | | | | | | | |  |  | |
| Құра және ашық сарылт | Бұқтыру | Денгелек жақтау | ег | 30 мин | 1 мин - 2 сәт Қадам: 1 мин | 2 - 24 сәт Қадам: 10 мин | 24 сәт | 114°C | ЖОҚ | 70 кПа |  |  | |
| | | | тауық | 20 мин | 1 мин - 2 сәт Қадам: 1 мин | 2 - 24 сәт Қадам: 10 мин | 24 сәт | 114°C | ЖОҚ | 70 кПа |  |  | |
| | | | көненіс | 10 мин | 1 мин - 2 сәт Қадам: 1 мин | 2 - 24 сәт Қадам: 10 мин | 24 сәт | 114°C | ЖОҚ | ЖОҚ | 70 кПа |  |  |
| Құра және ашық сарылт | Қызарту/қуыру | Алдын ала қыздыру кіреді Денгелек жақтаусыз | ег | 20 мин | 1 мин - 30 мин Қадам: 1 мин | ЖОҚ | ЖОҚ | Әдепкі: 160°C | 7 денгек: 100-160°C Қадам: 10°C | ЖОҚ | ЖОҚ |  | |
| | | | тауық | 15 мин | 1 мин - 30 мин Қадам: 1 мин | ЖОҚ | ЖОҚ | Әдепкі: 160°C | 7 денгек: 100-160°C Қадам: 10°C | ЖОҚ | ЖОҚ |  | |
| | | | көненіс | 12 мин | 1 мин - 30 мин Қадам: 1 мин | ЖОҚ | ЖОҚ | Әдепкі: 160°C | 7 денгек: 100-160°C Қадам: 10°C | ЖОҚ | ЖОҚ |  | |
| Құра және ашық сарылт | Пісу | Алдын ала қыздыру кіреді Денгелек жақтаусыз | ег | 50 мин | 1 мин - 2 сәт Қадам: 1 мин | 2 - 24 сәт Қадам: 10 мин | 24 сәт | Әдепкі: 160°C | 7 денгек: 100-160°C Қадам: 10°C | ЖОҚ | ЖОҚ |  | |
| | | | тауық | 40 мин | 1 мин - 2 сәт Қадам: 1 мин | 2 - 24 сәт Қадам: 10 мин | 24 сәт | Әдепкі: 160°C | 7 денгек: 100-160°C Қадам: 10°C | ЖОҚ | ЖОҚ |  | |
| | | | көненіс | 20 мин | 1 мин - 2 сәт Қадам: 1 мин | 2 - 24 сәт Қадам: 10 мин | 24 сәт | Әдепкі: 160°C | 7 денгек: 100-160°C Қадам: 10°C | ЖОҚ | ЖОҚ |  | |
| Құра және ашық сарылт | Вакууммен | Денгелек жақтау | ег | 4 сәт | 1 сәт - 12 сәт Қадам: 15 мин | ЖОҚ | ЖОҚ | 65°C | ЖОҚ | ЖОҚ |  |  | |
| | | | Тауық | 3 сәт | 1 сәт - 12 сәт Қадам: 15 мин | ЖОҚ | ЖОҚ | 65°C | ЖОҚ | ЖОҚ | ЖОҚ |  |  |
| | | | көненіс | 2 сәт | 1 сәт - 12 сәт Қадам: 15 мин | ЖОҚ | ЖОҚ | 65°C | ЖОҚ | ЖОҚ | ЖОҚ |  |  |
| Құра және ашық сарылт | Бұла пісу | Денгелек жақтау | ег | 10 мин | 1 мин - 2 сәт Қадам: 1 мин | 2 - 24 сәт Қадам: 10 мин | 24 сәт | 114°C | ЖОҚ | 70 кПа |  |  | |
| | | | тауық | 10 мин | 1 мин - 2 сәт Қадам: 1 мин | 2 - 24 сәт Қадам: 10 мин | 24 сәт | 114°C | ЖОҚ | 70 кПа |  |  | |
| | | | көненіс | 3 мин | 1 мин - 2 сәт Қадам: 1 мин | 2 - 24 сәт Қадам: 10 мин | 24 сәт | 114°C | ЖОҚ | ЖОҚ | 70 кПа |  |  |

*Күріш/Палау

Күріштің қажетті мөлшерін әзірлеу кәстреліне қамтамасыз етілген өлшеу шыныаяғын пайдаланып салыңыз (N). Содан кейін табақтағы «ШЫНЫАЯҚ» таңбасына дейін суық сумен толтырыңыз.

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

Төмендегі кестеде күріштің әртүрлі түрлерін әзірлеу нұсқаулығы берілген. Ең жақсы нәтижелер алу үшін жабысқақ күрішті беретін және түпке жабысуы мүмкін «әзірлеу оңай» күріш түрін емес, кәдімгі күрішті пайдалану ұсынылады. Қоңыр немесе жабайы күріш сияқты басқа күріш түрлерінде су мөлшерін түзету керек.

КҮРІШТІ ӘЗІРЛЕУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

| Шыныаяқтар түріндегі күріш өлшемі | Салмағы | Табақ (+ күріш) түріндегі су өлшемі | Порциялар |
|-----------------------------------|---------|-------------------------------------|--------------|
| 2 | 300 г | 2 шыныаяқ таңбасы | 2 - 4 адам |
| 4 | 600 г | 4 шыныаяқ таңбасы | 4 - 8 адам |
| 6 | 900 г | 6 шыныаяқ таңбасы | 6 - 12 адам |
| 8 | 1200 г | 8 шыныаяқ таңбасы | 8 - 16 адам |
| 10 | 1500 г | 10 шыныаяқ таңбасы | 10 - 20 адам |

- Ақ күріштің тек 1 шыныаяғын (2 шағын немесе 1 үлкен порция береді) әзірлегіңіз келсе, ақ күріштің 1 өлшеу шыныаяғын пайдаланыңыз, содан кейін судың бір жарым өлшеу шыныаяғын қосыңыз. Кейбір күріш түрлерінде 1 шыныаяқ күрішті әзірлегенде түпке біраз күріштің жабысуы қалыпты.
- Судың + күріштің максималды мөлшері табақтағы ең жоғары таңбадан аспауы керек. Күріш түріне байланысты су мөлшерін түзету қажет болуы мүмкін.

**Йогурт функциясы

Сүт

Рецепттеріміздің барлығы (басқалай белгіленген болмаса) сиыр сүтін пайдаланып әзірленеді. Мысалы, соя сүті сияқты өсімдік сүтін, сонымен бірге қойдың немесе ешкінің сүтін пайдалануға болады, бірақ бұл жағдайда пайдаланылатын сүтке байланысты йогурттың қаттылығы өзгеріп отыруы мүмкін. Шікі сүт немесе ұзақ мерзім сақталатын сүттер және тмөенде сипатталған барлық сүттер құрылғыңызға жарайды.

| Сұйық | | | | Қатты → |
|-------|--------------------------------|-----------------------|----------|---------|
| | Жартылай майсыздандырылған сүт | Қаймағы алынбаған сүт | Шікі сүт | |

Қаймағы алынбаған сүтті, дұрысы ұзақ мерзім сақталатын ультра жоғары температурада өңделгенін таңдаңыз. Шикі (балғын) немесе пастерленген сүтті қайнату, содан кейін суыту керек және қаймағын алу керек.

- **Ұзақ мерзім сақталатын зарарсыздандырылған сүт:** Ультра жоғары температура өңделген қаймағы алынбаған сүт қаттырақ йогурттарды береді. Жартылай майсыздандырылған сүтті пайдалану қаттылығы азырақ йогурттарды береді. Дегенмен, жартылай майсыздандырылған сүтті немесе ұнтақ сүттің бір немесе екі табағын пайдалануға болады.
- **Пастерленген сүт:** бұл сүт кремі көбірек, үстінде біраз қабығы бар йогуртты береді.
- **Шикі сүт (ферма сүті):** мұны қайнату керек. Сондай-ақ оны ұзақ уақыт бойы қайнату ұсынылады. Бұл сүтті қайнатусыз пайдалану қауіпті. Содан кейін құрылғыда пайдалану алдында оны сууға қалдыру керек. Шикі сүтпен дайындалған йогурттарды пайдаланып ашыту ұсынылмайды.
- **Ұнтақ сүт:** ұнтақ сүтті пайдалану кремі өте көп йогурттарды береді. Өндірушінің қорабындағы нұсқауларды орындаңыз.

Фермент

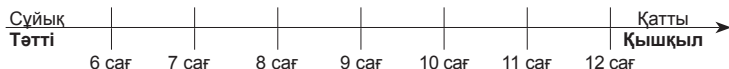
Сүтті қайнатсаңыз, фермент қосу алдында ол бөлме температурасына жеткенше күтіңіз. Тым жоғары ыстық ферменттің қасиеттерін бұзуы мүмкін.

Бұл мыналардың біреуінен жасалады:

- Мүмкіндігінше ұзақ мерзімі біту күні бар дүкеннен сатып алынған **табиғи йогурт:** осылайша йогуртыңыз қаттырақ йогурт беретін белсендірек ферментті қамтиды.
- **Қатырып кептірілген ферменттен.** Бұл жағдайда фермент туралы нұсқауларда көрсетілген белсендіру уақытын ескеріңіз. Бұл ферменттерді супермаркеттерде, дәрханаларда және белгілі бір денсаулық өнімдері дүкендерінде таба аласыз.
- **Жақында дайындалған йогурттардың** біреуінен - бұл табиғи және жақында дайындалған болуы керек. Бұл ашыту деп аталады. Бес ашыту процесінен кейін пайдаланылған йогурт белсенді ферменттерін жоғалтады, сондықтан, қаттылықтың біркелкілігі азырақ болуы қаупі болады. Содан кейін дүкеннен сатып алған йогуртты немесе қатырып кептірілген ферментті пайдаланып қайтадан бастау керек.

Ферменттелу уақыты

Негізгі ингредиенттерге және сіз көздеген нәтижеге байланысты йогуртқа 6 және 12 сағат арасындағы ферменттелу қажет болады.



Йогурттарды тоңазытқышта ең көбі 7 күн сақтауға болады.

***Қызарту функциясы

Алдымен майды, содан кейін ингредиенттерді қосуға болады, сондай-ақ май мен ингредиенттерді бір уақытта қосуға болады.

Май температурасы тым жоғары көтерілмеуі үшін 30 минуттан көбірек қуырмау ұсынылады.

****Аспаз функциясы

- Бұл функцияның арқасында сіз әзірлеу уақытын және температураны, бірақ сонымен бірге қақпақтың күйін таңдай аласыз.
- Қысыммен әзірлеуді пайдалану үшін әзірлеу кәстрөлінде қақпақ болуы керектігін және температура белгілі бір температурадан жоғарырақ (100-120 градус арасында) болуы керек екенін ескеріңіз, сондай-ақ қақпақты жабу және құлыптау керек. Бұл шарттардың барлығын орындамасаңыз, құрылғы таңдалған температурада, қысымсыз әзірлеуді бастайды.
- Жадта соңғы әзірлеу параметрлерін сақтайтын 4 параметр бар. Бірінші пайдаланғанда жадта параметр болмайды және құрылғы әдепкі уақыт пен температураны ұсынады. Сондай-ақ бар бағдарламаны таңдап, оның параметрлерін өзгертуге болады.

«SOUS-VIDE» (СУ ВИДЕ) ФУНКЦИЯСЫ

- Бұл әзірлеу әдісінде ет немесе көкөністер ішінен ауасы сығылған пластик пакетке салынып, салыстырмалы төмен және нақты басқарылатын температурада баяу әзірленеді. Осы әдіс тағамның бірегей текстурасы мен ерекше дәміне қол жеткізуге мүмкіндік береді.
- бұл функцияны көкөністер, ет және құс еті үшін, бірақ сонымен бірге балық, теңіз тағамдары және жемістер үшін пайдалануға болады.

KK

Бұл қалай жұмыс істейді?

Тамақты әзірлеу

- Сапасы жақсы азық-түліктерді сатып алыңыз. Азық-түлікте көрінетін бүліну, кірмен ластану, өңсіздену, жағымсыз иістер немесе дәм болса, оны пайдаланбаңыз.
- Қажет болса, тығыздау алдында азық-түлікке алдын ала дәмдеуіштер қосыңыз (талғамыңызға сай).
- Әзірлегіңіз келетін тамақты вакуумдық пакетке немесе төзімді Ziploc пакетіне салыңыз және қалтадан бүкіл ауаны шығарыңыз.
- Төзімді Ziploc пакетін пайдаланып жатсаңыз, ауаны тамақ салынған қалтаны салқын суға жартылай баяу батыру арқылы кетіруге және ауа шыққаннан кейін жабуға болады. Сонда ішіндегі тамақ су қысымымен тығыздалады.

Мультипісіргішті дайындау

- Әзірлеу кәстрелін тығыздалған тамақ қалтасын батыру үшін жеткілікті сумен толтырыңыз.
- Тамақ қалтасын кәстрөл ішіне салып, қақпақты жабыңыз.
- «Menu» (Мәзір) таңдау пернесін басып, «Sous Vide» (Су виде) мәзірін таңдаңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіліп, «Start» (Бастау) белгішесі шамы қызыл түспен жыпылықтайды.
- «Timer» (Таймер) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен су видені әзірлеу уақытын өзгертіңіз.
- «Temperature» (Температура) түймесімен уақытты орнату функциясын белсендіріп, «<» және «>» түймелерімен су видені әзірлеу температурасын өзгертіңіз.

Өртүрлі ингредиенттер және күтілетін әзірлеу нәтижелері өртүрлі ұсынылатын әзірлеу уақыты мен температурасын қажет ететінін ескеріңіз.

Қалаған әзірлеу нәтижесін алу үшін төмендегі кестеден анықтама ала аласыз.

Әзірлеу уақытының соңында мультипісіргіш үш рет дыбыстық сигнал шығарады.

Ескертпе: Бұл функцияда жылуды сақтау функциясы істемейді.

СУ ВИДЕ ӨЗІРЛЕУ ТЕМПЕРАТУРАСЫ

| Тамақ түрі | Дайындығы | Өзірлеу температурасы |
|--|------------------------|-----------------------|
| БАЛЫҚ ЖӘНЕ ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІ | | |
| Ақсерке | Орташа | 60°C |
| Тарақгүлділер | Орташа | 60°C |
| Жолбарыс терісі түсті асшаяндар | Орташа | 60°C |
| ЕТ (Сиыр еті, қой еті, т.б.) | Орташа | 60°C |
| | Орташа жақсы | 63°C |
| | Жақсы өзірленген | 71°C |
| ШОШҚА ЕТІ | Жақсы өзірленген | > 71°C |
| ҚҰС ЕТІ (Тауық еті, үйрек, күркетауық, т.б.) | Орташа шала пісірілген | 60°C |
| | Орташа | 60-63°C |
| | жақсы өзірленген | 80°C |
| КӨКӨНІСТЕР ЖӘНЕ ЖЕМІСТЕР | | 84-87°C |
| ЖҰМЫРТҚА | Шикі жұмыртқа | 60°C |
| | Сұйық | 62°C |
| | Жұмсақ етіп өзірленген | 64-75°C |
| | Қатты өзірленген | 71°C |
| | Толығымен өзірленген | 75°C |

- Бұл температуралар кестесі анықтама ретінде берілген.
- Тамағыңыздың қаншалықты өзірленген болуын қалауыңызға байланысты температураны реттеу керек болуы мүмкін.

СУ ВИДЕНІ ӨЗІРЛЕУ УАҚЫТЫ ТУРАЛЫ ҰСЫНЫСТАР

| Тамақ түрі | Дайындығы | Өзірлеу температурасы | ҚАЛЫҢДЫҒЫ | ӨЗІРЛЕУ УАҚЫТЫ | |
|---|------------------|-----------------------|-----------|----------------|---------|
| | | | | (ең азы) | Ең көбі |
| БАЛЫҚ ЖӘНЕ ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІ | | | | | |
| Ақсерке | Орташа | 60°C | 2 см | 20 мин | 40 мин |
| Тарақгүлділер | Орташа | 60°C | - | 40 мин | 60 мин |
| Жолбарыс терісі түсті ашаяндар | Орташа | 60°C | - | 30 мин | 40 мин |
| ЕТ (сиыр еті, қой еті, т.б.) | | | | | |
| Жұмсақ ет тілімдері, сүбе, тілімдер, котлеттер | Орташа | 60°C | 2-4 см | 1 сағ. | 4 сағ |
| | Орташа жақсы | 66°C | 2-4 см | 1 сағ. | 4 сағ |
| | Жақсы өзірленген | 71°C | 2-4 см | 1 сағ. | 4 сағ |
| Қой етін қуыру немесе аяқ | | > 60°C | 7 см | 10 сағ | 20 сағ |
| Сиыр етінің шандыры, төс ет | | > 60°C | 2-3 см | 8 сағ. | 20 сағ |
| ҚҰС ЕТІ (тауық еті, үйрек, күркетауық, т.б.) | | | | | |
| Тауықтың төс еті, сүйексіз | Орташа | 60°C | 2,5 см | 1 сағ 25 | 2-4 сағ |
| | Орташа жақсы | 64°C | 2,5 см | 1 сағ. | 5 сағ |
| Тауық жамбастары, сүйексіз | Орташа | 64°C | 1 дана | 2 сағ. | 4-6 сағ |
| Тауық жамбастары, сүйек бар | жақсы өзірленген | 82°C | 1 дана | 2 сағ. | 6 сағ. |

КК

СУ ВИДЕНІ ӨЗІРЛЕУ УАҚЫТЫ ТУРАЛЫ ҰСЫНЫСТАР

| Тамақ түрі | Дайындығы | Өзірлеу температурасы | ҚАЛЫҢДЫҒЫ | ӨЗІРЛЕУ УАҚЫТЫ | |
|--|-------------------|-----------------------|-----------|----------------|-------------|
| | | | | (ең азы) | Ең көбі |
| ШОШҚА ЕТІ | | | | | |
| Шошқа етін қуыру | орташа | 60°C | 5 см | 12 сағ. | 20 сағ |
| Шошқаның қабырғалары | жақсы өзірленген | 71°C- 80°C | 7 см | 12 сағ. | 20 сағ |
| Шошқа айылы | жақсы өзірленген | 85°C | 5 см | 5 сағ | 8 сағ |
| КӨКӨНІСТЕР | | | | | |
| Тамырлы көкөністер (Сәбіз, ботташық, картоп, шалқан, қызылша, т.б.) | - | 85°C | - | 1 сағ. | 4 сағ |
| Жұмсақ көкөністер (Аспарагус, брокколи, жүгеру, орамжапырақ, баялды, кәді, т.б.) | - | 85°C | - | 30 мин | 1 сағ 30 |
| ЖЕМІС | | | | | |
| Қатты (алма/алмұрт) | | 85°C | - | 45 мин. | 2 сағ. |
| Жұмсақ (Шабдалы, өрік, алхоры, манго, папия, нектарин, жидек) | | 85°C | - | 30 мин | 1 сағ. |
| ЖҰМЫРТҚА | | | | | |
| | Сұйық | 62°C | | 45 мин. | |
| | Пашот | 65°C | | 45 мин. | |
| | Орташа пашот | 68°C | | 45 мин. | |
| | Қатты қайнатылған | 73°C | | 45 мин. | |

- Ұсынылатын өзірлеу уақыты мен температуралары анықтама ретінде берілген.
- Кесек неғұрлым қалыңырақ болса, қажетті өзірлеу уақыты соғұрлым ұзағырақ болады.
- Тамақ қалыңдығына байланысты өзірлеу уақытын реттеу керек болуы мүмкін.

СУ ВИДЕ РЕЦЕПТЕРІ

СУ ВИДЕ ТҮТІНДІ ІРІМШІКТІ ТАУЫҚ РУЛАДАСЫ

| | | |
|------------------|--|---|
| Порция: | 2- 3 адам | |
| Дайындау уақыты: | 15 минут | |
| Пісіру уақыты: | 50 минут | |
| Өзірлеу темп.: | 63°C | |
| Өзірлеу режимі: | Су виде мәзірі | |
| Ингредиенттер | <ul style="list-style-type: none"> • 2 тауықтың төс еті (~ әрбірі 180/200 г) • Пісірілмеген беконның 2 тілімі немесе кез келген ысталған тілімдер • Таспаларға немесе тілімдерге кесілген ірімшік | <p><u>Дәм беретін ингредиенттер</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ысталған сарымсақ ұнтағы • Тұз және бұрыш • Ысталған паприка • Жебіршөп • Қызанақ пастасы (міндетті емес) |

ӨЗІРЛЕУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР

| | |
|---|---|
| <p>1-қадам: Тамақты өзірлеу</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Бүйірінен кесу арқылы тауықтың төс етін көбелек тәрізді ашыңыз. 2. Тауықтың төс етін ашып, тізілген дәм беретін ингредиенттерді қосыңыз. 3. Бекон тілімдерін, содан кейін ірімшікті қосыңыз. 4. Тауықтың төс етін ораңыз. 5. Сыртқы бөлігіне тізілген дәм беретін ингредиенттерді қосыңыз. 6. Төс етін пластик пленкамен ораңыз. 7. Орауыштың 2 шетін ұстап, сосиска тәрізді болғанша бұраңыз. Содан кейін осы пішінді сақтау үшін екі шетін бүгіңіз. 8. Оралған тауықты вакуумдық тығыздалған пакетке (немесе төзімді Ziploc пакетіне) салыңыз, содан кейін бүкіл ауаны шығарыңыз. |
| <p>2-қадам: Мультитіпсіргішті орнату</p> | <ol style="list-style-type: none"> 9. Өзірлеу кәстрөлін 5-деңгей белгісіне дейін сумен толтырыңыз. 10. Тығыздалған тамақ қалтасын өзірлегіш ішіне салып, қақпақты жабыңыз. Температураны 63°C-қа және уақытты 50 минутқа орнатыңыз. 11. Дайын болғанда, мультитіпсіргіш дыбыстық сигнал шығарады. 12. Тауықты орауыштан шығарып, 5 бөлікке кесіңіз. Қабырғасы бар тәрелкеде беріңіз. |

СУ ВИДЕ СТЕЙКИ

| | |
|--|---|
| Порция: | 2 адам |
| Пісіру уақыты: | 2 сағ 20 |
| Әзірлеу темп.: | 60-71°C (температураны қалаған дайындыққа орнату үшін әзірлеу кестесін қараңыз) |
| Әзірлеу режимі: | «Sous-vide» (Су виде) мәзірі (+ «Crust/Cry» (Қабық/қуыру) функциясы) |
| Ингредиенттер | <ul style="list-style-type: none"> • 2 стейк, қалыңдығы 2,5 см <p style="text-align: right;"><u>Дәм беретін ингредиенттер</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Теңіз тұзы • Ұнтақталған қара бұрыш • Авокадо майы (немесе түтіні шығу темп. жоғары басқа май) |
| ӘЗІРЛЕУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР | |
| <u>1-қадам:</u> Тамақты әзірлеу | <ol style="list-style-type: none"> 1. Стейктерге теңіз тұзы, ұнтақталған бұрыш және гүлшетен сияқты кез келген хош иісті затты қосыңыз. 2. Стейкті вакууммен тығыздаңыз немесе төзімді Ziploc пакетіне салыңыз. Бұл жағдайда әзірлеу кәстрөлін сумен толтырыңыз және тығыздау алдында бүкіл ауаны шығару үшін пакетті суға жартылай батырыңыз. |
| <u>2-қадам:</u> Мультипісіргішті орнату | <ol style="list-style-type: none"> 3. Әзірлеу кәстрөлін 5-деңгей белгісіне дейін сумен толтырыңыз. Тығыздалған қалтаны әзірлеу кәстрөлінің ішіне салыңыз: Содан кейін қапқақты жабыңыз. 4. «Sous-vide» (Су виде) мәзірін таңдаңыз және температураны 60°C (60°C = орташа, 66°C= орташа жақсы, 71°C= жақсы әзірленген) деп және уақытты 2 сағат 20 минутқа орнатыңыз. |
| <u>3-қадам:</u> Су виде тағамының соңғы қадамдары | <ol style="list-style-type: none"> 5. Дайын болғанда, мультипісіргіш дыбыстық сигнал шығарады. 6. Әзірлеу кәстрөлінен суды төгіп, құрғақ етіп сүртіп алыңыз. 7. Әзірлеу кәстрөліне біраз май қосып, «Crust/Fry» (Қабық/қуыру) функциясын 10 минутқа таңдаңыз. «Бастау» түймесін басыңыз. 8. Әзірлеу кәстрөлі дайын кезде стейктің әрбір жағын 15-20 минут бойы қуырыңыз. Бір уақытта бір стейкті қуырыңыз. Әзірлеу кәстрөліне май және кез келген хош иіс беретін заттарды қосыңыз. 9. Қабырғалары бар табақта беріңіз. Үстелге беру алдында стейктің үстіне қалған сұйықтықтарды және майды әзірлеу кәстрөлінен құюға болады. |

3. Өзірлеу және қыздыру күйі

Тек «Жылы ұстау/Бас тарту» немесе «Бастау/Тоқтату» пернелері қолжетімді, басқа функциялар жарамсыз.

4. Жылы күйді ұстау

- Ұстау уақыты 0-ге жетіп, дыбыстық сигнал естіліп, жылы күйде ұстау режимі («Dough» (Қамыр), «Cottage cheese» (Үй ірімшігі), «Under vacuum» (Вакууммен), «Browning» (Қызарту) және «DIY» (Өз бетінше пісіру) функцияларынан басқа) қосылған кезде, сандық экранда «b» әрпі көрсетіліп, жылы күйде ұстау пернесінің жоғарғы жағындағы индикатор жанады.

24 сағаттан кейін бұл функциядан автоматты түрде бас тартылады және ол күту режимі күйіне оралады.

- Күту режимінде «Жылы ұстау/Бас тарту» пернесін бассаңыз, ол жылы ұстау функциясына өтеді, цифрлық экранда «b» көрсетіледі және индикатор жанады.

3. Уақытты орнату

1. Функцияны таңдау кезінде құрылғы әзірлеуді бастамай тұрып әзірлеу уақытын өзгертуге болады: «Температура/Таймер» пернесін бір рет басыңыз, содан кейін реттеу үшін **+** немесе **-** пернесін басыңыз (**14-сурет**).

Ауқымды және уақыт 1 минуттық немесе көбірек қадамдармен артатынын/азаятынын білу үшін төмендегі **1-кестені** қараңыз.

2. Уақытты орнату кезінде сәйкес уақыт индикаторы жанады.

4. Температураны реттеу

«DIY chef» (Аспаз), «Porridge» (Ботқа), «Jam» (Тосап), «Dessert / Cake» (Десерт/торт), «Bake» (Нан пісіру) және «Browning» (Қызарту) функцияларын таңдасаңыз, «Температура/Таймер» пернесін бір рет басып, содан кейін **+** **-** орнатылған температура мәнін реттеу пернелерін басуға болады.

5. Кешіктірілген бастау параметрі

1. Функцияны таңдау кезінде, құрылғы әзірлеуді бастамай тұрып, кешіктірілген уақытты орнату үшін «Кешіктірілген бастау» функциялық пернесін ұзақ уақыт басуға және **+** **-** кешіктірілген бастау қосулы кезде, тиісті индикатор қосулы кезде уақытты реттеу пернелерін басуға болады, әзірлеу басталғанда, кешіктірілген бастау индикаторының шамы өшеді (**16-сурет**).

2. Кешіктіру параметрінің ауқымы — **2-24 сағат**, уақыт 10 минут бірлігімен өзгереді. Дайын кезде «Бастау» пернесін басыңыз.

3. Кешіктірілген бастау «Yogurt» (Йогурт), «Dough» (Қамыр), «Cottage cheese» (Үй ірімшігі), «Pasta / Boiling» (Макарон / Қайнату) және «DIY» (Аспаз) функциялары үшін қолжетімді емес (үйлесімді кешіктірілген бастау функциясымен бар режимдерден бас тартқан жағдайдан басқа: уақыт кестесін қарау керек).

4. Кешіктірілген бастау әзірлеу уақытын қамтиды.

6. Өртүрлі күйлерге арналған Бастау/Тоқтату

Қысқа басу барлы қажетті параметрлер енгізілгеннен кейін таңдалған әзірлеу режимін бастайды. Құрылғы алдын ала қыздыру режиміне кірген кезде, сандық экранда « [:] » көрсетіледі (кері санағы бастау түймесін басқаннан кейін бірдей іске қосылатын «Bake» (Нан пісіру), «Dessert / Cake» (Десерт/торт), «Browning» (Қызарту) және «DIY» (Аспаз) функцияларынан басқа).

Әзірлеу температурасына жеткенде құрылғы әзірлеу кезеңіне автоматты түрде ауысады және алдында орнатылған уақыт кері санала бастайды.



Әзірлеу режимі барысында тағы бір қысқа басу әзірлеуді тоқтатуға мүмкіндік береді, содан кейін өнім күту режиміне оралады.

Бастау кезінде 1 қысқа дыбыстық сигнал және Тоқтату кезінде 1 ұзын дыбыстық сигнал беріледі.

1. Сондай-ақ әзірлеуді бас тарту түймесін қысқа басу арқылы тоқтатуға болады.
2. Өнім күту режимінде болса, Бастау/Тоқтату пернесін ұзақ басу өнімді толығымен өшіреді, шамдар және экран өшеді.

Өнім өшсе, қысқа басу өнімді қосады, содан кейін өнім күту режимінде болады.

7. Жылыту функциясы

1. «Keep warm / Reheat functions» (Жылуды сақтау / Жылыту функциялары) пернесін ұзақ уақыт басу арқылы жылыту функциясын іске қосуға болады.
2. Жылыту уақытын  және  арқылы реттеуге болады, содан кейін «Бастау» пернесін басыңыз.
3. Сәйкес индикатор жанады және экран ол аяқталғаша кері санақ уақытын көрсетеді.

Ескертпе: жылыту функциясын тағам түрінің функциясында реттеу қажет (мысалы, чили немесе бірдей ықшам тағамды жылыту уақытын арттыру қажет).

- Өр пайдаланудан кейін құрылғыны тазалау ұсынылады. Тазалау алдында құрылғыны кемінде 2 сағат бойы суытыңыз **(22-сурет)**.
- Құрылғыны суға батырмаңыз немесе ішіне су құймаңыз, құрылғыны, әзірлеу кәстрөлін немесе қақпақты ыдыс жуу машинасына салмаңыз **(24-сурет)**.
- Қосалқы құралдарды ыдыс жуу машинасында тазалаңыз **(25-сурет)**.
- Кәстрөлді шайып, жақсылап кептіріңіз. Қырғышты пайдаланбаңыз, өйткені бұл кәстрөлдегі жабыспайтын қабатты зақымдауы мүмкін **(26-сурет)**.
- Тазалау үшін қысымды шектеу клапанын алыңыз, су астында шайыңыз және кептіріңіз **(27-сурет)**.
- Корпусты дымқыл шүберекпен тазалаңыз **(28-сурет)**.
- Қақпақ ішін, соның ішінде тығыздау тығыздағышын шайыңыз. Тазалау үшін тығыздағышты қақпақтан ажыратыңыз. Мұны істеу үшін қақпақтағы тұтқаны ұстаңыз және тығыздау тығыздағышын жоғары қарай тартыңыз. Таза болғаннан кейін бастапқы орнына қайта қойыңыз **(30-сурет)**.
- Конденсат жинағышты алыңыз және су астында мұқият тазалаңыз. Оны бастапқы орнына қайта қойыңыз.
- Қалтқылы клапанды шағын силикон тығыздағышты алу арқылы бөлшектеу керек, содан кейін қалтқылы клапанды алу үшін қақпақты бұраңыз **(32-сурет)**.
- Арна қақпағын тазалау үшін бұрап алуға болады және бітелуін болдырмау үшін арнаны жүйелі түрде тексеріп тұру керек **(31-сурет)**.
- Бітелмегенін тексеру үшін қауіпсіздік серіппелі клапанының ішкі бөлігін басыңыз **(33-сурет)**.
- Барлығы тазаланып, жақсылап кепкеннен кейін бастапқы орнына қойыңыз.
- Өрқашан қамтамасыз етілген әзірлеу кәстрөлін пайдаланыңыз.
- Суды немесе тамақты тікелей құрылғыға құймаңыз. Құрылғыны кездейсоқ суға батырсаңыз немесе тікелей қыздыру элементіне су төксеңіз (кәстрөл орнында болмағанда), сервистік орталыққа жөндеуге апарыңыз.
- Тығыздау тығыздағышын 2 жыл сайын ауыстырыңыз.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

| Мәселе | Ықтимал себептер | Шешімдер |
|----------------------------|--|--|
| Қақпақты ашу мүмкін емес. | Әзірлеу кәстреліндегі қысымға байланысты ашу мүмкін емес. | а. Кәстрөлдің ішіндегі қысым толық босағанша күтіңіз. ә. Қысымды шығару түймесін басып тұрыңыз. |
| | Кәстрөлдегі қысым толығымен шығарылады, бірақ қалтқылы клапан тұрып қалды, өйткені ол тым лас, сондықтан төмен түсе алмайды. | а. Өнім суығаннан кейін, қалтқылы клапанды түсіру үшін таяқшамен итеріңіз. ә. Келесі пайдалану үшін қалтқылы клапанды тазалаңыз және сүртіңіз - 32 . |
| Қақпақты жабу мүмкін емес. | Тығыздау тығыздағышы тиісті түрде орнатылмаған. | Тығыздау тығыздағышын тиісті түрде орнатыңыз. |
| | Қалтқылы клапан тұрып қалды, өйткені ол тым лас, сондықтан төмен түсе алмайды. | а. Өнім суығаннан кейін, қалтқылы клапанды түсіру үшін таяқшамен итеріңіз. ә. Келесі пайдалану үшін қалтқылы клапанды тазалаңыз және сүртіңіз - 32 . |
| | Қақпақ жабылған бағыт дұрыс емес. | Қақпақты пайдалану нұсқаулығына сай дұрыс бағытта жабыңыз. |

| Мәселе | Ықтимал себептер | Шешімдер |
|---|--|--|
| Қысымды шектеу клапанынан қысымның қатты шығуы. | Ақаулы қысымды басқару тетігі қысымды шығаруға әкелді. | Жөндеу және техникалық қызмет көрсету бөліміне жіберіңіз. |
| | Қысымды шектеу клапаны орнына түспеді. | Орнына түсіру үшін қысымды шектеу клапанын ақырын айналдырыңыз/басыңыз. |
| Тамақ әзірленбеді. | Күріш пен судың арақатынасы дұрыс емес. | Күріш пен судың қажетті арақатынасын пайдаланыңыз. "Күріш/ Палау" бөлімін қараңыз. |
| | Қуат желісінде тоқ жоқ. | Электр тізбекті тексеріңіз. |
| Цифрлық экранда «E0» көрсетіледі. | Қысым ауыстырып-қосқышы ақаулы. | Жөндеу және техникалық қызмет көрсету бөліміне жіберіңіз. |
| Цифрлық экранда «E1» көрсетіледі. | Температура датчигінің компоненттерінде қысқа тұйықталу орын алды немесе тізбегі үзілді. | Жөндеу және техникалық қызмет көрсету бөліміне жіберіңіз. |
| Қақпақтан бу шығады. | Тығыздау тығыздағышы тиісті түрде орнатылмаған. | Тығыздау тығыздағышын тиісті түрде орнатыңыз. |

MOULINEX ХАЛЫҚАРАЛЫҚ ШЕКТЕУЛІ КЕПІЛДІГІ

🌐 : www.moulinex.com

Осы бұйым кепілді мерзім ішінде және кепілді мерзім аяқталғаннан кейін MOULINEX компаниясымен жөнделеді.

Керек-жарақтар мен шығын материалдарын сатып алу тәртібі туралы ақпарат MOULINEX ғаламтор-сайтында қолжетімді.

Кепілдік

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

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

Кепілдіктер шарттары мен ерекшеліктер

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

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

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

Заңнамада қарастырылған тұтынушының құқықтары

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

Қосымша ақпарат

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

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

| | |
|----|-------------|
| EN | p. 7 - 30 |
| RU | p. 31 - 57 |
| UK | p. 58 - 83 |
| KK | p. 84 - 110 |