

RSA

Panasonic®



EAC



Көп режимді пісіргіш / Буда пісіргіш

Үй түрмисында пайдалануға арналған

Инструкция по эксплуатации

Мультиварка / Пароварка Для домашнего пользования

Інструкція з експлуатації

Мультиварка / Пароварка Побутового призначення

Пайдалану жәніндегі нұсқау

Көп режимді пісіргіш / Буда пісіргіш

Үй түрмисында пайдалануға арналған

Номер модели 3,0 л SR-DY101

Модель Улгі нөмірі 4,8 л SR-DY181

Содержание

Меры безопасности	2~3	Использование
Обозначение деталей	4	
• Само изделие	4	Пайдалану
• Панель управления	4	
Приготовление	5	
Программы	6	
• Каша	6	
• Плов	7	
• Выпечка	8	
• Тушение	9	
• Варка на пару	10	
Как пользоваться таймером	11	
Рецепты	12~13	
Уход и обслуживание	14	
Возможные проблемы	15	
Технические характеристики	44	
Информация о соответствии RoHS	45	
После завершения срока эксплуатации	46	

Зміст

Заходи безпеки	16~17	Приготовлення
Будова пристрою	18	
• Увесь пристрій	18	
• Панель керування	18	
Підготовка	19	
Функції	20	
• Каша	20	
• Плов	21	
• Випікання	22	
• Тушкування	23	
• Готування на парі	24	
Як користуватися таймером	25	
Рецепти	26~27	
Чищення та технічне обслуговування	28	
Можливі проблеми	29	
Технічні характеристики	44	
Інформація щодо відповідності ТР ОВНР	45	
Після завершення строку експлуатації	46	

Мазмұн кестесі

Қауіпсіздік шаралары	30~31	Аялауда болды
Беллктерді белгілеу	32	
• Барлық құрылғы	32	
• Басқару тақтасы	32	
Дайындау	33	
Функциялар	34	
• Ботка	34	
• Палау	35	
• Пісіру	36	
• Демдеу	37	
• Буда әзірлеу	38	
Таймерді пайдалану жолы	39	
Рецептер	40~41	
Тазалау және техникалық қызмет көрсету	42	
Мүмкін мәселелер	43	
Техникалық сипаттамалар	44	
Пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін	46	

Благодарим за приобретение изделия Panasonic.

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

Сохраните для дальнейшего использования

Дякуємо за придбання виробу Panasonic.

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

Зберігайте для використання в майбутньому

Panasonic компаниясының бұйымын сатып алғаныңыз үшін рақмет.

- Бұл бұйым тек түрмиста пайдалануға арналған.
- Осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз және бұл бұйымды пайдаланған кезде қауіпсіздік шараларын сактаңыз.
- Бұл бұйымды пайдаланудан бұрын «Қауіпсіздік шаралары» ерекше көніл белгілі.
- Сатып алу күні мен сатып алған дүкен атапы белгіленгеніне көз жеткізініз және оны осы Пайдалану жәніндегі нұсқаулармен бірге сактаңыз.

Қолдану үшін ұқыпты түрде сақтап қойыңыз

Меры безопасности

Следует придерживаться!

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

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

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

■ Символы имеют следующие пояснения.

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

Осторожно

■ Не допускайте, чтобы кто-нибудь дотрагивался языком до разъема для подключения к устройству, в особенности это относится к детям.
 (Подобное действие может привести к поражению электрическим током или получению травмы.)

■ Не используйте это устройство, если поврежден сетевой шнур или штепсельная вилка, или если штепсельная вилка не полностью вставлена в электрическую розетку.
 (Это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию.)

■ Не вставляйте какие-либо предметы в отверстия или зазоры.
 Особенno металлические предметы, такие как булавки или проволока.
(Это может привести к поражению электрическим током или неисправности.)

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

■ Регулярно чистите штепсельную вилку.
 (Загрязнение штепсельной вилки может привести к нарушению изоляции из-за влажности и возгоранию.)

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

■ Не допускайте повреждений сетевого шнора или штепсельной вилки.

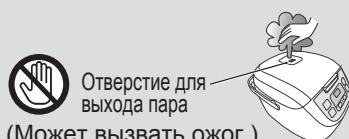
 Строго запрещается:

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

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

■ Не вставляйте и не извлекайте штепсельную вилку мокрыми руками.
 (Это может привести к поражению электрическим током.)

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



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

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

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

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

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

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

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

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

- Вилка и сетевой шнур чрезмерно нагрелись.
- Сетевой шнур поврежден или отключается питание, если до него дотронуться.
- Корпус деформирован или перегрелся.
- Из устройства исходит дым или запах гори.
- Устройство имеет трещины, ненадежно закрепленные или расшатанные детали.
- Нагревательная пластина или кастрюля деформированы.

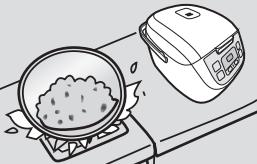
→ Обратитесь в авторизованный сервисный центр Panasonic для осмотра и немедленного ремонта устройства.

Меры безопасности

Следует придерживаться!

⚠ Внимание

■ Не используйте устройство в следующих местах.

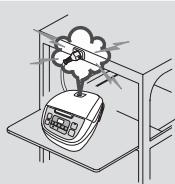


- Где есть вероятность попадания воды или рядом с источником тепла. (Это может привести к поражению электрическим током, утечке тока или возгоранию.)
- На неровной поверхности или нетермостойком коврике. (Это может привести к ожогам, травмированию или возгоранию.)
- Рядом со стеной или предметами мебели.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

■ Не допускайте попадания пара на штепсельную вилку.



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



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



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

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



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

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

А также не меняйте его.

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

■ Перед чисткой устройства подождите, пока оно остынет.

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

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

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

■ При перемещении устройства не прикасайтесь к кнопке открывания.

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

■ Не перемещайте прибор во время приготовления пищи.

(Это может привести к ожогу.)

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

(Это может привести к ожогу.)

■ Не используйте другие кастрюли, помимо указанной.

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

Перед использованием

Правила использования

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

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

Не помещайте ингредиенты непосредственно в устройство без кастрюли.

(Чтобы загрязнения не вызвали неполадки.)

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

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

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

Не используйте устройство под прямыми солнечными лучами.

(Чтобы избежать изменения цвета.)

Не доставайте блюдо металлическими предметами.

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

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



Кастрюля
Пластина нагревателя
Датчик

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

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

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

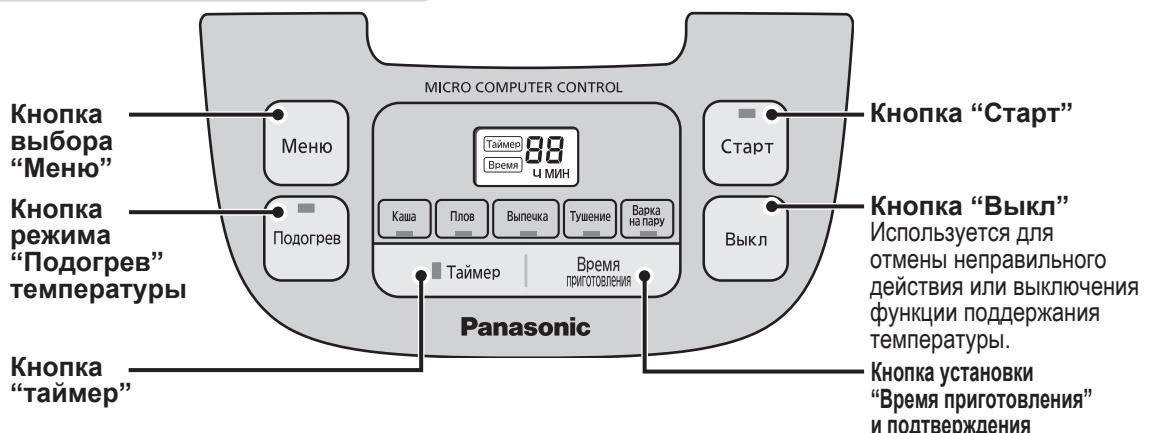
Отключение питания во время работы устройства может повлиять на результат приготовления.

Обозначение деталей

Само изделие



Панель управления

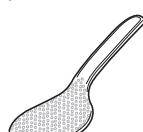


Аксессуары

※ Вымойте аксессуары перед использованием.



Половник (1 шт.)



Ложка для круп (1 шт.)



Мерная чашка (около 180 мл) (1 шт.)



Контейнер -пароварка (1 шт.)

Приготовление

1 Отмерьте необходимое количество ингредиентов с помощью прилагаемой мерной чашки

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

☞ СТР. 44.

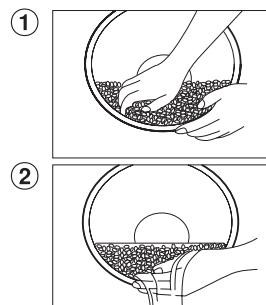


2 Промойте крупу, пока вода не станет чистой

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

Предостережения

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

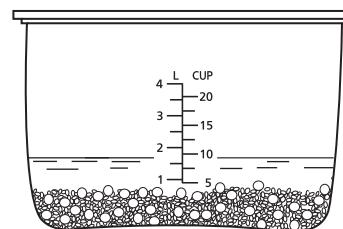


Перед использованием

3 Поместите промытую крупу в кастрюлю

Добавьте воды до соответствующей отметки и протрите кастрюлю снаружи.

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

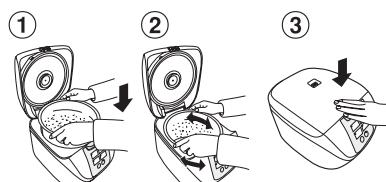


(например: 4,8 л)

Использование

4 Поместите кастрюлю в корпус и закройте внешнюю крышку

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



5 Подключите разъемы

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



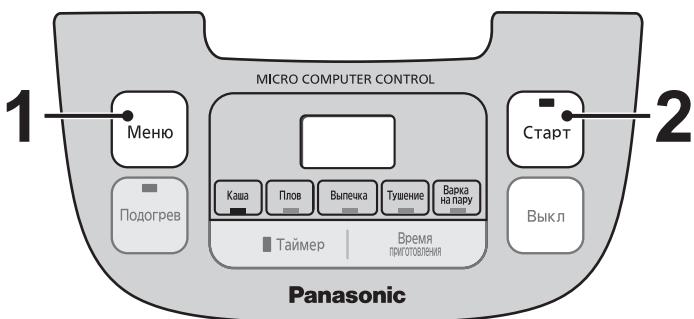
Предостережения

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

Максимальный объем ингредиентов (в мерных чашках)

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

Программы Каша



■ Памятка

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

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

1 Нажмите кнопку [Меню]

- Индикатор загорается возле выбранной программы.

◆ Индикатор мигает



◆ Загорится индикатор Каша



2 Нажмите кнопку [Старт]

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

◆ Засветится индикатор



◆ Загорится индикатор Каша



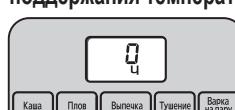
Приготовление завершено

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

◆ Засветится индикатор



◆ Отображение времени поддержания температуры

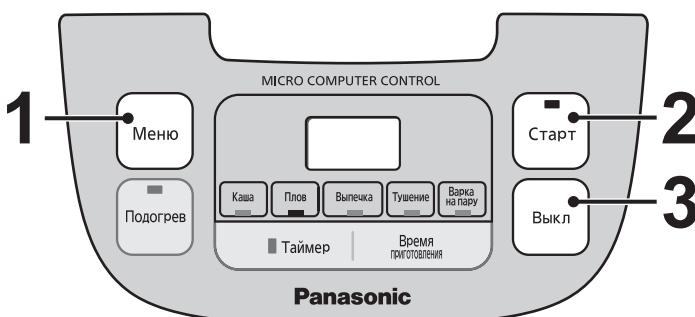


Подогрев

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

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

Программы Плов



1 2 3

■ Памятка

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

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

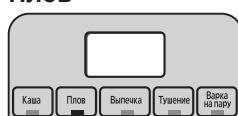
1 Нажмите кнопку [Меню]

- Индикатор загорается возле выбранной программы.

◆ Индикатор мигает



◆ Загорится индикатор Плов



2 Нажмите кнопку [Старт]

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

◆ Засветится индикатор



◆ Загорится индикатор Плов



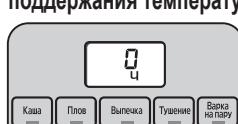
Приготовление завершено

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

◆ Засветится индикатор

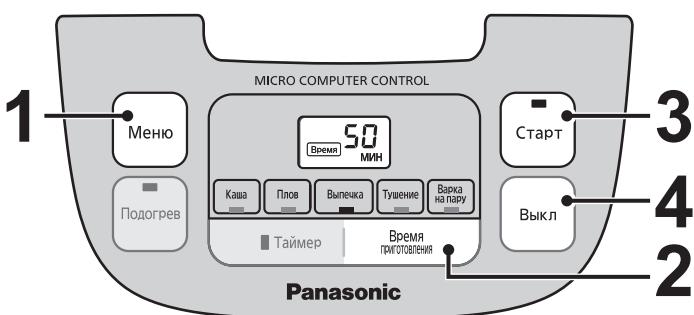


◆ Отображение времени поддержания температуры



3 Нажмите кнопку [Выкл]

Программы Выпечка



■ Памятка

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

Приготовление

- Перемешайте ингредиенты как следует.
- Намажьте маслом (или кулинарным жиром) внутреннюю поверхность кастрюли, поместите туда подготовленные ингредиенты и закройте крышку.

Действия (например: приготовление с помощью программы "Выпечка".)

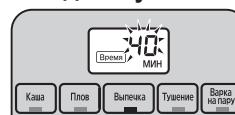
1 Нажмите кнопку [Меню]

- Индикатор загорается возле выбранной программы.

◆ Индикатор мигает



◆ Время приготовления блюда по умолчанию



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

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

■ Выберите время приготовления блюда

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

◆ Индикатор мигает



◆ Настройка времени приготовления блюда



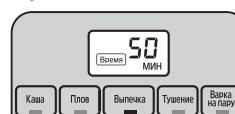
3 Нажмите кнопку [Старт]

- Полученное число на индикаторе будет уменьшаться каждую 1 минуту.

◆ Засветится индикатор



◆ Время до конца приготовления блюда



Приготовление завершено

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

4 Нажмите кнопку [Выкл]

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

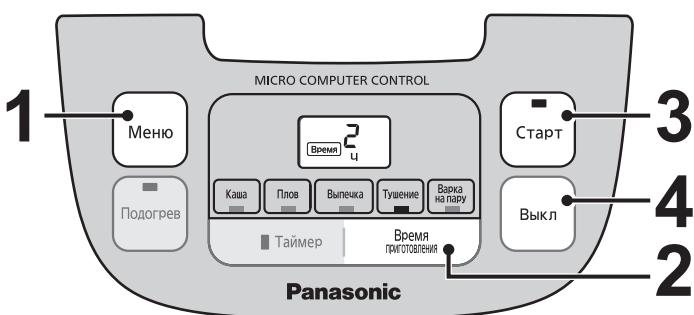
◆ Засветится индикатор



◆ Индикатор погаснет



Программы Тушение



■ Памятка

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

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

1 Нажмите кнопку [Меню]

- Индикатор загорается возле выбранной программы.

◆ Индикатор мигает



◆ Время приготовления блюда по умолчанию



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

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

■ Выберите время приготовления блюда

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

3 Нажмите кнопку [Старт]

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



◆ Засветится индикатор



◆ Время до конца приготовления блюда



Приготовление завершено

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

4 Нажмите кнопку [Выкл]

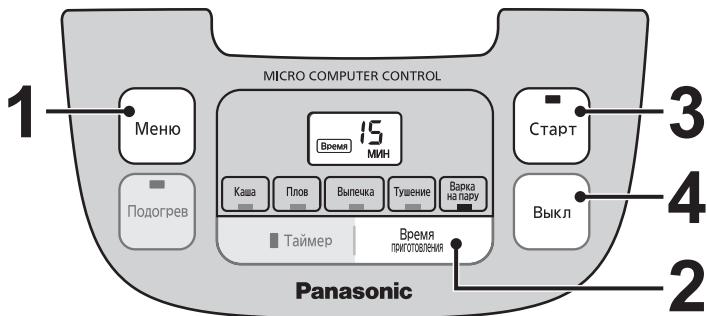
◆ Засветится индикатор



◆ Индикатор погаснет



Программы Варка на пару

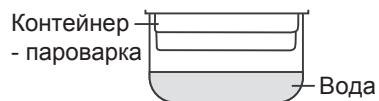


■ Памятка

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

Приготовление

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



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

1 Нажмите кнопку [Меню]

- Индикатор загорается возле выбранной программы.

◆ Индикатор мигает



◆ Время приготовления блюда по умолчанию



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

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

◆ Индикатор мигает



◆ Настройка времени приготовления блюда



■ Выберите время приготовления блюда

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

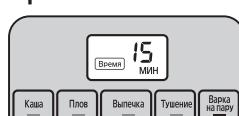
3 Нажмите кнопку [Старт]

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

◆ Засветится индикатор



◆ Время до конца приготовления блюда



Приготовление завершено

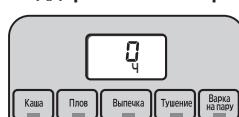
4 Нажмите кнопку [Выкл]

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

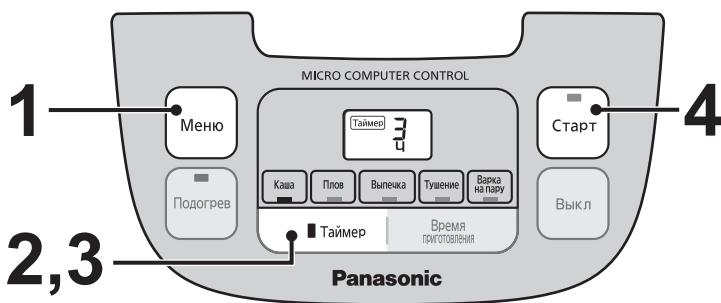
◆ Засветится индикатор



◆ Отображение времени поддержания температуры



Как пользоваться таймером



■ Памятка

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

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

1 Нажмите кнопку [Меню]

- Индикатор загорается возле выбранной программы.

◆ Индикатор мигает



◆ Загорится индикатор Каша



2 Нажмите кнопку [Таймер]

◆ Индикатор мигает



◆ Предустановленное время по умолчанию



3 Нажмите кнопку [Таймер] повторно, чтобы установить таймер

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



◆ Индикатор мигает



◆ Настройка заданного времени



■ Диапазон и функции предварительной установки времени

Временной диапазон	Каша, Плов
	2 ч – 13 ч

4 Нажмите кнопку [Старт]

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

◆ Засветится индикатор



◆ Время до конца приготовления блюда



Приготовление завершено

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

◆ Засветится индикатор



◆ Отображение времени поддержания температуры



Рецепты

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

Плов

Ингредиенты:

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

Способ приготовления:

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

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

Молочная рисовая каша с изюмом

Ингредиенты:

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

Способ приготовления:

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

Рецепты

Бисквит

Ингредиенты:

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

Способ приготовления:

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

Капуста, тушеная со свининой и грибами

Ингредиенты:

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

Использование

Способ приготовления:

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

Овощи на пару

Ингредиенты:

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

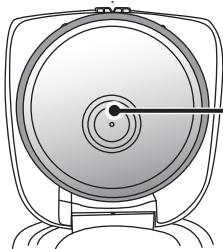
Способ приготовления:

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

Уход и обслуживание

Предостережения

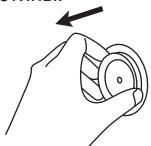
- Перед чисткой и обслуживанием отключите устройство от электрической сети. Перед чисткой мультиварки дайте ей остыть.
- В процессе чистки мультиварки не погружайте ее в воду, не используйте растворители, спирт, чистящий порошок, жесткую щетку и т. п.
- Не мойте мультиварку в посудомоечной машине.



Крышка отверстия для выхода пара

■ Разборка

Отсоедините крышку от нагревательной пластины.



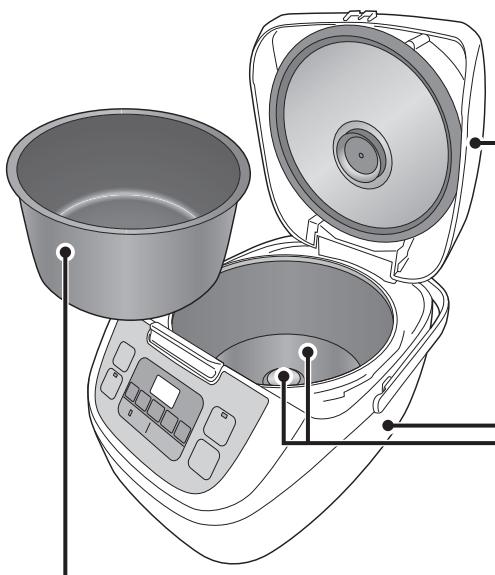
■ Сборка

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



Уплотнительное кольцо

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



Само изделие • Крышка (не съемная часть)

Чистку необходимо выполнять с помощью слегка влажной ткани.

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

Датчик • Пластина нагревателя

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

Кастрюля

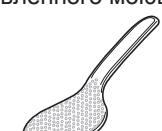
- Очищайте кастрюлю с помощью разбавленного моющего средства и мягкой губки. Вытирайте ее насухо.
- Поверхность защитного покрытия может менять цвет, и на ней могут появляться полосы. Но это не влияет на здоровье человека и функционирование мультиварки.
- В зависимости от частоты использования, на внешней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

Аксессуары

Очищайте с помощью разбавленного моющего средства и мягкой губки.



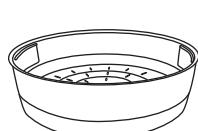
Половник



Ложка для круп



Мерная чашка



Контейнер-пароварка

Возможные проблемы

Проверьте следующее

Блюда из круп

Причины	Проблемы при приготовлении											
	Неправильные пропорции воды и крупы. неверный тип крупы	Плохо промытая крупа	Дно кастрюли неровное	Что-то попало между кастрюлей и пластиной нагревателя	Приготовление с большим количеством масла	Неправильно отмеряна вода	Блюдо подогревалось в режиме подогрева	Каша разогревалась в режиме подогрев	Крышка не плотно закрыта	Крышка отверстия для выхода пара установлена неправильно	Плохо вымыта кастрюля	Сетевой шнур неплотно вкручен в розетку
Возникновение странных звуков	<ul style="list-style-type: none"> Щелчки во время приготовления не являются признаком неисправности, а лишь указывают на то, что нагреватель регулирует температуру. Булькающие звуки во время приготовления указывают на то, что на дне кастрюли (с внешней стороны) образуются капли воды и пузырьки, которые лопаются при нагревании. Это не признак неисправности. 											
Нет напряжения	<ul style="list-style-type: none"> Штепсельная вилка вынута из розетки или разболталась. 											

Выпечка

Причины	Проблемы в режиме подогрева									
	Возникновение странных звуков	Нет напряжения	Рыхлый	Неподнявшийся	Низ кекса подгорел	Кекс прилип к кастрюле	Сырой	Недопечёный	Неиспечённый	Слишком мало теста в кастрюле
Возникновение странных звуков	<ul style="list-style-type: none"> Щелчки во время приготовления не являются признаком неисправности, а лишь указывают на то, что нагреватель регулирует температуру. Булькающие звуки во время приготовления указывают на то, что на дне кастрюли (с внешней стороны) образуются капли воды и пузырьки, которые лопаются при нагревании. Это не признак неисправности. 									
Нет напряжения	<ul style="list-style-type: none"> Штепсельная вилка вынута из розетки или разболталась. 									
Рыхлый	<ul style="list-style-type: none"> • 									
Неподнявшийся	<ul style="list-style-type: none"> • 									
Низ кекса подгорел	<ul style="list-style-type: none"> • 									
Кекс прилип к кастрюле	<ul style="list-style-type: none"> • 									
Сырой	<ul style="list-style-type: none"> • 									
Недопечёный	<ul style="list-style-type: none"> • 									
Неиспечённый	<ul style="list-style-type: none"> • 									
Слишком мало теста в кастрюле	<ul style="list-style-type: none"> Что-то попало между кастрюлей и пластиной нагревателя Использовалась неподходящая смесь для кекса или ингредиенты, не указанные в рецептах Используется смесь для кекса излишним содержанием шоколада . сахара или фруктов Кекс треснул во время приготовления Дно кастрюли неровное Что-то попало между кастрюлей и пластиной нагревателя Дно кастрюли не смазано маслом или маргарином Кекс слишком долго не вынимали из кастрюли Неправильное или слишком долгое вымешивание Неверное количество ингредиентов 									

Использование

В случае неисправностей

Заходи безпеки

Обов'язкові для виконання!

Дотримуйтесь зазначених нижче інструкцій, щоб запобігти нещасним випадкам, травмуванню користувачів та інших осіб або пошкодженню майна.

■ Наведені нижче позначки вказують на ступінь пошкоджень, що можуть бути викликані неправильною експлуатацією.



Обережно:

Вказує на можливість тяжкого травмування або смерті.



Увага:

Вказує на ризик травмування або пошкодження майна.

■ Нижче наведено пояснення щодо ще однієї групи позначок.



Ці позначки означають заборону.



Ця позначка вказує на вимогу, якої необхідно дотримуватися.

! Обережно

■ Не допускайте, щоб хто-небудь торкався язиком електричного роз'єму, особливо це стосується дітей.

(Це дія може привести до ураження електричним струмом або травмування.)

■ Не використовуйте пристрій, якщо шнур живлення або штепсельну вилку пошкоджено чи якщо штепсельну вилку не до кінця вставлено в розетку.

(Це може привести до ураження електричним струмом, короткого замикання або пожежі.)

■ Не вставляйте в отвір для виведення пари або щілини жодних предметів.

Особливо металеві предмети, наприклад шпильки або дроти.
(Це може привести до ураження електричним струмом або несправностей.)

■ Цей прилад не призначено для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, тактильними або розумовими можливостями чи без належних знань і досвіду, окрім випадків, коли вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання пристрою від осіб, відповідальних за їхню безпеку. Необхідно стежити, щоб із пристроям не гралися діти.

(Це може привести до опіків або травмування.)

■ Регулярно чистьте штепсельну вилку.

(Через вологу на забруднений штепсельний вилці не забезпечується належна ізоляція, що може привести до пожежі.)

• Витягніть штепсельну вилку з розетки та витрільте її сухою тканиною.

■ Не пошкоджуйте шнур живлення і штепсельну вилку.

(Виконувати наведені нижче дії суверо заборонено.)

Розміщувати біля нагрівальних елементів, згинати, скручувати, розтягувати та зв'язувати уузол шнур живлення, а також змінювати його конструкцію та ставити на нього важкі предмети.
(Це може привести до ураження електричним струмом, короткого замикання або пожежі.)

- У разі пошкодження шнура живлення придбайте новий оригінальний шнур у виробника або в сервісному центрі.

■ Не занурюйте пристрій у воду та не близькайте на нього.

(Це може привести до короткого замикання або ураження електричним струмом.)

- Якщо у пристрій потрапить вода, зверніться до авторизованого сервісного центру.

■ Використовуйте тільки ті розетки, які розраховані на змінний струм силою 10 ампер і напругою 220 вольт.

(Вимикання кількох пристрів в одну розетку може привести до перегрівання, внаслідок чого може виникнути пожежа.)

- Використовуйте тільки ті подовжувачі, які розраховані щонайменше на 10 амперів.

■ У разі виникнення надзвичайної ситуації або несправності негайніо перестаньте використовувати пристрій і від'єднайте його від джерела живлення.

(Це може привести до задимлення, пожежі або ураження електричним струмом.)

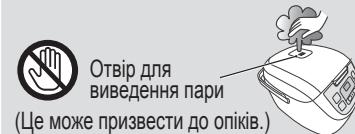
- Штепсельна вилка та шнур живлення надто гарячі.
- Шнур живлення пошкоджено або під час дотику до нього стається збій живлення.
- Корпус пристрою деформований або надмірно гарячий.
- З пристрою йде дим або чути запах горілого.
- На пристрії є тріщини, його деталі розбиті або нещільно прилягають одна до одної.
- Нагрівальний диск або каструлі деформовані.

→ Для проведення огляду та негайногого ремонту пристрою зверніться до авторизованого сервісного центру Panasonic.

■ Не вставляйте штепсельну вилку в розетку та не виймайте її мокрими або вологими руками.

(Це може привести до ураження електричним струмом.)

■ Не підставляйте обличчя та руки близько до отвору для виведення пари. Стежте, щоб діти не мали доступу до отвору для виведення пари.



■ Не розбирайте та не ремонтуйте цей пристрій, а також не змінюйте його конструкцію.

(Це може привести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування.)

- Зверніться до пункту продажу або авторизованого сервісного центру.

■ Вставте штепсель або електричний роз'єм у розетку.

(Інакше це може привести до ураження електричним струмом і пожежі внаслідок накопичення тепла навколо штепсельної вилки.)

- Не використовуйте пошкодженну штепсельну вилку або ненадійно закріплenu розетку.

Заходи безпеки

Обов'язкові для виконання!

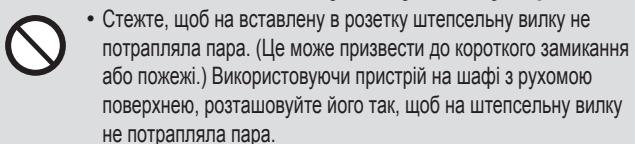
Увага

■ Не використовуйте пристрій у місцях, зазначених нижче.

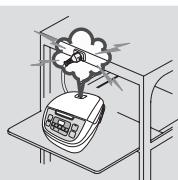


- У місці, де на нього може потрапити вода, або поблизу джерел тепла. (Це може привести до ураження електричним струмом, витоку струму або займання.)
- У місці з нерівною поверхнею або на нежаростійкому покритті. (Це може привести до опіків, травмування або займання)
- Біля стіни або меблів. (Це може привести до знебарвлення або деформації.)

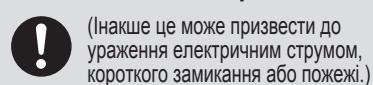
■ Не піддавайте штепсельну вилку впливу пари.



- Стежте, щоб на вставлену в розетку штепсельну вилку не потрапляла пара. (Це може привести до короткого замикання або пожежі.) Використовуючи пристрій на шафі з рухомою поверхнею, розташуйте його так, щоб на штепсельну вилку не потрапляла пара.

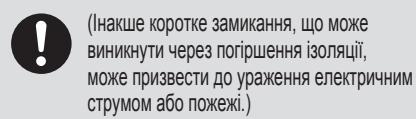


■ Втримуйте штепсель або електричний роз'єм, коли виймаете його з розетки.



(Інакше це може привести до ураження електричним струмом, короткого замикання або пожежі.)

■ Щоразу виймайте штепсель з розетки, коли потрібно спорожнити кастрюлю або коли ви її не використовуєте.



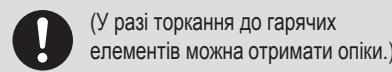
(Інакше коротке замикання, що може виникнути через погрішення ізоляції, може привести до ураження електричним струмом або пожежі.)

■ Не використовуйте шнур живлення (з електричним роз'ємом і штепсельною вилкою), не призначений для використання з цим пристроєм. А також не міняйте його.



(Це може привести до ураження електричним струмом, течі або пожежі.)

■ Перш ніж чистити пристрій, зачекайте, доки він охолоне.



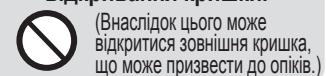
(У разі торкання до гарячих елементів можна отримати опіків.)

■ Під час роботи пристрою або після приготування їжі не торкайтесь елементів, що нагріваються.



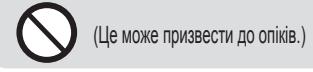
Особливо внутрішня кришка та кастрюля. (Це може привести до опіків.)

■ Переміщуючи пристрій, не торкайтесь кнопки відкривання кришки.



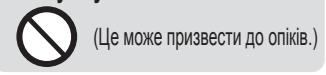
(Внаслідок цього може відкритися зовнішня кришка, що може привести до опіків.)

■ Не переміщуйте прилад під час приготування їжі.



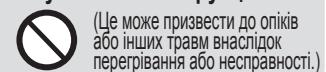
(Це може привести до опіків.)

■ Не відкривайте зовнішню кришку під час приготування їжі за винятком функції Тушкування.



(Це може привести до опіків.)

■ Не використовуйте жодну іншу кастрюлю, окрім указаної в інструкції.



(Це може привести до опіків або інших травм внаслідок перегрівання або несправності.)

Перед використанням

Правила використання

Наповнюйте пристрій рекомендованою кількістю рису та води, а також вибирайте функції відповідно до інструкції з експлуатації.

(Щоб вода не переливалася, а рис не був недовареним або підгорілим.)

Не кладіть інгредієнти безпосередньо у пристрій, у якому не встановлено кастрюлю.

(Щоб забруднення не привели до несправностей.)

Не ставте пристрій на будь-яку поверхню, нестійку до впливу високих температур, наприклад килими, килимки з електропідігрівом або вінілові скатертини тощо.

(Щоб забезпечити належну якість приготування та уникнути пожежі.)

Перш ніж використовувати пристрій, вийміть кастрюлю з пакування та витягніть антикорозійний папір розташований між посудом і нагрівальною пластинкою.

(Щоб забезпечити належну якість приготування та уникнути ножежі.)

Не накривайте зовнішню кришку тканиною або іншими предметами під час роботи пристрію.

(Щоб уникнути деформації, зміни кольору зовнішньої кришки або несправності.)

Не використовуйте пристрій у місцях, де він зазнає впливу прямого сонячного проміння.

(Щоб уникнути зміни кольору.)

Не вимайайте їжу металевими предметами.

(Щоб не подряпати покриття каструлі та не викликати його відшарування.)

Завжди очищайте кастрюлю, нагрівальну пластину та датчик від сторонніх речовин, зокрема рису.



Кастрюля
Нагрівальна пластина

Датчик

- Не нахиляйте та не перекидайте пристрій.
- Перш ніж чистити пристрій, вимкніть його за допомогою перемикача живлення та витягніть штепсельну вилку з розетки.

Якщо через отвір для виведення пари виливается вода, негайно від'єднайте пристрій від електромережі, витягнувши штепсельну вилку з розетки. Перш ніж використовувати пристрій, витріть воду зі штепсельної вилки та електричного роз'єму пристрою сухою тканиною.

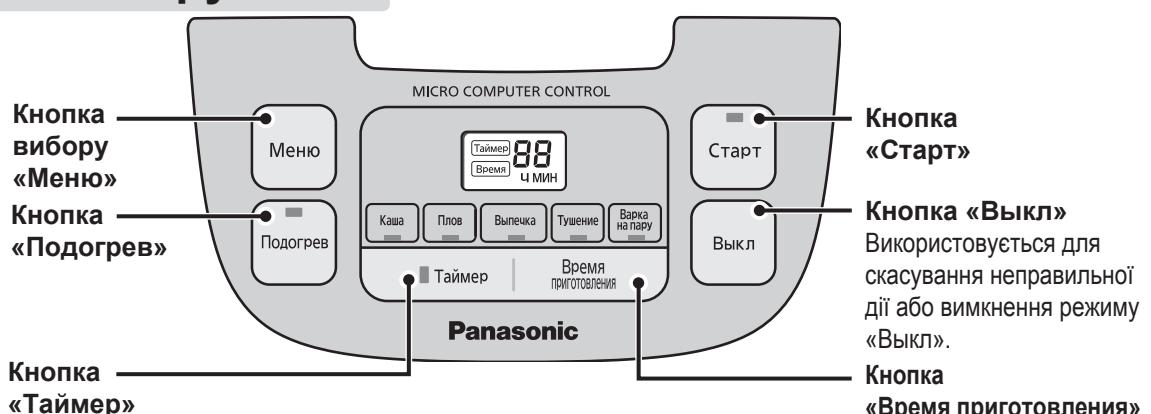
Збій живлення під час використання пристрою може вплинути на результат готування.

Будова пристрою

Увесь пристрій



Панель керування

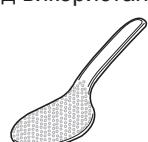


Аксесуари

* Почистіть аксесуари перед використанням.



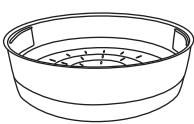
Ложка для рисової каши (супу) (1)



Ложка (1)



Мірна чашка (близько 180 мл) (1)



Ємність для готування на парі (1)

Підготовка

1 Відміряйте об'єм рису за допомогою мірної чашки, що постачається в комплекті

- Об'єм мірної чашки — близько 180 мл (150 г).
- Щодо максимальної кількості рису, яку можна приготувати за один раз, див. стор. 44.

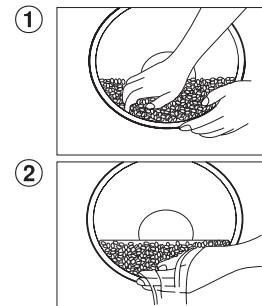


2 Промивайте рис, доки вода не стане відносно чистою

- ① Швидко промийте рис у великій кількості води, злегка помішуючи його, а потім помініяйте воду.
- ② Промивайте рис і виливайте воду кілька разів, доки вода не стане відносно чистою.

Обережно

- Не мийте рис у каструлі, що постачається в комплекті, щоб не подряпати антипригарне покриття.
- Ретельно промийте рис. В іншому випадку може утворитися скоринка, яка зіпсует смак рису.



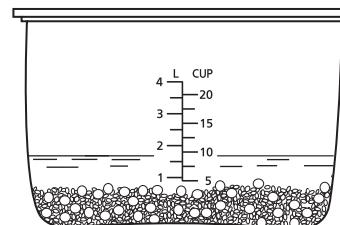
Перед використанням

Використання

3 Помістіть вимитий рис у каструлю

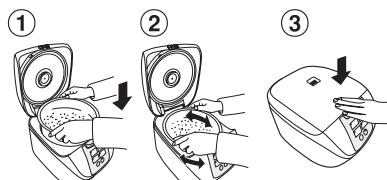
Додайте воду до відповідної позначки рівня води та витріть зовнішню частину каструлі.

- Додаючи воду, зверніть увагу на шкали по обидва боки каструлі та стежте, щоб рис розташовувався відносно них рівномірно.
- Для приготування тушкованого м'яса загальний об'єм інгредієнтів і води не має перевищувати позначку максимального рівня на шкалі «L».
- Об'єми дозування для приготування молочної каші дивіться в меню на стор. 26.



4 Вставте каструлю в корпус і закрійте зовнішню кришку

- Щоб дно каструлі щільно прилягало до нагрівальної пластини, поверніть її в указаному стрілкою напрямку 2–3 рази.
- Перевірте, чи правильно розміщена зволожувальна кришка. (Стор. 28.)
- Переконайтесь, що зовнішня кришка закрилася з клацанням.



5 Під'єднайте шнур живлення

- Спершу під'єднайте електричний роз'єм до корпусу, а потім — вставте штепсельну вилку в розетку. Впевніться, що обидва кінці шнура живлення надійно під'єднані.



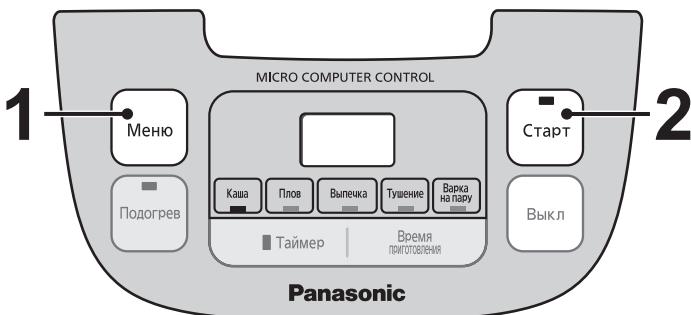
Обережно

- У таблиці праворуч зазначено максимальний об'єм їжі, який можна приготувати під час використання ємності для приготування на парі.

Максимальна кількість рису
(мірна чашка)

Модель	3,0 л	4,8 л
Максимальна кількість рису	2	5

Функції Каша (Каша)



■ Пам'ятка

- Перелік і кількість інгредієнтів для приготування молочної каші з рисом посилаються на рецепт стор. 26.
- Максимальний об'єм для режиму Молочна каша не має перевищувати максимальний рівень води, позначений як «L».
- Кількість крупи приведена для в'язкої каші, якщо потрібна рідка, візьміть меншу кількість крупи, залишивши інші інгредієнти без зміни. Наприклад, замість 1 чашки крупи візьміть 3/4 чашки.

Операції (Приклад: готовання з використанням функції «Каша».)

1 Натисніть кнопку [Меню]

- Вибраній функції відповідає індикатор, що засвітиться.

◆ Індикатор блимає



◆ Засвітиться індикатор Каша



2 Натисніть кнопку [Старт]

- Час приготування (приблизно): 1 годин.
- За 4 хвилин до завершення приготування на дисплеї відобразиться час, що залишився.

◆ Засвітиться індикатор



◆ Засвітиться індикатор Каша



Приготування завершено

- Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал і пристрій автоматично перейде в режим Підігрів.
- Відкрийте зовнішню кришку, додайте масло та залиште страву на 5 хвилин у режимі Підігрів.

◆ Засвітиться індикатор



◆ Відображення часу підігріву

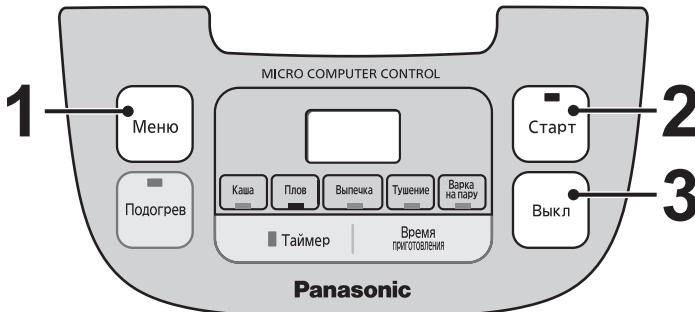


Підігрів

- Після завершення процесу приготування всі функції автоматично переjdуть у режим Підігрів. Оскільки з деякими функціями не рекомендується використовувати режим Підігрів, після завершення процесу приготування натисніть кнопку «Выкл».
- Час підігрівання відображається від 0 до 23 та в цілому становить 24 години. Він не відображається після 24 годин. У разі підігрівання протягом однієї години на дисплеї відображається значення 0.
- Приготовлений рис потрібно спожити протягом 5 годин підігрівання, щоб він не втратив колір і смак.
- Під час використання функції підігріву на краю каструлі можуть з'являтися краплі.
- Якщо під час використання функції підігріву в каструлі залишили ложку для рису, смак рису може зіспускатися.

Меню	Підігрів	Результат після підігріву
Каша, Плов, Тушевання	○	—
Випікання, Готування на парі	×	Впливає на смак або викликає незвичний запах

Функції Плов (Плов)



■ Пам'ятка

- Перелік і кількість інгредієнтів для страви Плов посилаються на рецепт стор. 26.
- Див. стор. 44 Технічні характеристики під час використання функції «Плов».

Операції (Приклад: готовання з використанням функції «Плов».)

1 Натисніть кнопку [Меню]

- Вибраній функції відповідає індикатор, що засвітиться.

◆ Індикатор блимає



◆ Засвітиться індикатор Плов



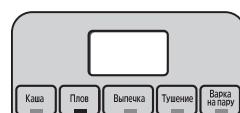
2 Натисніть кнопку [Старт]

- Час приготування (приблизно): 1 годин.
- За 8 хвилин до завершення приготування на дисплеї відобразиться час, що залишився.

◆ Засвітиться індикатор



◆ Засвітиться індикатор Плов



Приготування завершено

- Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал і пристрій автоматично перейде в режим Підігрів. Щоб рис зберігав свою текстуру, не залишайте його в режимі Підігрів на тривалий час. Щоб вимкнути режим Підігрів.

◆ Засвітиться індикатор

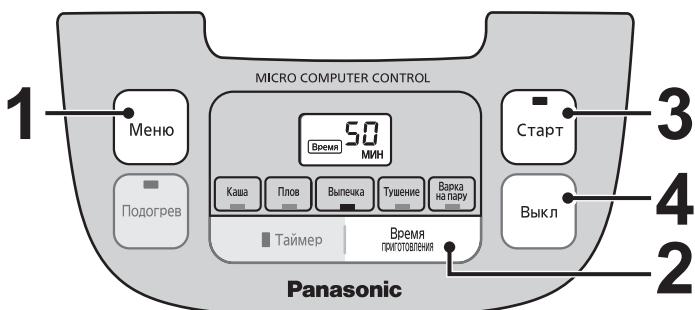


◆ Відображення часу підігріву



3 Натисніть кнопку [Выкл]

ФУНКЦІЇ Випікання (Выпечка)



■ Пам'ятка

- Максимальна вага випічки (загальна вага всіх інгредієнтів) становить 3,0 л: 400г, 4,8 л: 800г. В іншому випадку випічка вийде сирою.
- Спеціальна операція посилається на рецепт стор. 27.

Підготовка

- Добре змішайте всі потрібні інгредієнти.
- Змастіть кастрюлю маслом (або кулінарним жиром) і налийте в неї суміш для випічки. Закрійте зовнішню кришку.

Операції (Приклад: готовування з використанням функції «Выпечка».)

1 Натисніть кнопку [Меню]

- Вибраній функції відповідає індикатор, що засвітиться.

◆ Індикатор блимає



◆ Час приготування за замовчанням



2 Натисніть кнопку [Время приготовления] і встановіть час приготування

- Натисніть кнопку [Время приготовления] один раз, щоб збільшити або зменшити час приготування на 5 хвилин.
- Натисніть і утримуйте кнопку [Время приготовления], щоб швидко змінювати час.

◆ Індикатор блимає



◆ Встановлення часу приготування



3 Натисніть кнопку [Старт]

- Час на індикаторі зменшується кожну хвилину.

◆ Засвітиться індикатор



◆ Час, що залишився до завершення приготування



Приготування завершено

- Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал і пристрій автоматично перейде в режим Підігрів. Щоб випічка мала хорошу текстуру, виконайте вказану нижче дію якомога швидше.

4 Натисніть кнопку [Выкл]

- Вийміть кастрюлю й дайте їй охолонути протягом кількох хвилин. Переверніть кастрюлю догори дном, щоб вийняти випічку. Залиште випічку охолоджуватися на підносі.

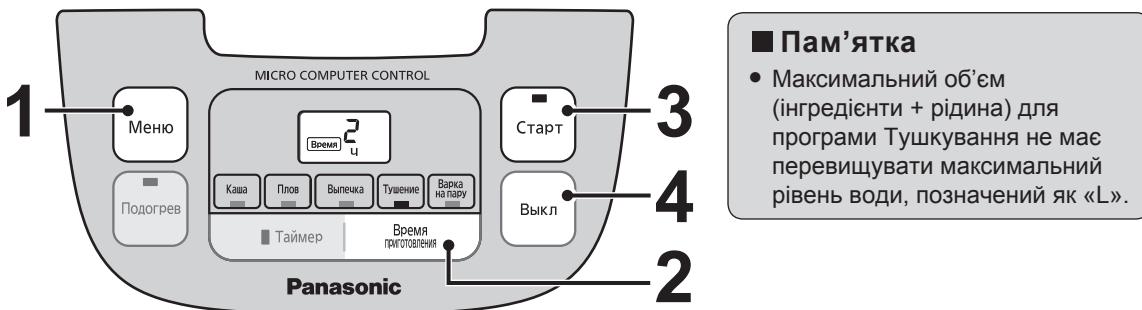
◆ Засвітиться індикатор



◆ Індикатор згасне



Функції Тушкування (Тушение)



Операції (Приклад: готовування з використанням функції «Тушение».)

1 Натисніть кнопку [Меню]

- Вибраний функції відповідає індикатор, що засвітиться.

◆ Індикатор блимає



◆ Час приготування за замовчанням



2 Натисніть кнопку [Время приготовления] і встановіть час приготування

- Натисніть кнопку [Время приготовления] один раз, щоб збільшити або зменшити час приготування на 1 годину.
- Натисніть і утримуйте кнопку [Время приготовления], щоб швидко змінювати час.

◆ Індикатор блимає



◆ Встановлення часу приготування



■ Виберіть час приготування

Меню	Час приготування	Час для налаштування	Відображення часу приготування
Тушкування	1~12 годин. (Час за замовчанням становить 1 годину)	1 година	Коли таймер доходить до 12 годин, він скидається до 1 години.

3 Натисніть кнопку [Старт]

- Якщо до завершення приготування залишається більше 1 години, час зменшуватиметься інтервалом у 1 годину. В іншому випадку він зменшуватиметься інтервалом в 1 хвилину.

> > > →

◆ Засвітиться індикатор



◆ Час, що залишився до завершення приготування



Приготування завершено

- Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал і пристрій автоматично перейде в режим Підігрів. Щоб рис зберігав свою текстуру, не залишайте його в режимі Підігрів на тривалий час. Щоб вимкнути режим Підігрів.

4 Натисніть кнопку [Викил]

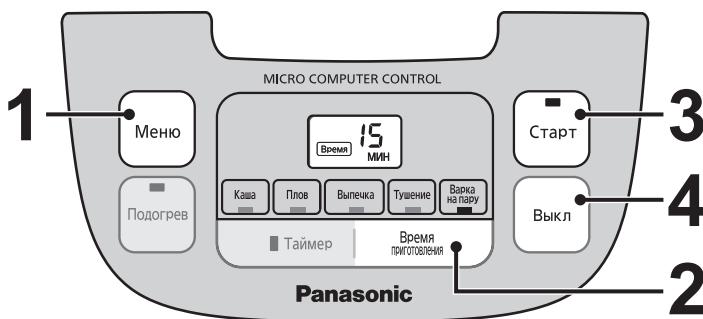
◆ Засвітиться індикатор



◆ Індикатор згасне



ФУНКЦІЇ Готування на парі (Варка на пару)

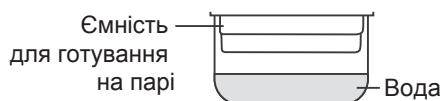


■ Пам'ятка

- Якщо ви встановили довгий час приготування (наприклад, більше 40 хвилин), додайте 3 мірні чашки води, щоб запобігти її випаровуванню.
- Коли вода закипає та повністю википає, мультиварка автоматично переходить у режим Підігрів.
- Щоб вимкнути функцію готування на парі під час приготування їжі, натисніть кнопку [Викл].

Підготовка

- Додайте необхідну кількість води.
- Вставте в кастрюлю ємність для готування на парі.
- Помістіть продукти в ємність для готування на парі.
- Закрійте зовнішню кришку.



Операції (Приклад: готування з використанням функції «Варка на пару».)

1 Натисніть кнопку [Меню]

- Вибраній функції відповідає індикатор, що засвітиться.

◆ Індикатор блимає



◆ Час приготування за замовчанням



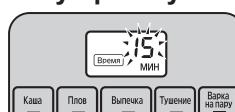
2 Натисніть кнопку [Время приготовления] і встановіть час приготування

- Натисніть кнопку [Время приготовления] один раз, щоб збільшити або зменшити час приготування на 1 хвилину.
- Натисніть і утримуйте кнопку [Время приготовления], щоб швидко змінювати час.

◆ Індикатор блимає



◆ Встановлення часу приготування



■ Виберіть час приготування

Меню	Час приготування	Час для налаштування	Відображення часу приготування
Готування на парі	1~60 хвилин. (Час за замовчанням становить 10 хвилин)	1 хвилина.	Коли таймер доходить до 60 хвилин, він скидається до 1 хвилини.

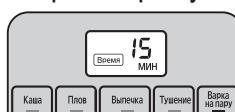
3 Натисніть кнопку [Старт]

- Коли вода закипить, час, що залишився, почне зменшуватися кожну хвилину.

◆ Засвітиться індикатор



◆ Час, що залишився до завершення приготування



Приготування завершено

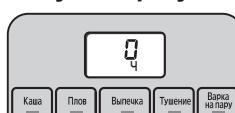
4 Натисніть кнопку [Викл]

- Після закипання та повного випаровування води в каструлі функція готування на парі вимикається, а мультиварка автоматично переходить у режим Підігрів.
- Не рекомендується підтримувати режим розігріву, що може вплинути на смак їжі. Після готування натисніть кнопку [Викл].
- У цей час контейнер для готування на парі дуже гарячий. Вимаючи його, будьте обережні.

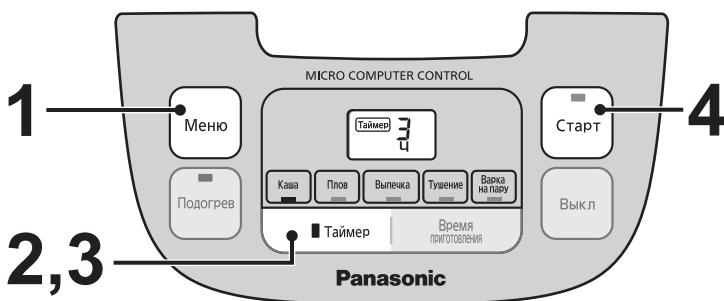
◆ Засвітиться індикатор



◆ Відображення часу підігріву



Як користуватися таймером



■ Пам'ятка

- Функцію попереднього встановлення можна використовувати лише у програмах Каша, Плов. Час приготування фіксований.
- Запрограмований час — це час завершення готовування.
- У жарку погоду (таку як влітку) не можна попередньо програмувати час більше, ніж на 8 годин, щоб їжа не зіпсувалася.

Операції (Приклад: Коли потрібно, щоб функція таймера завершила готовування страви «Молочная каша» через 3 години.)

1 Натисніть кнопку [Меню]

- Вибраній функції відповідає індикатор, що засвітиться.

◆ Індикатор блимає



◆ Засвітиться індикатор Каша



2 Натисніть кнопку [Таймер]

◆ Індикатор блимає



◆ Установлений час за замовчанням



3 Натисніть кнопку [Таймер] повторно, щоб установити таймер

- Один раз натисніть кнопку [Таймер], щоб збільшити час готовування на 1 годину.
- Натисніть і утримуйте кнопку [Таймер], щоб швидко змінювати час.



◆ Індикатор блимає



◆ Налаштування заданого часу



■ Установіть часовий діапазон і функції

Часовий діапазон

Каша, Плов
2 год. ~ 13 год.

4 Натисніть кнопку [Старт]

- Якщо до завершення приготування залишається більше 1 години, час зменшуватиметься інтервалом у 1 годину. В іншому випадку він зменшуватиметься інтервалом в 1 хвилину.

◆ Засвітиться індикатор



◆ Час, що залишився до завершення приготування



Приготування завершено

Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал і пристрій автоматично перейде в режим Підігрів.

◆ Засвітиться індикатор



◆ Відображення часу підігріву



Рецепти

- Увага:**
- Так як у рис додаються різні інгредієнти, він може пригоряти до дна.
 - Кількість їжі, що готується за цим рецептром, розрахована на модель із об'ємом 4.8 л. Щоб дізнатися кількість їжі, необхідну для моделі об'ємом 3.0 л, див. технічні характеристики на стор. 44.
 - 1 чашка (мірна чашка): близько 150 г.

Плов

Інгредієнти:

Свинина або баранина — 500 г
Цибуля — 100 г
Морква — 150 г
Рис — 435 г
Вода — 960 г
Спеції — 1 чайна ложка
Сіль — 2 чайні ложки

Спосіб приготування:

- 1) Покладіть усі інгредієнти у каструллю Мультиварки в послідовності, указаній вище.
- 2) Закрийте зовнішню кришку.
- 3) Виберіть програму «Плов» у меню та натисніть кнопку [Старт].

Примітка: Під час варіння 100 г рису загальна вага інгредієнтів не має перевищувати 200 г.

Рисовий пудинг із молоком і родзинками

Інгредієнти:

Круглозернистий рис — 1 мірна чашка
Родзинки без кісточок — 50 г
Молоко — 4 чашки
Сіль — 1 г
Цукор — 1 столова ложка

Спосіб приготування:

- 1) Покладіть промитий рис у каструллю Мультиварки, додайте молоко, родзинки, цукор і сіль.
- 2) Закрийте зовнішню кришку.
- 3) Виберіть програму «Каша» в меню та натисніть кнопку [Старт].

Рецепти

Бісквітний пиріг

Інгредієнти:

Яйця — 4 шт.
Цукор — 155 г
Ванільний цукор — 1 пакетик (приблизно 5 г)
Борошно — 115 г
Вершкове масло — 1 чайна ложка

Спосіб приготування:

- 1) Збийте яйця з цукром і ванільним цукром та додайте борошно.
- 2) Змасťте маслом каструлю Мультиварки та налийте в неї отриману суміш.
- 3) Закрийте зовнішню кришку.
- 4) Виберіть програму «Выпечка» в меню, задайте час випікання 65 хв. і натисніть [Старт].

Капуста, тушкована зі свининою та грибами

Інгредієнти:

Свинина — 200 г
Картопля — 300 г
Капуста кочанна — 300 г
Гриби (печериці / опеньки) — 300 г
Цибуля — 70 г
Сіль — 5 г
Спеції — 1 чайна ложка
Рослинна олія — 50 г
Сметана — 100 мл.

Використання

Спосіб приготування:

- 1) Покладіть усі інгредієнти у каструлю Мультиварки та закрійте кришку.
- 2) Виберіть програму «Тушение» в меню, задайте час 2 години (крок - 1 година) і натисніть [Старт].
- 3) Під час готовування кілька раз перемішайте.

Овочі на парі

Інгредієнти:

Заморожена овочева суміш — 600 г
Вода — 1 л.
Спеції, сіль — за смаком

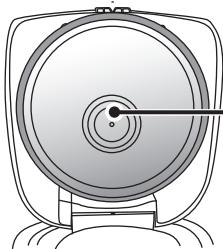
Спосіб приготування:

- 1) Налийте воду у каструлю Мультиварки, встановіть ємність для готовування на парі.
- 2) Покладіть заморожену суміш у ємність, додайте сіль.
- 3) Закрійте зовнішню кришку.
- 4) Виберіть програму «Варка на пару» в меню, задайте час 20 хв. і натисніть [Старт].

Чищення та технічне обслуговування

Обережно

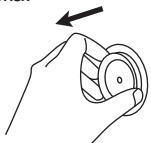
- Перед чищенням і технічним обслуговуванням витягуйте штепсельну вилку з розетки. Не чистьте мультиварку, доки вона не охолоне.
- Не занурюйте мультиварку у воду під час чищення та не чистьте її розчинником лаку, спиртом, порошком для чищення, жорсткою щіткою тощо.
- Не мийте мультиварку в посудомийній машині.



Зволожувальна кришка

■ Розбирання

Від'єднайте кришку від нагрівального диска.



■ Збирання

Вставте кришку в отвір на нагрівальному диску в напрямку, протилежному до напрямку розбирання. Вставте її щільно в отвір, щоб вона не випадала.



Ущільнювальне кільце

- Зволожувальна кришка знімається дуже просто. Чистьте її після кожного використання.
- Не сушіть її після чищення в посудомийній машині тощо, оскільки це може привести до деформації кришки або появи тріщин на ній.
- Встановлюючи кришку після чищення, обов'язково встановіть ущільнювальне кільце.

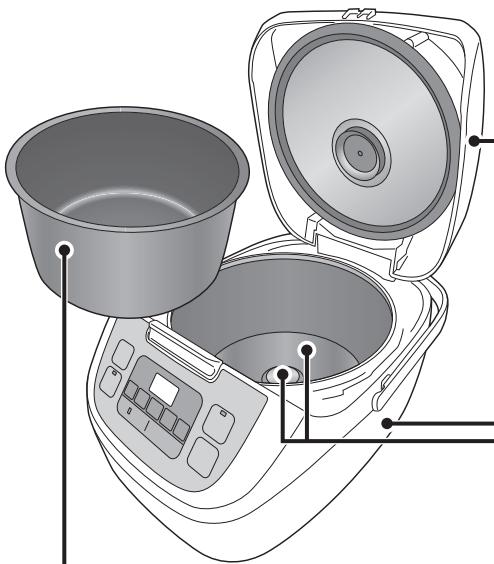
У весь пристрій • Кришка (герметична сторона)

Протирайте добре викручену серветкою.

- Якщо не очистити нагрівальний диск від сторонніх речовин, вони можуть прилипнути до нього, після виділити їх буде дуже складно. Чистьте нагрівальний диск після кожного використання. Оскільки металеві частини нагріваються, їх поверхня може змінити колір або на них можуть з'явитися смуги. Це не впливає на їх функціональність.
- Не знімайте ущільнювальне кільце каструлі.

Датчик • Нагрівальна пластина

- Якщо до цих деталей прилипли сторонні речовини, обережно зішкрабіть їх крокусним полірувальним папером (#600) або сухою тканиною.



Каструлі

- Чистьте розведеними миючими засобами та м'якою губкою. Насухо витирайте від води.
- Захисне покриття може змінити колір або на ньому можуть з'явитися смуги. Це не впливає на здоров'я користувачів або нормальну роботу мультиварки.
- Залежно від частоти використання, на зовнішній стороні каструлі можуть з'являтися подряпини, що не впливають на роботу мультиварки.

Аксесуари

Чистьте розбавленими миючими засобами та м'якою губкою.



Ложка для рисової каші (супу)



Ложка



Мірна чашка



Ємність для готування на парі

Можливі проблеми

Перевірте наведені нижче пункти

Страви з круп

Причини	Проблеми під час готування			Проблеми в режимі Підігрівання	Виникнення дивних звуків	Нема напруги	Використання
	В режимі Підігрів каша пересується	Наприклад, коловоровий рис, або рис, що зберігається теплим, пожартує	Затхлий запах може з'явитися під час багаторічного підтримання каші				
Неправильні пропорції води та крупи, невірний тип крупи	●				• Кідання під час приготування сильить про напаштування температури нагрівачем. Це не є ознакою несправності.	• Звуки хлопання під час приготування сильить про те, що на дно каструлі попадає вода і вимірювальна лістя напівзанята. Це не є ознакою несправності.	
Погано промита крупа		●	●	●			
Дно каструлі нерівне	●	●	●				
Щось потрапило між каструллю та пластиною нагрівача	●	●	●	●			
Готування з великою кількістю масла	●	●		●			
Неправильно відміряна вода	●		●				
Страва підігрівалася в режимі Підігрів більше 5 годин				●	●		
Каша розігрівалась в режимі Підігрів				●			
Кришка закрита нещільно	●			●			
Зволожувальна кришка встановлена неправильно	●			●			
Каструла погано вимита				●	●		
Шнур живлення нещільно вставлений в розетку або подовжувач		●					
Натиснуто неправильну кнопку	●	●	●	●			

Випікання

Причини	Проблеми			Виникнення дивних звуків	Нема напруги	Проблеми	Використання
	Крикливий	Не піднівся	Низ кексу підігрів				
Забагато тіста в каструлі	●	●				• Кідання під час приготування сильить про напаштування температури нагрівачем. Це не є ознакою несправності.	
Замало тіста в каструлі			●		●	• Звуки хлопання під час приготування сильить про те, що на дно каструлі попадає вода і вимірювальна лістя напівзанята. Це не є ознакою несправності.	
Використовувалась суміш, що не підходить для кексу, або інгредієнти, не вказані у рецепті	●	●	●				
Використовується суміш для кексу з надмірним вмістом шоколаду, цукру або фруктів	●	●	●				
Кекс тріснув під час приготування	●	●					
Дно каструлі нерівне		●			●		
Щось потрапило між каструллю та пластиною нагрівача	●	●	●		●		
Дно каструлі не змазане маслом або маргарином			●			●	
Кекс дуже довго не виймали з каструлі			●		●		
Неправильне або дуже тривале вимішування						●	
Невірна кількість інгредієнтів						●	

Қауіпсіздік шаралары

Орындау қажет!

Пайдаланушылардың, басқа адамдардың жарақат алуын немесе жаралануын және мүліктің зақымдалуын болдырмас үшін төмендегі нұсқауларды орындаңыз.

■ Келесі диаграммалар дұрыс пайдаланбаудың нәтижесінде зақымдалу деңгейін көрсетеді.



Есқерту: Қауіпті жарақаттарды немесе өлімді көрсетеді.



Абайланыз: Жарақат алу немесе мүліктің зақымдалу қаупін көрсетеді.

■ Бұл белгілер келесідей жіктеледі және түсіндіріледі.



Бұл белгілер тыйым салынғандығын көрсетеді.



Бұл белгі орындалуды қажет ететін талаптарды көрсетеді.

⚠ Есқерту

■ Құрал штепселін жалап алмауын қадағалаңыз, өсіресе балаларға аса назар аударыңыз.

(Бұл ток соғуға немесе жарақат алуға әкелуі мүмкін.)

■ Қуат сымы немесе штепсель зақымдалса немесе штепсель розеткаға бос қосылса, жабдықты пайдаланбаңыз.

(Ток соғу, қысқа мерзімге түйісу немесе өрт шығу қауіппері бар.)

■ Клапанға немесе санылауға ешқандай зат салмаңыз.

(Өсіресе, түрлеуіштер немесе сымдар сияқты металл заттар. (Ток соғу қаупі бар немесе дұрыс жұмыс істемеүіне әкеледі.)

■ Физикалық қабілеті, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі (балалармен бірге) адамдарды немесе жабдықты тиісті тәжірибелі немесе білім жоқ адамдардың пайдалануын қауіпсіздікке жауапты адам қадағаласта немесе нұсқаулар берсе, олар жабдықпен жұмыс істей алды. Балалардың жабдықпен ойнамауына көз жеткізу үшін оларды қадағалау қажет.

(Күйдіру немесе жарақат келтіру қаупі бар.)

■ Штепсельді жиі тазалаңыз.

(Ластанған штепсель ылғалдылықта байланысты жеткіліксіз бөлектелуі және өрт шығу қаупін төндіруі мүмкін.)
• Штепсельді ажыратыныз және құрғак шүберекпен сұртіңіз.

■ Қуат сымын немесе штепсельді зақымдаңыз.

(Келесі әрекеттерді орындауға тыйым салынады.)

Шнурды өзгертуге, қызып тұрған заттардың қасының қоюға, бытуға, орауға, тартуға, үстіне ауыр заттардың қоюға және түйіндеп байлауға болмайды.
(Ток соғу, қысқа мерзімге түйісу немесе өрт шығу қауіппері бар.)

• Қуат шнуры зақымдалған жағдайда өндірушіден немесе қызмет орталығынан жаңа түпнұсқалы шнурды сатып алыңыз.

■ Жабдықты суға салмаңыз немесе оған су шашыратпаңыз.

(Қысқа мерзімге түйісу немесе ток соғу қаупі бар.)

• Жабдықтың ішіне су кірген жағдайда ресми дилермен хабарласыңыз.

■ 10 амперге есептелген және айнымалы электр тогы 220 вольт болатын желілік розетканы пайдаланыңыз.

(Бірдей розеткаға басқа құрылғылардың косу құрылғының қызып кетуіне әкеледі, ол өрт шығу қаупін тудырады.)

• Кемінде 10 амперге есептелген үзартылған сымды пайдаланыңыз.

■ Жабдықты пайдалануды бірден тоқтатыңыз және қалыпты жұмыс істемеген жағдайларда және бұзылған кезде қуат коннекторын ажыратыңыз.

(Түтіндеу, өрт шығу немесе ток соғу қаупі бар.)

- Штепсель және қуат сымы қатты қызып кетті.
- Қуат сымы зақымдалды немесе ұстаган кезде қуат көзі өшірілді.
- Негізгі бөлігі деформацияланды немесе қатты қызып кетті.
- Құрылғыдан тутін немесе құйған ісі шығады.
- Жабдықта сызат бар, ол босап кеткен немесе қозғалып тұр.
- Үсытқыш плита майысты немесе кастроль деформацияланды.

→ Бірден тексеру және жөндеу үшін Panasonic компаниясының қызмет көрсеттін ресми орталығымен хабарласыңыз.

■ Штепсельді су қолдарыныңызben қоспаңыз немесе ажыратпаңыз.

(Ток соғу қаупі бар.)

■ Бетіңізді бу клапанына жақыннатпаңыз немесе оны қолдарыныңызben ұстамаңыз. Бу клапаның балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

Бу клапаны
(Күйдіру қаупі бар.)

■ Жабдықты өзгертпеніз, бөлшектеменіз немесе жөндеңіз.

(Өрт шығу, ток соғу немесе жарақат келтіру қаупі бар.)

• Ресми дилердің дүкенінде немесе жөндеу бөлімдерінен хабарласыңыз.

■ Штепсельді немесе құрал штепсельдің нықтап салыңыз.

(Болмаса, штепсельдің айналасы қызғандықтан, ток соғу және өрт шығу қауіппері болуы мүмкін.)

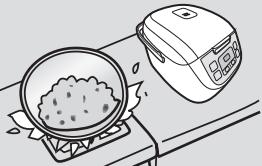
• Бұзылған штепсельді немесе босатылған розетканы пайдаланбаңыз.

Қауіпсіздік шаралары

Орындау қажет!

⚠ Абайлаңыз

■ Жабдықты келесі орындарда пайдаланбаңыз.

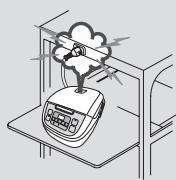


- Су шашырайтын орында немесе ыстық заттың қасында. (Ток соғуын, ток ағып кетуін немесе өртті тудыруы мүмкін.)
- Теріс емес бетте немесе жылуға тәзімді емес кілемдем. (Күйік, жарақат алуға немесе өртке әкелу мүмкін.)
- Қабырғаның немесе жиһаздың қасында. (Бояуын кетіруі немесе деформациялауы мүмкін.)

■ Штепсельді буға жақыннатпаңыз.



- Штепсель қосылған кезде оны буға жақыннатпаңыз. (Қысқа мерзімге түйісу немесе өрт шығу қаупі бар.) Жылжымалы үстелі бар кабинетті пайдаланған кезде жабдықты штепсель буға жақын болмайтын орында пайдаланыңыз.



■ Штепсельді немесе құрал штепселин ажырату кезінде оларды ұстап тұрыңыз.



- (Болмаса, ток соғудын, қысқа мерзімге түйісудін нәтижесінде өрт шығуы мүмкін.)

■ Кастрюльді алмас бұрын немесе оны қолданбаган кезде штепсельді розеткадан алыңыз.



- (Болмаса, бөлкетенудің нашарлауына байланысты қысқа мерзімге түйісу арқылы ток соғу және өрт шығу қауіппері болуы мүмкін.)

■ Бұл жабдықпен пайдалануға арналмаған (құрал штепселинің және штепсельдің) сымдар жинағын пайдаланбаңыз.

- Сонымен бірге оларды тасымалдамаңыз.

■ (Ток соғу, ағу немесе өрт шығу қауіппері бар.)

■ Жабдықты тазалаудан бұрын сұтыныңыз.

- (Ыстық заттарды ұстасу күйдіру мүмкін.)

■ Жабдықты пайдаланып жатқанда немесе ас дайында болғанда қызған бөліктегірін ұстамаңыз.



- Әсіресе ішкі қақпағы мен ыдыс. (Күйдіру қаупі бар.)

■ Жабдықты жылжытқан кезде ілмек түймесін ұстамаңыз.



- (Сыртық қақпақтың ашылуының нәтижесінде күйдіру мүмкін.)

■ Пісіру кезінде құрылғыны жылжытпаңыз.



- (Күйдіру қаупі бар.)

■ Пісіру кезінде қақпағын ашпаңыз, Демдеу таба функциясын қоспағанда.



- (Күйдіру қаупі бар.)

■ Дайындаған кезде сыртқы қақпақты ашпаңыз.



- (Қатты қызып кетуінен немесе дұрыс жұмыс істемеүнен күйдіру және жарақат келтіру мүмкін.)

Пайдалану кезіндегі сақтық шаралар

Күріштің және судың дұрыс мөлшерін салып, пайдалану жөніндегі нұсқауларға сәйкес функцияларды дұрыс таңдаңыз.

- (Қайнатылған күріш суының, жартылай піскен күріштің немесе күйген күріштің тасып кетуін болдырмау үшін.)

Кастрюль салынбаган жабдықтың ішінде ингредиенттерді тіkelей дайындау үшін салмаңыз.

- (Ақаулардың пайда болуына себеп болатын ластануды болдырмау үшін.)

Жабдықты қандай да бір (винильді пластиктерден жасалған) кілем, электр жылжытқыш кілем және дастарқан және т.б. сияқты ыстыққа тәзімді емес заттардың үстінде пайдаланбаңыз.

- (Тамақты дұрыс дайындау немесе өрт шығу қаупін болдырмау үшін.)

Жабдықты пайдаланудан бұрын көрінілдегі қорғаныш қалыптары мен ысытқыштарын қалыптастырыңыз.

- (Тамақты дұрыс дайындау немесе өрт шығу қаупін болдырмау үшін.)

Жабдықты пайдаланған кезде сұртқы қақпақты шуберекпен немесе басқа заттармен жаппаңыз.

- (Деформацияланбауы, сұртқы қақпақ түсінін өзгертуі немесе ақаулар пайда болу маусын үшін.)

Жабдықты тіkelей құннің астында пайдаланбаңыз.

- (Түстің өзгермеу үшін.)

Күрішті металл затпен араластырмаңыз.

- (Кастрюль жабыныңын сирьпуын және жабыныңын алынуын болдырмау үшін.)

Кастрюльдегі, ысытқыштағы және температура сенсорындағы күріш сияқты бетен заттардан әрдайым тазаланыңыз.



- Жабдықты көлбеу қоймаңыз немесе аударып тастамаңыз.
- Тазалаудан бұрын қосқышты өшіріңіз және штепсельді шығарыңыз.

Бу клапанынан күріштің суы тасыған кезде құат берілгін өшіру үшін бірден штепсельді шығарыңыз. Қайнатылған күріш суы штепсельдеге қалса және құрал штепселин құрғақ шуберекпен тазаламаганша, пайдалануды жалғастырмаңыз.

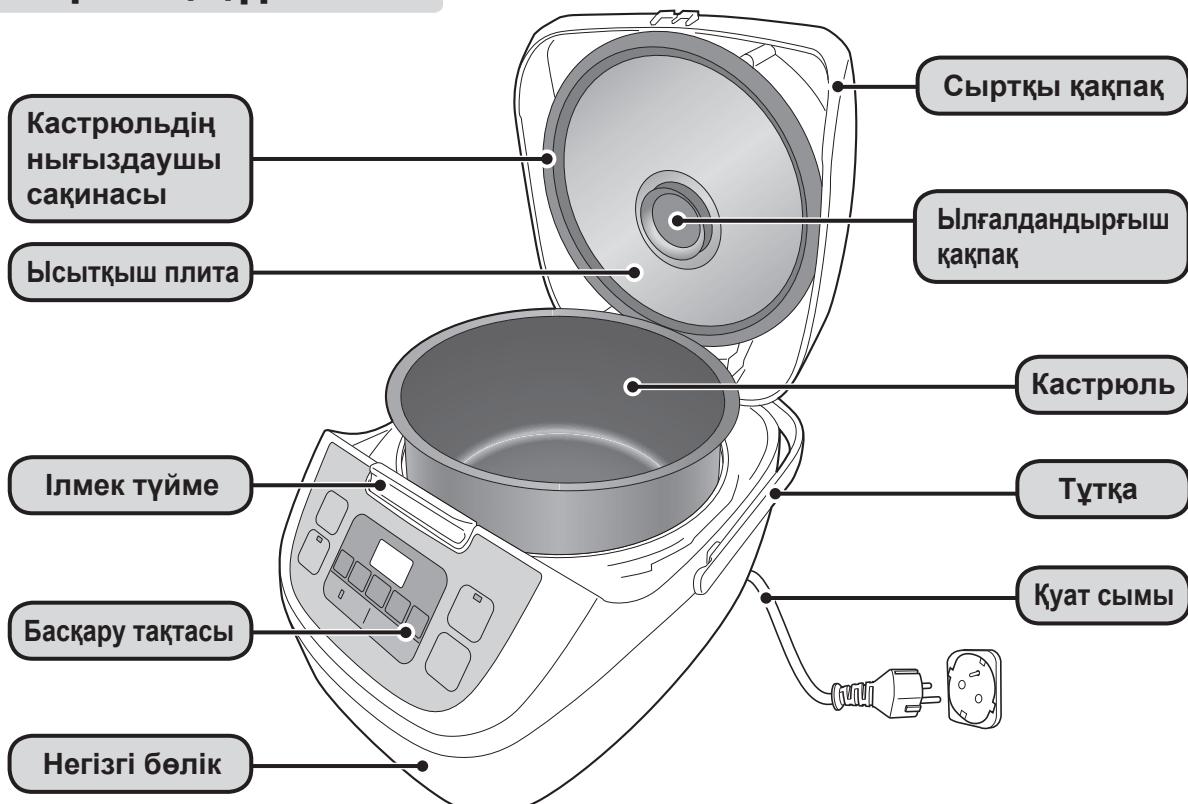
Жабдық тек үй тұрмысында пайдалануга арналған. Оны коммерциялық немесе өндірістік мақсатта немесе пісіруден басқа қандай да бір мақсатта пайдаланбаңыз.

Жабдықты пайдалану кезінде құат берілгінде ақаулар пайда болғанда, ол пісірілүіне әсер етеді.

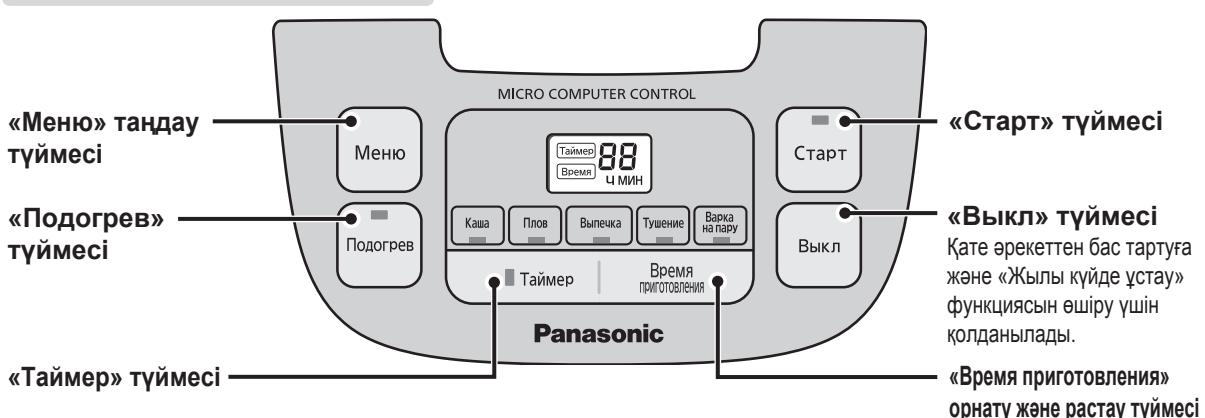
Пәндердің
негізгі жағдайлары

Бөліктерді белгілеу

Барлық құрылғы



Басқару тақтасы



Керек-жарақтар

※ Пайдаланудан бұрын керек-жарақтарды тазалаңыз.



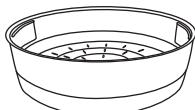
Конге (сорпа) ожауы (1)



Ожай (1)



Өлшеу ыдысы (шамамен 180 мл) (1)



Бу шығаратын тор (1)

Дайындау

1 Күрішті берілген өлшеу ыдысымен өлшеу

- Өлшеу ыдысының өлшемі шамамен 180 мл (150 г).
- Бір рет салғандағы пісірілетін күріштің ең көп мөлшері  44-беттер.

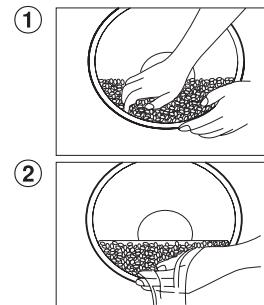


2 Күрішті су біраз таза болғанша жуу

- ① Ең сүмен күрішті жылдам және күрішті жуу үшін суды ауыстыру кезінде сәл араластыру арқылы жуыңыз.
- ② Су біраз таза болғанша [күрішті жуу → суды төгу], бірнеше рет қайталаңыз.

Назар аударыңыз

- Кастрюль бетіндегі күнгө қарсы жабынның сыртынан болдырмау үшін күрішті кастрюльдің ішінде жумаңыз.
- Күрішті тазалап жуыңыз. Эйтпесе, күріштің қабықтары тамақ арасында кездесіп, күріштің дәміне әсер етуі мүмкін.

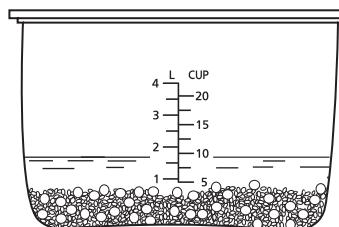


Пайдалану
Пайдалану

3 Жылған күрішті кастрюльге салу

Суды тиісті су деңгейіне жеткенге дейін құйып, кастрюльдің сырт жағын сұртіңіз.

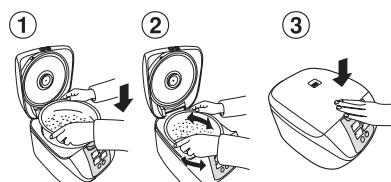
- Суды құйған кезде екі жағындағы шкалаларға көніл бөлініз және оларды бірдей деңгейде сақтаңыз.
- Бұқтыру кезінде ингредиент пен судың жалпы деңгейі ең үлкен су деңгейінің «L» мөлшерінен аспауы керек.
- Сүт сұлпы жармасының ботқасын әзірлеу көлемі жөнінде 40 беттегі мәзірді қараңыз.



Пайдалану
Пайдалану

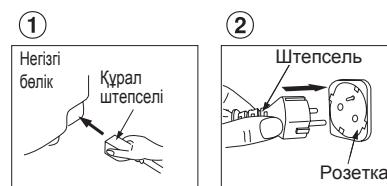
4 Кастрюльді негізгі бөлікке салу және сыртқы қақпақты жабу

- Кастрюльдің түбі ысытқышқа жақын тиіп тұруы үшін кастрюльді 2 немесе 3 рет көрсеткі көрсеткен бағытпен бұрыңыз.
- Үлғалданырығыш қақпақтың дұрыс қалыпта қойылғанын тексерініз.  44-беттер
- Сыртқы қақпақты жапқан кезде «сұрт» еткен дыбыс шыққандығын растаныңыз.



5 Штепсельдерді қосу

- Бірінші, құрал штепселін негізгі бөлікке қосыңыз, одан кейін штепсельдің қосындын тағамдардың ең жоғары күріш көлеміне көз жеткізіңіз.



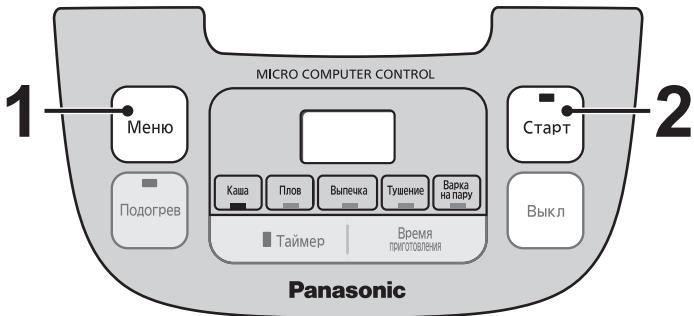
Назар аударыңыз

- Оң жақтағы кестеде дайындау кезінде бу шығаруды пайдаланғанда пісіре алатын тағамдардың ең жоғары күріш көлемі көрсетіледі.

Ең жоғары күріш көлемі (өлшеу саптыаяғы)

Модель номірі	3.0 л	4.8 л
Ең жоғары күріш көлемі	2	5

ФУНКЦИЯЛАР Ботка (Каша)



■ Түрін еске салғыш

- Ботка сының құрамы мен оның мөлшерін 40 -беттер рецептінен қараңыз.
- Ботка ең жоғары сыйымдылығы ең үлкен көлемі «L» ең үлкен су дengейінен аспауды керек.
- Жарманың мөлшері жабысқақ ботқа үшін көрсетілген. Егер сұйық ботқаларды әзірлеу керек болса, азырақ жарма алыңыз, басқа ингредиенттерді өзгеріссіз қалдырыңыз. Мысалы, 1 тостаган жарманың орнына 3/4 тостаган алуға болады.

Әрекеттер (Мысалы: «Каша» функциясымен дайындау.)

1 [Меню] түймесін басу

- Жанған индикатор таңдалған функцияны білдіреді.

◆ Индикатор жылпылықтайды



◆ Каша индикатор жарығы жанады



2 [Старт] түймесін басу

- Дайындау уақыты туралы анықтама (шамамен): 1 сағат.
- Пісіру аяқталғанға дейінгі 4 минутта қалған уақытты көрсетеді.

◆ Индикатор жарығы жанады



◆ Каша индикатор жарығы жанады



Дайын болды

- Дыбыстық сигнал беріледі және құрылғы автоматты түрде дайында болғаннан кейін Жылу сақтау күйіне етеді.
- Сыртқы қақпағын ашып, май қосыңыз және Жылуды сақтау күйінде 5 минут тұрғыңыз.

◆ Индикатор жарығы жанады



◆ Жылды қүйде ұстау уақытын көрсету

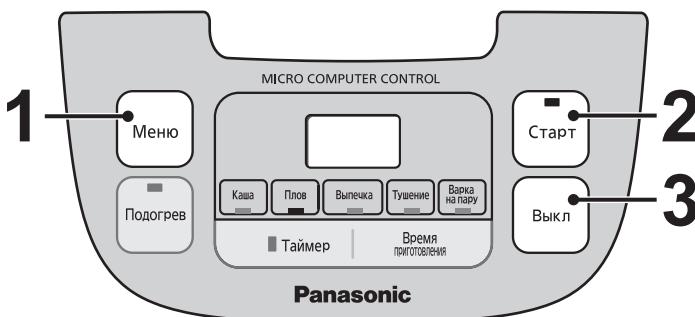


Жылуды сақтау

- Даярлау процесі аяқталғаннан кейін барлық функциялар автоматты түрде жылды сақтау функциясына қосылады. Бірақ кейір функциялары жылды сақтау функциясын пайдалану үшін ұсынылмайды, даярлау процесі аяқталғаннан кейін «Выкл» түймешігін басыңыз.
- Жылды қүйде ұстау уақыты 0 - 23 аралығында көрсетілген, жалпы 24 сағат. Бұл 24 сағаттан кейін көрсетілмеген. Бір сағат ішінде жылды қүйде ұстау уақыты 0 болып көрсетіледі.
- Даярланған күріштің түсі өзгермеу үшін немесе сұып қалмауы үшін жылды сақтау уақытын 5 сағаты ішінде қолдану қажет.
- Жылды сақтау функциясында бақыршаның жиегінде тамшылар болуы мүмкін.
- Күріш жылды сақтау функциясында болғанда бақыршада қалып қойған күріш күрекшесі күріштің дәміне әсер етуі мүмкін.

Мәзір	Жылуды сақтау	Жылуды сақтаудан кейінгі нәтиже
Ботка, Палау, Тұшпара	○	
Пісіру, Буда әзірлеу	×	Дәміне әсер етеді немесе бір түрлі ійс шығады

ФУНКЦИЯЛАР ПАЛАУ (ПЛОВ)



■ Түрін еске салғыш

- Плов құрамы мен оның мөлшерін 40 -беттер рецептінен қараңыз.
- Палау функциясының ең жоғары мүмкіндігін 44-беттегі Техникалық сипаттамалардан көріңіз.

Әрекеттер (Мысалы: «Плов» функциясымен дайындау.)

1 [Меню] түймесін басу

- Жанған индикатор таңдалған функцияны білдіреді.

◆ Индикатор жыпылықтайды



◆ Плов Индикатор жарығы жанады



2 [Старт] түймесін басу

- Дайындау уақыты туралы анықтама (шамамен): 1 сағат.
- Пісіру аяқталғанға дейінгі 8 минутта қалған уақытты көрсетеді.

◆ Индикатор жарығы жанады



◆ Плов Индикатор жарығы жанады



Дайын болды

- Дыбыстық сигнал беріледі және құрылғы автоматты түрде дайында болғаннан кейін Жылу сақтау күйіне өтеді. Жақсы текстурасына көз жеткізу үшін Жылы сақтау функциясын ұзақ пайдаланбаңыз. Жылы сақтау функциясын өшіру үшін.

◆ Индикатор жарығы жанады



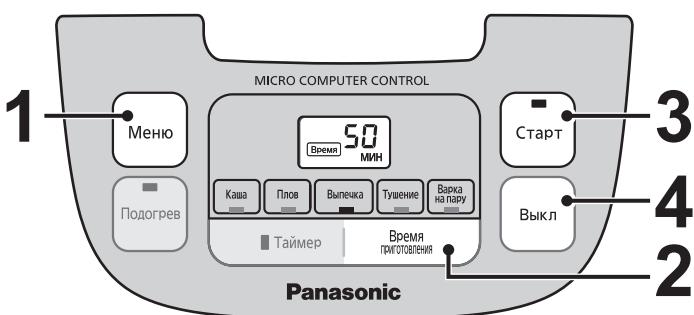
◆ Жылы қүйде ұстау уақытын көрсету



3 [Выкл] түймесін басу

Пайдалану

ФУНКЦИЯЛАР ПІСІРУ (Выпечка)



■ Түрін еске салғыш

- Торттың ең жоғары пісіру салмағы (барлық ингредиенттердің жалпы салмағы) 3.0 л: 400г, 4.8 л: 800г. Егер ең жоғары сыйымдылығынан асып кетсе, торт піспейді.
- Арнайы жұмыстарды 41 -беттер рецептінен қараңыз.

Дайындау

- Барлық ингредиенттерді жақсылап араласпағанша араластырыңыз.
- Майды (немесе өсімдік майын) кастрөлдің ішіне жағып, торт қамырын құйыңыз, Қақпағын жабыңыз.

Әрекеттер (Мысалы: «Выпечка» функциясымен дайындау.)

1 [Меню] түймесін басу

- Жаңған индикатор таңдалған функцияны білдіреді.

◆ Индикатор жыпылықтайды



◆ Әдепті дайындау уақыты



2 Түймесін басу [Время приготовления], дайындау уақытын орнатыңыз

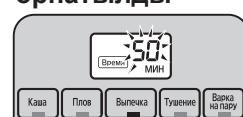
- Дайындау уақытын 5 минут ішінде көбейтіп, төмендету үшін [Время приготовления] түймешігін басыңыз.
- Сандарды жылдам көбейтіп, төмендету үшін [Время приготовления] түймешігін басыңыз.

■ Дайындау уақытын орнатыңыз

◆ Индикатор жыпылықтайды



◆ Дайындау уақыты орнатылды



3 [Старт] түймесін басу

- Қалған индикатор әр 1 минут сайын төмендейді.

◆ Индикатор жарығы жанады



◆ Пісіру аяқталғанға дейін қалған уақыт



Дайын болды

- Дыбыстық сигнал беріледі және құрылғы автоматты түрде дайындал болғаннан кейін Жылу сақтау қүйіне өтеді. Торт текстурасының жақсы екеніне көз жеткізу үшін дереу келесі әрекетті орынданызы.

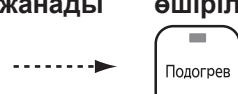
4 [Выкл] түймесін басу

- Үдисты алып, бірнеше минуттарға сүйтип қойыңыз. Тортты түсіру үшін үдисты төңкеріңіз де, сүйту үшін науда қалдырыңыз.

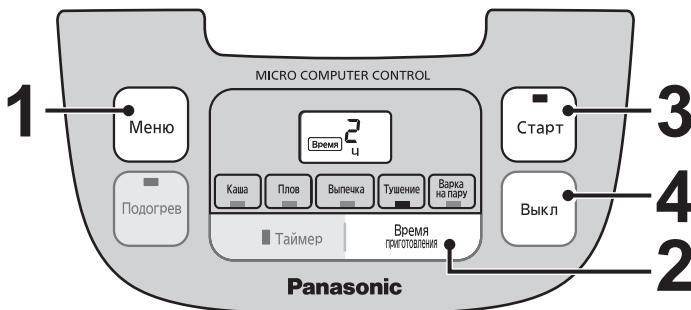
◆ Индикатор жарығы жанады



◆ Индикатор өшіріледі



ФУНКЦИЯЛАР ДЕМДЕУ (Тушение)



■ Түрін еске салғыш

- Ең жоғары сыйымдылық (ингредиенттер + сұйықтық)
Демдеу ең үлкен көлемі «L» ең үлкен су деңгейінен аспауды керек.

Әрекеттер (Мысалы: «Тушение» функциясымен дайындау.)

1 [Меню] түймесін басу

- Жанған индикатор таңдалған функцияны білдіреді.

◆ Индикатор жыптылықтайды



◆ Әдепті дайындау уақыты



2 Нажмите кнопку [Время приготовления], дайындау уақытын орнатыңыз

- Дайындау уақытын 1 сағат ішінде көбейтіп, тәмендету үшін [Время приготовления] түймешігін басыңыз.
- Сандарды жылдам көбейтіп, тәмендету үшін [Время приготовления] түймешігін басыңыз.

■ Дайындау уақытын орнатыңыз

Мәзір	Дайындау уақыты	Орнату уақыты	Дайындау уақытын көрсету
Демдеу	1~12 сағат. (Стандартты уақыт 1 сағат)	1 сағат	12 сағат жеткенде ол 1 сағат орнатады.

3 [Старт] түймесін басу

- 1 сағат артық уақыт қалғанда 1 сағат. сайын тәмендейді. Әйтпесе, ол 1 минут сайын тәмендейді.

2 $\frac{1}{4}$ > 1 $\frac{1}{4}$ > 59 мин > 58 мин \Rightarrow 0 мин

◆ Индикатор жарығы жанады



◆ Пісіру аяқталғанға дейін қалған уақыт



Дайын болды

- Дыбыстық сигнал беріледі және құрылғы автоматты түрде дайындан болғаннан кейін Жылу сақтау күйіне өтеді. Жақсы текстурасына көз жеткізу үшін Жылы сақтау функциясын ұзақ пайдаланбаңыз. Жылы сақтау функциясын өшіру үшін.

4 [Выкл] түймесін басу

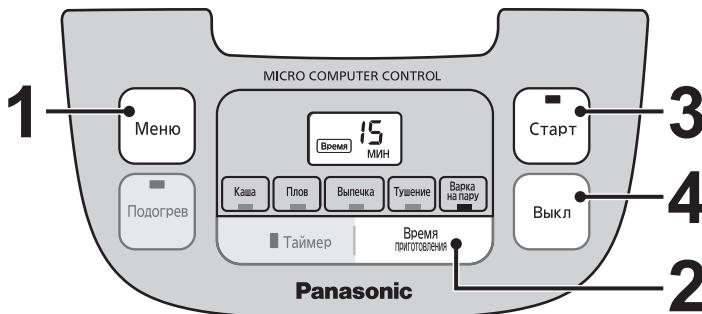
◆ Индикатор жарығы жанады



◆ Индикатор өшіріледі



ФУНКЦИЯЛАР БУДА ӘЗІРЛЕУ (Варка на пару)



■ Түрін еске салғыш

- Ұзақ дайындау уақытын таңдасаңыз (40 минут сияқты), судың буланып кетпейтініне сенімді болу үшін 3 өлшеу ыдысы су құйыңыз.
- Су қайнағаннан және толық буланып біткеннен кейін, күріш пісіргіш жылуды сақтау функциясын автоматтарты түрде қосады.
- Дайындау кезінде буга пісіру функциясын тоқтату үшін [Выкл] түймесін басыңыз.

Дайындау

- Судың дұрыс мөлшерін құйыңыз.
- Бу шығаратын торды кастрольге салыңыз.
- Бу шығаратын торға буга пісірілетін өнімдерді салыңыз.
- Сыртқы қақпақты жабыңыз.

Бу шығаратын
тор



Су

Әрекеттер (Мысалы: «Варка на пару» функциясымен дайындау.)

1 [Меню] түймесін басу

- Жаңған индикатор таңдалған функцияны білдіреді.

◆ Индикатор жыптылықтайды



◆ Әделкі дайындау уақыты



2 Нажмите кнопку [Время приготовления], дайындау уақытын орнатыңыз

- Дайындау уақытын 1 минут ішінде көбейтіп, төмендету үшін [Время приготовления] түймешігін басыңыз.
- Сандарды жылдам көбейтіп, төмендету үшін [Время приготовления] түймешігін басыңыз.

◆ Индикатор жыптылықтайды



◆ Дайындау уақыты орнатылды



■ Дайындау уақытын орнатыңыз

Мәзір	Дайындау уақыты	Орнату уақыты	Дайындау уақытын көрсету
Буда әзірлеу	1-60 минут. (Стандартты уақыт 10 минут)	1 минут.	60 минутқа жеткенде ол 1 минутқа орнатады.

3 [Старт] түймесін басу

- Су қайнағаннан кейін қалған уақыт 1 минут сайын төмендейді.

◆ Индикатор жарығы жанады



◆ Пісіру аяқталғанға дейін қалған уақыт



Дайын болды

4 [Выкл] түймесін басу

- Кастрольдегі су қайнағаннан және толық буланғаннан кейін, буга пісіру функциясы аяқталады және күріш пісіргіш жылуды сақтау функциясын автоматтарты түрде қосады.
- Бірақ, жылуды сақтау функциясы дәмге әсер етуінің алдын алу үшін ұсынылмайды, пісіргеннен кейін [Выкл] түймесін басыңыз.
- Бұл уақытта бу шығаратын тор ыстық болады. Оны шығарған кезде сақ болыңыз.

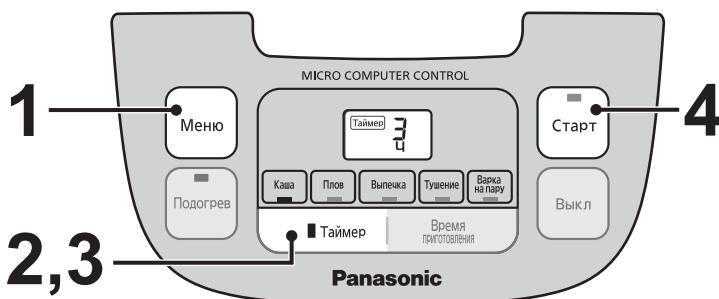
◆ Индикатор жарығы жанады



◆ Жылды қүйде ұстау уақытын көрсету



Таймерді пайдалану жолы



■ Түрін еске салғыш

- Орнатылған функция ботқа, палау үшін пайдаланылады; дайындау уақыты бекітілген.
- Белгіленген уақыт-пісіру аяқталатын уақыт.
- Ұстық ауа райында (мысалы, жазда) тамақ бұзылмауы үшін алдын ала орнатылған уақыт 8 сағаттан аспауы керек.

Әрекеттер (Мысалы: Таймер функциясының «Молочная каша» тамағын 3 сағатта дайындау уақыты.)

1 [Меню] түймесін басу

- Жаңған индикатор таңдалған функцияны білдіреді.

◆ Индикатор жыптылықтайды



◆ Каша индикатор жарығы жанады



2 [Таймер] түймесін басу

◆ Индикатор жыптылықтайды



◆ Стандартты орнатылған уақыт



3 Уақытты орнату үшін [Таймер] түймесін қайта басыңыз

- Алдын ала белгіленген уақытты 1 сағатқа көбейту үшін [Таймер] түймесін бір рет басыңыз.
- Сандарды жылдам көбейтіп, төмендету үшін [Таймер] түймесін басыңыз.



◆ Индикатор жыптылықтайды



◆ Алдын ала белгіленген уақытты орнату



■ Орнатылған уақыт ауқымы мен функциялары

Уақыт ауқымы	Ботқа, Палау
	2 саф ~ 13 саф

4 [Старт] түймесін басу

- 1 сағат артық уақыт қалса, кері санақ 1 сағат сайын азайды. Ал басқа жағдайда 1 минут сайын азайып отырады.

◆ Индикатор жарығы жанады



◆ Пісіру аяқталғанға дейін қалған уақыт



Дайын болды

Дыбыстық сигнал беріледі және құрылғы автоматты түрде дайындау аяқталғаннан кейін Жылуды сақтау күйіне өтеді.

◆ Индикатор жарығы жанады



◆ Жылды қүйде ұстая уақытын көрсету



Рецепттер

- Абайлаңыз:**
- Күрішке түрлі ингредиенттер қосылғандықтан, түбіндегі күріш күюі мүмкін.
 - Осы әдісте пісіру көлемі 4.8 л үлгісіне арналған. 3.0 л үлгісіне арналған пісіру көлемдері үшін Р44 бөлімінде берілген сипаттамаларды қараңыз.
 - 1 кесе (өлшеу ыдысы): шамамен 150 г.

Палау

Ингредиенттер:

Шошқа немесе қой еті – 500 г
Пияз – 100 г
Сәбіз – 150 г
Күріш – 435 г
Су – 960 г
Дәмдеуіш – 1 шай қасық
Тұз – 2 шай қасық

Пісіру әдісі:

- 1) Барлық ингредиенттерді жоғарыдағы ретпен мультипісрігіш кастрюліне салыңыз.
- 2) Сыртқы қақпақты жабыңыз.
- 3) Мәзірден «Плов» бағдарламасын таңдал, [Старт] түймесін басыңыз.
Ескерту: 100 г күрішті пісіру кезінде ингредиенттердің жалпы салмағы 200 граммнан аспауы керек.

Мейіз қосылған сүт пен күріш пуддингі

Ингредиенттер:

Дөңгелек күріш – 1 мультипісрігіш тостағаны
Дәнсіз мейіз – 50 г
Сүт – 4 тостаған
Тұз – 1 г
Құмшекер – 1 ас қасық

Пісіру әдісі:

- 1) Мультипісрігіш кастрюліне жуылған күріш салып, сүт, мейіз, құмшекер және тұз қосыңыз.
- 2) Сыртқы қақпақты жабыңыз.
- 3) Мәзірден «Каша» бағдарламасын таңдал, [Старт] түймесін басыңыз.

Рецепттер

Бисквит

Ингредиенттер:

Жұмыртқа – 4-еу
Қант – 155 г
Ванильді қант – 1 дорба (шамамен 5 г)
Ұн – 115 г
Май – 1 шай қасық

Пісіру әдісі:

- 1) Жұмыртқаларды қантпен, ванильді қантпен бұлғап, ұн қосыңыз.
- 2) Кастрюльді маймен майлап, қоспаны мультипісріш кастрюліне салыңыз.
- 3) Сыртқы қақпақты жабыңыз.
- 4) Мәзірден «Выпечка» бағдарламасын таңдал, пісіру уақытын 65 минут етіп реттеп, [Старт] түймесін басыңыз.

Шошқа еті мен саңырауқұлақ қосылған қырыққабат бұқтырмасы

Ингредиенттер:

Шошқа еті – 200 г
Картоп – 300 г
Тұтас қырыққабат – 300 г
Саңырауқұлақ (қарапайым шампиньон/томарқұлақ) – 300 г
Пияз – 70 г
Тұз – 5 г
Дәмдеуіш – 1 шай қасық
Көкөніс майы – 50 г
Қаймақ – 100 мл

Пайдалану

Пісіру әдісі:

- 1) Барлық ингредиенттерді мультипісріш кастрюліне салып, қақпағын жабыңыз.
- 2) Мәзірден «Тушение» бағдарламасын таңдал, уақытты 2 сағатқа (дайындау – 1 сағат) қойып, [Старт] түймесін басыңыз.
- 3) Пісіру кезінде бірнеше рет арапастырыңыз.

Бұға пісірілген көкөністер

Ингредиенттер:

Мұздатылған араласқан көкөністер – 600 г
Су – 1 л
Дәмдеуіш, тұз – қалауыңызша

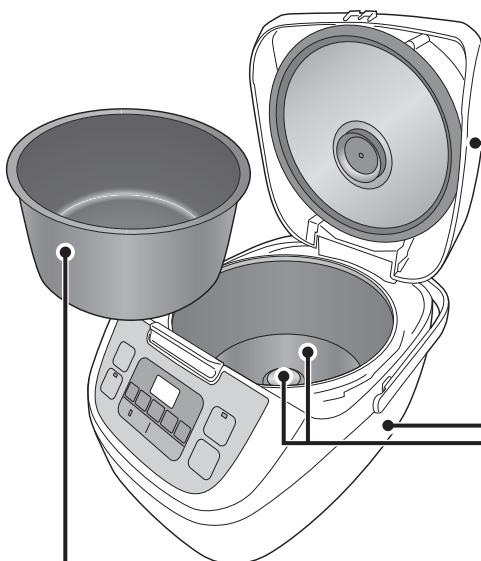
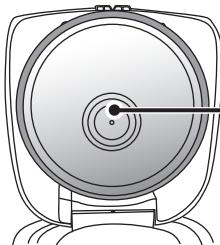
Пісіру әдісі:

- 1) Мультипісріш кастрюліне су құйып, бұға пісіргіш ыдысты орналастырыңыз.
- 2) Мұздатылған қоспаны ыдысқа салып, тұз қосыңыз.
- 3) Сыртқы қақпақты жабыңыз.
- 4) Мәзірден «Варка на пару» бағдарламасын таңдал, уақытты 20 минутқа қойып, [Старт] түймесін басыңыз.

Тазалау және техникалық қызмет көрсету

Назар аударының

- Тазалаудан және техникалық қызмет көрсетуден бұрын, бірінші, штепсельді шығарыңыз. күріш пісрігіш сұымғанша тазаламаңыз.
- Күріш пісрігіш тазалаған кезде оны судың астына салмаңы немесе оны сұйыктық, спирт, тазалау ұнтағы немесе қатты щётка және т.б. қолданып тазаламаңыз.
- Үйдіс жуғыш машинаны пайдаланбаңыз.



Ұлғалдандырыш қақпақ

- Бөлшектеу
Ысытқыш плитадан шыгарыңыз.



- Жинау
Ысытқыш плитадағы саңылауға бөлшектеген уақыттағыдай көр бағытта салыңыз.
Құлап кетуін болдырмау үшін саңылауға толығымен салыңыз.

Нығыздаушы сақина

- Ұлғалдандырыш қақпақты тікелей шығаруға болады. Пайдаланған сайын тазалаңыз.
- Тазалағаннан кейін, үйдіс жуғыш машина және т.б. қолдану арқылы кептірменіз, болмаса, деформациялануы немесе сызат пайда болуы мүмкін.
- Тазалағаннан кейін орнатқан кезде нығыздаушы сақинаны ұлғалдандырыш қақпаққа орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

Барлық құрылғы • Сыртқы қақпақ (жабылатын бөлік)

Жақсы сыйылған шуберекпен тазалаңыз.

- Бөтен заттар алынып тасталмаса, ысытқыш плитадағы бөтен заттар өған жабысып қалуы мүмкін және оны алып тастау қын болады. ысытқыш плитаны пайдаланған сайын тазалаңыз. Металл бөліктер қызытындықтан, түсін өзгертуі немесе беттерінде іздер қалдыруы мүмкін, ол қалыпты жұмысына әсер етпейді.
- Кастрюльдің нығыздаушы сақинасын тартпаңыз.

Сенсоры • Ысытқыш

- Сондай бөліктеге бөтен заттар жабықсан болса, жұқа кроқус қағазымен (#600) немесе құрғақ шуберекпен ақырын сүртіңіз.

Кастрюль

- Су қосылған жуғыш затпен және жұмсақ губкамен тазалаңыз. Кастрюльдегі суды сүртіңіз.
- Түстін өзгерүі немесе бетіндегі іздер фтормен жуылған беттің жабында пайда болуы мүмкін, ол адам денсаулығына немесе күріш пісрігіш қалыпты функциясына әсер етпейді.
- Жиі пайдаланулығына қарай кастрюльдің сыртқы жағында сырылған іздер қалуы мүмкін, ол күріш пісрігіш өнімділігіне әсер етпейді.

Керек-жарақтар

Су қосылған жуғыш затпен және жұмсақ губкамен тазалаңыз.



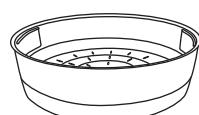
Конге (сорпа) ожауы



Ожау



Өлшеу ыдисы



Бу шығаратын тор

Мүмкін мәселелер

Келесі заттарды тексеру

Жармадан жасалатын тамақтар

	Жылды сақтау мәселелері					
	Оғаш дұбыстар шығады	Тұс езгеруі	Жағымсыз іш	Кестрөл түбіндегі күйге жарма	Судың толып кетуі	Тым жұмсақ
Мәліметтер						
Қате жарма мен су қатынасы	●					
Жарманы дұрыстап шаймау						
Кастрюль түбі тегіс емес	●	●				
Кестрөл мен қыздырыш пластина арасында бірдене бар	●	●	●	●	●	
Көп маймен езірлеу	●	●				
Су мөлшері қате	●			●		
Тамақ 5 сағаттан кебірек жылтылған						●
Ботқа Жылды сақтау режимінде жылтылған						●
Қақпақ тығыз жабылмаған	●			●	●	●
Ұлғалдандырыш қақпақ дұрыс орнатылмаған	●			●	●	●
Кестрөл дұрыстап жылтылған					●	●
Куат сымының ашасы розеткаға жақсылап қосылмаған			●			
Дұрыс емес түймешік басылды	●	●	●	●	●	

Үннан жасалатын тамақтар

	Пісіру мәселелері					
	Оғаш дұбыстар шығады	Үтілпеді	Көтерілмеген	Бәліштің төменгі жағы күйін	Бәліш кестрөлге жабысады	Үлгаптады бәліш
Мәліметтер						
Пісіру алдындағы кестрөлдегі қоспа тым көп	●	●				
Пісіру алдында кестрөлде қоспа жеткіліксіз				●	●	
Рецептте көрсетілмеген үйлесімсіз бәліш қоспасымен немесе ингредиенттермен бірге пайдалану	●	●	●			
Құрамында шоколад, қант немесе жеміс ингредиенттері тым көп бәліш қоспасымен бірге пайдалану	●	●		●	●	
Пісіру кезінде бәліш жабылмаған	●	●				●
Кастрюль түбі тегіс емес		●			●	
Кестрөл мен қыздырыш пластиналың арасында бірдене бар	●	●	●		●	
Кестрөл түбіне май жағылмаған				●		
Бәліш кестрөлде тым ұзақ қалдырылған			●		●	
Дұрыс араластырмау немесе тым ұзақ араластыру					●	●
Қате ингредиент мөлшері					●	●

Пайдалану

Анау пайда болды

- Даңындау кезінде [Тыңылдаған] дұбыстар шыкса, пеш температуралы реттеуде, соңынан бол ақау емес.
- Даңындау кезінде [Шерткен] дұбыстар шыкса, су ыдыстың төменгі жағына (сыртына) төгілпеді және жылтылғаннан кейін бұзылады. Бұл ақау емес.

Технические характеристики

Технічні характеристики

Техникалық сипаттамалар

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

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

Інформація о соответствии RoHS

Інформація щодо відповідності ТР ОВНР

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

После завершения срока эксплуатации Після завершення строку експлуатації Пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін

	<p>Сведения об утилизации отработанного электрического и электронного оборудования</p> <p>Данное устройство не следует утилизировать вместе с бытовыми отходами. Для его правильной утилизации необходимо обращаться в организации, которые осуществляют сбор и переработку отработанного электрического и электронного оборудования. Информацию о таких организациях можно получить в государственных органах и/или органах местного самоуправления.</p> <p>Правильная утилизация изделия поможет сохранить ценные ресурсы и предотвратить потенциальное негативное воздействие на здоровье людей и состояние окружающей среды, которое может быть вызвано вследствие некорректной утилизации отходов.</p>
	<p>Відомості про утилізацію відпрацьованого електричного та електронного обладнання</p> <p>Даний виріб не слід утилізувати разом із побутовими відходами. Для його належної утилізації слід звертатися до підприємств, які займаються збором та переробкою відпрацьованого електричного та електронного обладнання. Інформацію про такі підприємства ви можете отримати в урядових органах та/або органах місцевого самоврядування.</p> <p>Належна утилізація виробу допоможе зберегти цінні ресурси і запобігти потенційному негативному впливу на здоров'я людей та стан навколишнього середовища, який може мати місце внаслідок некоректної утилізації відходів.</p>
	<p>Электр және электрондық жабдық қалдықтарын тастау</p> <p>Бұл құрылғыны тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Дұрыс тастау үшін электр және электрондық жабдық қалдықтарын жинайтын және қайта өндейтін ұйымдармен хабарласу қажет. Сондай ұйым туралы мәліметті облыс/қала әкімшіліктерінен алуға болады. Тауарды дұрыс тастау арқылы пайдалы ресурстарды сақтайсыз және адам денсаулығына және қоршаған ортаға кері әсерін тигізу дің алдын аласыз.</p>

Производитель и Изготовлено:

Панасоник Аплаенсиз Райс Кукер (Ханчжоу) Ко., Лтд.

Билдинг №10, Сонгджоо стрит №2, Экономикал & Техникал Девелопмент зоун, Ханчжоу, Китай Сделано в Китае

Примечания:

Дату изготовления Вы можете узнать по номеру, который размещен на задней части устройства.

X XX XXX

1-ая цифра: год (последняя цифра номера года)

3 – 2013, 4 – 2014, 5 – 2015

2-ая и 3-я цифра: месяц (в цифровом выражении)

01 – Январь, 02 – Февраль, ... 12 – Декабрь

Информация о сроке службы

Установленный производителем срок службы этого изделия составляет 7 лет с даты производства при условии, что это изделие будет использоваться в соответствии с действительным руководством по эксплуатации и техническими стандартами, применимыми к этому изделию.

Информация об импортере (Название импортера, адрес и номер телефона)

Импортёр на территории РФ: ООО «Панасоник Рус» 115191, г. Москва, ул. Большая Тульская, д.11, 3 этаж.

Информационный центр Panasonic: 8-800-200-21-00

Уполномоченный орган: филиал ООО «Панасоник Рус» Казахстан, 050050 г.Алматы , ул. Сейфуллина, 284.

Тел. +7 (727) 298-09-09

Для бесплатных звонков со стационарных телефонов по Казахстану: 8-8000-809-809

Виробник та Вироблено:

Панасонік Еплайансез Райс Кукер (Ханчжоу) Ко., Лтд.

Будівля №10, №2 Сунцяо стріт, Економік енд Технікал Девелопмент Зоун, Ханчжоу, Китай

No.10 building, No.2 songqiao street, Economic&Technical Development Zone,Hangzhou,China Вироблено в Китаї

Примітки:

Дату виготовлення Вы можете з'ясувати за номером, що розміщений на задній частині виробу.

X XX XXX

1-ша цифра: рік (остання цифра номера року)

3 – 2013, 4 – 2014, 5 – 2015

2-га та 3-тя цифри: місяць (у цифровому вираженні)

01 – Січень, 02 – Лютий, ... 12 – Грудень

Інформація щодо терміну служби (придатності)

Встановлений виробником термін служби (придатності) цього виробу дорівнює 7 рокам з дати виготовлення за умови, що виріб використовується у суворій відповідності до дійсної інструкції з експлуатації та технічних стандартів, що застосовуються до цього виробу.

Уповноважений Представник:

ТОВ "ПАНАСОНІК УКРАЇНА ЛТД"

Провулок Охтирський, будинок 7, місто Київ, 03022, Україна

Өндіруші және Өндірілген күні:

Панасоник Эплайенсис Райс Кукер (Ханчжоу) Ко., Лтд.

№10 ғимарат, № 2 Сунцяо көшесі, Экономикалық және техникалық даму аумағы, Ханчжоу, Қытай Қытайда жасалған

Ескертүлөр

Өндіру күнін құрылғының артқы бөлігіндегі сан арқылы анықтауға болады.

X XX XXX

1-ші нөмір: жыл (жылдың соңғы саны)

3 - 2013, 4 - 2014, 5 - 2015

2-ші және 3-ші сан: ай (цифрамен)

01 - қантар, 02 - ақпан, ... 12 - желтоқсан

Қызмет мерзімі туралы

Осы құрылғы өндірушісі көрсеткен қызмет мерзімі - құрылғыға қолданылатын амалдық және техникалық стандарттарға байланысты нақты нұсқаулықтар қатан түрде сактай отырып, шығарылған күннен бастап 7 жыл.

Уәкілетті үйім: ООО «Панасоник Рус» филиали, Қазақстан, 050050, Алматы қ., Сейфуллин көш., 284.

Тел. +7 (727) 298-09-09

Қазақстан бойынша стационарлы телефондардан ақысыз қонырау шалу үшін: 8-8000-809-809

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

RZ19-F90
S0813-0
Printed in China