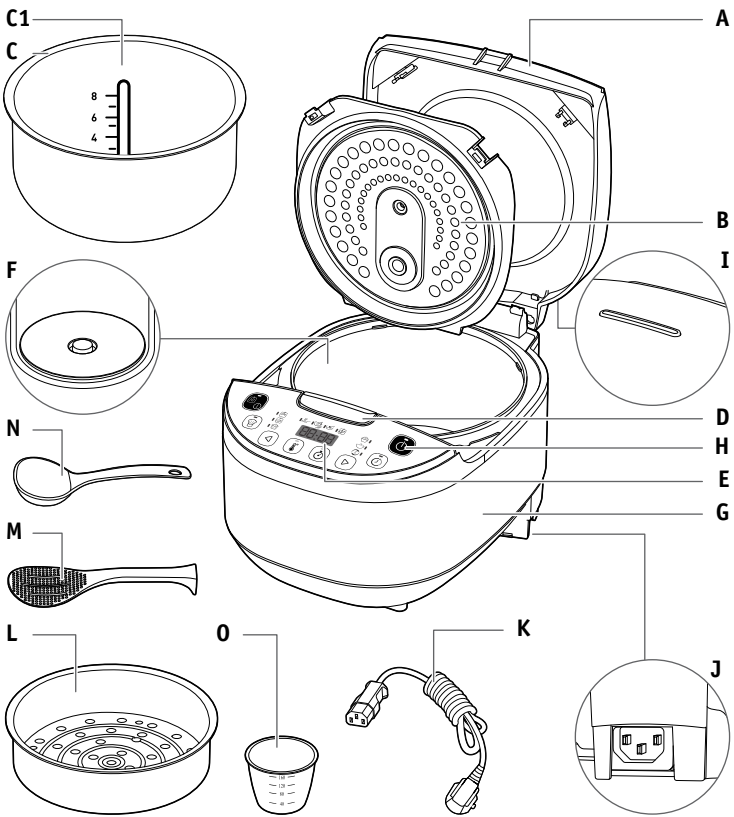
Moulinex®

Simply Cook Plus

RU
UK
KK
EN
ES
PT



www.moulinex.com



A. КРЫШКА
B. СЪЕМНАЯ ВНУТРЕННЯЯ КРЫШКА
C. СЪЕМНАЯ ЧАША ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
C1. УРОВЕНЬ МАРКИРОВКИ ДЛЯ ПРОДУКТОВ
D. ОТКРЫТИЕ КНОПКИ
E. СВЕТОДИОДНЫЙ ЭКРАН для отображения времени и температуры
F. НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
G. ИЗДЕЛИЕ
H. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ *
I. ВЫХОД ПАРА
J. ВХОД ПИТАНИЯ
K. ШНУР ПИТАНИЯ
L. ПАРОВАЯ КОРЗИНА
M. ЛОПАТКА ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ
N. ЛОЖКА ДЛЯ СУПА
O. МЕРНЫЙ СТАКАНЧИК с указанием мл

RU

A. Кришка
B. Знімна внутрішня кришка
C. Знімна чаша для приготування
C1. Шкала рівня продуктів (для кількості рису/пари/рагу/супу)
D. Кнопка відкриття
E. LED-екран для відображення Часу та T°C
F. Нагрівальна пластина
G. Корпус виробу
H. Панель керування
I. Вихід пари
J. Отвір для живлення
K. Шнур живлення
L. Паровий кошик
M. Лопатка
N. Ложка для супу
O. Мірний стакан з показниками в мл

UK

A. ҚАҚПАҚ
B. АЛМАЛЫ ІШКІ ҚАҚПАҚ
C. АЛМАЛЫ ПІСІРУ ЫДЫСЫ
C1. АЗЫҚ-ТҮЛІКТЕРДІ ТАҢБАЛАУ ДЕҢГЕЙІ
D. ҚАҚПАҚТЫ АШУ
E. ШАМДИОДТЫ ЭКРАН уақыт пен температураны көрсету үшін
F. ҚЫЗДЫРҒЫШ ЭЛЕМЕНТ
G. БҰЙЫМ
H. БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ*
I. БУ ШЫҒАРУ
J. БАУСЫМДЫ ҚОСУ КӨЗУ
K. ҚУАТ БЕРУ СЫМЫ
L. БУ СЕБЕТІ
M. АРАЛАСТЫРУ ҚАЛАҒЫ
N. СОРПА ҚАСЫҒЫ
O. ӨЛШЕУ СТАҚАНЫ мл көрсетілген

KK

EN

A. LID
B. REMOVABLE INNER LID
C. REMOVABLE COOKING BOWL
C1. FOOD MARKING LEVEL (for rice/ steam/stew/soup qty)
D. OPENING BUTTON
E. LED SCREEN for Time and T°C display
F. HEATING PLATE
G. PRODUCT BODY
H. CONTROL PANEL*
I. STEAM EXIT
J. POWER INLET
K. POWER CORD
L. STEAM BASKET
M. SPATULA
N. SOUP SPOON
O. MEASURING CUP with ml indications

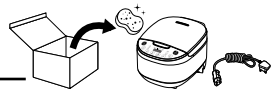
ES

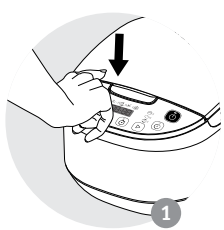
A. TAPA
B. TAPA INTERIOR EXTRAÍBLE
C. CUENCO DE COCCIÓN EXTRAÍBLE
C1. SEÑALIZACIÓN DE NIVEL DE COMIDA (para arroz / vapor / guisar / sopa)
D. BOTÓN DE APERTURA
E. PANTALLA DE LED para monitor de tiempo y temperatura
F. PLACA CALORÍFICA
G. CUERPO DEL PRODUCTO
H. PANEL DE CONTROL*
I. SALIDA DE VAPOR
J. ENTRADA DE ENERGÍA
K. CABLE DE ALIMENTACIÓN
L. CESTA DE VAPOR
M. ESPÁTULA
N. CUCHARA SOPERA
O. TAZA MEDIDORA con indicaciones en ml

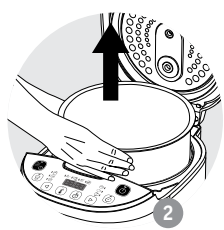
PT

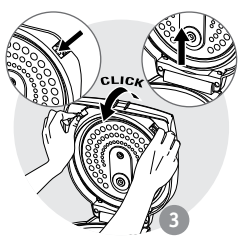
A. TAMPA
B. TAMPA INTERIOR REMOVÍVEL
C. CUBA DE COZEDURA REMOVÍVEL
C1. NÍVEL DE MARCAÇÃO DOS ALIMENTOS (para arroz/vapor/ guisado/quantidade sopa
D. BOTÃO DE ABERTURA DA TAMPA
E. ECRÃ LED para exibição do tempo e da T°C
F. PLACA DE AQUECIMENTO
G. CORPO DO APARELHO
H. AINEL DE CONTROLO
I. SAÍDA DO VAPOR
J. ENTRADA DO CABO DE ALIMENTAÇÃO
K. CABO DE ALIMENTAÇÃO
L. CESTO DE VAPOR
M. ESPÁTULA
N. CONCHA
O. COPO MEDIDOR com indicação em ml

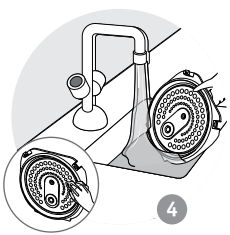
1



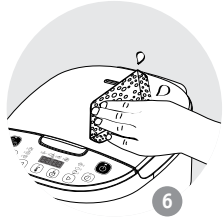




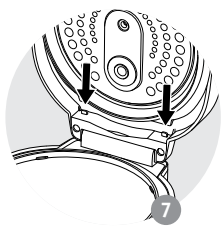


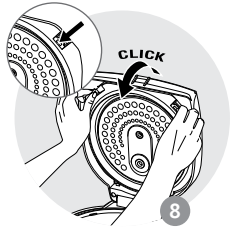


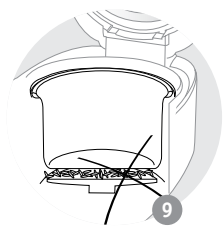




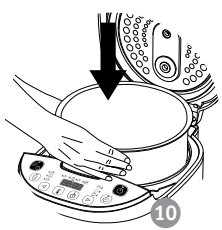
2

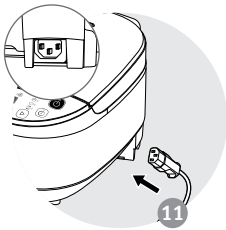


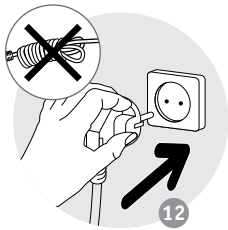


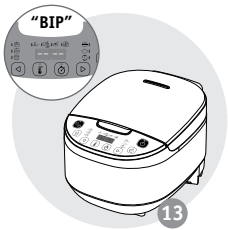


2

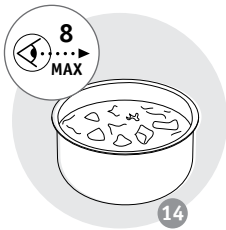

10


11


12



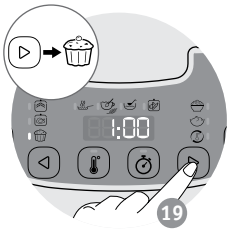
13



14


15

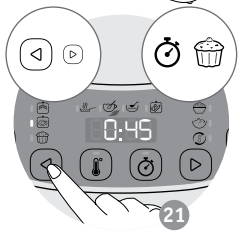
3



19



20



21



22

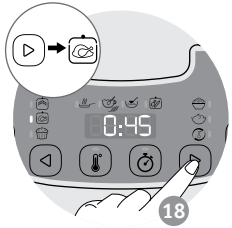

23

3


16

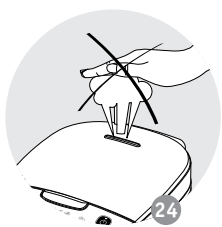


17

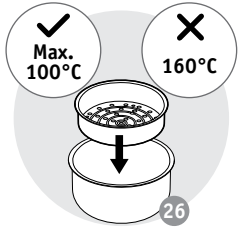


18

4


24


25



26

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

RU

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

- Не приближайте лицо и руки к отверстию для выхода пара. Не закрывайте отверстие для выхода пара.
- При возникновении проблем или вопросов обращайтесь в службу поддержки клиентов или посетите наш веб-сайт.
- Прибор можно использовать на высоте не более 2000 метров.

- В целях безопасности данный прибор соответствует нормам и директивам по технике безопасности, действующим на момент производства (Директиве по низковольтному оборудованию, Директиве об электромагнитной совместимости, Требованиям к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами, Директиве об охране окружающей среды...).
- Убедитесь, что напряжение электросети (переменный ток) соответствует параметрам прибора.
- Учитывая различные действующие стандарты, при использовании прибора в стране, отличной от той, в которой он был приобретен, его необходимо проверить в авторизованном сервисном центре.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

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

ПОМОГИТЕ ЗАЩИТИТЬ ОКРУЖАЮЩУЮ СРЕДУ

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



Защита окружающей среды на первом месте!

ⓘ Данный прибор содержит ценные материалы, пригодные для переработки или вторичного использования.

➲ Сдайте устройство в ближайший муниципальный пункт сбора отходов.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Распаковка прибора

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

Прочтите инструкцию и строго следуйте руководству по эксплуатации.

RU

Очистка прибора

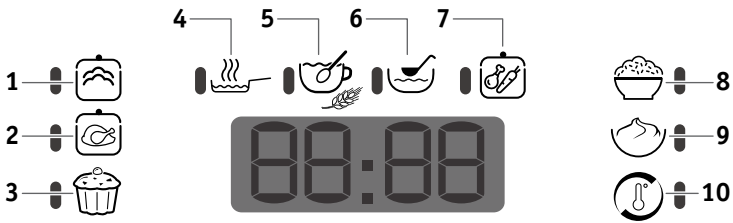
- Снимите чашу (рис. 2), внутреннюю крышку (рис. 3).
- Очистите чашу и внутреннюю крышку губкой с моющим средством.
- Протрите внешнюю поверхность прибора и крышку влажной тканью (рис. 6).
- Тщательно их высушите.
- Осторожно протирайте внешнюю поверхность чаши для приготовления (особенно нижнюю часть).

ДЛЯ ПРИБОРА И ВСЕХ ФУНКЦИЙ

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

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

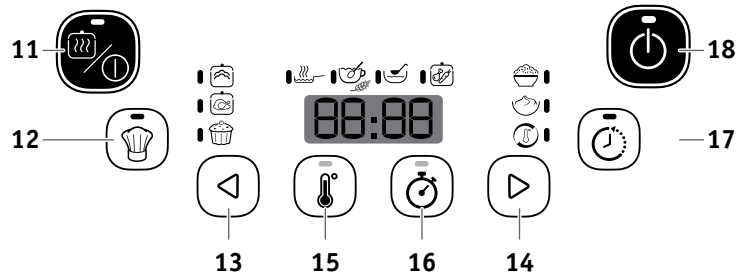
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ – ОПИСАНИЕ МЕНЮ



	МЕНЮ	Описание		МЕНЮ	Описание
1		**ПАРОВАРКА** Приготовление блюд на пару с помощью воды в чаше и использования паровой корзины. Количество воды: от 200 мл до 200-600 мл.	6		**СУП** Приготовление непротертых супов или мясного/овощного бульона. Макс. общее количество: уровень 8 в чаше.
2		**ЗАПЕКАНИЕ** Приготовление цельного или большого куска мяса, рыбы или овощей с небольшим количеством жира и жидкости.	7		**ТУШЕНИЕ** Приготовление мяса, рыбы и/или овощей в жидкости, в ряде случаях с некоторым количеством жира. Макс. общее количество: уровень 8 в чаше.
3		**ВЫПЕЧКА** Приготовление десертов и кексов или выпечки с корочкой, как у хлеба (требуются дополнительные действия).	8		**РИС/КРУПЫ** Приготовление риса и круп. См. рекомендации на стр. 24-25. Макс. количество: уровень 8 в чаше.
4		**ЖАРКА** Приготовление ингредиентов с использованием масла. Макс. количество масла: 350 мл.	9		**ЙОГУРТ/ТЕСТО** Сквашивание йогуртов непосредственно в чаше для приготовления или в жаростойких контейнерах. Расстойка дрожжевого теста.
5		**КАША** Приготовление густой смеси из круп и овса с молоком/водой.	10		**РАЗОГРЕВ** Разогрев приготовленных блюд.

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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ – ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ



	МЕНЮ	Описание
11	**ОТМЕНА/ ПОДОГРЕВ**	• Эта кнопка используется для отмены уже запущенной программы меню (одно нажатие) или для включения режима сохранения тепла вручную (во время выбора программы меню). • Режим сохранения тепла можно включить автоматически по окончании выполнения заданной программы (см. «Таблица программ приготовления») или вручную. • **Чтобы отключить функцию автоматического сохранения тепла** (перед запуском программы меню), необходимо нажать эту кнопку и удерживать ее до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал. Чтобы повторно включить эту функцию, снова нажмите на эту кнопку и удерживайте ее. • **Индикатор МИГАЕТ** во время выбора программы меню: это означает, что по окончании цикла приготовления в меню приготовления будет включен режим автоматического сохранения тепла. • **Индикатор НЕ ГОРИТ**, если в меню приготовления не включен режим автоматического сохранения тепла. • **Индикатор продолжает ГОРЕТЬ**, если режим сохранения тепла уже включен. На экране отобразится время сохранения тепла. Чтобы остановить работу режима сохранения тепла, нажмите эту кнопку. Светодиодный индикатор погаснет. • **Для сохранения вкуса пищи рекомендуется не использовать режим сохранения тепла более 12 часов.**
12	**РУЧНОЙ РЕЖИМ**	• Нажмите эту кнопку, чтобы перевести прибор в ручной режим. Затем нажмите кнопки «ТЕМПЕРАТУРА» (15) и «ТАЙМЕР» (16), чтобы задать параметры приготовления. Нажмите кнопку «ЗАПУСК» (17) для запуска процесса приготовления. • Выбранные настройки фиксируются для следующего использования. Однако можно также сбрасывать настройки перед каждым использованием или скорректировать их в любой момент во время приготовления.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КНОПКИ – ОПИСАНИЕ

13		**Кнопка «Назад»/«Уменьшить»** • Эта кнопка используется для перемещения назад по пунктам меню. • С помощью нее во время установки времени и температуры также можно уменьшить значения этих параметром на один знак.
14		**Кнопка «Вперед»/«Увеличить»** • Эта кнопка используется для перемещения вперед по пунктам меню. • С помощью нее во время установки времени и температуры также можно увеличить значения этих параметром на один знак.
15		**Кнопка «ТЕМПЕРАТУРА» с индикатором** • Нажмите эту кнопку, чтобы отрегулировать температуру. Затем выберите ◁ или ▷ (кнопки 13 и 14). • Если необходимо изменить температуру во время приготовления, эту кнопку можно нажать непосредственно в процессе. • Светодиодный индикатор включается, когда на дисплее отображается температура.
16		**Кнопка «ТАЙМЕР» с индикатором** • Нажмите эту кнопку, чтобы отрегулировать время приготовления. Затем выберите ◁ или ▷ (кнопки 13 и 14). • Эту кнопку можно нажать во время приготовления, если необходимо добавить дополнительное время приготовления или уменьшить его после запуска программы приготовления меню. • Светодиодный индикатор включается, когда на дисплее отображается время приготовления.
17		**Кнопка «ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК»** • Нажмите эту кнопку, чтобы отложить начало процесса приготовления. • После нажатия на дисплее отобразится обратный отсчет заданного времени. • Светодиодный индикатор продолжает ГОРЕТЬ до тех пор, пока не начинается процесс приготовления. После начала приготовления светодиодный индикатор переключается с кнопки «Отложенный запуск» на кнопку «Таймер».
18		**Кнопка «ЗАПУСК»** • Нажмите эту кнопку, чтобы запустить программу приготовления меню. • Если процесс приготовления остановлен, длительное нажатие на кнопку «Запуск» ВЫКЛЮЧАЕТ дисплей. • Когда светодиодный индикатор перестает мигать и начинает ГОРЕТЬ постоянно, это означает, что осуществляется процесс приготовления. По окончании процесса приготовления светодиодный индикатор переключается в режим автоматического сохранения тепла (если применимо). В противном случае он будет мигать.

ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

	ЗНАЧОК	ПУНКТЫ МЕНЮ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ			ТЕМПЕРАТУРА		ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК		Автоматическое СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА	ПОЛОЖЕНИЕ КРЫШКИ	
			Время приготовления	Регулировка	Диапазон	Температура приготовления	Диапазон	Диапазон	Регулировка		Закрыта	Открыта
1		ПАРОВАРКА	20 мин.	5 мин.	от 15 мин. до 2 ч.	100°C	-	до 24 ч.	5 мин.	НЕТ	ДА	-
2		ЗАПЕКАНИЕ	45 мин.	5 мин.	от 30 мин до 1 ч. 30 мин.	160°C	140/150/160	до 24 ч.	5 мин.	НЕТ	ДА	-
3		ВЫПЕЧКА	1 ч.	5 мин.	от 30 мин до 1 ч. 30 мин.	160°C	130/140/150/160	НЕТ	5 мин.	НЕТ	ДА	-
4		ЖАРКА	20 мин	1 мин.	от 5 мин. до 1 ч. 30 мин.	160°C	130/140/150/160	НЕТ	-	НЕТ	ДА	ДА
5		КАША	20 мин	1 мин.	от 5 мин. до 2 ч.	100°C	90/95/100	до 24 ч.	5 мин.	ДА	ДА	-
6		СУП	1 ч.	5 мин.	от 10 мин. до 2 ч.	100°C	90/100/110	до 24 ч.	5 мин.	ДА	ДА	ДА
7		ТУШЕНИЕ	1 ч.	5 мин.	от 20 мин. до 8 ч.	100°C	80/90/100/120	до 24 ч.	5 мин.	ДА	ДА	ДА
8		РИС/КРУПЫ	Автоматическое	-	Автоматическое	Автоматическое	-	до 24 ч.	5 мин.	ДА	ДА	-
9		ЙОГУРТ/ТЕСТО	8 ч.	15 мин	от 10 мин. до 12 ч.	40°C	30/40°C	НЕТ	-	НЕТ	ДА	-
10		РАЗОГРЕВ	25 мин.	5 мин.	от 5 мин. до 1 ч.	80°C	80/100°C	НЕТ	-	НЕТ	ДА	-
11		РУЧНОЙ РЕЖИМ МУЛЬТИ ШЕФ	30 мин	5 мин.	от 5 мин. до 9 ч.	100°C	40-160°C (увеличение на 10°C)	до 24 ч.	5 мин.	НЕТ	ДА	ДА
12		ОТМЕНА/ Автоматическое сохранение тепла	-	-	-	75°C	-	-	-	-	-	-
13		ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

RU

НАЧАЛО РАБОТЫ

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

1. ВЫБОР ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- После ВКЛЮЧЕНИЯ прибора на экране отобразится --:--. Поместите продукты в чашу для приготовления. Затем согласно рецепту закройте крышку или оставьте прибор открытым.
- Выберите нужный пункт меню с помощью кнопок ◁ и ▷ (кнопки 13 и 14).
  – При нажатии кнопки ▷ индикатор каждого пункта меню будет загораться в том порядке, в котором пункты меню с 1 по 10 указаны на предыдущей странице.
  – При нажатии кнопки ◁ индикатор каждого пункта меню будет загораться в порядке, обратном тому, в котором пункты меню с 1 по 10 указаны на предыдущей странице.
- Нажмите кнопку «ЗАПУСК» ⏻ (кнопка 18), чтобы запустить программу меню, для которой ГОРИТ СВЕТОДИОДНЫЙ ИНДИКАТОР. Индикатор кнопки «ЗАПУСК» ⏻ перестанет мигать и продолжит ГОРЕТЬ при включении программы меню.
- Программа меню будет выполняться с параметрами приготовления по умолчанию (см. таблицу программ приготовления на предыдущей странице).
- На светодиодном дисплее отобразится оставшееся время приготовления (за исключением пунктов меню «Рис/Крупы»), а в конце процесса приготовления выполнится автоматическая остановка или переключение на сохранение тепла (только для пунктов меню «Каша», «Суп», «Тушение», «Рис/Крупы»).

2. РЕГУЛИРОВКА ПАРАМЕТРОВ ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ

Автоматическое СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

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

Регулировка времени и температуры

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

3. РЕГУЛИРОВКА ПАРАМЕТРОВ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

4. ПО ОКОНЧАНИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

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

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

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

5. ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДИСПЛЕЯ

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

ИНФОРМАЦИЯ О МЕНЮ

1. Пункт меню «ПАРОВАРКА»

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

- Налейте от 200 мл до 600 мл воды в чашу для приготовления. Для более быстрого предварительного нагрева не рекомендуется превышать уровень 4 внутри чаши для приготовления.
- Справочная информация: отметка 2 внутри чаши соответствует 600 мл, отметка 3 – 900 мл, отметка 4 – 1,2 л.
- Поместите ингредиенты в паровую корзину, входящую в комплект поставки прибора, а затем установите корзину на чашу для приготовления.
- Закройте крышку. Затем выберите пункт меню «Приготовление на пару».
- **СОВЕТЫ.** Чем мельче ингредиенты, тем быстрее готовится блюдо. Ниже в качестве справочной информации представлены примеры времени.

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

RU

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

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

2. Пункт меню «ЗАПЕКАНИЕ»

Эта программа меню предназначена для приготовления цельного куска мяса, рыбы или овощей.

- Можно обжарить мясо в течение 10-15 минут с каждой стороны в режиме приготовления («ЖАРКА»), затем установить режим приготовления («ЗАПЕКАНИЕ»).

3. Пункт меню «ВЫПЕЧКА»

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

- Для приготовления хлеба можно произвести расстойку дрожжевого теста с помощью программы меню («ЙОГУРТ/ТЕСТО»), а уже затем выбрать программу меню («ВЫПЕЧКА»).

- Чтобы получить золотистую корочку, например, у хлеба, необходимо готовить его с 2ух сторон. Сначала печь с одной стороны 40-45 минут, затем, перевернув чашу, извлечь полученное изделие.
- Затем готовьте еще 30-45 минут с другой стороны (NB. Время указано только в качестве справочной информации, оно зависит от используемых ингредиентов и вкусовых предпочтений.).

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

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

4. Пункт меню «ЖАРКА»

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ.

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

5. Пункт меню «КАША»

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

RU

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

6. Пункт меню «СУП»

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

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

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

7. Пункт меню «ТУШЕНИЕ/МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ»

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

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

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

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

8. Пункт меню «РИС/КРУПЫ»

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

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ИДЕАЛЬНОГО РИСА

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ВКУСНЕЙШЕГО РИСА

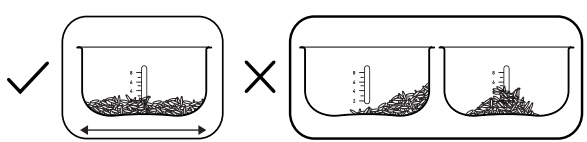
Перед приготовлением отмерьте необходимое количество риса с помощью мерного стакана и промойте его (не требуется для риса для ризотто).

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



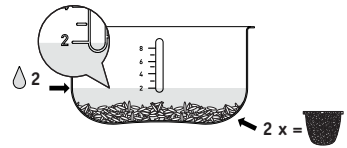
~150g риса

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



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

Пример для приготовления двух чашек риса:



- Закройте крышку и выберите () (пункт меню «Рис/Крупы») в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе «НАЧАЛО РАБОТЫ».
- На экране отобразится .
- Нажмите кнопку «Запуск» . Индикатор перестанет мигать и продолжит ГОРЕТЬ.
- На дисплее будет мигать , процесс приготовления начат.
- Когда рис будет готов, мультиварка автоматически переключится на сохранение тепла. ЗАГОРИТСЯ зеленый индикатор .
- Когда индикатор ЗАГОРИТСЯ зеленым, перемешайте рис, а затем оставьте его в мультиварке еще на несколько минут, чтобы получить идеальный рассыпчатый рис.

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

В таблице ниже приведены инструкции по приготовлению риса.

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

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

Время и температура приготовления риса задаются автоматически.
Обратите внимание, что существует семь этапов:
предварительный нагрев => впитывание воды => быстрое повышение температуры => продолжение варки => испарение воды => тушение риса => подогрев.
Время приготовления зависит от количества и типа риса.

9. Пункт меню «ЙОГУРТ/ТЕСТО»

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

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

ВЫБОР ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ЙОГУРТА

Молоко

Рекомендации по выбору молока

Все наши рецепты (если не указано иное) подразумевают использование коровьего молока. Можно использовать растительное молоко, например соевое, а также овечье и козье молоко, однако в этом случае густота йогурта может отличаться в зависимости от используемого молока. Для приготовления с использованием данного прибора подходит сырое молоко, ультрапастеризованное молоко, а также все перечисленные ниже типы молока.

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

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

Закваска

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

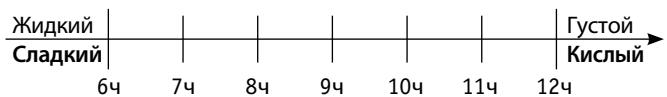
- На основе покупного **натурального йогурта**, имеющего максимально долгий срок годности; в таком случае приготовленный йогурт будет содержать более активную закваску, благодаря чему йогурт получится более густой.
- На основе **сублимированной закваски**. В этом случае соблюдайте время активации, указанное на инструкции к закваске. Такую закваску можно найти в супермаркетах, аптеках и в некоторых магазинах товаров для здорового питания.

- На основе **недавно приготовленного вами йогурта**. Он должен быть натуральным и свежеприготовленным. Это называется повторным использованием закваски. После пяти повторных использований закваски количество активных ферментов в служившем для этого йогурте снижается, из-за чего получаемый йогурт может иметь менее густую консистенцию. Далее необходимо снова использовать покупной йогурт или сублимированную закваску.

Если вы кипятили молоко, дождитесь, пока оно остынет до комнатной температуры, а уже затем добавляйте закваску.
Чрезмерно высокая температура может привести к тому, что закваска потеряет свои свойства.

Время ферментации

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



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

ТЕСТО

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

- При замешивании теста вручную можно сначала смешать дрожжи с теплой водой или молоком в чаше. Можно добавить 1 ч. л. сахара и хорошо перемешать, чтобы ускорить активацию дрожжей.
- Если в пределах 10 минут начинает образовываться пена, это означает, что дрожжи активны.
- Можно смешать эту жидкость, содержащую активированные дрожжи, с сухими ингредиентами (мука и соль) и добавить оставшееся количество жидкости, необходимое для приготовления блюда.
- Чтобы получить тесто хорошей однородной консистенции, обычно рекомендуется замешивать его в течение 15-20 минут.
- Когда консистенция теста станет однородной, поместите его в чашу для приготовления, затем закройте крышку.
- Выберите пункт меню «ЙОГУРТ» в соответствии с инструкциями в разделе «Выбор программы меню».

- Готовить тесто для белого хлеба обычно рекомендуется в течение 1 часа.
- **NB: Необходимое время для расстойки может отличаться в зависимости от характера и качества ингредиентов.**
- Если тесто так и не поднялось за промежуток времени от 30 минут до 1 часа, дрожжи могут быть дезактивированные, либо использованная жидкость была слишком горячей. В этом случае можно добавить еще некоторое количество новых дрожжей, чтобы сохранить тесто.

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

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

RU

10. Пункт меню «РАЗОГРЕВ»

Эта программа меню предназначена для подогрева приготовленных блюд. Она не предназначена для приготовления сырых продуктов.
Поместите продукты в чашу для приготовления и закройте крышку. Выберите пункт меню «РАЗОГРЕВ».

ВНИМАНИЕ!

- **Никогда не используйте функцию разогрева для размораживания продуктов.**
- **Объем холодного блюда не должен превышать 1/2 объема прибора. Слишком большое количество пищи не удастся разогреть равномерно. Из-за повторного использования программы «Разогрев» или слишком маленького размера блюда оно может подгореть и образовать корку на дне.**
- **Не рекомендуется разогревать плотную кашу, иначе она может стать вязкой.**
- **Не разогревайте холодные продукты с долгим сроком хранения, чтобы избежать появления запаха.**
- **Чтобы разогреть рис, перед началом рекомендуется добавить в него немного воды и перемешать.**
- **Во время разогрева рекомендуется периодически перемешивать блюдо.**

11. Пункт меню «РУЧНОЙ РЕЖИМ»

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

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

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

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

12. ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО ЗАПУСКА

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

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

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

Чаша для приготовления, паровая корзина

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

Уход за чашей для приготовления.

- Для ухода за чашей для приготовления тщательно следуйте приведенным ниже инструкциям.
- Для сохранения соответствующего состояния чаши не рекомендуется резать в ней продукты.
- Всегда устанавливайте чашу обратно в мультиварку.
- Используйте идущую в комплекте пластиковую ложку или деревянную ложку; не используйте металлические кухонные приборы, чтобы не повредить поверхность чаши (рис. 15).
- Во избежание коррозии не наливайте уксус в чашу для приготовления.
- После первого использования или длительного использования цвет поверхности чаши может измениться. Это изменение цвета происходит из-за воздействия пара и воды, оно не влияет на использование мультиварки и не представляет опасности для здоровья. Дальнейшее использование прибора безопасно.

Очистка внутренней крышки

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

Очистка других частей прибора и уход за ними

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

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

РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ И УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Описание неисправности	Причины	Решения
Индикаторы на панели управления не горят, нагрев не осуществляется.	Прибор не подключен к электросети.	Убедитесь, что прибор подключен к розетке и включен.
Индикаторы на панели управления не горят, нагрев осуществляется.	Проблема с подключением индикатора, либо индикатор поврежден.	Отправьте прибор в авторизованный сервисный центр для ремонта.
Утечка пара во время использования.	Крышка закрыта неплотно.	Откройте и снова закройте крышку.
	Внутренняя крышка установлена не должным образом или собрана неправильно.	Убедитесь, что внутренняя крышка расположена правильно – рис. 7-8.
	Уплотнительная прокладка повреждена.	Отправьте прибор в авторизованный сервисный центр для ремонта.
Рис сварен не до конца или переварен.	Слишком много или мало воды по сравнению с количеством риса.	Количество воды см. в таблице с рекомендациями по приготовлению риса. Всегда сначала добавляйте рис в чашу, а затем добавляйте воду до отметки уровня воды на внутренней стороне чаши.

Описание неисправности	Причины	Решения
Рис сварен не до конца или переварен.	Рис обработан в недостаточной мере.	Отправьте прибор в авторизованный сервисный центр для ремонта.
Сбой функции автоматического сохранения тепла (прибор продолжает выполнять программу приготовления или не осуществляется подогрев в режиме сохранения тепла).	Функция сохранения тепла была отменена пользователем во время задания настроек. Выполнение этой функции возможно только после программ «Каша», «Суп», «Тушение», «Рис/Крупы».	
E0	Произошел обрыв цепи или короткое замыкание в механизме датчика в верхней части.	
E1	Произошел обрыв цепи или короткое замыкание в механизме датчика в нижней части.	Остановите работу прибора и перезапустите программу. Если проблема не исчезает, передайте прибор в авторизованный сервисный центр для ремонта.

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

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

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

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

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

авторизованому сервісному центрі.

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

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

- Для вашої безпеки цей прилад відповідає нормам і правилам, що є чинними на момент його виготовлення (директивам про низьку напругу, електромагнітну сумісність, охорону навколишнього середовища тощо).
- Переконайтеся, що напруга джерела живлення відповідає параметрам, які вказані на приладі (джерело змінного струму).
- У різних країнах існують різні стандарти, тому в разі використання приладу поза межами країни, де його було куплено, зверніться по відповідну інформацію до авторизованого сервісного центру.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ

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

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

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

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

ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

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

Найважливіше – це захист навколишнього середовища!

ⓘ Ваш прилад містить матеріали, придатні для утилізації та вторинної переробки.

➲ Здайте його в місцевий пункт збирання побутових відходів.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Розпакування приладу

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

- Натисніть кнопку на корпусі, щоб відкрити кришку (мал. 1).

Прочитайте інструкції та ретельно дотримуйтеся процедур експлуатації.

Чищення приладу

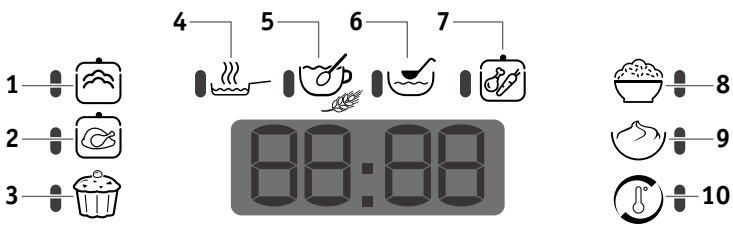
- Вийміть чашу (мал. 2), внутрішню кришку й клапан регулювання тиску (мал. 3).
- Очистьте чашу й внутрішню кришку губкою з розчином для миття.
- Протріть зовнішні поверхні приладу й кришки вологою ганчіркою (мал. 6).
- Ретельно висушіть їх.
- Ретельно протріть зовнішню поверхню чаші для приготування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

ПРИЛАД І ВСІ ЙОГО ФУНКЦІЇ

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

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

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ: ОПИС МЕНЮ

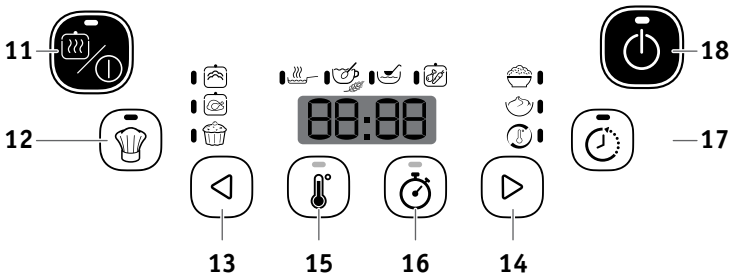


	МЕНЮ	Опис
1		**ПАРОВАРКА** Приготування їжі за допомогою пари з води в чаші та з використанням кошика для приготування на парі. Кількість води: 200-600 мл.
2		**ЗАПІКАННЯ** Приготування м'яса великими шматками, риби чи овочів з жиром і рідиною.
3		**ВИПІЧКА** Приготування десертів і тістечок або випікання хрусткого хлібу (потребує втручання в процес).

	МЕНЮ	Опис
6		**СУП** Приготування густих супів чи м'ясних та овочевих бульйонів. Макс. загальний об'єм: рівень 8 у чаші.
7		**ТУШКУВАННЯ/ПОВІЛЬНИЙ ВОГОНЬ** Приготування м'яса, риби та/або овочів у рідині, зазвичай із жиром. Макс. загальний об'єм: рівень 8 у чаші.
8		**РИС/КРУПИ** Приготування каш із рису й зерна. Див. рекомендації на стор. 53-55. Макс. об'єм: рівень 8 у чаші.
4		**СМАЖЕННЯ** Приготування інгредієнтів з олією. Макс. кількість олії: 350 мл.
5		**КАША** Приготування густої суміші із зерна й вівса на основі молока чи води.
9		**ЙОГУРТ/ТІСТО** Ферментація йогуртів безпосередньо всередині чаші для приготування або з використанням жаростійких контейнерів. Витримування дріжджового тіста.
10		**РОЗІГРІВ** Підігрівання готової страви.

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

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ: ОПИС ФУНКЦІЙ



	МЕНЮ	Опис
11	**СКАСУВАННЯ/ ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА**	• Ця клавіша дозволяє скасувати вже активовану програму (меню) приготування (одним натисканням) або вручну ввімкнути режим збереження тепла (під час вибору меню). • Режим збереження тепла може активуватися автоматично наприкінці вибраного циклу приготування (див. таблицю програм приготування) або вручну. • **Щоб скасувати автоматичну активацію режиму збереження тепла** (перед запуском меню), потрібно один раз натиснути цю кнопку та утримувати її, доки не пролунає сигнал. Щоб знову активувати цю функцію, натисніть цю клавішу з утриманням ще раз. • **Індикатор, що БЛИМАЄ** під час вибору меню, означає, що програма (меню) приготування включає функцію збереження тепла, яка вмикається після завершення циклу приготування. • **Індикатор ВИМКНЕНО**, коли в програмі (меню) приготування не передбачено автоматичну активацію збереження тепла. • **Індикатор залишається ВВІМКНЕНИМ**, коли режим збереження тепла вже активовано. На екрані відображається час збереження тепла. Щоб вийти із цього режиму, натисніть клавішу. Світлодіодний індикатор згасне. • **Щоб зберегти смак їжі, не рекомендуємо використовувати режим збереження тепла протягом понад 12 годин.**
12	**РУЧНИЙ РЕЖИМ**	• Натисніть цю кнопку, щоб увійти в ручний режим. Потім натисніть клавішу «ТЕМПЕРАТУРА» (15) і клавішу «ТАЙМЕР» (16), щоб налаштувати параметри приготування. Натисніть клавішу «ЗАПУСК» (17), щоб розпочати процес приготування. • Вибрані параметри будуть збережені до наступного використання. Але їх також можна перенастроювати кожного разу або в будь-який момент під час приготування.

ФУНКЦІОНАЛЬНІ КЛАВІШІ: ОПИС

UK

13		**Кнопка «Назад»/«Зменшити»** • Ця кнопка дозволяє перейти назад під час вибору меню. • Вона також зменшує поточне значення (розряд) числа в налаштуваннях часу й температури.
14		**Кнопка «Вперед»/«Збільшити»** • Ця кнопка дозволяє перейти вперед під час вибору меню. • Вона також використовується для збільшення поточного значення (розряду) числа в налаштуваннях часу й температури.
15		**Клавіша «ТЕМПЕРАТУРА» з індикатором** • Натисніть цю клавішу, щоб відрегулювати температуру. Потім виберіть ◁ або ▷ (клавіші 13 і 14). • Цю клавішу можна натиснути в процесі приготування їжі, якщо ви хочете змінити температуру приготування. • Світлодіодний індикатор активується, коли на екрані відображається температура.
16		**Клавіша «ТАЙМЕР» з індикатором** • Натисніть цю клавішу, щоб відрегулювати час приготування. Потім виберіть ◁ або ▷ (клавіші 13 і 14). • Цю клавішу можна натиснути в процесі приготування їжі, якщо ви хочете збільшити чи зменшити час приготування після запуску відповідної програми (меню). • Світлодіодний індикатор активується, коли на екрані відображається час приготування.
17		**Кнопка «ЗАПУСК ІЗ ЗАТРИМКОЮ»** • Натисніть цю кнопку, щоб відкласти початок процесу приготування. • Після її натискання на дисплеї відображається таймер зворотнього відліку. • Світлодіодний індикатор залишається ввімкненим, доки не розпочнеться процес приготування. Коли приготування починається, світлодіодний індикатор вимикається на клавіші запуску із затримкою та вмикається на клавіші таймера.
18		**Клавіша «ЗАПУСК»** • Натисніть цю клавішу, щоб запустити програму (меню) приготування. • Після завершення циклу приготування довге натискання клавіші запуску ВИМИКАЄ дисплей. • Якщо світлодіодний індикатор припиняє блимати й залишається ввімкненим, це означає, що приготування триває. Наприкінці циклу приготування вмикається світлодіодний індикатор, що сигналізує про активацію функції збереження тепла (якщо це можливо). В іншому разі він починає блимати.

ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

ПОЗНАЧКА	МЕНЮ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ			ТЕМПЕРАТУРА		ЗАПУСК ІЗ ЗАТРИМКОЮ		Автоматичне ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА	ПОЛОЖЕННЯ КРИШКИ	
		За замовчуванням	Регулюється	Діапазон	За замовчуванням	Діапазон	Діапазон	Регулюється		Закрита	Відкрита
1	**ПАРОВАРКА**	40 хв	5 хв	15 хв – 2 год	100 °C	-	до 24 год	5 хв	НІ	ТАК	-
2	**ЗАПІКАННЯ**	45 хв	5 хв	30 хв – 1 год 30 хв	160 °C	140/150/160	до 24 год	5 хв	НІ	ТАК	-
3	**ВИПІЧКА**	1 год	5 хв	30 хв – 1 год 30 хв	160 °C	130/140/150/160	НІ	5 хв	НІ	ТАК	-
4	**СМАЖЕННЯ**	20 хв	1 хв	5 хв – 1 год 30 хв	160 °C	130/140/150/160	НІ	-	НІ	ТАК	ТАК
5	**КАША**	20 хв	1 хв	5 хв – 2 год	100 °C	90/95/100	до 24 год	5 хв	ТАК	ТАК	-
6	**СУП**	1 год	5 хв	10 хв – 2 год	100 °C	90/100/110	до 24 год	5 хв	ТАК	ТАК	ТАК
7	**ТУШКУВАННЯ/ ПОВІЛЬНИЙ ВОГОНЬ**	1 год	5 хв	20 хв – 8 год	100 °C	80/90/100/120	до 24 год	5 хв	ТАК	ТАК	ТАК
8	**РИС/КРУПИ**	Автоматичний	-	Автоматичне	Автоматичне	-	до 24 год	5 хв	ТАК	ТАК	-
9	**ЙОГУРТ/ТІСТО**	8 год.	15 хв	10 хв – 12 год	40 °C	30/40 °C	НІ	-	НІ	ТАК	-
10	**РОЗІГРІВ**	25 хв	5 хв	5 хв – 1 год	80 °C	80/100 °C	НІ	-	НІ	ТАК	-
11	**РУЧНИЙ РЕЖИМ**	30 хв	5 хв	5 хв – 9 год	100 °C	40–160 °C (крок збільшення 10 °C)	до 24 год	5 хв	НІ	ТАК	ТАК
12	**СКАСУВАННЯ/ Автоматичне збереження тепла**	-	-	-	75 °C	-	-	-	-	-	-
13	**ЗАПУСК ІЗ ЗАТРИМКОЮ**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

ІЗ ЧОГО ПОЧАТИ

UK

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

1. ВИБІР ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ

- Після ввімкнення приладу на екрані з'явиться --:--. Покладіть їжу в чашу для приготування. Потім закрийте або не закривайте кришку (залежно від рецепту).
- Виберіть потрібне меню за допомогою клавіш ◁ та ▷ (клавіші 13 і 14).
  - Коли ви натискаєте ▷, світлодіодний індикатор кожного меню послідовно проходить пункти від 1 до 10, наведені на попередній сторінці.
  - Коли ви натискаєте ◁, світлодіодний індикатор кожного меню послідовно проходить пункти від 1 до 10, наведені на попередній сторінці, у зворотньому порядку.
- Натисніть клавішу «ЗАПУСК» ⏱ (клавіша 18), щоб активувати пункт меню з увімкненим світлодіодним індикатором. Після активації пункту меню індикатор на клавіші «ЗАПУСК» ⏱ перестає блимати й залишається ввімкненим.
- Відповідну програму (меню) буде запущено з параметрами приготування за замовчуванням (див. таблицю програм приготування на попередній сторінці).
- На світлодіодному екрані з'явиться час приготування, що залишився (за винятком меню «Рис/Крупи»), а наприкінці циклу таймер автоматично зупиниться або буде активовано режим збереження тепла (лише для програм «Каша», «Суп», «Тушкування», «Рис/Крупи»).

2. НАЛАШТУВАННЯ ПАРАМЕТРІВ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ПРИГОТУВАННЯ

Автоматичне ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА

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

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

Регулювання часу й температури

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

3. НАЛАШТУВАННЯ ПАРАМЕТРІВ У ПРОЦЕСІ ПРИГОТУВАННЯ

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

4. ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

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

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

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

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

5. ВИМКНЕННЯ ДИСПЛЕЯ

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

ДОКЛАДНИЙ ОПИС МЕНЮ

1. Меню «ПАРОВАРКА»

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

- Налийте в чашу для приготування від 600 мл до 1 л води. Щоб вода

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

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

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

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

2. Меню «ЗАПІКАННЯ»

Це меню призначене для приготування великих шматків м'яса, риби та овочів.

- Ви можете спочатку обсмажити м'ясо 10–15 хвилин з кожного боку в режимі (СМАЖЕННЯ), перш ніж перегортати його й перемикати в режим приготування (ЗАПІКАННЯ).

UK

3. Меню «ВИПІЧКА»

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

- Для приготування хлібу можна спочатку витримати тісто в режимі приготування (ЙОГУРТ/ТІСТО), а потім вибрати меню (ВИПІЧКА). Вам потрібно буде готувати з обох боків.
- Після 40–45 хвилин на одному боці необхідно вийняти чашу (користуйтеся рукавичками!) і перегорнути тісто на інший бік.
- Потім готуйте його ще 30–45 хвилин на другому боці (зауважте, що значення часу є орієнтовними: реальний час залежить від інгредієнтів і бажаного смаку).

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

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

4. Меню «СМАЖЕННЯ»

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

- Використовуйте цей режим, коли готуєте їжу з олією.
- Для ефективнішого обсмажування можна покрити олією дно

чаші для приготування й почекати кілька хвилин, доки вона не нагріється, перш ніж додавати інгредієнти.
- Коли температура олії досягне 160 °C, ви почуєте два звукові сигнали.
- Рекомендуємо час від часу помішувати їжу.
- Ця програма не призначена для глибокого смаження. Не слід використовувати понад 350 мл олії.

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

5. Меню «КАША»

За допомогою цієї програми меню можна готувати густі й поживні страви з круп, як-от просо, овес, рис чи гречку з молоком. Із цією програмою меню ви можете готувати поживну страву своєї дитини.
- Після приготування каші її слід подавати негайно та з'їсти протягом 1 години.
- Щоб уникнути переливання під час приготування рису чи крупи перед приготуванням слід ретельно промити його водою, щоб видалити залишки крохмалю.

6. Меню «СУП»

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

Суп – це чудова страва, що водночас відновлює водний баланс та є ситною.
- Об'єм інгредієнтів і рідини не повинен перевищувати максимальну позначку (8) у чаші.

- **N.B. Не використовуйте ручний блендер для приготування супу-пюре в чаші. Якщо ви хочете зробити суп-пюре, спочатку перелийте його до блендера або іншого контейнера.**

7. Меню «ТУШКУВАННЯ/ПОВІЛЬНИЙ ВОГОНЬ»

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

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

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

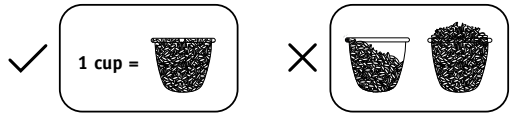
8. Меню «РИС/КРУПИ»

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

ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ІДЕАЛЬНОГО РИСУ

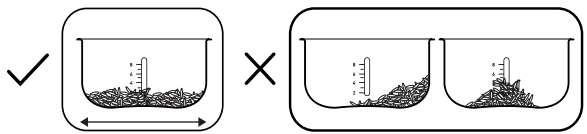
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ РИСУ

Перед приготуванням відміряйте потрібну кількість рису за допомогою мірного стакана й промийте його (окрім рису для ризото).
- Використовуйте для визначення потрібної кількості рису стакан, що входить до комплекту цього приладу (наприклад, 1 стакан, 2 стакани тощо).



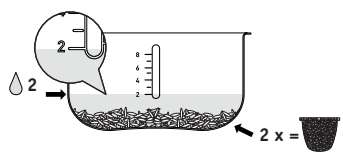
150 г сирого рису

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



- Залийте рис холодною водою або м'ясним чи овочевим бульйоном до відповідної позначки зі стаканом на чаші.

Наприклад, якщо ви готуєте 2 стакани рису:



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

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

Орієнтуйтеся на цю таблицю для приготування рису.

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

UK

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

Час і температура приготування рису встановлюються автоматично.
Зверніть увагу, що процес складається із 7 етапів:
розігрів => поглинання води => швидке підвищення температури => кипіння => випаровування води => тушкування рису => збереження тепла.
Час приготування залежить від кількості й типу рису.

9. Меню «ЙОГУРТ/ТІСТО»

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

ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ

- Промийте чашу, тарілку або контейнери у теплій воді з миючою рідиною, потім ретельно прополощіть і висушіть.
- Усе обладнання, що використовується для приготування йогурту, має бути вимито в посудомийній машині. Стерилізація приладдя необхідна для знищення бактерій, що переносяться в повітрі й можуть втручатися у вирощування відповідної біокультури, через що йогурт буде надто рідким і не зможе належним чином

ферментуватися.

- Домашні йогурти не містять загущувачів і стабілізаторів, що використовуються в йогуртах промислового виробництва, тому часто є більш рідкими за своєю консистенцією. Іноді на поверхні домашнього йогурту утворюється поживна сироватка, яку можна розмішати або просто прибрати.
- До домашнього йогурту можна додати свіжі фрукти або фруктовий компот (охолоджений). Якщо додати фрукти перед ферментацією, кислота в них може взяти участь у процесі, через що йогурт буде дуже рідким. Деякі фрукти з високим вмістом кислоти, як-от свіжі ананаси, можуть призвести до згортання або сепарації йогурту. Такі фрукти краще за все подавати в окремій тарілці.

ВИБІР ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ЙОГУРТУ

Молоко

Яким молоком скористатися?

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

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

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

UK

Фермент

Він потрібен для йогурту. Із чого виготовляється фермент:

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

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

Якщо тепла буде забагато, властивості ферменту можуть погіршитися.

Час ферментування

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



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

ВИТРИМУВАННЯ ТІСТА

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

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

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

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

10. Меню «РОЗІГРІВ»

Це меню дозволяє підігріти готову їжу. Воно не призначене для приготування сирої їжі.

Покладіть їжу в чашу для приготування й закрийте кришку. Виберіть меню «РОЗІГРІВ».

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- **Ніколи не використовуйте функцію розігріву для розморожування їжі.**
- **Холодна їжа не повинна займати більше половини об'єму всередині мультиварки. Якщо їжі забагато, ви не зможете підігріти її належним чином. Якщо скористатися функцією розігріву кілька разів поспіль або покласти всередину замало їжі, їжа може згоріти або затвердіти знизу.**
- **Не рекомендовано розігрівати дуже густу кашу: вона може стати надто в'язкою.**
- **Не розігрівайте їжу, що зберігалася в холодильнику надто довго, щоб уникнути неприємного запаху.**
- **Перш ніж розігрівати рис, слід додати в нього трохи води й перемішати.**
- **Під час розігрівання рекомендуємо час від часу помішувати їжу.**

11. Меню «РУЧНИЙ РЕЖИМ»

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

- Ви можете установити власний час і температуру залежно від рецепту.
- В автоматичному режимі прилад сам відстежує та коригує температуру, або ж ви можете регулювати її вручну для повного контролю за приготуванням улюбленої їжі.
- Можливість регулювання температури в ручному режимі дозволяє готувати домашній сир або інші страви, що потребують низької температури.

- Ось кілька порад, що розширять і без того величезний спектр доступних вам рецептів.
- У ручному режимі поточні параметри зберігаються до наступного використання.

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

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

12. ФУНКЦІЯ ЗАПУСКУ ІЗ ЗАТРИМКОЮ

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

Примітка.

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

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

Чаша для приготування, кошик для приготування на парі

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

Догляд за чашею для приготування.

- Нижче наведено інструкції з догляду за чашею для приготування, яких слід ретельно дотримуватися.
- Щоб чаша довго залишалася в доброму стані, не рекомендуємо

різати їжу всередині.
- Завжди ставте чашу назад в мультиварку.
- Використовуйте пластикову ложку з комплекту приладу або дерев'яну ложку: щоб не пошкодити поверхню чаші, не користуйтеся металевим кухонним приладдям (мал. 15).
- Щоб уникнути корозії, не наливайте оцет в чашу для приготування.
- Після першого застосування або після тривалого використання колір поверхні чаші може змінитися. Це відбувається під впливом пари й води: така зміна ніяк не змінить характеристики мультиварки та абсолютно безпечна для вашого здоров'я. Ви можете й далі безпечно використовувати її.

Чищення внутрішньої кришки

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

Чищення й догляд за іншими компонентами приладу

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

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

УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

UK

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

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

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

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

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

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

– пайдаланудан кейін бірден;
– оны қозғалтқанда;
– қандай да бір тазалау немесе техникалық қызмет көрсету шараларының алдында;
– ол дұрыс жұмыс істемеген жағдайда.

- Құрылғының ыстық бетін, ыстық суды, буды немесе тамақты ұстағанда, күйіп қалуыңыз мүмкін.
- Пісіру барысында құрылғыдан жылу мен бу шығады. Бетіңіз бен қолыңызды алыс ұстаңыз.
- Ас әзірлеу құрылғылары ыстық сұйықтықтардың төгілуін болдырмайтындай етіп орналастырылған тұтқаларымен (егер бар болса) тұрақты күйде орналасуы тиіс.
- Бетіңіз бен қолыңызды бу шығатын жерге жақындатпаңыз. Бу шығатын жерді бітеуге болмайды.
- Қандай да бір мәселе немесе сұрақ бойынша тұтынушылармен жұмыс істеу тобымызға хабарласыңыз немесе веб-сайтымызға кіріңіз.
- Құрылғыны 2000 м теңіз деңгейінен жоғары биіктікте пайдалануға болады.

- Қауіпсіздік мақсатында құрылғы өндіру уақытында қолданылатын қауіпсіздік талаптары мен директиваларына (төмен кернеу директивасы, электромагниттік үйлесімділік, тағаммен әрекеттесетін материалдарға қатысты ережелер, орта…) сәйкес келеді.
- Қуат көзінің кернеуі құрылғыда көрсетілгенге (айнымалы ток) сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Егер құрылғы сатып алынған елден өзге елде пайдаланылса, қолданыстағы әр түрлі стандарттарды ескеріп, оны мақұлданған қызмет көрсету орталығында тексеріңіз.

ҚУАТ КӨЗІНЕ ҚОСУ

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

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ПАЙДАЛАНУ

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

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

ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ

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

Бірінші кезекте қоршаған ортаны қорғау маңызды!

ⓘ Құрылғыңыздың құрамында қалпына келтіруге немесе қайта өңдеуге болатын құнды материалдар бар.

➲ Оны жергілікті қоқыс жинайтын орынға тапсырыңыз.

БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУДАН БҰРЫН

Құрылғыны қаптамадан шығару

- Құрылғыны қаптамадан алып, барлық керек-жарақтар мен басып шығарылған құжаттарды қаптамадан шығарыңыз.
- Корпустағы ашу түймесін басу арқылы қақпақты ашыңыз – 1-сур..

Нұсқауларды оқып, пайдалану әдісін мұқият орындаңыз.

Құрылғыны тазалау

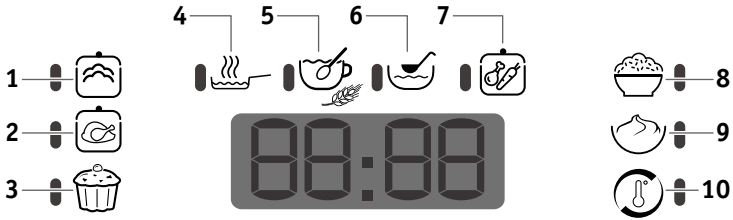
- Табақты – 2-сур., ішкі қақпақ пен қысым клапанын алыңыз – 3-сур..
- Табақ пен ішкі қақпақты ысқышпен және жууға арналған сұйықтықпен тазалаңыз.
- Құрылғының сырты мен қақпақты дымқыл шүберекпен сүртіңіз – 6-сур..
- Жақсылап құрғатыңыз.
- Пісіруге арналған табақтың сыртын (әсіресе түбін) мұқият сүртіңіз.

KK

ҚҰРЫЛҒЫ ЖӘНЕ БАРЛЫҚ ФУНКЦИЯЛАР ҮШІН

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

БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ - МӘЗІР СИПАТТАМАСЫ

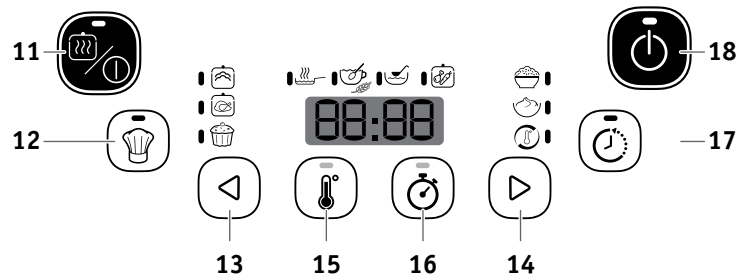


	МӘЗІР	Сипаттамасы		МӘЗІР	Сипаттамасы
1		**БУМЕН ӘЗІРЛЕУ** Кәстрөлдегі судың және су көрзеңкесін пайдалану арқылы будың көмегімен тамақ пісіру. Су мөлшері: 200-600 мл.	6		**КӨЖЕ** Етті көже немесе ет/көкөніс сорпасын дайындау. Максималды жалпы мөлшер: кәстрөлдегі 8-деңгей.
2		**ОТТА ПІСІРУ** Тұтас немесе үлкен ет, балық немесе көкөністі аздаған май және сұйықтықпен пісіру.	7		**БҰҚТЫРУ/БАЯУ ӘЗІРЛЕУ** Ет, балық және/немесе көкөністі сұйықтықта, май қоса отырып пісіру. Максималды жалпы мөлшер: кәстрөлдегі 8-деңгей.
3		**ҚЫЗДЫРЫП ПІСІРУ** Десерттер мен торттар жасау немесе нан сияқты қабықшасымен дайындау (араласуды қажет етеді).	8		**КҮРІШ/ЖАРМА** Күріш және дәндер. 83-85 беттердегі ұсыныстарды қараңыз. Максималды мөлшер: кәстрөлдегі 8-деңгей.
4		**ҚУЫРУ** Ингредиенттерді маймен пісіру. Максималды май мөлшері: 350 мл.	9		**ЙОГУРТ/ҚАМЫРДЫҢ КӨТЕРІЛУІ** Йогурттарды әзірлеу кәстрөлінің ішінде немесе ыстыққа төзімді ыдыстарда ашыту. Ашытылған қамырды тексеру
5		**БОТҚА** Дәндер мен сұлыдан сүт/суда қою қоспа әзірлеу.	10		**ЖЫЛЫТУ** Пісірілген тағамды ыстық ету.

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

БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ - ФУНКЦИЯ СИПАТТАМАСЫ

KK



	МӘЗІР	Сипаттамасы
11	**БОЛДЫРМАУ/ ЖЫЛЫ ҰСТАУ**	• Бұл перне басталған әзірлеу мәзірінен бас тарту үшін (бір рет басу) немесе жылы күйінде ұстау режимін қолмен белсендіру үшін (мәзірді таңдау кезінде) пайдаланылады. • Жылы күйінде ұстау режимі көрсетілген уақыттың соңында автоматты түрде қосылуы мүмкін («Әзірлеу бағдарламасының кестесін» қараңыз) немесе қолмен іске қосылуы мүмкін. • **Автоматты жылы күйінде ұстау режимінен бас тарту үшін** (мәзірді іске қосу алдында) гүілдеген дыбыс естілгенше осы түймені ұзақ басып тұру қажет. Функцияны қайта белсендіру үшін осы пернені қайтадан ұзақ басып тұру керек. • Мәзірді таңдау кезінде **индикатор ЖЫПЫЛЫҚТАЙДЫ**: бұл әзірлеу мәзірі әзірлеу циклінен кейін автоматты жылы күйінде ұстау режимін қамтитынын білдіреді. • Әзірлеу мәзірі автоматты жылы күйінде ұстау режимін қамтымаған кезде, **индикатор ӨШІРУЛІ** болады. • Жылы күйінде ұстау режимі қосулы болғанда, **индикатор ҚОСУЛЫ** күйінде қалады. Экранда жылы күйінде сақталу уақыты көрсетіледі. Жылы күйінде сақтау режимін өшіру керек болса, пернені басыңыз. Жарықдиодты индикатор сөнеді. • **Тағамның дәмін сақтау үшін жылы күйінде ұстау режимін 12 сағаттан артық пайдаланбау ұсынылады.**

ФУНКЦИЯ ПЕРНЕЛЕРІ - СИПАТТАМАСЫ

12	**ҚОЛ РЕЖИМІ** 	• Қолмен басқару режиміне өту үшін осы түймені басыңыз. Содан кейін әзірлеу параметрлерін орнату үшін ТЕМПЕРАТУРА пернесі (15) және ТАЙМЕР пернесін (16) басыңыз. Әзірлеу процесін бастау үшін ІСКЕ ҚОСУ пернесін (17) басыңыз. • Таңдалған параметрлер келесі пайдалану үшін жазылады. Бірақ сондай-ақ әр пайдалану алдында қайта орнатуға немесе әзірлеу кезінде, кез келген уақытта реттеуге болады.
13		**Артқы / «Азайту» түймесі** • Бұл түйме мәзірді таңдау кезінде артқа қайту үшін пайдаланылады. • Сондай-ақ уақыт және температура параметрлері үшін санды «азайту» түймесі ретінде пайдаланылады
14		**Алға / «Арттыру» түймесі** • Бұл түйме мәзірді таңдау кезінде алға жылжу үшін пайдаланылады • Сондай-ақ уақыт және температура параметрлері үшін санды «арттыру» түймесі ретінде пайдаланылады
15		**Индикаторы бар ТЕМПЕРАТУРА пернесі** • Температураны реттеу үшін осы түймені басыңыз. Содан кейін ◁ немесе ▷ (13 және 14-перне) басыңыз • Әзірлеу процесі кезінде температураны өзгерту керек болса, әзірлеу процесі кезінде осы пернені басуға болады. • Дисплейде температура көрсетілген кезде, жарықдиодты индикатор қосылады.
16		**Индикаторы бар ТАЙМЕР пернесі** • Әзірлеу уақытын реттеу үшін осы түймені басыңыз. Содан кейін ◁ немесе ▷ (13 және 14-перне) басыңыз • Қосымша тағам дайындау керек болса немесе әзірлеу мәзірін іске қосқаннан кейін, әзірлеу уақытын азайту керек болса, әзірлеу процесі кезінде осы пернені басуға болады. • Дисплейде әзірлеу уақыты көрсетілген кезде, жарықдиодты индикатор қосылады.

17		**КІДІРІСПЕН ІСКЕ ҚОСУ пернесі** • Әзірлеу процесінің басталуын кейінге қалдыру үшін осы түймені басыңыз. • Басқаннан кейін, дисплейде кері санақ көрсетіледі. • Әзірлеу процесі басталғанша, жарықдиодты индикатор ҚОСУЛЫ күйінде қалады. Әзірлеу басталған кезде, жарықдиодты индикатор Кідіріспен іске қосу пернесінен Таймер пернесіне ауысады.
18		**ІСКЕ ҚОСУ түймесі** • Әзірлеу мәзірін іске қосу үшін осы түймені басыңыз. • Әзірлеу бағдарламасы тоқтаған кезде, Іске қосу пернесін ұзақ басып тұрса, дисплей өшіріледі. • Жарықдиодты индикатор жыпылықтауы тоқтап, қосулы тұрған кезде бұл әзірлеу жалғасуда дегенді білдіреді. Әзірлеу бағдарламасының соңында жарықдиод автоматты түрде жылы ұстау режиміне ауысады (егер мүмкін болса). Әйтпесе, ол жыпылықтайды.

ӘЗІРЛЕУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ КЕСТЕСІ

БЕЛГІШЕ	МӘЗІРЛЕР	ӘЗІРЛЕУ УАҚЫТЫ			ТЕМПЕРАТУРА		КІДІРІСПЕН ІСКЕ ҚОСУ		Автоматты жылы ұстау	ҚАҚПАҚ ОРНЫ	
		Әдепкі	Реттелетін	Ауқымы	Әдепкі	Ауқымы	Ауқымы	Реттелетін		Жабық	Ашық
1	БҮМЕН ӘЗІРЛЕУ	40 мин	5 мин	15 мин - 2 сағ	100°C	-	24 сағатқа дейін	5 мин	ЖОҚ	иә	-
2	ОТТА ПІСІРУ	45 мин	5 мин	30 мин - 1 сағ 30 мин	160°C	140/150/160	24 сағатқа дейін	5 мин	ЖОҚ	иә	-
3	НАН ПІСІРУ	1 сағ	5 мин	30 мин - 1 сағ 30 мин	160°C	130/140/150/160	ЖОҚ	5 мин	ЖОҚ	иә	-
4	ҚУЫРУ	20 мин	1 мин	5 мин - 1 сағ 30 мин	160°C	130/140/150/160	ЖОҚ	-	ЖОҚ	иә	иә
5	БОТҚА	20 мин	1 мин	5 мин - 2 сағ	100°C	90/95/100	24 сағатқа дейін	5 мин	иә	иә	-
6	КӨЖЕ	1 сағ	5 мин	10 мин - 2 сағ	100°C	90/100/110	24 сағатқа дейін	5 мин	иә	иә	иә
7	БҰҚТЫРУ/БАЯУ ӘЗІРЛЕУ	1 сағ	5 мин	20 мин - 8 сағ	100°C	80/90/100/120	24 сағатқа дейін	5 мин	иә	иә	иә
8	КҮРІШ/ЖАРМА	Автоматты	-	Автоматты	Автоматты	-	24 сағатқа дейін	5 мин	иә	иә	-
9	ЙОГУРТ/ҚАМЫРДЫҢ КӨТЕРІЛУІ	8 сағ.	15 мин	10 мин - 12 сағ	40°C	30/40°C	ЖОҚ	-	ЖОҚ	иә	-
10	ЖЫЛЫТУ	25 мин	5 мин	5 мин - 1 сағ	80°C	80/100°C	ЖОҚ	-	ЖОҚ	иә	-
11	ӨЗ ҚОЛЫМЕН ЖАСАУ ҚОЛ РЕЖИМІ	30 мин	5 мин	5 мин - 9 сағ	100°C	40-160°C (10°C есу)	24 сағатқа дейін	5 мин	ЖОҚ	иә	иә
12	БОЛДЫРМАУ/ Автоматты түрде жылы ұстау	-	-	-	75°C	-	-	-	-	-	-
13	КІДІРІСПЕН ІСКЕ ҚОСУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

ІСКЕ ҚОСУ ЖОЛЫ

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

1. ӘЗІРЛЕУ БАҒДАРЛАМАСЫН ТАҢДАУ

- Құрылғы ҚОСЫЛҒАННАН кейін, экранда мына белгі көрсетіледі: --:--. Азық-түліктерді әзірлеу табағына салыңыз. Рецептіңізге байланысты қақпағын жабыңыз немесе жаппаңыз.
- ◁ және ▷ пернелерімен (13-ші және 14-ші перне) қажетті мәзірді таңдаңыз.
  - ▷ түймесін басқан кезде әр мәзірдің жарық индикаторы алдыңғы бетте 1-ден 10-ға дейін тізімделген мәзірлердің реті бойынша жанады.
  - ◁ түймесін басқан кезде әр мәзірдің жарық индикаторы алдыңғы бетте 1-ден 10-ға дейін тізімделген мәзірдің кері тәртібімен жанады.
- Жарықдиоды ҚОСУЛЫ болатын мәзірді іске қосу үшін ІСКЕ ҚОСУ пернесін ⏱ (18-перне) басыңыз. ІСКЕ ҚОСУ пернесінің ⏱ индикаторы жыпылықтауды тоқтатады және мәзір іске қосылған кезде ҚОСУЛЫ болады.
- Мәзір әдепкі әзірлеу параметрлерімен жұмыс істейді (алдыңғы беттегі әзірлеу бағдарламасының кестесін қараңыз)
- Жарықдиодты экран қалған әзірлеу уақытын көрсетеді (күріш/жарма мәзірінен басқа) және әзірлеу бағдарламасының соңында жылы ұстау үшін автоматты түрде тоқтайды немесе ауысады (тек ботқа, көже, бұқтырма, күріш/жарма үшін)

2. ӘЗІРЛЕУ АЛДЫНДА ПАРАМЕТРЛЕРДІ РЕТТЕУ

Автоматты түрде ЖЫЛЫ ҰСТАУ

- Тек (ботқа), (көже), (бұқтырма), (күріш/дәндер) мәзірлері автоматты түрде жылу сақтау режиміне ауыса алады.
- Егер осы мәзірлер үшін жылуды автоматты түрде сақтау функциясын өшіргіңіз келсе, дыбыс сигналы естілгенше жылы ҰСТАУ/Болдырмау түймесін 🔥 ұзақ басыңыз, сонда индикатор жыпылықтауын тоқтатады.

• Автоматты түрде жылы ұстау мүмкіндігін тек мәзірді іске қоспас бұрын өшіруге болады.

Уақыт және температураны реттеу

• Әр мәзірде әдепкі температура мен әзірлеу уақыты бар.
• Егер алдын ала орнатылған осы әзірлеу уақыты мен температурасын өзгерткіңіз келсе, сәйкес пернені таңдаңыз:
  – Рецептіге байланысты әзірлеу уақытын реттеу үшін ТАЙМЕР пернесін (16-перне), содан кейін ◁ және/немесе ▷ (13-ші және 14-перне) пернесін басыңыз.
  – Рецептіге байланысты әзірлеу уақытын реттеу үшін ТЕМПЕРАТУРА пернесін (15-перне), содан кейін ◁ және/немесе ▷ (13-ші және 14-перне) пернесін басыңыз.

3. ӘЗІРЛЕУ БАРЫСЫНДА ПАРАМЕТРЛЕРДІ РЕТТЕУ

• Әзірлеу барысында кез келген уақытта әзірлеу уақыты мен температурасын өзгертуге болады (тек әзірлеу уақытын реттеуге болатын жылы ұстау және (күріш/жарма мәзірі және (бу) мәзірінен басқа)).
• Егер алдын ала орнатылған әзірлеу уақыты мен температурасын өзгерткіңіз келсе, сәйкес пернені таңдап, алдында айтылған нұсқауларды орындаңыз.
• Қосымша ингредиенттерді қосу немесе әзірлеу күйін тексеру үшін әзірлеу кезінде кез келген уақытта қақпақты ашуға болады.
• Күріш әзірлеу және нан пісіру кезінде бағдарламаның аяқталуына жақын қалғанда қақпақты ашпаған жөн, сондай-ақ әзірлеу процесі кезінде оны ұзақ уақытқа ашпаған жөн, өйткені ол әзірлеу нәтижесіне әсер етеді.

4. ӘЗІРЛЕУ АЯҚТАЛҒАННАН КЕЙІН

• Қақпақты ашыңыз
• Әзірлеу табағымен және бу кәрзеңкесімен жұмыс жасағанда қолғапты пайдалану қажет.
• Тамақты құрылғымен бірге берілген қалақшамен немесе шөмішпен салуға болады.

Ескерту: әзірлеу табағы ішіндегі тағаммен іс-әрекеттер жасау үшін металл ыдыстарды пайдалану ұсынылмайды, өйткені ол әзірлеу табағын бүлдіруі мүмкін.

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

5. ДИСПЛЕЙДІ ӨШІРУ

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

МӘЗІР МӘЛІМЕТТЕРІ

1. БУ мәзірі

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

• Әзірлеу табағына 600 мл - 1 л су құйыңыз. Тезірек қыздыру үшін әзірлеу табағы ішіндегі 4-ші белгі деңгейінен аспаған жөн.
• Анықтамалық ақпарат ретінде, 2-ші өлшеу сызығы = 600 мл. 3-ші өлшеу сызығы = 900 мл, 4-ші өлшеу сызығы = 1,2 л

- Ингредиенттерді құрылғымен бірге берілген бу кәрзеңкесіне салып, содан кейін себетті әзірлеу кәстрөліне салыңыз.
- Қақпағын жабыңыз. Содан кейін БУ мәзірін таңдаңыз.
- **КЕҢЕСТЕР:** ингредиенттер неғұрлым аз болса, соғұрлым тез дайындалады. Анықтамалық ақпарат ретінде мұнда әзірлеу уақыттары берілген:

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

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

2. ОТТА ПІСІРУ мәзірі

Бұл мәзірде ет, балық немесе көкөністердің толық бөлігін дайындауға болады.

- Етті аударар алдында алдымен оның әрбір жағын (ҚУЫРУ) әзірлеу режимінде 10-15 минут қуырып алып, содан кейін (ОТТА ПІСІРУ) әзірлеу режиміне ауыстыруға болады.

3. ҚЫЗДЫРЫП ПІСІРУ мәзірі

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

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

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

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

4. ҚУЫРУ мәзірі

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

- Бұл функцияны әрдайым маймен және тағаммен пайдаланыңыз.

- Неғұрлым тиімді қуыру үшін ыдыс түбін жауып тұратындай жеткілікті мөлшерде май құйып, ингредиенттерді қоспай тұрып, майдың қызуын күткен жөн.
- Май 160°C-қа жеткенде 2 дыбыс сигналы естіледі.
- Тамақты мезгіл-мезгіл араластырған жөн.
- Бұл бағдарлама шыжып тұрған майда қуыруға арналмаған. 350 мл-ден артық май пайдаланбаған жөн.

ЕСКЕРТПЕ:

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

5. БОТҚА мәзірі

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

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

6. КӨЖЕ мәзірі

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

Көже — денеңізге нәр беру кезінде ылғалдандыру үшін керемет ас.

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

7. БҰҚТЫРУ/БАЯУ ӘЗІРЛЕУ мәзірі

Бұл мәзір ет пен көкөністерді тұздықта дайындауға мүмкіндік береді.

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

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

Ескерту: әзірлеу уақыты ингредиенттердің мөлшеріне байланысты өзгеруі мүмкін.

8. КҮРІШ/ЖАРМА мәзірі

Бұл мәзір күрішті керемет бытырап пісірілген нәтижеге жеткізіп әзірлеу үшін Fuzzy Logic технологиясын пайдаланады. Ол әзірлеу уақыты мен температурасын әзірленетін ингредиент мөлшеріне сәйкес автоматты түрде реттейді. Бұл мәзір үшін әзірлеу уақытын орнату мүмкін емес, ол автоматты түрде жұмыс істейді.

КЕРЕМЕТ КҮРІШ ДАЙЫНДАУҒА АРНАЛҒАН КЕҢЕСТЕР

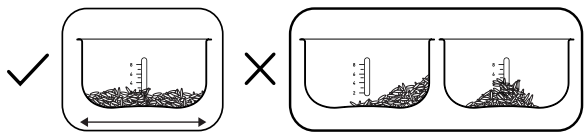
КҮРІШТІ ТИІСТІ ТҮРДЕ ӘЗІРЛЕУ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР

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

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

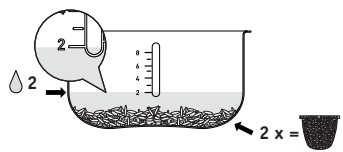


- Жабысқақ нәтижені болдырмау үшін алдымен крахмалдың біршама бөлігін кетіру үшін күрішті шайыңыз.
- Жуылған күрішті табаққа біркелкі салыңыз.



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

Мысалы, егер 2 кесе күріш әзірлейтін болсаңыз:



- Қақпағын жауып, “ІСКЕ ҚОСУ ЖОЛЫ” бөлімінде берілген нұсқауларға сәйкес (КҮРІШ/ЖАРМА) мәзірін таңдаңыз.
- Экранда белгісі көрсетіледі.
- Іске қосу пернесін басыңыз. Индикатор жыпылықтауы тоқтап, ҚОСУЛЫ күйде тұрады.
- Дисплейде белгісі жыпылықтап, әзірлеу процесі іске қосылады.

- Күріш дайын болғанда, мультипісіргіш автоматты түрде жылы ұстау режиміне ауысады. Жасыл түсті индикатор ЖАНАДЫ.
- Жасыл түсті шам жанғаннан кейін дәндері сусымалы керемет күріш болуы үшін, күрішті араластырып, күріш мультипісіргіште тағы бірнеше минутқа қалдырыңыз.

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

Төмендегі кестеде күрішті дайындауға арналған нұсқаулық берілген:

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

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

Күрішті әзірлеу уақыты мен температурасы автоматты түрде орнатылады.

7 қадам болатынын ескеріңіз:

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

Әзірлеу уақыты күріштің мөлшері мен түріне байланысты.

9. ЙОГУРТ/ҚАМЫРДЫҢ КӨТЕРІЛУІ мәзірі

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

ЙОГУРТ ЖАСАУ

- Табақты, тостағанды немесе контейнерлерді жылы сумен және жуу сұйықтығымен жуыңыз, содан кейін жақсылап шайып, құрғатыңыз.
- Йогурт жасау кезінде қолданылатын барлық жабдықты ыдыс жуу машинасында тазалау керек. Стерильдеу ашытқы инкубациясына кедергі келтіретін және қоюланбайтын сұйық йогуртқа әкелетін қажетсіз ауа-тамшылы организмдердің енуіне жол бермеу үшін маңызды.
- Үй жағдайында дайындалған йогурттарда кейбір коммерциялық өндірілетін йогурттардағыдай қоюландырғыштар мен біріктіргіштер жоқ және көбінесе сұйық консистенцияға ие. Кейде үйде дайындалған йогурттың үстінде қайтадан араластыруға болатын нәрлі мөлдір сарысу болады. Не болмаса, оны төгіп тастауға болады.
- Дайындап, салқындатқаннан кейін үй жағдайында дайындалған табиғи йогуртты жаңа піскен жемістермен немесе салқын күйдегі қайнатылған бұқтырылған жемістермен дәмдеуге болады. Егер жемісті ашыту алдында қосса, жеміс қышқылдары қоюлану процесіне кедергі келтіріп, йогурт өте сұйық болып әзірленеді. Кейбір өте қышқыл жемістер, мысалы, жаңа піскен ананас, йогурттың қоюланып немесе іріп кетуіне әкелуі мүмкін. Қышқыл жемістің бөлек ыдыста берілгені жөн.

ЙОГУРТ ИНГРЕДИЕНТТЕРІН ТАҢДАУ

Сүт

Қандай сүтті пайдаланған жөн?

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

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

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

Ашытқы

Йогурт үшін: бұл төмендегілердің бірінен жасалады:

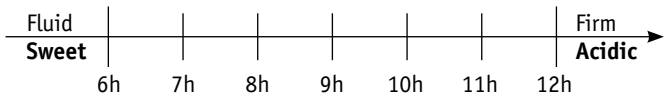
- Дүкеннен алынған сақтау мерзімі ең ұзақ бір **табиғи йогурт**; сондықтан йогуртта қою йогуртқа арналған белсенді ашытқы болады.
- **Қатырып мұздатылған ашытқыдан**. Бұл жағдайда ашытқы нұсқаулығында көрсетілген белсендіру уақытын қадағалаңыз. Бұл ашытқыларды супермаркеттерден, дәріханалардан және кейбір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

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

Тым жоғары температура ашытқы қасиеттерін бұзуы мүмкін.

Ашыту уақыты

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



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

ҚАМЫРДЫҢ КӨТЕРІЛУІ

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

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

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

ЕСКЕРТПЕ: сапасының бұзылуын болдырмау үшін әзірлеу ыдысының ішінде ешқандай металл ыдысты пайдаланбаңыз. Егер қамырды қол араластырғышымен дайындағыңыз келсе, қолайлы ыдысты пайдаланып, қамырды толықсытқаннан кейін ғана Moulinex мультипісіргішінің әзірлеу табағына салыңыз.

KK

10. ЖЫЛЫТУ мәзірі

Бұл мәзір әзірленген тағамды ысытуға арналған. Ол шикі тағамды дайындауға арналмаған.

Тағамды әзірлеу кәстрөліне салып, қақпағын жабыңыз. ЖЫЛЫТУ мәзірін таңдаңыз.

САҚ БОЛЫҢЫЗ

- **Тағамды еріту үшін ешқашан жылыту функциясын пайдаланбаңыз.**
- **Салқын тағам пісіргіш көлемінің 1/2 бөлігінен аспауы керек. Тым көп тамақ дұрыс жылымайды. “Жылыту” функциясын қайта пайдалану тағамның күйіп, түбінде қатты қабатының болуына әкеледі.**
- **Қою ботқаны жылытса, жабысқақ болып кетуі ықтимал.**
- **Иіс болмас үшін ұзақ сақталған салқын тағамды жылытпаңыз.**
- **Күрішті жылыту үшін жұмысты бастамас бұрын аздап су қосып, күрішті араластырған жөн.**
- **Жылыту кезінде, тамақты мезгіл-мезгіл араластырған жөн.**

11. ҚОЛ РЕЖИМІ мәзірі

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

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

T°C	Не істей аласыз?
40°C	Балалар тағамын жылыту
80°C	Сүзбе жасау
100°C	Суды қайнату
110°C	Джем жасау
120°C	Паста әзірлеу
130°C	Ингредиенттерді қызартып қуыру
140°C	Көкөністер мен құс етін әзірлеу
150°C	Қуырылған ет
160°C	Ет және құс етін қуыру

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

12. КІДІРІСПЕН ІСКЕ ҚОСУ ФУНКЦИЯСЫ

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

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

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

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

Әзірлеу табағы, бу себеті

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

Әзірлеу табағына күтім жасау.

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

Ішкі қақпағын тазалау

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

Құрылғының басқа бөлшектерін тазалау және күтім көрсету

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

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

ТЕХНИКАЛЫҚ АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ НҰСҚАУЛЫҒЫ

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

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

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

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

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience

and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- As this appliance is for household use only, it is not intended for use in the following applications and the guarantee will not apply for:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
  - Farms
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments
  - Bed and breakfast type environments
- **If your appliance is fitted with a removable power cord:** if the power cord is damaged, it must be replaced by a special cord or unit available from an authorized service center.
- **If your appliance is fitted with fixed power cord:** if the power supply cord is damage, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's after-sales service department or similarly qualified person in order to avoid any danger.
- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.

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

- Do not get face and hands close to the steam outlet. Do not obstruct the steam outlet.
- For any problems or queries please contact our Customer Relations Team or consult our web site.
- The appliance can be used up to an altitude of 2000 m.

- For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment...).
- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.

CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

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

USING THE APPLIANCE

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

PROTECT THE ENVIRONMENT

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



Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

BEFORE THE FIRST USE

Unpack the appliance

- Remove the appliance from the packaging and unpack all the accessories and printed documents.
- Open the lid by pushing the opening button on the housing – fig.1.

Read the Instructions and carefully follow the operation method.

Clean the appliance

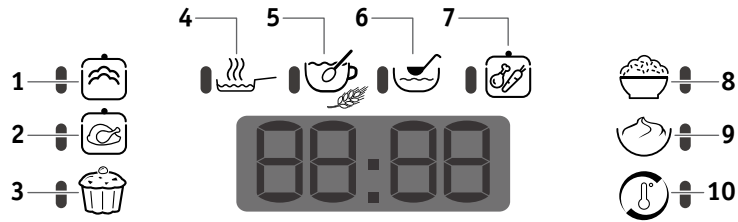
- Remove the bowl – fig.2, the inner lid and the pressure valve – fig.3.
- Clean the bowl, and the inner lid with a sponge and washing up liquid.
- Wipe the outside of the appliance and the lid with a damp cloth – fig.6.
- Dry off carefully.
- Carefully wipe the outside of the cooking bowl (especially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

FOR THE APPLIANCE AND ALL FUNCTIONS

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

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

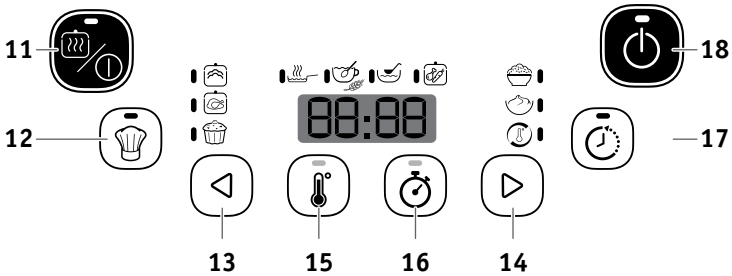
CONTROL PANEL - MENU DESCRIPTION



	MENU	Description		MENU	Description
1		**STEAM** Cooking food with vapor thanks to water in the pot and the use of the steam basket. Water quantity: 200-600ml.	6		**SOUP** Cooking chunky soups or meat/vegetable broth. Max total qty: level 8 in the pot.
2		**ROAST** Cooking a whole or big piece of meat, fish or vegetables with a bit of fat and liquid.	7		**STEW/SLOW COOK** Cooking meat, fish and/or vegetables in some liquid , eventually with some fat. Max total qty: level 8 in the pot.
3		**BAKE** Making desserts and cakes or preparation with a crust like bread (requires an intervention).	8		**RICE/ CEREALS** Cooking rice and grains. Refer to recommendations p.22-23. Max qty: level 8 in the pot.
4		**FRY** Cooking ingredients with oil. Max oil qty: 350 ml.	9		**YOGURT/ DOUGH RISING** Fermenting yogurts directly inside the cooking pot or with oven-proof containers. Proofing a yeast dough
5		**PORRIDGE** Cooking a thick mixture of grains and oat with milk/water.	10		**REHEAT** Making a cooked dish hot.

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

CONTROL PANEL - FUNCTION DESCRIPTION



	MENU	Description
11	**CANCEL/ KEEP WARM**	• This key is used to cancel a cooking menu already launched (one press) or to activate Keep warm manually (during menu selection) • The Keep Warm mode can be automatically activated at the end of specified (refer to " Cooking Programme Table") or manually activated. • **To cancel the automatic keep warm** (before menu launch), you need to have a long press on this button, until you hear a bip sound. To re-activate the function, you can have a long press again on the key. • **Indicator is BLINKING** during menu selection: it means that the cooking menu includes an automatic Keep Warm mode after the cooking cycle. • **Indicator is OFF** when the cooking menu does not include the automatic Keep Warm mode. • **Indicator remains ON** when the Keep Warm Mode is already activated. The screen will display the time of keeping warm. If you wish to stop the keep warm mode, press on the key. The LED indicator will turn off. • **To preserve the taste of your food, it is recommended not to use Keep warm for more than 12h.**
12	**MANUAL MODE**	• Press this button to enter the Manual mode. Then press TEMPERATURE key (15) and TIMER key (16) to set your cooking parameters. Press on START key (17) to launch the cooking process. • The settings selected are recorded for the next use. But you can also reset before each use, or adjust anytime during cooking.

FUNCTION KEYS - DESCRIPTION

13		**Backward / «Decrease» button** • This button is used to move backward in the menu selection. • It is also used for time and temperature settings as «decrease» digit
14		**Forward / «Increase» button** • This button is used to move forward in the menu selection • It is also used for time and temperature settings as «increase» digit
15		**TEMPERATURE key with indicator** • Press on this key to adjust the temperature. Then select ◁ or ▷ (Key 13 & 14) • This key can be pressed during the cooking process if you wish to modify the temperature during the cooking process. • LED indicator is activated when the display screen is showing the temperature.
16		**TIMER key with indicator** • Press on this key to adjust the cooking time. Then select ◁ or ▷ (Key 13 & 14) • This key can be pressed during the cooking process if you wish to add extra cooking or decrease the cooking time after launching the cooking menu. • LED indicator is activated when the display screen is showing the cooking time.
17		**DELAYED START key** • Press this button to postpone the start of the cooking process. • Once pressed, the countdown will be showed on the display. • The LED indicator remains ON until the cooking process starts. When cooking starts, LED indicator switches from Delayed Start Key to Timer key.
18		**START key** • Press this button to start a cooking menu. • When the cooking cycle is stopped, a long press on the Start Key will turn OFF the display. • When the LED indicator stops blinking and remains ON, it means that the cooking is on progress. At the end of the cooking cycle, the LED switches to automatic keep warm (if applicable). Otherwise, it will blink.

EN

COOKING PROGRAMME TABLE

	ICON	MENUS	COOKING TIME			TEMPERATURE		DELAYED START		Automatic	LID POSITION	
			Default	Adjustable	Range	Default	Range	Range	Adjustable	KEEP WARM	Closed	Opened
1		**STEAM**	40 min	5 min	15 m-2 h	100°C	-	up to 24h	5 min	NO	YES	-
2		**ROASTING**	45 min	5 min	30m-1h30m	160°C	140/150/160	up to 24h	5 min	NO	YES	-
3		**BAKING**	1 h	5 min	30m-1h30m	160°C	130/140/150/160	NO	5 min	NO	YES	-
4		**FRYING**	20 min	1 min	5m-1h30m	160°C	130/140/150/160	NO	-	NO	YES	YES
5		**PORRIDGE**	20 min	1 min	5m-2h	100°C	90/95/100	up to 24h	5 min	YES	YES	-
6		**SOUP**	1 h	5 min	10m-2h	100°C	90/100/110	up to 24h	5 min	YES	YES	YES
7		**STEW / SLOW COOK**	1 h	5 min	20m-8h	100°C	80/90/100/120	up to 24h	5 min	YES	YES	YES
8		**RICE/ CEREALS**	Automatic	-	Automatic	Automatic	-	up to 24h	5 min	YES	YES	-
9		**YOGURT / DOUGH RISING**	8 h	15 min	10min-12h	40°C	30/40°C	NO	-	NO	YES	-
10		**REHEAT**	25 min	5 min	5m-1h	80°C	80/100°C	NO	-	NO	YES	-
11		**DIY MANUAL MODE**	30 min	5 min	5m-9h	100°C	40-160°C (10°C incrementation)	up to 24h	5 min	NO	YES	YES
12		**CANCEL / Automatic Keep Warm**	-	-	-	75°C	-	-	-	-	-	-
13		**DELAYED START**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

1. SELECTING YOUR COOKING PROGRAM

- Once the appliance is turned ON, the screen will display `---`. Put your food into the cooking bowl. Then close the lid or not, depending on your recipe.
- Select your desired menu with the ◁ and ▷ keys (key 13 &14)
  - By pressing on ▷ the light indicator of each menu will light up in the order of the menu listed from 1 to 10 on the previous page.
  - By pressing on ◁ the light indicator of each menu will light up in the reverse order of the menu listed from 1 to 10 on the previous page.
- Press the START key ⏻ (key 18) to launch the menu which has the LED ON. The indicator of the START key ⏻ will stop blinking and remain ON when the menu is activated.
- The menu will operate with the default cooking parameters (refer to the Cooking Programme Table on the previous page)
- The LED screen will display the remaining cooking time (except for Rice/Cereal menu) and automatically stop or switch to keep warm at the end of the cooking cycle (only for Porridge, Soup, Stew, Rice/Cereals)

2. ADJUSTING YOUR PARAMETERS BEFORE COOKING

Automatic KEEP WARM

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

Time & Temperature adjustment

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

EN

– Press on TIMER Key (key 16) , then and/or (key 13 & 14) to adjust the cooking time according to your recipe.
– Press on TEMPERATURE Key (Key 15), then and/ or (key 13 & 14) to adjust the cooking temperature according to your recipe.

3. ADJUSTING YOUR PARAMETERS DURING COOKING

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

4. ON COMPLETION OF COOKING

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

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

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

5. TURNING OFF THE DISPLAY

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

MENU DETAILS

1. STEAM Menu

EN

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

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

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

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

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

2. ROAST Menu

This menu is to cook a full piece of meat , fish or vegetables.

- You can fry your meat for 10-15 mins on each side first on the cooking mode (FRY) before flipping it and switch the Cooking Mode (ROAST)

3. BAKE Menu

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

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

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

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

4. FRY Menu

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

- Always use this function with oil and food.
- For more efficient frying, it is suggested to add enough oil inside the cooking bowl to cover the bottom and wait few minutes for the oil to heat up before adding the ingredients.

- You will hear 2 beep sounds when the oil has reached 160°C.
- It is recommended to stir your food from time to time .
- This program is not intended to deep-fry. It is not suggested to use more than 350ml of oil.

NOTE:

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

5. PORRIDGE Menu

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

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

6. SOUP Menu

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

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

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

7. STEW / SLOW COOK Menu

This menu allows to cook meat and vegetables in sauce.

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

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

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

8. RICE/CEREALS Menu

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

TIPS FOR COOKING PERFECT RICE

RECOMMENDATIONS FOR BEST RICE COOKING

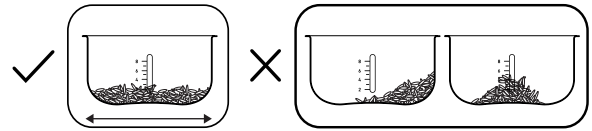
Before cooking, measuring the rice with measuring cup and rinse it (except for risotto rice).

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



~150g raw rice

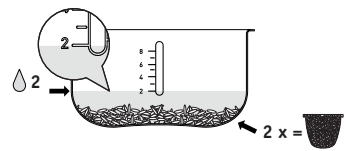
- Rinse your rice first to remove part of the starch in order to avoid a sticky result.
- Pour the rinsed rice into the bowl , evenly.



EN

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

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



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

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

This table below gives a guide to cook rice:

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

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

The time and temperature are automatic for rice cooking.
Please note that there are 7 steps:
Preheat => Water absorb => Temperature quick rise => Keep boiling => Water evaporation => Braise rice => Keep warm.
The cooking time depends on the quantity and type of rice.

9. YOGURT / DOUGH RISING Menu

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

MAKING YOGURT

- Wash the bowl, dish or containers in warm water and washing up liquid, then rinse and dry them thoroughly.
- All the equipment used in the yogurt making process should be cleaned in a dishwasher. Sterilising is important to prevent the introduction of undesirable airborne organisms which could interfere with the incubation of the culture, and results in runny yogurt which will not set.
- Homemade yogurts do not contain the thickeners and stabilisers contained in some commercially produced yogurt and are often thinner in consistency. Sometimes homemade yogurt has nutritious clear whey on top which can be stirred back in. Alternatively, you can pour it off.
- Homemade natural yogurt can be flavoured with fresh fruit or cold cooked stewed fruit after preparation and chilling. If the fruit is added before fermentation the fruit acids interfere with the setting process and the yogurts will be very runny. Some very acidic fruits, such as fresh pineapple, can cause the yogurt to curdle or separate. Acidic fruit is best served in a separate bowl.

EN

CHOICE OF INGREDIENTS FOR YOGURT

Milk

What milk should you use?

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

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

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

The ferment

For yogurt . This is made either from:

- One shop-bought **natural yogurt** with the longest expiry date possible; your yogurt will therefore contain more active ferment for a firmer yogurt.
- From a **freeze-dried ferment**. In this case, follow the activation time specified on the ferment instructions. You can find these ferments in supermarkets, pharmacies and in certain health product stores.

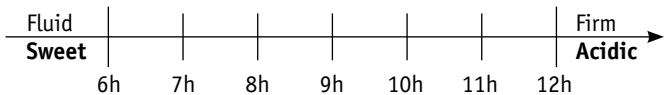
- From one of your **recently prepared yogurt** – this must be natural and recently prepared. This is called culturing. After five culturing processes, the used yogurt loses active ferments and therefore risks giving a less firm consistency. You then need to start again using a shop- bought yogurt or freeze-dried ferment.

If you have boiled the milk, wait until it has reached room temperature before adding the ferment.

Too high a heat may destroy the properties of your ferment.

Fermentation time

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



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

DOUGH RISING

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

- If you are kneading your dough manually, you can first mix your yeast with the warm water or milk in a cup. You can add 1 tsp of sugar to it and stir well to boost the activation of the yeast.
- If you see a foaming reaction within 10 mins, it means that your yeast is active.
- You can mix this liquid containing the activated yeast to the dry ingredients (flour+ salt) and complete with the remaining quantity of liquid needed for your recipe.
- It is usually recommended to knead your dough for about 15-20mins to reach a good and homogenous consistency.
- Once you have reached a smooth consistency, place the dough into the cooking bowl, then close the lid.
- Select the DOUGH RISING menu according to the instructions on " Selecting your menu" section.
- The standard recommended time is usually 1h for a white bread dough.
- **NB: The proofing time required may vary depending on the nature and quality of your ingredients.**
- If your dough did not rise at all after 30min-1h, your yeast may be deactivated or you used too hot liquid. In this case, you can re-incorporate some new yeast to save your dough.

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

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

EN

10. REHEAT Menu

This menu is intended to make your cooked food hot. It is not intended to cook raw food.

Place your food into the cooking pot and close the lid. Select the REHEAT menu .

CAUTION

- **Never use the reheat function to defrost food.**
- **The cold food should not exceed 1/2 of the cooker's volume. Too much food cannot be thoroughly heated. Repeated use of "Reheat" or too little food will lead to burnt food and hard layer at the bottom.**
- **It is recommended not to reheat thick porridge, or it may become pasty.**
- **Do not reheat long-stored cold food to avoid smell.**
- **To reheat rice, it is recommended to add some water and stir the rice before starting.**
- **During reheating, it is recommended to stir the food from time to time.**

11. MANUAL MODE Menu

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

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

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

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

12. DELAYED START FUNCTION

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

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

EN

CLEANING & MAINTENANCE

- Ensure that the multicooker is unplugged and has cooled down completely before performing any cleaning or maintenance.
- It is strongly recommended that you clean the appliance using a sponge after each use – fig.4-5-6.
- Make sure to wipe off the vapor condensation from the product body after each use.
- The cooking bowl, measuring cup, spatula and soup spoon are dishwasher safe.

Cooking bowl, steam basket

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

Caring for the cooking bowl.

- To care for your cooking bowl, carefully follow the instructions below:
- To ensure that the bowl remains in good condition, we recommend that you do not cut food in the bowl.
- Be sure to always return the bowl to the multicooker.
- Use the plastic spoon provided or a wooden spoon; do not use metal ustensiles to avoid damaging the surface of the bowl – fig.15.
- To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the cooking bowl.

- The surface of the bowl may change color after first use or with prolonged use. This color change is the effect of steam and water—it will not affect the use of the multicooker and is not hazardous to your health. You can continue to use it safely.

Cleaning the inner lid

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

Cleaning and care of the other parts of the appliance

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

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

Malfunction description	Causes	Solutions
Control panel lights off and no heating.	Appliance not plugged in.	Check the appliance is plugged in the socket, and is switched on.
Control panel lights off and heating.	Problem of the connection of the indicator light or indicator light is damaged.	Send to authorized service center for repair.
Steam leakage during use.	Lid is badly closed.	Open and close the lid again.
	Inner lid not positioned or assembled properly.	Ensure the inner lid is well positioned – fig.7-8
	The sealing gasket is damaged.	Send to authorized service center for repair.

Malfunction description	Causes	Solutions
Rice undercooked or overcooked.	Too much or not enough water compared to rice quantity.	Refer to rice cooking table for water quantity. Always add rice to the cooking bowl first, then add water to the water level mark on the inside of the bowl.
Rice undercooked or overcooked.	Insufficiently simmered.	Send to the authorized service center for repair.
Automatic keep warm function fails (appliance stays on cooking programe or does not heat on keep warm).	The keep warm function has been cancelled by user during the setting. The function may only operate after Porridge, Soup, Stew, Rice/ cereals menus.	
E0	The sensor on the top open circuit or short circuit.	
E1	The sensor on the bottom open or short circuit.	Stop the appliance and restart the program. If the problem repeats, please send to the authorized service center for repair.

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

Lee y sigue las instrucciones de uso. Guárdalas en un lugar seguro.

- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado junto con un temporizador externo o un sistema independiente de control a distancia.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que se les supervise o se les haya dado instrucciones de cómo usar el aparato de forma segura y hayan comprendido los potenciales peligros derivados de su uso. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben realizarlo niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión. Mantén el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los aparatos pueden usarlos personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de conocimientos y experiencia, siempre que cuenten con supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entiendan los riesgos que implica.
- Los niños no deberán jugar con el aparato.
- Este aparato no debe ser usado por personas (esto incluye niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o sin experiencia o conocimientos, salvo que estén bajo supervisión o reciban instrucciones relacionadas con el uso del aparato por otra persona responsable de su seguridad.
- Deberá vigilarse a los niños para garantizar que no juegan con el aparato.
- Este aparato ha sido diseñado solo para uso doméstico. No está diseñado para ser utilizado en las siguientes circunstancias, por lo que la garantía no se aplicará en dichos casos:
  - áreas de cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - granjas;
  - uso por parte de los clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
  - hostales.
- **Si el aparato está equipado con un cable eléctrico extraíble:** si el cable eléctrico está dañado, debe ser sustituido por un cable o una unidad especial disponible en un centro de servicio técnico autorizado.
- **Si el aparato está equipado con un cable fijo:** si el cable eléctrico está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el departamento de servicio posventa del fabricante o una persona

con una cualificación similar con el fin de evitar cualquier peligro.

- El aparato no debe sumergirse en agua ni en ningún otro líquido.
- Utiliza un paño húmedo o una esponja con jabón líquido lavavajillas para limpiar los accesorios y las piezas en contacto con los alimentos. Aclara con un paño húmedo o una esponja. Seca los accesorios y las piezas en contacto con los alimentos con un paño seco.
- Si el aparato está marcado con el símbolo ⚠ , significa "Precaución: Las superficies pueden calentarse durante el uso".
- Precaución: La superficie de la resistencia puede presentar calor residual después de su uso.
- Precaución: Riesgo de lesiones debido al uso incorrecto del aparato.
- Precaución: Si el aparato tiene un cable eléctrico extraíble, no derrames líquido sobre el conector.
- Desenchufa siempre el aparato:
  – inmediatamente después de usarlo;
  – al moverlo;
  – antes de cualquier limpieza o mantenimiento;
  – si no funciona correctamente.
- Pueden producirse quemaduras al tocar las superficies calientes del aparato, el agua caliente, el vapor o los alimentos.
- Durante la cocción, el aparato emite calor y vapor. Mantén la cara y las manos alejadas.
- Los aparatos de cocina deben mantenerse en un lugar estable con las asas (si las hubiera) colocadas para evitar que se derrame el líquido caliente.
- No acerques la cara ni las manos a la salida de vapor. No obstruyas la salida de vapor.
- Si tienes algún problema o consulta, ponte en contacto con nuestro equipo de atención al cliente o consulta nuestro sitio web.
- El aparato puede usarse hasta una altitud de 2000 m.

- Para tu seguridad, este aparato cumple las normativas y directivas de seguridad vigentes en el momento de su fabricación (directiva relativa a la baja tensión, compatibilidad electromagnética, materiales en contacto con los alimentos, directivas ambientales, etc.).
- Comprueba que el voltaje del suministro eléctrico se corresponde con el indicado en el aparato (corriente alterna).
- Teniendo en cuenta las diversas normas vigentes, si el aparato se utiliza en un país distinto al país en el que se ha adquirido, deberá ser revisado por un servicio técnico oficial.

CONEXIÓN AL SUMINISTRO ELÉCTRICO

- No uses el aparato si:
  – el aparato o el cable están dañados
  – ni si el aparato se ha caído, muestra daños visibles o no funciona correctamente.
  – En caso de que se produzca alguna de las situaciones anteriores, el aparato debe enviarse a un servicio técnico oficial. No desmontes el aparato por tu cuenta.

- No dejes el cable colgando.
- Enchufa siempre el aparato a una toma de tierra.
- No utilices cables alargadores. Si aceptas la responsabilidad de hacerlo, utiliza únicamente un cable alargador que esté en buen estado, tenga un enchufe con toma de tierra y que sea adecuado para la alimentación del aparato.
- No desenchufes el aparato tirando del cable.
- Desconecta siempre el aparato de la red eléctrica antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

USO DEL APARATO

- Utiliza una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor lejos de posibles salpicaduras de agua.
- No dejes que la base del aparato entre en contacto con el agua.
- No intentes nunca utilizar el aparato sin el recipiente o con el recipiente vacío.
- El botón/función de cocción debe funcionar libremente. No obstruyas el botón ni impidas que la función cambie automáticamente a Mantener caliente.
- No retires el recipiente cuando el aparato esté encendido.
- No coloques el aparato directamente sobre una superficie caliente ni sobre ninguna otra fuente de calor o llama, ya que podría provocar fallos o suponer un peligro.
- El recipiente y la placa calefactora deben estar en contacto directo. Cualquier objeto o alimento que se introduzca entre estas dos piezas interferirá con el funcionamiento correcto del aparato.
- No coloques el aparato cerca de una fuente de calor o en un horno caliente, ya que podrían producirse daños graves.
- No introduzcas alimentos ni agua en el aparato hasta que el recipiente esté en su sitio.
- Respeta los niveles indicados en las recetas.
- En caso de que alguna pieza del aparato se incendie, no intentes apagarlo con agua. Para sofocar las llamas, utiliza un paño húmedo.
- Cualquier intervención debe realizarse únicamente por un centro técnico con piezas de repuesto originales.

PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

- El aparato se ha diseñado para que dure muchos años. Sin embargo, cuando decidas sustituirlo, recuerda pensar en cómo puedes contribuir a proteger el medio ambiente.
- Antes de desechar el aparato, extrae la batería del temporizador y deséchala en un punto verde local (según el modelo).



La conservación del medioambiente es fundamental.

ⓘ Este aparato contiene materiales valiosos que pueden recuperarse o reciclarse.

➲ Llévalo a un punto verde local.

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Desembala el aparato

- Saca el aparato del embalaje y desembala todos los accesorios y documentos impresos.
- Abre la tapa pulsando el botón de apertura que hay en la carcasa (fig. 1).

Lee las instrucciones y sigue atentamente el método de funcionamiento.

Limpia el aparato

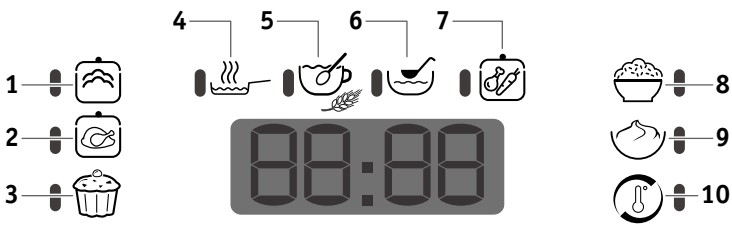
- Retira el recipiente (fig. 2), la tapa interior y la válvula de presión (fig. 3).
- Limpia el recipiente y la tapa interior con una esponja y jabón líquido lavavajillas.
- Limpia el exterior del aparato y la tapa con un paño húmedo (fig. 6).
- Seca con cuidado.
- Limpia con cuidado el exterior del recipiente de cocción (especialmente la parte inferior).

PARA EL APARATO Y TODAS LAS FUNCIONES

- Asegúrate de que no hay restos extraños ni líquidos debajo del recipiente ni sobre la placa calefactora (fig. 9).
- Coloca el recipiente en el aparato, asegurándote de que está correctamente colocado (fig. 10).
- Asegúrate de que la tapa interior está correctamente colocada (fig. 8).

- Cierra la tapa. Oirás un "clic" cuando esté bien cerrada.
- Conecta el cable eléctrico a la toma de la base del robot multicocción (fig. 11) y, a continuación, enchúfalo en la toma de corriente (fig. 12). El aparato emitirá un pitido largo; todos los indicadores del panel de control se iluminarán durante un instante. A continuación, la pantalla mostrará [-----], y todos los indicadores se apagarán. El aparato entrará en modo standby y podrás seleccionar las funciones del menú como desees.
- No toques la placa calefactora cuando el producto esté enchufado o después de usarlo. No transportes el producto cuando lo estés usando o justo después de usarlo.
- Este aparato está diseñado únicamente para usar en interiores.
- **Nunca toques la salida de vapor durante la cocción, ya que existe peligro de quemaduras (fig. 24).**
- **Utiliza únicamente el recipiente interior suministrado con el aparato.**
- **El cesto de cocción al vapor se ha diseñado para utilizarse únicamente con tu robot multicocción. Debe utilizarse con un ajuste de temperatura que no supere los 100 °C (fig. 26). También puedes utilizarlo junto con el menú Arroz/cereales.**
- **No viertas agua ni pongas ingredientes en el aparato sin el recipiente interior.**
- **La cantidad máxima de agua e ingredientes no debe superar la marca más alta del interior del recipiente (fig. 14).**

PANEL DE CONTROL: DESCRIPCIÓN DE LOS MENÚS

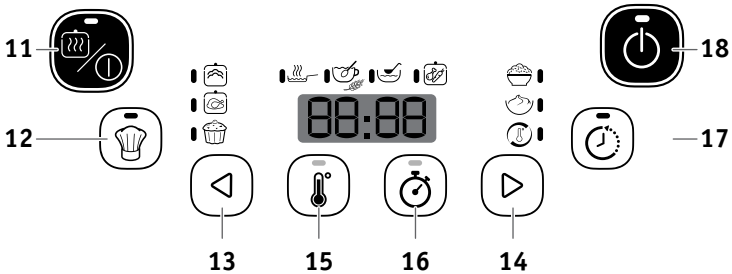


	MENÚ	Descripción		MENÚ	Descripción
1		**VAPOR** Cocer alimentos al vapor con el agua del recipiente y el cesto de cocción al vapor, para preparar recetas equilibradas y sabrosas. Cantidad de agua: 200-600 ml.	6		**SOPA** Preparar sopas con tropezones o caldo de carne/verduras. Cantidad total máx.: nivel 8 del recipiente.
2		**ASAR** Preparar una pieza entera o grande de carne, pescado o verduras con un poco de grasa y líquido.	7		**GUISAR/COCCIÓN LENTA** Preparar carne, pescado y/o verduras en algún líquido con un poco de grasa. Cantidad total máx.: nivel 8 del recipiente.
3		**HORNEAR** Elaborar postres y pasteles o preparar alimentos con masa, como pan (requiere de intervención).	8		**ARROZ/CEREALES** Preparar arroz y cereales. Consulta las recomendaciones en las páginas 137 y 138. Cantidad máx.: nivel 8 del recipiente.
4		**DORAR/SOFREÍR** Cocinar ingredientes con aceite. Cantidad máx. de aceite: 350 ml.	9		**FERMENTACIÓN DE YOGURES/ MASAS** Fermentar yogures directamente dentro del recipiente de cocción o con una fuente que se pueda meter en el horno. Fermentar de forma controlada masas con levadura
5		**GACHAS** Elaborar una mezcla espesa de cereales y avena con leche/ agua.	10		**RECALENTAR** Volver a calentar un plato.

Hay un indicador LED junto a cada menú para indicar el menú que estás seleccionando. Para obtener más información sobre el uso de cada menú, consulta la sección "Información sobre los menús".

ES

PANEL DE CONTROL: DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES



	MENÚ	Descripción
11	**CANCELAR/ MANTENER CALIENTE**	• Este botón se utiliza para cancelar un menú de cocción ya iniciado (una pulsación) o para activar el modo Mantener caliente (durante la selección del menú). • El modo Mantener caliente se puede activar automáticamente al final de los programas de cocción especificados (consulta "Tabla de programas de cocción") o manualmente. • **Para cancelar el modo Mantener caliente automático** (antes de iniciar el menú), debes mantener pulsado este botón durante un tiempo prolongado hasta que oigas un pitido. Para volver a activar el modo, vuelve a pulsar el botón de forma prolongada. • **El indicador PARPADEA** durante la selección del menú: significa que el menú de cocción incluye el modo Mantener caliente automático después del ciclo de cocción. • **El indicador SE APAGA** cuando el menú de cocción no incluye el modo Mantener caliente automático. • **El indicador PERMANECE ENCENDIDO** cuando el modo Mantener caliente ya está activado. La pantalla mostrará el tiempo de conservación del calor. Para detener el modo Mantener caliente, pulsa el botón. El indicador LED se apagará. • **Para preservar el sabor de los alimentos, se recomienda no utilizar el modo Mantener caliente durante más de 12 h.**
12	**MODO MANUAL**	• Pulsa este botón para acceder al modo Manual. A continuación, pulsa el botón TEMPERATURA (15) y el botón TEMPORIZADOR (16) para ajustar los parámetros de cocción. Pulsa el botón INICIO (17) para iniciar el proceso de cocción. • Los ajustes seleccionados se guardan para el siguiente uso. También puedes restablecer la configuración antes de cada uso o ajustarla en cualquier momento durante la cocción.

BOTONES DE LAS FUNCIONES: DESCRIPCIÓN

13		**Botón Retroceder/"Disminuir"** • Este botón se utiliza para retroceder en la selección del menú. • También se utiliza para reducir el tiempo y la temperatura en un dígito.
14		**Botón Avanzar/"Aumentar"** • Este botón se utiliza para avanzar en la selección del menú. • También se utiliza para aumentar el tiempo y la temperatura en un dígito.
15		**Botón TEMPERATURA con indicador** • Pulsa este botón para ajustar la temperatura. A continuación, selecciona ◁ o ▷ (botones 13 y 14) • Este botón se puede pulsar durante el proceso de cocción si quieres modificar la temperatura durante el mismo. • El indicador LED se activa cuando la pantalla muestra la temperatura.
16		**Botón TEMPORIZADOR con indicador** • Pulsa este botón para ajustar el tiempo de cocción. A continuación, selecciona ◁ o ▷ (botones 13 y 14) • Este botón se puede pulsar durante el proceso de cocción para añadir o reducir el tiempo de elaboración después de iniciar el menú de cocción. • El indicador LED se activa cuando la pantalla muestra el tiempo de cocción.
17		**Botón PROGRAMACIÓN DIFERIDA** • Pulsa este botón para posponer el inicio del proceso de cocción. • Una vez pulsado, la cuenta atrás se mostrará en la pantalla. • El indicador LED permanece encendido hasta que se inicia el proceso de cocción. Cuando comienza la cocción, el indicador LED pasa del botón Programación diferida al botón Temporizador.
18		**Botón INICIO** • Pulsa este botón para iniciar un menú de cocción. • Cuando se detiene el ciclo de cocción, pulsa el botón Inicio de forma prolongada para APAGAR la pantalla. • Cuando el indicador LED deja de parpadear y permanece encendido, significa que la cocción está en curso. Al final del ciclo de cocción, el LED cambia al modo Mantener caliente automático (si procede). De lo contrario, parpadea.

ES

TABLA DE PROGRAMAS DE COCCIÓN

	ICONO	MENÚS	TIEMPO DE COCCIÓN			TEMPERATURA		PROGRAMACIÓN DIFERIDA		Modo MANTENER CALIENTE automático	POSICIÓN DE LA TAPA	
			Por defecto	Ajustable	Rango	Por defecto	Rango	Rango	Ajustable		Cerrada	Abierta
1		**VAPOR**	40 min	5 min	15 m-2 h	100 °C	-	hasta 24 h	5 min	NO	SÍ	-
2		**ASAR**	45 min	5 min	30 m-1 h 30 m	160 °C	140/150/160	hasta 24 h	5 min	NO	SÍ	-
3		**HORNEAR**	1 h	5 min	30 m-1 h 30 m	160 °C	130/140/150/160	NO	5 min	NO	SÍ	-
4		**DORAR/SOFREÍR**	20 min	1 min	5m-1 h 30 m	160 °C	130/140/150/160	NO	-	NO	SÍ	SÍ
5		**GACHAS**	20 min	1 min	5 m-2 h	100 °C	90/95/100	hasta 24 h	5 min	SÍ	SÍ	-
6		**SOPA**	1 h	5 min	10m-2 h	100 °C	90/100/110	hasta 24 h	5 min	SÍ	SÍ	SÍ
7		**GUISAR COCCIÓN LENTA**	1 h	5 min	20 m-8 h	100 °C	80/90/100/120	hasta 24 h	5 min	SÍ	SÍ	SÍ
8		**ARROZ/CEREALES**	Automático	-	Automático	Automático	-	hasta 24 h	5 min	SÍ	SÍ	-
9		**FERMENTACIÓN DE YOGURES/MASAS**	8 h	15 min	10 min-12 h	40 °C	30/40 °C	NO	-	NO	SÍ	-
10		**RECALENTAR**	25 min	5 min	5 m-1 h	80 °C	80/100 °C	NO	-	NO	SÍ	-
11		**MODO MANUAL**	30 min	5 min	5 m-9 h	100 °C	40-160 °C (incremento de 10 °C)	hasta 24 h	5 min	NO	SÍ	SÍ
12		**CANCELAR/Modo Mantener caliente automático**	-	-	-	75 °C	-	-	-	-	-	-
13		**PROGRAMACIÓN DIFERIDA**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

PRIMEROS PASOS

- Conecta el cable eléctrico al aparato y coloca el recipiente de cocción en el cuerpo del producto, con la tapa interior colocada correctamente. A continuación, enchúfalo a la red eléctrica.

1. SELECCIÓN DEL PROGRAMA DE COCCIÓN

ES

- Una vez encendido el aparato, la pantalla mostrará --:--. Coloca los alimentos en el recipiente de cocción. A continuación, cierra la tapa o no, según la receta.
- Selecciona el menú que quieras con los botones ◁ y ▷ (botones 13 y 14).
  - Al pulsar en ▷, el indicador luminoso de cada menú se encenderá en el orden de los menús enumerados del 1 al 10 que aparecen en la página anterior.
  - Al pulsar en ◁, el indicador luminoso de cada menú se encenderá en el orden inverso de los menús enumerados del 1 al 10 que aparecen en la página anterior.
- Pulsa el botón INICIO ⏱ (botón 18) para iniciar el menú con el LED encendido. El indicador del botón INICIO ⏱ dejará de parpadear y permanecerá encendido cuando se active el menú.
- El menú utilizará los parámetros de cocción predeterminados (consulta la Tabla de programas de cocción de la página anterior).
- La pantalla LED muestra el tiempo de cocción restante (excepto para el menú Arroz/Cereales) y se apaga o activa automáticamente el modo Mantener caliente al final del ciclo de cocción (solo para Gachas, Sopas, Guisar, Arroz/cereales).

2. AJUSTE DE LOS PARÁMETROS ANTES DE LA COCCIÓN

Modo MANTENER CALIENTE automático

- Solo los menús (Gachas), (Sopa), (Guisar), (Arroz/cereales) pueden activar el modo Mantener caliente automático.
- Si quieres cancelar el modo Mantener caliente automático para estos menús, mantén pulsado el botón Mantener caliente/cancelar hasta que oigas un pitido y el indicador deje de parpadear.
- La cancelación del modo Mantener caliente automático solo se puede realizar antes de iniciar el menú.

Ajuste de tiempo y temperatura

- Cada menú tiene una temperatura y un tiempo de cocción predeterminados.
- Si quieres modificar el tiempo y la temperatura de cocción programados, pulsa el botón correspondiente:
  – Pulsa el botón TEMPORIZADOR (botón 16), luego ◁ y/o ▷ (botones 13 y 14) para ajustar el tiempo de cocción según la receta.
  – Pulsa el botón TEMPERATURA (botón 15), luego ◁ y/o ▷ (botones 13 y 14) para ajustar la temperatura de cocción según la receta.

3. AJUSTE DE LOS PARÁMETROS DURANTE LA COCCIÓN

- Puedes modificar el tiempo y la temperatura de cocción en cualquier momento durante la cocción (excepto en Mantener caliente, (menú Arroz/cereales) y (Vapor), para los que solo puedes ajustar el tiempo de cocción.
- Si quieres modificar el tiempo y la temperatura de cocción programados, pulsa el botón correspondiente y sigue las instrucciones indicadas anteriormente.
- Puedes abrir la tapa en cualquier momento durante la cocción para añadir ingredientes adicionales o comprobar el estado de cocción.
- Para preparar arroz y hornear, no se recomienda abrir la tapa antes de que termine el programa, especialmente durante un tiempo prolongado durante el proceso de cocción, ya que puede afectar al resultado.

4. AL FINALIZAR LA COCCIÓN

- Abre la tapa.
- Debes ponerte guantes para manipular el recipiente de cocción y el cesto de cocción al vapor.
- Puedes servir la comida con la espátula o el cucharón suministrados con el aparato.

Nota: No se recomienda utilizar utensilios metálicos para manipular los alimentos del interior del recipiente de cocción, ya que podrían deteriorarlo.

- Vuelve a cerrar la tapa para mantener los alimentos calientes.
- Si el menú que has utilizado no dispone del modo Mantener caliente automático, puede pulsar el botón Mantener caliente/cancelar para activar manualmente este modo al final del ciclo de cocción.
- Si el menú se encuentra en estado de conservación del calor, el indicador luminoso se encenderá.

- Si quieres desactivar el modo Mantener caliente, solo tienes que pulsar el botón Mantener caliente/cancelar. El indicador LED correspondiente se apagará.

5. APAGADO DE LA PANTALLA

- Para apagar el aparato después de usarlo, puedes desenchufarlo.
- Para apagar la pantalla, también puedes pulsar de forma prolongada (~5 s) el botón INICIO hasta que se oiga un pitido.
- Para volver a encender la pantalla, presione cualquier tecla de la interfaz.

INFORMACIÓN SOBRE LOS MENÚS

1. Menú VAPOR

Este menú de cocción permite preparar dumplings, pescado, carne y verduras de forma saludable gracias al vapor caliente. De esta forma, podrás reducir el uso que haces del aceite y los alimentos conservarán más vitaminas y nutrientes que si los frieras o cocieras. Puedes utilizar este menú para preparar alimentos sólidos y nutritivos para tu hijo.

- Vierte entre 600 ml y 1 L de agua en el recipiente de cocción . Se recomienda no superar el nivel 4 del interior del recipiente de cocción para que el precalentamiento sea más rápido.
- A modo de referencia, el nivel 2 del recipiente equivale a 600 ml. El nivel 3 equivale a 900 ml y el 4 a 1,2 L.
- Mete los ingredientes en el cesto de cocción al vapor suministrado con el aparato y, a continuación, coloca la cesta en el recipiente de cocción.
- Cierra la tapa. A continuación, selecciona el menú VAPOR .
- **CONSEJO:** Cuanto más pequeños sean los ingredientes, más rápido se harán. A continuación se indican algunos tiempos de cocción a modo de referencia:

Comida	Tiempo de cocción estimado* (basado en 600 ml de agua)
Patatas (mitades ~ 50 g cada una)	25 min
Patatas (rodajas ~ 5 mm de grosor)	15 min
Brócoli/coliflor	20 min
Zanahorias (trozos)	30 min
Zanahorias (rodajas ~ 0,5 mm de grosor)	15 min
Salmón	15 min
Hamburguesas de carne	15 min
Dumplings	35-45 min

* Tiempo de precalentamiento incluido. El tiempo de cocción puede variar en función del tamaño y la cantidad de ingredientes, pero también según la cantidad de agua que se ponga en el recipiente.

Nota: Ten cuidado, ya que el cesto de cocción al vapor estará caliente después de cocinar. Si quieres quitar el cesto de cocción al vapor del recipiente, se recomienda utilizar guantes de horno.

2. Menú ASAR

Este menú está indicado para cocinar una pieza entera de carne, pescado o verduras.

- Puedes freír la carne durante 10-15 min por cada lado en el modo de cocción (DORAR/SOFREÍR) antes de darle la vuelta y cambiar al modo de cocción (ASAR).

3. Menú HORNEAR

Este menú está indicado para preparar postres como pasteles (130/140 °C) o pan y otros preparados con una base de pasta quebrada, hasta cierto punto.

- Para hacer pan, primero puedes poner a fermentar la masa con el menú (FERMENTACIÓN DE YOGURES/MASAS) antes de seleccionar el menú (HORNEAR). presione cualquier tecla de la interfaz.
- Después de 40 min de cocción por un lado, tendrás que quitar el recipiente con guantes de horno y darle la vuelta a la masa
- A continuación, deja que la masa se haga durante 30-45 min más por el otro lado (Nota: Los tiempos no son más que indicaciones, pues dependen de los ingredientes y el sabor que quieras obtener).

Selecciona 150/160 °C para conseguir una masa dorada.

- Para preparar recetas con lácteos o huevos (por ejemplo, pasteles), puedes seleccionar 130/140 °C.
- **Nota: Se recomienda encarecidamente utilizar guantes de horno para manipular el recipiente de cocción.**
- **No se recomienda utilizar utensilios metálicos (especialmente con bordes afilados) en el interior del recipiente de cocción para evitar que este se deteriore.**

ES

4. Menú DORAR/SOFREÍR

Este menú está indicado para saltear/sofreír pequeños trozos de comida, como carne, pescado o pollo, o freír con poco aceite alimentos como croquetas. Para utilizar este menú, debes mantener la superficie de los alimentos en contacto con el aceite para crear una capa crujiente y sabrosa.

- Utiliza siempre esta función con aceite y alimentos.
- Para freír de forma más eficaz, se recomienda añadir suficiente aceite dentro del recipiente de cocción, hasta cubrir el fondo, y esperar unos minutos a que el aceite se caliente antes de añadir los ingredientes.
- Oirás 2 pitidos cuando el aceite alcance los 160 °C.
- Se recomienda remover los alimentos de vez en cuando.
- Este programa no está diseñado para freír en abundante aceite. No se recomienda utilizar más de 350 ml de aceite.

NOTA:

- **Es importante asegurarse de que la tapa interior extraíble está bien seca y de que no hay restos de agua en la junta de silicona para evitar cualquier riesgo de proyección de aceite caliente durante el cierre de la tapa.**
- **No utilices el cesto de cocción al vapor para cocinar con esta función, ya que podrías derretirlo.**

5. Menú GACHAS

Este menú permite cocinar cereales como mijo, avena, arroz o trigo sarraceno con leche para obtener una comida cremosa y nutritiva. Puedes utilizar esta función para preparar una comida nutritiva para tu hijo.

- Una vez hechas las gachas, deben servirse de inmediato y consumirse en el plazo de 1 h.
- Para evitar el riesgo de rebosamiento en caso de utilizar arroz o cereales, se recomienda enjuagarlos bien con agua antes de iniciar la cocción para eliminar parte del almidón.

6. Menú SOPA

Este menú permite cocinar sopas con tropezones muy nutritivas, así como deliciosos caldos naturales de carne o verduras que puedes utilizar para preparar arroz pilaf o risotto.

La sopa es el plato perfecto para hidratarse y quedar saciado.

- La cantidad de ingredientes y líquido no debe superar el nivel 8 del recipiente.
- **Nota: No utilices una batidora de mano para hacer puré con la sopa dentro del recipiente. Si quieres hacer puré, vierte la sopa a una licuadora o a un recipiente adecuado antes de procesarla.**

7. Menú GUISAR/COCCIÓN LENTA

Este menú permite cocinar carne y verduras en salsa.

- Puedes utilizar este menú para cocinar lentamente a baja temperatura (selecciona 80/90 °C) durante varias horas para que la textura de la carne sea más tierna (hasta 8 h).
- Si seleccionas 100/120 °C, podrás cocinar más rápido.
- La cantidad de ingredientes y líquido no debe superar el nivel 8 del recipiente.

CONSEJO: Para obtener unos resultados más sabrosos, dora la carne y/o las cebollas con un poco de aceite en el menú DORAR/SOFREÍR durante unos minutos antes de empezar a cocinar con el menú GUISAR/COCCIÓN LENTA.

Nota: El tiempo de cocción puede variar en función del tamaño de los ingredientes.

8. Menú ARROZ/CEREALES

ES

Este menú utiliza la tecnología Fuzzy Logic para preparar el arroz y obtener un resultado esponjoso. Ajustará automáticamente el tiempo y la temperatura de cocción según la cantidad de ingredientes que vayas a cocinar. Para este menú, no puedes ajustar el tiempo de cocción, ya que es automático.

CONSEJOS PARA PREPARAR UN ARROZ PERFECTO

RECOMENDACIONES PARA PREPARAR ARROZ

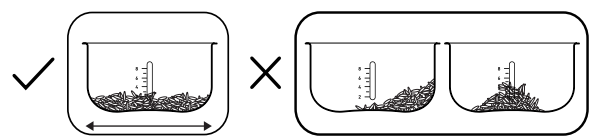
Antes de la cocción, mide la cantidad de arroz con el vaso medidor y lávalo (excepto el arroz risotto).

- Mide la cantidad de arroz que vas a hacer con el vaso suministrado con este aparato (por ejemplo: 1 taza, 2 tazas, etc.).



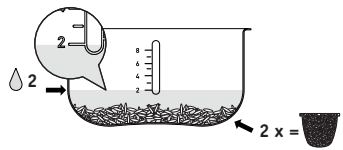
150 gr arroz crudo

- Lava primero el arroz para eliminar parte del almidón y evitar así que quede pegajoso.
- Vierte el arroz lavado en el recipiente de forma uniforme.



- Llena el recipiente con agua fría o caldo de carne/verduras hasta la marca "TAZA" correspondiente.

Por ejemplo, si vas a preparar 2 tazas de arroz:



- Cierra la tapa y selecciona (menú ARROZ/CEREALES) según las instrucciones proporcionadas en el apartado "PRIMEROS PASOS".
- La pantalla mostrará .
- Pulsa el botón Inicio . El indicador dejará de parpadear y permanecerá encendido.
- La pantalla mostrará con un parpadeo y se iniciará el proceso de cocción.
- Cuando el arroz esté listo, el robot multicocción activará automáticamente el modo Mantener caliente. El indicador verde se encenderá.
- Cuando la luz verde se encienda, remueve el arroz y déjalo en el robot multicocción durante unos minutos más para conseguir un arroz perfecto con granos sueltos.

Nota: Añade siempre el arroz primero; de lo contrario, habrá demasiada agua.

En esta tabla se ofrece una guía para preparar arroz:

CONSEJO: Estas recomendaciones son una mera indicación. Puedes ajustar la cantidad de agua en función de tu gusto.

GUÍA DE COCCIÓN PARA ARROZ (8 tazas)			
Cantidad de arroz crudo (en número de tazas)	Cantidad de arroz crudo (equivalente en gramos)	Nivel de agua en el recipiente (+ arroz)	Raciones
2	300 g	Marca 2 tazas	3 -4 pers.
4	600 g	Marca 4 tazas	5 -6 pers.
6	900 g	Marca 6 tazas	8 -10 pers.
8	1200 g	Marca 8 tazas	13 -14 pers.

El tiempo y la temperatura son automáticos para la preparación de arroz.
Ten en cuenta que hay 7 pasos:
Precalentamiento => Absorción de agua => Aumento rápido de la temperatura => Ebullición sostenida => Evaporación de agua => Estofado => Modo Mantener caliente.
El tiempo de cocción depende de la cantidad y el tipo de arroz.

9. Menú FERMENTACIÓN DE YOGURES/MASAS

Este menú permite hacer yogur directamente en el recipiente o en una fuente que se pueda meter en el horno. También ofrece la posibilidad de fermentar masas.

ELABORACIÓN DE YOGUR

- Lava el recipiente con agua caliente y jabón líquido lavavajillas. Después, enjuágalo y sécalo bien.
- Todo el equipo utilizado en el proceso de elaboración del yogur debe lavarse en el lavavajillas. La esterilización es importante para evitar la introducción de organismos aéreos no deseados que puedan interferir con la incubación del cultivo y dar lugar a un yogur líquido que no cuaje.
- Los yogures caseros no contienen los espesantes y estabilizadores que normalmente presentan los yogures comerciales, por lo que su consistencia es menor. A veces, encima del yogur casero se forma un nutritivo suero transparente que puedes mezclar con el yogur o desechar.

- El yogur natural casero es ideal para acompañar con fruta fresca o compota fría. Si la fruta se añade antes de la fermentación, los ácidos de la fruta interferirán con el proceso de cuajado y los yogures quedarán muy líquidos. Algunas frutas muy ácidas, como la piña fresca, pueden hacer que el yogur se corte o se separe. Es mejor servir la fruta ácida en un recipiente aparte.

SELECCIÓN DE INGREDIENTES PARA EL YOGUR

Leche

¿Qué leche debes utilizar?

Todas nuestras recetas (salvo si se especifica lo contrario) se preparan con leche de vaca. Puedes utilizar leche de origen vegetal, como leche de soja, así como leche de oveja o cabra. En estos casos, la firmeza del yogur puede variar en función de la leche utilizada. La leche no pasteurizada y la leche de larga duración, así como todos los tipos de leche que se describen a continuación, son adecuadas para el aparato:

- **Leche esterilizada de larga duración:** con la leche entera UHT se consigue un yogur más firme. Por el contrario, con la leche semidesnatada se consigue un yogur menos firme. No obstante, puede usar leche semidesnatada y añadir uno o dos tarros de leche en polvo.
- **Leche pasteurizada:** con esta leche se consigue un yogur más cremoso con una ligera capa de nata en la parte superior.
- **Leche no pasteurizada** (leche de granja): debe hervirse. También se recomienda dejarla hervir durante mucho tiempo. Es peligroso utilizarla sin hervir. Después, debes dejarla enfriar antes de utilizarla en este aparato. No se recomienda la fermentación de yogures preparados con leche no pasteurizada.
- **Leche en polvo:** con esta leche se consigue un yogur muy cremoso. Sigue las instrucciones indicadas en la caja del fabricante.

Elige leche entera, preferiblemente de UHT de larga duración. La leche no pasteurizada (fresca) o pasteurizada debe hervirse y dejarse enfriar. También se debe retirar la nata que se forme.

Agentes de fermentación

Para el yogur, se hace a partir de:

- Un **yogur natural comprado en la tienda** con la fecha de caducidad más larga posible; por lo así, tu yogur contendrá más fermento activo y tendrá más consistencia.
- Un **agente de fermentación seco congelado**. En este caso, respeta el tiempo de activación especificado en las instrucciones del fermento. Puedes encontrar estos agentes de fermentación en grandes superficies, farmacias y algunas tiendas de productos dietéticos.
- Uno de los **yogures que has preparado**; debe ser natural y reciente. Este proceso se llama fermentación. Después de cinco procesos de fermentación, el yogur usado pierde los fermentos activos y, por lo tanto, corre el riesgo de tener menos consistencia. Si eso ocurre, debes comenzar de nuevo con un yogur comprado en la tienda o un agente de fermentación seco congelado.

Si has hervido la leche, espera hasta que esta alcance la temperatura ambiente antes de añadir el fermento.

Un fuego demasiado alto podría destruir las propiedades del fermento.

Tiempo de fermentación

- El yogur necesitará entre 6 y 12 h de fermentación, dependiendo de los ingredientes de base y del resultado que busques.



- Una vez finalizado el proceso de elaboración del yogur, debes dejarlo en el frigorífico durante al menos 4 h y un máximo de 7 días.

FERMENTACIÓN DE MASAS

Antes de utilizar este menú para fermentar una masa, primero debes amasarla.

- Si amasas la masa con las manos, puede mezclar primero la levadura con agua caliente o leche en una taza. Puedes añadir 1 cucharadita de azúcar y revolver bien para potenciar la activación de la levadura.
- Si ves que aparece espuma a los 10 m, significa que la levadura está activa.
- Puedes mezclar este líquido que contiene la levadura activada con los ingredientes secos (harina y sal) y completar con la cantidad restante de

ES

líquido necesaria para la receta.
- Se recomienda amasar durante unos 15 m para obtener una consistencia homogénea.
- Una vez hayas alcanzado esta consistencia, mete la masa en el recipiente de cocción y cierra la tapa.
- Selecciona el menú FERMENTACIÓN DE MASAS según las instrucciones indicadas en el apartado "Selección del menú".
- El tiempo estándar recomendado suele ser de 1 m para una masa de pan blanco.
- **Nota: El tiempo de fermentación necesario puede variar en función de la naturaleza y la calidad de los ingredientes.**
- Si la masa no fermenta después de 30 min-1 h, es posible que la levadura esté desactivada o que hayas utilizado líquido demasiado caliente. En este caso, puedes incorporar levadura nueva para salvar la masa.

CONSEJO: Evita que la levadura entre en contacto directo con la sal y no utilices agua caliente. La sal es el enemigo de la levadura y el exceso de calor anula el efecto de la levadura inactivada. Por lo tanto, asegúrate de utilizar agua templada en vez de agua caliente.

NOTA: No utilices utensilios metálicos en el recipiente de cocción para evitar que se deteriore. Si quieres preparar la masa con una batidora de mano, utiliza un recipiente adecuado y transfiere la masa al recipiente de cocción del robot multicocción Moulinex únicamente a partir de la fermentación.

10. Menú RECALENTAR

Este menú está indicado para calentar comidas ya preparadas. No está diseñado para cocinar alimentos crudos.

Mete los alimentos en el recipiente y cierra la tapa. Selecciona el menú RECALENTAR.

PRECAUCIÓN

- **No utilices nunca la función Recalentar para descongelar alimentos.**
- **Los alimentos fríos no deben superar la mitad del volumen del robot multicocción. Si hay demasiada comida, no se calentará bien. El uso repetido de Recalentar, así como el uso de esta función con muy poca comida, quemará los alimentos y producirá una capa dura en el fondo.**
- **Se recomienda no recalentar gachas espesas, ya que pueden volverse pastosas.**
- **No recalientes alimentos fríos almacenados durante mucho tiempo para evitar olores.**
- **Para recalentar el arroz, se recomienda añadir un poco de agua y remover el arroz antes de comenzar.**
- **Durante el recalentamiento, se recomienda remover los alimentos de vez en cuando.**

11. Menú MODO MANUAL

Gracias a tu Moulinex Simply Cook Plus y a su modo Manual, puedes preparar prácticamente cualquier cosa.
- Elige tu propio tiempo de cocción y temperatura para cocinar a tu gusto.
- Ajusta la temperatura para controlar el calor de forma automática y estable o para aumentar la potencia y decidir cómo quieres preparar tus comidas favoritas.
- Queso cottage o cocción al vacío: posibles gracias a los ajustes de baja temperatura del modo Manual.
- A continuación, te ofrecemos algunas indicaciones que te servirán de guía para aumentar tu repertorio de recetas.
- El modo Manual guardará los últimos parámetros usados para el siguiente uso.

T °C.	¿Qué puedes hacer?
40 °C	Para calentar comida de bebé
80 °C	Para hacer queso cottage
100 °C	Para hervir agua
110 °C	Para hacer mermelada
120 °C	Para cocinar pasta
130 °C	Para dorar los ingredientes
140 °C	Para cocinar verduras y aves de corral
150 °C	Para asar carne
160 °C	Para freír carne y aves de corral

- **Para hacer queso cottage**. El kéfir se utiliza como base para el queso cottage. La proporción de kéfir: queso cottage es de aproximadamente 4: 1.
- **Si vas a preparar mermelada,** se recomienda cocinar con la tapa abierta.

12. FUNCIÓN PROGRAMACIÓN DIFERIDA

- Para utilizar la función Programación diferida, elige primero un programa de cocción y el tiempo de cocción.
- A continuación, pulsa el botón (Programación diferida) y elige la hora programada.
- El tiempo programado comenzará a partir del tiempo de cocción seleccionado.
- El tiempo de aplazamiento puede ajustarse desde el tiempo de cocción seleccionado hasta 24 h.
- Pulsa los botones y para aumentar o disminuir el tiempo de programación diferida.
- Cuando hayas elegido el tiempo programado deseado, pulsa el botón (Inicio) para acceder al estado de cocción. El indicador INICIO permanecerá encendido y la pantalla mostrará el número de horas que quedan hasta que finalice el menú de cocción.
- El indicador LED de Programación diferida permanece encendido hasta que se inicia el proceso de cocción. Cuando comienza la cocción, el indicador LED pasa del botón Programación diferida al botón Temporizador.

Nota:

La función Programación diferida no está disponible para las funciones (Dorar/Sofreír), (Fermentación de yogures/masas), (Hornear), (Recalentar) y (Mantener caliente).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Asegúrate de que el robot multicocción está desenchufado y se ha enfriado completamente antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- Se recomienda encarecidamente limpiar el aparato con una esponja después de cada uso (figs. 4-5-6).
- Asegúrate de limpiar la condensación de vapor del cuerpo del producto después de cada uso.
- El recipiente de cocción, el vaso medidor, la espátula y el cucharón se pueden lavar en el lavavajillas.

Recipiente de cocción, cesto de cocción al vapor

- No se recomienda el uso de polvos abrasivos o estropajos.
- Si se queda comida pegada al fondo, vierte un poco de agua en el recipiente y déjalo a remojo durante un rato antes de lavarlo.
- Seca bien el recipiente de cocción.

Mantenimiento del recipiente de cocción.

- Para mantener el recipiente de cocción en buenas condiciones, sigue atentamente las instrucciones que se indican a continuación:
- Para asegurarte de que el recipiente permanece en buenas condiciones, se recomienda que no cortes alimentos dentro del recipiente.
- Asegúrate de colocar el recipiente de vuelta en el robot multicocción.
- Utiliza la cuchara de plástico suministrada o una cuchara de madera; no utilices utensilios metálicos para evitar dañar la superficie del recipiente (fig. 15).
- Para evitar cualquier riesgo de corrosión, no viertas vinagre en el recipiente de cocción.
- La superficie del recipiente puede cambiar de color después del primer uso o durante un uso prolongado. Este cambio de color está causado por el vapor y el agua. No afecta al uso del robot multicocción y no es

peligroso para la salud. Puedes seguir utilizándolo de forma segura.

Limpieza de la tapa interior

Quita la tapa interior ejerciendo presión hacia fuera con ambas manos (fig. 3). Límpiala con una esponja y jabón líquido lavavajillas (fig. 4). A continuación, sécala, vuelve a colocarla detrás de las 2 ranuras y haz presión hacia arriba hasta que quede fija (fig. 7-8).

Limpieza y cuidado de las otras piezas del aparato

Limpia el exterior del robot multicocción (fig. 6), el interior de la tapa y el cable con un paño húmedo y sécalos. No utilices productos abrasivos. No limpies el interior del cuerpo del aparato con agua, ya que podría dañarse el sensor térmico.

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS TÉCNICOS

Descripción del funcionamiento incorrecto	Causas	Soluciones
Las luces del panel de control están apagadas y el aparato no se calienta.	El aparato no está enchufado.	Comprueba que el aparato está enchufado a la toma de corriente y que está encendido.
Las luces del panel de control están apagadas pero el aparato se calienta.	Es posible que haya un problema de conexión con la luz indicadora o que esta esté dañada.	Envía el aparato a un servicio técnico oficial para su reparación.
El vapor se fuga durante el uso.	La tapa está mal cerrada.	Abre y cierra la tapa de nuevo.
	La tapa interior no está colocada o montada correctamente.	Asegúrate de que la tapa interior está bien colocada (fig. 7-8).
	La junta de sellado está dañada.	Envía el aparato a un servicio técnico oficial para su reparación.
El arroz queda poco hecho o demasiado hecho.	Hay demasiada o insuficiente cantidad de agua con respecto a la de arroz.	Consulta la tabla de cocción de arroz para ver la cantidad de agua. En primer lugar, añade el arroz al recipiente de cocción. A continuación, añade agua hasta la marca correspondiente del interior del recipiente.

ES

Descripción del funcionamiento incorrecto	Causas	Soluciones
El arroz queda poco hecho o demasiado hecho.	El tiempo de cocción a fuego lento ha sido insuficiente.	Envía el aparato a un servicio técnico oficial para su reparación.
El modo Mantener caliente automático falla. (el aparato permanece en el programa de cocción o no se calienta durante el modo Mantener caliente).	El usuario ha cancelado el modo Mantener caliente durante la configuración. Este modo solo funciona después de los menús Gachas, Sopa, Guisar, y Arroz/cereales.	
E0	Hay un circuito abierto o un cortocircuito en el sensor de la parte superior.	
E1	Hay un circuito abierto o un cortocircuito en el sensor de la parte inferior.	Detén el aparato y reinicia el programa. Si el problema se repite, envía el aparato a un servicio técnico oficial para su reparación.

Observación: Si el recipiente interior está deformado, no lo utilices y obtén un recipiente de repuesto en el servicio técnico oficial.

Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para futuras utilizações.

- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento com um temporizador exterior ou através de um sistema de comando à distância separado.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções relativas à utilização segura do aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização correta do aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos.

- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontrem reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Uma vez que este aparelho se destina apenas a uso doméstico, não se destina a ser utilizado nas seguintes aplicações e a garantia não se aplica a:
  – Em locais de cozinha reservados aos funcionários nos estabelecimentos comerciais, nas lojas, escritórios e outros ambientes profissionais Em quintas Por clientes de hotéis, motéis e outras instalações de caráter residencial Ambientes do tipo alojamento com pequeno-almoço
- **Se o seu aparelho estiver equipado com um cabo de alimentação amovível:** se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído por um novo cabo ou um conjunto especial disponível num Serviço de Assistência Técnica autorizado.

- **Se o seu aparelho estiver equipado com um cabo de alimentação fixo:** se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, por um dos Serviços de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa devidamente qualificada para evitar qualquer perigo para o utilizador.
- O aparelho não deve ser mergulhado em água ou em qualquer outro líquido.
- Utilize um pano húmido ou uma esponja com detergente líquido para a loiça para limpar os acessórios e as partes em contacto com os alimentos. Enxague com um pano ou esponja húmidos. Seque os acessórios e as partes em contacto com os alimentos com um pano seco.
- Se o símbolo ⚠ estiver marcado no aparelho, este símbolo significa "Atenção: as superfícies podem ficar quentes durante a utilização".
- Atenção: a superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.
- Atenção: risco de ferimentos devido à utilização inadequada do aparelho.
- Atenção: se o aparelho tem um cabo de alimentação amovível, não derrame líquido no conetor.
- Desligue sempre o aparelho da tomada:
  – imediatamente após cada utilização quando tiver que o deslocar

– antes de proceder à sua limpeza ou manutenção
– se não funcionar corretamente

- Podem ocorrer queimaduras se tocar na superfície quente do aparelho, água quente, vapor ou alimentos.
- Durante a cozedura, o aparelho liberta calor e vapor. Mantenha o rosto e as mãos afastados.
- Os aparelhos de cozinha devem ser colocados numa superfície estável com as pegas (se existirem) posicionadas de forma a evitar o derrame de líquidos quentes.
- Não aproxime o rosto nem as mãos junto da saída de vapor. Não obstrua a saída de vapor.
- Em caso de qualquer problema contacte o Centro de Contacto do Consumidor ou consulte o nosso site.
- O aparelho pode ser utilizado até uma altitude de 2000 m.

- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com os regulamentos e diretivas de segurança em vigor no momento de fabrico (Diretiva de baixa tensão, Compatibilidade eletromagnética, Regulamentos de materiais em contacto com alimentos, Ambiente...).
- Certifique-se de que a tensão da sua instalação elétrica corresponde à tensão indicada na placa sinalética no aparelho (apenas corrente alternada).
- Tendo em conta a diversidade de normas em vigor, se o aparelho for utilizado num país diferente daquele onde foi adquirido, solicite a verificação junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

LIGAR À CORRENTE

- Não utilize o aparelho se:
  – o aparelho ou o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado
  – o aparelho tiver caído e se encontrar de alguma forma danificado ou não funcionar corretamente
  – No caso de ter ocorrido uma das situações mencionadas acima, o aparelho tem de ser enviado para um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados. Não desmonte o aparelho pelos seus próprios meios.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado
- Ligue sempre o aparelho a uma tomada com ligação à terra.
- Não utilize uma extensão elétrica. Caso se responsabilize pela utilização de uma extensão, certifique-se de que se encontra em perfeitas condições de funcionamento, que tenha uma ficha com ligação à terra e que seja adequado à alimentação do aparelho.
- Não desligue o aparelho puxando pelo cabo de alimentação.
- Desligue sempre o aparelho da corrente antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza.

UTILIZAR O APARELHO

- Utilize uma superfície de trabalho plana, estável e resistente ao calor, afastada de salpicos de água.
- Não permita que a base do aparelho entre em contacto com água
- Nunca coloque o aparelho em funcionamento quando a cuba estiver vazia ou sem a cuba.
- A função/botão de cozedura deve funcionar livremente. Não impeça nem obstrua a alteração automática para a função "Manter quente".
- Não retire a cuba enquanto o aparelho estiver a funcionar.
- Não coloque o aparelho diretamente sobre uma superfície quente ou qualquer outra fonte de calor ou chama, pois tal pode provocar uma falha ou perigo.
- A cuba e a placa de aquecimento têm de estar em contacto direto. Qualquer objeto ou alimento inserido entre estas duas peças impede o funcionamento correto.
- Não coloque o aparelho próximo de uma fonte de calor ou de um forno quente, pois podem ocorrer danos graves.

- Não coloque alimentos ou água no aparelho até a cuba estar na posição correta.
- Respeite os níveis indicados nas receitas.
- Se ocorrer um incêndio em qualquer parte do aparelho, não tente apagá-lo com água. Para apagar as chamas, utilize um pano húmido.
- Qualquer intervenção só deve ser efetuada por um Serviço de Assistência Técnica com peças sobresselentes originais.

PROTEÇÃO DO AMBIENTE

- O aparelho foi concebido para funcionar durante muitos anos. No entanto, quando decidir substituí-lo, pense em como pode contribuir para a proteção do ambiente.
- Antes de eliminar o aparelho, deve retirar a bateria do temporizador e eliminá-la num ponto cívico de recolha de resíduos local (de acordo com o modelo).

Proteção do ambiente em primeiro lugar!

ⓘ O seu aparelho contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou reciclados.

➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Desembalar o aparelho

- Retire o aparelho da embalagem e todos os acessórios e documentos impressos.
- Abra a tampa premindo o botão de abertura no corpo do aparelho – fig. 1.

Leia as instruções e siga cuidadosamente o método de funcionamento.

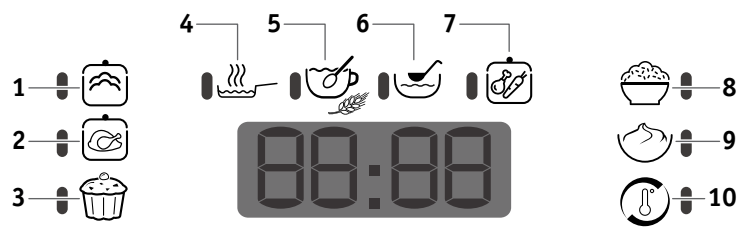
Limpe o aparelho

- Retire a cuba – fig. 2, a tampa interior e a válvula de pressão – fig. 3.
- Limpe a cuba e a tampa interior com uma esponja e detergente líquido para a loiça.
- Limpe o exterior do aparelho e a tampa com um pano húmido – fig. 6.
- Seque cuidadosamente.
- Limpe cuidadosamente o exterior da cuba de cozedura (especialmente o fundo).

PARA O APARELHO E TODAS AS FUNÇÕES

- Certifique-se de que não existem resíduos ou líquidos por baixo da cuba e na placa de aquecimento – fig. 9.
- Coloque a cuba no aparelho, certificando-se de que está corretamente posicionada – fig. 10.
- Certifique-se de que a tampa interior está corretamente posicionada – fig. 8.
- Feche a tampa na devida posição até ouvir um "clique".
- Insira o cabo de alimentação na tomada da base da panela multifunções (fig. 11) e, em seguida, ligue-o à corrente elétrica (fig. 12). O aparelho emite um aviso sonoro "bip" longo e todos os indicadores no painel de controlo acendem-se por um instante. Em seguida, o ecrã irá apresentar [-----] e todos os indicadores desligam-se. O aparelho entra no modo de poupança de energia. Pode selecionar as funções do menu que pretender.
- Não toque na placa de aquecimento enquanto o aparelho estiver ligado à corrente ou no fim da cozedura. Não desloque o aparelho enquanto estiver em funcionamento ou imediatamente após a cozedura.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização no interior.
- **Nunca coloque as mãos na saída de vapor durante a cozedura, pois existe risco de queimaduras – fig. 24.**
- **Utilize apenas a cuba fornecida com o aparelho.**
- **O cesto de cozedura a vapor foi concebido para ser utilizado apenas com a sua panela multifunções. Deve ser utilizado com uma definição de temperatura que não exceda os 100°C (fig. 26). Também pode utilizá-lo em combinação com o menu Arroz/Cereais.**
- **Não coloque água nem ingredientes no aparelho sem a cuba no interior.**
- **A quantidade máxima de água e ingredientes não deve exceder a marca mais elevada dentro da cuba – fig. 14.**

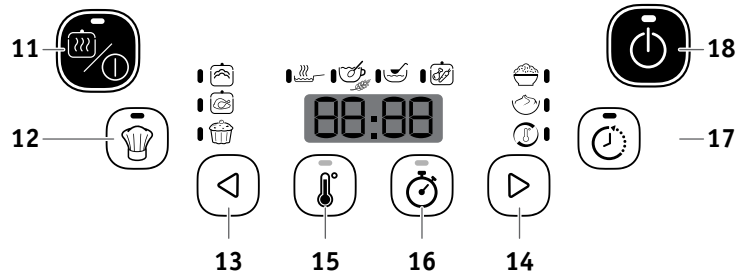
PAINEL DE CONTROLO - DESCRIÇÃO DO MENU



	MENU	Descrição		MENU	Descrição
1		**VAPOR** Cozinhar alimentos a vapor com água na cuba e utilização do cesto de cozedura a vapor. Quantidade de água: 200-600 ml.	6		**SOPA** Cozinhar sopas com pedaços ou caldo de carne/legumes. Qtd total máx.: nível 8 na cuba.
2		**ASSAR** Cozinhar um pedaço inteiro ou grande de carne, peixe ou legumes com um pouco de gordura e líquido.	7		**ESTUFAR/COZEDURA LENTA** Cozinhar carne, peixe e/ou legumes com um pouco de líquido, possivelmente com um pouco de gordura. Qtd total máx.: nível 8 na cuba.
3		**FORNO** Preparar sobremesas e bolos ou confeção com crosta tipo pão (requer intervenção).	8		**ARROZ/CEREAIS** Cozinhar arroz e grãos. Consulte as recomendações, p. 166-167 Qtd máx.: nível 8 na cuba.
4		**FRITAR** Cozinhar ingredientes com óleo. Qtd máx. de óleo: 350 ml.	9		**IOGURTE/LEVEDAR MASSA** Fermentar iogurtes diretamente no interior da cuba ou em recipientes resistentes a altas temperaturas. Levedar massa
5		**PAPAS** Cozinhar uma mistura espessa de grãos/cereais com leite/água.	10		**REAQUECER** Manter um prato cozinhado quente.

Existe um indicador LED junto a cada menu para indicar qual o menu que está a selecionar. Para obter mais informações sobre a utilização de cada menu, consulte a secção "Detalhes de menus".

PAINEL DE CONTROLO - DESCRIÇÃO DA FUNÇÃO



PT

	MENU	Descrição
11	**CANCELAR/ MANTER QUENTE** 	• Esta tecla é utilizada para cancelar um menu de cozedura já iniciado (premir uma vez) ou para ativar a função "manter quente" manualmente (durante a seleção do menu) • O modo "manter quente" pode ser ativado automaticamente no final do programa especificado (consulte "Tabela de programas de cozedura") ou ativado manualmente. • **Para cancelar a função "manter quente"** (antes de iniciar o menu), tem de manter premido este botão até ouvir um aviso sonoro. Para reativar a função, pode voltar a manter premido a tecla. • **O indicador fica INTERMITENTE** durante a seleção do menu: isto significa que o menu de cozedura inclui um modo "manter quente" automático após o ciclo de cozedura. • **O indicador é DESLIGADO** quando o menu de cozedura não inclui o modo "manter quente" automático. • **O indicador permanece ACESO** quando o modo "manter quente" já está ativado. O ecrã apresenta o tempo da função "manter quente". Se pretender desligar o modo "manter quente", prima a tecla. O indicador LED apaga-se. • **Para preservar o sabor dos alimentos, recomenda-se que não utilize o modo "manter quente" durante mais de 12 horas.**
12	**MODO MANUAL** 	• Prima este botão para entrar no modo manual. Em seguida, prima a tecla TEMPERATURA (15) e a tecla TEMPORIZADOR (16) para definir os parâmetros de cozedura. Prima a tecla INICIAR (17) para iniciar o processo de cozedura. • As definições selecionadas são gravadas para a próxima utilização. Mas também pode repor antes de cada utilização ou ajustar a qualquer momento durante a cozedura.

TECLAS DE FUNÇÃO - DESCRIÇÃO

13		**Botão de retroceder/«diminuir»** • Este botão é utilizado para retroceder na seleção do menu. • Também é utilizado para as definições de tempo e temperatura, para «diminuir» o dígito
14		**Botão de avanço/«aumentar»** • Este botão é utilizado para avançar na seleção do menu • Também é utilizado para as definições de tempo e temperatura, para «aumentar» o dígito
15		**Tecla TEMPERATURA com indicador** • Prima esta tecla para ajustar a temperatura. Em seguida, selecione ◁ ou ▷ (teclas 13 e 14) • Esta tecla pode ser premida durante o processo de cozedura, se pretender alterar a temperatura durante o processo de cozedura. • O indicador LED é ativado quando o ecrã de visualização apresenta a temperatura.
16		**Tecla TEMPORIZADOR com indicador** • Prima esta tecla para ajustar o tempo de cozedura. Em seguida, selecione ◁ ou ▷ (teclas 13 e 14) • Esta tecla pode ser premida durante o processo de cozedura, se pretender aumentar ou diminuir o tempo de cozedura após iniciar o menu de cozedura. • O indicador LED é ativado quando o ecrã de visualização apresenta o tempo de cozedura.
17		**Tecla INÍCIO DIFERIDO** • Prima este botão para adiar o início do processo de cozedura. • Uma vez premida, a contagem decrescente será apresentada no visor. • O indicador LED permanece ACESO até o processo de cozedura começar. Quando a cozedura é iniciada, o indicador LED muda da tecla Início diferido para a tecla Temporizador.
18		**Tecla INICIAR** • Prima este botão para iniciar um menu de cozedura. • Quando o ciclo de cozedura é interrompido, uma pressão longa na tecla Iniciar desliga o visor. • Quando o indicador LED deixa de piscar e permanece ACESO, significa que a cozedura está em curso. No fim do ciclo de cozedura, o LED muda automaticamente para a função "manter quente" (se aplicável). Caso contrário, fica intermitente.

TABELA DE PROGRAMAS DE COZEDURA

	ÍCONE	MENUS	TEMPO DE COZEDURA			TEMPERATURA		INÍCIO DIFERIDO		MANTER QUENTE	POSIÇÃO DA TAMPA	
			Predefinição	Ajustável	Tempo	Predefinição	Tempo	Tempo	Ajustável	Automático	Fechada	Aberta
1		**VAPOR**	40 min.	5 min.	15 m - 2 h	100 °C	-	até 24 h	5 min.	NÃO	SIM	-
2		**ASSAR**	45 min.	5 min.	30 m-1 h 30 m	160 °C	140/150/160	até 24 h	5 min.	NÃO	SIM	-
3		**FORNO**	1 h	5 min.	30 m-1 h 30 m	160 °C	130/140/150/160	NÃO	5 min.	NÃO	SIM	-
4		**FRITAR**	20 min.	1 min.	5 m-1 h 30 m	160 °C	130/140/150/160	NÃO	-	NÃO	SIM	SIM
5		**PAPAS**	20 min.	1 min.	5 m-2 h	100 °C	90/95/100	até 24 h	5 min.	SIM	SIM	-
6		**SOPA**	1 h	5 min.	10 m-2 h	100 °C	90/100/110	até 24 h	5 min.	SIM	SIM	SIM
7		**ESTUFAR/COZEDURA LENTA**	1 h	5 min.	20 m-8 h	100 °C	80/90/100/120	até 24 h	5 min.	SIM	SIM	SIM
8		**ARROZ/CEREAIS**	Automático	-	Automático	Automático	-	até 24 h	5 min.	SIM	SIM	-
9		**IOGURTE/LEVEDAR MASSA**	8h	15 min.	10 min-12 h	40 °C	30/40 °C	NÃO	-	NÃO	SIM	-
10		**REAQUECER**	25 min.	5 min.	5m-1 h	80 °C	80/100 °C	NÃO	-	NÃO	SIM	-
11		**MODO MANUAL "FAÇA VOCÊ MESMO"**	30 min.	5 min.	5 m-9 h	100 °C	40-160 °C (incremento de 10 °C)	até 24 h	5 min.	NÃO	SIM	SIM
12		**CANCELAR/"Manter quente" automático**	-	-	-	75 °C	-	-	-	-	-	-
13		**INÍCIO DIFERIDO**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

PT

COMO COMEÇAR?

- Ligue o aparelho e coloque a cuba de cozedura no interior do aparelho, com a tampa interior colocada corretamente e a ficha inserida.

1. SELECIONAR O PROGRAMA DE COZEDURA

- Assim que o aparelho for LIGADO, o ecrã irá apresentar --:--. Coloque os alimentos na cuba de cozedura. Em seguida, feche a tampa ou não, dependendo da receita.
- Selecione o menu pretendido com as teclas ◁ e ▷ (teclas 13 e 14)
  - Ao premir ▷, o indicador luminoso de cada menu acende-se pela ordem do menu apresentado de 1 a 10 na página anterior.
  - Ao premir ◁, o indicador luminoso de cada menu acende-se pela ordem inversa do menu apresentado de 1 a 10 na página anterior.
- Prima a tecla INICIAR ⏱ (tecla 18) para iniciar o menu que tem o LED ACESO. O indicador da tecla INICIAR ⏱ deixa de piscar e permanece ACESO quando o menu é ativado.
- O menu funciona com os parâmetros de cozedura predefinidos (consulte a Tabela de programas de cozedura na página anterior)
- O ecrã LED apresenta o tempo de cozedura restante (exceto para o menu Arroz/Cereais) e para automaticamente ou muda para a função "manter quente" no final do ciclo de cozedura (apenas para Papas, Sopa, Estufar, Arroz/Cereais)

2. AJUSTAR OS PARÂMETROS ANTES DE COZINHAR

MANTER QUENTE automático

- Apenas os menus (Papas), (Sopa), (Estufar), (Arroz/Cereais) podem mudar para o modo "manter quente" automático.
- Se pretender cancelar a função "manter quente" automático para estes menus, mantenha premido o botão MANTER QUENTE/Cancelar até ouvir um aviso sonoro e o indicador deixar de estar intermitente.
- O cancelamento da função "manter quente" automático só pode ser utilizado antes de iniciar o menu.

Ajuste do tempo e da temperatura

- Cada menu tem uma temperatura e um tempo de cozedura predefinidos.
- Se pretender modificar o tempo e a temperatura de cozedura predefinidos, selecione a tecla relacionada:
  - Prima a tecla TEMPORIZADOR ⏱ (tecla 16) e, em seguida ◁ e/ou ▷ (teclas 13 e 14) para ajustar o tempo de cozedura de acordo com a sua receita.
  - Prima a tecla TEMPERATURA (tecla 15) e, em seguida, ◁ e/ou ▷ (teclas 13 e 14) para ajustar a temperatura de cozedura de acordo com a sua receita.

3. AJUSTAR OS PARÂMETROS DURANTE A COZEDURA

- Pode modificar o tempo e a temperatura durante a cozedura, exceto para (Manter quente) e (menu Arroz/Cereais) e (Vapor), para os quais só pode ajustar o tempo de cozedura.
- Se pretender modificar a temperatura e o tempo de cozedura predefinidos, selecione a tecla correspondente e siga as instruções anteriormente indicadas.
- Pode abrir a tampa a qualquer momento durante a cozedura para adicionar ingredientes ou verificar o estado de cozedura.
- Para cozer arroz e confecionar bolos, não é recomendado abrir a tampa antes de a conclusão do programa estar próxima e, especialmente, não por um período de tempo prolongado durante o processo de cozedura, uma vez que irá influenciar o resultado da cozedura.

4. QUANDO TERMINAR DE COZINHAR

- Abra a tampa
- Devem ser utilizadas luvas de cozinha durante o manuseamento da cuba de cozedura e do cesto de cozedura a vapor.
- Pode servir os alimentos com a espátula ou a concha fornecidas com o aparelho.

Nota: Não se recomenda a utilização de utensílios metálicos para manusear alimentos no interior da cuba de cozedura, uma vez que pode danificar a cuba.

- Volte a fechar a tampa para manter os alimentos quentes.
- Se o menu que utilizou não tiver uma função " manter quente" automático, pode premir a tecla Manter quente/cancelar para ativar a função "manter quente" manualmente no final do ciclo de cozedura.
- Se o menu estiver no estado "manter quente", o indicador luminoso ACENDE-SE.
- Se pretender desligar o modo "manter quente", basta premir a tecla Manter quente/cancelar. O indicador LED correspondente desliga-se.

PT

5. DESLIGAR O ECRÃ

- Pode desligar o aparelho da tomada após a utilização para DESLIGAR o aparelho.
- Para desligar o ecrã, mantenha premida (~ 5 segundos) a tecla START até ouvir um aviso sonoro.
- Para voltar a LIGAR o ecrã, pressione qualquer tecla do interface.

DETALHES DE MENUS

1. Menu VAPOR

Este menu permite cozinhar bolinhos, peixe, carne e legumes de uma forma saudável, graças ao vapor quente, que permite limitar a utilização de óleo e conservar mais vitaminas e nutrientes do que fritar ou ferver. Pode utilizar este menu para cozinhar alimentos sólidos e nutritivos para o seu filho.

- Coloque 600 ml a 1 l de água na cuba de cozedura. Recomenda-se que não exceda o nível de marcação 4 no interior da cuba de cozedura para um pré-aquecimento mais rápido.
- Para sua referência, a graduação 2 no interior da cuba é de 600 ml. Graduação 3 = 900 ml, graduação 4 = 1,2 l.
- Coloque os ingredientes no cesto de cozedura a vapor fornecido com o aparelho e, em seguida, coloque o cesto na cuba de cozedura.
- Feche a tampa. Em seguida, selecione o menu VAPOR.
- **SUGESTÕES:** quanto mais pequenos os ingredientes, mais rápida é a cozedura. Seguem-se alguns tempos de cozedura para sua referência:

Ingrediente	Tempo de cozedura estimado* (com base em 600 ml de água)
Batatas (metades, ~ 50 g cada)	25 min
Batatas (rodelas, ~ 5 mm de espessura)	15 min
Brócolos/Couve-flor	20 min
Cenouras (pedaços)	30 min
Cenouras (rodelas, ~ 0,5 mm de espessura)	15 min
Salmão	15 min
Pastéis de carne	15 min
Bolinhos	35-45 min

* O tempo de pré-aquecimento está incluído. O tempo de cozedura pode variar consoante o tamanho e a quantidade dos ingredientes, mas também consoante a quantidade de água colocada na cuba de cozedura.

Nota: Tenha cuidado porque o cesto de cozedura a vapor estará quente depois de cozinhar. Se pretender retirar o cesto de cozedura a vapor da cuba de cozedura, recomenda-se a utilização de luvas de cozinha.

2. Menu ASSADO

Este menu serve para cozinhar um pedaço inteiro de carne, peixe ou legumes.

- Pode fritar a carne durante 10-15 minutos em cada lado primeiro no modo de cozedura (FRITAR) antes de a virar e mudar para o modo de cozedura (ASSAR)

3. Menu FORNO

Este menu permite preparar sobremesas como bolos (130 °C/140 °C) ou pão e outras preparações com uma crosta no fundo, até certo ponto.

- Para pães, pode levedar primeiro a massa com o menu (IOGURTE/ LEVEDAR MASSA) antes de selecionar o menu (FORNO). Precisará de cozinhar os 2 lados.

PT

- Depois de cozinhar 40-45 minutos de um lado, terá de retirar a cuba com luvas de cozinha e virar a massa ao contrário
- Em seguida, cozinhe durante mais 30-45 minutos do outro lado (Nota: os tempos são meramente indicativos e dependem dos ingredientes e do seu gosto).

Selecione 150 °C/160 °C para obter uma crosta dourada.

- Para receitas que contenham laticínios ou ovos (p. ex.: bolos), pode selecionar temperaturas de 130 °C/140 °C.
- **Nota: Recomenda-se vivamente a utilização de luvas de cozinha para manusear a cuba de cozedura.**
- **Não se recomenda a utilização de qualquer utensílio metálico (especialmente com arestas afiadas) no interior da cuba de cozedura para evitar quaisquer danos.**

4. Menu FRITAR

Este menu serve para saltear pequenos pedaços de alimentos, fritar carne, peixe ou aves ou fritar levemente alimentos como croquetes. Para utilizar este menu, tem de ter a superfície dos alimentos em contacto com óleo para criar a camada estaladiça e saborosa.

- Utilize sempre esta função com óleo e alimentos.
- Para uma fritura mais eficiente, sugere-se que adicione óleo suficiente no interior da cuba de cozedura para cobrir o fundo e aguarde alguns minutos para que o óleo aqueça antes de adicionar os ingredientes.
- Ouvirá 2 avisos sonoros quando o óleo atingir os 160 °C.
- Recomenda-se que mexa os alimentos de vez em quando.
- Este programa não se destina a uma fritura em imersão. Não se sugere a utilização de mais do que 350 ml de óleo.

NOTA:

- **É importante certificar-se de que a tampa interior amovível está bem seca e de que não existem resíduos de água na junta de silicone para evitar qualquer risco de projeção de óleo quente durante o fecho da tampa.**
- **Não utilize o cesto de cozedura a vapor para cozinhar com esta função, pois pode derreter o cesto.**

5. Menu PAPAS

Este menu permite cozinhar cereais como painço, aveia, arroz ou trigo sarraceno com leite para uma refeição cremosa e nutritiva. Pode utilizar esta função para preparar uma refeição nutritiva para o seu filho.

- Depois de preparar as papas de aveia, estas devem ser servidas imediatamente e consumidas no prazo de 1 hora.
- Para evitar o risco de derrames, se estiver a utilizar arroz ou grãos, recomenda-se que os lave abundantemente com água para remover parte do amido antes de cozinhar.

PT

6. Menu SOPA

Este menu permite preparar sopas com pedaços nutritivos e caldos naturais de carne ou legumes deliciosos que podem ser utilizados para preparar arroz pilaf ou risotto.

A sopa é o prato perfeito para hidratar, ao mesmo tempo que alimenta o seu corpo.

- A quantidade de ingredientes e líquido não deve exceder o nível de marcação máximo de 8 na cuba.
- **Nota: Não utilize uma varinha para passar a sopa em puré na cuba. Se quiser triturar a sopa, transfira-a para uma liquidificadora ou para um recipiente adequado antes de a processar.**

7. Menu ESTUFAR/COZEDURA LENTA

Este menu permite cozinhar carne e legumes com molho.

- Pode utilizar este menu para cozinhar lentamente a baixas temperaturas (selecionando a temperatura de 80° C/90 °C) durante mais horas para obter uma textura de carne mais macia (até 8 horas).
- A configuração a 100 °C/120 °C permite cozinhar mais rapidamente.
- A quantidade de ingredientes e líquido não deve exceder a marcação máxima de 8 na cuba.

SUGESTÕES: Para resultados mais saborosos, sugerimos que cozinhe a carne e/ou cebolas com um pouco óleo no menu FRITAR durante alguns

minutos antes de começar a cozinhar com o menu ESTUFAR/COZEDURA LENTA.

NB: O tempo de cozedura pode variar consoante o tamanho dos ingredientes.

8. Menu ARROZ/CEREAIS

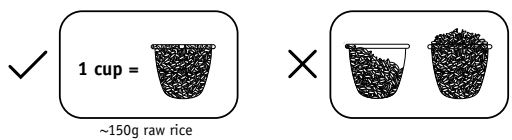
Este menu utiliza a tecnologia Fuzzy Logic para preparar um arroz solto perfeito. Ajusta automaticamente o tempo e a temperatura de cozedura de acordo com a quantidade de ingredientes a cozinhar. Para este menu, não é possível configurar o tempo de cozedura; é automático.

SUGESTÕES PARA OBTER UM ARROZ PERFEITO

RECOMENDAÇÕES PARA COZINHAR MELHOR O ARROZ

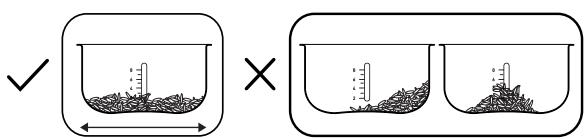
Antes de cozinhar, meça o arroz com o copo medidor e lave-o (exceto arroz para risotto).

- Meça a quantidade de arroz a cozinhar, utilizando o copo fornecido com este aparelho (ex.: 1 chávena, 2 chávenas, etc.)



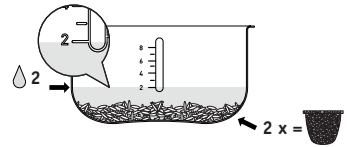
~150g raw rice

- Lave primeiro o arroz para remover parte do amido, de forma a evitar um resultado pegajoso.
- Coloque o arroz lavado uniformemente na cuba.



- Encha com água fria ou caldo de carne/legumes, até à marca "CUP" correspondente impressa na cuba.

Por exemplo, se estiver a cozinhar 2 chávenas de arroz:



- Feche a tampa e selecione (menu ARROZ/CEREAIS) de acordo com as instruções fornecidas na secção "COMO COMEÇAR?".
- O ecrã irá apresentar .
- Prima a tecla Iniciar . O indicador deixa de piscar e permanece ACESO.
- O ecrã irá cintilar e o processo de cozedura é iniciado.
- Quando o arroz estiver pronto, a panela multifunções muda automaticamente para "manter quente". O indicador verde ACENDE-SE.
- Quando a luz verde se acender, mexa o arroz e deixe-o na panela multifunções durante alguns minutos para obter o arroz perfeito com grãos separados.

Nota: Adicione sempre o arroz em primeiro lugar, caso contrário terá demasiada água.

A tabela abaixo fornece um guia para cozinhar arroz:

SUGESTÕES: Estas recomendações são meramente indicativas. Pode ajustar a quantidade de água consoante o seu gosto.

GUIA DE COZEDURA PARA ARROZ - 10 chávenas			
Quantidade de arroz cru (em número de chávenas)	Quantidade de arroz cru (equivalente em g)	Nível de água na cuba (+ arroz)	Porções
2	300 g	marca de 2 chávenas	3per. - 4 pes.
4	600 g	marca de 4 chávenas	5per. - 6 pes.
6	900 g	marca de 6 chávenas	8per. - 10 pes.
8	1200 g	marca de 8 chávenas	13per. - 14 pes.

O tempo e a temperatura são automáticos para cozinhar arroz.

PT

Tenha em atenção que existem 7 passos:
Pré-aquecimento => Absorção da água => Aumento rápido da temperatura => Continuar a ferver => Evaporação da água => Refogar o arroz => Manter quente.
O tempo de cozedura depende da quantidade e do tipo de arroz.

9. Menu IOGURTE/LEVEDAR MASSA

Este menu permite-lhe preparar iogurte diretamente na cuba ou em recipientes que possam ir ao forno. Também oferece a possibilidade de levedar massa.

PREPARAR IOGURTE

- Lave a cuba, o prato ou os recipientes com água quente e detergente para a loiça e, em seguida, enxague-os e seque-os cuidadosamente.
- Todo o equipamento utilizado no processo de preparação de iogurte deve ser lavado na máquina de lavar loiça. A esterilização é importante para evitar a introdução de organismos indesejáveis transportados pelo ar que possam interferir com a incubação da cultura e resultar em iogurte líquido que não irá solidificar.
- Os iogurtes caseiros não contêm os espessantes e estabilizadores contidos em alguns iogurtes produzidos comercialmente e são frequentemente mais finos em termos de consistência. Por vezes, o iogurte caseiro tem soro de leite nutritivo e límpido, que pode ser novamente mexido. Em alternativa, pode removê-lo.
- O iogurte natural caseiro pode ser aromatizado com fruta fresca ou fruta cozida a vapor fria após a preparação e refrigeração. Se a fruta for adicionada antes da fermentação, os ácidos da fruta interferem com o processo de solidificação e os iogurtes ficarão muito líquidos. Alguns frutos muito ácidos, como o ananás fresco, podem fazer com que o iogurte coalhe ou se separe. A fruta ácida deve ser servida numa taça separada.

ESCOLHA DE INGREDIENTES PARA IOGURTE

Leite

Que leite deve utilizar?

Todas as nossas receitas (salvo indicação em contrário) são preparadas com leite de vaca. Pode utilizar leite vegetal, como leite de soja, por exemplo, bem como leite de ovelha ou de cabra, mas, neste caso, a firmeza do iogurte pode variar consoante o leite utilizado. O leite fresco ou os leites de longa duração e todos os leites descritos abaixo são adequados para o aparelho:

- **Leite esterilizado de longa duração:** O leite gordo UHT resulta em iogurte mais firme. A utilização de leite meio gordo resultará em iogurtes menos firmes. No entanto, pode utilizar leite meio-gordo e adicionar um ou dois frascos de leite em pó.
- **Leite pasteurizado:** este leite proporciona um iogurte mais cremoso com um pouco de película por cima.
- **Leite fresco** (leite de quinta): deve ser fervido. Recomenda-se também que deixe ferver durante um longo período de tempo. Pode ser perigoso utilizar este leite sem o ferver. Deve deixá-lo arrefecer antes de o utilizar no aparelho. Não se recomenda a cultura com iogurte preparado com leite fresco.
- **Leite em pó:** a utilização de leite em pó resultará em iogurte muito cremoso. Siga as instruções na embalagem do fabricante.

Escolha um leite gordo, de preferência UHT de longa duração. O leite fresco ou pasteurizado deve ser fervido e arrefecido e necessita de remoção da película de nata.

Fermento

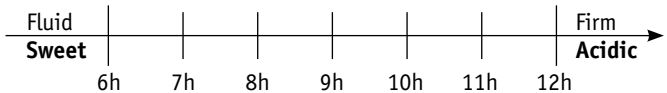
Para iogurte. Este é feito de:

- Um **iogurte natural** comprado numa loja com o prazo de validade mais longo possível; deste modo, o seu iogurte irá conter mais fermento ativo para proporcionar um iogurte mais firme.
- Um **fermento desidratado**. Neste caso, siga o tempo de ativação especificado nas instruções de fermentação. Pode encontrar estes fermentos em supermercados, farmácias e em algumas lojas de produtos de saúde.
- Um dos seus **iogurtes recém-preparados** – deve ser natural e ter sido preparado recentemente. A isto chama-se cultura. Após cinco processos de cultura, o iogurte usado perde fermentos ativos e, por conseguinte, corre o risco de ter uma consistência menos firme. Em seguida, tem de começar novamente, utilizando um iogurte comprado numa loja ou um fermento desidratado.

Se tiver fervido o leite, aguarde até atingir a temperatura ambiente antes de adicionar o fermento.
Um calor demasiado elevado pode destruir as propriedades de seu fermento.

Tempo de fermentação

- O iogurte precisará de 6 a 12 horas de fermentação, dependendo dos ingredientes básicos e do resultado que procura.



- Assim que o processo de preparação do iogurte estiver concluído, o iogurte deve ser colocado no frigorífico durante, pelo menos, 4 horas e pode ser mantido, no máximo, 7 dias no frigorífico.

LEVEDAR MASSA

Antes de utilizar este menu para levedar massa, tem de amassar primeiro a massa.

- Se estiver a amassar a massa manualmente, pode primeiro misturar o fermento com a água quente ou com o leite numa chávena. Pode adicionar 1 colher de chá de açúcar e mexer bem para aumentar a ativação do fermento.
- Se observar uma reação de espuma no espaço de 10 minutos, significa que a levedura está ativa.
- Pode misturar este líquido que contém o fermento ativado com os ingredientes secos (farinha e sal) e completar com a quantidade restante de líquido necessária para a sua receita.
- Normalmente, recomenda-se que amasse a massa durante cerca de 15 a 20 minutos para obter uma consistência boa e homogénea.
- Depois de obter uma consistência suave, coloque a massa na cuba de cozedura e, em seguida, feche a tampa.
- Selecione o menu de LEVEDAR MASSA de acordo com as instruções na secção "Selecionar o menu".
- O tempo padrão recomendado é geralmente de 1 hora para uma massa de pão branco.

- **Nota: O tempo de levedura necessário pode variar consoante a natureza e a qualidade dos seus ingredientes.**
- Se a massa não tiver levedado após 30 minutos – 1 hora, o fermento pode não estar ativado ou pode ter utilizado líquido demasiado quente. Neste caso, pode reincorporar fermento novo para salvar a massa.

SUGESTÕES: Evite que o fermento entre em contacto direto com sal e não utilize água quente. O sal é inimigo do fermento e o calor elevado mata o efeito do fermento inativado. Por isso, certifique-se de que utiliza água morna em vez de água quente.

NOTA: Não utilize qualquer utensílio metálico na cuba de cozedura para evitar quaisquer danos. Se pretender preparar a massa com uma batedeira, utilize uma taça adequada e transfira a massa para a cuba de cozedura da sua panela multifunções Moulinex apenas para levedar.

PT

10. Menu REAQUECER

Este menu destina-se a manter os alimentos cozinhados quentes. Não se destina a cozinhar alimentos crus.
Coloque os alimentos na cuba de cozedura e feche a tampa. Selecione o menu REAQUECER.

CUIDADO

- **Nunca utilize a função de reaquecimento para descongelar alimentos.**
- **Os alimentos frios não devem exceder 1/2 do volume da panela. Não é possível aquecer completamente demasiados alimentos. A utilização repetida de "reaquecimento" ou de alimentos muito pequenos irá provocar queimaduras nos alimentos e camadas duras no fundo.**
- **Recomendamos que não reaqueça papa espessa, pois esta pode ficar muito pastosa.**
- **Não reaqueça alimentos frios armazenados durante muito tempo para evitar odores.**
- **Para reaquecer arroz, recomenda-se que adicione um pouco de água e mexa o arroz antes de começar.**
- **Durante o reaquecimento, recomenda-se que mexa os alimentos de vez em quando.**

11. Menu MODO MANUAL

Cozinhar qualquer coisa com a sua Moulinex Simply Cook Plus está realmente na ponta dos seus dedos, também graças ao modo manual.

- Defina o seu próprio tempo e temperatura de cozedura para cozinhar como quiser.
- Ajuste a temperatura para manter uma monitorização automática e estável do calor ou para aumentar a potência e controlar a forma como pretende cozinhar as suas refeições favoritas.
- É possível preparar queijo fresco ou cozinhar a vácuo algumas categorias de alimentos, graças às definições de temperatura baixa do seu modo manual.
- Aqui estão algumas indicações para lhe fornecer orientação para ainda mais possibilidades de receitas.
- O modo manual irá registar os seus parâmetros predefinidos mais recentes para a próxima utilização.

T °C	O que pode fazer?
40 °C	Aquecer comida de bebé
80 °C	Fazer queijo fresco
100 °C	Ferver água
110 °C	Fazer compota
120 °C	Cozinhar massa
130 °C	Alourar os alimentos
140 °C	Cozinhar legumes e aves
150 °C	Assar carne
160 °C	Fritar carne e aves

- **Para preparar queijo fresco**. O kefir é usado como base para o queijo fresco. A proporção de kefir: queijo fresco é de aproximadamente 4: 1.
- **Se estiver a fazer compota,** recomenda-se que cozinhe com a tampa aberta.

12. FUNÇÃO DE INÍCIO DIFERIDO

- Para utilizar a função de início diferido, escolha primeiro um programa de cozedura e o tempo de cozedura.
- Em seguida, prima a tecla (Início diferido) e selecione o tempo predefinido.
- O tempo predefinido começa a partir do tempo de cozedura selecionado.
- O intervalo predefinido vai do tempo de cozedura predefinido até 24 horas.
- Cada pressão na tecla e pode aumentar ou diminuir o tempo de início diferido.
- Depois de selecionar o tempo predefinido pretendido, prima a tecla (Iniciar) para introduzir o estado de cozedura, o indicador INICIAR permanece ACESO e o ecrã apresenta o número de horas restantes até à conclusão do menu de cozedura.
- O indicador LED do Início diferido permanece ACESO até o processo de cozedura começar. Quando a cozedura é iniciada, o indicador LED muda da tecla Início diferido para a tecla Temporizador.

Nota:
Não existe nenhuma função de início diferido disponível para as funções: (Fritar), (Levedar pão/Iogurte), (Forno), (Reaquecer) e (Manter quente).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se de que a panela multifunções está desligada da corrente e que arrefeceu completamente antes de efetuar qualquer limpeza ou manutenção.
- Recomenda-se vivamente que limpe o aparelho com uma esponja após cada utilização – fig. 4-5-6.
- Certifique-se de que limpa a condensação de vapor do corpo do aparelho após cada utilização.
- A cuba de cozedura, o copo medidor, a espátula e a colher de sopa podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Cuba de cozedura, cesto de cozedura a vapor

- Não recomendamos a utilização de pós abrasivos ou esfregões.
- Se os alimentos estiverem colados ao fundo, coloque um pouco de água na cuba e deixe repousar durante algum tempo antes de lavar.
- Seque bem a cuba de cozedura.

Cuidados a ter com a cuba de cozedura.

- Para cuidar da sua cuba de cozedura, siga cuidadosamente as instruções abaixo:
- Para garantir que a cuba permanece em boas condições, recomendamos que não corte alimentos na cuba.
- Certifique-se de que volta a colocar sempre a cuba na panela multifunções.
- Utilize a colher de plástico fornecida ou uma colher de madeira; não utilize utensílios de metal para evitar danificar a superfície da cuba – fig. 15.
- Para evitar qualquer risco de corrosão, não deite vinagre na cuba de cozedura.
- A superfície da cuba pode mudar de cor após a primeira utilização ou com utilização prolongada. Esta mudança de cor é o efeito do vapor e da água, não afeta a utilização da panela multifunções e não é perigosa para a saúde. Pode continuar a utilizá-la em segurança.

Limpar a tampa interior

Retire a tampa interior empurrando-a para fora com ambas as mãos (fig. 3). Limpe-a com uma esponja e detergente para a loiça (fig. 4). Em seguida, seque e volte a colocá-la atrás das 2 nervuras e empurre-a para cima até ficar fixa – (fig. 7–8).

Limpeza e cuidados com as outras peças do aparelho

Limpe o corpo da panela multifunções – fig. 6, o interior da tampa e o cabo com um pano húmido e seque-os. Não utilize produtos abrasivos.
Não utilize água para limpar o interior do corpo do aparelho, pois tal pode danificar o sensor de calor.

GUIA TÉCNICO DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Descrição da avaria	Causas	Soluções
O painel de controlo desliga-se e o aparelho não aquece.	O aparelho não está ligado à corrente.	Verifique se o aparelho está ligado à corrente e se está ligado.
O painel de controlo desliga-se e o aparelho aquece.	Problema de ligação do indicador luminoso ou o indicador luminoso está danificado.	Envie o aparelho para um dos Serviços de Assistência Técnica autorizado para reparação.
Fuga de vapor durante a utilização.	A tampa está mal fechada.	Abra e feche novamente a tampa.
	A tampa interior não está posicionada ou colocada corretamente.	Certifique-se de que a tampa interior está bem posicionada – fig. 7-8
	A junta de vedação está danificada.	Envie o aparelho para um dos Serviços de Assistência Técnica autorizado para reparação.
Arroz mal cozido ou demasiado cozido.	Água em excesso ou insuficiente em comparação com a quantidade de arroz.	Consulte a tabela para cozer arroz para obter informações sobre a quantidade de água. Adicione sempre o arroz primeiro à cuba de cozedura e, em seguida, adicione água até à marca de nível de água no interior da cuba.

PT

Descrição da avaria	Causas	Soluções
Arroz mal cozido ou demasiado cozido.	Insuficientemente cozinhado.	Envie o aparelho para um dos Serviços de Assistência Técnica autorizado para reparação.
Falha da função "manter quente" automático (o aparelho mantém-se no programa de cozedura ou não aquece durante a função "manter quente").	A função "manter quente" foi cancelada pelo utilizador durante a definição. A função só pode funcionar depois dos menus Papas, Sopa, Estufar, Arroz/Cereais.	
E0	O sensor na parte superior está em circuito aberto ou em curto-circuito.	
E1	O sensor na parte inferior está em circuito aberto ou em curto-circuito.	Desligue o aparelho e reinicie o programa. Se o problema ocorrer de novo, contacte um dos Serviços de Assistência Técnica autorizado para se proceder à reparação.

Observação: se a cuba estiver deformada, não a utilize e obtenha uma cuba de substituição junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado para reparação.

RU p. 8 – 34

UK p. 35 – 64

KK p. 65 – 94

EN p. 95 – 119

ES p. 120 – 148

PT p. 149 – 176