

**Технические характеристики    Технічні характеристики**

Модель № Модель №	SR-TMB18	
Источник питания Джерело живлення	220 В 50 Гц	
Потребляемая мощность Потужність, що споживається	в программе Гречка в програмі Гречка	670 Вт
	в программе Подогрев в програм Підігрів	107.8 Вт
Вместимость Місткість	Гречка Гречка	2-8 мерных чашек 2-8 мірних чашок
	Рис Рис	2-8 мерных чашек 2-8 мірних чашок
	Перловка Перловка	2-6 мерных чашек 2-6 мірних чашок
	Плов Плов	2 мерные чашки риса 2 мірні чашки рису
	Молочная каша / Тушение Молочна каша / Тушкування	3.1 л
	Выпечка Випікання	900 г
Объём кастрюли Місткість кастрюлі	4,5 л	
Габаритные размеры (В x Д x Ш) (прибл.) Габаритні розміри (В x Д x Ш) (прибл.)	276 x 274 x 267	
Вес (прибл.) Вага (прибл.)	3.1 кг	
Подогрев ( в программе Гречка) Підігрів (в програмі Гречка)	12 часов 12 годин	

Мощность, потребляемая в выключенном, но необесточенном состоянии - 2 Вт  
Установленный производителем в порядке п.2 ст. 5 Федерального Закона РФ “О защите прав потребителей” срок службы для данного изделия равен 7 годам с даты производства при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

Потужність, яка споживається у вимкненому стані, але без вимкнення живлення - 2 Вт  
Встановлений виробником термін служби (придатності) цього виробу дорівнює 7 рокам з дати виготовлення за умови, що виріб використовується у суворій відповідності до дійсної інструкції з експлуатації та технічних стандартів, що застосовуються до цього виробу.

**Мацусита Электрик Индастриал Ко., Лтд.**

Осака, Япония

**Мацусита Електрик Індастріал Ко., Лтд.**

Осака, Японія

**Matsushita Electric Industrial Co., Ltd.**

Osaka, Japan

Web Site: <http://www.panasonic.co.jp/global/>

RZ19K908  
MAT0511-0

**Panasonic**

Мультиварка / Пароварка  
Мультиварка / Пароварка  
**Инструкция по эксплуатации  
Інструкція з експлуатації**

**RSA**

Благодарим Вас за покупку мультиварки / пароварки от Panasonic.

Дякуємо Вам за придбання мультиварки / пароварки від Panasonic.

**SR-TMB18**



**Содержание**

Меры предосторожности ..... 1  
Наименование деталей ..... 3  
Дисплей панели управления ..... 4  
Программа Гречка ..... 5—6  
Программа Плов ..... 7—8  
Программа Молочная Каша ..... 9—10  
Программа Выпечка ..... 11—12  
Программа Тушение ..... 13—14  
Программа Варка на пару ..... 15—16  
Как пользоваться таймером ..... 17  
Уход за прибором ..... 18  
Рецепты ..... 19—24  
Возможные проблемы ..... 45  
Технические характеристики ..... последняя страница обложки

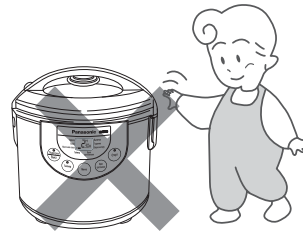
**Зміст**

Застережні заходи ..... 2  
Назва деталей ..... 3  
Дисплей панелі керування ..... 4  
Програма Гречка ..... 25—26  
Програма Плов ..... 27—28  
Програма Молочна каша ..... 29—30  
Програма Випікання ..... 31—32  
Програма Тушкування ..... 33—34  
Програма Варіння на парі ..... 35—36  
Як користуватися таймером ..... 37  
Догляд за пристроєм ..... 38  
Рецепти ..... 39—44  
Можливі несправності ..... 46  
Технічні характеристики ..... остання сторінка обкладинки

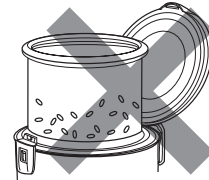
Перед началом использования внимательно ознакомьтесь с прилагаемыми инструкциями.  
Перед початком використання уважно прочитайте цю інструкцію.

## Осторожно: При пользовании прибором соблюдайте меры предосторожности приведённые ниже.

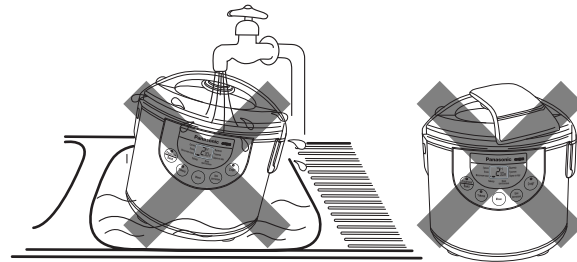
- Перед первым использованием обязательно удалите бумагу, проложенную между кастрюлей и пластиной нагревателя.
- На время работы ставьте прибор в недоступное для детей место.
- Не разрешайте детям и людям с ограниченной дееспособностью самостоятельно пользоваться прибором.



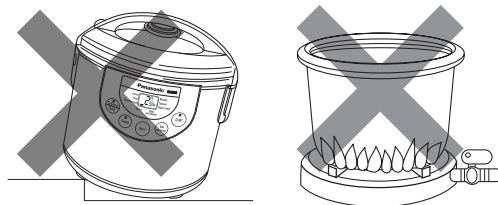
- Пластина нагревателя и дно кастрюли всегда должны быть сухими и чистыми. Любой посторонний предмет, попавший между ними, может привести к поломке устройства.



- Не погружайте корпус прибора в воду и избегайте ставить его вблизи раковины.
- Не накрывайте крышку прибора тряпкой! Крышка может деформироваться или изменить цвет.



- Ставьте прибор на устойчивую поверхность. Не допускайте воздействия на прибор воды, сырости, и источников тепла.
- Не ставьте кастрюлю на открытый огонь.



- Во время работы прибор нагревается. Не трогайте руками крышку и берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана.
- Никогда не дотрагивайтесь до внутренних поверхностей нагретого прибора.
- Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей!



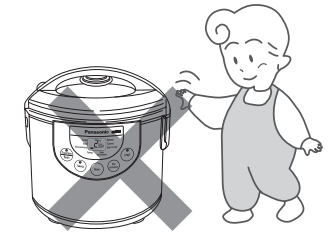
- Не допускайте порчи сетевого шнура и не пытайтесь самостоятельно починить испорченный. Для замены шнура или вилки обратитесь в ближайший сервисный центр.



- Плотно вставляйте вилку сетевого шнура в розетку. Неплотно вставленный шнур может стать причиной поражения электрическим током.

## Обережно: Під час користування пристроєм дотримуйтесь застережних заходів, наведених нижче.

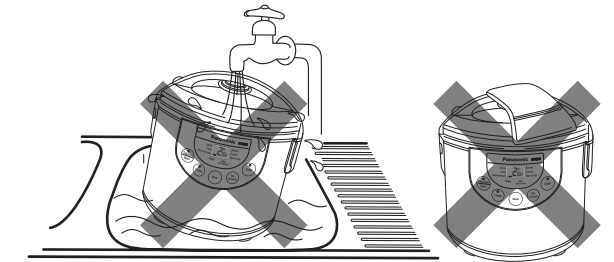
- Перед першим використанням обов'язково видаліть папір, прокладений між каструлею та пластиною нагрівача.
- Під час роботи розміщайте пристрій в місці, недоступному для дітей.
- Не дозволяйте дітям та особам з обмеженою дієздатністю самостійно користуватися приладом.



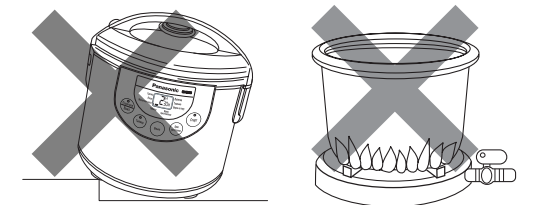
- Пластина нагрівача та дно каструлі завжди повинні бути сухими та чистими. Будь-який сторонній предмет, який потрапив між ними, може привести до поломки пристрою.



- Не занурюйте корпус пристрою у воду та не ставте його біля раковини.
- Не накривайте кришку пристрою ганчіркою! Кришка може деформуватися або змінити колір.



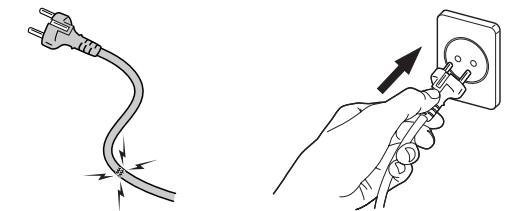
- Ставте пристрій на стійку поверхню. Не допускайте впливу на прилад води, вологи та джерел тепла.
- Не ставте каструлю на відкрите полум'я.



- Під час роботи пристрій нагрівається. Не торкайтеся його руками та беріть обличчя та руки від пари, яка виходить із клапана.
- Ніколи не торкайтеся до внутрішніх поверхонь нагрітого приладу.
- Не вмикайте прилад без каструлі або з порожньою каструлею!



- Не допускайте пошкодження шнура живлення та не намагайтеся самостійно ремонтувати пошкоджений шнур. Для заміни шнура або вилки зверніться до найближчого сервісного центру.



- Щільно вставляйте вилку шнура живлення в розетку. Якщо вилка вставлена нещільно, це може стати причиною ураження електричним струмом.

# Наименование деталей

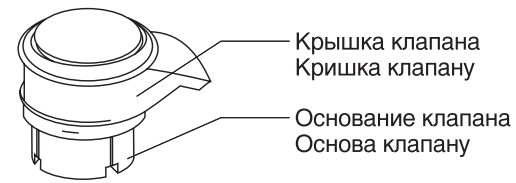
# Назва деталей

# Дисплей панели управления

# Дисплей панели керування

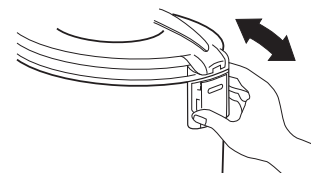
**Клапан выпуска пара Клапан випускання пари**

- Снимать и мыть после каждого использования (см. стр. 18)
- Знімати та мити після кожного використання (див. стор. 38)

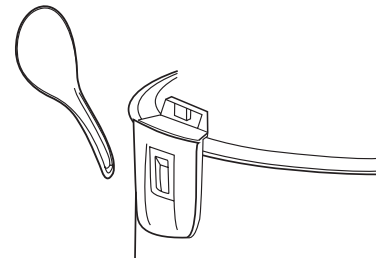


**Влагосборник Вологозбірник**


- Предназначен для сбора капель конденсата, стекающих с крышки при открывании.
- Снимать и мыть после каждого использования (см. стр. 18)
- Призначений для збирання крапель конденсату, які зтікають з кришки під час відкривання.
- Знімати та мити після кожного використання (див. стор. 38)




**Держатель для черпака Тримач для черпака**



**Крышка Кришка**




**Кастрюля Каструля**




**Дисплей панели управления Дисплей панелі керування**

- Гречка, Плов, Молочная каша, Выпечка, Тушение, Варка на пару, Таймер, Время приготовления
- Гречка, Плов, Молочна каша, Випікання, Тушкування, Варіння на парі, Таймер, Час приготування


**Корпус Корпус**




Сетевой шнур в комплекте Шнур живлення в комплекті



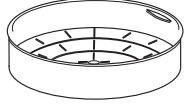
**Аксессуары Аксесуари**



Мерная чашка (около 180 мл)  
Мірна чашка (близько 180 мл)

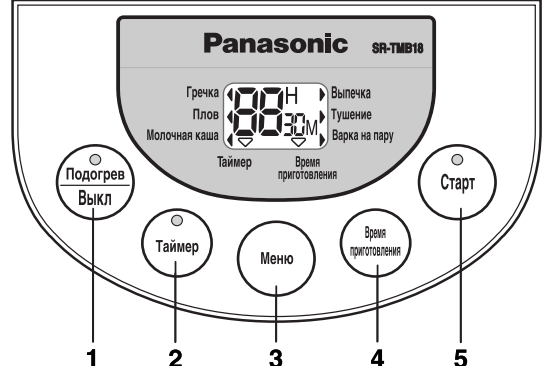


Черпак  
Черпак

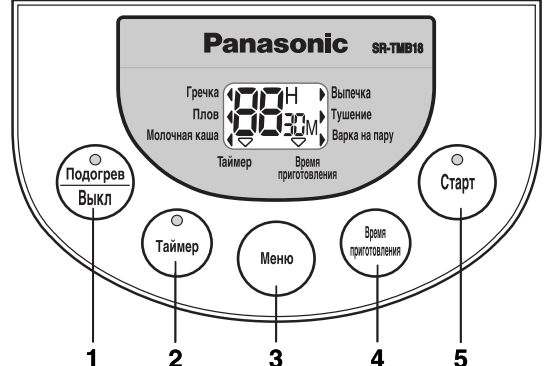


Контейнер-пароварка  
Контейнер для пароваріння

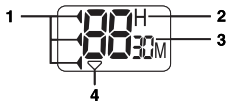
**А) Панель управления**



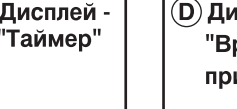
**А) Панель керування**



**С) Дисплей - "Таймер"**



**С) Дисплей - "Таймер"**



**А) Панель управления**

**1. Подогрев/Выкл.**  
– Включение/выключение режима "Подогрев" (сохранение теплым), сброс таймера, сброс сделанных установок

**2. Таймер**  
– Установка времени приготовления для программ "Гречка", "Плов", "Молочная каша"  
– Диапазон возможных значений: "Гречка" и "Молочная каша" - 1 - 13 часов, "Плов" - 1.30 - 13 часов.

**3. Меню**  
– Выбор программы приготовления

**4. Время приготовления**  
– Установка времени приготовления для программ "Выпечка", "Тушение", "Варка на пару".  
– Диапазон возможных значений: "Выпечка", "Тушение", "Варка на пару"  
Выпечка - 20-65 минут  
Тушение - 1-12 часов  
Варка на пару - 1-60 минут

**5. Старт**  
– Включение заданной программы (с таймером или без)

**А) Панель керування**

**1. Підігрів/Вимк.**  
– Вмикання/вимикання режиму "Підігрів" (збереження теплим), скидання таймера, скидання зроблених установок


**2. Таймер**  
– Встановлення часу приготування для програм "Гречка", "Плов", "Молочна каша".  
– Діапазон значень: "Гречка" та "Молочна каша" - 1 - 13 годин, "Плов" - 1.30 - 13 годин.

**3. Меню**  
– Вибір програми приготування


**4. Час приготування**  
– Встановлення часу приготування для програм "Випікання", "Тушкування", "Варіння на парі".  
– Діапазон можливих значень: "Випікання", "Тушкування", "Варіння на парі"  
Випікання - 20-65 хвилин  
Тушкування - 1-12 годин  
Варіння на парі - 1-60 хвилин

**5. Старт**  
– Вмикання заданої програми (з таймером або без)

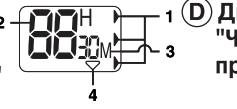
**В) Дисплей - Меню**



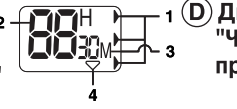
**В) Дисплей - Меню**



**Д) Дисплей - "Время приготовления"**



**Д) Дисплей - "Час приготування"**



**В) Дисплей - Меню**

**1. Гречка.**  
– Время приготовления - 30 - 40 минут

**2. Плов.**  
– Время приготовления - 1 час.

**3. Молочная каша.**  
– Время приготовления - 1 час.

**4. Выпечка.**  
– Время приготовления - 20 - 65 минут

**5. Тушение.**  
– Время приготовления - 1 - 12 часов

**6. Варка на пару.**  
– Время приготовления - 1 - 60 минут

**В) Дисплей - Меню**

**1. Гречка.**  
– Час приготування - 30-40 хвилин

**2. Плов.**  
– Час приготування - 1 година.

**3. Молочна каша.**  
– Час приготування - 1 година.

**4. Випікання.**  
– Час приготування - 20-65 хвилин

**5. Тушкування.**  
– Час приготування - 1-12 годин

**6. Варіння на парі.**  
– Час приготування - 1-60 хвилин

**С) Дисплей - Таймер**

1. Указатель выбранной программы.

2. Установленное время (часы)

3. Установленное время (минуты)

4. Указатель включенного таймера.

**С) Дисплей - Таймер**

1. Вказівник вибраної програми.

2. Встановлений час (години)

3. Встановлений час (хвилини)

4. Вказівник ввімкненого таймера.

**Д) Дисплей - Время приготовления**

1. Указатель выбранной программы.

2. Установленное время (часы)

3. Установленное время (минуты)

4. Указатель установки времени приготовления.

**Д) Дисплей - Час приготування**

1. Вказівник вибраної програми.

2. Встановлений час (години)

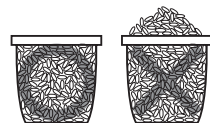
3. Встановлений час (хвилини)

4. Вказівник установки часу приготування.



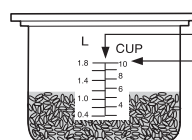
# Программа Гречка

- 1** Отмерьте крупу **МЕРНОЙ** чашкой по рецепту. Гречку-ядрицу - сразу в кастрюлю мультиварки. Другие крупы - в посуду, в которой их можно будет мыть.



Подготовить крупу:  
Рис промыть до прозрачной воды.  
Перловую крупу промыть и замочить в соотношении 1:2 в холодной воде на 3 - 6 часов.  
После замачивания воду слить.

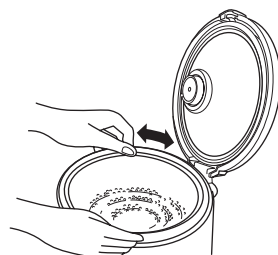
- 2** Переложите крупу в кастрюлю и налейте воду (см. таблицу). Добавьте соль по вкусу.



Шкала уровней воды  
МАКСИМАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ.  
Следите, чтобы уровень воды был ниже МАКСИМАЛЬНОГО.

Крупа (кол-во чашек)	2 чашки	4 чашки	6 чашек	8 чашек
Вид крупы	Количество воды			
Гречка ядрица	0,6 л	1,2 л	1,75 л	2,4 л
Рис круглый	0,65 л	1,25 л	1,9 л	2,5 л
Перловка	0,7 л	1,3 л	2,0 л	

- 3** Вставьте кастрюлю в корпус. Слегка поворачивая её против часовой стрелки, убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.



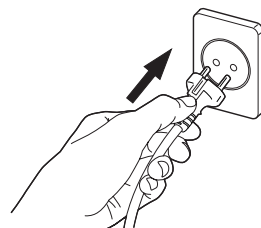
- Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и нагревательным элементом могут привести к поломке, а влага - к шуму во время готовки.

- 4** Закройте крышку до щелчка.



- Если крышка будет неплотно закрыта, программа будет работать неправильно.
- Не открывайте крышку во время работы.

- 5** Включите прибор в сеть.

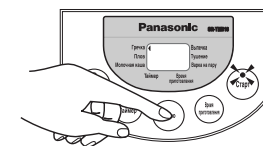


- Не подключайте прибор к сети, пока не закончены все приготовления - это может привести к поломке.
- Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей - это опасно.

# Программа Гречка

- 6** Нажимая кнопку **Меню**, установите курсор у программы **Гречка** (лампочка индикатора на кнопке **Старт** - мигает). Каждое нажатие кнопки **Меню** передвигает курсор к следующей программе (как показано на схеме).

Гречка → Плов → Молочная каша → Выпечка →  
Тушение → Варка на пару → Гречка → Плов



- 7** Нажмите кнопку **Старт**
- Лампочка на кнопке **Старт** загорится, когда начнется процесс приготовления. Когда до конца готовки останется 9 минут, на дисплее появится цифра 9 и начнется обратный отсчет времени.
  - По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим **Подогрев** (лампочка **Старт** погаснет и загорится лампочка **Подогрев**). Нажмите кнопку **Подогрев/Выкл.**, чтобы выключить подогрев и сразу же откройте крышку.



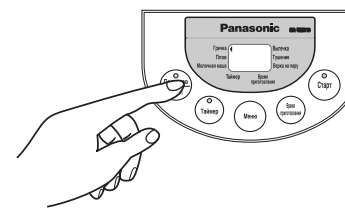
- Если Вы хотите установить время приготовления каши, пожалуйста, ознакомьтесь с тем, как пользоваться таймером (см. стр. 17)

- Несмотря на то, что режим **Подогрев** рассчитан более, чем на 12 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию и изменению цвета продуктов.

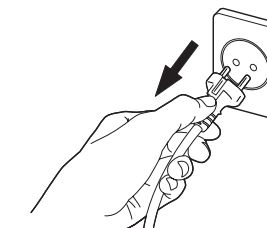
- Не пользуйтесь режимом **Подогрев** для разогревания еды.

- Частое открывание крышки в режиме **Подогрев** может привести к переполнению влагоборника. Обратите на это внимание и выливайте его по мере наполнения

- 8** Нажмите кнопку **Подогрев/Выкл.**, чтобы выключить подогрев.



- 9** Обесточивайте неработающий прибор.

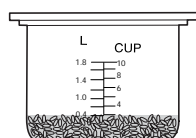


# Программа Плов

- 1** Отмерьте рис **МЕРНОЙ** чашкой по рецепту. Промойте его до чистой воды. Подготовьте остальные ингредиенты, помойте, почистите и порежьте.

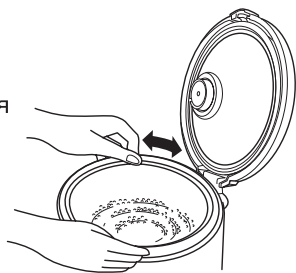


- 2** Положите все ингредиенты и приправы в кастрюлю в соответствии с рецептом.



Продукты На 4-6 порций	Плов с мясом		Плов с курицей	
	Мера	Ед.	Мера	Ед.
Растительное масло	3 ст.л	60 г	3 ст.л	60 г
Баранина/свинина	400-500 г			
Курица	800-1000 г.			
Морковь	2 шт.	150 г	2 шт.	150 г
Лук	2 шт.	150 г	2 шт.	150 г
Рис	2 ч	260 г	2 ч	260 г
Вода или бульон	5 ч	650 мл	5 ч	650 мл
Соль	по	вкусу	по	вкусу
Специи				

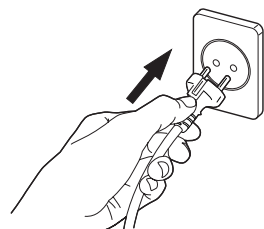
- 3** Вставьте кастрюлю в корпус. Слегка поворачивая её против часовой стрелки, убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.



- 4** Закройте крышку до щелчка.



- 5** Включите прибор в сеть



- Не используйте для мытья риса кастрюлю из мультиварки, чтобы не повредить её покрытие.

- Можете использовать свой рецепт плова, придерживаясь предложенной последовательности действий и рекомендаций по количеству.

- Используйте только **МЕРНУЮ** чашку, прилагаемую к мультиварке.

- Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже черты **МАКСИМУМА** (верхней линейки шкалы)

- Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и нагревательным элементом могут привести к поломке, а влага - к шуму во время готовки.

- Если крышка будет неплотно закрыта, программа будет работать неправильно.

- Не открывайте крышку во время работы.

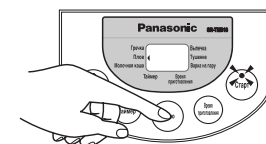
- Не подключайте прибор к сети, пока не закончены все приготовления - это может привести к поломке.

- Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей - это опасно

# Программа Плов

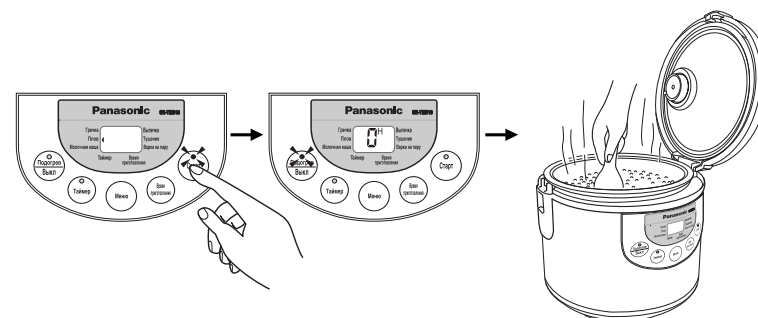
- 6** Нажимая кнопку **Меню**, установите курсор у программы **Плов** (лампочка индикатора на кнопке **Старт** - мигает).

Гречка → Плов → Молочная каша → Выпечка → Тушение → Варка на пару → Гречка → Плов

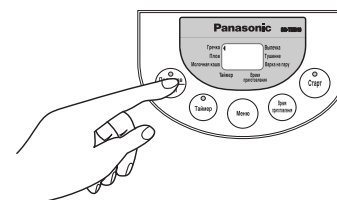


- 7** Нажмите кнопку **Старт**

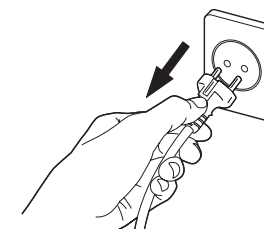
- Лампочка на кнопке **Старт** загорится, когда начнется процесс приготовления. Когда до конца готовки останется 8 минут, на дисплее появится цифра 8 и начнется обратный отсчет времени.
- По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим **Подогрева** (лампочка **Старт** погаснет и загорится лампочка **Подогрев**). Нажмите кнопку **Подогрев/Выкл.**, чтобы выключить подогрев и сразу же откройте крышку.



- 8** Нажмите кнопку **Подогрев/Выкл.**, чтобы выключить подогрев.



- 9** Обесточивайте неработающий прибор.



- Если Вы хотите установить время приготовления плова, пожалуйста, ознакомьтесь с тем, как пользоваться таймером (см. стр. 17)

- Несмотря на то, что режим **Подогрев** рассчитан более, чем на 12 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию и изменению цвета продуктов.

- Не пользуйтесь режимом **Подогрева** для разогревания еды.

- Частое открывание крышки в режиме **Подогрева** может привести к переполнению влагосорбника. Обратите на это внимание и выливайте его по мере наполнения

# Программа Молочная каша

- 1** Отмерьте крупу **МЕРНОЙ** чашкой по рецепту в посуду, в которой её можно будет мыть. Крупу промыть до прозрачной воды. Пшено обдать кипятком.



- Не промывайте крупу в кастрюле от мультиварки, чтобы не повредить её.

- 2** Переложите крупу в кастрюлю и налейте холодное молоко (см. таблицу)

Продукты	Пшено		Овсяная крупа		Рис круглый	
	Жидкая	Вязкая	Жидкая	Вязкая	Жидкая	Вязкая
Крупа	3/4 ч. (100 г)	1 ч. (130 г)	3/4 ч. (100 г)	1 ч. (135 г)	3/4 ч. (130 г)	1 1/2 ч. (180 г)
Молоко	3 ч. (500 мл)	3 ч. (500 мл)	3 ч. (500 мл)	3 ч. (500 мл)	3 ч. (500 мл)	3 ч. (500 мл)
Сахар	2 ч.л.	2 ч.л.			2 1/2 ч.л.	2 1/2 ч.л.
Соль	1 ч.л.	1 ч.л.	3/4 ч.л.	3/4 ч.л.	1 1/2 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Масло слив.	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.

- Можете изменять количество молока по своему вкусу

- Следите, чтобы уровень молока был ниже **МАКСИМАЛЬНОГО**.

- Используйте только **МЕРНУЮ** чашку, прилагаемую к мультиварке.

- 3** Вставьте кастрюлю в корпус. Слегка поворачивая её против часовой стрелки, убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.

- Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и нагревательным элементом могут привести к поломке, а влага - к шуму во время готовки.

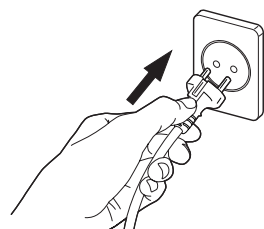
- 4** Закройте крышку до щелчка.



- Если крышка будет неплотно закрыта, программа будет работать неправильно.

- Не открывайте крышку во время работы.

- 5** Включите прибор в сеть



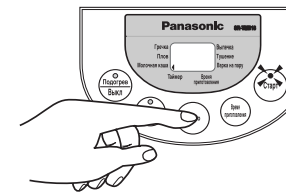
- Не подключайте прибор к сети, пока не закончены все приготовления - это может привести к поломке.

- Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей - это опасно

# Программа Молочная каша

- 6** Нажимая кнопку **Меню**, установите курсор у программы **Молочная каша** (лампочка индикатора на кнопке **Старт** - мигает).

Гречка → Плов → Молочная каша → Выпечка → Тушение → Варка на пару → Гречка → Плов



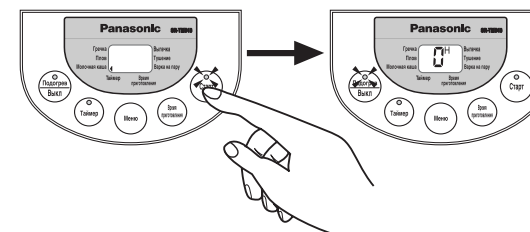
- Если Вы хотите установить время приготовления молочной каши, пожалуйста, ознакомьтесь с тем, как пользоваться таймером (см. стр. 17)

- 7** Нажмите кнопку **Старт**

- Лампочка на кнопке **Старт** загорится, когда начнется процесс приготовления.

- По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим **Подогрева**. (лампочка **Старт** погаснет и загорится лампочка **Подогрев**).

- Откройте крышку, добавьте сливочное масло и дайте постоять в режиме подогрев 5 минут.

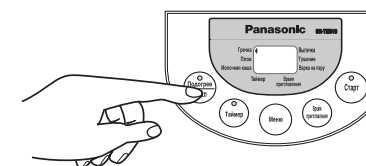


- Несмотря на то, что режим **Подогрев** рассчитан более, чем на 12 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию и изменению цвета продуктов.

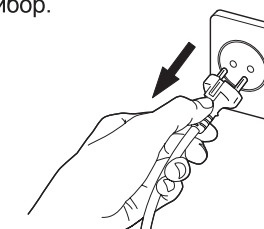
- Не пользуйтесь режимом **Подогрева** для разогревания еды.

- Частое открывание крышки в режиме **Подогрева** может привести к переполнению влагосборника. Обратите на это внимание и выливайте его по мере наполнения

- 8** Нажмите кнопку **Подогрев/Выкл.**, чтобы выключить подогрев.



- 9** Обесточивайте неработающий прибор.



# Программа Выпечка

**1** Приготовьте тесто для выпечки, следуя рекомендациям выбранного вами рецепта. Рецепты для выпечки приведены на стр. 22

**2** Смажьте кастрюлю маслом или маргарином, чтобы выпеченное изделие легче вынулось из формы

**3** Выложите тесто в кастрюлю и разровняйте.

- Тесто должно быть ниже линии максимума ( 1,8 L ) - это 900 г.

**4** Вставьте кастрюлю в корпус. Слегка поворачивая её против часовой стрелки, убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.



- Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и нагревательным элементом могут привести к поломке, а влага - к шуму во время готовки.

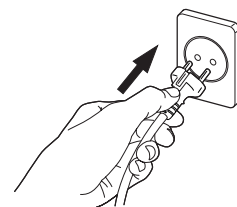
**5** Закройте крышку до щелчка.



- Если крышка будет неплотно закрыта, программа Выпечки будет работать неправильно.

- Не открывайте крышку во время выпечки.

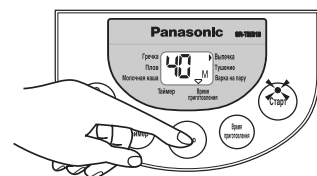
**6** Включите прибор в сеть



- Не подключайте прибор к сети, пока не закончены все приготовления - это может привести к поломке.

- Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей - это опасно

**7** Нажимая кнопку **Меню**, установите курсор у программы **Выпечка** (Лампочка индикатора на кнопке **Старт** - мигает). На дисплее появится "40 м" - время по умолчанию для программы **Выпечка**.



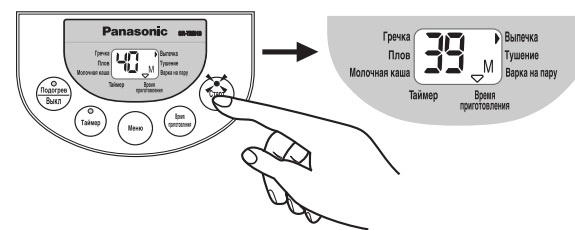
# Программа Выпечка

**8** Нажимая кнопку **Время приготовления**, установите нужное Вам время. Возможный диапазон - от 20 до 65 минут с шагом 5 минут. Удерживая клавишу нажатой, Вы получите быстрое непрерывное изменение времени на дисплее.

" 20M " → " 25M " → " 30M " → ... " 65M " → " 20M "

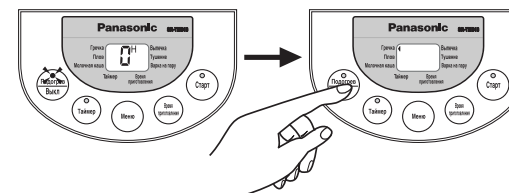
- Время приготовления зависит от объема и вида выпечки.

**9** Когда время приготовления будет установлено, нажмите кнопку **Старт**.  
 ■ Индикаторная лампочка на кнопке **Старт** перестанет мигать.  
 ■ На дисплее начнется обратный отсчет времени с шагом 1 минута.



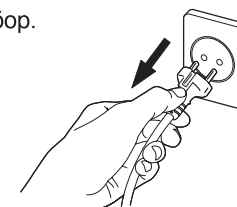
- Не открывайте крышку в процессе выпечки.

**10** По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим **Подогрев**. (лампочка **Старт** погаснет и загорится лампочка **Подогрев**).  
 Нажмите кнопку **Подогрев/Выкл.**, чтобы выключить подогрев, и сразу же откройте крышку.

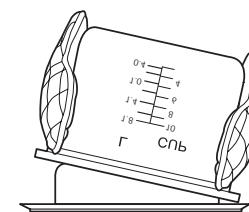


- Рекомендуется сразу же по окончании приготовления выключить режим **Подогрев**, чтобы выпечка не подгорела

**11** Обесточивайте неработающий прибор.



**12** Спустя 2-3 минуты выньте кастрюлю из корпуса. Затем переверните её вверх дном на лоток или решетку.



- Пожалуйста, оденьте кухонные рукавицы, чтобы вынуть кастрюлю
- Если оставить выпечку в кастрюле, она может отсыреть
- После выпечки в кастрюле могут остаться жирные пятна - это нормально



# Программа Тушение

- 1** Положите все ингредиенты и приправы в кастрюлю. Вставьте кастрюлю в корпус. Слегка поворачивая её против часовой стрелки, убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.



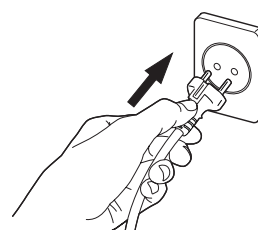
- Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и нагревательным элементом могут привести к поломке, а влага - к шуму во время готовки.
- Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже черты МАКСИМУМА (верхней линейки шкалы)

- 2** Закройте крышку до щелчка.



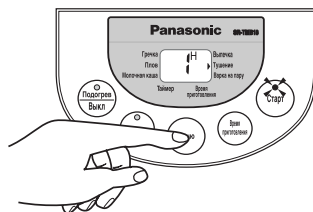
- Если крышка будет неплотно закрыта, программа **Тушения** будет работать неправильно.
- Не открывайте крышку во время тушения.

- 3** Включите прибор в сеть



- Не подключайте прибор к сети, пока не закончены все приготовления - это может привести к поломке.
- Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей - это опасно

- 4** Нажимая кнопку **Меню**, установите курсор у программы **Тушение** (Лампочка индикатора на кнопке **Старт** - мигает).  
На дисплее появится "1Н 0 М" - время по умолчанию для программы **Тушение**

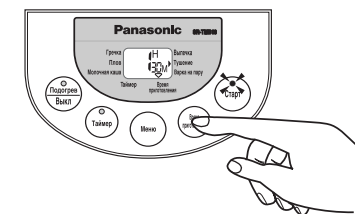


# Программа Тушение

- 5** Нажимая кнопку **Время приготовления**, установите нужное Вам время. Возможный диапазон - от 1 часа до 12 часов с шагом 30 минут по кругу. Удерживая клавишу нажатой, Вы получите быстрое непрерывное изменение времени на дисплее.

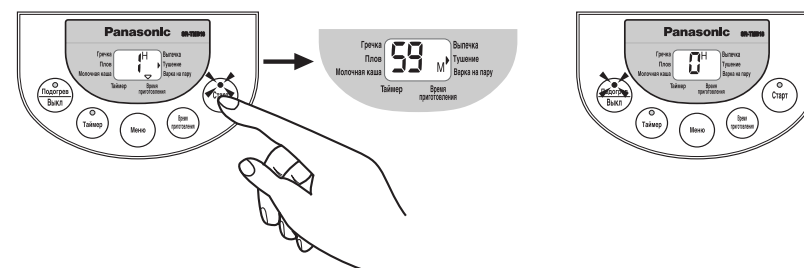
**Пример**

"1Н" → "1Н 30М" →  
"2Н" → ... → "12Н" → "1Н"

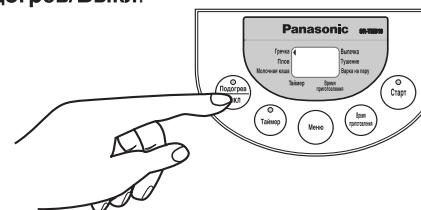


- 6** Когда время приготовления будет установлено, нажмите кнопку **Старт**.

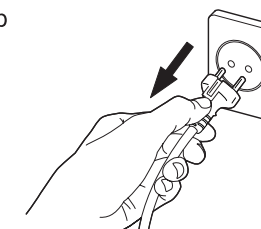
- Индикаторная лампочка на кнопке **Старт** перестанет мигать.
- На дисплее начнется обратный отсчет времени с шагом в 30 минут. Когда до окончания готовки останется 1 час, отсчет пойдёт по 1 минуте.
- По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим **Подогрева**. (лампочка **Старт** погаснет и загорится лампочка **Подогрев**).



- 7** Если Вы хотите выйти из режима **Подогрева**, нажмите кнопку **Подогрев/Выкл**.



- 8** Обесточивайте неработающий прибор



- Время приготовления зависит от количества и состава ингредиентов

- Несмотря на то, что режим **Подогрев** рассчитан более, чем на 12 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию и изменению цвета продуктов.

- Не пользуйтесь режимом **Подогрева** для разогревания еды.

- Частое открывание крышки в режиме **Подогрева** может привести к переполнению влагосборника. Обратите на это внимание и выливайте его по мере наполнения.



# Программа Варка на пару

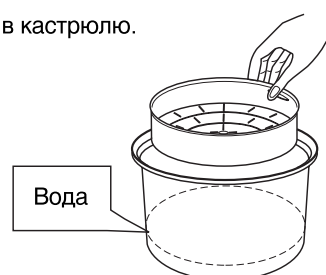
**1** Налейте в кастрюлю 3 **МЕРНЫХ** чашки воды.



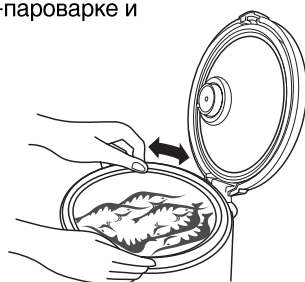
■ Не наливайте воды больше, чем рекомендовано. Это может привести к попаданию воды на продукты.

Максимальное количество воды - 5 мерных чашек (для длительной варки)

**2** Установите контейнер-пароварку в кастрюлю.



**3** Разложите продукты в контейнере-пароварке и вставьте кастрюлю в корпус. Слегка поворачивая её против часовой стрелки, убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с нагревательной пластиной.



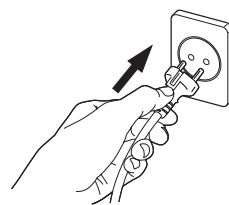
■ Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и нагревательным элементом могут привести к поломке, а влага - к шуму во время готовки.

**4** Закройте крышку до щелчка.



■ Если крышка будет неплотно закрыта, программа будет работать неправильно.

**5** Включите прибор в сеть.

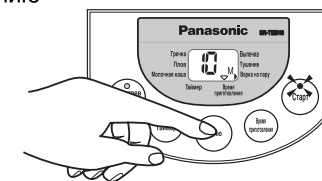


■ Не подключайте прибор к сети, пока не закончены все приготовления - это может привести к поломке.

■ Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей - это опасно.

# Программа Варка на пару

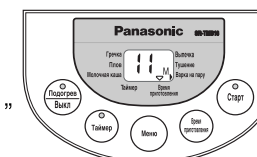
**6** Нажимая кнопку **Меню**, установите курсор у программы **Варка на пару** (Лампочка индикатора на кнопке **Старт** - мигает). На дисплее появится "10 м" - время по умолчанию для программы **Варка на пару**.



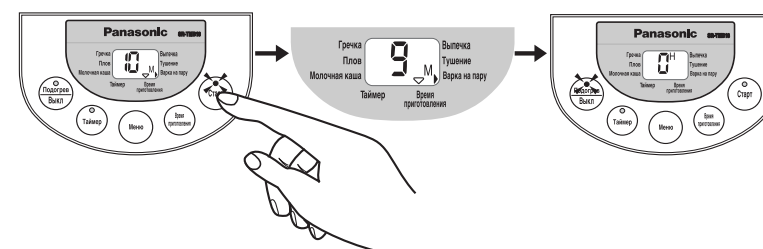
**7** Нажимая кнопку **Время приготовления**, установите нужное Вам время. Возможный диапазон - от 1 до 60 минут с шагом 1 минута (по кругу). Удерживая клавишу нажатой, Вы получите быстрое непрерывное изменение времени на дисплее.

Пример

"10M" → "11M" → "12M" → ...  
"60M" → "1M" → "2M" → ... "10M"



**8** Когда время приготовления будет установлено, нажмите кнопку **Старт**.  
 ■ Индикаторная лампочка на кнопке **Старт** перестанет мигать.  
 ■ На дисплее начнется обратный отсчет времени с шагом 1 минута.  
 ■ По истечению установленного времени, или когда в кастрюле не останется воды, раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим **Подогрев** (лампочка **Старт** погаснет и загорится лампочка **Подогрев**). Нажмите кнопку **Подогрев/Выкл.**, чтобы выключить подогрев и сразу же откройте крышку.



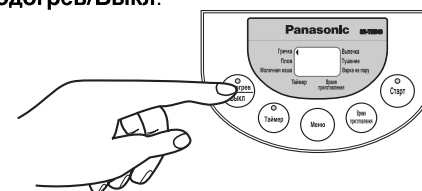
■ Время приготовления зависит от количества и состава ингредиентов, а также от жидкости в кастрюле.

■ Несмотря на то, что режим **Подогрев** рассчитан более, чем на 12 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию и изменению цвета продуктов.

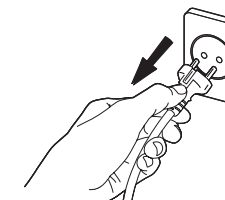
■ Не используйте режим **Подогрева** для разогревания еды.

■ Частое открывание крышки при **Варке на пару** может привести к переполнению влагосборника. Обратите на это внимание и выливайте его по мере наполнения.

**9** Если Вы хотите выйти из режима **Подогрев**, нажмите кнопку **Подогрев/Выкл.**



**10** Обесточивайте неработающий прибор.



# Как пользоваться таймером

- 1** В трёх программах (**Гречка**, **Плов**, **Молочная каша**) Вам не требуется устанавливать время приготовления, оно определяется микропроцессором. Для этих программ предусмотрена дополнительная возможность - отсрочка включения. Выбрав режим **Таймер**, Вы можете установить время, через которое хотите получить готовое блюдо. В момент нажатия кнопки **Старт** на дисплее начнётся обратный отсчёт времени. Некоторое время мультиварка будет находиться в режиме ожидания. Затем микропроцессор запустит заданную программу и выбранное блюдо будет готово в тот момент, когда таймер закончит отсчёт.

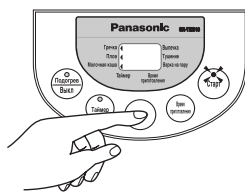
1 Подготовьте всё к приготовлению блюда, как написано в инструкции к выбранной Вами программе.



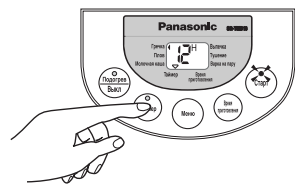
Программа	Таймер (часы)
Гречка	1.00 - 13.00
Плов	1.30 - 13.00
Молочная каша	1.00 - 13.00

Диапазон возможных значений таймера

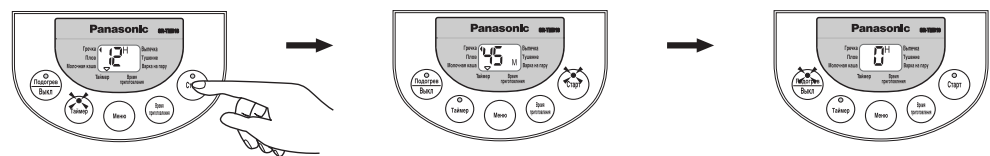
- 2** Нажмите кнопку **Меню** и установите программу (**Гречка**, **Плов**, **Молочная каша**)



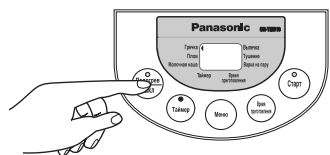
- 3** Нажмите кнопку **Таймер**, чтобы установить время. При первом нажатии на дисплее появится ориентировочное время приготовления. Каждое нажатие кнопки **Таймер** будет добавлять к нему 30 минут. Установите период времени, через который блюдо должно быть готово. Удерживая кнопку нажатой, Вы получите непрерывное изменение времени на дисплее. Установите нужное Вам значение.



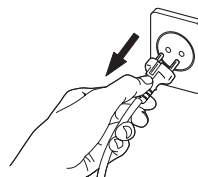
- 4** Нажмите кнопку **Старт**
- Лампочка на кнопке **Старт** погаснет и загорится лампочка на кнопке **Таймер**.
  - Как только начнется процесс приготовления, лампочка **Таймера** погаснет и загорится лампочка на кнопке **Старт**
  - Если **Таймер** установлен на время, совпадающее со временем приготовления в этой программе, лампочка на кнопке **Таймер** не загорится, загорится лампочка на кнопке **Старт**, как только кнопка **Старт** будет нажата.
  - Этот режим нельзя использовать в программах **Выпечка**, **Тушение**, **Варка на пару**.
  - По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим **Подогрева**. (лампочка **Старт** погаснет и загорится лампочка **Подогрев**).



- 5** Если Вы хотите выйти из режима **Подогрева**, нажмите кнопку **Подогрев/Выкл.**



- 6** Обесточьте прибор, если Вам не нужно сохранять приготовленное блюдо тёплым, и прибор не используется.



# Уход за мультиваркой

- Убедитесь, что прибор обесточен и остыл, прежде, чем чистить его.
- Никогда не используйте такие средства, как бензин, растворители, чистящие порошки и металлические мочалки.

## Корпус / Крышка / Отверстие для клапана

- Протрите влажной тряпкой
- Не используйте средство для мытья посуды.

## Кастрюля

- Мойте губкой и средством для мытья посуды, затем тщательно вытрите насухо внешнюю поверхность кастрюли.

## Влагоуловитель

- Снимайте и мойте после каждого использования.

## Сенсор кастрюли

- Если сенсор запачкан налипшей грязью, можно слегка отполировать его стальную пластину мелкой наждачной бумагой (например, № 600), а затем протереть влажной тряпкой.

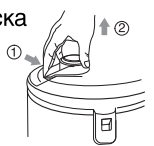
## Аксессуары

- Мерная чашка      Черпак      Контейнер-пароварка
- Мойте губкой со средством для мытья посуды

## Клапан выпуска пара

- Как снять и вымыть

1. Снимите клапан выпуска пара как показано на рисунке.

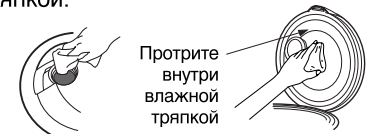


2. Раскрутите его справа налево на две части.



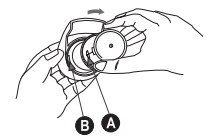
Не снимайте приклеенную резиновую прокладку!

3. Вымойте и протрите влажной тряпкой.



- Не снимайте клапан во время работы мультиварки.

- Как установить клапан выпуска пара.
1. Соедините крышку и основание, вставив выступы на ободке основания в пазы на ободке крышки клапана, продвинув до конца и повернув по часовой стрелке до щелчка



- Как установить пластинку на крышке клапана. (Если она невзначай отлетела) Вставьте выступ на пластине **C** в паз на крышке **D** Указатель на пластине **1** и указатель на крышке **2** должны быть на одной линии. Затем вдавите пластину в крышку до полной установки.



(Вы услышите щелчок)

2. Вставьте клапан выпуска пара в отверстие на крышке.

## Рецепты для программы ГРЕЧКА

### Перловка с тушеной говядиной или свининой

Продукты	Мера	Ед.
Перловая крупа	2 ч.	260 г
Бульон или вода	5 ч.	800 мл
Соль	По вкусу	
Чеснок свежий	1 головка	20 г
Тушеная говядина / свинина консерв.	1 банка	580 г

1. Положить в кастрюлю промытую и замоченную перловую крупу, добавить бульон или воду, соль по вкусу, целую головку чеснока.
2. Выбрать режим ГРЕЧКА. Далее - по инструкции к программе
3. В готовую перловую кашу добавить консервированную тушеную говядину или свинину, перемешать, оставить в режиме Подогрев на 10-15 мин.

### Рис по - домашнему

Продукты	Мера	Ед.
Рис круглый	2 ч.	260 г
Кукуруза, зеленый горошек с/м	1 ч	150 г
Морковь	1 шт.	100 г
Лук репчатый	1 шт.	100 г
Фарш домашний	500 г	
Масло растительное	2 ст.л	40 г
Соль, перец черный молотый	По вкусу	
Бульон или вода	4 ч	640 мл

1. Положить в кастрюлю масло. Морковь и лук мелко нашинковать
2. Положить половину овощей и фарша, насыпать промытый рис.
3. Добавить вторую половину овощей и фарша, добавить воду или бульон, соль и специи по вкусу.
4. Выбрать режим ГРЕЧКА. Далее - по инструкции к программе
5. Готовое блюдо перемешать.

### Гречка по – селянски

Продукты	Мера	Ед.
Гречка ядрица	2 ч	300 г
Бульон мясной / куриный	3,5 ч	560 мл.
Лук репчатый	2 шт.	150 г
Масло сливочное	1/2 пачки	100 г
Грибы с/м	1 пак	450 г
Соль	По вкусу	
Сметана	По вкусу	

1. Положить растопленное масло, мелко нашинкованный лук, замороженные грибы, перемешать.
2. Гречку промыть, добавить к смеси. Залить бульоном, посолить.
3. Выбрать режим ГРЕЧКА. Далее по инструкции к программе
4. Готовое блюдо перемешать, подавать со сметаной.

## Рецепты для программы ПЛОВ

### Плов с фруктами (на 4-6 порций)

Продукты	Мера	Ед.
Сливочное масло	3 ст.л	60 г
Яблоки свежие	2-3 шт.	200 г
Курага	1 ч	100 г
Изюм без косточек	1 ч	100 г
Рис	2 ч	260 г
Вода	5 ч	650 мл

1. В кастрюлю положить сливочное масло.
2. Положить яблоки, очищенные от кожицы и семян, промытые сухофрукты.
3. Добавить промытый до прозрачной воды рис.
4. Залить водой.
5. Добавить специи, соль по вкусу.
6. Готовить в программе Плов по инструкции.
7. Выложить плов на блюдо нижним слоем вверх.

### Плов с морепродуктами (на 4-6 порций)

Продукты	Мера	Ед.
Сливочное масло	3 ст.л	60 г
Морепродукты (морской коктейль с/м)	450-500 г	
Лук	150 г	2 шт.
Сладкий перец зеленый или желтый	1 шт.	100 г
Рис	2 ч	260 г
Вода или бульон	5 ч	650 мл
Томатный соус	4 ст.л	80 г
Черн. перец молот.	1/2 ч.л	3 г
Лимон	1/2 шт.	20 г

1. В кастрюлю положить сливочное масло.
2. Затем нарезанные средними кубиками морепродукты.
3. Добавить нарезанные мелкими кубиками овощи.
4. Положить промытый до прозрачной воды рис.
5. Залить водой или бульоном.
6. Добавить специи, соль по вкусу, зелень.
7. Готовить в программе Плов по инструкции.
8. Выложить плов на блюдо нижним слоем вверх.

### Плов с овощами и грибами (на 4-6 порций)

Продукты	Мера	Ед.
Растительное масло	1/2 ч	80 г
Лук	2 шт.	150 г
Шампиньоны или др. грибы свежие	15-20 шт.	500 г
Баклажан свежий	2 шт.	400 г
Сладкий перец зеленый или желтый	2 шт.	200 г
Помидоры св.	3-4 шт.	400 г
Рис	2 ч	260 г
Вода или бульон	2 ч	320 мл
Зелень.	1 пучок	10 г

1. В кастрюлю положить растительное масло.
2. Затем нарезанные средними кубиками грибы.
3. Добавить нарезанные мелкими кубиками овощи.
4. Положить промытый до прозрачной воды рис.
5. Залить водой или бульоном.
6. Добавить специи, соль по вкусу, зелень.
7. Готовить в программе Плов по инструкции.
8. Выложить плов на блюдо нижним слоем вверх.

\* Все рецепты рассчитаны на мерную чашку, прилагаемую к прибору.

## Рецепты для программы МОЛОЧНАЯ КАША

## Тыквенная каша

Продукты	Мера	Ед.
Тыква свежая	1/2 шт.	600 г
Молоко	6 ч	1 л
Пшеничная крупа	2 ч	260 г
Соль	По вкусу	
Масло слив.	По вкусу	

1. Тыкву очистить, нарезать кубиками. Пшено промыть, обдать кипятком.
2. Положить все в кастрюлю, залить молоком, добавить соль, перемешать.
3. Готовить в программе Молочная каша по инструкции.
4. Добавить растопленное сливочное масло, перемешать.

## Рисовая каша с чесноком

Продукты	Мера	Ед.
Рис круглый	2 ч	260 г
Вода	4 ч.	640 мл.
Масло сливочное	1/2 ч	100 г
Чеснок свежий	1 гол.	25 г
Соль	1 ч.л	6 г

1. Рис промыть до чистой воды
2. Положить в кастрюлю рис, холодную воду, сливочное масло, чеснок целой головкой, посолить.
3. Готовить в программе Молочная каша по инструкции.
4. Готовить до конца программы, вынуть чеснок, перемешать.

## Рецепты для программы ВЫПЕЧКА

## Шарлотка яблочная

Продукты на 4-6 порции	1 способ		2 способ	
	мера	г	мера	г
<b>Для начинки:</b>				
Яблоки свежие	8-10 шт.	1000	4 шт.	400
Масло сливочное	1 1/2 ст.л	20		
Сахар	1/3 ч.	50		
<b>Для теста:</b>				
Яйцо	2 шт	100	3 шт	150
Мука	1 1/2 ч.	160	1 1/2 ч.	160
Крахмал картофельный	1 ст.л.	10	1 ст.л.	10
Сахар	1 1/2 ч	225	1 1/2 ч	225
Разрыхлитель	1/2 ч.л	3		
Сахарная пудра	2 ст.л	20	2 ст.л	20

1. Яблоки очистить от кожи и семян. Нарезать ломтиками 1,5-2,0 см.
2. Яйца взбить с сахаром до пышной массы миксером на большой скорости 5 - 6 минут.
3. Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем.
4. Всыпать муку в яичную смесь и аккуратно перемешать 30 секунд.
5. 1 способ  
Перемешать тесто с начинкой.  
2 способ  
Положить яблоки на дно кастрюли, сверху – яично-мучную смесь.
6. Готовить в программе Выпечка по инструкции - 60 минут.
7. После выпечки оставить в форме на 10 минут для остывания.  
Теплую шарлотку перевернуть на тарелку яблоками вверх и посыпать сахарной пудрой

## Рецепты для программы ВЫПЕЧКА

## Лимонный кекс

Продукты	На 1 л	
	мера	г
Маргарин размягченный	1 ч	150
Сахар	1 ч	150
Яйцо	4 шт	200
Лимонный сок и цедра	От 1 шт.	
Мука	2 ч	210
Разрыхлитель	1/2 ч.л	5
Изюм	1 ч	100
Масло для формы	1 ч.л	5

1. Мягкий маргарин растереть с сахаром добела.
2. Добавить яйца, лимонную цедру, лимонный сок, и все взбить миксером на средней скорости 5 минут.
3. Муку смешать с разрыхлителем, всыпать в масляно - яичную смесь, добавить изюм, замесить в течении 30 секунд тесто.
4. Готовить в режиме Выпечка по инструкции к программе 50 минут.
5. После выпечки оставить на 15 минут в форме для остывания, затем выложить на решетку. Остывший кекс посыпать сахарной пудрой.

## Бисквит для торта

Продукты на 1 торт	мера	г
Яйцо	3 шт.	180
Сахар	1 1/2 ч	225
Мука	1 1/2 ч	160
Разрыхлитель	1/2 ч. л	3

1. Яйца взбить с сахаром миксером на большой скорости до пышной массы 5 - 6 минут.
2. Муку перемешать с разрыхлителем.
3. Всыпать муку в яичную смесь и аккуратно перемешать 30 секунд.
4. Готовить в режиме Выпечка по инструкции к программе 40 минут.
5. После выпечки оставить на 15 минут в форме для остывания, затем выложить на решетку.

## Пудинг творожный

Продукты на 4-6 порции	мера	г
Творог (не кислый)	2 пачки.	500
Сахар	1 ч	150
Масло сливочное	1 ст.л	15
Яйца	2 шт.	100
Мука пшеничная	4 ст.л.	60
Изюм	1/2 ч	50
Ванилин	1/2 ч.л	3
Соль	1/2 ч.л	3
Сметана	1 ч.	150

1. Протертый творог растереть с сахаром до растворения сахара, добавить желтки, сливочное масло, соль, ванилин.
2. Добавить муку и изюм, замесить плотное тесто.
3. Взбить белки венчиком до пышной мягкой пены.
4. Аккуратно перемешать тесто с белками.
6. Готовить в режиме Выпечка по инструкции к программе 60 минут.
7. После выпечки оставить пудинг в форме на 10 минут для остывания.
8. Затем выложить на тарелку. Перед подачей полить сметаной.

## Венский шоколадный бисквит

Продукты на 1 корж	мера	г
Яйцо	3 шт	180
Вода	1/3 ч	50
Маргарин	1/2 ч	80
Смесь для шоколадного бисквита	1 уп.	350

1. Яйца, воду, растопленный маргарин смешать венчиком до однородности.
2. Всыпать смесь и взбить миксером 3 минуты на высокой скорости.
3. Готовить в режиме Выпечка по инструкции к программе 60 минут.
4. После выпечки оставить на 15 минут в форме для остывания, затем выложить на решетку.



## Рецепты для программы ТУШЕНИЕ

### Рагу из баранины с розмарином

Продукты	На 4 порции (1 л)		На 8 порций (1,8л)	
	Мера	Ед.	Мера	Ед.
Баранина (грудинка)	750 г		1500 г	
Растительное масло	2 ст.л	25 г	3 ст.л	40г
Лук репчатый	3 шт.	350 г	5 шт.	500 г
Вино красное сухое	1 ч	160 мл	2 ч	320 мл
Бульон мясной или вода	1 ч	160 мл	2 ч	320 мл
Розмарин свежий	1 пучок	10	2 пучка	20
Лавровый лист	По вкусу			
Перец черный горошком	По вкусу			
Соль	По вкусу			
Петрушка, кинза, укроп	По вкусу			

1. Баранину с косточками порубить на одинаковые кусочки массой по 50 г. Лук репчатый порезать кольцами, розмарин – мелко нашинковать.
2. Все сложить в кастрюлю, перемешать, залить вином и бульоном.
3. Тушить в программе Тушение 4 порции - 1, 5 часа, 8 порций - 2 часа
4. Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью

### Сациви из кур

Продукты	Из грудок (1, 8л)		Из цыпленка.(1,8л)	
	Мера	Ед.	Мера	Ед.
Куриные грудки	1000 г		-	
Цыпленок бройлерный	-		1000 г	
Растительное масло	1 ст.л	15 г	1 ст.л	30 г
Лук репчатый	7-8 шт.	700 г	7-8 шт.	700 г
Орехи грецкие очищенные	2 ч	200 г	2 ч	200 г
Кинза зелень	1 пучок	20 г	1 пучок	20 г
Кинза зерна	1ч.л	5 г	1ч.л	5 г
Чеснок	1 головка	~ 20 г	1 головка	~ 20 г
Шафран, гвоздика, хмели-сунели, соль, перец	по вкусу			
Зерна граната	по вкусу 3-4 ст.л			

1. Куриные грудки или цыпленка нарубить порционными кусочками по 50 г.
2. Лук репчатый нашинковать полукольцами.
3. Положить в кастрюлю куриные кусочки, лук, масло, ядра грецких орехов, рубленую зелень, измельченный чеснок, специи, перемешать.
4. Готовить в программе Тушение: куриные грудки – 1 час, цыпленка - 1,5 часа.
5. Перед подачей на стол посыпать зернами граната.

### Лечо (холодная закуска)

Продукты	На 1 л		На 1,8 л	
	Мера	Ед.	Мера	Ед.
Перец красный, желтый мясистый	5-6 шт.	1000 г	10-12 шт.	2000 г
Лук репчатый	4-5 шт.	500 г	10 шт.	1000 г
Томатное пюре*	5 ч	1000 г	10 ч	2000 г
Масло растительное	1/2 ч	80 мл	1 ч	160 мл
Соль	1 ч.л	6 г	2 ч.л	12 г
Сахар	2 ст.л	25 г	4 ст.л	50 г
Уксус столовый 6-%	1 ст.л	15 мл.	2 ст.л	30 мл.
Перец черный горошком	1 ст.л	3 г	1,5 ст.л	5 г
Лавровый лист	1-2 шт.			

1. Перец, лук очистить, нарезать дольками.
2. Положить в кастрюлю перец, лук, томат, соль, сахар, перемешать.
3. Готовить в программе Тушение 1 час..
4. После приготовления добавить специи и уксус, перемешать. Охладить.

\* Томатное пюре можно использовать готовое или приготовить самим.  
Для этого пропустить через мясорубку или блендер, а затем протереть через сито свежие спелые помидоры без кожицы.

## Рецепты для программы ВАРКА НА ПАРУ

### Таблица. Время приготовления на пару

Продукт	Количество продуктов	Максимальный Объем Воды	Время (мин)
<b>Мясо и птица</b>			
Манты	8-10 шт. / 500г	0,6 л	35-40
Пельмени	450 г	0,6 л	25-30
Котлеты из кур	4-6 шт. / 500 г	0,6 л	18-20
Фрикадельки	20-25 шт. /500 г	0,6 л	15-18
Суфле мясное	500 г	0,6 л	25-30
Филе куриное	500 г	0,6 л	20-25
Телятина филе	500 г	0,6 л	25-30
<b>Рыба и морепродукты</b>			
Креветки неочищенные варено-мороженые	300 г	0,6 л	8-12
Филе рыбы	500 г	0,6 л	10-14
<b>Овощи и творог</b>			
Картофель	500 г	0,6 л	18-23
Картофель молодой	500 г	0,6 л	15-18
Морковь	500 г	0,6 л	20-25
Свекла	500 г	0,6 л	30-35
Цветная капуста св.	500 г	0,6 л	20-25
Цветная капуста с/м.	500 г	0,6 л	20-25
Брокколи с/м.	500 г	0,6 л	18-23
Творожный пудинг	600 г	0,6 л	30-35

### Суфле мясное с фисташками

Продукты на 4 порции	Мера	Ед.
Фарш из говядины	350 г	
Фарш куриный	250 г	
Молоко (или сливки)	1 1/2 ч	250 мл
Хлеб белый без корок	2 кусочка	40 г
Белок яйца	1 шт.	40 г
Фисташки	1/2 ч	50 г
Соль, перец, мускатный орех	По вкусу	
Сливочное масло	По вкусу	

1. Фарш из говядины и из курицы смешать, взбить с замоченным в воде и отжатым белым хлебом, специями, сливками или молоком до пышной мягкой массы.
  2. Яичные белки охладить, взбить в пену.
  3. Аккуратно соединить фарш, белки, фисташки, хорошо перемешать.
  4. Форму смазать растительным маслом, выложить мясное суфле, разровнять.
  5. Готовить в программе Варка на пару по инструкции - 25 минут.  
Перед подачей полить растопленным сливочным маслом.
- \* Время на закипание 0,6 литра холодной воды около 15 минут.

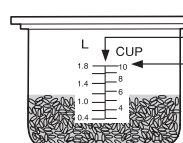
## Програма Гречка

- 1** Відмірте крупу мірною чашкою згідно з рецептом. Гречку-ядрицю - зразу в каструлю мультиварки. Інші крупи - в посуду, в якій їх можна помити.



Підготуйте крупу:  
Промийте рис до прозорої води.  
Перлову крупу слід промити та замочити у співвідношенні 1:2 у холодній воді на 3-6 годин.  
Після замочування злийте воду.

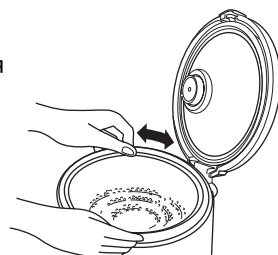
- 2** Перекладіть крупу в каструлю та налійте воду (див. таблицю). Додайте сіль за смаком.



Шкала рівнів води  
МАКСИМАЛЬНИЙ РІВЕНЬ. Слідкуйте, щоб рівень води був нижчим за МАКСИМАЛЬНИЙ.

Крупа (кіл-ть чашок)	2 чашки	4 чашки	6 чашок	8 чашок
Вид крупи	Кількість води			
Гречка-ядриця	0,6 л	1,2 л	1,75 л	2,4 л
Рис круглий	0,65 л	1,25 л	1,9 л	2,5 л
Перловка	0,7 л	1,3 л	2,0 л	

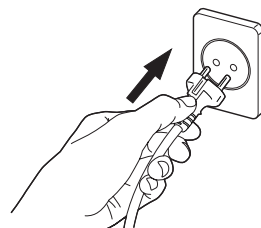
- 3** Вставте каструлю в корпус. Злегка повертаючи її проти годинникової стрілки, переконайтеся, що каструля щільно торкається нагрівальної пластини.



- 4** Закрийте кришку до клацання.



- 5** Підключіть пристрій до мережі.



- Не промивайте крупу у каструлі від мультиварки, щоб не пошкодити її поверхню.

- Можете змінювати кількість води за своїм смаком.
- Використовуйте тільки МІРНУ чашку, що додається до мультиварки.

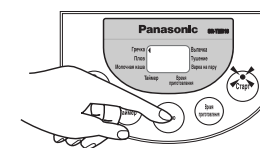
- Перед використанням витріть зовнішню поверхню та особливо дно каструлі насухо. Сторонні предмети між дном каструлі на нагрівальним елементом можуть привести до пошкодження, а волога - до шуму під час приготування.

- Якщо кришка буде закрита не щільно, програма буде виконуватись неправильно.
- Не відкривайте кришку під час роботи.

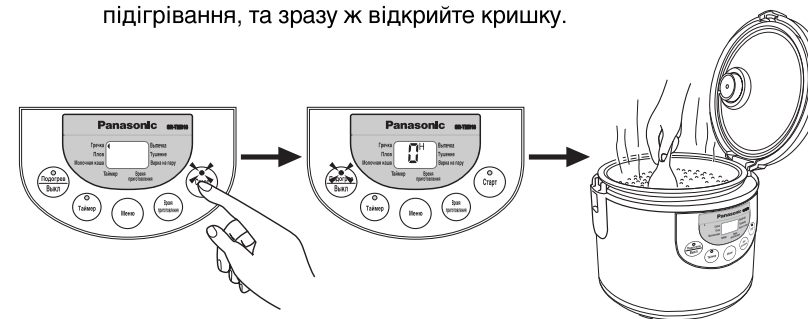
- Не підключайте пристрій до мережі, доки не закінчені всі приготування - це може привести до пошкодження.
- Не вмикайте пристрій без каструлі або з порожньою каструлею - це небезпечно

## Програма Гречка

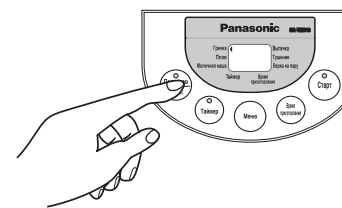
- 6** Натискаючи кнопку **Меню**, установіть курсор біля програми **Гречка** (лампочка індикатора на кнопці **Старт** - мигає). Кожне натискання кнопки **Меню** переміщує курсор на наступну програму (як показано на схемі).  
Гречка → Плов → Молочна каша → Випікання → Тушкування → Варіння на парі → Гречка → Плов



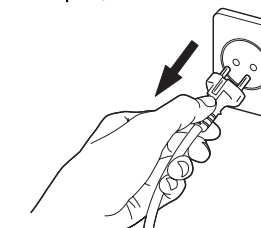
- 7** Натисніть кнопку **Старт**
- Лампочка на кнопці **Старт** загориться, коли розпочнеться процес приготування. Коли до кінця приготування залишиться 9 хвилин, на дисплеї з'явиться цифра 9 та почнеться зворотній відлік часу.
  - Після закінчення процесу приготування роздається звуковий сигнал та мультиварка автоматично переключиться у режим **Підігрівання**. (лампочка **Старт** погасне й загориться лампочка **Підігрів**). Натисніть кнопку **Підігрів/Вимк.**, щоб вимкнути підігрівання, та зразу ж відкрийте кришку.



- 8** Натисніть кнопку **Підігрів/Вимк.**, щоб відключити підігрівання.



- 9** Вимкніть живлення пристрою, коли він не працює.



- Якщо Ви бажаєте встановити час приготування каші, будь ласка, ознайомтеся з тим, як користуватися таймером (див. стор. 17)

- Не дивлячись на те, що режим **Підігрівання** розрахований більш, ніж на 12 годин, не рекомендується залишати їжу у цьому режимі надовго. Це може призвести до пересушування та зміни кольору продуктів.

- Не користуйтеся режимом **Підігрівання** для розігрівання їжі.

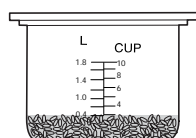
- Часте відкривання кришки в режимі **Підігрівання** може призвести до переповнення вологозбірника. Зверніть на це увагу та виливайте з нього воду, коли він наповниться.

## Програма Плов

- 1** Відмірте рис мірною чашкою за рецептом. Промийте його до чистої води. Підготуйте інші інгредієнти, помийте, почистіть та наріжте.

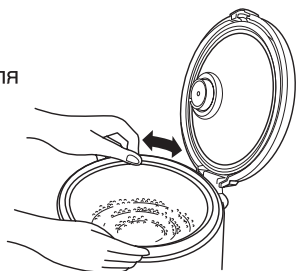


- 2** Покладіть усі інгредієнти та приправи в каструлю відповідно до рецепту.



Продукти На 4-6 порцій	Плов з м'ясом		Плов з куркою	
	Міра	Од.	Міра	Од.
Олія	3 ст.л	60 г	3 ст.л	60 г
Баранина/свинина	400-500 г			
Курка	800-1000 г.			
Морква	2 шт.	150 г	2 шт.	150 г
Цибуля	2 шт.	150 г	2 шт.	150 г
Рис	2 ч	260 г	2 ч	260 г
Вода або бульйон	5 ч	650 мл	5 ч	650 мл
Сіль	за	смаком	за	смаком
Спеції				

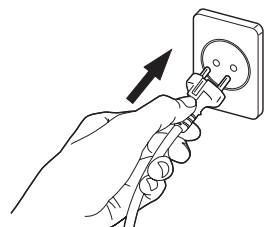
- 3** Вставте каструлю в корпус. Злегка повертаючи її проти годинникової стрілки, переконайтеся, що каструля щільно торкається нагрівальної пластини.



- 4** Закрийте кришку до клацання.



- 5** Підключіть пристрій до мережі.



- Не використовуйте для миття рису каструлю з мультиварки, щоб не пошкодити її поверхню.

- Можете використовувати свій рецепт плову, дотримуючись рекомендованої послідовності дій та рекомендацій щодо кількості.

- Використовуйте тільки МІРНУ чашку, що додається до мультиварки.

- Стежте, щоб усі інгредієнти (включаючи рідину) знаходились нижче рівня МАКСИМУМА (верхньої лінійки шкали)

- Перед використанням витріть зовнішню поверхню та особливо дно каструлі насухо. Сторонні предмети між дном каструлі на нагрівальному елементі можуть привести до пошкодження, а волога - до шуму під час приготування.

- Якщо кришка буде закрита не щільно, програма буде виконуватись неправильно.

- Не відкривайте кришку під час роботи.

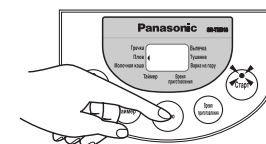
- Не підключайте пристрій до мережі, доки не закінчені всі приготування - це може привести до пошкодження.

- Не вмикайте пристрій без каструлі або з порожньою каструлею - це небезпечно

## Програма Плов

- 6** Натискаючи кнопку **Меню**, установіть курсор біля програми **Плов** (лампочка індикатора на кнопці **Старт** мигає).

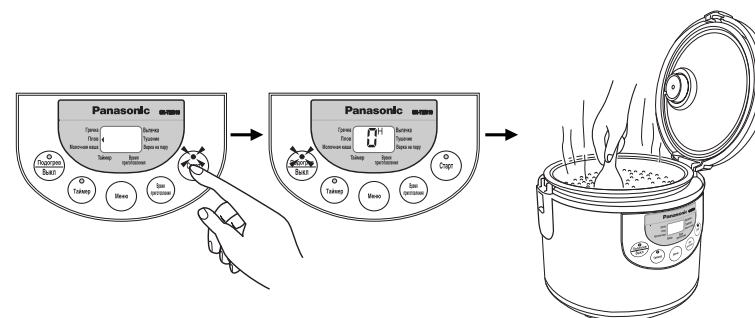
Гречка → Плов → Молочна каша → Випікання → Тушкування  
→ Варіння на парі → Гречка → Плов



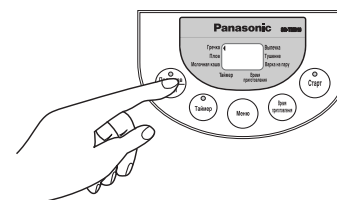
- 7** Натисніть кнопку **Старт**

- Лампочка на кнопці **Старт** загориться, коли розпочнеться процес приготування. Коли до кінця приготування залишиться 8 хвилин, на дисплеї з'явиться цифра 8 та почнеться зворотній відлік часу.

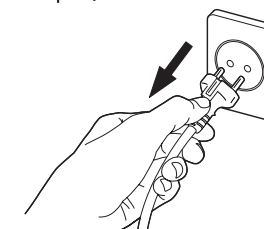
- Після закінчення процесу приготування роздається звуковий сигнал та мультиварка автоматично переключається у режим **Підігрівання** (лампочка **Старт** погасне та загориться лампочка **Підігрів**). Натисніть кнопку **Підігрів/Вимк.**, щоб вимкнути підігрівання, та зразу ж відкрийте кришку.



- 8** Натисніть кнопку **Підігрів/Вимк.**, щоб відключити підігрівання.



- 9** Вимкніть живлення пристрою, коли він не працює.



- Якщо Ви бажаєте встановити час приготування плову, будь ласка, ознайомтеся з тим, як користуватися таймером (див. стор. 17)

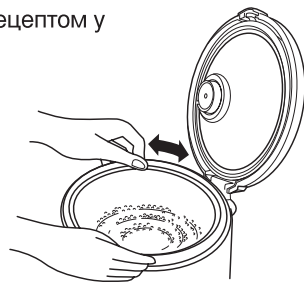
- Не дивлячись на те, що режим **Підігрівання** розрахований більш, ніж на 12 годин, не рекомендується залишати їжу у цьому режимі надовго. Це може призвести до пересушування та зміни кольору продуктів.

- Не користуйтеся режимом **Підігрівання** для розігрівання їжі.

- Часте відкривання кришки в режимі **Підігрівання** може призвести до переповнення вологозбірника. Зверніть на це увагу та виливайте з нього воду, коли він наповниться.

## Програма Молочна каша

- 1** Відмірте крупу мірною чашкою за рецептом у посуд, в якому її можна буде мити. Промийте крупу до прозорої води. Пшоно слід обдати окропом.



- Не промивайте крупу у каструлі від мультиварки, щоб не пошкодити її.

- 2** Перекладіть крупу в каструлю та налейте холодне молоко (див. таблицю)

Продукти	Пшоно		Вівсяна крупа		Рис круглий	
	Рідка	В'язка	Рідка	В'язка	Рідка	В'язка
Крупа	3/4 ч. (100 г)	1 ч. (130 г)	3/4 ч. (100 г)	1 ч. (135 г)	3/4 ч. (130 г)	1 1/2 ч. (180 г)
Молоко	3 ч. (500 мл)	3 ч. (500 мл)	3 ч. (500 мл)	3 ч. (500 мл)	3 ч. (500 мл)	3 ч. (500 мл)
Цукор	2 ч.л.	2 ч.л.			2 1/2 ч.л.	2 1/2 ч.л.
Сіль	1 ч.л.	1 ч.л.	3/4 ч.л.	3/4 ч.л.	1 1/2 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Масло вершк.	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.

- Можете змінювати кількість молока за своїм смаком.
- Слідкуйте, щоб рівень молока був нижчим за МАКСИМАЛЬНИЙ.
- Використовуйте тільки МІРНУ чашку, що додається до мультиварки.

- 3** Вставте каструлю в корпус. Злегка повертаючи її проти годинникової стрілки, переконайтеся, що каструля щільно торкається нагрівальної пластини.

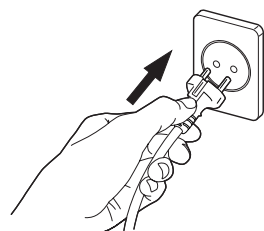
- Перед використанням витріть зовнішню поверхню та особливо дно каструлі насухо. Сторонні предмети між дном каструлі та нагрівальним елементом можуть привести до пошкодження, а волога - до шуму під час приготування.

- 4** Закрийте кришку до клацання.



- Якщо кришка буде закрита не щільно, програма буде виконуватись неправильно.
- Не відкривайте кришку під час роботи.

- 5** Підключіть пристрій до мережі.

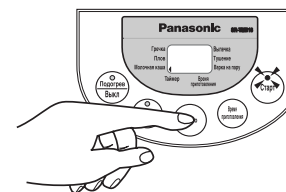


- Не підключайте пристрій до мережі, доки не закінчені всі приготування - це може привести до пошкодження.
- Не вмикайте пристрій без каструлі або з порожньою каструлею - це небезпечно.

## Програма Молочна каша

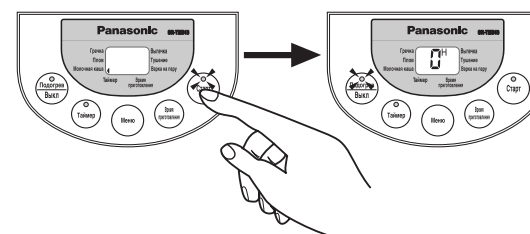
- 6** Натискаючи кнопку **Меню**, установіть курсор біля програми **Молочна каша** (лампочка індикатора на кнопці **Старт** мигає).

Гречка → Плов → Молочна каша → Випікання → Тушкування → Варіння на парі → Гречка → Плов

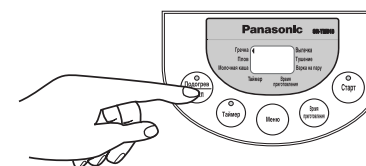


- 7** Натисніть кнопку **Старт**

- Лампочка на кнопці **Старт** загориться, коли розпочнеться процес приготування.
- Після закінчення процесу приготування роздається звуковий сигнал та мультиварка автоматично переключиться у режим **Підігрівання** (лампочка **Старт** погасне та загориться лампочка **Підігрів**).
- Відкрийте кришку, додайте вершкове масло та дайте постояти в режимі підігрівання 5 хвилин.



- 8** Натисніть кнопку **Підігрів/Вимк.**, щоб відключити підігрівання.



- 9** Вимкніть живлення пристрою, коли він не працює.



- Якщо Ви бажаєте встановити час приготування молочної каші, будь ласка, ознайомтеся з тим, як користуватися таймером (див. стор. 17)



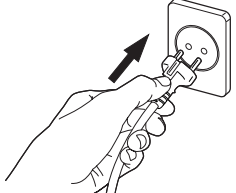
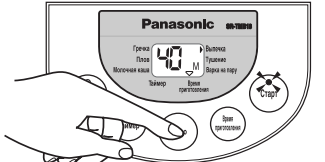
- Не дивлячись на те, що режим **Підігрівання** розрахований більш, ніж на 12 годин, не рекомендується залишати їжу у цьому режимі надовго. Це може призвести до пересушування та зміни кольору продуктів.

- Не користуйтеся режимом **Підігрівання** для розігрівання їжі.

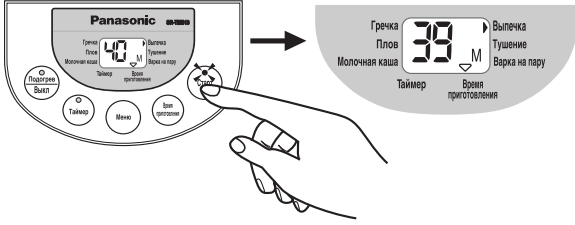
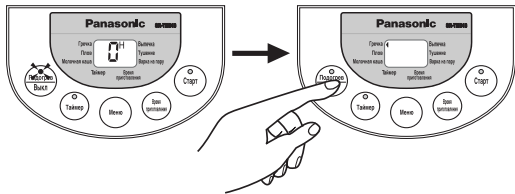

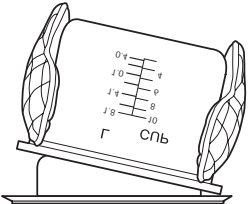
- Часте відкривання кришки в режимі **Підігрівання** може призвести до переповнення вологозбірника. Зверніть на це увагу та виливайте з нього воду, коли він наповниться.



## Програма Випікання

<p><b>1</b> Приготуйте тісто для випікання, користуючись рекомендаціями обраного Вами рецепту. Рецепти для випікання наведені на стор. 42.</p>	
<p><b>2</b> Змастіть каструлю маслом або маргарином, щоб випечений виріб легше вийнявся з форми.</p>	
<p><b>3</b> Виложіть тісто в каструлю та розрівняйте.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Тісто повинне бути нижче лінії максимума (1,8 L) - це 900 г.</li> </ul>
<p><b>4</b> Вставте каструлю в корпус. Злегка повертаючи її проти годинникової стрілки, переконайтеся, що каструля щільно торкається нагрівальної пластини.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Перед використанням витріть зовнішню поверхню та особливо дно каструлі насухо. Сторонні предмети між дном каструлі та нагрівальним елементом можуть привести до пошкодження, а волога - до шуму під час приготування.</li> </ul>
<p><b>5</b> Закрийте кришку до клацання.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Якщо кришка буде закрита не щільно, програма <b>Випікання</b> буде виконуватись неправильно.</li> <li>■ Не відкривайте кришку під час випікання.</li> </ul>
<p><b>6</b> Підключіть пристрій до мережі.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Не підключайте пристрій до мережі, доки не закінчені всі приготування - це може привести до пошкодження.</li> <li>■ Не вмикайте пристрій без каструлі або з порожньою каструлею - це небезпечно</li> </ul>
<p><b>7</b> Натискаючи кнопку <b>Меню</b>, установіть курсор біля програми <b>Випікання</b> (лампочка індикатора на кнопці <b>Старт</b> мигає). На дисплеї з'явиться "40 м" - час за замовчанням для програми <b>Випікання</b>.</p> 	

## Програма Випікання

<p><b>8</b> Натискаючи кнопку <b>Час приготування</b> виберіть потрібний час. Можливий діапазон від 20 до 65 хвилин з кроком 5 хвилин. Утримуючи кнопку натисненою, Ви отримаєте швидку безперервну зміну часу на дисплеї.</p> <p>" 20M " → " 25M " → " 30M " → ... " 65M " → " 20M "</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Час приготування залежить від об'єму та виду випікання.</li> </ul>
<p><b>9</b> Коли час приготування встановлено, натисніть кнопку <b>Старт</b>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Лампочка індикатора на кнопці <b>Старт</b> перестане мигати.</li> <li>■ На дисплеї почнеться зворотній відлік часу з кроком 1 хвилина.</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Не відкривайте кришку під час випікання.</li> </ul>
<p><b>10</b> Після закінчення процесу приготування роздається звуковий сигнал та мультиварка автоматично переключається у режим <b>Підігрівання</b> (лампочка <b>Старт</b> погасне та загориться лампочка <b>Підігрів</b>). Натисніть кнопку <b>Підігрів/Вимк.</b>, щоб вимкнути підігрівання, та зразу ж відкрийте кришку.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Рекомендується зразу ж після закінчення приготування вимкнути режим <b>Підігрівання</b>, щоб виріб не підгорів.</li> </ul>
<p><b>11</b> Вимкніть живлення пристрою, коли він не працює.</p> 	
<p><b>12</b> Через 2-3 хвилини вийміть каструлю із корпуса. Потім переверніть її догори дном на лоток або решітку.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Будь ласка, надягніть кухонні рукавиці, щоб витягнути каструлю.</li> <li>■ Якщо залишити випечений виріб в каструлі, він може відволжитись.</li> <li>■ Після випікання в каструлі можуть залишитися масні плями - це нормально.</li> </ul>

## Програма Тушкування

- 1** Покладіть всі інгредієнти та приправи в каструлю. Вставте каструлю в корпус. Злегка повертаючи її проти годинникової стрілки, переконайтеся, що каструля щільно торкається нагрівальної пластини.



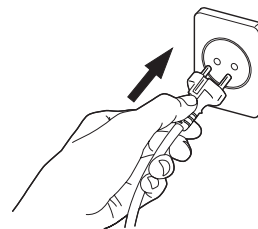
- Перед використанням витріть зовнішню поверхню та особливо дно каструлі насухо. Сторонні предмети між дном каструлі та нагрівальним елементом можуть привести до пошкодження, а волога - до шуму під час приготування.
- Стежте, щоб усі інгредієнти (включаючи рідину) знаходились нижче рівня МАКСИМУМА (верхньої лінійки шкали)

- 2** Закрийте кришку до клацання.



- Якщо кришка буде закрита не щільно, програма **Тушкування** буде виконуватись неправильно.
- Не відкривайте кришку під час тушкування.

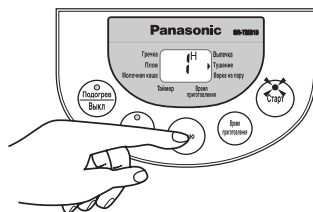
- 3** Підключіть пристрій до мережі.



- Не підключайте пристрій до мережі, доки не закінчені всі приготування - це може привести до пошкодження.
- Не вмикайте пристрій без каструлі або з порожньою каструлею - це небезпечно

- 4** Натискаючи кнопку **Меню**, установіть курсор біля програми **Тушкування** (лампочка індикатора на кнопці **Старт** мигає).

На дисплеї з'явиться "1H 0 M" - час за замовчуванням для програми **Тушкування**.

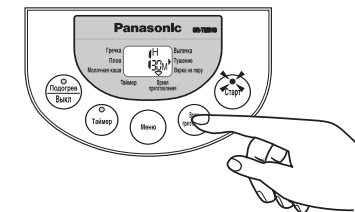


## Програма Тушкування

- 5** Натискаючи кнопку **Часу приготування** виберіть потрібний Вам час. Можливий діапазон від 1 години до 12 годин з кроком 30 хвилин по колу. Утримуючи кнопку натисненою, Ви отримаєте швидку безперервну зміну часу на дисплеї.

## Приклад

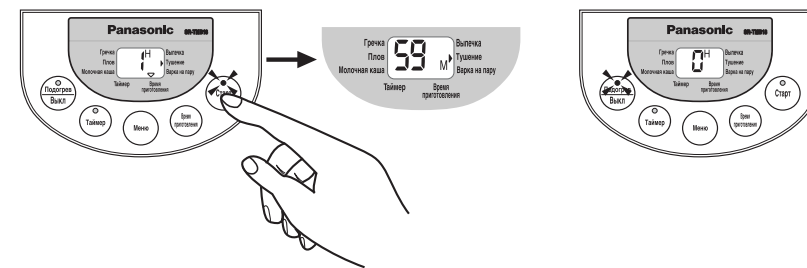
"1H" → "1H 30M" →  
"2H" → ... → "12H" → "1H"



- Час приготування залежить від кількості та складу інгредієнтів.

- 6** Коли час приготування встановлено, натисніть кнопку **Старт**.

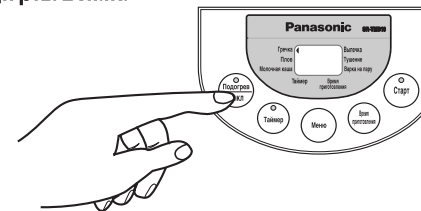
- Лампочка індикатора на кнопці **Старт** перестане мигати.
- На дисплеї розпочнеться зворотній відлік часу з кроком 30 хвилин. Коли до закінчення приготування залишиться 1 година, відлік буде виконуватись по 1 хвилині.
- Після закінчення процесу приготування роздається звуковий сигнал та мультиварка автоматично переключається у режим **Підігрівання** (лампочка **Старт** погасне та загориться лампочка **Підігрів**).



- Не дивлячись на те, що режим **Підігрівання** розрахований більш, ніж на 12 годин, не рекомендується залишати їжу у цьому режимі надовго. Це може призвести до пересушування та зміни кольору продуктів.
- Не користуйтеся режимом **Підігрівання** для розігрівання їжі.

- Часте відкривання кришки в режимі **Підігрівання** може призвести до переповнення вологозбірника. Зверніть на це увагу та виливайте з нього воду, коли він наповниться.

- 7** Якщо Ви бажаєте вийти з режиму **Підігрівання**, натисніть кнопку **Підігрів/Вимк.**



- 8** Вимкніть живлення пристрою, коли він не працює.



## Програма Варіння на парі

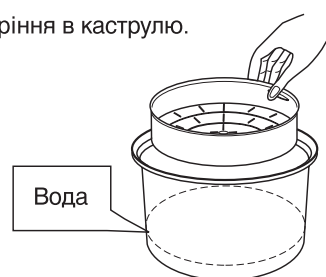
- 1** Налийте в каструлю 3 мірні чашки води.



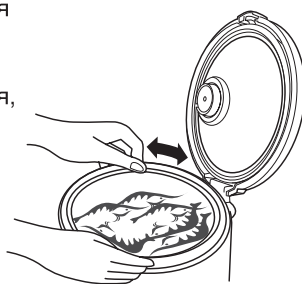
- Не наливайте води більше, ніж рекомендовано. Це може призвести до потрапляння води на продукти.

Максимальна кількість води - 5 мірних чашок (для тривалого варіння).

- 2** Установіть контейнер для пароваріння в каструлю.



- 3** Розложіть продукти в контейнері для пароваріння та вставте каструлю в корпус. Злегка повертаючи її проти годинникової стрілки, переконайтеся, що каструля щільно торкається нагрівальної пластини.



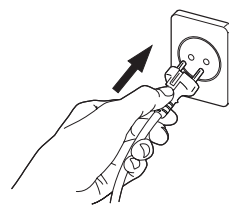
- Перед використанням витріть зовнішню поверхню та особливо дно каструлі насухо. Сторонні предмети між дном каструлі та нагрівальним елементом можуть привести до пошкодження, а волога - до шуму під час приготування.

- 4** Закрийте кришку до клацання.



- Якщо кришка буде закрита не щільно, програма буде виконуватись неправильно.

- 5** Підключіть пристрій до мережі.

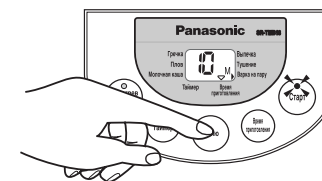


- Не підключайте пристрій до мережі, доки не закінчені всі приготування - це може привести до пошкодження.

- Не вмикайте пристрій без каструлі або з порожньою каструлею - це небезпечно.

## Програма Варіння на парі

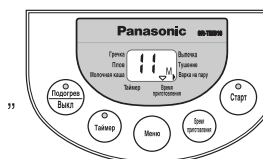
- 6** Натискаючи кнопку **Меню**, установіть курсор біля програми **Варіння на парі** (лампочка індикатора на кнопці **Старт** мигає). На дисплеї з'явиться "10 м" - час за замовчуванням для програми **Варіння на парі**.



- 7** Натискаючи кнопку **Часу приготування** виберіть потрібний Вам час. Можливий діапазон від 1 до 60 хвилин з кроком 1 хвилина (по колу). Утримуючи кнопку натисненою, Ви отримаєте швидку безперервну зміну часу на дисплеї.

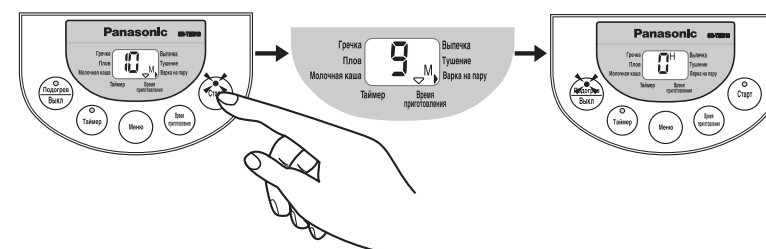
Приклад

"10M" → "11M" → "12M" → ...  
"60M" → "1M" → "2M" → ... "10M"



- 8** Коли час приготування встановлено, натисніть кнопку **Старт**.

- Лампочка індикатора на кнопці **Старт** перестане мигати.
- На дисплеї почнеться зворотній відлік часу з кроком 1 хвилина.
- Після закінчення процесу приготування, або коли в каструлі не залишиться води, роздається звуковий сигнал та мультиварка автоматично переключиться у режим **Підігрівання** (лампочка **Старт** погасне та загориться лампочка **Підігрів**). Натисніть кнопку **Підігрів/Вимк.**, щоб вимкнути підігрівання, та зразу ж відкрийте кришку.



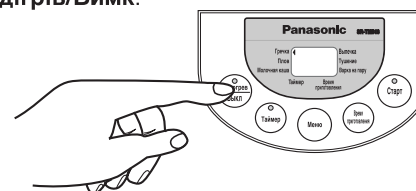
- Час приготування залежить від кількості та складу інгредієнтів, а також від кількості рідини в каструлі.

- Не дивлячись на те, що режим **Підігрівання** розрахований більш, ніж на 12 годин, не рекомендується залишати їжу у цьому режимі надовго. Це може призвести до пересушування та зміни кольору продуктів.

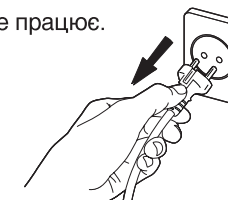
- Не користуйтеся режимом **Підігрівання** для розігрівання їжі.

- Часте відкривання кришки при **Варіння на парі** може призвести до переповнення вологозбірника. Зверніть на це увагу та виливайте з нього воду, коли він наповниться.

- 9** Якщо Ви бажаєте вийти з режиму **Підігрівання**, натисніть кнопку **Підігрів/Вимк.**



- 10** Вимкніть живлення пристрою, коли він не працює.



# Як користуватися таймером

- 1** В трьох програмах (**Гречка**, **Плов**, **Молочна каша**) Вам не потрібно встановлювати час приготування, він визначається мікропроцесором. Для всіх цих програм передбачена додаткова можливість - відстрочення вмикання. Вибравши режим **Таймер**, Ви можете встановити час, через який бажаєте отримати готову страву. В момент натискання кнопки **Старт** на дисплеї починається зворотній відлік часу. Деякий час мультиварка знаходиться в режимі очікування. Потім мікропроцесор запустить задану програму і вибрана страва буде готова у той момент, коли таймер закінчить відлік.

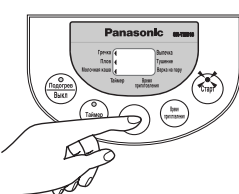
1 Підготуйте все для приготування страви, як написано в інструкції до вибраної Вами програми.



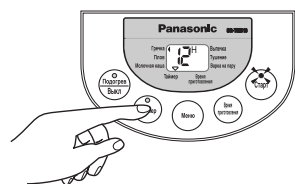
Програма	Таймер (години)
Гречка	1.00 - 13.00
Плов	1.30 - 13.00
Молочна каша	1.00 - 13.00

Діапазон можливих значень таймера

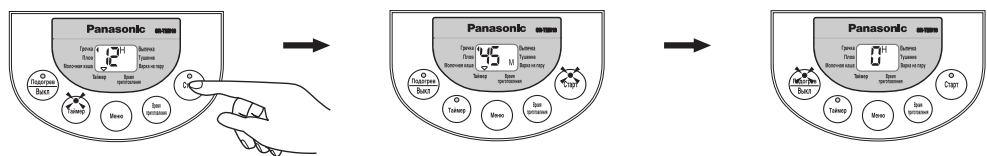
- 2** Натисніть кнопку **Меню** та виберіть програму (**Гречка**, **Плов**, **Молочна каша**)



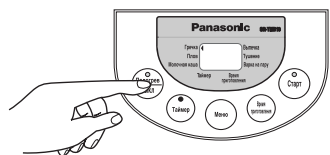
- 3** Натисніть кнопку **Таймер**, щоб встановити час. Під час першого натискання на дисплеї з'явиться орієнтовний час приготування. Кожне натискання кнопки **Таймер** буде додавати до нього 30 хвилин. Установіть період часу, через який страва повинна бути готова. Утримуючи кнопку натиснутою, Ви отримаєте безперервну зміну часу на дисплеї. Установіть потрібне Вам значення.



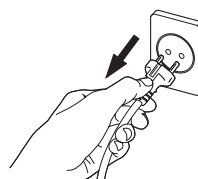
- 4** Натисніть кнопку **Старт**
- Лампочка на кнопці **Старт** погасне, та загориться лампочка на кнопці **Таймер**.
  - Коли почнеться процес приготування, лампочка **Таймера** погасне та загориться лампочка на кнопці **Старт**.
  - Якщо **Таймер** встановлений на час, який співпадає з часом приготування у цій програмі, лампочка на кнопці **Таймер** не загориться, а загориться лампочка на кнопці **Старт**, коли ця кнопка **Старт** буде натиснута.
  - Цей режим не можна використовувати в програмах **Випікання**, **Тушкування**, **Варіння на парі**.
  - Після закінчення процесу приготування роздається звуковий сигнал та мультиварка автоматично переключається у режим **Підігрівання** (лампочка **Старт** погасне та загориться лампочка **Підігрів**).



- 5** Якщо Ви бажаєте вийти з режиму **Підігрівання**, натисніть кнопку **Підігрів/Вимк.**



- 6** Вимкніть живлення пристрою, якщо Вам потрібно зберігати приготовану страву теплою, а пристрій не використовується.



# Догляд за мультиваркою

- Переконайтеся, що пристрій знеживлений та охолонув, перед тим як чистити його.
- Ніколи не використовуйте такі засоби, як бензин, розчинники, порошки для чищення та металеві мочалки.

## Корпус / Кришка / Отвір для клапана

- Протріть вологою ганчіркою
- Не використовуйте засіб для миття посуду

## Каструля

- Мийте губкою та засобом для миття посуду, потім ретельно витріть насухо зовнішню поверхню каструлі

## Вологозбірник

- Знімайте та мийте після кожного використання

## Сенсор каструлі

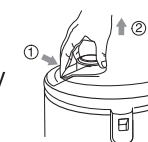
- Якщо сенсор забруднений брудом, що налип, можна злегка відполірувати його сталю пластину дрібним наждачним папером (наприклад, № 600), а потім протерти вологою ганчіркою.

## Акcesуари

- Мірна чашка
  - Черпак
  - Контейнер для пароваріння
- Мийте губкою із засобом для миття посуду

## Клапан випускання пари

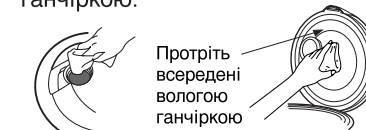
- Як зняти та вимити
- 1. Зніміть клапан для випускання пари як показано на малюнку



- 2. Розгвинтіть його справа наліво на дві частини.

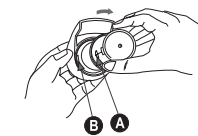


- 3. Вимийте та протріть вологою ганчіркою.

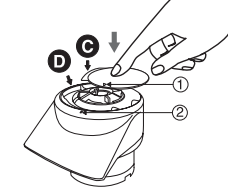


- Не знімайте клапан під час роботи мультиварки.

- Як установити клапан для випускання пари
- 1. З'єднайте кришку та основу, вставивши виступи на ободі основи у пази кришки клапана, продвинувши до кінця та поверніть за годинниковою стрілкою до клацання.



- Як установити пластинку на кришці клапана. (Якщо вона зненацька від'єдналася)
- Вставте виступ на пластині **C** в паз на кришці **D**. Показчик на пластині **1** та показчик на кришці **2** повинні бути на одній лінії. Потім вдав'яте пластину у кришку до повного встановлення.



(Ви почуєте клацання)

- 2. Вставте клапан для випускання пари в отвір на кришці.



## Рецепти для програми ГРЕЧКА

## Перловка з тушкованою яловичиною або свининою

Продукти	Міра	Од.
Перлова крупа	2 ч	260 г
Бульйон або вода	5 ч	800 мл
Сіль	За смаком	
Часник свіжий	1 гол	20 г
Тушкована яловичина / свинина консерв.	1 банка	580 г

1. Покласти в каструлю промиту та замочену перлову крупу, додати бульйон або воду, сіль за смаком, цілу головку часнику.
2. Вибрати режим **ГРЕЧКА**. Далі за інструкцією до програми.
3. В готову перлову кашу додати консервовану тушковану яловичину або свинину, перемішати, залишити в режимі **Підігрівання** на 10-15 хвилин.

## Рис по-домашньому

Продукти	Міра	Од.
Рис круглий	2 ч	260 г
Кукурудза, зелений горошок с/м	1 ч	150 г
Морква	1 шт.	100 г
Цибуля ріпчаста	1 шт.	100 г
Фарш домашній	500 г	
Олія	2 ст. л.	40 г
Сіль, перець чорний мелений	За смаком	
Бульйон або вода	4 ч	640 мл

1. Покласти масло в каструлю. Моркву та цибулю дрібно нашинкувати.
2. Покласти половину овочів та фаршу, насипати вимитий рис.
3. Додати другу половину овочів та фаршу, додати воду або бульйон, сіль та спеції за смаком.
4. Вибрати режим **ГРЕЧКА**. Далі за інструкцією до програми.
5. Готову страву перемішати.

## Гречка по-селянськи

Продукти	Міра	Од.
Гречка-ядриця	2 ч	300 г
Бульйон м'ясний / курячий	3,5 ч	560 мл
Цибуля ріпчаста	2 шт.	150 г
Масло вершкове	1/2 пачки	100 г
Гриби с/м	1 пак	450 г
Сіль	За смаком	
Сметана	За смаком	

1. Покласти розтоплене масло, дрібно нашинковану цибулю, заморожені гриби, перемішати.
2. Промити гречку, додати до суміші. Залити бульйоном, посолити.
3. Вибрати режим **ГРЕЧКА**. Далі за інструкцією до програми.
4. Готову страву перемішати, подавати зі сметаною.

## Рецепти для програми ПЛОВ

## Плов з фруктами (на 4-6 порцій)

Продукти	Міра	Од.
Вершкове масло	3ст.л	60 г
Яблука свіжі	2-3 шт.	200 г
Курага	1 ч	100 г
Родзинки без кісточок	1 ч	100 г
Рис	2 ч	260 г
Вода	5 ч	650 мл

1. В каструлю покласти вершкове масло.
2. Покласти яблука, очищені від шкірки та насіння, промиті сухі фрукти.
3. Додати промитий до прозорої води рис.
4. Залити водою.
5. Додати спеції, сіль за смаком.
6. Готувати у програмі **Плов** за інструкцією.
7. Викласти плов на блюдо нижнім шаром вгору.

## Плов з морепродуктами (на 4-6 порцій)

Продукти	Міра	Од.
Вершкове масло	3ст.л	60 г
Морепродукти (морський коктейль с/м)	450-500 г	
Цибуля	150 г	2 шт.
Солодкий перець зелений або жовтий	1 шт.	100 г
Рис	2 ч	260 г
Вода або бульйон	5 ч	650 мл
Томатний соус	4 ст.л	80 г
Чорний перець мелен	1/2ч.л	3 г
Лимон	1/2 шт.	20 г

1. Покласти в каструлю вершкове масло.
2. Додати нарізані середніми кубиками морепродукти.
3. Додати нарізані дрібними кубиками овочі.
4. Додати промитий до прозорої води рис.
5. Залити водою або бульйоном.
6. Додати спеції, сіль за смаком, зеленину.
7. Готувати у програмі **Плов** за інструкцією.
8. Викласти плов на блюдо нижнім шаром вгору.

## Плов з овочами та грибами (на 4-6 порцій)

Продукти	Міра	Од.
Олія	1/2 ч	80 г
Цибуля	2 шт.	150 г
Шампіньйони або ін. гриби свіжі	15-20 шт.	500 г
Баклажан свіжий	2 шт.	400 г
Солодкий перець зелений або жовтий	2 шт.	200 г
Помідори св.	3-4 шт.	400 г
Рис	2 ч	260 г
Вода або бульйон	2 ч	320 мл
Зеленина	1 пучок	10 г

1. Покласти в каструлю олію.
2. Додати нарізані середніми кубиками гриби.
3. Додати нарізані дрібними кубиками овочі.
4. Додати промитий до прозорої води рис.
5. Залити водою або бульйоном.
6. Додати спеції, сіль за смаком, зеленину.
7. Готувати у програмі **Плов** за інструкцією.
8. Викласти плов на блюдо нижнім шаром вгору.

\* Усі рецепти розраховані на мірну чашку, що додається до приладу.

## Рецепти для програми МОЛОЧНА КАША

## Гарбузова каша

Продукти	Міра	Од.
Гарбуз свіжий	1/2 шт.	600 г
Молоко	6 ч	1 л
Пшоняна крупа	2 ч	260 г
Сіль	За смаком	
Масло верш.	За смаком	

1. Гарбуз очистити, нарізати кубиками. Пшоно промити, обдати окропом.
2. Покласти все до каструлі, залити молоком, додати сіль, перемішати.
3. Готувати у програмі **Молочна каша** за інструкцією.
4. Додати розтоплене вершкове масло, перемішати.

## Рисова каша з часником

Продукти	Міра	Од.
Рис круглий	2 ч	260 г
Вода	4 ч	640 мл
Масло вершкове	1/2 ч	100 г
Часник свіжий	1 гол	25 г
Сіль	1 ч. л.	6 г

1. Рис промити до чистої води
2. Покласти в каструлю рис, вершкове масло, цілу голівку часнику, залити холодною водою, посолити.
3. Готувати у програмі **Молочна каша** за інструкцією.
4. Готувати до закінчення програми, витягти часник, перемішати.

## Рецепти для програми ВИПІКАННЯ

## Шарлотка яблучна

Продукти на 4-6 порцій	1 спосіб		2 спосіб	
	міра	г	міра	г
<b>Для начинення:</b>				
Яблука свіжі	8-10 шт.	1000	4 шт.	400
Масло вершкове	1 1/2 ст.л.	20		
Цукор	1/3 ч.	50		
<b>Для тіста:</b>				
Яйце	2 шт.	100	3 шт.	150
Борошно	1 1/2 ч.	160	1 1/2 ч.	160
Крохмаль картопляний	1 ст. л.	10	1 ст. л.	10
Цукор	1 1/2 ч	225	1 1/2 ч	225
Розпушувач	1/2 ч. л	3		
Цукрова пудра	2 ст. л.	20	2 ст. л.	20

1. Яблука очистити від шкіри та насіння. Нарізати скибочками 1,5-2,0 см.
2. Яйця збити з цукром до пишної маси міксером на великій швидкості 5 - 6 хвилин.
3. Борошно перемішати з крохмалем і розпушувачем.
4. Всипати муку в яєчну суміш і акуратно перемішувати 30 секунд.
5. 1 спосіб  
Перемішати тісто з начинкою.  
2 спосіб  
Покласти яблука на дно каструлі, а зверху – яєчно-мучну суміш.
6. Готувати у програмі **Випікання** за інструкцією -60 хвилин.
7. Після випікання залишити у формі на 10 хвилин для остигання. Теплу шарлотку перевернути на тарілку яблуками догори і посипати цукровою пудрою

## Рецепти для програми ВИПІКАННЯ

## Лимонний кекс

Продукти	На 1 л	
	міра	г
Маргарин розм'якшений	1 ч	150
Цукор	1 ч	150
Яйце	4 шт.	200
Лимонний сік та цедра	Від 1 шт.	
Борошно	2 ч	210
Розпушувач	1/2 ч.л	5
Родзинки	1 ч	100
Масло для форми	1 ч.л.	5

1. М'який маргарин розтерти з цукром до білого.
2. Додати яйця, лимонну цедрю, лимонний сік, і все збити міксером на середній швидкості 5 хвилин.
3. Борошно змішати з розпушувачем, всипати в масляно - яєчну суміш, додати родзинки, замісити протягом 30 секунд тісто.
4. Готувати у режимі **Випікання** за інструкцією до програми 50 хвилин.
5. Після випікання залишити на 15 хвилин у формі для остигання, потім викласти на решітку. Стиглий кекс посипати цукровою пудрою.

## Бісквіт для торта

Продукти на 1 торт	міра	г
Яйце	3 шт.	180
Цукор	1 1/2 ч	225
Борошно	1 1/2 ч	160
Розпушувач	1/2 ч. л	3

1. Яйця збити з цукром міксером на великій швидкості до пишної маси 5 - 6 хвилин.
2. Борошно перемішати з розпушувачем.
3. Всипати муку в яєчну суміш і акуратно перемішувати 30 секунд.
4. Готувати у режимі **Випікання** за інструкцією до програми 40 хвилин.
5. Після випікання залишити на 15 хвилин у формі для остигання, потім викласти на решітку.

## Пудинг сирний

Продукти на 4-6 порцій	міра	г
Творог (не кислий)	2 пачки.	500
Цукор	1 ч.	150
Масло вершкове	1ст.л	15
Яйця	2 шт.	100
Борошно пшеничне	4ст.л.	60
Родзинки	1/2 ч	50
Ванілін	1/2 ч.л	3
Сіль	1/2 ч.л	3
Сметана	1 ч.	150

1. Протертий сир розтерти з цукром до розчинення цукру, додати жовтки, вершкове масло, сіль, ванілін.
2. Додати борошно та родзинки, замісити щільне тісто.
3. Збити білки до пухкої м'якої піни.
4. Акуратно перемішати тісто з білками.
6. Готувати у режимі **Випікання** за інструкцією до програми 60 хвилин.
7. Після випікання залишити пудинг у формі на 10 хвилин для остигання.
8. Потім викласти на тарілку. Перед подаванням полити сметаною.

## Віденський шоколадний бісквіт

Продукти на 1 корж	міра	г
Яйце	3 шт	180
Вода	1/3 ч	50
Маргарин	1/2 ч	80
Суміш для шоколадного бісквіту	1 уп.	350

1. Яйця, воду, розтоплений маргарин змішати вінчиком до однорідності.
2. Всипати суміш і збити міксером 3 хвилини на високій швидкості.
3. Готувати у режимі **Випікання** за інструкцією до програми 60 хвилин.
4. Після випікання залишити на 15 хвилин у формі для остигання, потім викласти на решітку.

## Рецепти для програми ТУШКУВАННЯ

## Рагу з баранини з розмарином

Продукти	На 4 порції (1 л)		На 8 порцій (1,8 л)	
	Міра	Од.	Міра	Од.
Баранина (грудинка)	750 г		1500 г	
Олія	2 ст.л	25 г	3 ст.л	40 г
Цибуля ріпчаста	3 шт.	350 г	5 шт.	500 г
Вино червоне сухе	1 ч	160 мл	2 ч	320 мл
Бульйон м'ясний або вода	1 ч	160 мл	2 ч	320 мл
Розмарин свіжий	1 пучок	10	2 пучка	20
Лавровий лист	За смаком			
Перець чорний горошком	За смаком			
Сіль	За смаком			
Петрушка, кинза, кріп	За смаком			

1. Баранину з кістками порубати на однакові шматочки масою 50 г. Цибулю ріпчасту порізати кільцями, розмарин дрібно нашинкувати.
2. Все покласти в каструлю, перемішати, залити вином або бульйоном.
3. Тушкувати в програмі **Тушкування** 4 порції - 1, 5 години, 8 порцій - 2 години.
4. Готову страву посипати рубленою зеленіною.

## Сациві з курятини

Продукти	Із грудок (1,8 л)		Із курчати (1,8 л)	
	Міра	Од.	Міра	Од.
Курячі грудки	1000 г		-	
Курча бройлерне	-		1000 г	
Олія	1 ст.л	15 г	1 ст.л	30 г
Цибуля ріпчаста	7-8 шт.	700 г	7-8 шт.	700 г
Горіхи грецькі чищені	2 ч	200 г	2 ч	200 г
Кинза зеленина	1 пучок	20 г	1 пучок	20 г
Кинза зерна	1ч.л.	5 г	1ч.л.	5 г
Часник	1 головка	~ 20 г	1 головка	~ 20 г
Шафран, гвоздика, хмелі-сунелі, сіль, перець - за смаком				
Зерна гранату - за смаком	3-4 ст. л.			

1. Курячі грудки або курча нарубати порційними шматочками 50 г.
2. Цибулю ріпчасту нашинкувати півкільцями.
3. Покласти у каструлю курячі шматочки, цибулю, масло, ядра грецьких горіхів, рублену зеленіну, подрібнений часник, спеції, перемішати.
4. Готувати в програмі **Тушкування**: курячі грудки - 1 годину, курча - 1,5 години.
5. Перед подачею на стіл посипати зернами гранату.

## Лечо (холодна закуска)

Продукти	На 1 л		На 1,8 л	
	Міра	Од.	Міра	Од.
Перець червоний, жовтий м'ясистий	5-6 шт.	1000 г	10-12 шт.	2000 г
Цибуля ріпчаста	4-5 шт.	500 г	10 шт.	1000 г
Томатне пюре*	5 ч	1000 г	10 ч	2000 г
Олія	1/2 ч	80 мл	1 ч	160 мл
Сіль	1 ч.л	6 г	2 ч.л	12 г
Цукор	2 ст.л	25 г	4 ст.л	50 г
Оцет столовий 6-%	1 ст.л	15 мл.	2 ст.л	30 мл.
Перець чорний горошком	1 ст.л	3	1,5 ст.л	5
Лавровий лист	1-2 шт.			

1. Перець, цибулю очистити, нарізати часточками.
2. Покласти в каструлю перець, цибулю, томат, сіль, цукор, перемішати.
3. Готувати в програмі **Тушкування** 1 годину.
4. Після приготування додати спеції та оцет, перемішати. Дати охолонути.

\* Томатне пюре можна використовувати готове або приготувати самому.  
Для цього пропустити через м'ясорубку або блендер, а потім протерти через сито стиглі помідори без шкірки.

## Рецепти для програми ВАРІННЯ НА ПАРІ

## Таблиця. Час приготування на парі

Продукт	Кількість продуктів	Максимальний об'єм води	Час (хв)
<b>М'ясо та птиця</b>			
Манти	8-10 шт. / 500г	0,6 л	35-40
Пельмені	450 г	0,6 л	25-30
Котлети з курятини	4-6 шт. / 500 г	0,6 л	18-20
Фрикадельки	20-25 шт. /500 г	0,6 л	15-18
Суфле м'ясне	500 г	0,6 л	25-30
Філе куряче	500 г	0,6 л	20-25
Філе телятини	500 г	0,6 л	25-30
<b>Риба та морепродукти</b>			
Креветки нечищені варено-морожені	300 г	0,6 л	8-12
Філе риби	500 г	0,6 л	10-14
<b>Овочі та сир</b>			
Картопля	500 г	0,6 л	18-23
Картопля молода			15-18
Морква	500 г	0,6 л	20-25
Буряк	500 г	0,6 л	30-35
Кольорова капуста св.	500 г	0,6 л	20-25
Кольорова капуста с/м	500 г	0,6 л	20-25
Броколі с/м	500 г	0,6 л	18-23
Сирний пудинг	600 г	0,6 л	30-35

## Суфле м'ясне з фісташками

Продукти на 4 порції	Міра	Од.
Фарш з яловичини	350 г	
Фарш курячий	250 г	
Молоко (або вершки)	1 1/2 ч	250 мл
Хліб білий без шкірок	2 шматочки	40 г
Білок яйця	1 шт.	40 г
Фісташки	1/2 ч	50 г
Сіль, перець, мускатний горіх	За смаком	
Вершкове масло	За смаком	

1. Фарш з яловичини або курячий змішати, збити з замоченим у воді та віджати білим хлібом, спеціями, вершками або молоком до пухкої м'якої маси.
  2. Яєчні білки охолодити, збити в піну.
  3. Акуратно з'єднати фарш, білки, фісташки, добре перемішати.
  4. Форму змазати олією, викласти м'ясне суфле, розрівняти.
  5. Готувати у програмі Варіння на парі за інструкцією - 25 хвилин. Перед подавання полити розтопленим вершковим маслом.
- \* Час на закипання 0,6 літра холодної води близько 15 хвилин.

# Возможные проблемы

# Можливі проблеми

## Блюда из круп

Причины	Проблемы при приготовлении					Проблемы в режиме Подогрев			Возникновение странных звуков	Нет напряжения.	Возникновение звуков вызвано влагой на дне кастрюли
	Жёсткая крупа	Недоготовленная крупа	Слишком мягкая крупа	Перелив воды	Пригоревшая каша на дне кастрюли	Например, цветной или сохранённый тёплым рис пожелтел	Появляются при многочасовом подогреве каши	Захлый запах может появиться при многочасовом подогреве каши			
Неправильные пропорции воды и крупы, неверный тип крупы	●	●	●	●	●				●	Нет напряжения. Отсоедините провод и проверьте розетку.	Возникновение звуков вызвано влагой на дне кастрюли
Плохо промытая крупа				●	●						
Что-то попало между кастрюлей и пластиной нагревателя	●	●	●		●						
Готовка с большим количеством масла	●	●									
Не правильно отмеряна вода	●		●								
Блюдо подогревалась в режиме Подогрев дольше 12 часов						●	●	●			
Что-то прилипло к дну кастрюли						●	●				
Каша разогревалась в режиме Подогрев						●	●				
Крышка неплотно закрыта.						●	●	●			
Плохо вымыта кастрюля					●	●					
Сетевой шнур неплотно вкючен в розетку или удлинитель.		●							●		

## Выпечка

Причины	Проблемы							Возникновение странных звуков	Нет напряжения	Возникновение звуков вызвано влагой на дне кастрюли
	Неиспечённый	Недопечённый	Сыррой	Кекс прилип к кастрюле	Низ кекса подгорел	Неподнявшийся	Рыхлый			
Слишком много теста в кастрюле	●	●							Нет напряжения. Отсоедините провод и проверьте розетку.	Возникновение звуков вызвано влагой на дне кастрюли
Слишком мало теста в кастрюле				●	●					
Использовалась неподходящая смесь для кекса или ингредиенты, не указанные в рецептах	●	●	●			●				
Используется смесь для кекса с излишним содержанием шоколада, сахара или фруктов.	●	●		●	●					
Кекс треснул во время приготовления	●	●				●				
Что-то попало между кастрюлей и пластиной нагревателя	●	●	●		●					
Дно кастрюли не смазано маслом или маргарином				●						
Кекс слишком долго не вынимали из кастрюли			●		●					
Неправильное или слишком долгое вымешивание						●	●			
Неверное количество ингредиентов						●	●			

## Страви з круп

Причины	Проблемы під час приготування					Проблемы в режиме Підігрівання			Виникнення дивних звуків	Немає напруги	Виникнення звуків викликане вологою на дні кастрюлі
	Жорстка крупа	Не підготована крупа	Занадто м'яка крупа	Переживання води	Каша, що пригоріла на дні кастрюлі	Захлий запах може з'явитися під час багатогодинного підігрівання каші	Наприклад, кольоровий рис, або рис, що зберігається теплим, поживтів	В режимі Підігрівання каша пересушується			
Неправильні пропорції води та крупы, невірний тип крупы	●	●	●	●	●			●	Немає напруги. Від'єднайте шнур та перевірте розетку.	Виникнення звуків викликане вологою на дні кастрюлі	
Погано промита крупа				●	●						
Щось потрапило між кастрюлею та пластиною нагрівача	●	●	●		●						
Готування з великою кількістю масла	●	●									
Неправильно відміряна вода	●		●								
Страва підігрівалася в режимі Підігрівання більше ніж 12 годин						●	●	●			
Щось прилипло до дна кастрюлі						●	●				
Каша розігрівалася в режимі Підігрівання						●	●				
Кришка закрита нещільно.						●	●	●			
Кастрюля погано вимита					●	●					
Шнур живлення нещільно вставлений в розетку або подовжувач.		●						●			

## Випікання

Причины	Проблемы							Виникнення дивних звуків	Немає напруги	Виникнення звуків викликане вологою на дні кастрюлі
	Невипечений	Недопечений	Сиррий	Кекс прилип до кастрюлі	Низ кексу підгорів	Не піднявся	Крихий			
Забагато тіста в кастрюлі	●	●							Немає напруги. Від'єднайте шнур та перевірте розетку.	Виникнення звуків викликане вологою на дні кастрюлі
Замало тіста в кастрюлі				●	●					
Використовувалась суміш, що не підходить для кексу, або інгредієнти, не вказані у рецептах	●	●	●			●				
Використовується суміш для кексу з надмірним вмістом шоколаду, цукру або фруктів.	●	●		●	●					
Кекс тріснув під час приготування	●	●				●				
Щось потрапило між кастрюлею та пластиною нагрівача	●	●	●		●					
Дно кастрюлі не змазане маслом або маргарином				●						
Кекс дуже довго не виймали з кастрюлі			●		●					
Неправильне або дуже тривале вимішування						●	●			
Невірна кількість інгредієнтів						●	●			