

# Moulinex®

Мультиварка-скороварка

RU

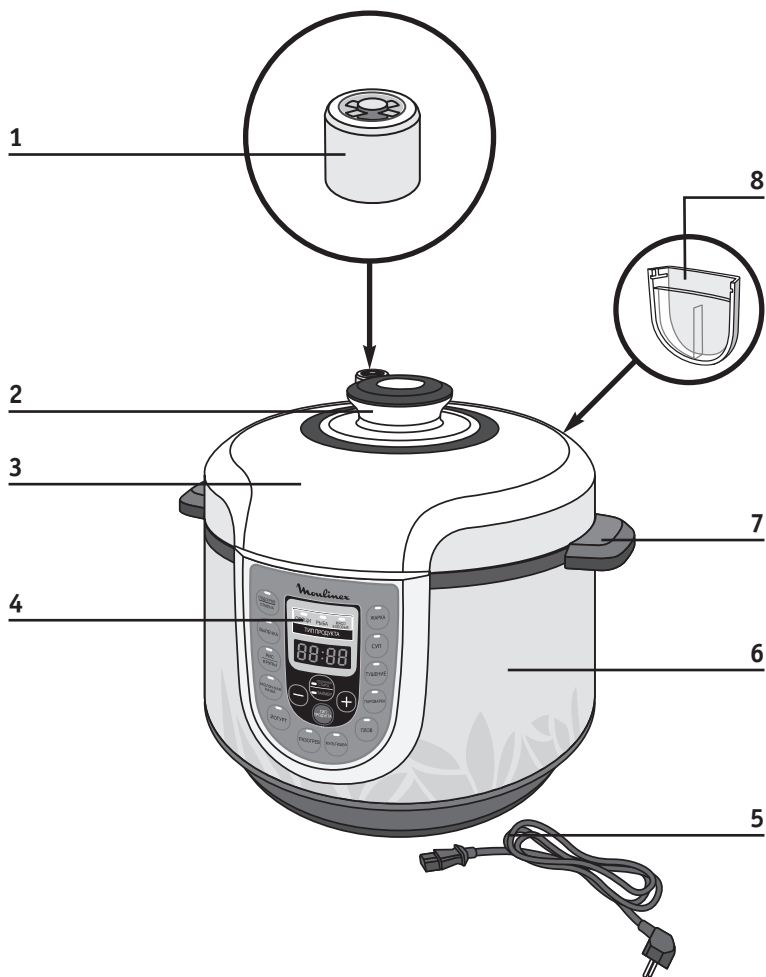
UK

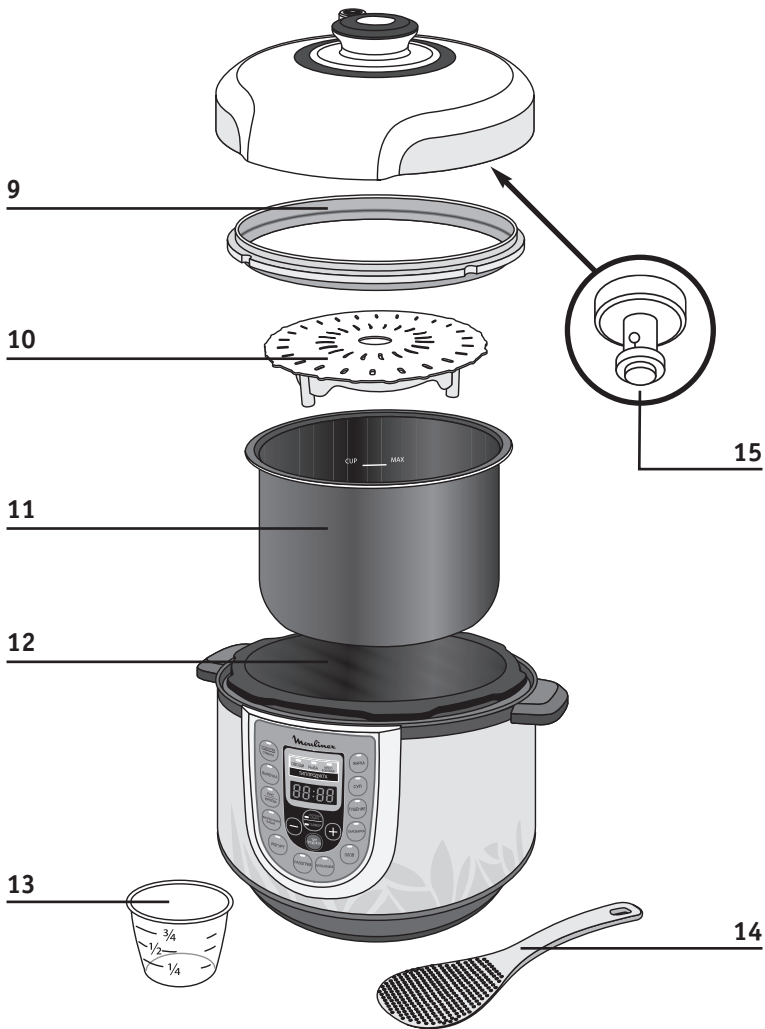
KK

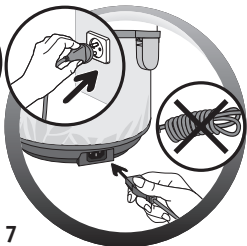
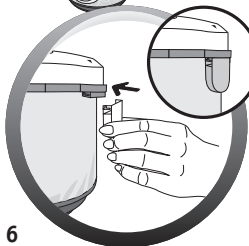
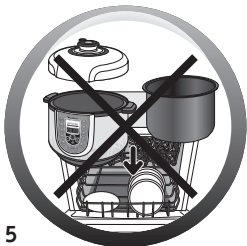
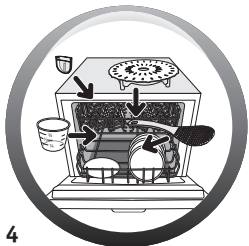
EN



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

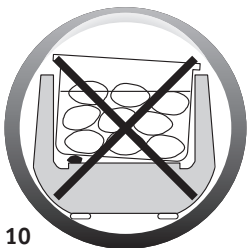




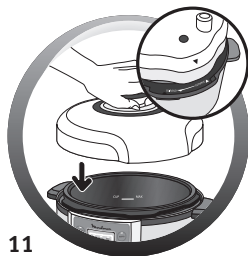




9



10



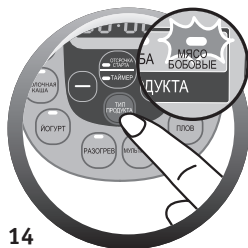
11



12



13



14



15



16



17



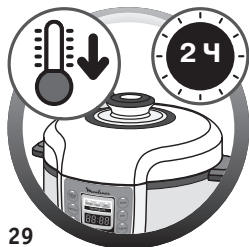
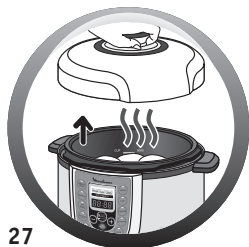
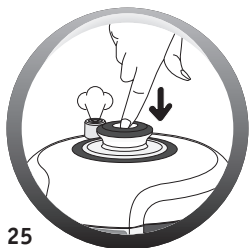
18

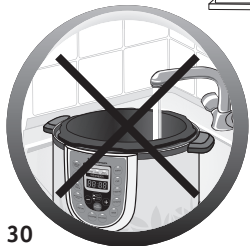
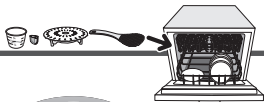


19

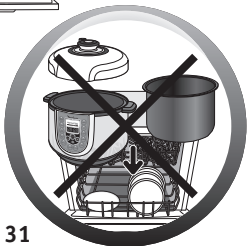


20

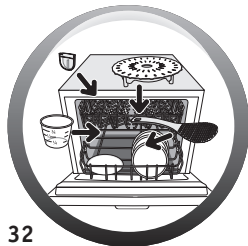


**3**

30



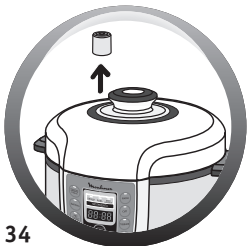
31



32



33



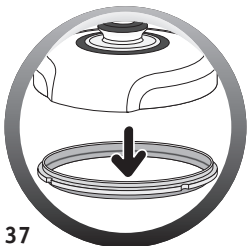
34



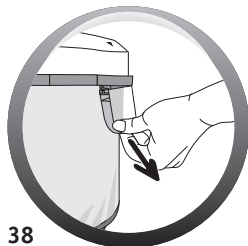
35



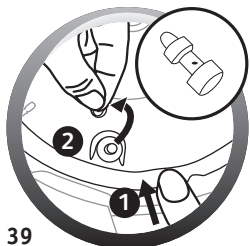
36



37



38



39



40

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

**Уделите время внимательному изучению настоящих инструкций.**

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



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

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

Следите, чтобы дети не играли с устройством.

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

- Устройство предназначено только для домашнего бытового использования.

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

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

- на фермах;
- клиентами отелей, мотелей и других жилых помещений такого типа;
- в мини-гостиницах.
- Устройство не предназначено для использования детьми. Храните устройство и его шнур питания в недоступном для детей месте.
- Устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний только под присмотром или если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации устройства и поняли связанные с этим риски.
- Дети не должны играть с устройством.
- Не наполняйте устройство продуктами выше отметки максимального уровня (MAX) внутри чаши.
- Следуйте рекомендациям по объему продуктов и воды во избежание расплескивания кипящей жидкости, что может стать причиной повреждения устройства или травмирования пользователя.

- Внимание! Не допускайте попадания жидкости на разъем.
- Перед началом применения устройства убедитесь, что поплавковый клапан и клапан ограничения давления находятся в чистом состоянии (см. раздел «Чистка и обслуживание»).
- Не помещайте посторонние предметы в систему сброса давления. Не пытайтесь заменить клапан.
- При открытии крышки удерживайте ее за ручку.  
При переноске удерживайте устройство за ручки. Кипящая вода может попасть в пространство между основанием прокладки и крышкой, что может привести к получению ожогов.
- Будьте осторожны при открывании крышки во избежание получения ожогов от выходящего из устройства пара. Сначала немного приоткройте крышку, чтобы пар начал выходить постепенно.
- Не открывайте крышку с усилием. Убедитесь, что давление внутри устройства вернулось к нормальному состоянию. Не открывайте крышку, когда продукты готовятся под

## давлением. Порядок действий см. в инструкции по эксплуатации.

- Используйте только те запчасти, которые соответствуют вашей модели. Это, в частности, касается уплотнений, чаши и металлической крышки.
- Старайтесь не повредить уплотнительную прокладку. В случае повреждения замените прокладку в авторизованном сервисном центре.
- Нагревательный элемент, необходимый для процесса приготовления, встроен в устройство.
- Не помещайте устройство в разогретую духовку или на горячую плиту. Не размещайте устройство вблизи источников открытого огня и огнеопасных предметов.
- Не используйте для нагревания чаши иной помимо входящего в комплект нагревательный элемент и не пытайтесь нагревать другую чашу. Не используйте чашу вместе с другими изделиями.
- Не перемещайте устройство, когда оно работает под давлением. Не касайтесь горячих поверхностей. При перемещении устройства держитесь за специальные ручки. При необходимости используйте прихватки. Не поднимайте устройство за ручку на крышке.
- Используйте устройство только по назначению.
- Устройство не предназначено для стерилизации. Не используйте устройство для стерилизации банок.
- Продукты в устройстве готовятся под давлением. Неправильное применение может стать угрозой получения ожогов паром.
- Перед тем как начинать работу под давлением, убедитесь, что устройство надежно закрыто (см. инструкцию по эксплуатации).
- Не пользуйтесь устройством без продуктов внутри, без установленной чаши или без воды в ней. В ином случае это может привести к существенному повреждению устройства.
- После приготовления мяса, у которого есть внешний слой кожи (например говяжий язык) и которое выглядит вздутым из-за воздействия давления, не пытайтесь проткнуть кожу во избежание получения ожогов. Проткните кожу перед началом приготовления.
- При приготовлении твердых продуктов (нут, корень ревеня, компоты и т. д.) слегка встряхните устройство перед открытием

- крышки, чтобы продукты или жидкость не выплеснулись наружу.
- Не пользуйтесь устройством для жарки продуктов в масле. Допускается только обжаривание продуктов.
  - Будьте внимательны при обжаривании продуктов. Существует опасность получения ожогов от брызг при добавлении продуктов в горячую чашу.
  - Во время процесса приготовления и автоматического сброса пара в конце приготовления устройство выделяет тепло и пар. Не подносите лицо и руки к устройству во избежание получения ожогов. Не касайтесь крышки во время приготовления.
  - Не помещайте ткань или другой предмет между крышкой и корпусом устройства, чтобы оставить крышку приоткрытой. Это может привести к непоправимому повреждению прокладки.
  - Не касайтесь защитных устройств, за исключением чистки и обслуживания устройства согласно представленным инструкциям.
  - Следите за тем, чтобы нижняя сторона чаши и нагревательный элемент были постоянно в чистом состоянии. Следите за тем, чтобы центральная часть нагревательной пластины всегда была подвижной.
  - Не помещайте продукты в устройство без установленной в него чаши.
  - Пользуйтесь пластиковой или деревянной ложкой во избежание повреждения антипригарного покрытия чаши. Не нарежьте пищевые продукты непосредственно в чаше.
  - Если через край крышки выходит значительный объем пара, незамедлительно отключите устройство от сети и проверьте его чистоту. При необходимости передайте устройство в авторизованный сервисный центр для ремонта.
  - Не переносите устройство, держась за ручку на крышке. Держитесь за обе ручки на корпусе устройства. Если поверхность устройства горячая, используйте прихватки. Перед перемещением устройства в целях дополнительной безопасности убедитесь, что крышка надежно закрыта.
  - Если во время работы давление непрерывно сбрасывается через клапан (более 1 минуты), отнесите устройство в сервисный центр для ремонта.

- Не пользуйтесь поврежденным устройством. Отнесите его в авторизованный сервисный центр.

## СОХРАНИТЕ НАСТОЯЩУЮ ИНСТРУКЦИЮ

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



### **Защита окружающей среды превыше всего!**

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

1. Клапан ограничения давления
2. Ручка крышки
3. Крышка
4. Панель управления
5. Шнур питания
6. Корпус
7. Ручка для переноски
8. Емкость для сбора конденсата
9. Уплотнитель крышки
10. Подставка для приготовления на пару
11. Чаша
12. Внутренняя чаша
13. Мерный стакан
14. Ложка для риса
15. Поплавковый клапан

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Управление мультиваркой осуществляется с помощью 16 кнопок: «Подогрев/Отмена», «Выпечка», «Рис/крупы», «Молочная каша», «Йогурт», «Разогрев», «Мультишеф», «Плов», «Пароварка», «Тушение», «Суп», «Жарка», «Отсрочка старта/таймер», «Тип продукта», «+» и «-». Нажатие кнопок сопровождается звуковым сигналом.
2. Данная мультиварка имеет 21 автоматический режим. Дополнительные сведения см. в Таблице 1.
3. Для режимов пароварки и тушения можно выбирать ингредиенты разных типов: Овощи, рыба или мясо/бобовые.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### Удаление упаковки

- Извлеките мультиварку из упаковки. Сохраните гарантийный талон и перед первым использованием обязательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации мультиварки.
- Установите мультиварку на ровной поверхности. Извлеките все, что находится внутри мультиварки: пластиковые пакеты, дополнительные принадлежности (подставку, ложку для риса, мерный стакан и влагосборник) и шнур питания.
- Перед первым использованием удалите рекламную наклейку с корпуса мультиварки.
- Предупреждение. Чашу нельзя мыть в посудомоечной машине.

### Открывание крышки

- Чтобы открыть крышку, возьмитесь за ручку, поверните ее против часовой стрелки и поднимите - Рис. 1-2).

### Очистка

- Промойте водой чашу, крышку, емкость для сбора конденсата, подставку и уплотнитель крышки.

### Первое использование мультиварки

- Размотайте кабель питания и подключите его к соответствующему разъему на корпусе мультиварки, затем подключите вилку к заземленной розетке электросети - **рис. 7.**

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Установите резервуар для конденсата на место, указанное на рис.6.

### Извлеките чашу и загрузите в нее необходимые продукты

- Извлеките чашу.
- Поместите в нее необходимые ингредиенты.
- Будьте внимательны: уровень продуктов и жидкости не должен превышать максимальной отметки на внутренней стороне чаши - **рис. 8.**

### Поместите чашу в мультиварку

- Вытрите насухо дно снаружи и удалите все остатки пищи с нагревательного элемента. Поместите наполненную ингредиентами чашу в мультиварку. Убедитесь, что она расположена ровно - **рис. 9-10.**
- Запрещается использовать мультиварку без чаши.

### Закройте и заблокируйте крышку (для приготовления под давлением)

- Убедитесь, что внутри крышки надежно установлен уплотнитель.
- Поместите крышку на мультиварку - **Рис. 11.** и поверните ручку крышки по часовой стрелке - **рис. 12.** Положение крышки для различных функций (открыта/закрыта, но не заблокирована/закрыта и заблокирована) должно соответствовать **таблице 1.**

### Установите клапан регулировки давления

- Установите клапан ограничения давления таким образом, чтобы он защелкнулся на месте.






## 1. РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

Подключите мультиварку к розетке – система начнет самодиагностику, прозвучит звуковой сигнал, цифровой дисплей и все индикаторы загорятся. Через 1 секунду на дисплее отобразятся символы «----», что означает режим ожидания.

## 2. РАБОЧИЙ РЕЖИМ

1. **В режиме ожидания** нажмите выбранную программу - **рис.13**, индикатор на кнопке начнет мигать. Для функций «Тушение» и «Пароварка» предусмотрен выбор типа продуктов – «Овощи», «Рыба», «Мясо/бобовые». Для выбора типа продукта после выбора соответствующей функции последовательно нажимайте кнопку «Тип продуктов» до выбора желаемого продукта (загорится соответствующий индикатор) **Через 5 секунд**, если не выбрана иная функция или не нажата кнопка «Подогрев/Отмена», индикатор перестанет мигать и начнется предварительный нагрев.
2. Установленные по умолчанию температура, время, отсрочка старта, требуемое положение крышки, а также интервал изменений температуры и времени для каждой функции приготовления приведены ниже.
3. Режим подогрева после окончания цикла давления: на дисплее отображается цифра «0», звучит звуковой сигнал и мультиварка переключается в режим подогрева (кроме режимов «Йогурт» и «Мультишеф»). После этого на экране отобразится «00:00», а температура будет поддерживаться между 65°C и 75°C.  
Если в режиме ожидания нажать кнопку «Подогрев/Отмена», будет выбрана функция сохранения блюда горячим, на цифровом табло отобразится «00:00», а температура внутри будет поддерживаться между 65°C и 75°C.  
Через 24 часа функция подогрева автоматически отключается и мультиварка переходит в режим ожидания.

**ТАБЛИЦА 1**

Программа	Тип продукта	Время приготовления			Температура приготовления			Положение крышки при готовке		
		По умолчанию	Интервал (минуты)	Шаг (минуты)	По умолчанию	Интервал	Шаг	Крышка закрыта и заблокирована 	Крышка закрыта, но не заблокирована 	Крышка открыта 
выпечка		40 мин	10-120	5	150°C	не меняется			•	
рис/крупы		9 мин	1-120	1	114°C	не меняется		•		
молочная каша		10 мин	1-120	1	114°C	не меняется		•		
йогурт**		8 часов	1 ч - 24 ч	30	38°C	не меняется		•		
разогрев		2 мин	1-120	1	114°C	не меняется		•		
мультишеф***		30 мин	5-240	5	80°C	40°C-160°C	10°C	•	•	•
плов		20 мин	1-120	1	114°C	не меняется		•		
суп		12 мин	1-120	1	114°C	не меняется		•		
жарка*		15 мин	1-30	1	160°C	100°C-160°C	10°C			•
пароварка		овощи	5 мин	1-120	1	114°C	не меняется		•	
	рыба	10 мин	1-120	1	114°C	не меняется		•		
	мясо/бобовые	10 мин	1-120	1	114°C	не меняется		•		
тушение	овощи	10 мин	1-120	1	114°C	не меняется		•		
	рыба	20 мин	1-120	1	114°C	не меняется		•		
	мясо/бобовые	40 мин	1-120	1	114°C	не меняется		•		

## \*Функция «Жарка»

В режиме жарка предусмотрено 7 температурных режимов. Для изменения температуры приготовления используйте кнопки «+» и «-», на цифровом дисплее будет показана температура. Можно сначала налить масло и затем добавить ингредиенты либо поместить в емкость масло и ингредиенты одновременно. Не рекомендуется жарить более 30 минут во избежание перегрева масла.

### 1. Функция приготовления Риса/Плова

Поместите необходимое количество риса в чашу, используя прилагаемый мерный стакан (19). Наполните чашу холодной водой до соответствующей отметки «CUP» (СТАКАН), нанесенной на чаше.

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

Рекомендации по приготовлению различных видов риса приведены в таблице ниже. Для достижения наилучшего результата рекомендуется использовать обычный рис, а не виды риса быстрого приготовления — в противном случае рис получится более липким и может прилипнуть ко дну. Для других видов риса, таких как коричневый или дикий, количество воды может отличаться.

Если вы хотите приготовить 1 стакан белого риса (на 2 маленьких или 1 большую порцию), используйте 1 мерный стакан белого риса, а затем добавьте полтора мерных стакана воды. При приготовлении 1 стакана риса некоторые виды риса могут прилипнуть к дну.

Если вы хотите приготовить 2 стакана белого риса (на 4 маленьких или 3 большие порции), используйте 2 мерных стакана белого риса, а затем добавьте два мерных стакана воды.

Максимальное количество воды вместе с рисом не должно превышать максимально допустимого уровня наполнения внутренней чаши. В зависимости от типа риса количество воды может отличаться от указанного.

### РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РИСА

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

### 2. Функция приготовления йогурта

#### Молоко

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

Жидкий				Густой →
	Обезжиренное молоко	Цельное молоко	Непастеризованное молоко	

Выбирайте цельное, лучше ультрапастеризованное молоко с длительным сроком хранения. Непастеризованное (сырое) молоко и пастеризованное молоко следует прокипятить, а затем охладить и удалить пенку.

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

## Ферменты

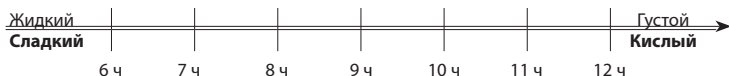
После кипячения молока подождите, пока оно остынет до комнатной температуры, прежде чем добавлять ферменты. Слишком высокая температура может разрушить свойства ферментов.

В качестве ферментов могут использоваться:

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

## Время ферментации

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



Йогурты можно хранить в холодильнике не более 7 дней.

### \*\*\*Функция «Мультишеф»

3. В ручном режиме пользователь может установить желаемое время и температуру, а также выбрать способ приготовления: с давлением или без. Для установки температуры времени приготовления необходимо выбрать режим «Мультишеф», с помощью кнопок «+» или «-» установить необходимую температуру, нажать кнопку «Отсрочка старта/таймер» и с помощью кнопок «+» и «-» установить желаемое время приготовления.
4. Для приготовления под давлением установленная температура должна превышать обычную температуру кипения (от 100 до 160 градусов), а крышку необходимо закрыть и заблокировать. При несоблюдении любого из этих условий устройство будет готовить без давления.

## 3. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В таблице 1 указано время, установленное по умолчанию. Его по желанию можно изменить. После выбора режима приготовления и до запуска режима можно изменить время работы программы в интервале, указанном в таблице 1. Для изменения времени можно воспользоваться кнопкам «+» и «-» или нажать кнопку «Отсрочка/Таймер» и уменьшить/увеличить время с помощью кнопок «+» и «-» относительно установленного по умолчанию.

В режиме «Жарка» время можно изменить непосредственно в процессе приготовления, используя для этого кнопки «+» и «-».

## 4. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОТСРОЧЕННОГО СТАРТА

Все режимы, за исключением «Йогурт», «Мультишеф» и «Жарка», имеют функцию отложенного старта. Для установления отложенного старта после выбора режима приготовления и до запуска программы необходимо дважды нажать кнопку «Отсрочка/Таймер» - на дисплее загорится минимальное время отсрочки – 2 часа - рис.16, после этого можно уменьшать или увеличивать время начала приготовления блюда, используя кнопки «+» и «-».

## 5. ОТМЕНА ФУНКЦИИ

**Во время использования всех режимов, кроме «Жарка», никакие изменения программы недоступны.** Для внесения изменений в программу используйте кнопку «Подогрев/Отмена». Нажмите и удерживайте кнопку. Нажмите и удерживайте кнопку «Подогрев/Отмена» в течение одной секунды, чтобы отменить выбранную функцию и вернуться в режим ожидания.

## 6. ВЫПУСК ПАРА И ОТКРЫТИЕ КРЫШКИ

Когда время истечет, на дисплее будет показано «00:00». Сброс давления необходимо выполнить вручную.

1. Нажмите кнопку сброса давления (Рис. 25).
2. **При выпуске пара держите руки подальше от клапана ограничения давления. Во избежание травм рекомендуется надевать перчатки перед нажатием кнопки сброса давления.**
3. Чтобы снять крышку, возьмитесь за ручку, поверните ее против часовой стрелки и поднимите (Рис. 26-27).
4. Отсоедините вилку кабеля питания от розетки (Рис. 28).

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

### Скороварка

- Электрическая скороварка — это электрическая кастрюля с герметичной крышкой и специальным клапаном, которая позволяет готовить пищу под давлением, что экономит время приготовления и делает жесткие продукты мягкими.
- Далее перечислены автоматические программы, которые позволяют готовить под давлением: «Рис/Крупы», «Молочная каша», «Плов», «Пароварка», «Тушение», «Суп», «Разогрев».
- Чтобы готовить под давлением в режиме «Мультишеф», выберите температуру не менее 100 °С при закрытой и заблокированной крышке.
- После выбора программы время приготовления под давлением зависит от количества продуктов и жидкости в емкости. Для приготовления под давлением крышка должна быть закрыта и заблокирована. Когда устройство герметично, при повышении температуры находящаяся внутри жидкость образует пар, который повышает давление в емкости. Поэтому при приготовлении под давлением в емкости всегда должна быть жидкость.
- После того как в устройстве будет создано давление, активируется защитный замок крышки, и крышку невозможно будет открыть в процессе приготовления. Поэтому все ингредиенты должны быть помещены в емкость заранее. Не пытайтесь открыть крышку во время приготовления.
- Когда продукты готовятся под давлением, по завершении процесса приготовления устройство переходит в режим подогрева.
- В первое время эксплуатации скороварки из-под крышки может выделяться незначительное количество пара. Это является нормальным и происходит при нагнетании давления. Также во время приготовления может выделяться незначительное количество пара из клапана ограничения давления.
- Незначительное выделение пара во время приготовления является нормальным, так как этот клапан выполняет роль предохранительного.

- После приготовления блюда отключите мультиварку от сети для ее очистки - **рис. 28**. Рекомендуется чистить мультиварку после каждого использования. Перед очисткой мультиварки необходимо дать ей остыть (не менее двух часов) - **рис.29**.
- Протрите корпус влажной тканью - **рис. 35-36**. Не погружайте мультиварку в воду и не наливайте воду вовнутрь корпуса.
- Извлеките емкость для сбора конденсата и тщательно промойте ее водой. Установите емкость для сбора конденсата на место - Рис. 38.
- Промойте внутреннюю поверхность крышки, уплотнитель и поплавковый клапан. Перед установкой этих компонентов на место их необходимо тщательно высушить.
- Очистите чашу и все аксессуары. Чашу нельзя мыть в посудомоечной машине, так как ее внешнее покрытие может потерять цвет - **Рис. 31, 32, 33**. Не используйте для очистки емкости для приготовления металлическую губку, так как она может повредить антипригарное покрытие.
- Извлеките клапан ограничения давления и промойте его водой - **Рис. 34**.
- Снимите поплавковый клапан. Для этого извлеките маленькую силиконовую прокладку и поверните крышку - **Рис. 39**.
- Открутите винт защиты отверстия для очистки. Необходима регулярная проверка на предмет засоров. - **Рис. 40**.
- После завершения чистки и сушки верните все детали на свои места.
- Пользуйтесь чашей, которая входит в комплект.
- Не наливайте воду и не кладите продукты непосредственно в устройство. Если вы случайно погрузили устройство в воду или пролили воду на нагревательный элемент (когда емкость не была установлена на место), доставьте устройство в сервисный центр для ремонта.
- Заменяйте уплотнительную прокладку каждые 2 года.

## УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Неполадка	Возможные причины	Решение
Не удается открыть крышку.	Давление в чаше не позволяет открыть крышку.	Нажмите и удерживайте кнопку сброса давления, чтобы сбросить давление в емкости для приготовления.
	Давление в емкости полностью сброшено, но поплавковый клапан застрял, т. к. он слишком загрязнен и не может выпасть.	а. Нажмите и удерживайте кнопку сброса давления, чтобы сбросить давление в мультиварке. Дайте устройству остыть в течение как минимум 2 часов и нажмите на внешнюю часть поплавкового клапана. б. Перед следующим применением почистите и протрите поплавковый клапан (Рис. 39).
Не удается закрыть крышку.	Уплотнитель крышки установлен неправильно.	Установите уплотнительное кольцо правильно.
	Поплавковый клапан заблокирован и не может опуститься из-за сильного загрязнения.	а. Нажмите и удерживайте кнопку сброса давления, чтобы сбросить давление в мультиварке. Дайте устройству остыть в течение как минимум 2 часов и нажмите на внешнюю часть поплавкового клапана. б. Перед следующим применением почистите и протрите поплавковый клапан (Рис. 39).
	Неправильно выбрано направление закрывания крышки.	Закройте крышку в правильном направлении в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
Интенсивный сброс давления через клапан регулировки давления.	Клапан ограничения давления неисправен.	Обратитесь в сервисный центр для ремонта.
	Клапан ограничения давления не встал на место.	Осторожно нажмите на клапан регулировки давления, чтобы он опустился на место.



Блюдо недостаточной степени готовности.	Установлено слишком короткое время приготовления или слишком низкая температура.	Выберите соответствующее время приготовления или температуру.
	Отсутствует питание в сети.	Проверьте питание в электросети.
дисплея отображается «E0».	Сбой реле давления.	Обратитесь в сервисный центр для ремонта.
На дисплее отображается «E1».	Незамкнутая цепь или короткое замыкание в цепи компонентов датчика температуры.	Обратитесь в сервисный центр для ремонта.
Из крышки выходит пар.	Уплотнитель крышки установлен неправильно.	Установите уплотнитель крышки правильно.
Происходит интенсивный сброс давления через клапан ограничения давления, после чего этот процесс прекращается.	Из чаши выходит холодный воздух.	Не является неисправностью.

# MOULINEX МЕЖДУНАРОДНАЯ ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

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

*Данное изделие ремонтируется MOULINEX в течение и после окончания гарантийного срока*

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

## **Гарантия\***

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

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

## **Условия гарантии и исключения**

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

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

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

## **Права потребителя, предусмотренные законодательством :**

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

## **Дополнительная информация**

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

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

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

## **ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**

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

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

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

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

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

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

- Не вставляйте сторонні предмети в систему скидання тиску. Не замінюйте клапан.
- Відкриваючи кришку, завжди тримайте її за ручку.  
При переміщенні тримайте прилад за бічні ручки. Окріп може потрапити в простір між основою прокладки та кришкою і спричинити опіки.
- Будьте уважні та остерігайтесь опіків від пари, що виходить із приладу, коли ви відкриваєте кришку. Спочатку відкрийте кришку зовсім трошки, щоб пара могла легко вийти.
- Ніколи не відкривайте прилад силою. Переконайтеся, що внутрішній тиск повернувся до норми. Не відкривайте кришку, коли прилад перебуває під тиском. Для цього перегляньте інструкцію з експлуатації.
- Використовуйте лише запчастини, сумісні із вашою моделлю приладу. Це особливо важливо для ущільнювальної прокладки, чаші та металевої кришки.
- Не пошкоджуйте ущільнювальну прокладку. Якщо вона пошкоджена, її потрібно замінити в авторизованому сервісному центрі.
- Нагрівальний елемент, необхідний для приготування, вбудовано в прилад.
- Не ставте прилад у розігріту духовку або на гарячу варильну поверхню. Не ставте прилад поблизу відкритого вогню або вогненебезпечних предметів.
- Не нагрівайте чашу за допомогою будь-якого іншого джерела тепла, окрім нагрівального елемента приладу, і не використовуйте будь-яку іншу чашу. Не використовуйте чашу для приготування їжі в інших приладах.

- Не пересувайте прилад, коли він працює під тиском. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Переносьте прилад за ручки та, якщо потрібно, використовуйте прихватки. Не піднімайте прилад за ручку на кришці.
- Не використовуйте прилад не за призначенням.
- Даний прилад не є стерилізатором. Не використовуйте його для стерилізації банок.
- Прилад призначений для приготування їжі під тиском. Неправильне використання може спричинити опіки від пари.
- Переконайтеся, що прилад правильно закритий, перш ніж у ньому генеруватиметься тиск (див. інструкцію з експлуатації).
- Не використовуйте прилад порожнім, без чаші або без інгредієнтів в чаші. Це може спричинити серйозні пошкодження приладу.
- Після приготування м'яса, яке має зовнішній шар шкіри (наприклад, яловичий язик), що може набухати внаслідок дії тиску, не проколюйте шкіру після приготування, якщо вона виглядає надутою: ви можете отримати опік. Проколить її перед приготуванням.
- При приготуванні страв з густою текстурою (нут, ревінь, джеми та ін.) трохи струсіть прилад, перш ніж відкривати його, щоб страва та соки не розбризкувалися.
- Не використовуйте прилад для смаження у фритюрі. Допускається лише підсмажування.
- У режимі підсмажування остерігайтесь опіків, спричинених розбризкуванням, коли ви додаєте рідини або інгредієнти в гарячу чашу.
- Під час приготування їжі та автоматичного випускання пари наприкінці приготування прилад виділяє тепло та пару. Тримайте обличчя та руки подалі від приладу, щоб уникнути опарювання. Під час приготування не торкайтесь кришки.
- Не використовуйте тканину або будь-що інше між кришкою та корпусом, щоб залишити кришку нещільно закритою. Це може суттєво пошкодити прокладку.
- Не торкайтесь захисних систем, за винятком очищення та обслуговування приладу відповідно до інструкцій з експлуатації.
- Дно чаші та нагрівальний елемент завжди мають бути чисті. Переконайтеся, що центральна частина нагрівального елемента рухома.

- Не наповнюйте прилад без чаші.
- Користуйтеся пластиковим або дерев'яним приладдям, щоб запобігти пошкодженню антипригарного покриття чаші. Ніколи не ріжте інгредієнти безпосередньо в чаші.
- Якщо через край кришки виходить велика кількість пари, відразу від'єднайте шнур живлення та перевірте, чи прилад чистий. За необхідності відправте прилад в авторизований сервісний центр для ремонту.
- Не переносьте прилад, тримаючи його за ручку кришки. Завжди використовуйте дві бічні ручки на корпусі приладу. Якщо прилад гарячий, використовуйте прихватки. Для уникнення небезпеки перед транспортуванням приладу переконайтеся, що кришка заблокована.
- Якщо тиск безперервно скидається через клапан (протягом більше 1 хвилини) під час приготування під тиском, відправте прилад в авторизований сервісний центр.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Віднесіть його в авторизований сервісний центр.

## **ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.**

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



### **Захист довкілля понад усе!**

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



1. Клапан обмеження тиску
2. Ручка кришки
3. Кришка
4. Панель керування
5. Шнур живлення
6. Корпус
7. Ручка для транспортування
8. Ємність для збору конденсату
9. Прокладка кришки
10. Підставка
11. Чаша для приготування їжі
12. Зовнішня чаша
13. Мірна чашка
14. Велика ложка для рису
15. Поплавковий клапан

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. Управління мультиваркою відбувається за допомогою 16 кнопок: «Підігрівання/Скасування», «Випікання», «Рис/Крупи», «Молочна каша», «Йогурт», «Розігрівання», «Ручний режим», «Плов», «Пароварка», «Тушкування», «Суп», «Смаження», «Відкладений старт/Таймер», «Тип продукту», «+» і «-». Натискання кнопок супроводжується звуковим сигналом.
2. У цій мультиварці передбачено 21 автоматичний режим приготування; докладніше **див. в таблиці 1.**
3. Для функцій «Пароварка» та «Тушкування» можна вибрати різні типи інгредієнтів: овочі, рибу, птицю або м'ясо.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

### Розпакуйте прилад

- Вийміть мультиварку з коробки. Зберігайте гарантійний талон в надійному місці і обов'язково прочитайте інструкцію з експлуатації перед першим використанням приладу.
- Поставте мультиварку на рівну поверхню. Видаліть всі пакувальні матеріали з внутрішньої частини приладу: пластикові пакети, аксесуари (підставку, велику ложку для рису, мірний стакан і ємність для збору конденсату), а також шнур живлення.
- Зніміть рекламну наклейку з мультиварки перед першим використанням.
- Попередження: Мити чашу для приготування в посудомийній машині заборонено (ця частина приладу не призначена для миття в посудомийній машині).

### Відкриття кришки

- Щоб відкрити кришку, візьміться за ручку, поверніть її проти годинникової стрілки та підійміть - мал. 1 - 2.

### Очищення

- Промийте чашу, кришку, ємність для збору конденсату, підставку та прокладку кришки водою.

### Перше використання мультиварки

- Розмотайте шнур живлення, підключіть його до відповідного роз'єму на корпусі мультиварки, а потім підключіть його до заземленої розетки - мал. 7.

## ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

### Встановіть ємність для збору конденсату на місце, вказане на мал. 6.

### Вийміть чашу для приготування і покладіть в неї необхідні інгредієнти

- Вийміть чашу для приготування з мультиварки.
- Покладіть потрібні інгредієнти в чашу для приготування.
- Будьте обережні – кількість продуктів і рідин не має перевищувати максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші - мал. 8.

### Встановлення чаші в мультиварку

- Протріть дно чаші та видаліть залишки їжі з нагрівальної пластини. Потім помістіть чашу з продуктами в мультиварку, переконайтеся, що чаша розташована рівно - мал. 9 - 10.
- Не використовуйте мультиварку без чаші для приготування.

### Закрийте та заблокуйте кришку (для приготування під тиском)

- Переконайтеся, що прокладка кришки надійно розташована всередині кришки.
- Поставте кришку на мультиварку – рис.11 і, тримаючи за ручку кришки, поверніть її за годинниковою стрілкою - мал 11 - 12.

### Встановіть клапан обмеження тиску

- Встановіть клапан обмеження тиску на місце до кляцання.

## 1. РЕЖИМ ОЧІКУВАННЯ (САМОПЕРЕВІРКА ПРИ ПІДКЛЮЧЕНОМУ ЖИВЛЕННІ)

Підключіть мультиварку до мережі живлення - система почне самоперевірку, прозвучить звуковий сигнал, цифровий дисплей та всі індикатори засвітяться. Через 1 секунду на дисплеї з'являться символи «----», пристрій перейде в режим очікування.



## 2. РЕЖИМ РОБОТИ

1. У режимі очікування виберіть необхідний режим приготування - **мал.13**, індикатор на кнопці почне блимати. Для режимів «Тушкування» та «Пароварка» передбачений вибір типу продуктів - «Овочі», «Риба», «М'ясо/Бобові». Для вибору типу продукту після вибору відповідного режиму послідовно натискайте кнопку «Тип продуктів» до вибору бажаного продукту (загориться відповідний індикатор). Через 5 секунд, якщо не було обрано інший режим або не було натиснуто кнопку «Підігрівання/Скасування», індикатор перестане блимати і почнеться попереднє нагрівання. Якщо налаштування режиму завершено, натисніть кнопку «Старт», щоб перейти до режиму приготування для вибраного режиму. Індикатор відповідного режиму перестане блимати та буде світитися постійно.
2. **Встановлені за замовчуванням температура**, час приготування, відкладений старт, необхідне положення кришки, а також інтервал змін температури та часу для кожного режиму приготування наведені в **таблиці 1**.
3. У режимі підтримання тепла після закінчення циклу приготування під тиском на дисплеї відображається число «0», лунає звуковий сигнал, і мультиварка переходить у режим збереження тепла (за винятком режимів «Йогурт» і «Ручний режим»). Після цього на екрані відобразиться «00:00», а температура буде підтримуватися на рівні 65°C - 75°C.  
Якщо в режимі очікування натиснути кнопку «Підігрівання/Скасування», буде обрана функція підтримання тепла, на цифровому дисплеї буде відображатися «00:00», а температура всередині мультиварки буде підтримуватися на рівні 65°C - 75°C.  
Через 24 години функція збереження тепла автоматично вимикається, і мультиварка переходить у режим очікування.

**ТАБЛИЦЯ 1**

Програма	Тип продуктів	Час приготування			Температура приготування			Положення кришки при готуванні		
		За замовчуванням	Інтервал (хвилини)	Крок (хвилини)	За замовчуванням	Інтервал (хвилини)	За замовчуванням	Кришка закрита та заблокована	Кришка закрита, але не заблокована	Кришка відкрита
Випічка		40 хв	10-120	5	150°C	не змінюється			•	
Рис/крупя		9 хв	1-120	1	114°C	не змінюється		•		
Молочна каша		10 хв	1-120	1	114°C	не змінюється		•		
Йогурт**		8 годин	1 год- 24 год	30	38°C	не змінюється		•		
Розігрівання		2 хв	1-120	1	114°C	не змінюється		•		
Ручний режим***		30 хв	5-240	5	80°C	40°C- 160°C	10°C	•	•	•
Плов		20 хв	1-120	1	114°C	не змінюється		•		
Суп		12 хв	1-120	1	114°C	не змінюється		•		
Смаження*		15 хв	1-30	1	160°C	100°C- 160°C	10°C			•
Пароварка		овочі	5 хв	1-120	1	114°C	не змінюється		•	
	риба	10 хв	1-120	1	114°C	не змінюється		•		
	м'ясо/ бобові	10 хв	1-120	1	114°C	не змінюється		•		
Тушування	овочі	10 хв	1-120	1	114°C	не змінюється		•		
	риба	20 хв	1-120	1	114°C	не змінюється		•		
	м'ясо/ бобові	40 хв	1-120	1	114°C	не змінюється		•		

### \* Режим «Смаження»

Для режиму «Смаження» передбачено 7 налаштувань температури. Для зміни температури приготування використовуйте кнопки  і , на цифровому дисплеї буде показана температура. Ви можете додати спочатку олію, а потім інгредієнти, або олію та інгредієнти одночасно. Ми рекомендуємо не обсмажувати їжу більше 30 хвилин, щоб уникнути надмірного нагрівання олії.

#### 1. Рис/Плов

Насипте необхідну кількість рису в чашу за допомогою мірної чашки, що входить до комплекту (19). Потім наповніть холодною водою до відповідної позначки «CUP» (Чашка), всередині чаші.

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

У таблиці нижче наведені рекомендації щодо приготування різних сортів рису. Для отримання найкращих результатів ми рекомендуємо використовувати звичайний рис, а не рис швидкого приготування, який може ставати липким і прилипати до чаші. Для інших сортів рису, наприклад, коричневий або дикий рис, кількість води потребує коригування. Якщо ви бажаєте приготувати лише 1 чашку білого рису (2 маленькі або 1 велика порція), потрібні 1 мірна чашка білого рису і півтори мірні чашки води. Для деяких сортів рису нормально, якщо трохи рису пристане до чаші під час приготування 1 чашки.

Якщо ви бажаєте приготувати лише 2 чашки білого рису (4 маленькі, або 3 великі порції), потрібні 2 мірні чашки білого рису і дві мірні чашки води.

Максимальна кількість води і рису не має перевищувати позначку MAX всередині чаші. Залежно від сорту рису може знадобитися відкоригувати кількість води.

#### РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ РИСУ

Кількість рису в чашках	Вага рису	Кількість води в чаші (+ рис)	Порції
4	600 г	Позначка 4 чашки	4 – 8
6	900 г	Позначка 6 чашок	6 – 12
8	1200 г	Позначка 8 чашок	8 – 16
10	1500 г	Позначка 10 чашок	10 – 20

#### 2. Функція приготування йогурту

##### Молоко

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

Рідкий				Густий
	Напівзнежирене молоко	Цільне молоко	Сире молоко	

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

необхідно знімати пінку.

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

## Закваска

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

Її можна отримати таким чином:

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

## Час ферментації

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



Йогурти можна зберігати у холодильнику не більше 7 днів.

### \*\*\*Режим «Ручний режим»

1. Завдяки цьому режиму, Ви можете самостійно обирати час і температуру приготування, а також положення кришки. Для налаштування температури приготування необхідно обрати режим «Ручний режим», далі послідовно натискати кнопку «ТЕМ.» до бажаного значення температури. Для налаштування бажаного часу приготування необхідно після вибору режиму натиснути кнопку «Відкладений старт/Таймер» та за допомогою кнопок  $\oplus$  і  $\ominus$  налаштувати бажаний час приготування.

2. Зверніть увагу, що під час приготування під тиском, в чаші для приготування повинна бути рідина, а температура повинна бути вищою 100°C.

### 3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці 1 вказано час, встановлений за замовчуванням. За бажанням його можна змінити. Після вибору режиму приготування і до запуску режиму можна змінити час роботи програми в інтервалі, зазначеному в **таблиці 1**. Для зміни часу можна скористатися кнопкою **+** або **-** або натиснути кнопку «Відкладений старт/Таймер» і зменшити/збільшити час за допомогою кнопок **+** або **-**. У режимі «Смаження» час можна змінити безпосередньо в процесі приготування, використовуючи для цього кнопки **+** або **-**.

### 4. НАЛАШТУВАННЯ ВІДКЛАДЕНОГО СТАРТУ

1. Крім функцій «Йогурт», «Ручний режим» і «Смаження», для всіх режимів передбачена можливість налаштування відкладеного старту. Для налаштування відкладеного старту (після налаштування бажаного режиму та до запуску режиму кнопкою «Старт») необхідно двічі натиснути на кнопку «Відкладений старт/Таймер»-на дисплеї відобразиться мінімальний час відкладеного старту – 2 години - **мал. 16** - після чого можна збільшувати чи зменшувати час початку приготування страви, використовуючи кнопки **+** чи **-**.
2. Після налаштування часу відкладеного старту загориться відповідний індикатор.

### 5. «СКАСУВАННЯ» РЕЖИМУ

**Під час роботи в усіх режимах, крім «Смаження», у налаштування не можна вносити зміни.** Щоб внести зміни в налаштування режиму, використовуйте кнопку «Збереження тепла / Скасування». Натисніть і утримуйте кнопку. Натисніть і утримуйте кнопку «Підігрівання/Скасування» протягом однієї секунди, щоб скасувати обраний режим і повернутися в режим очікування.

### 6. ВИПУСК ПАРИ І ВІДКРИТТЯ КРИШКИ

Після спливу часу приготування під тиском, на дисплеї відображається «00:00». Скидання тиску має бути виконане вручну:

1. Натисніть кнопку скидання тиску, щоб скинути тиск – **мал. 25**
2. Під час випускання пари тримайте руки подалі від клапана обмеження тиску (ми рекомендуємо надягати рукавички для натискання кнопки скидання тиску, щоб уникнути травм).
3. Щоб відкрити кришку, візьміться за ручку на кришці, поверніть її проти годинникової стрілки та підніміть кришку – **мал. 26-27**.
4. Відключіть шнур живлення від розетки – **мал. 28**

## ПРИГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ

### Стан тиску

- Електрична скороварка – це електрична каструля з герметичною кришкою та спеціальним клапаном, що дозволяє готувати їжу під тиском, заощаджуючи час та роблячи тверді продукти м'якими.
- Ці режими приготування автоматично готують під тиском: «Рис/Крупи», «Молочна каша», «Плов», «Пароварка», «Тушкування», «Суп», «Розігрівання». При використанні функції «Ручний режим» ви перейдете в режим приготування під тиском, якщо виберете температуру принаймні 100°C із закритою і заблокованою кришкою.
- Після того як ви вибрали режим приготування, час нагнітання тиску кришка має бути закрита і заблокована: оскільки прилад герметично закритий, коли температура підвищується, рідина всередині генерує пару, яка підвищує тиск у ємності (отже, під час приготуванні під тиском всередині чаші завжди має бути рідина).
- Після того як у приладі підвищився тиск, у кришці активується блокування, і її не можна буде відкрити під час приготування (тому всі інгредієнти необхідно додавати на початку приготування). Ніколи не намагайтеся відкривати кришку під час приготування під тиском.
- Коли їжа готується під тиском, після закінчення процесу приготування прилад переходить до режиму збереження тепла.
- Використовуючи скороварку перші кілька разів, ви можете помітити невеликий витік пари з кришки. Це нормальне явище, яке відбувається, коли нагнітається тиск. Під час приготування також може відбуватися витік невеликої кількості пари з клапана обмеження тиску.
- Це нормально, коли невелика кількість пари виходить під час приготування (оскільки клапан є обмежувальним).



Після приготування страви відключіть мультиварку від мережі для очищення - **мал. 28**. Рекомендується очищувати мультиварку після кожного використання. Перед очищенням мультиварки необхідно дати їй охолонути (не менше двох годин) - **мал. 29**.

- Протріть корпус вологою тканиною - **мал. 35 - 36**. Не занурюйте мультиварку в воду і не наливайте воду всередину корпусу.
- Зніміть ємність для збору конденсату та ретельно промийте його водою. Потім встановіть ємність для збору конденсату у вихідне положення - **мал. 38**.
- Промийте внутрішню частину кришки, зокрема прокладку кришки та поплавковий клапан. Перед встановленням цих компонентів на місце їх необхідно ретельно висушити - **мал. 37**.
- Очистіть чашу й аксесуари. Чашу не можна мити в посудомийній машині, оскільки зовнішнє покриття може втратити колір – **мал. 31-32-33**. Не використовуйте металеву губку для очищення чаші, оскільки це може пошкодити її антипригарне покриття.
- Вийміть клапан обмеження тиску, щоб очистити його та промийте його під водою – **мал. 34**.
- Поплавковий клапан потрібно знімати, вийнявши невелику силіконову прокладку, а потім повернувши кришку, щоб дістати поплавковий клапан – **мал. 39**.
- Кришку отвору виходу пари можна відкрутити для очищення, а сам отвір слід регулярно перевіряти, щоб запобігти його засміченню – **мал. 40**.
- Після того як усі деталі будуть очищені ті ретельно висушені, установіть їх на місце у вихідне положення.
- Завжди використовуйте чашу, що входить у комплект.
- Не наливайте рідини і не насипайте продукти харчування безпосередньо в прилад. Якщо ви ненавмисно занурили прилад у воду або налили воду безпосередньо на нагрівальний елемент (коли чаша відсутня), віднесіть його на ремонт в авторизований сервісний центр.
- Замінійте прокладку кришки кожні 2 роки.

## ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ І РЕМОНТ

Проблема	Можливі причини	Рішення
Не можете відкрити кришку.	Не вдалося відкрити через високий тиск у внутрішній чаші.	Натисніть і утримуйте кнопку скидання тиску, щоб скинути тиск усередині чаші.
	Тиск у чаші повністю скинутий, але поплавковий клапан застряг, тому що він занадто брудний і, отже, не може опуститися.	а. Натисніть і утримуйте кнопку скидання тиску, щоб скинути тиск усередині чаші. Потім дайте приладу охолонути протягом не менше 2 годин і, натисніть на зовнішню частину поплавкового клапана. б. Перед наступним використанням помийте і протріть поплавковий клапан – <b>мал. 39</b>
Не можете закрити кришку.	Прокладку кришки встановлено неправильно.	Установіть прокладку кришки належним чином.
	Поплавковий клапан заблокований і не опускається через надмірне забруднення.	а. Натисніть і утримуйте кнопку скидання тиску, щоб скинути тиск усередині чаші. Потім дайте приладу охолонути протягом не менше 2 годин і, натисніть на зовнішню частину поплавкового клапана. б. Перед наступним використанням помийте і протріть поплавковий клапан – <b>мал. 39</b>
	Кришка закрита у неправильному напрямку.	Закрийте кришку в правильному напрямку відповідно до інструкції з експлуатації.
Інтенсивне зниження тиску за допомогою клапана обмеження тиску.	Клапан обмеження тиску несправний.	Віднесіть прилад в авторизований сервісний центр.
	Клапан обмеження тиску неправильно розташований.	Обережно натисніть на клапан обмеження тиску, щоб він встав на місце.

Страва не готова.	Встановлено недостатній час приготування або занадто низька температура.	Виберіть відповідний час приготування або температуру.
	Немає живлення в мережі.	Перевірте живлення в мережі
"E0" на цифровому дисплеї.	Клапан обмеження тиску несправний.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
"E1" на цифровому дисплеї.	Незамкнутий ланцюг або коротке замикання в ланцюзі компонентів датчика температури.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
З кришки виходить пара.	Прокладку кришки встановлено неправильно.	Установіть прокладку кришки належним чином.
Через клапан обмеження тиску відбувається інтенсивне скидання тиску, і потім цей процес припиняється.	Холодне повітря виходить з чаші.	Не є несправністю.

# MOULINEX МІЖНАРОДНА ОБМЕЖЕНА ГАРАНТІЯ

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

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

## **Гарантія**

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

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

## **Умови гарантії та винятки**

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

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

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

## **Права споживача, передбачені законодавством**

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

## **Додаткова інформація**

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

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

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

## ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР

**Келесі нұсқаулардың барлығын мұқият оқып шығыңыз.**

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

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

Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.

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

Ол келесі жағдайларда пайдалануға арналмаған және кепілдік олар үшін қолданылмайды:

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

– төсек және таңғы ас түріне жататын орталар.

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

- Қысымды шығару жүйесіне ешбір бөгде заттарды салмаңыз. Клапанды ауыстырмаңыз.
- Қақпақты ашқанда әрдайым қақпақ тұтқасынан ұстаңыз. Қолдарыңызды бүйірлік ұстау тұтқаларымен туралаңыз. Қайнаған су тығыздағыш тірек және қақпақ арасында ұсталып қалып, күйіктер тудыруы мүмкін.
- Сондай-ақ қақпақты ашқанда құрылғыдан шығатын будан күйіп қалу қаупінен сақтаныңыз. Алдымен будың жайлап шығуына мүмкіндік беру үшін қақпақты аз ғана ашыңыз.
- Ешқашан құрылғыны күшпен ашпаңыз. Іштегі қысымның қалыпты мәнге оралғанын тексеріңіз. Өнім қысым астында болғанда қақпақты ашпаңыз. Мұны істеу үшін пайдалану туралы нұсқауларды қараңыз.
- Тек үлгі үшін тиісті қосалқы бөліктерді пайдаланыңыз. Бұл әсіресе тығыздау тығыздағышы, әзірлеу кәстрәлі және металл қақпақ үшін маңызды.
- Тығыздау тығыздағышын зақымдамаңыз. Зақымдалса, оны бекітілген сервистік орталықта ауыстырғызыңыз.
- Құрылғыда әзірлеу үшін қажетті жылу көзі қосылған.
- Құрылғыны қыздырылған духовкаға немесе ыстық плитаға қоймаңыз. Құрылғыны ашық жалынға немесе тұтанғыш затқа жақын қоймаңыз.



- Өзірлеу кәстрөлін құрылғының жылыту тақтасынан басқа ешбір жылу көзімен қыздырмаңыз және ешбір басқа кәстрөлді пайдаланбаңыз. Өзірлеу кәстрөлін басқа құрылғылармен бірге пайдаланбаңыз.
- Қысым астында болғанда құрылғыны жылжитпаңыз. Ыстық беттерге тимеңіз. Оны жылжитқанда ұстау тұтқаларын пайдаланыңыз және қажет болса, қолғап киіңіз. Құрылғыны көтеру үшін қақпақ тұтқасын пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны өзі арналғаннан басқа мақсатта пайдаланбаңыз.
- Бұл құрылғы зарарсыздандырғыш емес. Оны құтыларды зарарсыздандыру үшін пайдаланбаңыз.
- Құрылғы тамақты қысым астында өзірлейді. Дұрыс емес пайдалану бұдан күйіктер алу қауіптерін тудыруы мүмкін.
- Қысымды қолдану алдында құрылғы тиісті түрде жабылғанын тексеріңіз (Пайдалану туралы нұсқауларды қараңыз).
- Құрылғыны бос күйде, кәстрөлсіз немесе кәстрөл ішінде қақпақсыз пайдаланбаңыз. Бұл құрылғыны қатты зақымдауы мүмкін.
- Қысым әсерінен қампаюы мүмкін сыртқы тері қабаты бар етті (мысалы, сиырдың тілін) өзірлеуден кейін қампайған болса, теріні теспеңіз: күйіп қалуыңыз мүмкін. Оны өзірлеу алдында тесеңіз.
- Қалың тамақты өзірлегенде (кәдімгі ноқат, рауғаш, т.б.) тамақ немесе өзірлеу шырындары төгілмеуі үшін ашу алдында құрылғыны азғантай сілкіңіз.
- Құрылғыны майда тамақ қуыру үшін пайдаланбаңыз. Тек қызартуға рұқсат етіледі.
- Қызарту режимінде ыстық кәстрөлге тамақты немесе ингредиенттерді қосқанда шашырау тудыратын күйіктер қауіптерінен сақтаныңыз.
- Өзірлеу және өзірлеудің соңында бұды автоматты шығару кезінде құрылғы жылу мен бу шығарады. Күйіп қалуды болдырмау үшін бетті және қолдарды аулақ ұстаңыз. Өзірлеу кезінде қақпаққа тимеңіз.

- Қақпақты ашық қалдыру үшін қақпақ пен корпус арасында шүберекті немесе басқа ештеңені пайдаланбаңыз. Бұл тығыздағышты біржола зақымдауы мүмкін.
- Берілген нұсқауларға сай құрылғыны тазалау және техникалық қызмет көрсетуді қоспағанда, қауіпсіздік құралдарына тиімеңіз.
- Әзірлеу кәстрөлінің және қыздыру элементінің түбі әрқашан таза болуын қамтамасыз етіңіз. Қыздыру тақтасының орталық бөлігі мобильді екенін тексеріңіз.
- Құрылғыны әзірлеу кәстрөлінсіз толтырмаңыз.
- Кәстрөлдің жабыспайтын қабатын зақымдамау үшін пластик немесе ағаш қасықты пайдаланыңыз. Тамақты тікелей әзірлеу кәстрөлінде кеспеңіз.
- Қақпақ жегінен көп бу шығарылса, қуат сымын розеткадан бірден суырыңыз және құрылғы таза екенін тексеріңіз. Қажет болса, құрылғыны бекітілген сервистік орталыққа жөндеуге жіберіңіз.
- Құрылғыны қақпақ тұтқасынан ұстап алып жүрмеңіз. Әрқашан құрылғы корпусындағы екі бүйірлік тұтқаны пайдаланыңыз. Құрылғы ыстық болса, духовка қолғабын киіңіз. Қосымша қауіпсіздік үшін құрылғыны тасымалдау алдында қақпақ құлыпталғанын тексеріңіз.
- Қысыммен әзірлеу кезінде құрылғының клапаны арқылы қысым үздіксіз шығарылса (1 минуттан көбірек), құрылғыны сервистік орталыққа жөндеуге жіберіңіз.
- Зақымдалған құрылғыны пайдаланбаңыз. Оны бекітілген сервистік орталыққа апарыңыз.

## **БҰЛ НҰСҚАУЛАРДЫ МҰҚИЯТ САҚТАҢЫЗ.**

- Тек бекітілген сервистік орталықта сатылатын қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.
- Кепілдік әзірлеу кәстрөлінің әдеттен тыс тозуын және сынуын

қамтымайды.

- Құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында осы пайдалану туралы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Бұл нұсқауларға сай емес кез келген пайдалану өндірушіні кез келген жауапкершіліктен босатады және кепілдіктің күшін жояды.
- Ағымдағы ережелерге сай қажет емес құрылғыны қоқысқа лақтыру алдында құрылғыны жұмыс істемейтін ету керек (розеткадан суыру және қуат сымын кесу арқылы).



### **Қоршаған ортаны қорғау бірінші кезекте!**

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

## СИПАТТАМАСЫ

- |                           |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| 1. Қысымды шектеу клапаны | 9. Қақпақ тығыздағышы |
| 2. Қақпақтың ұстағышы     | 10. Ошақ              |
| 3. Қақпағы                | 11. Өзірлеу кәстрәлі  |
| 4. Басқару тақтасы        | 12. Сыртқы кәстрөл    |
| 5. Қуат сымы              | 13. Өлшегіш ыдыс      |
| 6. Негізі                 | 14. Күріш қасығы      |
| 7. Ұстағышы               | 15. Қалтқылы клапан   |
| 8. Конденсат жинағыш      |                       |

## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



- 16 перне әрекеттері «жылы күйінде сақтау/өшіру», «нан пісіру», «күріш/дән-дақылдар», «сүт ботқасы», «йогурт», «қайта жылыту», «Аспаз», «палау», «буға пісіру», «рагу», «сорпа», «куыру», «кешіктіріп қосу/уақыт», «тағам түрі» және «+», «-» функцияларын қамтиды. Қандай да пернені басқанда дыбысты белгі ескертуі беріледі.
- 21 бұл мультиөзірлегіште автоматты бағдарламалар қамтамасыз етілген; қосымша ақпаратты **1-кестеде** қараңыз.
3. Бумен пісіргіш және бұқтыру функциялары үшін ингредиенттердің алуан түрлерін таңдауға болады: көкөніс, балық немесе құс/бадана

### Орамын алыңыз

- Құралды орамынан шығарыңыз. Кепілдік картасын сақтап қойыңыз және құралды бірінші рет қолдануға дейін пайдалану нұсқаулығын оқып шығыңыз.
- Құралды жазық жерге қойыңыз. Құралдың ішіндегі орам материалдарын алыңыз: пластик дорбалар, жабдықтар (мосы, күріш қасық, өлшегіш ыдыс және конденсация жинағыш) және қуат сымы.
- Құралды қолданар алдында өнімдегі жарнамалық жапсырманы алып тастаңыз.
- Ескерту: Өзірлеу кәстрелін ыдыс жуу машинасында жууға тыйым салынған (бұл бөлікті ыдыс жуу машинасында жууға болмайды).

### Қақпақты ашу

- Қақпақты ашу үшін тұтқаны ұстаңыз, сағат тіліне қарсы бұрыңыз және қақпақты көтеріңіз. **1-2 сур.**

### Тазалау

- Өзірлеу кәстрелін, қақпақты, конденсат жинағышты, ошақты және қақпақ тығыздағышын сумен шайыңыз.

### Мультиөзірлегішті бірінші рет пайдалану

- Қуат сымын тарқатыңыз, мультиөзірлегіш корпусындағы сәйкес ұяшыққа қосыңыз, содан кейін жерге қосылған розеткаға қосыңыз **7-сур.**

## ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛАРЫ

### Конденсация жинағышты 6 суретте көрсетілген орынға салыңыз.

### Пісіру ыдысын алып шығып, ингредиенттерді салыңыз

- Өзірлеу кәстрелін мультиөзірлегіштен алыңыз.
- Өзірлеу кәстреліне қажетті ингредиенттерді салыңыз.
- Сақ болыңыз, өнімдер мен сұйықтықтардың деңгейі өзірлеу кәстрелінің ішіндегі максималды белгіден аспауы керек **8-сур.**

### Кәстрелді мультиөзірлегішке салыңыз

- Өзірлеу кәстрелінің түбін кептіріп сүртіп алыңыз және қыздыру тақтасынан тамақ қалдығын кетіріңіз. Содан кейін мультиөзірлегішке тамақ бар өзірлеу кәстрелін қойыңыз, өзірлеу кәстрелі тегіс қойылғанын тексеріңіз **9-10 сур.**
- Құралды ешқашан ыдыссыз қолданбаңыз.

### Қақпағын жауып, бекітіңіз (қысым арқылы пісіру үшін)

- Қақпақ тығыздағышы қақпақ ішінде берік түрде орналасқанын тексеріңіз.
- Қақпақты мультиөзірлегішке қойыңыз - **11-сур.** және қақпақ тұтқасын ұстап тұрып, сағат тілімен бұрыңыз **-12-сур.** Қақпақтың орнатылуы әр функция үшін (ашық/жабық, бірақ бекітілмеген/жабық және бекітілген) **1 кестеге** сәйкес келу керек.

### Қысым шектеу клапанын орнатыңыз

- Қысымды шектеу клапанын орналастырыңыз және орнына шырт етіп түсуін қамтамасыз етіңіз.

## 1. КҮТУ РЕЖИМИ




Қуат көзіне қосқанда жүйе өздігінен тексеру үрдісін бастайды, дыбыс сигналы беріліп, сандық экран мен барлық көрсеткіштер жанады. 1 секундтан кейін экранда «----» таңбасы көрсетіледі, бұл күту режимі.

## 2. ЖҰМЫС РЕЖИМИ

1. **Күту режимінде** қай функцияны таңдасаңыз да – **13**, сол функцияның көрсеткіші жыпылықтай бастайды. «Рагу» және «буға пісіру» функциялары үшін “көкөніс”, “балық” “ет/бұршақ тұқымдас” тағам түрлері берілген. Функцияны таңдағаннан кейін «тағам түрін таңдау» пернесін басып, қажетті тамақты таңдауыңызға болады (қажетті пісіру функциясы мен тағам түрі таңдалған соң, сәйкес функцияның көрсеткіші мен тағам көрсеткіші жанады).

Басқа функциялар таңдалмаса не “жылы күйінде сақтау/өшіру” түймесі басылмаса, **5 секундтан кейін** сәйкес көрсеткіш жыпылықтауын тоқтатып, алдын ала жылыту басталады.

2. Реттелген пісіру температурасы, уақыты, кешіктіріп қосу уақыты, қақпағының дұрыс орнатылуы, температура өзгерісінің аралығы және әр функцияның пісіру уақытының параметрлері төменде көрсетілген.
3. Қысымды бағдарлама аяқталғаннан кейін жылы ұстау режимі болады, дисплей «0» санын көрсетеді, дыбыстық сигнал шығады және мультиәзірлегіш жылы ұстау режиміне ауысады («Йогурт» және «Мультиаспаз» режимдерін қоспағанда), экранда «00:00» таңбасы пайда болып, температура 65°C пен 75°C аралығында сақталады.  
Күту режимінен «жылы күйінде сақтау/өшіру» пернесін бассаңыз, құрал жылы сақтау жұмысын бастайды, сандық экранда «00:00» таңбасы көрсетіледі және ішкі температура 65°C пен 75°C аралығында болады.  
24 сағаттан кейін жылы ұстау қыздыру функциясы автоматты түрде өшеді және мультиәзірлегіш күту режиміне өтеді.

Бағдарлама	Тағам түрі	Пісіру уақыты			Пісіру температурасы			Пісіру кезіндегі қаппағының орнатылуы		
		Бастапқы уақыт	Аралық (минуттар)	Қадам (минуттар)	Бастапқы температура	Аралық	Қадам	Қаппағы жабық және бекітілген 	Қаппағы жабық, бірақ бекітілмеген 	Қаппағы ашық 
нан пісіру		40 мин	10-120	5	150°C	өзгермейді			•	
күріш/дән-дақылдар		9 мин	1-120	1	114°C	өзгермейді		•		
сүт ботқасы		10 мин	1-120	1	114°C	өзгермейді		•		
йогурт*		8 сағат	1-24 сағ	30	38°C	өзгермейді		•		
қайта жылыту		2 мин	1-120	1	114°C	өзгермейді		•		
Аспаз**		30 мин	5-240	5	80°C	40°C-160°C	10°	•	•	•
палау		20 мин	1-120	1	114°C	өзгермейді				
сорпа		12 мин	1-120	1	114°C	өзгермейді				
қуыру***		15 мин	1-30	1	160°C	100°C-160°C	10°			•
буға пісіру	көкөніс	5 мин	1-120	1	114°C	өзгермейді		•		
	балық	10 мин	1-120	1	114°C	өзгермейді		•		
	ет/бұршақ тұқымдас	10 мин	1-120	1	114°C	өзгермейді		•		
рагу	көкөніс	10 мин	1-120	1	114°C	өзгермейді		•		
	балық	20 мин	1-120	1	114°C	өзгермейді		•		
	ет/бұршақ тұқымдас	40 мин	1-120	1	114°C	өзгермейді		•		

## \*"Қуыру" функциясы

«Қуыру» режимінде температураның 7 режимі беріледі. Қажетті температураны **+** және **-** пернелердің көмегімен орнатуға болады, сандық экранда температураның мәні көрсетіледі. Алдымен майды, содан кейін ингредиенттерді қосуға болады, сондай-ақ май мен ингредиенттерді бір уақытта қосуға болады. Май температурасы тым жоғары көтерілмеуі үшін 30 минуттан көбірек қуырмау ұсынылады.

### 1. Күріш/Палау

Күріштің қажетті мөлшерін берілген өлшеу шыныаяғын пайдаланып әзірлеу кәстрөлiне салыңыз (19). Содан кейін табақтағы "ШЫНЫАЯҚ" таңбасына дейін суық сумен толтырыңыз.

#### **Ескертпе: Әрқашан күрішті бірінші салыңыз, әйтпесе су тым көп болады.**

Төмендегі кестеде әртүрлі күріш түрлерін әзірлеу нұсқаулығы берілген. Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін күріштің жабысқақ, әрі корпусқа жабысатын "тез пісетін" түріне қарағанда әдеттегі күрішті пайдалану ұсынылады. Қоңыр немесе жабайы күріш секілді басқа күріш түрлерінде су мөлшерін реттеу қажет.

Ақ күріштің тек 1 шыныаяғын (2 шағын немесе 1 үлкен порция береді) әзірлегіңіз келсе, ақ күріштің 1 өлшеу шыныаяғын пайдаланыңыз, содан кейін бір жарым өлшеу шыныаяғымен су қосыңыз. Кейбір күріш түрлері бойынша 1 шыныаяқ күрішті әзірлегенде корпусқа біраз күріштің жабысуы қалыпты жағдай.

Ақ күріштің тек 2 шыныаяғын (4 шағын немесе 3 үлкен порция береді) әзірлегіңіз келсе, ақ күріштің 2 өлшеу шыныаяғын пайдаланыңыз, содан кейін судың екі өлшеу шыныаяғын қосыңыз.

Судың + күріштің максималды мөлшері табақтағы ең жоғары таңбадан аспауы керек. Күріш түріне байланысты су мөлшерін реттеу қажет болуы мүмкін.

#### КҮРІШКЕ АРНАЛҒАН ӘЗІРЛЕУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Шыныаяқтар бойынша күріш өлшемі	Күріш салмағы	Табақтағы су өлшемі (+ күріш)	Порциялар
4	600 г	4 шыныаяқ таңбасы	4 адам - 8 адам
6	900 г	6 шыныаяқ таңбасы	6 адам 12 адам
8	1200 г	8 шыныаяқ таңбасы	8 адам - 16 адам
10	1500 г	10 шыныаяқ таңбасы	10 адам - 20 адам

### 2. Йогурт функциясы

#### Сүт

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



Сұйық			Қатты
	Жартылай майсыздандырылған сүт	Қаймағы алынбаған сүт	Шикі сүт

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

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

**Фермент**

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

- Бұл мыналардың біреуінен жасалады:
- Дүкенде сатылатын сақталу мерзімі ұзақ **табиғи йогурт:** тірі ашықтысы көп болып, йогурт қою болып шығады.
- **Қатырып кептірілген ферменттен.** Бұл жағдайда фермент туралы нұсқауларда көрсетілген белсендіру уақытын ескеріңіз. Бұл ферменттерді супермаркеттерде, дәрханаларда және белгілі бір денсаулық өнімдері дүкендерінде таба аласыз.
- **Жақында дайындалған йогурттардың** біреуінен - бұл табиғи және жақында дайындалған болуы керек. Бұл ашыту деп аталады. Бес ашыту процесінен кейін пайдаланылған йогурт белсенді ферменттерін жоғалтады, сондықтан, қаттылықтың біркелкілігі азырақ болу қаупі болады. Содан кейін дүкеннен сатып алған йогуртты немесе қатырып кептірілген ферментті пайдаланып қайтадан бастау керек.

**Ферменттелу уақыты**

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

Сұйық							Қатты
<b>Тәтті</b>							<b>Қышқыл</b>
	6 сағ	7 сағ	8 сағ	9 сағ	10 сағ	11 сағ	12 сағ

Йогурттарды тоңазытқышта ең көбі 7 күн сақтауға болады.

### \*\*\*"Аспаз" функциясы

1. Бұл функция пісіру уақыты мен температураны және қақпақтың орнатылуын (қақпағы ашық кезінде пісіру, мультипісіргіш режимінде пісіру (қақпағы жабық, бірақ бекітілмеген), жылдам пісіргіш режимінде пісіру (қақпағы жабық және бекітілген)) реттеуге мүмкіндік береді. «Аспаз» функциясын таңдап, «+» және «-» пернелерін басу арқылы қажетті температураны, ал «кешіктіріп қосу/уақыт» пернесін басып, «+» және «-» пернелерін басу арқылы қажетті пісіру уақытын таңдауға болады.
2. Қысым арқылы пісіру үшін ыдыста сұйықтық болу қажет екенін және температураның 100 градустан жоғары болуы қажет екенін естен шығармаңыз.

## 3. УАҚЫТ ПАРАМЕТРЛЕРІ

Бастапқы уақыт 1 кестеде көрсетілген, бірақ оны реттеуге болады. Пісірудің қажетті режимін таңдағаннан кейін және оны іске қоспас бұрын бағдарламаның жұмыс уақытын 1 кестеде көрсетілген аралықта өзгертуге болады. Пісіру функциясын таңдағанда, құрал іске қосылмай тұрып, «**+**» және «**-**» пернелері арқылы немесе «кешіктіріп қосу/уақыт» пернесін пайдаланып «**+**» және «**-**» пернелері арқылы пісіру уақытын реттеуге болады.

Қуыру функциясының уақытын «**+**» және «**-**» пернелері арқылы пісіру барысында реттеуге болады.

## 4. КЕШІКТІРІП ҚОСУ ПАРАМЕТРЛЕРІ

«Йогурт», «Мультиаспаз» және «Қызарту» бағдарламаларын қоспағанд, барлық бағдарламалар кешіктірілген бастау опциясын қамтамасыз етеді. Пісіру функциясын таңдағанда, кешіктіріп бастау уақытын реттеу үшін құрал жыли бастауға дейін «кешіктіріп қосу/уақыт» пернесін екі рет басуға болады – экранда кешіктіріп қосу уақытының ең төмен көрсеткіші беріледі – 2 сағат - **16**. «**+**» және «**-**» пернелерін басу арқылы пісіру уақытын реттеуге болады.

## 5. ФУНКЦИЯНЫ ӨШІРУ

«Қызарту» функциясын қоспағанда, барлық функциялардың жұмысы кезінде бағдарламаға өзгертулер енгізуге болмайды. Бағдарламаға өзгертулер енгізу үшін «Жылы ұстау»/«Бас тарту» түймесін пайдаланыңыз. Түймені басып, ұстап тұрыңыз Функцияны өшіріп, күту режиміне оралу үшін, «жылы күйінде сақтау/өшіру» пернесін бір секунд басып тұрыңыз.

## 6. БУ ШЫҒАРУ ЖӘНЕ ҚАҚПАҚТЫ АЛУ

Қысым уақыты өткеннен кейін дисплейде «00:00» көрсетіледі. Қысымды босатуды қолмен орындауға болады:

1. Қысымды босату үшін қысымды босату түймесін басыңыз. **25-сур.**
2. Бұды шығарғанда қолдарды қысымды шектеу клапанынан аулақ ұстаңыз (жарақат алу қаупін болдырмау үшін қысымды босату түймесін басқанда қолғап кию ұсынылады).
3. Қақпақты алу үшін қақпақ тұтқасын ұстаңыз, сағат тіліне қарсы бұрыңыз және қақпақты көтеріңіз. **26-27 сур.**
4. Қуат сымын розеткадан ажыратыңыз. **28-сур.**

## Қысымның күйі

- ЕРС (электр қысымды әзірлегіш) — герметикалық қақпағы және арнайы клапаны бар электр кәстрөл. Ол тамақты қысым астында әзірлеуге мүмкіндік береді. Бұл әзірлеу уақытын үнемдейді және қатты тамақтарды жұмсақ етеді.
- Келесі бағдарламалар қысым астында автоматты түрде әзірлейді: «Күріш/Дақылдар». «Сүт ботқасы», «Палау»,
- «Бумен әзірлегіш», «Бұқтыру», «Сорпа», «Жылыту». «Мультиаспаз» функциясы үшін сіз қақпақ жабық және құлыптаулы күйде кемінде 100°C температурасын таңдасаңыз, әзірлеу қысымы күйіне кіресіз.
- Бағдарламаны таңдағаннан кейін қысымға жетуге қажет уақыт әзірлеу кәстрөліндегі тамақ пен сұйықтықтардың мөлшеріне байланысты болады. Қысым күйіне жету үшін қақпақ жабық және құлыптаулы болуы керек: құрылғы герметикалық түрде жабылатындықтан, температура артқанда, іштегі сұйықтық буға айналып, бұл кәстрөлдегі қысымды көтереді (сондықтан қысыммен әзірлегенде табақ ішінде өрқашан сұйықтық болуы керек).
- Құрылғыда қысым жиналғаннан кейін құлыптау механизмі жүйесі белсендіріледі, содан кейін әзірлеу кезінде қақпақты ашу мүмкін болмайды (сондықтан барлық ингредиенттерді әзірлеуді басында қосу керек). Қысыммен әзірлеу кезінде қақпақты ашуға ешқашан әрекеттенбеңіз.
- Тамақ қысым астында әзірленгенде әзірлеу процесінен кейін құрылғы жылы ұстау күйіне өтеді.
- Қысым әзірлегішін бірінші бірнеше рет пайдаланғанда қақпақтан азғантай будың шығуын байқауыңыз мүмкін. Бұл қалыптты және қысым жиналғанда орын алады. Сондай-ақ әзірлеу кезінде қысымды шектеу клапанынан біраз ағу орын алуы мүмкін.
- Әзірлеу кезінде будың шағын мөлшерінің шығуы қалыпты (өйткені клапан қауіпсіздік клапаны болып табылады).

## ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ

- Тамақ пісіруді аяқтаған соң, құралды тазалау үшін қуат көзінен ажыратыңыз - **28**. Құралды әр қолданыстан кейін тазалап отыру қажет.
- Құралды тазалар алдында оны суығанға дейін күту керек (екі сағаттан кем емес) – **29**.
- Құралдың негізін дымқыл шүберекпен сүртіңіз - **35 - 36**. Құралды суға салмаңыз және үстінен су ағызбаңыз.
- Конденсат жинағышты алыңыз және сумен мұқият тазалаңыз. Содан кейін конденсат жинағышты бастапқы орнына қойыңыз - **38-сур.**
- Қақпақ ішін, соның ішінде қақпақ тығыздағышын және қалтқылы клапанды шайыңыз. Орнына саларда жақсылап құрғатыңыз.
- Өзірлеу кәстрөлін және қосалқы құралдарды тазалаңыз. Өзірлеу кәстрөлін ыдыс жуу машинасында жумау керек, өйткені сыртқы қабат түсін жоғалтуы мүмкін -31-32-33 сур. Өзірлеу кәстрөлін тазалау үшін металл губканы пайдаланбаңыз, өйткені бұл оның жабыспайтын қабатын зақымдауы мүмкін.
- Тазалау үшін қысымды шектеу клапанын алып, су астында шайыңыз. 34-сур.
- Қалтқылы клапанды шағын силикон тығыздағышты алу арқылы бөлшектеу керек, содан кейін қалтқылы клапанды алу үшін қақпақты бұрыңыз. 39-сур.
- Арна қақпағын тазалау үшін бұрап алуға болады және бітелуін болдырмау үшін арнаны жүйелі түрде тексеріп тұру керек. 40-сур.
- Барлығы тазаланып, жақсылап кепкеннен кейін бастапқы орнына қойыңыз.
- Өрқашан қамтамасыз етілген өзірлеу кәстрөлін пайдаланыңыз.
- Тікелей құрылғыға суды немесе тамақты құймаңыз. Құрылғыны кездейсоқ суға батырсаңыз немесе тікелей қыздыру элементіне су төксеңіз (кәстрөл орнында болмағанда), сервистік орталыққа жөндеуге апарыңыз.
- Тығыздау тығыздағышын 2 жыл сайын ауыстырыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімдері
Қақпағы ашылмайды.	Ыдыстың ішіндегі қысым салдарынан ашылмайды.	Өзірлеу кәстрелінің ішіндегі қысымды босату үшін қысымды босату түймесін басып, ұстап тұрыңыз.
	Кәстрөлдегі қысым толығымен шығарылады, бірақ қалтқылы клапан тұрып қалды, өйткені ол тым лас, сондықтан төмен түсе алмайды.	<p>a. Өзірлеу кәстрелінің ішіндегі қысымды босату үшін қысымды босату түймесін басып, ұстап тұрыңыз. Содан кейін өнімді кемінде 2 сағат бойы салқындатыңыз, соңында қалтқылы клапанның сыртқы бөлігін басыңыз.</p> <p>b. Келесі пайдалану үшін қалтқылы клапанды тазалаңыз және сүртіңіз. - <b>39-сур.</b></p>
Қақпағы жабылмайды.	Қақпақ тығыздағышы дұрыс емес орнатылған.	Қақпақ тығыздағышын дұрыс орнатыңыз.
	Қоқыстың қатты жиналуына байланысты қалтқылы клапан бұғатталған және төмендетілмейді.	<p>a. Өзірлеу кәстрелінің ішіндегі қысымды босату үшін қысымды босату түймесін басып, ұстап тұрыңыз. Содан кейін өнімді кемінде 2 сағат бойы салқындатыңыз, соңында қалтқылы клапанның сыртқы бөлігін басыңыз.</p> <p>b. Келесі пайдалану үшін қалтқылы клапанды тазалаңыз және сүртіңіз. - <b>39-сур.</b></p>
Қақпақ жабылғанда қате бағытта бұралған.	Қақпақты пайдалану нұсқаулығына сай дұрыс бағытта жабыңыз.	
Қысым шектеу клапанынан қысым тым көп мөлшерде шығуда.	Қысымды шектеу клапаны ақаулы.	Қызмет көрсету және күту орталығына апарыңыз.
	Қысымды шектеу клапаны орнына түспеді.	Қысым шектеу клапанын абайлап басып, орнына түсіріңіз.

Тамақ піспейді.	Пісіру уақыты тым қысқа немесе температура тым төмен.	Пісіру уақыты немесе температураны ұлғайтыңыз.
	Электр тогы берілмейді.	Қуат көзін тексеріңіз.
Сандық экранда "E0" таңбасы көрсетіледі.	Қысым ауыстыру қате.	Қызмет көрсету және күту орталығына апарыңыз.
Сандық экранда "E1" таңбасы көрсетіледі.	Температура сенсорының жәшігіндегі сенсор элементтері қысқа немесе ашық тұйықталуға ұшыраған.	Қызмет көрсету және күту орталығына апарыңыз.
Қақпақтан бу шығып тұр.	Қақпақ тығыздағышы дұрыс емес орнатылған.	Қақпақ тығыздағышын дұрыс орнатыңыз.
Қысымды шектеу клапаны арқылы қысым қарқынды түрде босатылады, содан кейін бұл процесс тоқтайды.	Әзірлеу кәстрөлінен салқын ауа шығарылады.	Қалыпты құбылыс.

# MOULINEX ХАЛЫҚАРАЛЫҚ ШЕКТЕУЛІ КЕПІЛДІГІ

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

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

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

## Кепілдік

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

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

## Кепілдіктер шарттары мен ерекшеліктер

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

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

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

## Заңнамада қарастырылған тұтынушының құқықтары

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

## Қосымша ақпарат

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

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

### SAFETY INSTRUCTIONS

**Take the time to read all the following instructions carefully.**

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



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

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

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

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Do not fill your appliance more than the MAX mark on the pot.
- Please follow the recommendations on the volume of food and water to avoid the risk of boiling over which can damage your appliance and cause injury.
- Caution : do not spill liquid on the connector.
- Before using your appliance, check that the float valve and the pressure limit valve are clean (see section Cleaning and maintenance).
- Do not place any foreign objects in the pressure relief system. Do not replace the valve.
- When you open the lid, always hold it by the lid knob.

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

- Be careful also about the risk of scalding from the steam coming out of the appliance when you open the lid. First open the lid very slightly to allow the steam to escape gently.
- Never force the appliance open. Make sure that the inside pressure has returned to normal. Do not open the lid when the product is under pressure. To do so, see the Instructions for use.
- Use only the appropriate spare parts for your model. This is particularly important for the sealing gasket, the cooking pot and the metal lid.
- Do not damage the sealing gasket. If it is damaged, have it replaced in an Approved Service Centre.
- The heat source necessary for cooking is included in the appliance.
- Do not place the appliance in a heated oven or on a hot hob. Do not place the appliance close to an open flame or a flammable object.
- Do not heat the cooking pot with any other heat source than the heating plate of the appliance and do not use any other pot. Do not use the cooking pot with other appliances.
- Do not move the appliance when it is under pressure. Do not touch the hot surfaces. Use the carrying handles when moving it and wear oven mitts, if necessary. Do not use the lid knob to lift the appliance.
- Do not use appliance for other than the intended purpose.
- This appliance is not a steriliser. Do not use it to sterilise jars.
- The appliance cooks food under pressure. Incorrect use may cause risks of burns due to steam.
- Make sure that the appliance is properly closed before bringing it up to pressure (see Instructions for use).
- Do not use the appliance empty, without its pot or without liquid inside the pot. This could cause serious damage to the appliance.
- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell due to the effects of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it before cooking.

- When cooking food with a thick texture (chick peas, rhubarb, compotes, etc.), shake the appliance slightly before opening it to ensure that the food or cooking juices do not spurt out.
- Do not use the appliance to fry food in oil. Only browning is allowed.
- In browning mode, be careful of risks of burns caused by spattering when you add food or ingredients into the hot pot.
- During cooking and automatic steam release at the end of cooking, the appliance releases heat and steam. Keep your face and hands away from the appliance to avoid scalding. Do not touch the lid during cooking.
- Do not use a cloth or anything else between the lid and the housing to leave the lid ajar. This can permanently damage the gasket.
- Do not touch the safety devices, except while cleaning and maintaining the appliance in accordance with the instructions given.
- Make sure that the bottom of the cooking pot and the heating element are always clean. Make sure that the central part of the heating plate is mobile.
- Do not fill up your appliance without its cooking pot.
- Use a plastic or wooden spoon to prevent any damage to the non-stick coating of the pot. Do not cut food directly in the cooking pot.
- If a great deal of steam is released from the rim of the lid, unplug the power cord at once and check whether the appliance is clean. If necessary, send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
- Do not carry the appliance by holding it by the lid knob. Always use the two side handles on the housing of the appliance. Wear oven mitts if the appliance is hot. For more safety, make sure that the lid is locked before transporting the appliance.
- If pressure is released continuously through the valve of the appliance (for more than 1 minute) while pressure cooking, send the appliance to a service centre for repair.
- Do not use a damaged appliance. Take it to your approved service centre.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

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



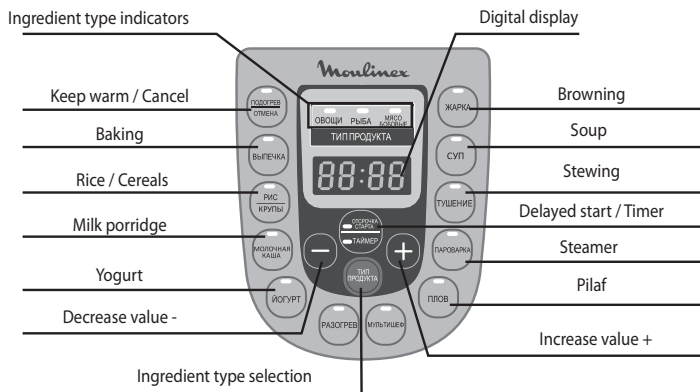
### Environment protection first!

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

## DESCRIPTION

- |                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| 1. Pressure limit valve   | 9. Lid gasket     |
| 2. Lid handle             | 10. Trivet        |
| 3. Lid                    | 11. Cooking pot   |
| 4. Control panel          | 12. Outer pot     |
| 5. Power cord             | 13. Measuring cup |
| 6. Housing assembly       | 14. Rice spoon    |
| 7. Carrying handle        | 15. Float valve   |
| 8. Condensation collector |                   |

## CONTROL PANEL



- Multicooker control is carried out using 16 buttons: Keep warm / Cancel, Baking, Rice / Cereals, Milk porridge, Yogurt, Warm up, Multichef, Pilaf, Steamer, Stewing, Soup, Browning, Delayed start / Timer, Ingredient type, + and -. Pressing the buttons causes a beep to sound.
- 21 automatic programs are provided in this multicooker; for additional information, see **table 1**.
- For the Steamer and Stewing functions, different types of ingredients can be selected: Vegetables, Fish or Meat/Beans

**Packaging removal**

- Remove the multicooker from the packaging. Save the guarantee card, and before first use, be sure to read the multicooker instruction manual.
- Place the multicooker on a flat surface. Remove everything inside the multicooker: plastic bags, accessories (stand, rice spoon, measuring cup, and drip tray) and power cord.
- Before first use, remove the advertising sticker from the multicooker housing assembly.
- Warning : Washing the cooking pot in the dishwasher is forbidden (this part is not dishwasher safe).

**Opening the lid**

- To remove the lid, grasp the handle, turn it anticlockwise and lift -**fig. 1-2**.

**Cleaning**

- Rinse the Cooking pot, lid, condensation collector, trivet, and lid gasket with water.

**First use of the multicooker**

- Unwind the power cord, plug it into the corresponding socket on the multicooker housing, and then plug it into a grounded outlet - **fig. 7**.

**USER'S MANUAL****Place the condensate tank in the location shown in fig. 6.****Remove the pot and fill it with the required ingredients.**

- Remove the cooking pot from the multicooker.
- Put the required ingredients in the cooking pot.
- Be careful - the level of products and liquids should not exceed the maximum mark on the inside of the cooking pot -**fig. 8**.

**Place the pot in the multicooker**

- Wipe the bottom of the cooking pot dry and remove food residue on the heating plate. Then place the cooking pot with food in the multicooker, make sure that the cooking pot is placed evenly -**fig. 9-10**.
- Do not use the multicooker without the pot.

**Close and lock the lid (for pressure cooking)**

- Make sure that the lid gasket is securely located inside the lid.
- Place the lid on the multicooker - **fig.11** and holding the lid handle, turn it clockwise -**fig. 12**. The position of the lid for various functions (open / closed, but not locked / closed and locked) should correspond with **table 1**.

**Install the pressure limit valve**

- Position the pressure limit valve and take care that it clicks well into place.

### 1. STANDBY MODE




Connect the multicooker to the outlet; the system will start self-diagnostics check, a beep will sound, and the digital display and all indicators will light up. After 1 second, the symbols ---- will appear on the display, which indicates standby mode.

### 2. OPERATING MODE

1. **In standby mode** press the selected function - **fig.13**; the indicator on the button will flash. For the Stewing and Steamer functions, the ingredient types are Vegetables, Fish, Meat/Beans. After selecting the appropriate function, press the "Ingredient Type" button repeatedly to select the desired ingredient (the corresponding indicator will light up)  
**After 5 seconds**, if another function is not selected or the "Keep warm / cancel" button has not been pressed, the indicator will stop flashing and preheating will begin.
2. The default temperatures, time, delayed start, desired position of the lid, and the range of changes in temperature and time for each cooking function are listed below.
3. Keep warm mode after the end of the pressure cycle, the display will show the number "0", a beep will sound, and the multicooker will switch to Keep warm mode (except for the "Yogurt" and "Multichef" modes). After that, "00:00" will be displayed on the screen, and the temperature will be maintained between 65°C and 75°C.  
In standby mode, if you press the "Keep warm / Cancel" button, the option to keep the dish hot will be selected, the digital display will show "00:00", and the inside temperature will be maintained between 65°C and 75°C.  
After 24 hours, the keep warm heating function will automatically switch off, and the multicooker will go into standby mode.



TABLE 1

Program	Ingredient type	Cooking time			Cooking temperature			Lid position when cooking		
		Default	Interval (minutes)	Step (minutes)	Default	Interval	Step	Lid is closed and locked 	Lid is closed but not locked 	Lid is open 
baking		40 min	10-120	5	150°C	does not change			•	
rice / cereals		9 min	1-120	1	114°C	does not change		•		
milk porridge		10 min	1-120	1	114°C	does not change		•		
yogurt**		8 hours	1 hour - 24 hours	30	38°C	does not change		•		
Warm up		2 min	1-120	1	114°C	does not change		•		
multichef**		30 min	5-240	5	80°C	40°C-160°C	10°C	•	•	•
pilaf		20 min	1-120	1	114°C	does not change		•		
soup		12 min	1-120	1	114°C	does not change		•		
browning*		15 min	1-30	1	160°C	100°C-160°C	10°C			•
steamer	vegetables	5 min	1-120	1	114°C	does not change		•		
	fish	10 min	1-120	1	114°C	does not change		•		
	meat / beans	10 min	1-120	1	114°C	does not change		•		
stewing	vegetables	10 min	1-120	1	114°C	does not change		•		
	fish	20 min	1-120	1	114°C	does not change		•		
	meat / beans	40 min	1-120	1	114°C	does not change		•		

## \*Browning function

There are 7 temperature settings in the browning function. To change the cooking temperature, use the buttons **+** and **-**; the digital display will show the temperature. You can add oil firstly and then the ingredients, or you can also add oil and ingredient at the same time. We suggest not to fry more than 30 minutes in order to avoid oil temperature going too high.

### 1. Rice/Pilaf

Pour the required quantity of rice into the cooking pot using the measuring cup provided (19). Then fill with cold water up to the corresponding "CUP" mark printed in the bowl.

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

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

If you only want to cook 1 cup of white rice (serves 2 small or 1 large portion), use 1 measuring cup of white rice and then add one and a half measuring cup of water. With some types of rice it is normal for a little rice to stick on the housing when cooking 1 cup of rice.

If you only want to cook 2 cups of white rice (serves 4 small or 3 large portions), use 2 measuring cups of white rice and then add two measuring cups of water.

The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest mark inside the bowl. Depending on the type of rice, quantities of water may need adjustment.

#### COOKING GUIDE FOR RICE

Rice measurement in cups	Weight of rice	Water measurement in the bowl (+ rice)	Serves
4	600 g	4 cup mark	4pers. - 8pers.
6	900 g	6 cup mark	6pers. - 12pers.
8	1200 g	8 cup mark	8pers. - 16pers.
10	1500 g	10 cup mark	10pers. - 20pers.

### 2. Yogurt function

#### Milk

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

Fluid				Firm
	Semi-skimmed milk	Whole milk	Raw milk	

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

- **Long-life sterilised milk:** UHT wholemilk results in firmer yogurts. Using semi-skimmed milk will result in less firm yogurts. However, you can use semi-skimmed milk and one or two pots of powered milk.
- **Pasteurized milk:** this milk gives a more creamy yogurt with a little bit of skin on the top.

- **Raw milk (farm milk):** this must be boiled. It is also recommended to let it boil for a long time. It would be dangerous to use this milk without boiling it. You must then leave it too cool before using it in your appliance. Culturing using yogurts prepared with raw milk is not recommended.
- **Powdered milk:** using powdered milk will result in very creamy yogurts. Follow the instructions on the manufacturer's box.

### The ferment

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

This is made either from:

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

### Fermentation time

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



Yogurts can be kept max 7 days in refrigerator.

### \*\*\*Multichef function

3. This function allows you to select the cooking time, temperature and position of the lid (cooking with the lid open, cooking in the multicooker mode (lid is closed but not locked), cooking in the pressure cooker mode (the lid is closed and locked)). To set the temperature and cooking time, select the Multichef mode; use the **+** or **-** buttons to set the required temperature, press the "Delayed start / Timer" button and use the **+** and **-** buttons to set the desired cooking time.
4. Please remember that in the pressure cooking mode, a small amount of liquid should be added to the pot, and the temperature should be above 100°C.

### 3. SETTING THE COOKING TIME

Table 1 indicates the default time. It can be changed if desired. After selecting the cooking mode and before starting the mode, you can change the programme's operating time in the interval shown in Table 1. To change the time, you can use the **+** and **-** buttons or press the "Delayed start / Timer" button and reduce/increase the time using the **+** and **-** buttons with respect to the default setting.

In the browning mode, the time can be changed directly during the cooking process using the **+** and **-** buttons.

### 4. SETTING A DELAYED START TIME

Except for Yogurt, Multichef and Browning, all programs provide the option of a delayed start. To set a delayed start after selecting the cooking mode and before starting the programme, press the "Delayed start / Timer" button twice - the minimum delay time on the display is indicated - 2 hours - fig.16, you can then decrease or increase the start time for cooking a dish using the **+** and **-** buttons.

### 5. CANCEL FUNCTION

**During operation of all functions, except for the Browning function, no changes can be made to the program.** To make changes to the program, use the Keep warm / Cancel button. Press and hold the button

Keep warm / Cancel for one second to cancel the selected function and return to standby mode.

### 6. STEAM RELEASE AND LID OPENING

When the pressure time has elapsed, the display shows '00:00'. The pressure release needs to be done manually :

1. Push the pressure release button to release the pressure. fig. 25
2. **Keep your hands away from the pressure limit valve when releasing steam (we suggest to wear gloves when pressing the release pressure button to avoid any risk of injury).**
3. To remove lid, take hold of the lid knob, turn it anticlockwise and lift the lid. fig. 26-27
4. Unplug the power cord". fig. 28

## PRESSURE COOKING

#### Pressure state

- An EPC (electrical pressure Cooker) is an electric pan with an hermetic lid and a special valve, that allows to cook the food under pressure, which saves cooking time and makes the tough foods soft.
- The following programs cook automatically under pressure: "Rice/Cereals", "Milk Porridge", "Pilaf",
- "Steamer", "Stewing", "Soup", "Warm Up". For « Multichef » function you will enter a cooking pressure state if you select at least 100°C, with the lid closed and locked.
- Once you have selected your program, the time to reach the pressure will depend on the amount of food and liquids in the cooking pot. The lid must be closed and locked to reach a pressure state: as the appliance is hermetically closed, when the temperature increases, the liquid inside forms steam which raises the pressure in the pot (thus when preparing with

- pressure there should be always liquid inside the bowl).
- Once pressure has built up in the appliance, the lock mechanism system is activated and then the lid will not be able to be opened during cooking (so all ingredients must be added at the beginning of cooking). Never attempt to open the lid during pressure cooking.
  - When the food is cooked under pressure, after the cooking process the appliance will switch to keep warm state.
  - When using the pressure cooker for the first few times, you may notice slight steam leakage from the lid. This is normal and will occur when pressure builds up. Some leakage from the pressure limit valve may also occur during cooking.
  - It is normal for a small amount of steam to escape during cooking (as the valve is a safety valve).

## CLEANING AND MAINTENANCE

- After cooking, unplug the multicooker to clean it - **fig. 28**. The multicooker should be cleaned after each use. Before cleaning the multicooker, allow it cool for at least two hours - **fig. 29**.
- Wipe the housing with a damp cloth - **fig. 35-36**. Do not submerge the multicooker in water or pour water inside the housing. - **fig. 30**
- Remove the condensation collector and rinse it thoroughly with water. Then replace the condensation collector in its original position - **fig. 38**.
- Rinse the inside of the lid, including the lid gasket and float valve. Before installing these components in place, they must be thoroughly dried.
- Clean the cooking pot and accessories. The cooking pot should not be washed in the dishwasher, as the outer coating may lose colour - **fig. 31-32-33**. Do not use a metal sponge to clean the cooking pot, as this may damage its non-stick coating.
- Remove the pressure limit valve to clean it and rinse it under water. - **fig.34**
- The float valve should be dismantled by removing the small silicone gasket, then turn the lid to get the float valve. - **fig.39**
- The duct cover can be unscrewed to be cleaned, and the duct should be checked regularly to prevent blockage. - **fig.40**
- Once everything is cleaned and perfectly dried, place at their original position.
- Always use the cooking pot provided.
- Do not pour water or food directly into the appliance. if you accidentally immerse your appliance in water or spill water directly on the heating element (when the pot is not in place), take it to your service center for repair.
- Change the sealing gasket every 2 years.

## TROUBLESHOOTING

Defect	Possible causes	Solution
The lid will not open.	The pressure in the pot does not allow the lid to be opened.	Press and hold the pressure release button to remove the pressure inside the cooking pot.
	Pressure in the pot is fully released but the float valve is stuck because it is too dirty, and therefore unable to fall.	<p>a. Press and hold the pressure release button to remove the pressure inside the cooking pot. Then let cool down the product during at least 2 hours and finally press the external part of the float valve.</p> <p>b. For next use, please clean and wipe the float valve. - <b>fig 39</b></p>
The lid will not close.	The lid gasket is installed incorrectly.	Install the lid gasket correctly.
	The float valve is blocked and does not lower due to excessive buildup of debris.	<p>a. Press and hold the pressure release button to remove the pressure inside the cooking pot. Then allow the appliance to cool down completely for at least 2 hours and finally press the external part of the float valve.</p> <p>b. For next use, please clean and wipe the float valve. - <b>fig 39</b></p>
	The direction for closing the lid has been incorrectly chosen.	Close the lid in the right direction according to the instruction manual.
Intensive pressure relief through the pressure control valve.	The pressure limit valve is defective.	Contact the service centre for repair.
	The pressure limit valve does not fall into place.	Gently press on the pressure control valve to lower it into place.
Food is insufficiently cooked.	Cooking time set too short or the temperature is too low.	Select the appropriate cooking time or temperature.
	There is no power.	Check the power supply.
the display shows "E0".	Pressure switch failure.	Contact the service centre for repair.

The display shows "E1"	There is an open circuit or short circuit in the temperature sensor components circuit.	Contact the service centre for repair.
Steam comes out of the lid.	The lid gasket is installed incorrectly.	Install the lid gasket correctly.
There is an intense release of pressure through the pressure limit valve, and then this process stops.	Cold air is released from the cooking pot.	Not a malfunction.

# MOULINEX INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

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

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

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the MOULINEX internet site [www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

## The Guarantee\*

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

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

## Conditions & Exclusions

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

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

## Consumer Statutory Rights:

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

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

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

## \*For Australia only:

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



RU	p.	8	-	26
UK	p.	27	-	44
KK	p.	45	-	63
EN	p.	64	-	80