

Moulinex®

Simply Cook

RU

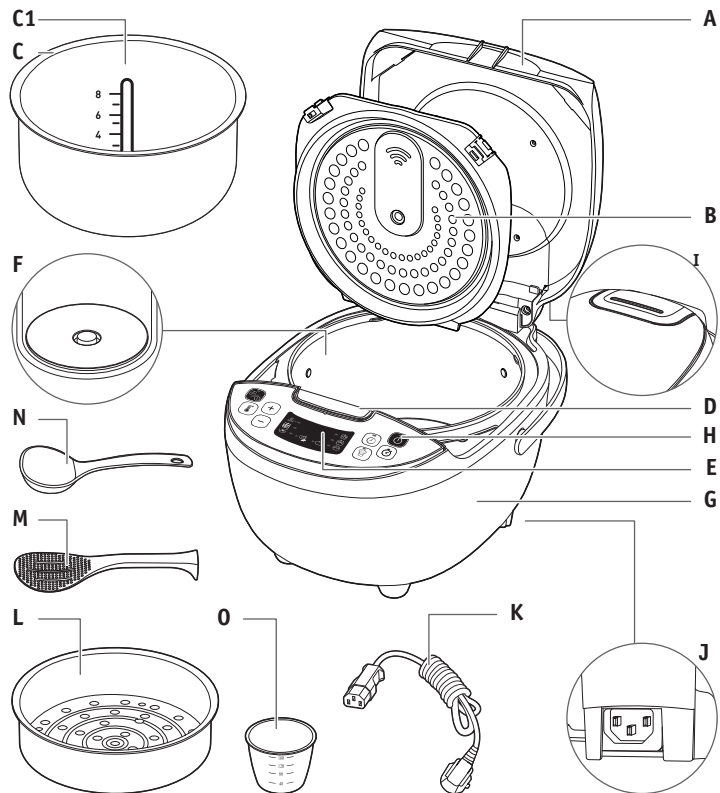
UK

KK

EN



www.moulinex.com



- A. LID
- B. REMOVABLE INNER LID
- C. REMOVABLE COOKING BOWL
- C1. FOOD MARKING LEVEL
(for rice/ steam/stew/soup qty)
- D. OPENING BUTTON
- E. LED SCREEN for Time and
T°C display
- F. HEATING PLATE

- G. PRODUCT BODY
- H. CONTROL PANEL*
- I. REMOVABLE STEAM VALVE
- J. POWER INLET
- K. POWER CORD
- L. STEAM BASKET
- M. SPATULA
- N. SOUP SPOON
- O. MEASURING CUP with ml indications

EN

- A. КРЫШКА
- B. СЪЕМНАЯ ВНУТРЕННЯЯ КРЫШКА
- C. СЪЕМНАЯ ЧАША ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
- C1. УРОВЕНЬ МАРКИРОВКИ ДЛЯ ПРОДУКТОВ
- D. ОТКРЫТИЕ КНОПКИ
- E. СВЕТОДИОДНЫЙ ЭКРАН для отображения времени и температуры
- F. НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

- A. Кришка
- B. Знімна внутрішня кришка
- C. Знімна чаша для приготування
- C1. Шкала рівня продуктів (для кількості рису/пари/рагу/супу)
- D. Кнопка відкриття
- E. LED-екран для відображення Часу та T°C
- F. Нагрівальна пластина

- A. ҚАҚПАҚ
- B. АЛМАЛЫ ІШКІ ҚАҚПАҚ
- C. АЛМАЛЫ ПІСІРУ ҮДЫСЫ
- C1. АЗЫҚ-ТҮЛІКТЕРДІ ТАҢБАЛАУ ДЕҢГЕЙІ
- D. ҚАҚПАҚТЫ АШУ
- E. ШАМДИОДТЫ ЭКРАН уақыт пен температураны көрсету үшін
- F. ҚЫЗДЫРҒЫШ ЭЛЕМЕНТ

- G. ИЗДЕЛИЕ
- H. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ*
- I. КЛАПАН ВЫХОДА ПАРА
- J. ВХОД ПИТАНИЯ
- K. ШНУР ПИТАНИЯ
- L. ПАРОВАЯ КОРЗИНА
- M. ЛОПАТКА ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ
- N. ЛОЖКА ДЛЯ СУПА
- O. МЕРНЫЙ СТАКАНЧИК с указанием мл

RU

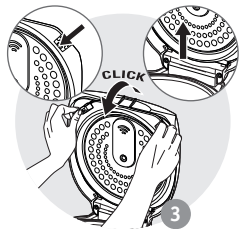
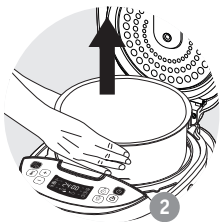
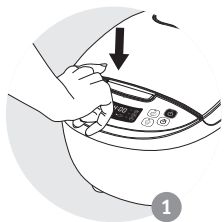
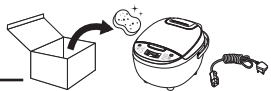
- G. Корпус виробу
- H. Панель керування
- I. Знімний клапан регулювання тиску
- J. Отвір для живлення
- K. Шнур живлення
- L. Паровий кошик
- M. Лопатка
- N. Ложка для супу
- O. Мірний стакан з показниками в мл

UK

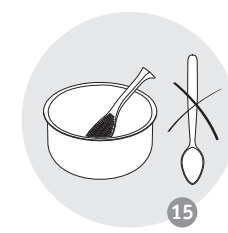
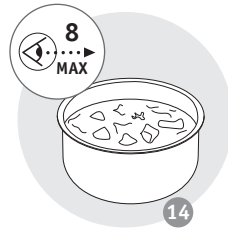
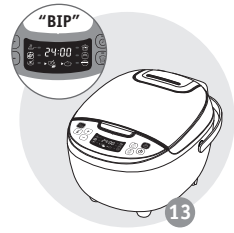
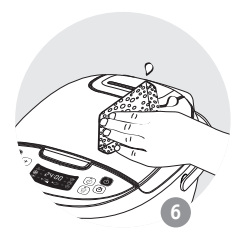
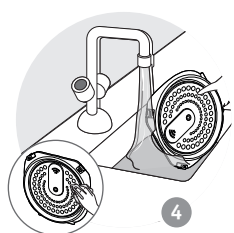
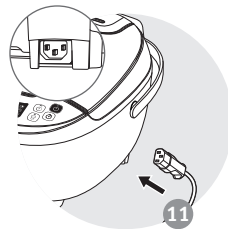
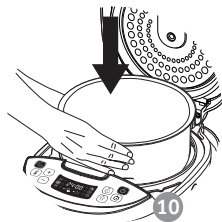
- G. БҰЙЫМ
- H. БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ*
- I. АЛЫНАТЫН БУ КЛАПАНЫ
- J. БАУСЫМДЫ ҚОСУ КӨЗУ
- K. ҚУАТ БЕРУ СЫМЫ
- L. БУ СЕБЕТІ
- M. АРАЛАСТЫРУ ҚАЛАҒЫ
- N. СОРПА ҚАСЫҒЫ
- O. ӨЛШЕУ СТАҚАНЫ мл көрсетілген

KK

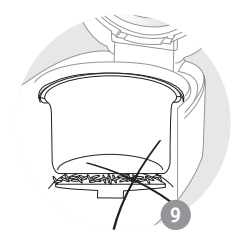
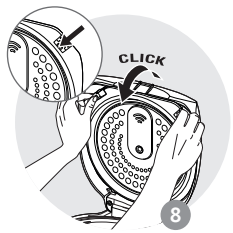
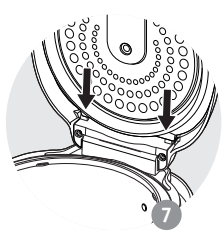
1



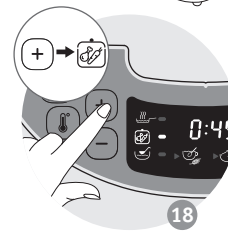
2



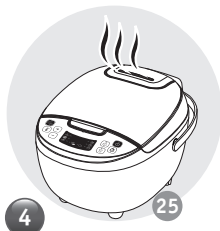
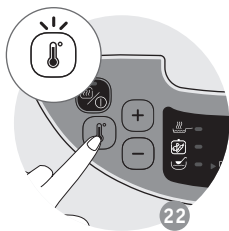
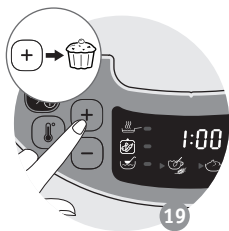
2



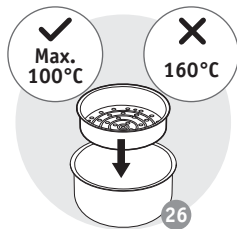
3



3




4



Прочтите инструкции по эксплуатации и соблюдайте их. Сохраните их для дальнейшего использования.

- Прибор не предназначен для использования с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления.
- Допускается использование данного прибора детьми 8 лет и старше при условии, что за ними осуществляется соответствующий надзор или они ознакомлены с инструкциями, касающимися безопасного использования прибора и объясняющими риски, возникающие в ходе его использования. Дети не должны проводить очистку и пользоваться прибором, если им еще нет 8 лет и они не находятся под присмотром взрослых. Храните прибор и его кабель питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Допускается использование прибора лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, лицами, не имеющими опыта и знаний, необходимых при обращении с такими изделиями, при условии, что за ними осуществляется соответствующий надзор или они ознакомлены с инструкциями, касающимися безопасного использования прибора и понимают риски, возникающие в ходе его использования.
- Не разрешайте детям играть с прибором.

- Эксплуатация устройства лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, которые не обладают достаточным опытом и знаниями, допускается только при условии, что они находятся под наблюдением или были обучены правилам использования устройства лицом, ответственным за их безопасность.
- Следите, чтобы дети не играли с устройством.
- Поскольку данный прибор предназначен только для домашнего использования, гарантия на него не распространяется, если прибор использовался в следующих условиях:
 - в кухонных помещениях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - на фермах;
 - постояльцами отелей, мотелей и других подобных жилых помещений;
 - в мини-гостиницах.
- **Если прибор оснащен съемным кабелем питания:** при повреждении кабеля питания его необходимо заменить специальным кабелем или блоком, которые можно приобрести в авторизованном сервисном центре.
- **Если прибор оснащен несъемным кабелем питания:** При повреждении кабеля его замена во избежание опасности должна быть выполнена изготовителем, его отделом послепродажного обслуживания или аналогичным квалифицированным специалистом.
- Запрещается погружать прибор в воду или любую другую жидкость.

- Для очистки принадлежностей и деталей, контактирующих с пищевыми продуктами, используйте влажную ткань или губку со средством для мытья посуды. Для ополаскивания используйте влажную ткань или губку. Для сушки принадлежностей и деталей, контактирующих с пищевыми продуктами, используйте сухую ткань.
- Символ  на приборе означает: «Внимание! Во время работы прибора поверхности могут сильно нагреваться».
- Осторожно! После завершения работы поверхность нагревательного элемента долго остается горячей.
- Внимание! Опасность получения травмы в результате неправильного использования прибора.
- Внимание! Если прибор оснащен съемным кабелем питания, не допускайте попадания жидкости на разъем.
- Всегда отключайте прибор от электросети:
 - сразу после использования;
 - перед перемещением;
 - перед очисткой или техническим обслуживанием;
 - если он не работает должным образом.
- Прикосновение к горячей поверхности прибора, контакт с горячей водой, паром или продуктами может привести к ожогам.
- Во время приготовления прибор выделяет тепло и пар. Берегите лицо и руки.
- Кухонные приборы необходимо размещать в устойчивом положении, а ручки (при наличии) должны быть расположены таким образом, чтобы горячие жидкости не могли пролиться.

- Не приближайте лицо и руки к отверстию для выхода пара. Не закрывайте отверстие для выхода пара.
- При возникновении проблем или вопросов обращайтесь в службу поддержки клиентов или посетите наш веб-сайт.
- Прибор можно использовать на высоте не более 2000 метров.
- В целях безопасности данный прибор соответствует нормам и директивам по технике безопасности, действующим на момент производства (Директиве по низковольтному оборудованию, Директиве об электромагнитной совместимости, Требованиям к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами, Директиве об охране окружающей среды...).
- Убедитесь, что напряжение электросети (переменный ток) соответствует параметрам прибора.
- Учитывая различные действующие стандарты, при использовании прибора в стране, отличной от той, в которой он был приобретен, его необходимо проверить в авторизованном сервисном центре.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ

- Не используйте прибор в следующих случаях:
 - если прибор или кабель имеют повреждения;
 - после падения, при наличии видимых повреждений или при неправильной работе.
 - В случае возникновения указанных выше проблем прибор необходимо отправить в авторизованный сервисный центр. Не пытайтесь разобрать прибор самостоятельно.
- Не допускайте, чтобы кабель питания свисал с края стола.
- Всегда подключайте прибор к розетке с заземлением.
- Не используйте удлинители. Если вы принимаете на себя ответственность за это, используйте только удлинители, которые находятся в хорошем состоянии, имеют заземленную вилку и подходят для питания прибора.
- Отсоединяя прибор от электросети, не тяните за кабель питания.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед сборкой, разборкой и выполнением очистки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- Используйте прибор на плоской, устойчивой, жаропрочной рабочей поверхности вдали от возможных брызг воды.
- Не допускайте контакта основания прибора с водой.
- Никогда не пытайтесь включать прибор, если чаша пуста или отсутствует.
- Регулятор приготовления должен быть доступен для свободного использования. Не препятствуйте и не мешайте автоматическому переключению в режим сохранения тепла.
- Не извлекайте чашу во время работы прибора.
- Не помещайте прибор на горячую поверхность или другие источники тепла или пламени, так как это может привести к неисправности или создать опасность.
- Чаша и нагревательная пластина должны напрямую соприкасаться. Любые предметы или продукты, оказавшиеся между этими двумя частями, приведут к сбоям в работе прибора.
- Не помещайте прибор вблизи источников тепла или в горячую духовку, так как это может привести к серьезным повреждениям.
- Не помещайте в прибор продукты и не наливайте воду, если в нем не установлена чаша для приготовления.
- Соблюдайте уровни, указанные в рецептах.
- В случае возгорания какой-либо части прибора не пытайтесь потушить его водой. Чтобы погасить пламя, используйте влажное кухонное полотенце.
- Любое обслуживание должно выполняться только в сервисном центре с использованием оригинальных запчастей.

ПОМОГИТЕ ЗАЩИТИТЬ ОКРУЖАЮЩУЮ СРЕДУ

- Прибор рассчитан на эксплуатацию в течение многих лет. Однако, когда вы решите заменить его, не забывайте, что вы можете помочь защите окружающей среды.
- Перед утилизацией прибора необходимо извлечь аккумулятор из таймера и утилизировать его в местном муниципальном пункте сбора отходов (в зависимости от модели).



Защита окружающей среды на первом месте!

- ① Данный прибор содержит ценные материалы, пригодные для переработки или вторичного использования.
- ➡ Сдайте устройство в ближайший муниципальный пункт сбора отходов.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Распаковка прибора

- Извлеките прибор из упаковки и выложите все принадлежности и печатные документы.
- Откройте крышку, нажав на расположенную на корпусе кнопку открывания (рис. 1).

Прочтите инструкцию и строго следуйте руководству по эксплуатации.

Очистка прибора

- Снимите чашу (рис. 2), внутреннюю крышку и клапан выхода пара (рис. 3).
- Очистите чашу и внутреннюю крышку губкой с моющим средством.
- Протрите внешнюю поверхность прибора и крышку влажной тканью (рис. 6).
- Тщательно их высушите.
- Осторожно протирайте внешнюю поверхность чаши для приготовления (особенно нижнюю часть).

ДЛЯ ПРИБОРА И ВСЕХ ФУНКЦИЙ

- Убедитесь, что под чашей или на нагревательной пластине нет остатков пищи или жидкости (рис. 9).
- Установите чашу в прибор и убедитесь, что она располагается правильно (рис. 10).
- Убедитесь, что внутренняя крышка установлена правильно (рис. 8).
- Закройте крышку, при этом должен прозвучать щелчок.
- Подключите кабель питания к разъему в основании мультиварки (рис. 11), а затем к розетке электросети (рис. 12). Раздастся длинный звуковой сигнал, все индикаторы на панели управления ненадолго загорятся. После чего на дисплее отобразится [----], а все индикаторы погаснут. Это означает, что прибор находится в режиме ожидания, можно выбирать необходимые функции приготовления.
- Не прикасайтесь к нагревательной пластине, когда прибор подключен к электросети или после приготовления. Не переносите прибор во время работы или сразу после приготовления.
- Данный прибор предназначен только для использования в помещении.
- **Не кладите руку на выпускное отверстие для пара в процессе приготовления пищи, поскольку существует опасность получения ожога (рис. 24).**
- **Используйте только внутреннюю чашу, поставляемую с прибором.**
- **Паровая корзина предназначена для использования только с мультиваркой. Ее следует использовать при температуре, не превышающей 100°C (рис. 26). Ее также можно использовать при приготовлении с функцией меню «Рис/Крупы».**

- **Не наливайте воду и не помещайте ингредиенты в прибор без установленной чаши.**
- **Максимальное количество воды + ингредиентов не должно превышать отметку максимального уровня внутри чаши (рис. 14).**

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ – ОПИСАНИЕ МЕНЮ



	МЕНЮ	Описание		МЕНЮ	Описание
1		ЖАРКА Приготовление ингредиентов с использованием масла. Макс. количество масла: 350 мл.	5		ЙОГУРТ/ТЕСТО Сквашивание йогуртов непосредственно в чаше для приготовления или в жаростойких контейнерах. Расстойка дрожжевого теста.
2		ТУШЕНИЕ Приготовление мяса, рыбы и/или овощей в жидкости, в ряде случаев с некоторым количеством жира. Макс. общее количество: уровень 8 в чаше.	6		ВЫПЕЧКА Приготовление десертов и кексов или выпечки с корочкой, как у хлеба (требуются дополнительные действия).
3		СУП Приготовление непротертых супов или мясного/овощного бульона. Макс. общее количество: уровень 8 в чаше.	7		ПАРОВАРКА Приготовление блюда на пару с помощью воды в чаше и использования паровой корзины. Количество воды: от 200 мл до 200-600 мл.
4		КАША Приготовление густой смеси из круп и овса с молоком/водой.	8		РИС/КРУПЫ Приготовление риса и круп. См. рекомендации на стр. 22-23. Макс. количество: уровень 8 в чаше.

Рядом с каждым пунктом меню есть светодиодный индикатор, который указывает, выбор какого пункта меню осуществляется. Подробнее об использовании каждого пункта меню см. в разделе «Информация о меню».

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ – ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ



	МЕНЮ	Описание
9		<ul style="list-style-type: none"> Эта кнопка используется для отмены уже запущенной программы меню (одно нажатие) или для включения режима сохранения тепла вручную (во время выбора программы меню). Режим сохранения тепла можно включить автоматически по окончании выполнения заданной программы (см. «Таблица программ приготовления») или вручную. Чтобы отключить функцию автоматического сохранения тепла (перед запуском программы меню), необходимо нажать эту кнопку и удерживать ее до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал. Чтобы повторно включить эту функцию, снова нажмите на эту кнопку и удерживайте ее. Индикатор МИГАЕТ во время выбора программы меню: это означает, что по окончании цикла приготовления в меню приготовления будет включен режим автоматического сохранения тепла. Индикатор НЕ ГОРИТ, если в меню приготовления не включен режим автоматического сохранения тепла. Индикатор продолжает ГОРЕТЬ, если режим сохранения тепла уже включен. На экране отобразится время сохранения тепла. Чтобы остановить работу режима сохранения тепла, нажмите эту кнопку. Светодиодный индикатор погаснет. Для сохранения вкуса пищи рекомендуется не использовать режим сохранения тепла более 12 часов.
10		<ul style="list-style-type: none"> Нажмите эту кнопку, чтобы перевести прибор в ручной режим. Затем нажмите кнопки «ТЕМПЕРАТУРА» (13) и «ТАЙМЕР» (14), чтобы задать параметры приготовления. Нажмите кнопку «ЗАПУСК» (16) для запуска процесса приготовления. Выбранные настройки фиксируются для следующего использования. Однако можно также сбрасывать настройки перед каждым использованием или скорректировать их в любой момент во время приготовления.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КНОПКИ – ОПИСАНИЕ

11		<p>Кнопка «Назад»/«Уменьшить»</p> <ul style="list-style-type: none"> Эта кнопка используется для перемещения назад по пунктам меню. С помощью нее во время установки времени и температуры также можно уменьшить значения этих параметров на один знак.
12		<p>Кнопка «Вперед»/«Увеличить»</p> <ul style="list-style-type: none"> Эта кнопка используется для перемещения вперед по пунктам меню. С помощью нее во время установки времени и температуры также можно увеличить значения этих параметров на один знак.
13		<p>Кнопка «ТЕМПЕРАТУРА» с индикатором</p> <ul style="list-style-type: none"> Нажмите эту кнопку, чтобы отрегулировать температуру. Затем выберите или . Если необходимо изменить температуру во время приготовления, эту кнопку можно нажать непосредственно в процессе. Светодиодный индикатор включается, когда на дисплее отображается температура.
14		<p>Кнопка «ТАЙМЕР» с индикатором</p> <ul style="list-style-type: none"> Нажмите эту кнопку, чтобы отрегулировать время приготовления. Затем выберите или . Эту кнопку можно нажать во время приготовления, если необходимо добавить дополнительное время приготовления или уменьшить его после запуска программы приготовления меню. Светодиодный индикатор включается, когда на дисплее отображается время приготовления.
15		<p>Кнопка «ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК»</p> <ul style="list-style-type: none"> Нажмите эту кнопку, чтобы отложить начало процесса приготовления. После нажатия на дисплее отобразится обратный отсчет заданного времени. Светодиодный индикатор продолжает ГОРЕТЬ до тех пор, пока не начинается процесс приготовления. После начала приготовления светодиодный индикатор переключается с кнопки «Отложенный запуск» на кнопку «Таймер».
16		<p>Кнопка «ЗАПУСК»</p> <ul style="list-style-type: none"> Нажмите эту кнопку, чтобы запустить программу приготовления меню. Если процесс приготовления остановлен, длительное нажатие на кнопку «Запуск» ВЫКЛЮЧАЕТ дисплей. Когда светодиодный индикатор перестает мигать и начинает ГОРЕТЬ постоянно, это означает, что осуществляется процесс приготовления. По окончании процесса приготовления светодиодный индикатор переключается в режим автоматического сохранения тепла (если применимо). В противном случае он будет мигать.

ЗНАЧОК	ПУНКТЫ МЕНЮ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ		ТЕМПЕРАТУРА		ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК		Автоматическое СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА	ПОЛОЖЕНИЕ КРЫШКИ	
		Время приготовления	Регулировка	Диапазон	Температура приготовления	Диапазон	Регулировка		Диапазон	Закрыта
1	ЖАРКА	20 мин	1 мин.	от 5 мин. до 1 ч, 30 мин.	160°C	130/140/150/160	НЕТ	НЕТ	ДА	ДА
2	ТУШЕНИЕ	1 ч.	5 мин.	от 20 мин. до 8 ч.	100°C	80/90/100/120	до 24 ч.	ДА	ДА	ДА
3	СУП	1 ч.	5 мин.	от 10 мин. до 2 ч.	100°C	90/100/110	до 24 ч.	ДА	ДА	ДА
4	КАША	20 мин	1 мин.	от 5 мин. до 2 ч.	100°C	90/95/100	до 24 ч.	ДА	ДА	ДА
5	ЙОГУРТ/ГЕСТО	8 ч.	15 мин	от 10 мин. до 12 ч.	40°C	30/40°C	НЕТ	НЕТ	ДА	ДА
6	ВПИЧКА	1 ч.	5 мин.	от 30 мин. до 1 ч, 30 мин.	160°C	130/140/150/160	НЕТ	НЕТ	ДА	ДА
7	ПАРОВАРКА	20 мин.	5 мин.	от 15 мин. до 2 ч.	100°C	-	до 24 ч.	НЕТ	ДА	ДА
8	РИС/КРУПЫ	Автоматическое	-	Автоматическое	Автоматическое	-	до 24 ч.	ДА	ДА	ДА
9	ОТМЕНА/ Автоматическое сохранение тепла	-	-	-	75°C	-	-	-	-	-
10	РУЧНОЙ РЕЖИМ МУЛЬТИШЕФ	30 мин	5 мин.	от 5 мин. до 9 ч.	100°C	40-160°C (увеличена на 10°C)	до 24 ч.	НЕТ	ДА	ДА
11	ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК	-	-	-	-	-	-	-	-	-

НАЧАЛО РАБОТЫ

- Подключите прибор к электросети и установите чашу для приготовления в корпус устройства, правильно расположив внутреннюю крышку и установив вилку.

1. ВЫБОР ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ







- После ВКЛЮЧЕНИЯ прибора на экране отобразится . Поместите продукты в чашу для приготовления. Затем согласно рецепту закройте крышку или оставьте прибор открытым.
- Выберите нужный пункт меню с помощью кнопок и (кнопки 13 и 14).
 - При нажатии кнопки индикатор каждого пункта меню будет загораться в том порядке, в котором пункты меню с 1 по 8 указаны на предыдущей странице.
 - При нажатии кнопки индикатор каждого пункта меню будет загораться в порядке, обратном тому, в котором пункты меню с 1 по 8 указаны на предыдущей странице.
- Нажмите кнопку «ЗАПУСК» (кнопка 18), чтобы запустить программу меню, для которой ГОРИТ СВЕТОДИОДНЫЙ ИНДИКАТОР. Индикатор кнопки «ЗАПУСК» перестанет мигать и продолжит ГОРЕТЬ при включении программы меню.
- Программа меню будет выполняться с параметрами приготовления по умолчанию (см. таблицу программ приготовления на предыдущей странице).
- На светодиодном дисплее отобразится оставшееся время приготовления (за исключением пунктов меню «Рис/Крупы»), а в конце процесса приготовления выполнится автоматическая остановка или переключение на сохранение тепла (только для пунктов меню «Каша», «Суп», «Тушение», «Рис/Крупы»).

2. РЕГУЛИРОВКА ПАРАМЕТРОВ ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ




Автоматическое СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

- На автоматическое сохранение тепла могут переключаться только пункты меню («Каша»), («Суп»), («Тушение»), («Рис/Крупы»).
- Если вы хотите отключить функцию автоматического сохранения тепла для этих пунктов меню, нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена» до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал и индикатор не перестанет мигать.
- Отключение функции автоматического сохранения тепла можно выполнить только перед запуском программы меню.

Регулировка времени и температуры

- Каждая программа меню имеет температуру и время приготовления по умолчанию.
- Если необходимо изменить предварительно заданное время и температуру приготовления, нажмите соответствующую кнопку.
 - Нажмите кнопку «ТАЙМЕР»  (кнопка 16), затем  и/или  (кнопки 13 и 14), чтобы настроить время приготовления в соответствии с рецептом.
 - Нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА»  (кнопка 15), затем  и/или  (кнопки 13 и 14), чтобы настроить температуру приготовления в соответствии с рецептом.

3. РЕГУЛИРОВКА ПАРАМЕТРОВ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Изменить время и температуру приготовления можно в любой момент во время приготовления (за исключением пунктов меню  «Сохранение тепла» и  (пункты меню «Рис/Крупы» и  «Приготовление на пару»), для которых можно отрегулировать только время приготовления.
- Если необходимо изменить предустановленное время и температуру приготовления, нажмите соответствующую кнопку и следуйте инструкциям, указанным выше.
- Крышку можно открыть в любой момент во время приготовления, если необходимо добавить дополнительные ингредиенты или проверить ход приготовления.
- Для программ приготовления «Рис» и «Выпечка» не рекомендуется открывать крышку до завершения выполнения программы, особенно надолго во время приготовления, поскольку это повлияет на результат приготовления.

4. ПО ОКОНЧАНИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Откройте крышку
- При работе с чашей для приготовления и паровой корзиной необходимо использовать прихватки.
- Продукты можно подавать с помощью лопатки или ложки, входящих в комплект поставки прибора.

ВН: Для работы с пищей внутри чаши не рекомендуется использовать металлические кухонные приборы, поскольку это может привести к повреждению чаши для приготовления.

- Снова закройте крышку, чтобы блюдо оставалось теплым.
- Если в использованной программе меню отсутствует функция автоматического сохранения тепла, то для включения функции сохранения тепла вручную в конце приготовления можно нажать кнопку «Подогрев/Отмена».

- Если программа меню включает режим сохранения тепла, то ЗАГОРИТСЯ индикатор.
- Чтобы выключить режим сохранения тепла, просто нажмите кнопку «Подогрев/Отмена». Соответствующий светодиодный индикатор погаснет.

5. ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДИСПЛЕЯ

- После использования прибор можно отсоединить от электросети, чтобы ВЫКЛЮЧИТЬ его.
- Чтобы ВЫКЛЮЧИТЬ экран, можно также нажать и удерживать (в течение примерно 5 секунд) кнопку «ЗАПУСК», пока не раздастся звуковой сигнал.
- Чтобы снова ВКЛЮЧИТЬ экран, нажмите и удерживайте кнопку «ЗАПУСК».

ИНФОРМАЦИЯ О МЕНЮ

1. Пункт меню «ЖАРКА»

Эта программа меню предназначена для обжаривания небольших кусочков продуктов или жарки мяса, рыбы, мяса птицы, а также для жарки блюд с минимальным количеством масла (например, фрикаделек). Чтобы получить хрустящую и ароматную корочку при использовании этой программы меню, необходимо, чтобы поверхность продуктов соприкасалась с маслом.

- Всегда используйте эту функцию с маслом и продуктами.
- Для более эффективной жарки рекомендуется добавить в чашу достаточное количество масла, которое скроет дно, и подождать несколько минут, пока масло не нагреется, а уже после этого добавлять ингредиенты.
- Когда температура масла достигнет 160°C, раздастся два звуковых сигнала.
- Рекомендуется периодически помешивать блюдо.
- Эта программа не предназначена для жарки с большим количеством масла. Не рекомендуется использовать более 350 мл масла.



ПРИМЕЧАНИЕ.

- **Важно удостовериться, что съемная внутренняя крышка хорошо просушена, а силиконовое соединение не содержит остатков воды. Это необходимо для того, чтобы горячее масло не вытекло при закрытии крышки.**
- **Не используйте паровую корзину, когда готовите с этой функцией, поскольку из-за этого паровая корзина может расплавиться.**

2. Пункт меню «ТУШЕНИЕ/МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ»

С помощью этой программы меню можно готовить мясо и овощи в соусе.

- Эту программу меню можно использовать для медленного приготовления при низкой температуре (при выборе температуры 80°C/90°C) в течение более длительного времени, чтобы текстура мяса получилась более нежная (до восьми часов).
- Приготовить быстрее можно, если установить температуру 100°C/120°C.
- Количество ингредиентов и жидкости не должно превышать максимальную отметку 8 в чаше.

СОВЕТЫ. Чтобы приготовленное блюдо было еще вкуснее, перед началом приготовления с использованием программы меню  («ТУШЕНИЕ/МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ») рекомендуется в течение нескольких минут подрумянить мясо и/или лук с помощью программы меню  («ЖАРКА»).

NB: Время приготовления может различаться в зависимости от размера ингредиентов.

3. Пункт меню «СУП»

С помощью этой программы меню можно приготовить питательные непротертые супы и вкусные натуральные мясные или овощные бульоны, которые можно использовать для приготовления плова или ризотто.

Суп идеально подходит для того, чтобы восполнить недостаток воды в организме.

- Количество ингредиентов и жидкости не должно превышать максимальный уровень отметки 8 в чаше.
- **NB:** Не используйте ручной блендер для приготовления супа-пюре в чаше. Если нужно приготовить суп-пюре, переместите содержимое чаши в блендер или подходящую емкость перед измельчением.

4. Пункт меню «КАША»

С помощью этой программы меню можно приготовить крупы (например, пшено, овсяную крупу, рис или гречневую крупу) с молоком для получения питательных блюд с кремовой текстурой. Эту функцию можно использовать для приготовления питательных блюд для детей.

- Овсяную кашу после приготовления следует подавать сразу и употребить в течение одного часа.
- Чтобы при использовании риса или круп содержимое не переливалось через края, рекомендуется тщательно промыть их водой перед приготовлением для того, чтобы удалить часть крахмала.

6. Пункт меню «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

С помощью этой программы меню можно приготовить йогурт непосредственно в чаше или в контейнерах, которые можно использовать в духовом шкафу. Ее также можно использовать для процесса поднятия дрожжевого теста.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

- Вымойте чашу, блюдо или контейнеры в теплой воде с моющим средством, затем тщательно промойте и высушите их.
- Все оборудование, используемое в процессе приготовления йогурта, следует мыть в посудомоечной машине. Стерилизация важна для предотвращения попадания в массу будущего йогурта переносимых по воздуху организмов, которые могут помешать инкубации культуры, из-за чего йогурт не загустеет, оставшись жидким.
- Домашние йогурты не содержат загустителей и стабилизаторов, содержащихся в некоторых йогуртах, изготавливаемых на производстве, и часто имеют более жидкую консистенцию. Иногда сверху домашнего йогурта образуется молочная сыворотка, в этом случае можно перемешать йогурт до однородности. Также ее можно вылить.
- В домашний натуральный йогурт для вкуса можно добавить свежие фрукты или варенье после их приготовления и охлаждения. Если добавить фрукты перед ферментацией, то фруктовые кислоты будут препятствовать процессу загустения и йогурт получится очень жидким. Из-за некоторых очень кислых фруктов, таких как свежие ананасы, йогурт может свернуться или расслоиться. Кислые фрукты лучше всего подавать в отдельной чаше.

ВЫБОР ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ЙОГУРТА

Молоко

Рекомендации по выбору молока

Все наши рецепты (если не указано иное) подразумевают использование коровьего молока. Можно использовать растительное молоко, например соевое, а также овечье и козье молоко, однако в этом случае густота

йогурта может отличаться в зависимости от используемого молока. Для приготовления с использованием данного прибора подходит сырое молоко, ультрапастеризованное молоко, а также все перечисленные ниже типы молока.

- **Ультрапастеризованное молоко.** Из ультрапастеризованного цельного молока получается более густой йогурт. Из молока с пониженной жирностью йогурт получается менее густым. Однако можно использовать полуобезжиренное молоко и добавить к нему одну или две чаши сухого молока.
- **Пастеризованное молоко.** Способствует приготовлению более густого йогурта с легкой пленкой сверху.
- **Сырое молоко** (фермерское молоко). Оно должно быть кипяченым. Рекомендуется также кипятить его в течение длительного времени. Использование этого молока без кипячения опасно. Перед приготовлением в приборе с использованием этого молока необходимо дать ему остыть. Не рекомендуется повторно использовать для закваски йогурты, приготовленные на основе сырого молока.
- **Сухое молоко.** При использовании сухого молока йогурт получается очень жирный. Следуйте инструкциям, приведенным на упаковке производителя.

Выбирайте цельное молоко (желательно ультрапастеризованное молоко длительного хранения). Сырое (свежее) или пастеризованное молоко необходимо кипятить, а затем охлаждать и снимать с него пенку.

Закваска

Для йогуртов. Закваску можно приготовить несколькими способами, перечисленными ниже.

- На основе покупного **натурального йогурта**, имеющего максимально долгий срок годности; в таком случае приготовленный йогурт будет содержать более активную закваску, благодаря чему йогурт получится более густой.
- На основе **сублимированной закваски**. В этом случае соблюдайте время активации, указанное на инструкции к закваске. Такую закваску можно найти в супермаркетах, аптеках и в некоторых магазинах товаров для здорового питания.
- На основе **недавно приготовленного вами йогурта**. Он должен быть натуральным и свежеприготовленным. Это называется повторным использованием закваски. После пяти повторных использований закваски количество активных ферментов в служившем для этого йогурте снижается, из-за чего получаемый йогурт может иметь менее густую консистенцию. Далее необходимо снова использовать покупной йогурт или сублимированную закваску.

Если вы кипятили молоко, дождитесь, пока оно остынет до комнатной температуры, а уже затем добавляйте закваску.

Чрезмерно высокая температура может привести к тому, что закваска потеряет свои свойства.

Время ферментации

- Необходимое время ферментации в процессе приготовления йогурта – от 6 до 12 часов. Оно зависит от основных ингредиентов и результата, который необходимо получить.



- По окончании приготовления йогурта его следует поместить в холодильник минимум на 4 часа, хранить в холодильнике йогурт можно не более 7 дней.

ТЕСТО

Перед использованием этой программы для расстойки дрожжевого теста необходимо сначала замесить тесто.



- При замешивании теста вручную можно сначала смешать дрожжи с теплой водой или молоком в чаше. Можно добавить 1 ч. л. сахара и хорошо перемешать, чтобы ускорить активацию дрожжей.
- Если в пределах 10 минут начинает образовываться пена, это означает, что дрожжи активны.
- Можно смешать эту жидкость, содержащую активированные дрожжи, с сухими ингредиентами (мука и соль) и добавить оставшееся количество жидкости, необходимое для приготовления блюда.
- Чтобы получить тесто хорошей однородной консистенции, обычно рекомендуется замешивать его в течение 15-20 минут.
- Когда консистенция теста станет однородной, поместите его в чашу для приготовления, затем закройте крышку.
- Выберите пункт меню «ЙОГУРТ» в соответствии с инструкциями в разделе «Выбор программы меню».
- Готовить тесто для белого хлеба обычно рекомендуется в течение 1 часа.
- **NB: Необходимое время для расстойки может отличаться в зависимости от характера и качества ингредиентов.**
- Если тесто так и не поднялось за промежуток времени от 30 минут до 1 часа, дрожжи могут быть дезактивированные, либо использованная жидкость была слишком горячей. В этом случае можно добавить еще некоторое количество новых дрожжей, чтобы сохранить тесто.

СОВЕТЫ. Не допускайте прямого контакта дрожжей с солью и не используйте горячую воду. Соль оказывает негативное влияние на дрожжи, а высокая температура уничтожает эффект инактивированных дрожжей. Поэтому обязательно используйте теплую воду вместо горячей.

ПРИМЕЧАНИЕ. Не используйте металлические кухонные приборы в чаше для приготовления, чтобы не повредить ее. Если необходимо приготовить тесто с помощью ручного миксера, используйте подходящую чашу и переложите тесто в чашу для приготовления мультитварки Moulinex только для расстойки.

6. Пункт меню «ВЫПЕЧКА»

С помощью этой программы меню можно готовить такие десерты, как, например, кексы (130°C/140°C), или хлеб и другую выпечку

- Для приготовления хлеба можно произвести расстойку дрожжевого теста с помощью программы меню  («ЙОГУРТ/ТЕСТО»), а уже затем выбрать программу меню  («ВЫПЕЧКА»).
- Чтобы получить золотистую корочку, например, у хлеба, необходимо готовить его с 2ух сторон. Сначала печь с одной стороны 40-45 минут, затем, перевернув чашу, извлечь полученное изделие.
- Затем готовьте еще 30-45 минут с другой стороны (NB. Время указано только в качестве справочной информации, оно зависит от используемых ингредиентов и вкусовых предпочтений).


Для получения золотистой корочки выберите температуру 150°C/160°C.

- Для приготовления блюд, содержащих молочные продукты или яйца (например, кексов) можно выбрать температуру 130°C/140°C.
- **NB: Для работы с чашей для приготовления настоятельно рекомендуется использовать прихватки.**
- **Не рекомендуется использовать металлические кухонные приборы (особенно с острыми краями) внутри чаши для приготовления, чтобы не повредить ее.**

7. Пункт меню «ПАРОВАРКА»

Эта программа приготовления позволяет готовить клецки, рыбу, мясо, овощи полезным для здоровья способом за счет горячего пара, что позволяет ограничить использование масла и сохранить больше витаминов и питательных веществ, чем во время жарки или варки. Эту программу меню можно использовать для приготовления питательной твердой пищи для детей.

- Налейте от 200 мл до 600 мл воды в чашу для приготовления. Для более быстрого предварительного нагрева не рекомендуется превышать уровень 4 внутри чаши для приготовления.
- Справочная информация: отметка 2 внутри чаши соответствует 600 мл, отметка 3 – 900 мл, отметка 4 – 1,2 л.

- Поместите ингредиенты в паровую корзину, входящую в комплект поставки прибора, а затем установите корзину на чашу для приготовления.
- Закройте крышку. Затем выберите пункт меню «Приготовление на пару» .
- **СОВЕТЫ.** Чем мельче ингредиенты, тем быстрее готовится блюдо. Ниже в качестве справочной информации представлены примеры времени.

Продукты	Предполагаемое время приготовления* (для 600 мл воды)
Картофель (половинки по приблизительно 50 г каждая)	30 мин.
Картофель (ломтики толщиной около 5 мм)	15 мин.
Брокколи/цветная капуста	20 мин.
Морковь (кусочки)	30 мин.
Морковь (ломтики толщиной около 0,5 мм)	15 мин.
Лосось	15 мин.
Мясные котлеты	15 мин.
Клецки	30-45 мин.

* Время предварительного нагрева включено. Время приготовления зависит от размера и количества ингредиентов, а также от количества воды, налитой в чашу для приготовления.

NB: Будьте осторожны, поскольку после приготовления паровая корзина будет горячей. Если необходимо извлечь паровую корзину из чаши для приготовления, рекомендуется использовать прихватки.

8. Пункт меню «РИС/КРУПЫ»

В этой программе используется технология Fuzzy Logic, которая позволяет приготовить рис с идеальной воздушной консистенцией. Она автоматически регулирует время и температуру приготовления в соответствии с количеством ингредиентов, которые необходимо приготовить. Для этого пункта меню невозможно установить время приготовления, оно задается автоматически.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ИДЕАЛЬНОГО РИСА

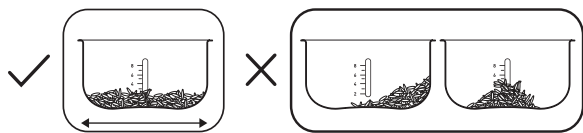
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ВКУСНЕЙШЕГО РИСА

Перед приготовлением отмерьте необходимое количество риса с помощью мерного стакана и промойте его (не требуется для риса для ризотто).

- Отмерьте необходимое для приготовления количество риса, используя чашку, поставляемую в комплекте с прибором (например, 1 чашка, 2 чашки и т. д.).

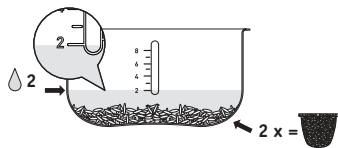






- Чтобы консистенция блюда не получилась клейкой, сначала удалите из риса часть крахмала, промыв его.
- Высыпьте рис в чашу, равномерно распределив его по дну.




- Залейте холодную воду или мясной/овощной бульон до соответствующей отметки чашки на чаше.

Пример для приготовления двух чашек риса:



- Закройте крышку и выберите  (пункт меню «Рис/Крупы») в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе «НАЧАЛО РАБОТЫ».
- На экране отобразится .
- Нажмите кнопку «Запуск» . Индикатор перестанет мигать и продолжит ГОРЕТЬ.
- На дисплее будет мигать , процесс приготовления начат.

- Когда рис будет готов, мультиварка автоматически переключится на сохранение тепла. ЗАГОРИТСЯ зеленый индикатор .
- Когда индикатор ЗАГОРИТСЯ зеленым, перемешайте рис, а затем оставьте его в мультиварке еще на несколько минут, чтобы получить идеальный рассыпчатый рис.

Примечание. Сначала засыпайте рис, в противном случае будет слишком много воды.

В таблице ниже приведены инструкции по приготовлению риса.

СОВЕТЫ. Эти рекомендации приведены только для справки. Количество воды можно регулировать в зависимости от вкусовых предпочтений.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ РИСА – 8 чашек

Количество сырого риса (в количестве чашек)	Количество сырого риса (то же количество в граммах)	Уровень воды в чаше (+ рис)	Порции
2	300 г	Отметка 2 чашки	3–4 порции
4	600 г	Отметка 4 чашки	5–6 порций
6	900 г	Отметка 6 чашек	8–10 порций
8	1200 г	Отметка 8 чашек	13–14 порций

Время и температура приготовления риса задаются автоматически.

Обратите внимание, что существует семь этапов:

предварительный нагрев => впитывание воды => быстрое повышение температуры => продолжение варки => испарение воды => тушение риса => подогрев.

Время приготовления зависит от количества и типа риса.

9.



Пункт меню «РУЧНОЙ РЕЖИМ»

Используя Moulinex Simply Cook можно очень просто приготовить любые блюда, в том числе и благодаря наличию ручного режима.


- Самостоятельно установите время и температуру приготовления так, как вам требуется.





- Отрегулируйте температуру для поддержания автоматического и стабильного контроля нагрева или для увеличения мощности и контроля над приготовлением любимых блюд.
- В ручном режиме можно выставить низкую температуру, что позволяет готовить зерновый творог.
- Ниже приведена справочная информация, с помощью которой можно приготовить еще больше различных блюд.
- В ручном режиме последние заданные параметры записываются для следующего использования.

Температура в °С	Возможности приготовления
40°C	Подогрев детского питания
80°C	Приготовление творога / Подогрев утонченного блюда
100°C	Кипячение воды
110°C	Приготовление джема
120°C	Приготовление пасты
130°C	Обжаривание ингредиентов
140°C	Приготовление овощей, рыбы и мяса птицы
150°C	Приготовление жаркого из мяса
160°C	Обжаривание мяса и птицы






- **Приготовление творога.** В качестве основы для творога используется кефир. Соотношение кефира и зернового творога составляет приблизительно 4: 1.
- **При приготовлении джема рекомендуется** оставлять крышку открытой.

10. ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО ЗАПУСКА

- Для использования функции отложенного запуска сначала выберите программу приготовления и время приготовления.
- Затем нажмите кнопку  («Отложенный запуск») и выберите предварительно установленное время.
- Установленное по умолчанию время начнется с выбранного времени приготовления.

- Диапазон времени задержки отсчитывается от предварительно выбранного значения продолжительности приготовления до 24 часов.
- С каждым нажатием кнопки  или  время отложенного запуска будет увеличиваться или уменьшаться.
- После выбора необходимого заданного времени нажмите кнопку  («Запуск»), чтобы перейти в режим приготовления. Индикатор «ЗАПУСК»  продолжит ГОРЕТЬ, а на экране отобразится количество часов, оставшихся до завершения выполнения программы приготовления.
- Светодиодный индикатор отложенного запуска продолжает ГОРЕТЬ до тех пор, пока не начинается процесс приготовления. После начала приготовления светодиодный индикатор переключается с кнопки «Отложенный запуск» на кнопку «Таймер».

Примечание.

Отложенный запуск недоступен для следующих функций:  («Жарка»),  («Йогурт/Тесто»),  («Выпечка»),  («Разогрев») и  («Подогрев»).

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой или обслуживанием убедитесь, что мультиварка отключена от электросети и полностью остыла.
- Настоятельно рекомендуется очищать прибор с помощью губки после каждого использования (рис. 4-5-6).
- После каждого использования обязательно вытирайте конденсат пара с корпуса устройства.
- Чашу для приготовления, мерный стакан, лопатку и ложку для супа можно мыть в посудомоечной машине.

Чаша для приготовления, паровая корзина

- Не рекомендуется использовать абразивные порошки или металлические губки.
- Если продукты прилипли ко дну, налейте немного воды в чашу и оставьте на некоторое время, а уже потом удаляйте их.
- Тщательно просушите чашу для приготовления.

Уход за чашей для приготовления.

- Для ухода за чашей для приготовления тщательно следуйте приведенным ниже инструкциям.
- Для сохранения соответствующего состояния чаши не рекомендуется резать в ней продукты.
- Всегда устанавливайте чашу обратно в мультиварку.

- Используйте идущую в комплекте пластиковую ложку или деревянную ложку; не используйте металлические кухонные приборы, чтобы не повредить поверхность чаши (рис. 15).
- Во избежание коррозии не наливайте уксус в чашу для приготовления.
- После первого использования или длительного использования цвет поверхности чаши может измениться. Это изменение цвета происходит из-за воздействия пара и воды, оно не влияет на использование мультиварки и не представляет опасности для здоровья. Дальнейшее использование прибора безопасно.

Очистка внутренней крышки

Снимите внутреннюю крышку, потянув ее наружу обеими руками (рис. 3). Очистите ее с помощью губки и моющего средства (рис. 4). Затем вытрите насухо, поместите ее обратно за два ребра и надавите на верхнюю часть до фиксации (рис. 7-8).

Очистка других частей прибора и уход за ними

Очищайте внешнюю поверхность мультиварки (рис. 6), внутреннюю часть крышки и кабель при помощи влажной тряпки. Затем вытирайте насухо. Не используйте абразивные губки.

Не используйте воду для очистки внутренней поверхности корпуса прибора, так как это может привести к повреждению датчика температуры.

Описание неисправности	Причины	Решения
Индикаторы на панели управления не горят, нагрев не осуществляется.	Прибор не подключен к электросети.	Убедитесь, что прибор подключен к розетке и включен.
Индикаторы на панели управления не горят, нагрев осуществляется.	Проблема с подключением индикатора, либо индикатор поврежден.	Отправьте прибор в авторизованный сервисный центр для ремонта.
Утечка пара во время использования.	Крышка закрыта неплотно.	Откройте и снова закройте крышку.
	Внутренняя крышка установлена не должным образом или собрана неправильно.	Убедитесь, что внутренняя крышка расположена правильно – рис. 7-8.
	Уплотнительная прокладка повреждена.	Отправьте прибор в авторизованный сервисный центр для ремонта.

Описание неисправности	Причины	Решения
Рис сварен не до конца или переварен.	Слишком много или мало воды по сравнению с количеством риса.	Количество воды см. в таблице с рекомендациями по приготовлению риса. Всегда сначала добавляйте рис в чашу, а затем добавляйте воду до отметки уровня воды на внутренней стороне чаши.
Рис сварен не до конца или переварен.	Рис обработан в недостаточной мере.	Отправьте прибор в авторизованный сервисный центр для ремонта.
Сбой функции автоматического сохранения тепла (прибор продолжает выполнять программу приготовления или не осуществляется подогрев в режиме сохранения тепла).	Функция сохранения тепла была отменена пользователем во время задания настроек. Выполнение этой функции возможно только после программ «Каша», «Суп», «Тушение», «Рис/Крупы».	
E0	Произошел обрыв цепи или короткое замыкание в механизме датчика в верхней части.	
E1	Произошел обрыв цепи или короткое замыкание в механизме датчика в нижней части.	Остановите работу прибора и перезапустите программу. Если проблема не исчезает, передайте прибор в авторизованный сервисный центр для ремонта.

Примечание. Если внутренняя чаша деформирована, не используйте ее и замените в авторизованном сервисном центре.


Прочитайте ці інструкції з використання й дотримуйтеся них. Зберігайте їх у надійному місці.

- Цей прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Використання приладу дітьми віком від 8 років можливе під наглядом інших осіб або за умов, що вони отримали необхідні інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язану із цим небезпеку. Дітям дозволено чистити й обслуговувати прилад лише під наглядом і за умови, що їм виповнилося 8 років. Зберігайте пристрій і шнур живлення в місці, недоступному для дітей молодше 8 років.
- Використання приладів особами зі зниженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або відсутністю досвіду та знань можливе лише під наглядом інших осіб або за умов, що вони отримали необхідні інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язану із цим небезпеку.
- Діти не повинні грати з приладом.
- Цей прилад не призначений для використання

особами (зокрема, дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або особами, які не мають достатньо досвіду та знань, необхідних для використання приладу, окрім випадків, коли вони використовують прилад під наглядом або були проінструктовані стосовно його використання особою, відповідальною за їхню безпеку.

- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Оскільки цей прилад призначений лише для побутового використання, його не слід експлуатувати за наведених нижче обставин, на які не поширюється гарантія:
 - у кухонних приміщеннях, відведених для персоналу в магазинах, офісах та інших професійних умовах;
 - на фермах;
 - клієнтами в готелях, мотелях та інших комерційних житлових приміщеннях;
 - у закладах, що надають послуги ночівлі й сніданок.
- **Якщо прилад обладнаний знімним шнуром живлення:** у разі пошкодження шнура живлення має бути замінений спеціальним шнуром або блоком, який можна отримати в

авторизованому сервісному центрі.

- **Якщо прилад обладнаний знімним шнуром живлення:** у разі пошкодження шнура живлення має бути замінений виробником, відділом післяпродажного обслуговування виробника або особою, що має аналогічну кваліфікацію, з метою уникнення небезпеки.
- Забороняється занурювати прилад у воду або будь-яку іншу рідину.
- Аксесуари й деталі, що контактують із продуктами, слід чистити зволоженою ганчіркою або губкою із засобом для миття посуду. Промийте їх із використанням зволоженої ганчірки чи губки. Для видалення рідини з аксесуарів і деталей, що контактують з їжею, використовуйте суху ганчірку.
- Якщо на прилад нанесено символ , ще означає попередження «Увага: під час використання поверхні можуть ставати гарячими».
- Увага: поверхня нагрівального елемента зберігає тепло після використання.
- Увага: ризик травмування у разі неналежного використання приладу.
- Увага: якщо прилад обладнаний знімним шнуром живлення, не проливайте рідину на штепсель.

- Завжди від'єднуйте прилад від електромережі:
 - відразу після використання;
 - у разі переміщення;
 - перед початком чищення або технічного обслуговування;
 - у разі несправностей.
- Контакт із гарячою поверхнею приладу, гарячою водою, паром чи їжею може призвести до опіків.
- Під час приготування прилад утворює тепло й пару. Бережіть обличчя й руки.
- Кухонні прилади мають стояти рівно й стійко з ручками (за їхньої наявності) в положеннях, що дозволяють уникнути пролиття гарячої рідини.
- Не тримайте обличчя й руки біля отвору, звідки виходить пара. Стежте за тим, щоб отвір для пари не був заблокований.
- У разі будь-яких проблем або запитань звертайтеся до нашого відділу зв'язків із клієнтами або на наш веб-сайт.
- Прилад призначений для експлуатації на висоті до 2000 м.
- Для вашої безпеки цей прилад відповідає нормам і правилам, що є чинними на момент його виготовлення (директивам про низьку

напругу, електромагнітну сумісність, охорону навколишнього середовища тощо).

- Переконайтеся, що напруга джерела живлення відповідає параметрам, які вказані на приладі (джерело змінного струму).
- У різних країнах існують різні стандарти, тому в разі використання приладу поза межами країни, де його було куплено, зверніться по відповідну інформацію до авторизованого сервісного центру.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ

- Не використовуйте прилад у таких випадках:
 - прилад або шнур пошкоджені;
 - прилад упав, має візуальні ознаки пошкодження або не працює належним чином.
 - У будь-якому із цих випадків прилад має бути надісланий до схваленого сервісного центру. Не намагайтеся розібрати прилад власноруч.
- Не залишайте шнур висіти.
- Завжди підключайте прилад до заземленої розетки.
- Не використовуйте подовжувач. Якщо ви вирішите це зробити й візьмете на себе відповідальність, використовуйте лише справні подовжувачі, що обладнані штепселем із заземленням і відповідають за параметрами характеристикам приладу.
- Не тягніть за шнур для відключення приладу від розетки.
- Завжди від'єднуйте прилад від джерела живлення, перш ніж починати його збирання, розбирання або чищення.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

- Прилад слід розміщувати на рівній, стійкій и жаротривкій поверхні подалі від бризок води.
- Не припускайте контакту між нижньою поверхнею та нижньою частиною приладу й водою.
- Ніколи не намагайтеся працювати з приладом, коли чаша порожня або відсутня.
- Перемикач режиму приготування має вільно обертатися. Не блокуйте його й не запобігайте автоматичному ввімкненню режиму збереження тепла.

- Не виймайте чашу, поки прилад працює.
- Не ставте прилад безпосередньо на гарячу поверхню або інше джерело тепла чи вогню: це може призвести до несправності або стати джерелом небезпеки.
- Чаша й нагрівальна пластина мають бути в безпосередньому контакті. Будь-які інші предмети чи їжа між двома цими компонентами запобігатиме належній роботі приладу.
- Не ставте прилад на гарячу поверхню чи в гарячу піч: це може призвести до серйозного пошкодження.
- Не кладіть у прилад їжу й не заливайте воду, якщо чаша не стоїть на своєму місці.
- Дотримуйтеся інструкцій щодо кількості інгредієнтів згідно з рецептами.
- Якщо будь-який компонент приладу загориться, не намагайтеся залити полум'я водою. Скористайтеся для цього вологим рушником.
- Будь-яке втручання до конструкції приладу має здійснюватися лише сервісним центром з використанням оригінальних запасних частин.

ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

- Прилад розрахований на роботу протягом багатьох років. Але якщо ви вирішите замінити його, подбайте про довкілля.
- Перш ніж викидати прилад, вийміть батарею з таймера та утилізуйте її в місцевому центрі збирання відповідних відходів (з урахуванням моделі).



Найважливіше – це захист навколишнього середовища!

- ① Ваш прилад містить матеріали, придатні для утилізації та вторинної переробки.
- ➔ Здайте його в місцевий пункт збирання побутових відходів.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Розпакування приладу

- Вийміть прилад з упаковки й розпакуйте всі аксесуари й друковані документи.

- Натисніть кнопку на корпусі, щоб відкрити кришку (мал. 1).
Прочитайте інструкції та ретельно дотримуйтеся процедур експлуатації.

Чищення приладу

- Вийміть чашу (мал. 2), внутрішню кришку й клапан регулювання тиску (мал. 3).
- Очистьте чашу й внутрішню кришку губкою з розчином для миття.
- Протріть зовнішні поверхні приладу й кришки вологою ганчіркою (мал. 6).
- Ретельно висушіть їх.
- Ретельно протріть зовнішню поверхню чаші для приготування (зокрема нижню частину).

ПРИЛАД І ВСІ ЙОГО ФУНКЦІЇ

- Переконайтеся, що під чашею та на нагрівальній пластині немає зайвих залишків (мал. 9).
- Установіть чашу в прилад і перевірте правильність її положення (мал. 10).
- Установіть внутрішню кришку в правильне положення (мал. 8).
- Закрийте кришку (ви маєте почути клацання).
- Під'єднайте шнур живлення до роз'єму в нижній частині мультиварки (мал. 11), а потім – до електричної розетки (мал. 12). Пролунає довгий звуковий сигнал, і всі індикатори на панелі керування на мить засвітяться. На дисплеї відобразиться [----], після чого індикатори згаснуть. Прилад перейде в режим очікування, в якому можна вибирати в меню потрібні функції.
- Не торкайтеся нагрівальної пластини, коли прилад підключений або після приготування їжі. Не переносьте прилад під час використання або відразу після приготування їжі.
- Прилад призначений для використання лише в приміщенні.
- **Ніколи не кладіть руки на отвір для пари під час приготування: існує ризик опіку (мал. 24).**
- **Використовуйте лише внутрішню чашу, що йде в комплекті з приладом.**
- **Кошик для приготування на парі призначений для використання лише з мультиваркою. Його слід використовувати за температури, що не перевищує 100 °C (мал. 26). Його також можна використовувати з функціями з меню «Рис та злаки».**

- Не наливайте в прилад воду й не кладіть туди інгредієнти, коли всередині немає чаші.
- Максимальна кількість води та інгредієнтів не повинна перевищувати максимального рівня, позначеного на чаші (мал. 14).

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ: ОПИС МЕНЮ



МЕНЮ	Описание	МЕНЮ	Описание
1	СМАЖЕННЯ Приготування інгредієнтів з олією. Макс. кількість олії: 350 мл.	5	ЙОГУРТ/ТЕСТО Сквашивание йогуртов непосредственно в чаше для приготовления или в жаростойких контейнерах. Расстойка дрожжевого теста.
2	ТУШКУВАННЯ/ПОВИЛЬНИЙ ВОГОНЬ Приготування м'яса, риби та/або овочів у рідині, зазвичай із жиром. Макс. загальний об'єм: рівень 8 у чаші.	6	ВИПІЧКА Приготовление десертов и кексов или выпечки с корочкой, как у хлеба (требуются дополнительные действия).
3	СУП Приготування густих супів чи м'ясних та овочевих бульйонів. Макс. загальний об'єм: рівень 8 у чаші.	7	ПАРОВАРКА Приготування їжі за допомогою пари з водою в чаші та з використанням кошика для приготування на парі. Кількість води: 200-600 мл.
4	КАША Приготування густої суміші із зерна й вівса на основі молока чи води.	8	РИС/КРУПИ Приготування каш із рису й зерна. Див. рекомендації на стор. 22–23. Макс. об'єм: рівень 8 у чаші.










Поруч із кожним меню є світлодіодний індикатор, що вказує, яке саме меню вибрано. Докладніше про використання кожного меню див. в розділі «Докладний опис меню».

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ: ОПИС ФУНКЦІЙ














МЕНЮ	Опис
9	<p>СКАСУВАННЯ/ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ця кнопка дозволяє скасувати вже активовану програму (меню) приготування (одним натисканням) або вручну ввімкнути режим збереження тепла (під час вибору меню). • Режим збереження тепла може активуватися автоматично наприкінці вибраного циклу приготування (див. таблицю програм приготування) або вручну. • Щоб скасувати автоматичну активацію режиму збереження тепла (перед запуском меню), потрібно один раз натиснути цю кнопку та утримувати її, доки не пролунає сигнал. Щоб знову активувати цю функцію, натисніть цю кнопку з утриманням ще раз. • Індикатор, що БЛИМАЄ під час вибору меню, означає, що програма (меню) приготування включає функцію збереження тепла, яка вмикається після завершення циклу приготування. • Індикатор ВИМКНЕНО, коли в програмі (меню) приготування не передбачено автоматичну активацію збереження тепла. • Індикатор залишається ВВІМКНЕНИМ, коли режим збереження тепла вже активовано. На екрані відображається час збереження тепла. Щоб вийти із цього режиму, натисніть кнопку. Світлодіодний індикатор згасне. • Щоб зберегти смак їжі, не рекомендуємо використовувати режим збереження тепла протягом понад 12 годин.
10	<p>РУЧНИЙ РЕЖИМ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Натисніть цю кнопку, щоб увійти в ручний режим. Потім натисніть клавішу «ТЕМПЕРАТУРА» (13) і клавішу «ТАЙМЕР» (14), щоб налаштувати параметри приготування. Натисніть клавішу «ЗАПУСК» (16), щоб розпочати процес приготування. • Вибрані параметри будуть збережені до наступного використання. Але їх також можна перенастроювати кожного разу або в будь-який момент під час приготування.

ФУНКЦІОНАЛЬНІ КЛАВІШІ: ОПИС

11		<p>Кнопка «Назад»/«Зменшити»</p> <ul style="list-style-type: none"> Ця кнопка дозволяє перейти назад під час вибору меню. Вона також зменшує поточне значення (розряд) числа в налаштуваннях часу й температури.
12		<p>Кнопка «Вперед»/«Збільшити»</p> <ul style="list-style-type: none"> Ця кнопка дозволяє перейти вперед під час вибору меню. Вона також використовується для збільшення поточного значення (розряду) числа в налаштуваннях часу й температури.
13		<p>Клавiша «ТЕМПЕРАТУРА» з індикатором</p> <ul style="list-style-type: none"> Натисніть цю клавiшу, щоб відрегулювати температуру. Потім виберіть  або . Цю клавiшу можна натиснути в процесі приготування їжі, якщо ви хочете змінити температуру приготування. Світлодіодний індикатор активується, коли на екрані відображається температура.
14		<p>Клавiша «ТАЙМЕР» з індикатором</p> <ul style="list-style-type: none"> Натисніть цю клавiшу, щоб відрегулювати час приготування. Потім виберіть  або . Цю клавiшу можна натиснути в процесі приготування їжі, якщо ви хочете збільшити чи зменшити час приготування після запуску відповідної програми (меню). Світлодіодний індикатор активується, коли на екрані відображається час приготування.
15		<p>Кнопка «ЗАПУСК ІЗ ЗАТРИМКОЮ»</p> <ul style="list-style-type: none"> Натисніть цю кнопку, щоб відкласти початок процесу приготування. Після її натискання на дисплеї відображається таймер зворотнього відліку. Світлодіодний індикатор залишається ввімкненим, доки не розпочнеться процес приготування. Коли приготування починається, світлодіодний індикатор вимикається на клавiші запуску із затримкою та вмикається на клавiші таймера.
16		<p>Клавiша «ЗАПУСК»</p> <ul style="list-style-type: none"> Натисніть цю клавiшу, щоб запустити програму (меню) приготування. Якщо завершення циклу приготування довге натискання клавiші запуску ВИМИКАЄ дисплей. Якщо світлодіодний індикатор припиняє блимати й залишається ввімкненим, це означає, що приготування триває. Наприкінці циклу приготування вмикається світлодіодний індикатор, що сигналізує про активацію функції збереження тепла (якщо це можливо). В іншому разі він починає блимати.

ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

ПОЗНАЧКА	МЕНЮ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ			ТЕМПЕРАТУРА		ЗАПУСК ІЗ ЗАТРИМКОЮ		Автоматичне збереження ТЕПЛА	ПОЛОЖЕННЯ КРИШКИ	
		За замовчуванням	Регулюється	Діапазон	За замовчуванням	Діапазон	Регулюється	Діапазон			
1			20 хв	1 хв	5 хв – 1 год 30 хв	160 °С	130/140/150/160	НІ	НІ	ТАК	Відкрита
2			1 год	5 хв	20 хв – 8 год	100 °С	80/90/100/120	до 24 год	ТАК	ТАК	Закрита
3			1 год	5 хв	10 хв – 2 год	100 °С	90/100/110	до 24 год	ТАК	ТАК	Закрита
4			20 хв	1 хв	5 хв – 2 год	100 °С	90/95/100	до 24 год	ТАК	ТАК	Закрита
5			8 год	15 хв	10 хв – 12 год	40 °С	30/40 °С	НІ	НІ	ТАК	Закрита
6			1 год	5 хв	30 хв – 1 год 30 хв	160 °С	130/140/150/160	НІ	НІ	ТАК	Закрита
7			40 хв	5 хв	15 хв – 2 год	100 °С	-	до 24 год	НІ	ТАК	Закрита
8			Автоматичний	-	Автоматичне	Автоматичне	-	до 24 год	ТАК	ТАК	Закрита
9			-	-	-	75 °С	-	-	-	-	Закрита
10			30 хв	5 хв	5 хв – 9 год	100 °С	40-160 °С (крок збільшення 10 °С)	до 24 год	НІ	ТАК	Закрита
11			-	-	-	-	-	-	-	-	Закрита

ІЗ ЧОГО ПОЧАТИ

- Підключіть свій прилад і встановіть всередину чашу для приготування (внутрішня кришка повинна бути в правильному положенні, має бути встановлена пробка).

1. ВИБІР ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ

- Після ввімкнення приладу на екрані з'явиться . Покладіть їжу в чашу для приготування. Потім закрийте або не закривайте кришку (залежно від рецепту).
- Виберіть потрібне меню за допомогою клавiш та (клавiші 13 і 14).
 - За натискання світлодіодний індикатор кожного меню послідовно проходить пункти від 1 до 8, наведені на попередній сторінці.
 - За натискання світлодіодний індикатор кожного меню послідовно проходить пункти від 1 до 8, наведені на попередній сторінці, у зворотньому порядку.
- Натисніть клавiшу «ЗАПУСК» (клавiша 18), щоб активувати пункт меню з увімкненим світлодіодним індикатором. Після активації пункту меню індикатор на клавiші «ЗАПУСК» перестав блимати й залишається ввімкненим.
- Відповідну програму (меню) буде запущено з параметрами приготування за замовчуванням (див. таблицю програм приготування на попередній сторінці).
- На світлодіодному екрані з'явиться час приготування, що залишився (за винятком меню «Рис/Крупи»), а наприкінці циклу таймер автоматично зупиниться або буде активовано режим збереження тепла (лише для програм «Каша», «Суп», «Тушкування», «Рис/Крупи»).

2. НАЛАШТУВАННЯ ПАРАМЕТРІВ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ПРИГОТУВАННЯ

Автоматичне ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА

- Режим автоматичного збереження тепла доступний лише для меню (Каша), (Суп), (Тушкування) та (Рис та злаки).

- Якщо ви хочете вимкнути функцію автоматичного збереження тепла для цих програм, натисніть та утримуйте кнопку , доки не почуєте звуковий сигнал та індикатор не перестане блимати.
- Скасувати автоматичне збереження тепла можна лише перед запуском програми відповідного меню.

Регулювання часу й температури

- Для програми кожного меню встановлено температуру й час приготування за замовчуванням.
- Якщо ви хочете змінити ці стандартні налаштування, натисніть відповідну клавiшу.
 - Натисніть клавiшу «ТАЙМЕР» (клавiша 16), а потім відрегулюйте час приготування відповідно до рецепту за допомогою клавiш та/або (клавiші 13 і 14).
 - Натисніть клавiшу «ТЕМПЕРАТУРА» (клавiша 15), а потім відрегулюйте температуру приготування відповідно до рецепту за допомогою клавiш та/або (клавiші 13 і 14).

3. НАЛАШТУВАННЯ ПАРАМЕТРІВ У ПРОЦЕСІ ПРИГОТУВАННЯ

- Час і температуру можна змінити в будь-який момент у процесі приготування (окрім меню (Збереження тепла) і (Рис та злаки), а також меню (Пароварка), де можна змінити лише час приготування).
- Якщо ви хочете змінити час і температуру приготування за замовчуванням, натисніть відповідну клавiшу й дотримуйтеся наведених вище інструкцій.
- Ви можете відкрити кришку в будь-який момент під час приготування, щоб додати інгредієнти або перевірити стан страви.
- Для рису й випічки не рекомендується відчиняти кришку майже до завершення процесу (зокрема не варто тримати її відкритою протягом тривалого часу), тому що це може погіршити результат.

4. ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

- Відкрийте кришку
- Торкатися чаші й кошика для приготування на парі слід лише в рукавичках.

- Для подання їжі можна скористатися лопаткою або черпаком, що входять до комплекту приладу.

N.B. Для маніпуляцій з їжею всередині чаші для приготування не рекомендується використовувати металеве кухонне приладдя, щоб не пошкодити чашу.

- Закрийте кришку, щоб їжа залишалася теплою.
- Якщо програма меню, якою ви скористалися, не має функції автоматичного збереження тепла, ви можете активувати цей режим вручну, натиснувши клавішу «Збереження тепла/скасувати» після завершення циклу приготування.
- Коли прилад перебуває в режимі збереження тепла, відповідний світлодіодний індикатор УВИМКНЕНИЙ.
- Якщо вам потрібно вимкнути цей режим, просто натисніть кнопку «Збереження тепла/скасувати». Відповідний світлодіодний індикатор згасне.

5. ВИМКНЕННЯ ДИСПЛЕЯ

- Після використання прилад можна відключити від розетки, щоб вимкнути його.
- Ви також можете вимкнути екран, натиснувши та утримуючи (протягом приблизно 5 секунд) клавішу «ЗАПУСК», доки не почуєте звуковий сигнал.
- Щоб знову ввімкнути екран, натисніть будь-яку клавішу на екрані.

ДОКЛАДНИЙ ОПИС МЕНЮ

1. Меню «СМАЖЕННЯ»

Це меню призначене для обсмажування невеличких шматків, зокрема м'яса, риби, птиці або їжі з мінімальною кількістю олії, як-от котлети в паніровці. У цьому режимі поверхня їжі має контактувати з олією для створення хрусткої та духмяної скоринки.

- Використовуйте цей режим, коли готуєте їжу з олією.
- Для ефективнішого обсмажування можна покрити олією дно чаші для приготування й почекати кілька хвилин, доки вона не

нагріється, перш ніж додавати інгредієнти.

- Коли температура олії досягне 160 °C, ви почуєте два звукові сигнали.
- Рекомендуємо час від часу помішувати їжу.
- Ця програма не призначена для глибокого смаження. Не слід використовувати понад 350 мл олії.



ПРИМІТКА.

- **Важливо простежити за тим, щоб знімна внутрішня кришка була повністю сухою та на силіконовому з'єднанні не було води, щоб уникнути ризиків викидання олії під час закриття кришки.**
- **Не використовуйте кошик для приготування на парі із цієї програмою, тому що він може розплавитися.**

2. Меню «ТУШКУВАННЯ/ПОВІЛЬНИЙ ВОГОНЬ»

За допомогою цієї програми меню можна готувати м'ясо та овочі в соусі.

- Вона дозволяє готувати страву на повільному вогні за відносно малої (80 °C/90 °C) температури протягом тривалішого часу (до 8 годин), щоб текстура м'яса була ніжнішою.
- Якщо встановити температуру 100 °C/120 °C, процес триватиме менше часу.
- Об'єм інгредієнтів і рідини не повинен перевищувати максимальну позначку (8) у чаші.

ПОРАДИ. Для кращого смаку ви можете підсмажити м'ясо та/або цибулю з невеличкою кількістю олії за допомогою програми меню «СМАЖЕННЯ»  протягом кількох хвилин, перш ніж починати цикл програми «ТУШКУВАННЯ/ПОВІЛЬНИЙ ВОГОНЬ» .

N.B. Час приготування може залежати від розміру інгредієнтів.

3. Меню «СУП»

За допомогою цього меню можна готувати поживні густі супи й смачні бульйони зі справжнього м'яса чи овочів для плову чи ризото.

Суп – це чудова страва, що водночас відновлює водний баланс та є ситною.

- Об'єм інгредієнтів і рідини не повинен перевищувати максимальну позначку (8) у чаші.
- **N.B. Не використовуйте ручний блендер для приготування супу-пюре в чаші. Якщо ви хочете зробити суп-пюре, спочатку перелийте його до блендера або іншого контейнера.**

4. Меню «КАША»

За допомогою цієї програми меню можна готувати густі й поживні страви з круп, як-от просо, овес, рис чи гречку з молоком. Із цією програмою меню ви можете готувати поживну страву своєї дитини.

- Після приготування каші її слід подавати негайно та з'їсти протягом 1 години.
- Щоб уникнути переливання під час приготування рису чи круп перед приготуванням слід ретельно промити його водою, щоб видалити залишки крохмалю.

5. Меню «ЙОГУРТ/ТІСТО»

За допомогою цієї програми меню можна готувати йогурт безпосередньо в чаші або в спеціальних жаростійких контейнерах. Крім того, вона дозволяє витримувати тісто.

ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ

- Промийте чашу, тарілку або контейнери у теплій воді з миючою рідиною, потім ретельно прополощіть і висушіть.
- Усе обладнання, що використовується для приготування йогурту, має бути вимито в посудомийній машині. Стерилізація приладдя необхідна для знищення бактерій, що переносяться в повітрі й можуть втручатися у вирощування відповідної біокультури, через що йогурт буде надто рідким і не зможе належним чином ферментуватися.
- Домашні йогурти не містять загущувачів і стабілізаторів, що використовуються в йогуртах промислового виробництва, тому часто є більш рідкими за своєю консистенцією. Іноді на поверхні

домашнього йогурту утворюється поживна сироватка, яку можна розмішати або просто прибрати.

- До домашнього йогурту можна додати свіжі фрукти або фруктовий компот (охолоджений). Якщо додати фрукти перед ферментацією, кислота в них може взяти участь у процесі, через що йогурт буде дуже рідким. Деякі фрукти з високим вмістом кислоти, як-от свіжі ананаси, можуть призвести до згортання або сепарації йогурту. Такі фрукти краще за все подавати в окремій тарілці.

ВИБІР ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ЙОГУРТУ

Молоко

Яким молоком скористатися?

У всіх наших рецептах (якщо не зазначено інше) використовується коров'яче молоко. Також можна скористатися рослинним (наприклад, соєвим), овечим чи козячим молоком, але в такому разі консистенція йогурту сильно залежатиме від молока. У цьому приладі можна використовувати як сире, так і пастеризоване молоко, а також усі види молока, що наведені нижче.

- **Пастеризоване стерилізоване молоко.** З ультрапастеризованого (УНТ) молока виходить густіший йогурт. Якщо скористатися напівзнежиреним молоком, йогурт буде рідкішим. Також можна додати в напівзнежирене молоко одну чи дві склянки молочного порошку.
- **Пастеризоване молоко:** із цього молока виходить жирніший йогурт з тонкою піноюю.
- **Сире молоко** (з ферми): таке молоко необхідно прокип'ятити. Рекомендується дати йому покипіти протягом деякого часу. Без кип'ятіння споживати таке молоко небезпечно. Перш ніж додавати його в прилад, дайте йому охолонути. Приготування власного йогурту на основі йогурту, зробленого із сирого молока, не рекомендується.
- **Молочний порошок:** з молочного порошку виходить дуже жирний йогурт. Дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці виробника.

Вибирайте молоко звичайної жирності, краще за все – ультрапастеризоване (УНТ). Сире (свіже) або пастеризоване молоко потрібно спочатку прокип'ятити, потім охолодити й видалити пінку.

Фермент

Він потрібен для йогурту. Із чого виготовляється фермент:

- З однієї упаковки придбаного в магазині **натурального йогурту** з максимальним терміном зберігання (такий йогурт міститиме більше активного ферменту, що дозволить приготувати густіший йогурт).
- Із **сублімованого ферменту**. У такому разі зверніть увагу на час активації, що вказаний в інструкціях з ферментування. Такий фермент продається в супермаркетах, аптеках і деяких магазинах із продуктами для здорового життя.
- Із власного **нещодавно зробленого йогурту**: він має бути натуральним і виготовленим не дуже давно. Цей процес називається вирощуванням. Після п'яти циклів вирощування йогурт, що використовується, втрачає активні ферменти, тому стає більш рідким. Після цього доведеться знову починати з йогурту, придбаного в магазині, чи сублімованого ферменту.

Якщо ви прокип'ятили молоко, почекайте, доки воно не охолоне до кімнатної температури, перш ніж додавати фермент.

Якщо тепла буде забагато, властивості ферменту можуть погіршитися.

Час ферментування

- Для ферментування йогурту потрібно від 6 до 12 годин залежно від вихідних інгредієнтів і результатів, що вам потрібні.



- Коли приготування йогурту буде завершено, його слід поставити в холодильник принаймні на 4 години (там його можна зберігати до 7 днів).

ВИТРИМУВАННЯ ТІСТА

Перш ніж витримувати тісто за допомогою цієї програми меню, його необхідно замісити.

- Якщо ви замішуєте тісто вручну, можна спочатку змішати дріжджі з теплою водою чи молоком у склянці. До них можна додати 1 чайну

ложку цукру й добре перемішати, щоб прискорити активацію.

- Протягом 10 хвилин утвориться піна: це означає, що дріжджі активні.
- Рідину з активованими дріжджами можна перемішати із сухими інгредієнтами (борошном і сіллю), а потім долити залишок рідини згідно з рецептом.
- Зазвичай рекомендовано замішувати тісто протягом 15–20 хвилин, щоб досягти потрібної та однорідної консистенції.
- Коли консистенція вас влаштує, покладіть тісто в чашу для приготування й закрийте кришку.
- Виберіть меню «ВИТРИМУВАННЯ ТІСТА» згідно з інструкціями в розділі про вибір програми меню.
- Тісто на білий хліб зазвичай рекомендовано витримувати протягом 1 години.
- **N.B. Оптимальний час витримання залежить від характеру та якості інгредієнтів.**
- Якщо тісто зовсім не підіймається за 30 хвилин чи годину, можливо, дріжджі деактивувалися або ви залили надто гарячу рідину. У такому разі можна додати активованих дріжджів, щоб зберегти тісто.

ПОРАДИ. Уникайте безпосереднього контакту між дріжджами й сіллю та не використовуйте гарячу воду. Сіль – це «ворог» дріжджів, а висока температура руйнує ефект деактивації дріжджів. Тож замість гарячої води використовуйте теплу.

ПРИМІТКА. Не використовуйте в чаші для приготування металеве кухонне приладдя, щоб уникнути пошкодження чаші. Якщо ви хочете скористатися для приготування тіста ручним міксером, візьміть посуд, що краще підходить для цього, а потім перенесіть тісто до чаші з мультиварки Moulinex, коли воно вже буде готове до витримання.

6. Меню «ВИПІЧКА»

За допомогою цього меню можна готувати десерти, такі як тістечка (130 °C/140 °C) чи хліб, а також у певній мірі інші страви із хрусткою скоринкою знизу.

- Для приготування хлібу можна спочатку витримати тісто в режимі приготування (ЙОГУРТ/ТІСТО), а потім вибрати меню (ВИПІЧКА). Вам потрібно буде готувати з обох боків.


- Після 40–45 хвилин на одному боці необхідно вийняти чашу (користуйтеся рукавичками!) і перегорнути тісто на інший бік.
- Потім готуйте його ще 30–45 хвилин на другому боці (зауважте, що значення часу є орієнтовними: реальний час залежить від інгредієнтів і бажаного смаку).

Щоб отримати золотисту скоринку, встановіть температуру 150 °C/160 °C.

- Для рецептів, у яких використовуються молочні продукти чи яйця (наприклад, тістечка), можна встановити температуру 130 °C/140 °C.
- **N.B. Під час роботи з чашею для приготування настійливо рекомендуємо користуватися рукавичками.**
- **Не рекомендовано торкатися чаші всередині металевим кухонним приладдям (зокрема з гострими краями), що не пошкодити її.**

7. Меню «ПАРОВАРКА»

За допомогою цієї програми меню можна готувати пельмені, рибу, м'ясо та овочі у здоровий спосіб на гарячій парі, що дозволяє обмежити використання олії та зберегти більше вітамінів і поживних речовин, ніж під час смаження чи варіння. Із цією програмою меню ви можете готувати поживну тверду їжу для своєї дитини.

- Налийте в чашу для приготування від 600 мл до 1 л води. Щоб вода швидше нагрілася, намагайтеся не перевищувати позначку рівня 4 на чаші.
- До речі, позначка 2 відповідає об'єму 600 мл. Позначка 3 – це 900 мл, позначка 4 – 1,2 л.
- Покладіть інгредієнти в кошик для приготування на парі, що входить у комплект приладу, а потім поставте кошик на чашу для приготування.
- Закрийте кришку. Потім виберіть меню «ПАРОВАРКА» .
- **ПОРАДА.** Що менше інгредієнти, то швидше вони готуються. Ось кілька рекомендацій щодо часу приготування.

Їжа	Орієнтовний час приготування* (для 600 мл води)
Картопля (половинки по 50 г кожна)	25 хв
Картопля (нарізані шматки товщиною по 5 мм)	15 хв
Броколі/цвітна капуста	20 хв
Морква (шматки)	30 хв
Морква (нарізані шматки товщиною по 0,5 мм)	15 хв
Лосось	15 хв
Брикети з м'ясним фаршем	15 хв
Пельмені	35-45 хв

* Враховано й час попереднього нагрівання. Час приготування залежить від розміру й кількості інгредієнтів, а також від об'єму води в чаші.

N.B. Будьте обережні: після завершення кошик для приготування на парі буде гарячим. Щоб вийняти його з чаші для приготування, скористайтеся рукавичками.

8. Меню «РИС/КРУПИ»

У цій програмі меню використовується технологія Fuzzy Logic, що допомагає приготувати максимально розсипчастий рис. Вона автоматично регулює час і температуру приготування залежно від кількості інгредієнтів. Установити час приготування для цієї програми неможливо: воно коригується автоматично.

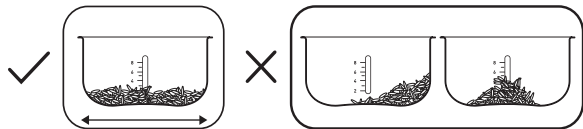
ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ІДЕАЛЬНОГО РИСУ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ РИСУ

Перед приготуванням відміряйте потрібну кількість рису за допомогою мірного стакану й промийте його (окрім рису для ризото).

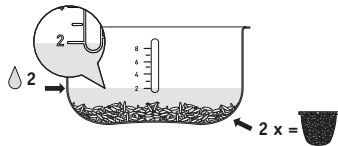
- Використовуйте для визначення потрібної кількості рису стакан, що входить до комплекту цього приладу (наприклад, 1 стакан, 2 стакани тощо).



- Спочатку промийте рис для видалення крохмалю, щоб уникнути його злипання.
- Рівномірно насипте рис у чашу.



- Залейте рис холодною водою або м'ясним чи овочевим бульйоном до відповідної позначки зі стаканом на чаші. Наприклад, якщо ви готуєте 2 стакани рису:



- Закрийте кришку й виберіть (програма меню «РИС ТА ЗЛАКИ») згідно з інструкціями, що наведені в розділі «ІЗ ЧОГО ПОЧАТИ».
- На екрані з'явиться позначка .
- Натисніть клавішу «Запуск» . Індикатор припинить блимати й залишиться ввімкненим.
- На екрані блимне позначка , і процес приготування буде запущено.
- Коли рис буде готовий, мультиварка автоматично перемкнеться в режим збереження тепла. Увімкнеться зелений індикатор .
- Коли засвітиться зелений індикатор, розмішайте рис і залиште його в мультиварці ще на кілька хвилин, щоб він став більш розсипчастим.

Примітка. Завжди спочатку додавайте в чашу рис: в іншому разі у вас буде забагато води.

Орієнтуйтеся на цю таблицю для приготування рису.

ПОРАДИ. Ці рекомендації є орієнтовними. Ви можете змінити кількість води за смаком.

UK

ПРАВИЛА ПРИГОТУВАННЯ РИСУ (8 склянок)

Кількість сирого рису (склянок)	Кількість сирого рису (грамів)	Рівень води в чаші (+ рис)	Порції
2	300 г	Відмітка для 2 склянок	3–4 людини
4	600 г	Відмітка для 4 склянок	5–6 людей
6	900 г	Відмітка для 6 склянок	8–10 людей
8	1200 г	Відмітка для 8 склянок	13–14 людей

Час і температура приготування рису встановлюються автоматично.

Зверніть увагу, що процес складається із 7 етапів:

розігрів => поглинання води => швидке підвищення температури => кипіння => випаровування води => тушування рису => збереження тепла. Час приготування залежить від кількості й типу рису.

9.



Меню «РУЧНИЙ РЕЖИМ»






З мультиваркою Moulinex Simply Cook ви можете легко приготувати майже що завгодно, зокрема в ручному режимі.

- Ви можете установити власний час і температуру залежно від рецепту.
- В автоматичному режимі прилад сам відстежує та коригує температуру, або ж ви можете регулювати її вручну для повного контролю за приготуванням улюбленої їжі.
- Можливість регулювання температури в ручному режимі дозволяє готувати домашній сир або інші страви, що потребують низької температури.
- Ось кілька порад, що розширять і без того величезний спектр доступних вам рецептів.
- У ручному режимі поточні параметри зберігаються до наступного використання.

Температура, °C	Що можна зробити?
40 °C	Підігріти їжу для маляти
80 °C	Приготувати домашній сир / Розігріти делікатну страву
100 °C	Закип'ятити воду
110 °C	Приготувати джем
120 °C	Приготувати макарони
130 °C	Обсмажити власні інгредієнти
140 °C	Приготувати овочі, рибу та птицю
150 °C	Запекти м'ясо
160 °C	Засмажити м'ясо та птицю






- **Приготувати домашній сир.** Домашній сир виготовляється з кефіру. Відношення об'єму кефіру до об'єму домашнього сиру, що з нього виходить, становить приблизно 4: 1.
- **Якщо ви хочете приготувати джем,** рекомендовано робити це з відкритою кришкою.

10. ФУНКЦІЯ ЗАПУСКУ ІЗ ЗАТРИМКОЮ

- Щоб скористатися функцією запуску із затримкою, спочатку виберіть програму меню та час приготування.
- Потім натисніть клавішу  (запуск із затримкою) і виберіть попередньо встановлений час.
- Відлік попередньо встановленого часу за замовчуванням починається з вибраного вами часу приготування.
- Попередньо встановлений час можна вибрати в діапазоні від часу приготування до 24 годин.
- Кожне натискання клавіші  або  збільшує або зменшує час запуску із затримкою.
- Установивши попередньо встановлений час, натисніть клавішу  (Запуск), щоб активувати режим приготування. Індикатор «ЗАПУСК»  залишатиметься ввімкненим, а на екрані відобразиться кількість годин, що залишилися до завершення програми меню приготування.

- Світлодіодний індикатор функції запуску із затримкою залишається ввімкненим, доки не розпочнеться процес приготування. Коли приготування починається, світлодіодний індикатор вимикається на клавіші запуску із затримкою та вмикається на клавіші таймера.

Примітка.

Функція запуску із затримкою недоступна для таких режимів приготування:  (смаження),  (йогурт/тісто),  (випічка),  (розігрів) та  (збереження тепла).

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перш ніж починати чищення або технічне обслуговування мультіварки, від'єднайте її від мережі живлення і дайте охолонути.
- Наполегливо рекомендовано після кожного використання очищувати прилад губкою (мал. 4–5–6).
- Кожного разу після використання видаляйте з корпусу конденсовану пару.
- Чаша для приготування, мірний стакан, лопатка й ложка для супу придатні для миття в посудомийній машині.

Чаша для приготування, кошик для приготування на парі

- Ми не рекомендуємо використовувати абразивні порошки або металеві губки.
- Якщо до поверхні прилипли залишки їжі, налейте в чашу води й залиште на деякий час, перш ніж починати миття.
- Завжди ретельно висушуйте чашу для приготування.

Догляд за чашею для приготування.

- Нижче наведено інструкції з догляду за чашею для приготування, яких слід ретельно дотримуватися.
- Щоб чаша довго залишалася в доброму стані, не рекомендуємо різати їжу всередині.
- Завжди ставте чашу назад в мультіварку.
- Використовуйте пластикову ложку з комплекту приладу або дерев'яну ложку: щоб не пошкодити поверхню чаші, не користуйтеся металевим кухонним приладдям (мал. 15).
- Щоб уникнути корозії, не наливайте оцет в чашу для приготування.
- Після першого застосування або після тривалого використання

колір поверхні чаші може змінитися. Це відбувається під впливом пари й води: така зміна ніяк не змінить характеристики мультиварки та абсолютно безпечна для вашого здоров'я. Ви можете й далі безпечно використовувати її.

Чищення внутрішньої кришки

Зніміть внутрішню кришку, потягнувши її назовні обома руками (мал. 3). Очистіть її за допомогою губки й миючого засобу (мал. 4). Потім висушіть, покладіть назад за двома ребрами і натисніть зверху, щоб зафіксувати (мал. 7–8).

Чищення й догляд за іншими компонентами приладу

Очищуйте зовнішню поверхню мультиварки (мал. 6), внутрішню поверхню кришки й шнур живлення вологою ганчіркою, після чого витирайте насухо. Не використовуйте абразивні засоби.

Не використовуйте воду для чищення корпусу приладу зсередини, тому що це може призвести до пошкодження датчика тепла.

УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Опис несправностей	Причини	Рішення
Індикатори панелі керування не світяться, не відбувається нагрівання.	Прилад не під'єднаний до живлення.	Переконайтеся, що прилад під'єднаний до розетки та ввімкнений.
Індикатори панелі керування не світяться, нагрівання відбувається.	Проблема з підключенням індикатора, або індикатор пошкоджений.	Надішліть прилад на ремонт до вповноваженого сервісного центру.
Під час використання витікає пара.	Кришка погано закрита.	Відкрийте й знову закрийте кришку.
	Внутрішня кришка неправильно встановлена або зібрана.	Переконайтеся, що внутрішня кришка встановлена правильно (мал. 7–8).
	Пошкоджена ущільнююча прокладка.	Надішліть прилад на ремонт до вповноваженого сервісного центру.
Рис недоварений або переварений.	Забгато чи замало води для цієї кількості рису.	Виберіть кількість води за таблицею приготування рису. Завжди спочатку кладіть в чашу для приготування рис, а вже потім доливайте воду до позначки рівня всередині чаші.

Опис несправностей	Причини	Рішення
Рис недоварений або переварений.	Неправильна робота режиму тушкування.	
Не працює функція автоматичного збереження тепла (прилад залишається в режимі програми меню або не утворює тепло для збереження температури їжі).	Користувач вимкнув функцію збереження тепла під час налаштування. Ця функція може вмикатися лише після програм меню «Каша», «Суп», «Тушкування» й «Рис/Крупи».	Надішліть прилад на ремонт до вповноваженого сервісного центру.
E0	Датчик зверху розімкнутий, або в ньому виникло коротке замикання.	
E1	Датчик знизу розімкнутий, або в ньому виникло коротке замикання.	Зупиніть роботу приладу й перезапустіть програму. Якщо проблема не зникне, надішліть прилад на ремонт до вповноваженого сервісного центру.

Примітка. У разі деформації внутрішньої чаші більше не використовуйте її: замовте нову чашу в уповноваженому сервісному центрі.

Пайдалану нұсқауларын оқып шығып, оларды орындаңыз. Оларды қауіпсіз жерге сақтаңыз.

- Бұл құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы пайдаланылмайды.
- Бұл құрылғыны 8 және одан жоғары жастағы балалар, егер олар бақылауда болса немесе оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау берілгенде және оған қатысты қауіптерді түсінген жағдайда пайдалана алады. Егер олар 8 жастан асқан және ересек адамның бақылауында болмаса, балалардың тазалау және пайдаланушылық техникалық қызмет көрсету жұмыстарын орындауына тыйым салынады. Құрылғыны және оның сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.
- Құрылғыларды дене, сезу немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар, олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның бақылауында болған және одан осы құрылғыны пайдалануға қатысты нұсқау

- алған және олар туындайтын қауіптерді түсінген жағдайда, пайдалана алады.
- Балалар құрылғымен ойнамауы керек.
 - Бұл құрылғыны дене, сезу немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар (соның ішінде балалар), олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның бақылауында болған және одан осы құрылғыны пайдалануға қатысты нұсқау алған жағдайда, пайдалана алады.
 - Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.
 - Бұл құрылғы тек үйде пайдалануға арналғандықтан, оны келесі жағдайларда пайдалануға болмайды және мыналарға кепілдік берілмейді:
 - дүкендердегі, кеңселердегі және басқа жұмыс орталарындағы қызметкерлердің ас үйі;
 - фермалар;
 - қонақ үйлерде, мотельдерде және басқа тұрғын үй орталарында;
 - төсек пен таңғы ас берілетін орындарда.
 - **Егер құрылғы алынбалы қуат сымымен жабдықталса:** егер қуат сымы зақымдалған болса, оны өкілетті қызмет көрсету орталығындағы арнайы сыммен немесе құрылғымен ауыстыру керек.

- **Егер құрылғы алынбайтын қуат сымымен жабдықталса:** егер қуат көзінің сымы зақымдалса, қауіптің алдын алу үшін оны өндіруші, сатудан кейінгі қызмет көрсету маманы немесе осыған ұқсас білікті маман ауыстыруы керек.
- Құрылғыны суға немесе кез келген басқа сұйықтыққа салуға болмайды.
- Тамақ өнімдеріне тиетін керек-жарақтарды және бөлшектерді тазалау үшін дымқыл шүберек немесе ыдыс жууға арналған сұйықтықпен ысқышты пайдаланыңыз. Дымқыл шүберекпен немесе ысқышпен шайыңыз. Тамақ өнімдерімен жанасатын керек-жарақтар мен бөлшектерді құрғақ шүберекпен кептіру.
- Егер құрылғыда  таңбасы белгіленсе, бұл таңба «Ескерту: пайдалану барысында беттері қызуы мүмкін» дегенді білдіреді.
- Ескерту: қыздырғыш элементтің беті пайдаланудан кейін ыстық болуы мүмкін.
- Ескерту: құрылғыны дұрыс пайдаланбаудан жарақаттану қаупі туындайды.
- Ескерту: егер құрылғыда алынбалы қуат сымы болса, коннекторға сұйықтық төгіп алмаңыз.
- Құрылғыны әрдайым розеткадан ажыратып отырыңыз:

- пайдаланудан кейін бірден;
- оны қозғалтқанда;
- қандай да бір тазалау немесе техникалық қызмет көрсету шараларының алдында;
- ол дұрыс жұмыс істемеген жағдайда.
- Құрылғының ыстық бетін, ыстық суды, буды немесе тамақты ұстағанда, күйіп қалуыңыз мүмкін.
- Пісіру барысында құрылғыдан жылу мен бу шығады. Бетіңіз бен қолыңызды алыс ұстаңыз.
- Ас әзірлеу құрылғылары ыстық сұйықтықтардың төгілуін болдырмайтындай етіп орналастырылған тұтқаларымен (егер бар болса) тұрақты күйде орналасуы тиіс.
- Бетіңіз бен қолыңызды бу шығатын жерге жақындатпаңыз. Бу шығатын жерді бітеуге болмайды.
- Қандай да бір мәселе немесе сұрақ бойынша тұтынушылармен жұмыс істеу тобымызға хабарласыңыз немесе веб-сайтымызға кіріңіз.
- Құрылғыны 2000 м теңіз деңгейінен жоғары биіктікте пайдалануға болады.
- Қауіпсіздік мақсатында құрылғы өндіру уақытында қолданылатын қауіпсіздік талаптары мен директиваларына (төмен кернеу директивасы, электромагниттік үйлесімділік,

тағаммен әрекеттесетін материалдарға қатысты ережелер, орта...) сәйкес келеді.

- Қуат көзінің кернеуі құрылғыда көрсетілгенге (айнымалы ток) сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Егер құрылғы сатып алынған елден өзге елде пайдаланылса, қолданыстағы әр түрлі стандарттарды ескеріп, оны мақұлданған қызмет көрсету орталығында тексеріңіз.

КК

ҚУАТ КӨЗІНЕ ҚОСУ

- Құрылғыны келесі жағдайларда пайдалануға болмайды:
 - құрылғы немесе сым зақымдалған;
 - құрылғы құлаған немесе көзге көрінетін зақымы бар не дұрыс жұмыс істемейді;
 - Жоғарыдағы жағдайда құрылғы мақұлданған қызмет көрсету орталығына жіберілуі керек. Құрылғыны өзіңіз бөлшектеуге болмайды.
- Сымды ілінген күйінде қалдыруға болмайды
- Құрылғыны әрқашан жерге тұйықталған розеткаға қосыңыз.
- Ұзартқыш сымды пайдалануға болмайды. Егер осыған жауапкершілік алсаңыз, жерге тұйықталған ашасы бар және құрылғының қуатына үйлесімді, дұрыс жұмыс істейтін ұзартқыш сымды ғана пайдаланыңыз.
- Құрылғыны сымынан ұстап қуат көзінен ажыратуға болмайды.
- Құрылғыны құрастыру, бөлшектеу немесе тазалау алдында, әрдайым қуат көзінен ажыратыңыз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ПАЙДАЛАНУ

- Тегіс және тұрақты, ыстыққа төзімді жұмыс бетінде, су шашырамайтын жерде пайдаланыңыз.
- Құрылғының түбі суға тимеуін қадағалаңыз
- Құрылғыны табақ бос болғанда немесе табақсыз ешқашан пайдаланбаңыз.
- Пісіру функциясы/тұтқа еркін жұмыс істеуі керек. Функцияның автоматты өзгеруден ыстықты ұстау функциясына ауысуын болдырмауға немесе кедергі келтіруге тырыспаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде, табақты алмаңыз.
- Құрылғыны ыстық бетке немесе жылудың не жалынның кез

келген басқа көзіне тікелей қоймаңыз, себебі ол ақаулыққа немесе қауіпке әкелуі мүмкін.

- Табақ пен жылыту плитасы тікелей байланыста болу керек. Осы екі бөліктің арасына салынған кез келген зат немесе тағам дұрыс жұмыс істеу кезінде болады.
- Құрылғыны жылу көзінің қасына немесе ыстық пешке қоймаңыз, себебі ол күрделі зақымдалуға әкелуі мүмкін.
- Табақ орнына қойылғанша, құрылғыға ешқандай тамақты немесе суды құюға болмайды.
- Рецепттерде көрсетілген деңгейлерді сақтаңыз.
- Құрылғының қандай да бір бөлігі өртенсе, оны сумен сөндіруге әрекеттенбеңіз. Өртті дымқыл асуілік сүлгімен сөндіріңіз.
- Жөндеу жұмыстарын тек қызмет көрсету орталығы түпнұсқалы қосалқы бөлшектерімен орындауы керек.

ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ

- Құрылғы көптеген жылдар бойы жұмыс істеуге жарамды. Дегенмен оны ауыстыруды шешсеңіз, қоршаған ортаны қорғауға қатысты шарттарды естен шығармаңыз.
- Құрылғыны тастау алдында батареяны таймерден алып, оны жергілікті тұрмыстық қалдық жинау орталығында (модельге байланысты) утилизациялаңыз.



Бірінші кезекте қоршаған ортаны қорғау маңызды!

- ① Құрылғыңыздың құрамында қалпына келтіруге немесе қайта өңдеуге болатын құнды материалдар бар.
- ➔ Оны жергілікті қоқыс жинайтын орынға тапсырыңыз.

БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУДАН БҰРЫН

Құрылғыны қаптамадан шығару

- Құрылғыны қаптамадан алып, барлық керек-жарақтар мен басып шығарылған құжаттарды қаптамадан шығарыңыз.
 - Корпустағы ашу түймесін басу арқылы қақпақты ашыңыз – 1-сур..
- Нұсқауларды оқып, пайдалану әдісін мұқият орындаңыз.**

Құрылғыны тазалау

- Тостағанды (2-сурет), ішкі қақпақ пен бу клапанын (3-сурет) алыңыз.

- Табақ пен ішкі қақпақты ысқышпен және жууға арналған сұйықтықпен тазалаңыз.
- Құрылғының сырты мен қақпақты дымқыл шүберекпен сүртіңіз – 6-сур..
- Жақсылап құрғатыңыз.
- Пісіруге арналған табақтың сыртын (әсіресе түбін) мұқият сүртіңіз.

ҚҰРЫЛҒЫ ЖӘНЕ БАРЛЫҚ ФУНКЦИЯЛАР ҮШІН

- Табақ пен жылыту тақтасының астында бөгде заттар немесе сұйықтық жоқ екенін тексеріңіз – 9-сур..
- Табақтың дұрыс орналастырылғанына көз жеткізе отырып, оны құрылғының ішіне орналастырыңыз – 10-сур..
- Ішкі қақпақтың дұрыс орналастырылғанына көз жеткізіңіз – 8 сур..
- “Шырт” еткен дыбыс естілетіндей, қақпақты орнына жабыңыз.
- Қуат сымын мультипісіргіш негізіндегі ұяға жалғаңыз (11-сур.), содан кейін розеткаға қосыңыз (12-сур.). Құрылғы ұзақ уақыт бойы «Гүілдеген» дыбыс шығарады, басқару тақтасындағы барлық индикаторлар бір сәтте жанады. Содан кейін дисплейде [----] белгісі көрсетіледі және барлық индикаторлар өшеді. Құрылғы күту режиміне өтеді, мәзір функцияларын қалауыңыз бойынша таңдай аласыз.
- Өнім қуат көзіне қосылып тұрғанда немесе әзірлеу процесінен кейін, жылыту тақтасын ұстамаңыз. Пайдаланып жатқанда немесе әзірлеу процесінен кейін бірден, өнімді тасымалдауға болмайды.
- Бұл құрылғы тек бөлме ішінде пайдалануға арналған.
- **Тамақ пісіп жатқанда, қолыңызды бу шығатын саңылауға жақындатпаңыз, күйіп қалуы мүмкін – 24-сур..**
- Құрылғымен бірге берілген ішкі табақты ғана пайдаланыңыз.
- Бу көрзеңкесі тек мультипісіргішіңізбен бірге пайдалануға арналған. Оны 100°C аспайтын температурада пайдалану керек (26-сур.). Оны сондай-ақ күріш/жарма мәзірімен бірге үйлесімділікте пайдалануға болады.
- Ішінде табақ болмаса, су құюға немесе ингредиенттерді салуға болмайды.
- Су мен ингредиенттің максималды мөлшері ыдыстың табақтың ішіндегі ең жоғары белгіден аспауы керек – 14-сур..

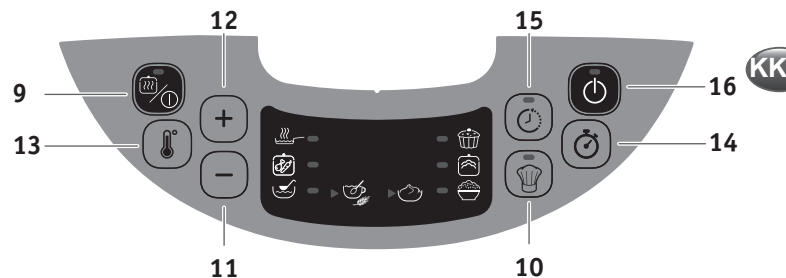
БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ - МӘЗІР СИПАТТАМАСЫ



	МӘЗІР	Сипаттамасы		МӘЗІР	Сипаттамасы
1		ҚУЫРУ Ингредиенттерді маймен пісіру. Максималды май мөлшері: 350 мл.	5		ЙОГУРТ/ҚАМЫР АШЫТУ Йогурттарды әзірлеу кәстрөлінің ішінде немесе ыстыққа төзімді ыдыстарда ашыту. Ашытылған қамырды тексеру
2		ПІСІРУ/ЖАЙ ОТҚА ПІСІРУ Ет, балық және/немесе көкөністі сұйықтықта, май қоса отырып пісіру. Максималды жалпы мөлшер: кәстрөлдегі 8-деңгей.	6		ПІСІРУ Десерттер мен торттар жасау немесе нан сияқты қабықшасымен дайындау (араласуды қажет етеді).
3		СОРПА Етті көже немесе ет/көкөніс сорпасын дайындау. Максималды жалпы мөлшер: кәстрөлдегі 8-деңгей.	7		БУҒА ПІСІРУ Кәстрөлдегі судың және су көрзеңкесін пайдалану арқылы бұдың көмегімен тамақ пісіру. Су мөлшері: 200-600 мл.
4		БОТҚА Дәндер мен сұлыдан сүт/суда қою қоспа әзірлеу.	8		КҮРІШ/ЖАРМА Күріш және дәндер. 22-23 беттердегі ұсыныстарды қараңыз. Максималды мөлшер: кәстрөлдегі 8-деңгей.

Әр мәзірдің жанында қай мәзірді таңдап жатқаныңызды көрсететін жарықдиодты индикатор бар. Әр мәзірді пайдалану туралы мәліметтерді "Мәзір туралы мәліметтер" бөлімінен қараңыз.

БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ - ФУНКЦИЯ СИПАТТАМАСЫ










	МӘЗІР	Сипаттамасы
9		<ul style="list-style-type: none"> Бұл перне басталған әзірлеу мәзірінен бас тарту үшін (бір рет басу) немесе жылы күйінде ұстау режимін қолмен белсендіру үшін (мәзірді таңдау кезінде) пайдаланылады. Жылы күйінде ұстау режимі көрсетілген уақытың соңында автоматты түрде қосылуы мүмкін («Әзірлеу бағдарламасының кестесін» қараңыз) немесе қолмен іске қосылуы мүмкін. Автоматты жылы күйінде ұстау режимінен бас тарту үшін (мәзірді іске қосу алдында) гүлдеген дыбыс естілгенше осы түймені ұзақ басып тұру қажет. Функцияны қайта белсендіру үшін осы пернені қайтадан ұзақ басып тұру керек. Мәзірді таңдау кезінде индикатор ЖЫПЫЛЫҚТАЙДЫ: бұл әзірлеу мәзірі әзірлеу циклінен кейін автоматты жылы күйінде ұстау режимін қамтитынын білдіреді. Әзірлеу мәзірі автоматты жылы күйінде ұстау режимін қамтымаған кезде, индикатор ӨШІРУЛІ болады. Жылы күйінде ұстау режимі қосылу болғанда, индикатор ҚОСУЛЫ күйінде қалады. Экранда жылы күйінде сақталу уақыты көрсетіледі. Жылы күйінде сақтау режимін өшіру керек болса, пернені басыңыз. Жарықдиодты индикатор сөнеді. Тағамның дәмін сақтау үшін жылы күйінде ұстау режимін 12 сағаттан артық пайдаланбау ұсынылады.
10		<ul style="list-style-type: none"> Қолмен басқару режиміне өту үшін осы түймені басыңыз. Содан кейін әзірлеу параметрлерін орнату үшін ТЕМПЕРАТУРА пернесі (13) және ТАЙМЕР пернесін (14) басыңыз. Әзірлеу процесін бастау үшін ІСКЕ ҚОСУ пернесін (16) басыңыз. Таңдалған параметрлер келесі пайдалану үшін жазылады. Бірақ сондай-ақ әр пайдалану алдында қайта орнатуға немесе әзірлеу кезінде, кез келген уақытта реттеуге болады.

ФУНКЦИЯ ПЕРНЕЛЕРІ - СИПАТТАМАСЫ

11		<p>Артқы / «Азайту» түймесі</p> <ul style="list-style-type: none"> • Бұл түйме мәзірді таңдау кезінде артқа қайту үшін пайдаланылады. • Сондай-ақ уақыт және температура параметрлері үшін санды «азайту» түймесі ретінде пайдаланылады
12		<p>Алға / «Арттыру» түймесі</p> <ul style="list-style-type: none"> • Бұл түйме мәзірді таңдау кезінде алға жылжу үшін пайдаланылады • Сондай-ақ уақыт және температура параметрлері үшін санды «арттыру» түймесі ретінде пайдаланылады
13		<p>Индикаторы бар ТЕМПЕРАТУРА пернесі</p> <ul style="list-style-type: none"> • Температураны реттеу үшін осы түймені басыңыз. Содан кейін  немесе  басыңыз • Өзірлеу процесі кезінде температураны өзгерту керек болса, өзірлеу процесі кезінде осы пернені басуға болады. • Дисплейде температура көрсетілген кезде, жарықдиодты индикатор қосылады.
14		<p>Индикаторы бар ТАЙМЕР пернесі</p> <ul style="list-style-type: none"> • Өзірлеу уақытын реттеу үшін осы түймені басыңыз. Содан кейін  немесе  басыңыз • Қосымша тағам дайындау керек болса немесе өзірлеу мәзірін іске қосқаннан кейін, өзірлеу уақытын азайту керек болса, өзірлеу процесі кезінде осы пернені басуға болады. • Дисплейде өзірлеу уақыты көрсетілген кезде, жарықдиодты индикатор қосылады.
15		<p>КІДІРІСПЕН ІСКЕ ҚОСУ пернесі</p> <ul style="list-style-type: none"> • Өзірлеу процесінің басталуын кейінге қалдыру үшін осы түймені басыңыз. • Басқаннан кейін, дисплейде кері санақ көрсетіледі. • Өзірлеу процесі басталғанша, жарықдиодты индикатор ҚОСУЛЫ күйінде қалады. Өзірлеу басталған кезде, жарықдиодты индикатор Кідіріспен іске қосу пернесінен Таймер пернесіне ауысады.
16		<p>ІСКЕ ҚОСУ түймесі</p> <ul style="list-style-type: none"> • Өзірлеу мәзірін іске қосу үшін осы түймені басыңыз. • Өзірлеу бағдарламасы тоқтаған кезде, Іске қосу пернесін ұзақ басып тұрса, дисплей өшіріледі. • Жарықдиодты индикатор жыпылықтауы тоқтап, қосулы тұрған кезде бұл өзірлеу жалғасуда дегенді білдіреді. Өзірлеу бағдарламасының соңында жарықдиод автоматты түрде жылы ұстау режиміне ауысады (егер мүмкін болса). Әйтпесе, ол жыпылықтайды.

ӨЗІРЛЕУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ КЕСТЕСІ

БЕЛГІШЕ	МӨЗІРЛЕР	ӨЗІРЛЕУ УАҚЫТЫ			ТЕМПЕРАТУРА		КІДІРІСПЕН ІСКЕ ҚОСУ	Автоматты ЖЫЛЫ ҚСТАУ	ҚАҚПАҚ ОҒНЫ
		Әдепкі	Реттелетін	Ауқымы	Әдепкі	Ауқымы			
1		20 мин	1 мин	5 мин - 1 сағ 30 мин	160°C	130/140/150/160	ЖОҚ	ЖОҚ	ИӘ
2		1 сағ	5 мин	20 мин - 8 сағ	100°C	80/90/100/120	24 сағатқа дейін	ИӘ	ИӘ
3		1 сағ	5 мин	10 мин - 2 сағ	100°C	90/100/110	24 сағатқа дейін	ИӘ	ИӘ
4		20 мин	1 мин	5 мин - 2 сағ	100°C	90/95/100	24 сағатқа дейін	ИӘ	ИӘ
5		8 сағ.	15 мин	10 мин - 12 сағ	40°C	30/40°C	ЖОҚ	ЖОҚ	ИӘ
6		1 сағ	5 мин	30 мин - 1 сағ 30 мин	160°C	130/140/150/160	ЖОҚ	ЖОҚ	ИӘ
7		40 мин	5 мин	15 мин - 2 сағ	100°C	-	24 сағатқа дейін	ЖОҚ	ИӘ
8		Автоматты	-	Автоматты	Автоматты	-	24 сағатқа дейін	ИӘ	ИӘ
9		-	-	-	75°C	-	-	-	-
10		30 мин	5 мин	5 мин - 9 сағ	100°C	40-160°C (10°C өзг.)	24 сағатқа дейін	ЖОҚ	ИӘ
11		-	-	-	-	-	-	-	-

ІСКЕ ҚОСУ ЖОЛЫ

- Құрылғыны розеткаға қосып, ішкі қақпағын орнына тиісті түрде қойып, сондай-ақ ашасын орната отырып, әзірлеу кәстрөлiн өнiм корпусына орнатыңыз.

1. ӘЗІРЛЕУ БАҒДАРЛАМАСЫН ТАҢДАУ

- Құрылғы ҚОСЫЛҒАННАН кейiн, экранда мына белгi көрсетiледi: . Азық-түліктердi әзірлеу табағына салыңыз. Рецептiңiзге байланысты қақпағын жабыңыз немесе жаппаңыз.
- және пернелерiмен (13-шi және 14-шi перне) қажеттi мәзірдi таңдаңыз.
 - түймесiн басқан кезде әр мәзірдiң жарық индикаторы алдыңғы бетте 1-ден 8-ға дейiн тiзiмделген мәзірлердiң ретi бойынша жанады.
 - түймесiн басқан кезде әр мәзірдiң жарық индикаторы алдыңғы бетте 1-ден 8-ға дейiн тiзiмделген мәзірдiң керi тәртібiмен жанады.
- Жарықдиоды ҚОСУЛЫ болатын мәзірдi iске қосу үшiн ІСКЕ ҚОСУ пернесiн (18-перне) басыңыз. ІСКЕ ҚОСУ пернесiнiң индикаторы жыпылықтауды тоқтатады және мәзір iске қосылған кезде ҚОСУЛЫ болады.
- Мәзір әдепкi әзірлеу параметрлерiмен жұмыс iстейдi (алдыңғы беттегi әзірлеу бағдарламасының кестесiн қараңыз)
- Жарықдиодты экран қалған әзірлеу уақытын көрсетедi (күрiш/жарма мәзірiнен басқа) және әзірлеу бағдарламасының соңында жылы ұстау үшiн автоматты түрде тоқтайды немесе ауысады (тек ботқа, көже, бұқтырма, күрiш/жарма үшiн)

2. ӘЗІРЛЕУ АЛДЫНДА ПАРАМЕТРЛЕРДІ РЕТТЕУ

Автоматты түрде ЖЫЛЫ ҰСТАУ

- Тек (ботқа), (көже), (бұқтырма), (күрiш/дәндер) мәзірлерi автоматты түрде жылу сақтау режимiне ауыса алады.
- Егер осы мәзірлер үшiн жылуды автоматты түрде сақтау функциясын өшiргiңiз келсе, дыбыс сигналы естiлгенше жылы ҰСТАУ/Болдырмау түймесiн ұзақ басыңыз, сонда индикатор жыпылықтауын тоқтатады.

- Автоматты түрде жылы ұстау мүмкiндiгiн тек мәзірдi iске қоспас бұрын өшiруге болады.

Уақыт және температураны реттеу

- Әр мәзірде әдепкi температура мен әзірлеу уақыты бар.
- Егер алдын ала орнатылған осы әзірлеу уақыты мен температурасын өзгерткiңiз келсе, сәйкес перненi таңдаңыз:
 - Рецептiге байланысты әзірлеу уақытын реттеу үшiн ТАЙМЕР пернесiн (16-перне), содан кейiн және/немесе (13-шi және 14-перне) пернесiн басыңыз.
 - Рецептiге байланысты әзірлеу уақытын реттеу үшiн ТЕМПЕРАТУРА пернесiн (15-перне), содан кейiн және/немесе (13-шi және 14-перне) пернесiн басыңыз.

3. ӘЗІРЛЕУ БАРЫСЫНДА ПАРАМЕТРЛЕРДІ РЕТТЕУ

- Әзірлеу барысында кез келген уақытта әзірлеу уақыты мен температурасын өзгертуге болады (тек әзірлеу уақытын реттеуге болатын жылы ұстау және (күрiш/жарма мәзірi және (бу) мәзірiнен басқа)).
- Егер алдын ала орнатылған әзірлеу уақыты мен температурасын өзгерткiңiз келсе, сәйкес перненi таңдап, алдында айтылған нұсқауларды орындаңыз.
- Қосымша ингредиенттердi қосу немесе әзірлеу күйiн тексеру үшiн әзірлеу кезiнде кез келген уақытта қақпақты ашуға болады.
- Күрiш әзірлеу және нан пісіру кезiнде бағдарламаның аяқталуына жақын қалғанда қақпақты аспаған жөн, сондай-ақ әзірлеу процесi кезiнде оны ұзақ уақытқа аспаған жөн, өйткенi ол әзірлеу нәтижесiне әсер етедi.

4. ӘЗІРЛЕУ АЯҚТАЛҒАННАН KEЙiН

- Қақпақты ашыңыз
- Әзірлеу табағымен және бу кәрзеңкесiмен жұмыс жасағанда қолғапты пайдалану қажет.
- Тамақты құрылғымен бiрге берiлген қалақшамен немесе шөмiшпен салуға болады.

Ескерту: әзірлеу табағы iшiндегi тағаммен iс-әрекеттер жасау

үшін металл ыдыстарды пайдалану ұсынылмайды, өйткені ол әзірлеу табағын бүлдіруі мүмкін.

- Тағамды жылы ұстау үшін қақпақты қайта жабыңыз.
- Егер сіз пайдаланатын мәзірде автоматты түрде жылы ұстау функциясы болмаса, әзірлеу бағдарламасының соңында жылы ұстау функциясын қолмен іске қосу үшін Жылы ұстау/болдырмау пернесін басуға болады.
- Егер мәзір жылы ұстау күйінде болса, онда индикаторы шамы жанады.
- Егер жылы ұстау режимін өшіргіңіз келсе, жай ғана Жылы ұстау/болдырмау пернесін басуға болады. Тиісті жарықдиодты индикатор сөнеді.

5. ДИСПЛЕЙДІ ӨШІРУ

- Пайдаланғаннан кейін құрылғыны өшіру үшін оны розеткадан ажыратсаңыз болады.
- Экранды өшіру үшін, дыбыс сигналы шыққанша ІСКЕ ҚОСУ пернесін ұзақ уақыт (~5 секунд) басуға болады.
- Экранды қосу үшін ІСКЕ ҚОСУ Интерфейстегі кез келген пернені басыңыз.

МӘЗІР МӘЛІМЕТТЕРІ

1. ҚҰЫРУ мәзірі

Бұл мәзір тағамның кішкене бөліктерін аз мөлшердегі майда қуыру/жоғары отта жылдам араластыра отырып қуыру немесе ет, балық, құс етін қуыру немесе тефтели секілді тағамдарды аз мөлшердегі майда қуыру мүмкіндіктерінен тұрады. Бұл мәзірді пайдалану үшін қытырлақ және хош иісті қабат жасау үшін тағамның беті майға тиіп тұруы қажет.

- Бұл функцияны әрдайым маймен және тағаммен пайдаланыңыз.
- Неғұрлым тиімді қуыру үшін ыдыс түбін жауып тұратындай жеткілікті мөлшерде май құйып, ингредиенттерді қоспай тұрып,

майдың қызуын күткен жөн.

- Май 160°C-қа жеткенде 2 дыбыс сигналы естіледі.
- Тамақты мезгіл-мезгіл араластырған жөн.
- Бұл бағдарлама шыжып тұрған майда қуыруға арналмаған. 350 мл-ден артық май пайдаланбаған жөн.



ЕСКЕРТПЕ:

- **Алынбалы ішкі қақпақтың жақсы кептірілгеніне және қақпақты жабу кезінде ыстық майдың шашырау қаупін болдырмас үшін силиконды қосылыс орнында су қалдықтары жоқ екеніне көз жеткізу маңызды.**
- **Бұл функциямен әзірлеу үшін бу себетін пайдаланбаңыз, себебі бұл бу көрзеңкесінің еруіне әкелуі мүмкін.**

2. ПІСІРУ/ЖАЙ ОТҚА ПІСІРУ мәзірі

Бұл мәзір ет пен көкөністерді тұздықта дайындауға мүмкіндік береді.

- Еттің жұмсақ консистенциясын алу мақсатында ұзақ уақыт бойы (8 сағатқа дейін) баяу отта баяу әзірлеу үшін (80°C/90°C температураны таңдау арқылы) осы мәзірді пайдаланыңыз.
- 100°C/120°C температураларына орнату тезірек әзірлеуге мүмкіндік береді.
- Ингредиенттер мен сұйықтық мөлшері кәстрөлдегі 8-ші максималды белгіден аспауы қажет.

КЕҢЕСТЕР: неғұрлым дәмді нәтижеге қол жеткізу үшін, БҰҚТЫРУ/БАЯУ ӨЗІРЛЕУ мәзірімен  әзірлеуді бастамас бұрын, бірнеше минут ҚҰЫРУ мәзірінде  ет және/немесе пиязды аздап маймен қызартқан жөн.

Ескерту: әзірлеу уақыты ингредиенттердің мөлшеріне байланысты өзгеруі мүмкін.

3. СОРПА мәзірі

Бұл мәзір нәрлі үгілмеген көже және палау немесе ризотто дайындау үшін пайдалануға болатын дәмді табиғи ет немесе көкөніс сорпаларын дайындауға мүмкіндік береді.

Көже — денеңізге нәр беру кезінде ылғалдандыру үшін керемет ас.

- Ингредиенттер мен сұйықтық мөлшері кәстрөлдегі 8-ші максималды белгі деңгейінен аспауы қажет.
- **Ескерту:** көжені пюреге айналдыру үшін кәстрөл ішінде қол блендерін пайдаланбаңыз. Егер көжеден пюре жасау қажет болса, өңдеуден бұрын оны блендерге немесе тиісті контейнерге ауыстырыңыз.

4. БОТҚА мәзірі

Бұл мәзір кілегейлі және нәрлі тағам әзірлеу үшін сүт қосылған тары, сұлы, күріш немесе қарақұмық секілді жарма дайындауға мүмкіндік береді. Бұл функцияны балаңызға нәрлі тағам дайындап беру үшін пайдалануға болады.

- Сұлы ботқасы дайын болғаннан кейін оны дереу үстелге қойып, 1 сағат ішінде жеу қажет.
- Егер күріш немесе дәнді дақылдарды пайдалансаңыз, тасып кету қаупін болдырмау мақсатында, әзірлеу алдында крахмалдың бір бөлігін алып тастау үшін сумен жақсылап шау ұсынылады.

5. ЙОГУРТ/ҚАМЫР АШЫТУ мәзірі

Бұл мәзір йогуртты тікелей кәстрөлде немесе пешке сәйкес келетін контейнерлермен дайындауға мүмкіндік береді. Ол сондай-ақ ашытқы қамырын көтеруге мүмкіндік береді.

ЙОГУРТ ЖАСАУ

- Табақты, тостағанды немесе контейнерлерді жылы сумен және жуу сұйықтығымен жуыңыз, содан кейін жақсылап шайып, құрғатыңыз.
- Йогурт жасау кезінде қолданылатын барлық жабдықты ыдыс жуу машинасында тазалау керек. Стерильдеу ашытқы инкубациясына кедергі келтіретін және қоюланбайтын сұйық йогуртқа әкелетін қажетсіз ауа-тамшылы организмдердің енуіне жол бермеу үшін маңызды.

- Үй жағдайында дайындалған йогурттарда кейбір коммерциялық өндірілетін йогурттардағыдай қоюландырғыштар мен біріктіргіштер жоқ және көбінесе сұйық консистенцияға ие. Кейде үйде дайындалған йогурттың үстінде қайтадан араластыруға болатын нәрлі мөлдір сарысу болады. Не болмаса, оны төгіп тастауға болады.
- Дайындап, салқындатқаннан кейін үй жағдайында дайындалған табиғи йогуртты жаңа піскен жемістермен немесе салқын күйдегі қайнатылған бұқтырылған жемістермен дәмдеуге болады. Егер жемісті ашыту алдында қосса, жеміс қышқылдары қоюлану процесіне кедергі келтіріп, йогурт өте сұйық болып әзірленеді. Кейбір өте қышқыл жемістер, мысалы, жаңа піскен ананас, йогурттың қоюланып немесе іріп кетуіне әкелуі мүмкін. Қышқыл жемістің бөлек ыдыста берілгені жөн.

ЙОГУРТ ИНГРЕДИЕНТТЕРІН ТАҢДАУ

Сүт

Қандай сүтті пайдаланған жөн?

Барлық рецептілеріміз (егер басқаша көрсетілмесе) сиыр сүтін пайдалану арқылы дайындалады. Соя сүті секілді өсімдік сүтін, сонымен қатар, қой немесе ешкі сүтін пайдалануға болады, бірақ бұл жағдайда йогурттың қоюлығы пайдаланылатын сүтке байланысты өзгеруі мүмкін. Шикі сүт немесе жарамдылық мерзімі ұзақ сүттер, сондай-ақ төменде сипатталған барлық сүт түрлері сіздің құрылғыңызға сәйкес келеді:

- **Жарамдылық мерзімі ұзақ стерильденген сүт:** ультра пастерленген қаймағы алынбаған сүттен қою йогурт жасалады. Жартылай майсыздандырылған сүтті пайдалану кезінде қоюлығы аз йогурт жасалады. Дегенмен жартылай майсыздандырылған сүтті пайдаланып, бір немесе екі саптыаяқ сүт ұнтағын қосуға болады.
- **Пастерленген сүт:** бұл сүттен бетінде қаймағы бар кілегейлі йогурт жасалады.
- **Шикі сүт** (фермерлік сүт): оны қайнату қажет. Сондай-ақ оны ұзақ уақыт бойы қайнатқан жөн. Бұл сүтті қайнатпай пайдаланған қауіпті. Құрылғыда пайдаланбас бұрын оны

суытып алу қажет. Шикі сүттен жасалған йогуртпен ашыту ұсынылмайды.

- **Сүт ұнтағы:** сүт ұнтағын пайдалану нәтижесінде өте кілегейлі йогурт дайындалады. Өндіруші қаптамасындағы нұсқауларды орындаңыз.

Қаймағы алынбаған сүтті, дұрысы жарамдылық мерзімі ұзақ ультрапастерленген сүтті таңдаңыз. Шикі (жаңа сауылған) немесе пастерленген сүтті қайнату керек, содан кейін салқындатып, қаймағын алып тастау қажет.

Ашытқы

Йогурт үшін: бұл төмендегілердің бірінен жасалады:

- Дүкеннен алынған сақтау мерзімі ең ұзақ бір **табиғи йогурт**; сондықтан йогуртта қою йогуртқа арналған белсенді ашытқы болады.
- **Қатырып мұздатылған ашытқыдан.** Бұл жағдайда ашытқы нұсқаулығында көрсетілген белсендіру уақытын қадағалаңыз. Бұл ашытқыларды супермаркеттерден, дәрханалардан және кейбір денсаулық сақтау өнімдері дүкендерінен таба аласыз.
- **Жақын арада дайындалған йогурттан** – ол табиғи және жақын арада дайындалған болуы қажет. Бұл ашыту деп аталады. Бес ашыту процесінен кейін пайдаланылған йогурт белсенді ашытқыларды жоғалтады, сондықтан күштілігі азырақ консистенция алу қаупі бар. Содан кейін қайтадан дүкеннен алынған йогуртпен немесе қатырып мұздатылған ашытқымен бастау қажет болады.

Сүтті қайнатып қойсаңыз, ашытқыны коспас бұрын бөлме температурасына жеткенше күтіңіз.

Тым жоғары температура ашытқы қасиеттерін бұзуы мүмкін.

Ашыту уақыты

- Негізгі ингредиенттер мен қажетті нәтижеге байланысты йогуртты 6-12 сағат аралығында ашыту қажет.



- Йогурт әзірлеу процесі аяқталғаннан кейін йогуртты кем дегенде 4 сағатқа тоңазытқышқа салу керек және оны тоңазытқышта 7 күннен артық сақтауға болмайды.

ҚАМЫРДЫҢ КӨТЕРІЛУІ

Қамырды көтеру үшін осы мәзірді пайдаланар алдында алдымен қамырды илеу керек.

- Егер қамырды қолмен илесеңіз, алдымен ашытқыны шыныаяқта жылы сумен немесе сүтпен араластырасыз. Оған 1 шай қасық қант қосып, ашытқының белсенділігін арттыру үшін жақсылап араластырасыз.
- Егер 10 минут ішінде көбік реакциясын байқасаңыз, бұл ашытқының белсенді екенін білдіреді.
- Белсендірілген ашытқысы бар бұл сұйықтықты құрғақ ингредиенттермен (ұн+ тұз) араластырып, рецептіңізге қажетті сұйықтықтың қалған мөлшерімен толықтырасыз.
- Жақсы және біркелкі консистенцияға жету үшін қамырды шамамен 15-20 минут илеген жөн.
- Тегіс консистенцияға жеткенде, қамырды әзірлеу табағына салып, содан кейін қақпағын жабыңыз.
- “Мәзірді таңдау” бөліміндегі нұсқауларға сәйкес ҚАМЫРДЫҢ КӨТЕРІЛУІ 🌀 мәзірін таңдаңыз.
- Ақ нан қамырын дайындаудың стандартты уақыты әдетте 1 сағатты құрайды.
- **Ескерту:** қажетті толықсыту уақыты ингредиенттердің қасиеті мен сапасына байланысты өзгеруі мүмкін.
- Егер қамыр 30 мин - 1 сағаттан кейін мүлдем көтерілмесе, ашытқы белсендірілмеген болуы мүмкін немесе сіз тым ыстық сұйықтықты пайдаландыңыз. Бұл жағдайда қамырды сақтау үшін біршама жаңа ашытқыны қайта қосуға болады.



КЕНЕСТЕР: ашытқының тұзбен тікелей байланысын болдырмаңыз және ыстық суды пайдаланбаңыз. Тұз – ашытқының жауы, ал жоғары температура белсендірілмеген ашытқының әсерін жояды. Сондықтан ыстық судың орнына жылы суды пайдаланыңыз.

ЕСКЕРТПЕ: сапасының бұзылуын болдырмау үшін әзірлеу ыдысының ішінде ешқандай металл ыдысты пайдаланбаңыз. Егер қамырды қол араластырғышымен дайындағыңыз келсе, қолайлы ыдысты пайдаланып,

қамырды толықсытқаннан кейін ғана Moulinex мультипісіргішінің әзірлеу табағына салыңыз.

6. ПІСІРУ мәзірі

Бұл мәзір белгілі бір дәрежеде бәліш секілді тәттілер (130°C/140°C) немесе нан, сондай-ақ астыңғы жағындағы қабықшасымен басқа да әзірліктерді дайындауға мүмкіндік береді.


- Нан әзірлеуде  (ҚЫЗДЫРЫП ПІСІРУ) мәзірін таңдар алдында  (ЙОГУРТ/ҚАМЫРДЫҢ КӨТЕРІЛУ) мәзірімен алдымен ашытылған қамырды тексеруге болады. Сізге 2 жағын әзірлеу керек.
- Бір жағында 40-45 минут пісіргеннен кейін, кәстрөлді пешке арналған қолғаппен шығарып алып, қамырды астын жоғары қаратып аудару қажет
- Содан кейін екінші жағынан тағы 30-45 минут пісіріңіз (ескерту: уақыт тек көрсеткіш болып табылады, ол ингредиенттеріңізге және талғамыңызға байланысты).

Алтын түстес қабықшасы болу үшін 150°C/160°C температураны таңдаңыз.

- Сүт немесе жұмыртқа бар рецептілер үшін (мысалы, бәліштер) 130°C/140°C температураны таңдауға болады.
- **Ескерту:** әзірлеу кәстрөлімен жұмыс істеу үшін пешке арналған қолғапты пайдалану қатаң түрде ұсынылады.
- Сапасының бұзылуын болдырмау үшін әзірлеу ыдысының ішінде ешқандай металл ыдысты (әсіресе өткір жиектері бар) пайдаланбаған жөн.

7. БУҒА ПІСІРУ мәзірі

Бұл әзірлеу мәзірі ыстық будың арқасында тұшпара, балық, ет, көкөністерді пайдалы жолмен дайындауға мүмкіндік береді, бұл майды пайдалануды шектеуге және қуыруға немесе қайнатуға қарағанда көбірек дәрумендер мен қоректік заттарды сақтауға мүмкіндік береді. Бұл мәзірді балаңызға нәрлі қатты тағам дайындап беру үшін пайдалануға болады.

- Әзірлеу табағына 600 мл - 1 л су құйыңыз. Тезірек қыздыру үшін әзірлеу табағы ішіндегі 4-ші белгі деңгейінен аспаған жөн.
- Анықтамалық ақпарат ретінде, 2-ші өлшеу сызығы = 600 мл, 3-ші өлшеу сызығы = 900 мл, 4-ші өлшеу сызығы = 1,2 л
- Ингредиенттерді құрылғымен бірге берілген бу көрзеңкесіне салып, содан кейін себетті әзірлеу кәстрөліне салыңыз.
- Қақпағын жабыңыз. Содан кейін БУ мәзірін таңдаңыз .
- **КЕҢЕСТЕР:** ингредиенттер неғұрлым аз болса, соғұрлым тез дайындалады. Анықтамалық ақпарат ретінде мұнда әзірлеу уақыттары берілген:

Тағам	Болжалды әзірлеу уақыты* (600 мл су негізінде)
Картоп (жартысы ~ әрқайсысы 50 гр)	25 минут
Картоп (бөліктер ~ қалыңдығы 5 мм)	15 минут
Брокколи/гүлді қырыққабат	20 минут
Сәбіз (тілімдері)	30 минут
Сәбіз (тілімдері~ қалыңдығы 0,5 мм)	15 минут
Арқан балық	15 минут
Еттен жасалған котлеттер	15 минут
Тұшпара	30-45 минут

* Алдын ала қыздыру уақыты қосылған. Әзірлеу уақыты ингредиенттердің көлемі мен мөлшеріне, сондай-ақ әзірлеу кәстрөліне құйылған судың мөлшеріне байланысты өзгеруі мүмкін. **Ескерту:** сақ болыңыз, бу көрзеңкесі әзірлеуден кейін ыстық болады. Әзірлеу кәстрөлінен бу көрзеңкесін алғыңыз келсе, пешке арналған қолғап киген жөн.

8. КҮРІШ/ЖАРМА мәзірі

Бұл мәзір күрішті керемет бытырап пісірілген нәтижеге жеткізіп әзірлеу үшін Fuzzy Logic технологиясын пайдаланады. Ол әзірлеу уақыты мен температурасын

әзірленетін ингредиент мөлшеріне сәйкес автоматты түрде реттейді. Бұл мәзір үшін әзірлеу уақытын орнату мүмкін емес, ол автоматты түрде жұмыс істейді.

КЕРЕМЕТ КҮРІШ ДАЙЫНДАУҒА АРНАЛҒАН КЕҢЕСТЕР

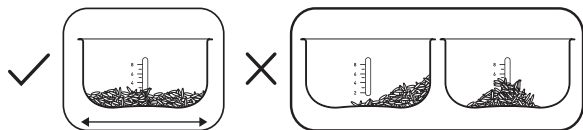
КҮРІШТІ ТИІСТІ ТҮРДЕ ӘЗІРЛЕУ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР

Әзірлеу алдында күрішті өлшеуіш шыныаяқпен өлшеп, шайыңыз (ризоттоға арналған күріштен басқа).

- Осы құрылғымен бірге берілген шыныаяқты пайдаланып әзірленетін күріш мөлшерін өлшеңіз (мысалы: 1 кесе, 2 кесе және т. б)

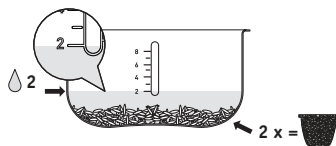


- Жабысқақ нәтижені болдырмау үшін алдымен крахмалдың біршама бөлігін кетіру үшін күрішті шайыңыз.
- Жуылған күрішті табаққа біркелкі салыңыз.



- Табақтағы тиісті «CUP» (кесе) белгісіне дейін салқын су немесе ет/көкөніс сорпасын құйыңыз.

Мысалы, егер 2 кесе күріш әзірлейтін болсаңыз:



- Қақпағын жауып, “ІСКЕ ҚОСУ ЖОЛЫ” бөлімінде берілген нұсқауларға сәйкес (КҮРІШ/ЖАРМА) мәзірін таңдаңыз.
- Экранда [көрсеткіш] белгісі көрсетіледі.
- Іске қосу пернесін [көрсеткіш] басыңыз. Индикатор жыпылықтауы тоқтап, ҚОСУЛЫ күйде тұрады.
- Дисплейде [көрсеткіш] белгісі жыпылықтап, әзірлеу процесі іске қосылады.
- Күріш дайын болғанда, мультипісіргіш автоматты түрде жылы ұстау режиміне ауысады. Жасыл түсті индикатор [көрсеткіш] ЖАНАДЫ.
- Жасыл түсті шам жанғаннан кейін дөңдері сусымалы керемет күріш болуы үшін, күрішті араластырып, күріш мультипісіргіште тағы бірнеше минутқа қалдырыңыз.

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

Төмендегі кестеде күрішті дайындауға арналған нұсқаулық берілген:

КЕҢЕСТЕР: бұл ұсыныстар тек пайдалану көрсеткіштері болып табылады. Су мөлшерін талғамыңызға қарай реттей аласыз.

КҮРІШТІ ӘЗІРЛЕУ НҰСҚАУЛЫҒЫ - 8 кесе			
Шикі күріш мөлшері (кеселер санымен)	Шикі күріш мөлшері (грамға тең мөлшері)	Табақтағы су (+ күріш)	Порциялар саны
2	300 г	2-ші кесе белгісі	3 адам - 4 адам
4	600 г	4-ші кесе белгісі	5 адам - 6 адам
6	900 г	6-ші кесе белгісі	8 адам - 10 адам
8	1200 г	8-ші кесе белгісі	13 адам - 14 адам

Күрішті әзірлеу уақыты мен температурасы автоматты түрде орнатылады.

7 қадам болатынын ескеріңіз:

Алдын ала қыздыру => Судың сіңірілуі => Температураның жылдам көтерілуі => Қайнау => Судың булануы => Күрішті бұқтыру => Жылы ұстау.

Әзірлеу уақыты күріштің мөлшері мен түріне байланысты.

9. ҚОЛМЕН РЕЖИМІ мәзірі






Moulinex Simply Cook құрылғысымен кез келген асты әзірлеу, сондай-ақ қол режимінің арқасында сіздің қолыңызда.

- Өзіңіз қалағандай әзірлеу үшін өз әзірлеу уақытыңыз бен температураны орнатыңыз.
- Автоматты және тұрақты жылу бақылауын ұстап тұру немесе қуатты арттырып, сүйікті тағамдарыңызды қалай дайындағыңыз келетінін бақылау үшін температураны реттеңіз.
- Қол режимінің төмен температуралық параметрлерінің арқасында сүзбе немесе кейбір санаттағы тағамдарды төмен температурада вакуумдық пакетте дайындауға болады.
- Мұнда сізге рецепт бойынша қосымша мүмкіндіктер туралы бірнеше нұсқаулар берілген.
- Қол режимінде келесі пайдалану үшін соңғы алдын ала орнатылған параметрлер жазылады.






Т°С	Не істей аласыз?
40°С	Балалар тағамын жылыту
80°С	Сүзбе жасау / Тәтті тағамды ысыту
100°С	Суды қайнату
110°С	Джем жасау
120°С	Паста әзірлеу
130°С	Ингредиенттерді қызартып қуыру
140°С	Көкөністер, балық және құс етін дайындау
150°С	Қуырылған ет
160°С	Ет және құс етін қуыру

- **Сүзбе жасау.** Айран сүзбе үшін негіз ретінде пайдаланылады. Айран пропорциясы: сүзбе шамамен 4: 1.
- **Джем дайындайтын болсаңыз,** оны ашық қақпақпен әзірлеген жөн.

10. КІДІРІСПЕН ІСКЕ ҚОСУ

- Кідіріспен іске қосу функциясын пайдалану үшін алдымен әзірлеу бағдарламасы мен әзірлеу уақытын таңдаңыз.
- Содан кейін  (Кідіріспен іске қосу) пернесін басып, алдын ала орнатылу уақытын таңдаңыз.
- Әдепкі алдын ала орнатылған уақыт таңдалған әзірлеу уақытынан басталады.
- Алдын ала орнату ауқымы алдын ала таңдалған әзірлеу уақытынан 24 сағатқа дейін құрайды.
-  және  түймелерін басқан сайын кідіріспен іске қосу артады немесе азаяды.
- Қажетті алдын ала орнатылған уақытты таңдағаннан кейін әзірлеу күйіне кіру үшін  (Іске қосу) пернесін басыңыз,  ІСКЕ ҚОСУ индикаторы ЖАНЫП, экранда әзірлеу мәзірінің аяқталуына дейінгі қалған сағаттар саны көрсетіледі.
- Әзірлеу процесі басталғанша, кідіріспен іске қосу мүмкіндігінің жарықдиодты индикаторы ҚОСУЛЫ күйінде қалады. Әзірлеу басталған кезде, жарықдиодты индикатор Кідіріспен іске қосу пернесінен Таймер пернесіне ауысады.

Ескертпе:

Төмендегілер үшін кідіріспен іске қосу функциясы қолжетімді емес:  (Қуыру),  (Нанның көтерілуі/Йогурт),  (Нан пісіру),  (Жылыту) және  (Жылы ұстау) функциялары.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

- Кез келген тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын орындау алдында мультипирігіштің розеткадан ажыратылып, суығанын тексеріңіз.
- Әр пайдаланудан кейін құрылғыны ысқышпен тазалау ұсынылады – 4-5-6 суреттер
- Әр пайдаланудан кейін өнімнің корпусынан бу конденсациясын сүртуді ұмытпаңыз.
- Әзірлеу табағын, өлшеуіш шыныаяқты, қалақшаны және ас қасықты ыдыс жуу машинасында жууға болады.

Әзірлеу табағы, бу себеті

- Абразивті ұнтақтарды немесе тазалағыш заттарды пайдалану ұсынылмайды.
- Егер тамақ түбіне жабысып қалса, ыдысқа аздап су құйып, жуу алдында біраз уақыт жібітіңіз.
- Әзірлеу табағын мұқият жақсылап құрғатыңыз.

Әзірлеу табағына күтім жасау.

- Әзірлеу табағына күтім жасау үшін төмендегі нұсқауларды орындаңыз:
- Табақтың жақсы күйде болуы үшін тағамды табақ ішінде турамауды ұсынамыз.
- Табақты әрдайым мультипісіргіш ішіне қайта салыңыз.
- Берілген пластикалық қасықты немесе ағаш қасықты пайдаланыңыз; табақ бетіне зақым келтірмеу үшін металл ыдыстарды пайдаланбаңыз – 15-сурет.
- Коррозия қаупін болдырмау үшін әзірлеу табағына сірке суын құймаңыз.
- Табақ беті бірінші пайдаланудан кейін немесе ұзақ уақыт пайдаланғаннан кейін түсін өзгертуі мүмкін. Мұндай түс өзгеруі бу мен судың әсерінен болады — бұл мультипісіргішті пайдалануға әсер етпейді және сіздің денсаулығыңыз үшін де қауіпті емес. Оны қауіпсіз түрде пайдалануды жалғастыра аласыз.

Ішкі қақпағын тазалау

Ішкі қақпақты екі қолыңызбен сыртқа итеріп алыңыз (3-сурет). Оны ысқышпен және жууға арналған сұйықтықпен тазалаңыз (4-сурет). Содан кейін оны құрғатып сүртіңіз де, 2 бүйірінің артына салып, бекітілгенше үстіне басыңыз 7–8 сурет.

Құрылғының басқа бөлшектерін тазалау және күтім көрсету

Мультипісіргіштің сыртын (6-сурет) – қақпақтың ішін және сымды дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғатып кептіріңіз. Абразивті өнімдерді пайдалануға болмайды.

Құрылғының ішкі бөлігін сумен тазаламаңыз, себебі ол жылу датчигін зақымдауы мүмкін.

ТЕХНИКАЛЫҚ АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Ақаулықтың сипаттамасы	Себептері	Шешімдер
Басқару панелі өшірулі, қызбайды.	Құрылғы розеткаға қосылмаған.	Құрылғының розеткаға сұғылып, қосулы екендігін тексеріңіз.
Басқару панелі өшірулі және қызады.	Индикатор шамын қосу мәселесі немесе индикатор шамы зақымдалған.	Уәкілетті қызмет көрсету орталығына жөндеуге жіберіңіз.
Пайдалану кезінде бу шығы.	Қақпақ нашар жабылған.	Қақпақты ашып, қайта жабыңыз.
	Ішкі қақпақ орнатылмаған немесе дұрыс жиналмаған.	Ішкі қақпақтың дұрыс орналастырылғанын тексеріңіз—7-8 сурет
	Тығыздағыш төсем зақымдалған.	Уәкілетті қызмет көрсету орталығына жөндеуге жіберіңіз.
Күріш піспей қалған немесе қатты піскен.	Күріштің мөлшеріне қарағанда, судың мөлшері тым көп немесе жеткілікті емес.	Су мөлшері бойынша күріш әзірлеу кестесін қараңыз. Әзірлеу табағына әрдайым алдымен күріш қосыңыз, содан кейін табақтың ішкі жағындағы су деңгейі белгісіне дейін су қосыңыз.


Ақаулықтың сипаттамасы	Себептері	Шешімдер
Күріш піспей қалған немесе қатты піскен.	Жеткілікті түрде қайнатылмаған.	Уәкілетті қызмет көрсету орталығына жөндеуге жіберіңіз.
Автоматты түрде жылы ұстау функциясы ақаулы (құрылғы әзірлеу бағдарламасында қалады немесе жылы ұстау режимінде қыздырылмайды)	Пайдаланушы орнату кезінде жылы ұстау функциясынан бас тартқан. Бұл функция ботқа, көже, бұқтырма, күріш/жарма мәзірінен кейін ғана жұмыс істеуі мүмкін.	
E0	Жоғарыдағы датчик ашық тізбекті немесе қысқа тұйықталған.	
E1	Астыңғы жағындағы датчик ашық немесе қысқа тұйықталған.	Құрылғыны тоқтатып, бағдарламаны қайта іске қосыңыз. Мәселе шешілмесе, өкілетті қызмет көрсету орталығына жіберіп, жөндетіңіз.

Ескерту: ішкі тостаған деформацияға ұшыраса, оны пайдалануға болмайды, жөндеу жасайтын өкілетті қызмет көрсету орталығына апарып, ауыстырып алыңыз.

Read and follow the instructions for use. Keep them safe.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- 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 understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- 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.
 - As this appliance is for household use only, it is not intended for use in the following applications and the guarantee will not apply for:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - Farms
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments
 - Bed and breakfast type environments
 - **If your appliance is fitted with a removable power cord:** if the power cord is damaged, it must be replaced by a special cord or unit available from an authorized service center.
 - **If your appliance is fitted with fixed power cord:** if the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's after-sales service department or similarly qualified person in order to avoid any danger.
 - The appliance must not be immersed in water or any other liquid.

- Use a damp cloth or sponge with dishwashing liquid to clean the accessories and parts in contact with foodstuff. Rinse with a damp cloth or sponge. Drying accessories and parts in contact with food with a dry cloth.
- If the symbol  is marked on the appliance, this symbol means " Caution: surfaces may become hot during use ".
- Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.
- Caution: if your appliance has a removable power cord, do not spill liquid on the connector.
- Always unplug the appliance:
 - immediately after use
 - when moving it
 - prior to any cleaning or maintenance
 - if it fails to function correctly
- Burns can occur by touching the hot surface of the appliance, the hot water, steam or the food.
- During cooking, the appliance gives out heat and steam. Keep face and hands away.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.

- Do not get face and hands close to the steam outlet. Do not obstruct the steam outlet.
- For any problems or queries please contact our Customer Relations Team or consult our web site.
- The appliance can be used up to an altitude of 2000 m.
- For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment...).
- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.

CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

- Do not use the appliance if:
 - the appliance or the cord is damaged
 - the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly
 - In the event of the above, the appliance must be sent to an approved Service Centre. Do not take the appliance apart yourself.
- Do not leave the cord hanging
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has an earthed plug and is suited to the power of the appliance.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Always disconnect the appliance from the supply before assembling, disassembling or cleaning.

USING THE APPLIANCE

- Use a flat, stable, heat-resistant work surface away from any water splashes.
- Do not allow the base of the appliance to come into contact with water
- Never try to operate the appliance when the bowl is empty or without the bowl.
- The cooking function/knob must be allowed to operate freely. Do not prevent or obstruct the function from automatically changing to the keep warm function.
- Do not remove the bowl while the appliance is working.
- Do not put the appliance directly onto a hot surface, or any other source of heat or flame, as it will cause a failure or danger.
- The bowl and the heating plate should be in direct contact. Any object or food inserted between these two parts would with the correct operation.
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as serious damage could result.
- Do not put any food or water into the appliance until the bowl is in place.
- Respect the levels indicated in the recipes.
- Should any part of your appliance catch fire, do not attempt to put it out with water. To smother the flames use a damp tea towel.
- Any intervention should only be made by a service center with original spare parts.

PROTECT THE ENVIRONMENT

- Your appliance has been designed to run for many years. However, when you decide to replace it, remember to think about how you can contribute to protecting the environment.
- Before discarding your appliance you should remove the battery from the timer and dispose of it at a local civic waste collection centre (according to model).



Environment protection first!

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

BEFORE THE FIRST USE

Unpack the appliance

- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories and printed documents.

- Open the lid by pushing the opening button on the housing – fig.1.

Read the Instructions and carefully follow the operation method.

Clean the appliance

- Remove the bowl – fig.2, the inner lid and the steam valve – fig.3.
- Clean the bowl, and the inner lid with a sponge and washing up liquid.
- Wipe the outside of the appliance and the lid with a damp cloth – fig.6.
- Dry off carefully.
- Carefully wipe the outside of the cooking bowl (especially the bottom).

FOR THE APPLIANCE AND ALL FUNCTIONS

- Make sure that there are no foreign residues or liquid underneath the bowl and on the heating plate – fig.9.
- Place the bowl into the appliance, making sure that it is correctly positioned – fig.10.
- Make sure that the inner lid and steam valve are correctly in position – fig. 8.
- Close the lid in place so you hear a “click”.
- Install the power cord into the socket of the multicooker base (fig.11) and then plug into the power outlet (fig.12). The appliance will ring a long sound «Beep», all the indicators on the control panel will light up for an instant. Then the display will show [----], and all the indicators will switch off. The appliance enters into standby mode, you can select the menu functions as you wish.
- Do not touch the heating plate when the product is plugged in or after cooking. Do not carry the product in use or just after cooking.
- This appliance is only intended for indoor use.
- Never place your hand on the steam vent during cooking, as there is a danger of burns – fig.24.**
- Only use the inner bowl provided with the appliance.**
- The steam basket is conceived to be used with your multicooker only. It should be used with a temperature setting that does not exceed 100°C (fig.26). You can also use it in combination with the Rice/Cereal menu.**

- Do not pour water or put ingredients in the appliance without the bowl inside.**
- The maximum quantity of water + ingredient should not exceed the highest mark inside the bowl – fig.14.**

CONTROL PANEL - MENU DESCRIPTION





	MENU	Description		MENU	Description
1		FRY Cooking ingredients with oil. Max oil qty: 350 mL.	5		YOGURT/ DOUGH RISING Fermenting yogurts directly inside the cooking pot or with oven-proof containers. Proofing a yeast dough
2		STEW/SLOW COOK Cooking meat, fish and/or vegetables in some liquid, eventually with some fat. Max total qty: level 8 in the pot.	6		BAKE Making desserts and cakes or preparation with a crust like bread (requires an intervention).
3		SOUP Cooking chunky soups or meat/vegetable broth. Max total qty: level 8 in the pot.	7		STEAM Cooking food with vapor thanks to water in the pot and the use of the steam basket. Water quantity: 200-600mL.
4		PORRIDGE Cooking a thick mixture of grains and oat with milk/water.	8		RICE/ CEREALS Cooking rice and grains. Refer to recommendations on the Rice/Cereal menu section, Max qty: level 8 in the pot.







There is an LED indicator next to each menu to indicate which menu you are selecting. For details about the use of each menu, refer to the "Menu details" section.

CONTROL PANEL - FUNCTION DESCRIPTION



	MENU	Description
9		<ul style="list-style-type: none"> This key is used to cancel a cooking menu already launched (one press) or to activate Keep warm manually (during menu selection) The Keep Warm mode can be automatically activated at the end of specified (refer to " Cooking Programme Table") or manually activated. To cancel the automatic keep warm (before menu launch), you need to have a long press on this button, until you hear a bip sound. To reactivate the function, you can have a long press again on the key. Indicator is BLINKING during menu selection: it means that the cooking menu includes an automatic Keep Warm mode after the cooking cycle. Indicator is OFF when the cooking menu does not include the automatic Keep Warm mode. Indicator remains ON when the Keep Warm Mode is already activated. The screen will display the time of keeping warm. If you wish to stop the keep warm mode, press on the key. The LED indicator will turn off. To preserve the taste of your food, it is recommended not to use Keep warm for more than 12h.
10		<ul style="list-style-type: none"> Press this button to enter the Manual mode. Then press TEMPERATURE key (13) and TIMER key (14) to set your cooking parameters. Press on START key (16) to launch the cooking process. The settings selected are recorded for the next use. But you can also reset before each use, or adjust anytime during cooking.

FUNCTION KEYS - DESCRIPTION

11		Backward / «Decrease» button <ul style="list-style-type: none"> This button is used to move backward in the menu selection. It is also used for time and temperature settings as «decrease» digit
12		Forward / «Increase» button <ul style="list-style-type: none"> This button is used to move forward in the menu selection It is also used for time and temperature settings as «increase» digit
13		TEMPERATURE key with indicator <ul style="list-style-type: none"> Press on this key to adjust the temperature. Then select (-) or (+) This key can be pressed during the cooking process if you wish to modify the temperature during the cooking process. LED indicator is activated when the display screen is showing the temperature.
14		TIMER key with indicator <ul style="list-style-type: none"> Press on this key to adjust the cooking time. Then select (-) or (+) This key can be pressed during the cooking process if you wish to add extra cooking or decrease the cooking time after launching the cooking menu. LED indicator is activated when the display screen is showing the cooking time.
15		DELAYED START key <ul style="list-style-type: none"> Press this button to postpone the start of the cooking process. Once pressed, the countdown will be showed on the display. The LED indicator remains ON until the cooking process starts. When cooking starts, LED indicator switches from Delayed Start Key to Timer key.
16		START key <ul style="list-style-type: none"> Press this button to start a cooking menu. When the cooking cycle is stopped, a long press on the Start Key will turn OFF the display. When the LED indicator stops blinking and remains ON, it means that the cooking is on progress. At the end of the cooking cycle, the LED switches to automatic keep warm (if applicable). Otherwise, it will blink.

ICON	MENUS	COOKING TIME		TEMPERATURE		DELAYED START		Automatic KEEP WARM		LID POSITION	
		Default	Adjustable	Range	Default	Range	Adjustable	Range	Automatic KEEP WARM	Closed	Opened
1	FRYING	20 min	1 min	5m-1h30m	160°C	130/140/150/160	NO	-	NO	YES	YES
2	STEW / SLOW COOK	1 h	5 min	20m-8h	100°C	80/90/100/120	up to 24h	5 min	YES	YES	YES
3	SOUP	1 h	5 min	10m-2h	100°C	90/100/110	up to 24h	5 min	YES	YES	YES
4	PORRIDGE	20 min	1 min	5m-2h	100°C	90/95/100	up to 24h	5 min	YES	YES	-
5	YOGURT / DOUGH RISING	8 h	15 min	10min-12h	40°C	30/40°C	NO	-	NO	YES	-
6	BAKING	1 h	5 min	30m-1h30m	160°C	130/140/150/160	NO	5 min	NO	YES	-
7	STEAM	40 min	5 min	15 m-2 h	100°C	-	up to 24h	5 min	NO	YES	-
8	RICE/ CEREALS	Automatic	-	Automatic	Automatic	-	up to 24h	5 min	YES	YES	-
9	CANCEL / Automatic Keep Warm	-	-	-	75°C	-	-	-	-	-	-
10	DIY MANUAL MODE	30 min	5 min	5m-9h	100°C	40-160°C (10°C incrementation)	up to 24h	5 min	NO	YES	YES
11	DELAYED START	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

HOW TO GET STARTED?

- Plug in your appliance and install your cooking pot into the product body, with the inner lid correctly put in place and the plug installed.

1. SELECTING YOUR COOKING PROGRAM

- Once the appliance is turned ON, the screen will display **---**. Put your food into the cooking bowl. Then close the lid or not, depending on your recipe.
- Select your desired menu with the **-** and **+** keys
 - By pressing on **+** the light indicator of each menu will light up in the order of the menu listed from 1 to 8 on the previous page.
 - By pressing on **-** the light indicator of each menu will light up in the reverse order of the menu listed from 1 to 8 on the previous page.
- Press the START key **⏻** to launch the menu which has the LED ON. The indicator of the START key **⏻** will stop blinking and remain ON when the menu is activated.
- The menu will operate with the default cooking parameters (refer to the Cooking Programme Table on the previous page)
- The LED screen will display the remaining cooking time (except for Rice/Cereal menu) and automatically stop or switch to keep warm at the end of the cooking cycle (only for Porridge, Soup, Stew, Rice/Cereals)







2. ADJUSTING YOUR PARAMETERS BEFORE COOKING

Automatic KEEP WARM




- Only (Porridge), (Soup), (Stew), (Rice/Grains) menus can switch to automatic keep warm.
- If you wish to cancel the automatic keep warm function for these menus, please have a long press on the KEEP warm/Cancel button until you hear a beep sound and the indicator is not blinking anymore.
- The cancellation of the automatic keep warm can be operated only before you launch the menu.

Time & Temperature adjustment

- Each menu has a default cooking temperature and time.
- If you wish to modify this preset cooking time and temperature, select the related key :

- Press on TIMER Key , then  and/or  to adjust the cooking time according to your recipe.
- Press on TEMPERATURE Key , then  and/or  to adjust the cooking temperature according to your recipe.

3. ADJUSTING YOUR PARAMETERS DURING COOKING

- You can modify your cooking time and temperature any time during cooking (except for  Keep Warm and  (Rice/Cereal menu, and  (Steam) which you can only adjust the cooking time.
- If you wish to modify your preset cooking time and temperature, select the related key and follow the same instruction as previously stated.
- You can open the lid anytime during cooking to add extra ingredients or check the cooking status.
- For Rice cooking and Baking, it is not recommended to open the lid before the near completion of the program and especially not for a prolonged time during the cooking process, as it will influence the cooking result.

4. ON COMPLETION OF COOKING

- Open the lid
- Gloves must be used when manipulating the cooking bowl and steam basket.
- You can serve food with the spatula or ladle provided with the appliance.

NB: It is not recommended to use metallic utensile to manipulate food inside the cooking bowl, as it may deteriorate the cooking pot.

- Reclose the lid to keep the food warm.
- If the menu you used does not have an automatic keep warm, you can press on Keep warm/cancel key to activate the keep warm manually at the end of the cooking cycle.
- If the menu is in keep warm status , the light indicator will be ON.
- If you wish to turn off the Keep warm mode, you can simply press on Keep warm/cancel key. The related LED indicator will turn off.

5. TURNING OFF THE DISPLAY

- You can unplug the appliance after use, to turn OFF your appliance.
- To turn the screen OFF, you can also have a long press (~5 secs) on the START key until a beep sound is heard.
- To turn the screen ON again, press on any key from the interface.

MENU DETAILS

1. FRY Menu

This menu is to sauté/stir fry small pieces of food or fry meat, fish poultry or shallow-fry food such as croquettes. To use this menu, you need to have your food surface in contact with oil to create the crusty and flavorful layer.

- Always use this function with oil and food.
- For more efficient frying, it is suggested to add enough oil inside the cooking bowl to cover the bottom and wait few minutes for the oil to heat up before adding the ingredients.
- You will hear 2 beep sounds when the oil has reached 160°C.
- It is recommended to stir your food from time to time .
- This program is not intended to deep-fry. It is not suggested to use more than 350ml of oil.



NOTE:

- **It is important to make sure that the removable inner lid is well dried and that there is no residue of water in the silicone joint to avoid any risk of projection of hot oil during the close of the lid.**
- **Do not use the steam basket to cook with this function because it may cause the steam basket to melt.**

2. STEW / SLOW COOK Menu

This menu allows to cook meat and vegetables in sauce.

- You can use this menu to slow cook at low heat (by selecting temperature 80°C / 90°C) for longer hours in order to have a more tender meat texture (up to 8h).
- Setting up at 100°C / 120°C will allow to cook faster.
- Your amount of ingredients and liquid should not exceed the maximum marking 8 in the pot.

TIPS: For tastier results, we suggest to brown your meat and/or onions with some oil on the FRY menu  for few minutes before starting to cook with the STEW/SLOW COOK menu .

NB: The cooking time may vary depending on the size of your ingredients.

3. SOUP Menu

This menu allows to cook nutritious chunky soups and delicious natural meat or vegetable broth that can be used to cook your pilaf rice or risotto.

Soup is the perfect dish to hydrate while filling up your body.

- Your amount of ingredients and liquid should not exceed the maximum marking level 8 in the pot.
- **NB: Do no use a hand blender to puree your soup into the pot. If you wish to puree your soup, transfer to a blender or to a suitable container before processing.**

4. PORRIDGE Menu

This menu allows to cook cereals such as millet, oat, rice or buckwheat with milk for a creamy and nourishing meal. You can use this function to cook a nutritious meal for your child.

- Once the oatmeal is cooked, it is best served immediately and should be consumed within 1 hour.
- To avoid the risk of overflow if you are using rice or grains, it is recommended to rinse thoroughly with water to remove part of the starch, before cooking.

5. YOGURT / DOUGH RISING Menu

This menu allows you to make yogurt directly in the pot or with oven-compatible containers. It also offers the possibility to rise a yeast dough.

MAKING YOGURT

- Wash the bowl, dish or containers in warm water and washing up liquid, then rinse and dry them thoroughly.
- All the equipment used in the yogurt making process should be cleaned in a dishwasher. Sterilising is important to prevent the introduction of

undesirable airborne organisms which could interfere with the incubation of the culture, and results in runny yogurt which will not set.

- Homemade yogurts do not contain the thickeners and stabilisers contained in some commercially produced yogurt and are often thinner in consistency. Sometimes homemade yogurt has nutritious clear whey on top which can be stirred back in. Alternatively, you can pour it off.
- Homemade natural yogurt can be flavoured with fresh fruit or cold cooked stewed fruit after preparation and chilling. If the fruit is added before fermentation the fruit acids interfere with the setting process and the yogurts will be very runny. Some very acidic fruits, such as fresh pineapple, can cause the yogurt to curdle or separate. Acidic fruit is best served in a separate bowl.

CHOICE OF INGREDIENTS FOR YOGURT

Milk

What milk should you use?

All our recipes (unless otherwise stipulated) are prepared 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:

- **Long- life sterilized milk:** UHT whole milk results in firmer yogurt. Using semi-skimmed milk will result in less firm yogurt. However, you can use semi-skimmed milk and add one or two pots of powdered 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 long time. It would be dangerous to use this milk without boiling it. You must then leave it to cool before using it in your appliance. Culturing using yogurt prepared with raw milk is not recommended.
- **Powdered milk:** using powdered milk will result in very creamy yogurt. Follow the instructions on the manufacturer's box.

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

The ferment

For yogurt . 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 stores.
- From one of your **recently prepared yogurt** – 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 to start again using a shop-bought yogurt or freeze-dried 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.

Fermentation time

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




- Once the yogurt cooking process is finished, the yogurt should be placed in a refrigerator for at least 4 hours and it can be kept max 7 days in refrigerator.

DOUGH RISING

Before using this menu to rise your yeast dough, you must knead your dough first.

- If you are kneading your dough manually, you can first mix your yeast with the warm water or milk in a cup. You can add 1 tsp of sugar to it and stir well to boost the activation of the yeast.
- If you see a foaming reaction within 10 mins, it means that your yeast is active.

- You can mix this liquid containing the activated yeast to the dry ingredients (flour+ salt) and complete with the remaining quantity of liquid needed for your recipe.
- It is usually recommended to knead your dough for about 15-20mins to reach a good and homogenous consistency.
- Once you have reached a smooth consistency, place the dough into the cooking bowl, then close the lid.
- Select the DOUGH RISING menu  according to the instructions on " Selecting your menu" section.
- The standard recommended time is usually 1h for a white bread dough.
- **NB: The proofing time required may vary depending on the nature and quality of your ingredients.**
- If your dough did not rise at all after 30min-1h, your yeast may be deactivated or you used too hot liquid. In this case, you can re-incorporate some new yeast to save your dough.

TIPS: Avoid the yeast to be in direct contact with salt and do not use hot water. Salt is the enemy of yeast and high heat will kill the effect of the inactivated yeast. So make sure to use warm water instead of hot water.



NOTE: Do not use any metallic utensile in the cooking pot to avoid any deterioration. If you wish to prepare the dough with a hand mixer , please use a suitable bowl and transfer the dough to the cooking bowl of your Moulinex multicooker only from proofing.

6.



BAKE Menu

This menu allows to make desserts like, cakes (130°C/140°C) or bread and other preparations with a bottom crust, to some extent.


- For breads, you can proof your yeast dough first with  (YOGURT/DOUGH RISING) menu before you select  (BAKE) menu. You will need to cook the 2 sides.
- After 40-45mins of cooking on one side, you will need to remove the pot with oven gloves and flip the dough upside down
- Then, cook for an extra 30-45 mins on the other side (NB: times are indications only, depends on your ingredients and taste.).

Select 150°C/160°C for a golden crust.

- For recipes containing dairies or eggs (ex:cakes), you may select 130°C/140°C temperatures .
- **NB: It is highly recommended to use oven gloves to manipulate the cooking pot.**
- **It is not recommended to use any metal ustensile (especially with sharp edges) inside your cooking bowl in order to avoid any deterioration.**

7. STEAM Menu

This cooking menu allows to cook dumplings, fish, meat, vegetables in a healthy way, thanks to hot vapor, allowing to limit the use of oil and to preserve more vitamins and nutrients than frying or boiling. You can use this menu to cook nutritious solid food for your child.

- Pour 600ml to 1L of water into the cooking bowl . It is recommended not to exceed the marking level 4 inside the cooking bowl, for faster preheat.
- For your reference, graduation 2 inside the pot = 600ml. Graduation 3 = 900ml, Graduation 4 = 1.2L
- Place your ingredients in the steam basket provided with the appliance, then place the basket on the cooking bowl.
- Close the lid. Then select the STEAM menu .
- **TIPS:** the smaller the ingredients, the faster to cook. Here are some cooking times for your reference:

Food	Estimated cooking time* (based on 600ml water)
Potatoes (halves ~ 50gr each)	25 mins
Potatoes (slices, ~ 5 mm thick)	15 mins
Broccoli / Cauliflower	20 mins
Carrots (chunks)	30 mins
Carrots (slices ~ 0.5mm thick)	15 mins
Salmon	15 mins
Meat patties	15 mins
Dumplings	30-45 mins

* Preheat time is included. Cooking time may vary depending on the size and amount of your ingredients, but also by the amount of water put into the cooking pot.

NB: Be careful as the steam basket will be hot after cooking. If you wish to remove the steam basket from the cooking pot, it is recommended to use oven gloves.

8. RICE/CEREALS Menu

This menu uses Fuzzy Logic technology to cook your rice for a perfect fluffy result. It will automatically adjust the cooking time and temperature according to your quantity of ingredient to be cooked. For this menu, you cannot set-up the cooking time, it is automatic.

TIPS FOR COOKING PERFECT RICE

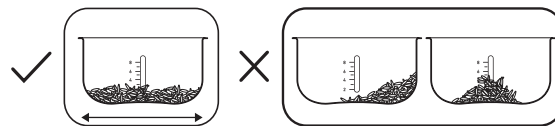
RECOMMENDATIONS FOR BEST RICE COOKING

Before cooking, measuring the rice with measuring cup and rinse it (except for risotto rice).

- Measure your quantity of rice to be cooked, using the cup provided with this appliance (ex: 1 cup, 2 cups, etc)

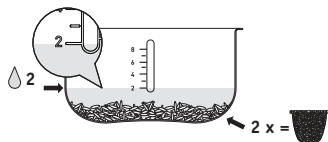







- Rinse your rice first to remove part of the starch in order to avoid a sticky result.
- Pour the rinsed rice into the bowl , evenly.



- Fill with cold water or meat/vegetable broth, up to the corresponding "CUP" mark printed in the bowl.

For example, if you are cooking 2 cups of rice:



- Close the lid and select  (RICE/CEREAL menu) according to the instructions provided in the “HOW TO GET STARTED?” section.
- The screen will display .
- Press on the Start Key . The indicator will stop blinking and remain ON.
- The display will flicker , the cooking process is launched.
- When the rice is ready, the multicooker will automatically switch to keep warm. The green indicator  will turn ON.
- Once the green light is ON, stir the rice and then leave it in the multicooker for a few minutes longer in order to get perfect rice with separated grains.

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

This table below gives a guide to cook rice:

TIPS: These recommendations are indications only. You may adjust the water quantity depending on your taste.

COOKING GUIDE FOR RICE - 8 cups			
Qty of raw rice (in number of cups)	Qty of raw rice (equivalent in gr)	Water level in the bowl (+ rice)	Serves
2	300 g	2 cup mark	3per. - 4per.
4	600 g	4 cup mark	5per. - 6per.
6	900 g	6 cup mark	8per. - 10per.
8	1200 g	8 cup mark	13per. - 14per.

The time and temperature are automatic for rice cooking.

Please note that there are 7 steps:

Preheat => Water absorb => Temperature quick rise => Keep boiling => Water evaporation => Braise rice => Keep warm.

The cooking time depends on the quantity and type of rice.

9. MANUAL MODE Menu

Cooking anything with your Moulinex Simply Cook is really at your fingertips, also thanks to the Manual Mode.






- Set your own cooking time and temperature to cook the way you feel.
- Adjust the temperature to keep an automatic and stable heat monitoring or to boost the power and control how you want to cook your favorite meals.
- Cottage cheese or sous-vide cooking some categories of food are possible thanks to the low temperature settings of your Manual mode.
- Here are some indications to provide you with some guidance for even more recipe possibilities.
- The Manual mode will record your latest preset parameters for the next use.

T°C	What can you do?
40°C	To warm up baby food
80°C	To make Cottage cheese / To reheat a delicate dish
100°C	To bring water to boil
110°C	To make jam
120°C	To cook pasta
130°C	To brown your ingredients
140°C	To cook vegetables, fish and poultry
150°C	Roasting meat
160°C	Frying meat and poultry

- **To make Cottage Cheese.** Kefir is used as the basis for cottage cheese. The ratio of kefir: cottage cheese is approximately 4: 1.
- If you are making jam,** it is recommended to cook with the lid open.






- **For Reheating**, the cold food should not exceed 1/2 of the cooker's volume. Too much food cannot be thoroughly heated. Repeated use of reheating or too little food will lead to burnt food and hard layer at the bottom.
- It is recommended not to reheat thick porridge, or it may become pasty.
- Do not reheat long-stored cold food to avoid smell.
- To reheat rice, it is recommended to add some water and stir the rice before starting.
- During reheating, it is recommended to stir the food from time to time.

10. DELAYED START FUNCTION

- To use the delayed start function, choose a cooking program and the cooking time first.
- Then, press the key  (Delayed start) and choose the preset time.
- The default preset time will start from your selected cooking time.
- The range of preset is from the pre-selected cooking time up to 24 hours.
- Each press of  and  key can increase or decrease the delayed start time.
- When you have chosen the desired preset time, press  (Start) key to enter cooking status, the  START indicator will remain ON and the screen will display the number of hours left until the completion of the cooking menu.

The LED indicator of Delayed Start remains ON until the cooking process starts. When cooking starts, LED indicator switches from Delayed Start Key to Timer key.

Note:

No delayed start function available for:  (Fry),  (Bread rising/ Yogurt),  (Baking),  (Reheat), and  (Keep warm) functions.

CLEANING & MAINTENANCE

- Ensure that the multicooker is unplugged and has cooled down completely before performing any cleaning or maintenance.
- It is strongly recommended that you clean the appliance using a sponge after each use – fig.4-5-6.

- Make sure to wipe off the vapor condensation from the product body after each use.
- The cooking bowl, measuring cup, spatula and soup spoon are dishwasher safe.

Cooking bowl, steam basket

- We do not recommend using abrasive powders or scouring pads.
- If food is stuck to the bottom, pour some water into the bowl and leave to soak for a while before washing up.
- Dry off the cooking bowl thoroughly.

Caring for the cooking bowl.

- To care for your cooking bowl, carefully follow the instructions below:
- To ensure that the bowl remains in good condition, we recommend that you do not cut food in the bowl.
- Be sure to always return the bowl to the multicooker.
- Use the plastic spoon provided or a wooden spoon; do not use metal utensiles to avoid damaging the surface of the bowl – fig.15.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the cooking bowl.
- The surface of the bowl may change color after first use or with prolonged use. This color change is the effect of steam and water—it will not affect the use of the multicooker and is not hazardous to your health. You can continue to use it safely.

Cleaning the inner lid

Remove the inner lid by pushing outwards with both hands (fig.3). Clean it with a sponge and washing up liquid (fig.4). Then wipe dry and put it back behind the 2 ribs and push it on the top until it's fixed – (fig.7-8).

Cleaning and care of the other parts of the appliance

Clean the outside of the multicooker – fig.6, the inside of the lid and the cord with a damp cloth and wipe dry. Do not use abrasive products. Do not use water to clean the interior of the appliance body as it could damage the heat sensor.

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

Malfunction description	Causes	Solutions
Control panel lights off and no heating.	Appliance not plugged in.	Check the appliance is plugged in the socket, and is switched on.
Control panel lights off and heating.	Problem of the connection of the indicator light or indicator light is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Steam leakage during use.	Lid is badly closed.	Open and close the lid again.
	Inner lid not positioned or assembled properly.	Ensure the inner lid is well positioned – fig.7-8
	The sealing gasket is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Rice undercooked or overcooked.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Refer to rice cooking table for water quantity. Always add rice to the cooking bowl first, then add water to the water level mark on the inside of the bowl.

Malfunction description	Causes	Solutions
Rice undercooked or overcooked.	Insufficiently simmered.	Send to the authorized service center for repair.
Automatic keep warm function fails (appliance stays on cooking program or does not heat on keep warm).	The keep warm function has been cancelled by user during the setting. The function may only operate after Porridge, Soup, Stew, Rice/ cereals menus.	
E0	The sensor on the top open circuit or short circuit.	
E1	The sensor on the bottom open or short circuit.	Stop the appliance and restart the program. If the problem repeats, please send to the authorized service center for repair.

Remark: If inner bowl is deformed, do not use it anymore and get a replacement from the authorized service center for repair.

