

Tefal®

RU

KK

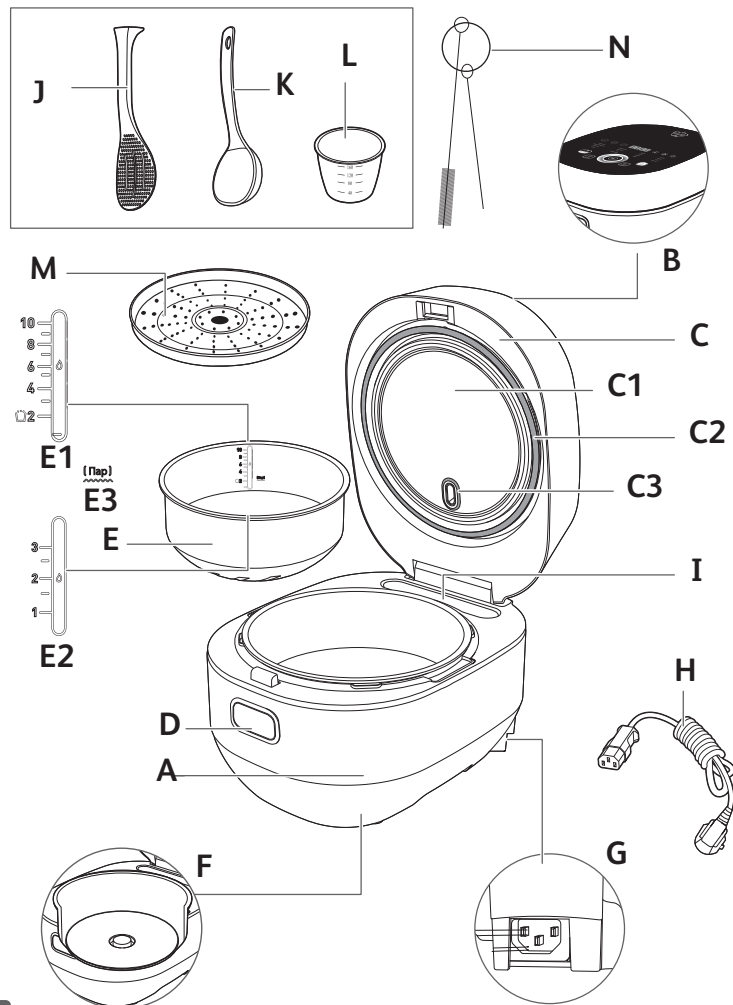
UK



MULTICOOK & BAKE IH

www.tefal.com

**ИЗОБРАЖЕНИЕ С ВЫНОСКАМИ - ПРИБОР / НЕГІЗГІ ЖИЫНТЫҚ КӨРІНІСІ -
ӨНІМ / ЗОБРАЖЕННЯ ПРІЛАДУ В РОЗІБРАНІ ВІГЛЯДІ**



ОПИСАНИЕ

- A** Корпус прибора
- B** Панель управления
- C** Крышка*
 - C1** Внутренняя керамическая нагревательная пластина*
 - C2** Силиконовая прокладка*
 - C3** Отверстие для выхода пара
- D** Кнопка открывания
- E** Съёмная чаша для приготовления
 - E1** Деления шкалы для приготовления риса
 - E2** Деления в литрах

- E3** Рекомендуемый уровень воды для режима «Пароварка»
- F** Нагревательный элемент
- G** Вход питания
- H** Шнур питания
- I** Область коллектора конденсата (необходимо вытирать после каждого использования)
- J** Лопатка
- K** Ложка для супа
- L** Мерный стакан
- M** Противень для приготовления
- N** Мини-щетка

СИПАТТАМАСЫ

- A** Өнім корпусы
- B** Басқару панелі
- C** Қақпақ*
 - C1** Ішкі керамикалық жылыту тақтасы*
 - C2** Силикон төсеме *
 - C3** Бу шығысы
- D** Ашу түймесі
- E** Алынбалы пісіру тостағаны
 - E1** Күріштің пісуін дәрежелеу белгілері
 - E2** Литрмен дәрежелеу
 - E3** Бу үшін ұсынылатын су деңгейі

- F** Жылыту элементі
- G** Қуат кірісі
- H** Қуат сымы
- I** Конденсат жинау аймағы (пайдаланудан кейін сұрту қажет)
- J** Қалақша
- K** Сорпа ожауы
- L** Өлшеуіш кесе
- M** Пісіру науасы
- N** Мини-щетка

* Несъемные детали. Не разбирайте.
*Алынбайтын бөлшектер. Бөлшектемеңіз.

ОПИС

- A** Корпус приладу
- B** Панель керування
- C** Кришка*
 - C1** Внутрішня керамічна нагрівальна пластина*
 - C2** Силіконова ущільнювальна прокладка*
 - C3** Отвір для пари
- D** Кнопка відкриття
- E** Знімна чаша для приготування
 - E1** Відмітки градації для приготування рису
 - E2** Градування в літрах

- E3** Рекомендований рівень води для приготування на парі
- F** Нагрівальний елемент
- G** Роз'єм живлення
- H** Шнур живлення
- I** Область ємності для збору конденсату (необхідно протирати після кожного використання)
- J** Лопатка
- K** Черпак
- L** Мірна склянка
- M** Деко
- N** Міні щітка для очищення

UK

ИЗОБРАЖЕНИЕ - СЦЕНАРИЙ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ / ПИКТОГРАММА – ПАЙДАЛАНУ СЦЕНАРИЙІ / СХЕМА — ПОРЯДОК ВИКОРИСТАННЯ



Рис./сур./Рис.1



Рис./сур./Рис.2



Рис./сур./Рис.3



Рис./сур./Рис.4



Рис./сур./Рис.5



Рис./сур./Рис.6



Рис./сур./Рис.7

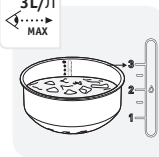


Рис./сур./Рис.8

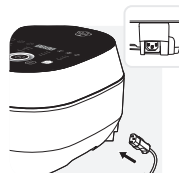


Рис./сур./Рис.9

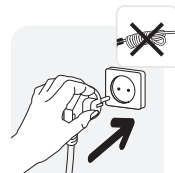


Рис./сур./Рис.10



Рис./сур./Рис.11



Рис./сур./Рис.12



Рис./сур./Рис.13



Рис./сур./Рис.14

* Не используйте металлические предметы.

* Металл використовуйте пайдаланься.

* Не використовуйте металеве кухонне приладдя.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

Внимательно прочитайте эти правила и храните их в надежном месте.

- 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.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а

равно лицами с недостатком опыта и знаний, кроме случаев, когда они находятся под присмотром или были обучены использованию прибора лицом, ответственным за их безопасность.

- Не позволяйте детям играть с прибором.
- 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.
- Запрещено погружать прибор в воду или любую другую жидкость.
- Для очистки принадлежностей и деталей, контактирующих с пищевыми продуктами, используйте влажную ткань или губку со средством для мытья посуды. Для ополаскивания используйте влажную

- ткань или губку. Просушить аксессуары и детали, контактирующие с едой, сухой тряпкой.
- 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 едой 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 до 2000 м.

- 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 прибор от электросети перед сборкой, разборкой и выполнением очистки

Использование

- Используйте прибор на плоской, устойчивой, жаропрочной рабочей поверхности вдали от возможных брызг воды. Не ставьте индукционный прибор непосредственно на металлическую поверхность.
- 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. Наличие любого предмета или кусочка пищи между этими двумя деталями может привести к поломке 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 количество ингредиентов, указанное в рецептах.
- В случае возгорания какой-либо части прибора не пытайтесь потушить его водой. Чтобы погасить пламя, используйте влажное кухонное полотенце.
- Любое обслуживание должно выполняться только в сервисном центре с использованием оригинальных запчастей.

Помогите защитить окружающую среду

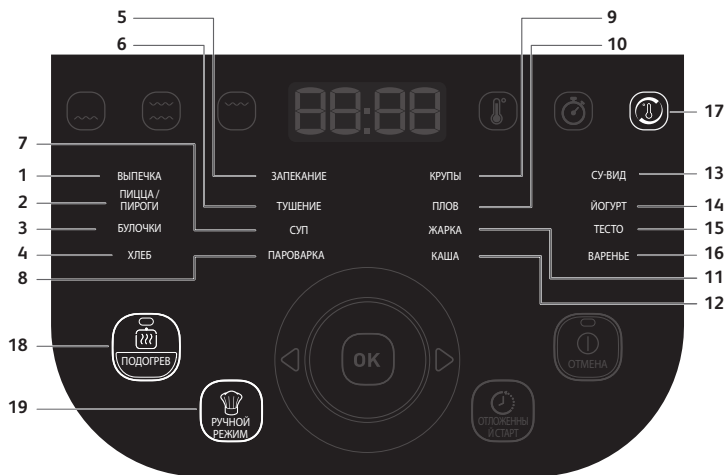
- Прибор рассчитан на эксплуатацию в течение многих лет. Однако, когда вы решите заменить его, не забывайте, что вы можете помочь защите окружающей среды.
- Перед утилизацией прибора необходимо извлечь аккумулятор из таймера и утилизировать его в местном муниципальном пункте сбора отходов (в зависимости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



Защита окружающей среды на первом месте!

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

ИЗОБРАЖЕНИЕ С ВЫНОСКАМИ - ОПИСАНИЕ МЕНЮ



RU

ПРОГРАММЫ MASTERBAKE*

	Программа	Использование	Описание
1	ВЫПЕЧКА		Программа приготовления предназначена для приготовления жидкого теста / выпечки, содержащей разрыхлитель, яйца, сахар и муку, например для приготовления бисквитов, шарлотки или запеканки. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: Вылейте тесто непосредственно в чашу для приготовления.
2	ПИЦЦА / ПИРОГИ <i>(программа приготовления предполагает использование противня MASTERBAKE, поставляется в комплекте)</i>		Программа для выпекания мучных изделий с начинкой или топингом из других ингредиентов (например, для пирогов, открытых или закрытых или пиццы) и плоской основой. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: Программа меню предполагает использование противня для приготовления.
3	БУЛОЧКИ <i>(программа приготовления предполагает использование противня)</i>		Эта программа предназначена для выпекания дрожжевого теста, требующего расстойки, в характерной для выпечки форме (например, для сладких или не сладких сдобных булочек любой формы с начинкой или без). В программу приготовления включено фиксированное время на расстойку (40 минут), а также регулируемое время выпекания в зависимости от рецепта. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: Программа меню предполагает использование противня.
4	ХЛЕБ		Эта программа предназначена для приготовления белого или ржаного хлеба, а также выпекания дрожжевого теста, для которого требуется этап расстойки. В программу включено фиксированное время расстойки 50 мин, а также регулируемое время выпекания в зависимости от рецепта. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: Вылейте тесто непосредственно в чашу для приготовления.

* Программы приготовления MASTERBAKE позволяют добиться восхитительного результата, — золотистой, хрустящей корочки на верхней поверхности выпечки.

КЛАССИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

5	ЗАПЕКАНИЕ	Запекайте как в духовом шкафу большие куски мяса (например, свиную вырезку, целую курицу), рыбу или овощи.
6	ТУШЕНИЕ	Готовьте мясо и овощи в соусе, в виде гуляша, жаркого и т.д.
7	СУП	Готовьте питательные неперотертые супы или бульон.
8	Пароварка <i>(программа приготовления предполагает использование противня)</i>	Готовьте на пару овощи, рыбу, мясо и другие продукты полезным для здоровья способом, сохраняющим форму и питательные вещества ингредиентов.
9	КРУПЫ	Готовьте рис и другие крупы, например гречневую крупу и булгур.
10	ПЛОВ	Готовьте плов, пазью и ризотто.
11	ЖАРКА	Жарьте куски мяса и овощи, обжаривайте ингредиенты небольшими кусочками, обжаривайте котлеты в небольшом количестве масла.
12	КАША	Приготовление молочных каш (овсяной и других)
13	СУ-ВИД	Медленное приготовление продуктов в герметичных пакетах с высокой точностью низкой температуры.
14	ЙОГУРТ	Йогурт на основе ферментов.
15	ТЕСТО	Расстойка дрожжевого теста в течение контролируемого времени.
16	ВАРЕНЬЕ	Готовьте варенье, компоты, мармелад.
17	РАЗОГРЕВ	Разогревайте приготовленные блюда. Выберите 80 °C для подогрева требующих аккуратного обращения блюд, таких как рис или гречневая крупа.
18	ПОДОГРЕВ	Включается автоматически по окончании выполнения заданной программы. Автоматический подогрев можно отменить длительным нажатием (в течение 5 секунд), также его можно включить вручную.
19	РУЧНОЙ РЕЖИМ	Позволяет задать время приготовления, температуру и настройки нагрева, а также записать их для следующего использования.



ОПИСАНИЕ

НАСТРОЙКА	Описание
A КНОПКИ НАСТРОЙКИ НАГРЕВА – Нагрев снизу – Двойной нагрев – Нагрев сверху	Выбор возможен только в ручном режиме «МУЛЬТИШЕФ» и в меню «РАЗГРЕВ». • A1 – Работает как обычная индукционная мультиварка с нагревом только снизу. • A2 – Включаются как нагрев сверху, так и нагрев снизу, что обеспечивает отличные результаты при приготовлении запеченных блюд. В ручном режиме рекомендуется готовить только с использованием противня. • A3 – Данную функцию рекомендуется использовать, когда чаша для приготовления горячая. Ее можно использовать для дополнительного приготовления верхней поверхности хлеба и выпечки.
B КНОПКА «ТЕМПЕРАТУРА»	• Во время выбора программы приготовления; регулируется для большинства программ приготовления. • Во время приготовления: можно отрегулировать, нажав соответствующую кнопку, а затем отрегулировать с помощью кнопок < и > (кнопки F и G)
C КНОПКА «ТАЙМЕР»	
D КНОПКА «ОПЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»	• 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 начнется процесс приготовления. После начала приготовления светодиодный индикатор переключается с кнопки «Отложенный запуск» на кнопку «Таймер».
E КНОПКА «ОТМЕНА»	• Эта кнопка используется для отмены уже запущенной программы приготовления или повторной регулировки настроек программы приготовления. • Чтобы отменить уже запущенную программу приготовления, нажмите и удерживайте эту кнопку, пока не услышите звуковой сигнал. • Светодиодный индикатор продолжает ГОРЕТЬ, пока активна программа приготовления.
F КНОПКА «МИНУС / НАЗАД»	• Эта кнопка используется для перемещения назад по программам меню. • С помощью нее во время установки времени и температуры можно уменьшить значения этих параметров на один знак.
G КНОПКА «ПЛЮС / ДАЛЕЕ»	• Эта кнопка используется для перемещения вперед по программам меню. • С помощью нее во время установки времени и температуры можно увеличить значения этих параметров на один знак.
H КНОПКА ВЫБОРА / АКТИВАЦИИ ПРОГРАММЫ	Позволяет запустить программу приготовления (при мигании) или подтвердить установку времени приготовления.

Распаковка прибора

- Извлеките прибор из упаковки и выложите все принадлежности и печатные документы.
- Откройте крышку, нажав на расположенную на корпусе кнопку открывания (рис. 1).
- Внимательно прочитайте инструкции и соблюдайте порядок работы с прибором.**

Очистка прибора

- Извлеките чашу (рис. 2), аксессуары, весь пластик и вкладыши из прибора.
- Очистите чашу губкой с моющим средством.
- Протрите наружные поверхности прибора и крышки, керамическую пластину крышки и крышку влажной тканью.
- Аккуратно вытрите блок насухо.
- Установите все элементы на свои места. Вставьте съемный шнур в гнездо, расположенное на основании прибора.

РАБОТА ПРИБОРА И ВСЕХ ФУНКЦИЙ

- Тщательно протрите внешнюю часть чаши (особенно дно). Убедитесь в отсутствии посторонних веществ и жидкости под чашей и на нагревательном элементе (рис. 7).
- Поместите чашу в прибор. Убедитесь, что она установлена правильно (рис. 6).
- Закройте крышку, при этом должен прозвучать щелчок.
- Вставьте шнур питания в разъем на основании мультиварки, а затем подключите его к розетке (рис. 9–10).
- Прибор издает продолжительный звуковой сигнал, ЗАГОРИТСЯ индикатор для первой программы приготовления («ВЫПЕЧКА»). Следуйте инструкциям в разделе «НАЧАЛО РАБОТЫ», чтобы установить программу приготовления, и изучите сведения о каждой программе для получения дополнительной информации о рекомендуемом использовании.
- Не прикасайтесь к нагревательному элементу в нижней части прибора, металлическому кольцу и керамической пластине на внутренней части крышки, когда прибор подключен к электросети или после приготовления. Не переносите прибор в процессе работы и сразу после приготовления блюда.
- Прибор предназначен для использования только внутри помещений.
- Не кладите руку на выпускное отверстие для пара в процессе приготовления, поскольку существует опасность получения ожога (рис. 12).**
- Используйте только внутреннюю чашу, поставляемую с прибором.**
- Не наливайте воду и не помещайте ингредиенты в прибор без установленной чаши.**
- Максимальное количество воды и ингредиентов не должно превышать отметку максимального уровня внутри чаши (рис. 8).**

ПРОГРАММЫ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ			ТЕМПЕРАТУРА		НАСТОЯЩИЙ НАГРЕВ		ОПОВЕЩАЮЩИЙ ЗАВЕС	АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПОДОГРЕВ	ПОДЪЕМНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ
	Полное время	Регулировка	Длительность	Полное время	Длительность	Нагрев по умолчанию	Минимум			
1 ВЫПЕЧКА	1 ч	5 мин.	от 30 мин. до 1 ч 30 мин.	135°C	60 мин.		-	5 мин.	НЕТ	-
2 ПИЦЦА ПИРОГИ	1 ч	5 мин.	от 30 мин. до 1 ч 30 мин.	160°C	140°C, 150°C, 160°C		-	5 мин.	НЕТ	-
3 БУЛОЧКИ	1 ч 5 мин. + 25 мин. (40 мин. + 25 мин. на подогрев)	5 мин.	50 мин. - 1 ч 30 мин.	160°C	140°C, 150°C, 160°C, 170°C		-	до 12 ч	НЕТ	-
4 ХЛЕБ	2 ч (или 4 ч (только для хлеба))	5 мин.	1 ч 20 мин. - 2 ч 20 мин.	160°C	130-160°C (интервал 5°C)		-	до 12 ч	НЕТ	-
5 ЗАПЕКАНИЕ	50 мин.	5 мин.	10 мин. - 1 ч 30 мин.	140°C	140°C, 150°C, 160°C		-	до 24 ч	НЕТ	-
6 ТУШЕНИЕ	1 ч	5 мин.	от 20 мин. до 2 ч	100°C	80°C, 100°C, 120°C		-	до 24 ч	ДА	-
7 СУП	1 ч	5 мин.	от 10 мин. до 2 ч	100°C	90°C, 100°C, 110°C		-	до 24 ч	ДА	-
8 ПАРОВАРКА	40 мин.	5 мин.	15 мин. - 1 ч 30 мин.	100°C	-		-	до 24 ч	НЕТ	-
9 КРУПЫ	Автоматическое	-	Автоматическое	Автоматическое	-		-	до 24 ч	ДА	-
10 ПОПОВ	Автоматическое	-	Автоматическое	Автоматическое	-		-	-	ДА	-
11 ОБЖАРИВАНИЕ/ЖАРКА	20 мин.	1 мин.	от 5 мин. до 1 ч 30 мин.	150°C	130-160°C (интервал 10°C)		-	-	НЕТ	-
12 КАША	20 мин.	1 мин.	от 5 мин. до 1 ч	100°C	90/90/100°C		-	до 24 ч	ДА	-
13 СУ-ВИД	30 мин.	1 ч 1 мин.	15 мин. - 2 ч	58°C	58°C - 80°C (интервал 1°C)		-	до 24 ч	НЕТ	-
14 ЙОГУРТ	8 ч	5 мин.	1 ч - 12 ч	40°C	-		-	-	НЕТ	-
15 ТЕСТО	1 ч	5 мин.	10 мин. - 2 ч	40°C	30-40°C		-	-	НЕТ	-
16 ВАРЕНИЕ	1 ч	5 мин.	от 5 мин. до 2 ч	100°C	90/100/110		-	до 24 ч	НЕТ	-
17 РАЗОГРЕВ	25 мин.	5 мин.	от 5 мин. до 1 ч	80°C	80/100°C		-	-	НЕТ	-
18 РАБОЧЕЙ РЕЖИМ	30 мин.	5 мин.	от 5 мин. до 9 ч от 30 мин. до 1 ч от 5 мин. до 4 ч от 5 мин. до 1 ч 30 мин.	100°C	40-100°C (интервал 5°C) 40-100°C (интервал 5°C) 40-100°C (интервал 5°C) 100-150°C (интервал 5°C)		-	до 24 ч	НЕТ	-
19 ПОДОГРЕВ (безопасный режим)				75°C			-	-		-

НАЧАЛО РАБОТЫ

Подключите прибор к электросети и установите чашу для приготовления в корпус прибора, установив вилку.

1. ВЫБОР ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- После включения прибора ЗАГОРИТСЯ индикатор для первой программы приготовления «ВЫПЕЧКА».
- Выберите нужную программу с помощью кнопок и .
- При нажатии кнопки индикатор каждой программы приготовления будет загораться в том порядке, в котором программы с 1 по 16 указаны на предыдущей странице.
- При нажатии кнопки индикатор каждой программы приготовления будет загораться в порядке, обратном тому, в котором программы с 1 по 16 указаны на предыдущей странице.
- Поместите продукты в чашу для приготовления или на противень (в зависимости от программы меню и рецепта).
- Затем закройте крышку или оставьте прибор открытым (в зависимости от программы меню и рецепта).
- Нажмите кнопку **ОК**, чтобы запустить подсвечиваемую программу меню. Индикатор кнопки «ОТМЕНА» перестанет мигать и продолжит ГОРЕТЬ при включении программы меню.
- Программа приготовления будет выполняться с параметрами приготовления по умолчанию (см. «Таблица программ приготовления»)
- На светодиодном дисплее отобразится оставшееся время приготовления (за исключением пунктов меню «Крупы» и «Плов»), а в конце процесса приготовления выполнится автоматическая остановка или переключение на подогрев (только для пунктов меню «Каша», «Суп», «Тушение», «Крупы»).

2. РЕГУЛИРОВКА ПАРАМЕТРОВ ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ

Автоматическое СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

- На автоматический подогрев могут переключаться только программы «Каша», «Суп», «Тушение», «Крупы», «Плов».
- Если вы хотите отключить функцию автоматического подогрева для этих программ нажмите и удерживайте кнопку «ПОДОГРЕВ» 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 имеет температуру и время приготовления по умолчанию.
- Если необходимо изменить предварительно заданное время и температуру приготовления, нажмите соответствующую кнопку:

- Нажмите кнопку  «ТАЙМЕР», затем  и/или , чтобы отрегулировать время приготовления в соответствии с рецептом.
- Нажмите кнопку  «ТЕМПЕРАТУРА», затем  и/или , чтобы отрегулировать температуру приготовления в соответствии с рецептом.

3. РЕГУЛИРОВКА ПАРАМЕТРОВ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Изменить время и температуру можно в любой момент во время приготовления, за исключением программ «ПОДОГРЕВ», «КРУПЫ», «ПЛОВ» и программ «ЙОГУРТ» и «ПАРОВАРКА» для которых можно отрегулировать только время приготовления.
- Если необходимо изменить предустановленное время и температуру приготовления, нажмите соответствующую кнопку и следуйте инструкциям по регулировке, указанным выше.
- Крышку можно открыть в любой момент во время приготовления, если необходимо добавить дополнительные ингредиенты или проверить ход приготовления.
- Для приготовления риса и программ MASTERBAKE (программы с 1 по 4 в таблице) не рекомендуется открывать крышку до завершения выполнения программы, особенно в течение длительного времени во время приготовления, поскольку это повлияет на результат.
- При использовании программ «БУЛОЧКИ» и «ХЛЕБ» можно открыть крышку непосредственно перед началом этапа выпекания, чтобы при необходимости смазать выпекаемое блюдо яичной смесью или оценить готовность.

4. ПО ОКОНЧАНИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Откройте крышку. При работе с чашей и противнем для приготовления необходимо использовать прихватки.
- Продукты можно подавать с помощью лопатки или ложки, входящих в комплект поставки прибора. Либо использовать свои силиконовые или деревянные приборы.

ВН: Для работы с пищей внутри чаши не рекомендуется использовать металлические аксессуары или приборы с острыми краями, поскольку это может привести к повреждению покрытия.

- Снова закройте крышку, чтобы блюдо оставалось теплым.
- Если в используемой программе отсутствует функция автоматического подогрева, то для включения функции подогрева вручную в конце приготовления можно нажать кнопку «Подогрев».
- Если программа включает режим подогрева, то ЗАГОРИТСЯ индикатор.
- Чтобы выключить режим подогрева, можно просто нажать и удерживать кнопку «Подогрев». Соответствующий светодиодный индикатор погаснет.

5. ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДИСПЛЕЯ

- После использования прибор можно отсоединить от электросети, чтобы ВЫКЛЮЧИТЬ его.
- Чтобы ВЫКЛЮЧИТЬ дисплей, можно также нажать и удерживать (в течение примерно 5 секунд) кнопку «ОТМЕНА»
- Чтобы снова ВКЛЮЧИТЬ дисплей, отключите прибор от сети и подключите заново.

СВЕДЕНИЯ ОБ ИНГРЕДИЕНТАХ

При выпекании очень важно точно измерить количество ингредиентов. Чтобы освоить все возможности приготовления с использованием технологии MASTERBAKE, вам понадобятся базовые навыки и знания, например представление об особенностях ингредиентов. Перед приготовлением по собственным рецептам рекомендуем использовать наши рецепты из книги, чтобы ознакомиться с MultiCook & Bake.

Ниже кратко представлены сведения, которые помогут лучше понять, как выбранные ингредиенты могут повлиять на конечный результат.

ИНГРЕДИЕНТ	Функции/описание
МУКА	• Универсальная мука (1-го сорта). Это тип муки, который обычно содержит большое количество белка/клейковины (9–10% в зависимости от марки), что позволяет готовить из нее все виды хлебобулочных изделий от кексов до обычного хлеба. Если имеется только один тип муки, то таким типом должен быть именно этот. • Самоподнимающаяся мука. Этот тип муки <u>не рекомендуется использовать для приготовления хлеба</u>. Рекомендуется использовать ее <u>только для выпечки</u>, поскольку она содержит разрыхлитель, который может помешать процессу приготовления хлеба. • Хлебопекарная мука (высшего сорта). обычно содержит более высокую концентрацию белка/клейковины (12–14% в зависимости от марки) и позволяет получить более объемный и имеющий лучшую структуру хлеб, чем из универсальной муки. • Ржаная мука содержит большее количество пищевых волокон и меньшее количество клейковины, поэтому является питательным видом муки. Однако низкое содержание клейковины в этой муке обычно не позволяет тесту достаточно хорошо подняться, и при использовании такой муки обычно хлеб менее воздушный. Чтобы добиться лучшей структуры, рекомендуется смешивать ее с белой хлебопекарной мукой.

ВОДА/МОЛОКО	Для образования клейковины необходимо сочетание жидкости и муки. Для приготовления теста или жидкого теста обычно рекомендуется использовать теплую жидкость (она не должна быть горячей или кипящей). При выпекании хлеба можно использовать воду или молоко. При этом использование воды будет способствовать образованию более хрустящей корочки, а молоко обычно делает продукт более мягким.
ЖИР	В целом жир способствует продвижению и распределению тепла по готовящемуся блюду. Жир, например, сливочное или растительное масло, должен придавать выпекаемым блюдам мягкую консистенцию, а в случае с тортами — делать их более влажными. Кроме того, он важен в процессе приобретения цвета и хрустящей корочки блюдами, которые жарят или запекают в духовке.
САХАР	Сахар используется для придания сладкого вкуса выпечке, но не только. От него во многом зависит цвет выпечки и булочек. Поэтому при использовании заменителей (например, при использовании стевии), торт может не приобрести соответствующий цвет, а также это может повлиять на его текстуру. При приготовлении хлеба сахар иногда используется в сочетании с дрожжами для ускорения их активации.
СОЛЬ	Кроме того, что соль добавляет вкус блюдам, она также играет роль при приобретении коричневой корочки блюдами, запекаемыми в духовке. Если в тесте отсутствует соль, корочка хлеба может не подрумяниться и оставаться бледной. Соль также позволяет выполнять склеивание с белком, содержащимся в муке, что способствует созданию более плотной структуры клейковины в тесте и улучшает текстуру.
ДРОЖЖИ	Они необходимы для блюд, приготовление которых осуществляется с помощью программ «ХЛЕБ» и «БУЛОЧКИ». Дрожжи обычно продаются в форме инактивированных крошечных микроорганизмов (в форме порошка), которые активируются в теплой и влажной среде. При активации они преобразуют сахар в углекислый газ, который способствует увеличению хлеба и булочек. Дрожжи также способствуют образованию вкусов и ароматов хлеба.
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ	Разрыхлитель используется для того, чтобы выпечка была более высокой и воздушной.

Мы делимся с вами всеми этими советами, чтобы при помощи Multicook & Bake вы могли с удовольствием готовить, как профессионал, и создавать потрясающую выпечку, которой с гордостью будете угощать близких!

1. ПРОГРАММА «ВЫПЕЧКА»

Эта программа позволяет готовить вкуснейшую выпечку непосредственно в чаше для приготовления. Перед приготовлением по своим рецептам рекомендуем сначала ознакомиться с рецептами, представленными в нашей книге рецептов.

- Рекомендуется использовать ингредиенты комнатной температуры, чтобы избежать коагуляции и добиться хорошей текстуры кекса.
- 1. Подготовьте жидкое тесто в отдельной чаше. Во избежание повреждения покрытия не используйте в чаше металлические предметы или инструменты с острыми краями.
- 2. Вылейте тесто для выпечки в чашу для приготовления.
- 3. Закройте крышку. Выберите программу меню «ВЫПЕЧКА», нажмите «ОК».

ВВ: Не рекомендуется открывать крышку во время выпекания, поскольку это может негативно сказаться на результате.

- Не превышайте количество, указанное для ингредиентов в рецептах.

ДЛЯ ПРОГРАММ «БУЛОЧКИ» И «ХЛЕБ»

Перед использованием программ «БУЛОЧКИ» и «ХЛЕБ» необходимо приготовить тесто вручную или с помощью кухонного комбайна.

Подготовка ингредиентов

- Обязательно очень точно измерьте количество ингредиентов с помощью кухонных весов.
- Не допускайте прямого контакта дрожжей и соли. Это может привести к тому, что дрожжи не будут выполнять свои функции.
- Не допускайте контакта дрожжей с горячей или кипящей жидкостью. Это может привести к тому, что дрожжи не будут выполнять свои функции.
- Если дрожжи инактивированы солью или горячей / кипящей водой, то тесто / хлеб может не подняться.
- Рекомендуется использовать теплую жидкость или жидкость комнатной температуры вместо холодной, поскольку дрожжи активируются при теплой температуре, а их функционирование в холодной среде будет медленнее.
- Можно добавить 1 ч. л. сахара в жидкую дрожжевую смесь, чтобы способствовать активации дрожжей.

Подготовка теста

Если вы хотите готовить вручную и без лишней последующей уборки, то тесто можно приготовить непосредственно в чаше для приготовления. Однако не используйте металлические предметы, чтобы не допустить повреждения чаши для приготовления.

1. Приготовление теста вручную.

Рекомендуется аккуратно перемешать жидкость и дрожжи в чашке и подождать несколько минут, пока пройдет реакция с образованием пены, а уже потом добавлять эту жидкую смесь в сухие ингредиенты.

- Можно частями добавлять эту смесь в муку, чтобы лучше контролировать изменения и добиться получения однородной смеси. Рекомендуется начать перемешивать ингредиенты, используя входящую в комплект лопаточку. Благодаря этому смесь из жидкости и муки получится однородная.
- Замешивайте тесто вручную в течение 15 минут, пока оно не перестанет прилипать к пальцам или чаше и не приобретет ровную и однородную консистенцию.

Основные принципы замешивания теста

- Замешивание теста позволяет создать клейковинный каркас, который будет способствовать образованию структуры хлеба.
- Сейчас для приготовления хлеба можно найти рецепты, которые не включают этап замешивания. Однако, как правило, тут все же требуется базовое замешивание в виде складывания теста круговыми движениями. Этот процесс способствует образованию однородной структуры.



Замешивайте тесто в течение 15 минут, затем сформируйте из него шар и поместите непосредственно в чашу для приготовления.

2. Приготовление теста при помощи кухонного комбайна.

Рекомендуется сначала поместить жидкий ингредиент, а затем добавить к нему сухие ингредиенты. Никогда не допускайте прямого контакта дрожжей с солью.

2. ПРОГРАММА «БУЛОЧКИ»

Эта программа позволяет выпекать дрожжевое тесто, требующее расстойки, в основном в характерной для выпечки форме. Для применения этой программы необходимо использовать противень, входящий в комплект поставки прибора.

Как выбрать правильное время приготовления?

Время приготовления, предусмотренное программой «БУЛОЧКИ», включает фиксированное время на расстойку (40 минут), а также регулируемое время для выпекания (по умолчанию 25 минут).

- При выборе 1 ч на расстойку будет затрачено 40 минут, а на выпекание – 20 минут.

- При выборе 1 ч 15 мин. на расстойку будет затрачено 40 минут, а на выпекание — 35 минут.
- При выборе 1 ч 30 мин. на расстойку будет затрачено 40 минут, а на выпекание — 50 минут.

Примечание. Так как будет производиться расстойка, убедитесь в том, что помещаете в мультиварку не слишком много теста. Это требуется, чтобы поверхность не подгорела.

- Перед приготовлением по своим рецептам рекомендуем сначала ознакомиться с рецептами, представленными в нашей книге, чтобы познакомиться с тем, как работает прибор.
- Очень точно измеряйте количество ингредиентов с помощью весов, чтобы получить максимально хороший результат и избежать излишнего увеличения теста в размерах.

Есть большая разница между тем, использовать 1 г или 2 г дрожжей, поэтому будьте очень осторожны.

Как добиться хорошего результата, используя программу «БУЛОЧКИ»?

- Перед использованием этой программы необходимо приготовить тесто вручную или с помощью кухонного комбайна, а также произвести хотя бы одну расстойку теста.
- Для выполнения первой расстойки рекомендуется поместить тесто в мультиварку и использовать программу «ТЕСТО» в течение 30 минут-1 ч. Это обеспечит выполнение оптимальной контролируемой расстойки.
- Благодаря этой первой расстойке консистенция теста оформится, станет однородной и эластичной, что позволит с легкостью придать хлебу нужную форму.
- После первой расстойки достаньте тесто из чаши для приготовления и поместите его на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность. Затем разделите его и сформируйте будущие булочки. Если вы хотите добавить какие-либо сухофрукты, орехи или начинку, можно сделать это после первой расстойки.
- В итоге можно приготовить, например, порционный хлеб, который идеально подойдет для подачи в компании.

СОВЕТЫ. Чтобы булочки получились ровными, обязательно разделите тесто на одинаковые кусочки, взвешивая каждый кусочек с помощью кухонных весов.

Настройка Multicook & Bake (после первой расстойки и формовки)

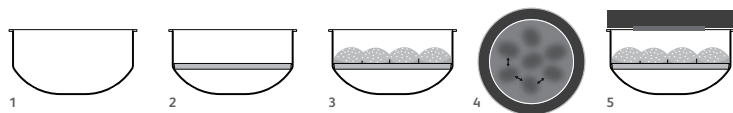
1. Поместите противень в чашу для приготовления (рис. 2).
 2. Поместите заготовку на противень, не выполняя заранее расстойку.
 3. Программа меню автоматически выполнит расстойку, а затем запустит процесс выпекания.
- При выпечке нескольких порционных булочек обязательно оставьте между

частями теста пространство, поскольку они увеличатся (рис. 4).

При выпекании булочек со сладкой начинкой рекомендуется использовать пергаментную бумагу, чтобы булочки было легче извлечь и сахар не пригорал ко дну чаши.

4. Закройте крышку. Выберите программу «БУЛОЧКИ». При необходимости отрегулируйте время и температуру приготовления. Нажмите ОК.
По желанию: Если вы хотите смазать заготовку яичной смесью или проверить состояние поверхности теста, рекомендуется сделать это через 30 минут после запуска программы.
5. Когда выпечка будет готова, сразу откройте крышку, чтобы не допустить попадания конденсата на нее.
С помощью прихваток достаньте чашу из мультиварки и поместите ее на плоскую поверхность. Переверните чашу для приготовления, чтобы достать из нее хлеб.

Примечание. Если для приготовления изделия не требуется дополнительная расстойка, можно использовать только программу приготовления «ПИЦЦА/ПИРОГИ». В противном случае тесто в процессе выпекания может слишком сильно увеличиться.



3. ПРОГРАММА «ХЛЕБ»

Перед использованием программы «ХЛЕБ» тесто необходимо приготовить вручную или с помощью кухонного комбайна.

С помощью этой программы можно выпекать дрожжевое тесто, требующее расстойки, из которого пекут белый, ржаной или зерновой хлеб. Для использования этой программы необходимо поместить тесто непосредственно в чашу мультиварки.

- Для приготовления более воздушного хлеба с более сложной структурой рекомендуется выполнять первую расстойку с помощью программы «ТЕСТО» в течение как минимум 30 минут, а затем частично удалить из теста газ, обмяв его несколько раз вручную. Перед выбором программы «ХЛЕБ» снова придайте тесту форму шара и поместите его обратно в чашу для приготовления.
Получается, что тесто пройдет расстойку дважды, благодаря чему будет больше времени на то, чтобы дрожжи сформировали структуру и из-за них появился аромат.

Расстойка и выпекание теста

- Для оптимального результата рекомендуется выпекать до 800 г теста.
- Примечание.** Если выпекать слишком много теста или добавить слишком много дрожжей, корочка хлеба может подгореть, так как тесто может слишком сильно увеличиться.
- Для облегчения приготовления хлеба можно выбрать программу «ХЛЕБ» после замешивания теста.
- Не нужно переворачивать хлеб посреди процесса приготовления, ведь благодаря технологии MasterBake для образования золотистой корочки не требуется дополнительных действий.
- Если вы хотите надрезать хлеб, это можно сделать через 30 минут после начала программы приготовления.

Главное правило пекаря

• Главное правило соотношения ингредиентов при приготовлении хлеба — доля жидкости в тесте должна быть 60–70%.

В данной таблице представлена справочная информация о стандартном соотношении ингредиентов при доле жидкости 60%.

в граммах			
Мука	Жидкость	Соль	Дрожжи
100	60	2	1
200	120	4	2
250	150	5	2,5
300	180	6	3

в граммах			
Мука	Жидкость	Соль	Дрожжи
400	240	8	4
450	270	9	4,5
500	300	10	5
550	330	11	5,5/6

Примечание. В данной таблице приводится справочная информация в соотношении с белой мукой. Количество жидкости можно изменить в соответствии с рецептом.

Настройка Multicook & Bake

Как выбрать правильное время приготовления?

В программе приготовления «ХЛЕБ» по умолчанию предусмотрено 50 минут на расстойку (фиксированное время) и 1 ч 10 мин. на выпекание (можно отрегулировать от 30 мин. до 1 ч 30 мин.).

- При выборе 1 ч 20 мин. на расстойку будет затрачено 50 минут, а на выпекание — 30 минут
- При выборе 1 ч 35 мин. на расстойку будет затрачено 50 минут, а на выпекание — 45 минут
- При выборе 2 ч 20 мин. на расстойку будет затрачено 50 минут, а на выпекание — 1 час 30 минут.

Как выбрать правильную температуру приготовления?

- Необходимо учитывать, что цельнозерновая, ржаная и другие виды муки с большим содержанием пищевых волокон более чувствительны к воздействию высокой температуры.

Если в рецепте присутствует молоко, яйца или зерновая мука, следует выбрать более низкую температуру приготовления.

- Если вы выпекаете хлеб с использованием полностью белой муки, для получения лучшего результата рекомендуется выбрать более высокую температуру.

Примечание. Наши рецепты разработаны в соответствии с предпочтениями наших потребителей по цвету блюда и наличию хрустящей корочки. Если вы хотите, чтобы хлеб был менее золотистым, а корочка снизу была менее хрустящей, вы можете уменьшить температуру, чтобы блюдо пришлось вам по вкусу.

4. ПРОГРАММА «ПИЦЦА/ПИРОГИ»

Эта программа предполагает использование противня, входящего в комплект поставки прибора.

- Данная программа не включает этап расстойки и предназначена для приготовления блюд с корочкой и топпингом (например, пиццы) или предварительно приготовленной / частично приготовленной начинкой (например, открытых или закрытых пирогов), для которых не требуется расстойка.
- Эту программу приготовления также можно использовать для того, чтобы выпекать дрожжевое тесто, расстойка которого уже выполнена. Чтобы облегчить помещение и изъятие блюд, которые легко повредить, перед тем как поместить заготовку на противень, рекомендуется постелить на него две перекрывающиеся полоски бумаги для запекания.



Примечание. Рекомендуется не использовать слишком много бумаги для запекания, так как это может повлиять на циркуляцию тепла, а поверхность выпечки может оказаться светлее, чем ожидалось.

- Для приготовления пирога рекомендуется собрать его и поместить на противень, и только потом поставить в чашу для приготовления.
- Для приготовления пиццы рекомендуется таким образом изменить рецепт для теста, чтобы оно занимало всю поверхность противня, чтобы получить оптимальный результат.
- Для приготовления открытого пирога рекомендуется поместить противень с основой в чашу для приготовления, а уже потом добавлять начинку.

Примечание. Чем толще открытый пирог, тем больше должно быть время

приготовления, чтобы корочка стала золотистой.

- Чтобы вынуть пиццу / пирог из мультиварки, рекомендуется открыть крышку и дать блюду немного остыть прежде чем вынимать. Также рекомендуем использовать 2 листа (43*5 см) бумаги для выпечки, помещенные под пирог крест-накрест, чтобы кончики выступали за края пирога. Так удастся избежать повреждения блюда. Поместите блюдо на тарелку, удерживая его за полоски бумаги для запекания.

5. ПРОГРАММА «ЗАПЕКАНИЕ»

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

- Чтобы приготовленное блюдо было еще вкуснее, кусочки оставались сочными внутри, перед переключением на программу «ЗАПЕКАНИЕ» рекомендуется в течение 5 минут подрумянивать мясо с каждой стороны при помощи программы «ЖАРКА».

6. ПРОГРАММА «ТУШЕНИЕ»

С помощью этой программы можно готовить мясо и овощи в соусе или небольшом количестве жидкости при приготовлении гуляша, карри и других вкусных блюд.

- Эту программу можно использовать для медленного приготовления при низкой температуре (80 °C) в течение более длительного времени (до 8 часов), чтобы текстура мяса получилась более нежной.
- Чтобы приготовить блюдо быстрее, установите температуру 100 °C/120 °C.
- Количество ингредиентов и жидкости не должно превышать максимальный уровень отметки 3 л в чаше для приготовления.

СОВЕТ Чтобы приготовленное блюдо было еще вкуснее, перед началом приготовления с использованием программы «ТУШЕНИЕ» рекомендуется подрумянить мясо и/или лук с небольшим количеством масла с помощью программы «ЖАРКА». Рекомендуется соблюдать указанное в рецептах количество ингредиентов.

⚠ Недостаточное количество жидкости может привести к тому, что блюдо будет слишком сухим или подгорит.

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

7. ПРОГРАММА «СУП»

С помощью этой программы можно приготовить питательные непротертые супы и 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 3 л в чаше для приготовления

Примечание. Не используйте погружной блендер для приготовления суп-пюре в чаше.

Если нужно приготовить суп-пюре, переместите содержимое чаши в блендер или подходящую емкость перед измельчением.

8. ПРОГРАММА «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 жарка или варка. Эту программу меню можно использовать для приготовления питательной твердой пищи для детей.

- Налейте от 200 мл до 600 мл воды в чашу для приготовления. Не рекомендуется превышать отметку «Пар» внутри чаши для приготовления.
- Поместите противень для приготовления, входящий в комплект поставки прибора, в чашу для приготовления. Затем поместите на него ингредиенты.
- Закройте крышку. Затем выберите программу «ПАРОВАРКА».

СОВЕТЫ. Чем мельче ингредиенты, тем быстрее готовится блюдо.

9. ПРОГРАММА «КРУПЫ»

В этой программе используется технология Fuzzy Logic, которая позволяет приготовить рис и другие крупы 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.

Для получения хороших результатов при приготовлении следуйте приведенным ниже рекомендациям.

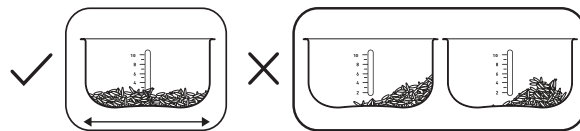
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ВКУСНЕЙШЕГО РИСА

- Перед приготовлением отмерьте необходимое количество риса с помощью мерного стакана и промойте его (не требуется для риса для ризотто).
- Отмерьте необходимое для приготовления количество риса, используя чашку, поставляемую в комплекте с прибором (например, 1 чашка, 2 чашки и т. д.).



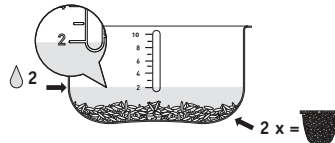
- Чтобы консистенция блюда не получилась клейкой, сначала удалите из риса часть крахмала, промыв его.

- Высыпьте промытый рис в чашу.



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

Пример для приготовления двух чашек риса:



- Закройте крышку и выберите программу приготовления «КРУПЫ» в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе «НАЧАЛО РАБОТЫ».
- На экране отобразится .
- Нажмите кнопку «ОК». Индикатор перестанет мигать и продолжит ГОРЕТЬ.
- На дисплее будет мигать , процесс приготовления начат.
- Когда рис будет готов, мультиварка автоматически переключится на подогрев. ЗАГОРИТСЯ индикатор подогрева.
- Когда индикатор ЗАГОРИТСЯ зеленым, перемешайте рис, а затем оставьте его в мультиварке еще на несколько минут, чтобы получить идеальный рассыпчатый рис.

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

В таблице ниже приведены инструкции по приготовлению риса.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ РИСА			
Количество сырого риса (в чашках)	Количество сырого риса (эквивалент в г)	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

Время и температура для приготовления риса выставляются автоматически.

Обратите внимание на наличие 7 шагов:

Разогрев => Впитывание воды => Быстрый подъем температуры => Продолжение

варки => Выпаривание воды => Тушение риса => Подогрев.
Время приготовления зависит от количества и вида риса. Вы можете несколько отрегулировать количество воды в соответствии со своими предпочтениями.

НВ: Если при использовании программы для приготовления риса / круп не удастся получить желаемый результат, рекомендуется использовать ручной режим, чтобы установить параметры по своему усмотрению.

10. ПРОГРАММА «ПЛОВ»

В этой программе используется технология Fuzzy Logic для приготовления плова и ризотто. Обжарив ингредиенты, проследите, чтобы было соблюдено соотношение риса и воды, ведь это необходимо для приготовления риса должным образом. Эти указания представлены в качестве справочных, их можно немного изменять в соответствии со своими предпочтениями.

Рис (длиннозерный для плова или ризотто)	Жидкость (вода или бульон)
250 г	375 мл
300 г (2 чашки)	480 мл
350 г	520 мл
400 г	600 мл
450 г (3 чашки)	680 мл
500 г	750 мл
550 г	825 мл
600 г (4 чашки)	880 мл

11. ПРОГРАММА «ЖАРКА»

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

Чтобы более эффективно обжарить продукты в масле до золотистого цвета, рекомендуется добавить 2–3 ст. л. покрыв им самую большую часть дна чаши. Далее нужно поместить в чашу ингредиенты и готовить их в течение нескольких минут, а затем перемешать и добавить дополнительное масло (в зависимости от количества ингредиентов) для получения блюда с более однородной консистенцией. Чтобы обеспечить равномерное приготовление, рекомендуется периодически помешивать блюдо (как минимум каждые 5 минут).

Примечание. Если блюдо подгорело, возможно, вы выбрали слишком высокую температуру приготовления, слишком большое время приготовления,

не добавили (достаточно) масла или не перемешали ингредиенты.

12. КАША

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

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

13. ПРОГРАММА «СУ-ВИД»

Этот режим приготовления заключается в том, что продукты помещаются в герметичный пакет и медленно готовятся при низкой и точно контролируемой температуре. В результате получается текстура продуктов, которой можно добиться только при использовании такого метода приготовления.

Эта функция может использоваться для приготовления овощей, мяса и птицы, а также рыбы, морепродуктов и фруктов.

Как это работает?

Подготовка продуктов

- Приобретайте сырые продукты хорошего качества. Не используйте продукты, если они имеют следы гниения, загрязнены, поменяли цвет, имеют неприятный запах или вкус.
- При необходимости перед герметичным упаковыванием приправьте продукты специями (по вкусу).
- Поместите продукты, которые необходимо приготовить, в герметичный пакет для пищевых продуктов или очень прочный пакет со струнным замком и убедитесь, что из него удален весь воздух.
- При использовании очень прочного пакета со струнным замком можно удалить воздух, медленно погрузив пакет с продуктами наполовину в холодную воду и закрыв его после того, как воздух будет удален, а продукты внутри немного сожмутся под давлением воды.

Подготовка мультиварки

- Налейте достаточное количество воды в чашу, чтобы герметичный пакет полностью погрузился в воду.
- Поместите пакет с продуктами в чашу и закройте крышку.
- Нажмите кнопку ◀ ▶ выбора и выберите программу «СУ-ВИД». На экране отобразится заданное по умолчанию время приготовления, а индикатор

- «Запуск» начнет мигать.
- Нажмите кнопку  «Таймер», чтобы перейти к настройке времени, а затем с помощью клавиш «<» и «>» измените время приготовления по технологии су-вид.
- Нажмите кнопку  «Температура», чтобы перейти к настройке температуры, а затем с помощью клавиш «<» и «>» измените температуру приготовления по технологии су-вид.
- Нажмите «ОК», чтобы запустить программу приготовления. Примечание. Для достижения нужной температуры воды требуется около 15 минут.

Помните, что для различных ингредиентов и блюд требуются разные значения времени и температуры.

Ориентироваться можно на данные из представленной ниже таблицы приготовления по методу су-вид.

По завершении приготовления мультиварка издаст три звуковых сигнала.

Примечание. Для этого режима не предусмотрена функция подогрева

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО МЕТОДУ СУ-ВИД		
Вид продуктов	Степень готовности	температура приготовления
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ		
Лосось	Средняя прожарка	58°C
Гребешки	Средняя прожарка	60°C
Тигровые креветки	Средняя прожарка	60°C
МЯСО (Говядина, баранина и т. д.)	Средняя прожарка	60°C
	Прожарка «выше среднего»	63°C
	Полная прожарка	71°C
СВИНИНА	Полная прожарка	> 71 °C
ПТИЦА (Курица, утка, индейка и т. д.)	Слабая прожарка	60°C
	Средняя прожарка	60–63 °C
	Полная прожарка	80°C
ОВОЩИ И ФРУКТЫ		84–87 °C
ЯЙЦА	Сырое яйцо	60°C
	Яйцо-болтун	62°C
	Яйцо всмятку	64–75 °C
	Яйцо вкрутую	71°C
	Яичница-болтунья	75°C

- Таблица с температурой приготовления приводится в качестве рекомендаций.
- Может потребоваться изменение температуры в зависимости от ваших предпочтений степени готовности продуктов.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО МЕТОДУ СУ-ВИД					
ВИД ПРОДУКТОВ	СТЕПЕНЬ ГОТОВНОСТИ	ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ТОЛЩИНА	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
				Мин.	Макс.
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ					
Лосось	Средняя прожарка	60°C	2 см	20 мин	40 мин
Гребешки	Средняя прожарка	60°C	-	40 мин	60 мин.
Тигровые креветки	Средняя прожарка	60°C	-	30 мин	40 мин
МЯСО (говядина, баранина и т. д.)					
Филе, вырезка, отбивные, котлеты	Средняя прожарка	60°C	2–4 см	1 ч	4 ч
	Прожарка «выше среднего»	66°C	2–4 см	1 ч	4 ч
	Полная прожарка	71°C	2–4 см	1 ч	4 ч
Баранье каре или окорок		> 60 °C	7 см	10 ч	20 ч
Пашина, грудинка		> 60 °C	2–3 см	8 ч	20 ч
ПТИЦА (курица, утка, индейка и т. д.)					
Куриная грудка без костей	Средняя прожарка	60°C	25 см	1 ч 25 мин.	2–4 ч
	Прожарка «выше среднего»	64°C	25 см	1 ч	5 ч
Куриные бедра без костей	Средняя прожарка	64°C	1 кусок	2 ч	4–6 ч
Куриные бедра на кости	полная прожарка	82°C	1 кусок	2 ч	6 ч
СВИНИНА					
Свинные ребра	Средняя прожарка	60°C	5 см	12 ч	20 ч
Свиная шея	полная прожарка	71 °C–80 °C	7 см	12 ч	20 ч
Свиная грудинка	полная прожарка	85°C	5 см	5 ч	8 ч

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО МЕТОДУ СУ-ВИД					
ВИД ПРОДУКТОВ	СТЕПЕНЬ ГОТОВНОСТИ	ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ТОЛЩИНА	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
				(мин.)	Макс.
ОВОЩИ					
Корнеплоды (Морковь, пастернак, картофель, репа, свекла и т. д.)	-	85°C	-	1 ч	4 ч
Мягкие овощи (Спаржа, брокколи, кукуруза, цветная капуста, баклажан, тыква и т. д.)	-	85°C	-	30 мин	1 ч 30 мин.
ФРУКТЫ					
Твердые (яблоко / груша)		85°C	-	45 мин.	2 ч
Мягкие (Персик, абрикос, слива, манго, папайя, нектарин, ягоды)		85°C	-	30 мин	1 ч
ЯЙЦА					
	Яйцо-болтун	62°C		45 мин.	
	Слегка пошарованное яйцо	65°C		45 мин.	
	Средне пошарованное	68°C		45 мин.	
	Яйца вкрутую	73°C		45 мин.	

- Представленные значения времени и температуры приготовления даны в качестве рекомендаций.
- Чем толще кусок, тем дольше его следует готовить.
- Может потребоваться изменение времени приготовления в зависимости от толщины продуктов.

КОПЧЕНЫЙ РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ С СЫРОМ «СУ-ВИД»			RU
Порции:	2-3		
Время на подготовку:	15 мин.		
Время приготовления:	50 мин		
Температура приготовления:	63°C		
Режим приготовления:	Программа меню «су-вид»		
Ингредиенты	• 2 куриных грудки (по 180/200 г) • 2 куска сырого бекона или другого копченого мяса • Нарезанный полосками или ломтиками сыр	Добавление приправ • Копченый сухой чеснок • Соль и перец • Копченая паприка • Тимьян/прованские травы • Томатная паста (по желанию)	
ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ			
Шаг 1. Подготовка продуктов	1. Раскройте куриную грудку боковым прорезом. 2. Приправьте открытую куриную грудку указанными специями. 3. Добавьте ломтики бекона и затем сыра. 4. Скрутите куриные грудки. 5. Приправьте внешнюю поверхность курицы указанными специями. 6. Оберните куриные грудки в пластиковую пленку. 7. Возьмите два края пленки и скрутите их для получения колбаски. Завяжите края пленки для сохранения формы. 8. Поместите обернутую в пленку курицу в вакуумный пакет (или прочный пакет со стропным замком, удалив из него воздух).		
Шаг 2. Настройка мультиварки	9. Наполните чашу водой до уровня 5. 10. Поместите герметичный пакет с продуктами в чашу и закройте крышку. Установите температуру на 63 °C, а время — на 50 минут. 11. По готовности мультиварка издаст звуковой сигнал. 12. Разверните курицу и нарежьте ее на 5 кусочков. Подавайте на тарелке с гарниром.		

СТРИПЛОЙН «СУ-ВИД»

Порции:	2
Время приготовления:	2 ч 20 мин.
Температура приготовления:	60–71 °C (значение температуры для требуемой степени приготовления см. в таблице)
Режим приготовления:	Программа «су-вид» (+ функция «Жарка»)
Ингредиенты	Программа меню «су-вид»
Ингредиенты	2 стриплоина толщиной 2,5 см <u>Добавление приправ</u> - Морская соль - Молотый черный перец - Масло авокадо (или другое масло с высоким порогом дымообразования)

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

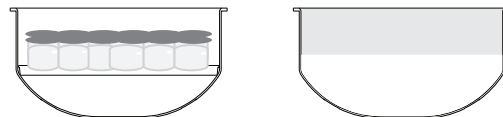
Шаг 1. Подготовка продуктов	- Приправьте стейк морской солью, молотым черным перцем и любой ароматной травой, например розмарином. - Поместите стейк в вакуумный пакет или прочный пакет со струнным замком. В последнем случае наполните чашу водой и поместите пакет наполовину в воду, чтобы удалить весь воздух перед закрытием.
Шаг 2. Настройка мультиварки	- Наполните чашу водой до уровня 5. Поместите герметично закрытый пакет в чашу. Затем закройте крышку. - Выберите меню «Су Вид» и установите температуру на 60 °C (60 °C = средняя прожарка, 66 °C = выше среднего, 71 °C = полная прожарка) и время на 2 ч 20 мин.
Шаг 3. Завершение приготовления блюда по технологии су-вид	- По готовности мультиварка издаст звуковой сигнал. - Слейте воду из чаши и протрите ее насухо. - Добавьте небольшое количество масла в чашу и запустите функцию «Жарка» на 10 минут. Нажмите «Запуск». - Когда чаша нагреется, обжарьте стейк с каждой стороны в течение 15–20 секунд. Обжаривайте по одному стейку за один раз. Добавьте в чашу сливочное масло или ароматные травы. - Подавайте с гарниром. Перед подачей стейк можно полить сверху остатками сока и масла из чаши.

14. ПРОГРАММА МЕНЮ «ЙОГУРТ»

RU

С помощью этой программы можно приготовить йогурт непосредственно в чаше или в порционных баночках/контейнерах.

Если вы готовите йогурт в контейнерах, то для более удобного помещения заготовок в чашу рекомендуется использовать противень, чтобы помещаемая внутрь заготовка имела ровное основание, или использовать рецепты, которые предполагают, что заготовка будет иметь плоское основание.



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 и останется 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

Какое молоко использовать?

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

Стерилизованное молоко с длительным сроком хранения. Из ультрапастеризованного цельного молока получится густой йогурт. Из маложирного молока йогурт получится 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). Такое молоко перед использованием необходимо вскипятить. Рекомендуется кипятить его в течение длительного времени. Опасно использовать такое молоко без кипячения. После кипячения, прежде чем использовать такое молоко, дайте 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, предпочтительно ультрапастеризованное. Непастеризованное (свежее) и пастеризованное молоко следует прокипятить, а затем охладить и удалить пленку.

ФЕРМЕНТ

Для йогурта. В качестве ферментов могут использоваться:

- 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 циклов культивирования используемый

йогурт теряет активные ферменты и поэтому может стать причиной менее плотной консистенции получаемого йогурта. Затем необходимо будет начать процесс заново с использованием купленного в магазине йогурта или сублимированного фермента.

После кипячения молока подождите, пока оно остынет до комнатной температуры, прежде чем добавлять ферменты.

Слишком высокая температура может разрушить свойства ферментов.

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.

15. ПРОГРАММА «ТЕСТО»

Эта программа предназначена для поднятия дрожжевого теста. Эту функцию можно использовать для управления первой расстойкой в рецепте, предусматривающем два этапа расстойки.

Перед использованием этой программы 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.
- 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 вручную в течение 10-25 минут.
- Когда консистенция теста станет однородной, поместите его в чашу для приготовления, затем закройте крышку.
- Выберите программу приготовления «ТЕСТО» в соответствии с инструкциями в разделе «Выбор программы приготовления».
- Расстаивать тесто для хлеба обычно рекомендуется от 30 минут до 1 часа.

ВН: Необходимое время для расстойки может отличаться в зависимости от характера и качества ингредиентов.

- Если тесто так и не поднялось за промежутков 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.
- **СОВЕТ** 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 рекомендуется использовать металлические инструменты внутри чаши для приготовления, чтобы не повредить ее. Если необходимо приготовить тесто с помощью ручного миксера, используйте подходящую тару и переложите тесто в чашу мультиварки только для расстойки.

16. ПРОГРАММА «ВАРЕНЬЕ»

Эта программа предназначена для приготовления фруктов в сахаре для получения варенья, компотов или мармелада.

- Чтобы при приготовлении варенья содержимое не переливалось через края, не закрывайте крышку!.
- Рекомендуется использовать свежие спелые фрукты. Переспелые и недоспелые фрукты могут не образовать достаточно густую консистенцию.
- Также рекомендуется нарезать фрукты на кусочки размером около 1 см, чтобы облегчить процесс приготовления.



ПРОГРАММА «РАЗОГРЕВ»

Эта программа предназначена для подогрева приготовленных блюд. Она не предназначена для приготовления сырых продуктов.

Поместите продукты в чашу для приготовления и закройте крышку. Выберите программу «РАЗОГРЕВ».

- Чтобы разогреть хлеб или блюда с корочкой, рекомендуется поместить блюдо на поддон для приготовления и установить на 100 °С.
- Чтобы разогреть утонченные блюда, можно выбрать 80 °С.

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.



РУЧНОЙ РЕЖИМ «МУЛЬТИШЕФ»

Используйте ручной режим для приготовления всего, что вам нравится, таким образом, которым хотите.

- Вы можете использовать набор настроек с низкими температурами (40–90 °С), что подходит для приготовления блюд, для которых требуются ферментация, низкая температура и/или длительное время приготовления. Также можно выбрать режим со средней или высокой температурой (100–160 °С) для приготовления других вкусных блюд.
- **Используя низкие температуры**, можно приготовить творог, фондю, глинтвейн и многое другое.
- **Используя высокие температуры**, можно успешно готовить разнообразные вкусные блюда и применять все возможности, которые предоставляет технология MasterBake.
- Ограничения по температуре и времени соответствуют выбранным значениям настроек нагрева (см. «Таблица программ приготовления»)

НАСТРОЙКА РУЧНОГО РЕЖИМА

- Чтобы использовать ручной режим, нажмите кнопку «Ручной режим»
- Выберите настройку нагрева (только снизу, двойной или сверху)
- Выберите температуру приготовления при помощи кнопок < и >
- Выберите время приготовления при помощи кнопок < и >
- При необходимости можно снова нажать кнопки температуры или таймера, чтобы проверить параметры.
- Нажмите «ОК», чтобы запустить программу приготовления.

Температура	Возможности приготовления
40°C	Для приготовления йогуртов и расстойки теста
60°C	Для приготовления глинтвейна (идеально на Рождество!)
70°C	Для приготовления сырного фондю (в европейском стиле)
80°C	Приготовление творога
	Подогрев утонченного блюда
85°C	Для приготовления заварного крема (на водяной бане с использованием противня)
90–95 °C	Для медленного приготовления и сохранения формы мяса и овощей.
100°C	Для кипячения воды или варки продуктов.
100°C	Для разогрева хлеба или блюд с корочкой (с использованием противня в режиме двойного нагрева)
110°C	Приготовление пасты
120°C	Для стерилизации стеклянных банок
160°C	Для выпечки отдельных десертов (с использованием поддона для приготовления в режиме двойного нагрева)

- Данные рекомендации даны для справки, настройки можно менять на свое усмотрение.
- При приготовлении творога** в качестве основы для творога используется кефир. Соотношение кефира и зерненого творога составляет приблизительно 4: 1.

Примечание. Убедитесь, что воды достаточно и она полностью покрывает все ингредиенты.

Ниже можно ознакомиться с таблицей времени приготовления. Время приготовления может различаться в зависимости от размера ингредиентов.

ВАРКА для 1 л воды (Ручной режим - 120 °C)					
Ингредиент	кол-во	Примерное время приготовления	Ингредиент	кол-во	Примерное время приготовления
Брокколи (кусочки)	300 г	15 мин.	Яйца (вкрутую)	6	15-18 мин.
Капуста (кусочки)	300 г	15 мин.	Картофель (маленький)	500 г	25 мин.
Цветная капуста (кусочки)	300 г	10 мин.	Картофель (средний)	500 г	30 мин.
Морковь (крупные кусочки)	500 г	20 мин.	Картофель (крупный)	500 г	35 мин.

- Для варки** необходимо выбрать температуру от 100 °C и выше, чтобы продукты приготовились быстрее.



ФУНКЦИЯ «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ»

Эта функция позволяет отложить запуск программы приготовления, чтобы блюда были готовы вне зависимости того, где вы находитесь.

- Для использования функции отложенного старта сначала выберите программу и время приготовления блюда
- Нажмите на кнопку «Отложенный старт» и выберите время задержки запуска. Заданное по умолчанию время задержки уменьшится на время приготовления пищи. Диапазон времени задержки отсчитывается от значения продолжительности приготовления до 24 часов. С каждым нажатием кнопки «<» или «>» время задержки запуска будет увеличиваться или уменьшаться.
- После выбора необходимого времени задержки запуска нажмите кнопку «ОК», чтобы перейти в режим приготовления. Индикатор «ОТМЕНА/СТАРТ» продолжит гореть, а на экране отобразится выбранное количество часов.

Примечание. Функция отложенного старта недоступна для следующих программ: ВЫПЕЧКА, ПИЦЦА/ПИРОГИ, ПЛОВ, ЖАРКА, ТЕСТО

ЧИСТКА 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.

Чаша для приготовления, поддон для приготовления

- 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. Чаша для приготовления, поддон для приготовления и другие пластиковые аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.
- После очистки тщательно просушите чашу для приготовления.

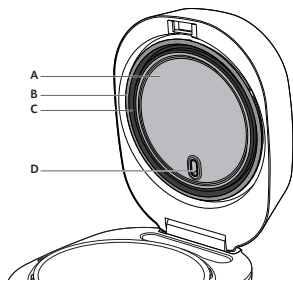
Очистка чаши для приготовления.

- Для очистки чаши для приготовления** тщательно следуйте приведенным ниже инструкциям:
- Для сохранения соответствующего состояния чаши не рекомендуется резать в ней продукты.
- Всегда устанавливайте чашу обратно в мультиварку.
- Также может измениться цвет внешней стороны чаши.** Данное явление является нормальным для нержавеющей стали, которая подвергается воздействию высоких температур. То же самое происходит с обычными кастрюлями из нержавеющей стали после готовки на плите. Изменение цвета не влияет на процесс приготовления.

Чтобы избавиться от радужных пятен, рекомендуется вынуть чашу из прибора и поместить внешнюю часть чаши в раковину с раствором белого уксуса (1/4 уксуса, 3/4 горячей воды) на 15–20 минут. Ополосните и вытрите насухо.

Очистка верхней крышки

- **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны, поскольку керамическая пластина на крышке (А, В, С, D) после использования будет горячей. Перед очисткой отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть.
- Не прикасайтесь к внутренней крышке, пока она горячая.
- **Рекомендуется очищать внутреннюю поверхность крышки после каждого использования, чтобы избежать появления сложных пятен.**
- Крышку и силиконовое соединение (В) не следует разбирать.
- Вытрите насухо с помощью неабразивной мягкой ткани, смоченной горячей водой.



- Рекомендуется не использовать металлические и агрессивные чистящие средства.
- **Для удаления возможных грязных следов вокруг соединения (В)** рекомендуется использовать безвредные дезинфицирующие салфетки, влажную ткань или губку без абразивного покрытия и горячую воду (а в ряде случаев можно использовать уксус, если появились трудновыводимые пятна).
- **Для очистки отверстия для выхода пара (D)** рекомендуется использовать небольшую щетку для мытья бутылок, смоченную горячей водой.
- **Для удаления возможных пятен с керамической пластины (А) на металлическом кольце нагревательной пластины (С) и для завершения очистки крышки** рекомендуется запустить цикл очистки паром. Смешайте 500 мл воды и 500 мл белого уксуса и вылейте смесь в чашу для приготовления. Затем закройте крышку и включите программу «ПАРОВАРКА» на 20 минут. По окончании цикла откройте крышку и протрите ее.

Чистка и обслуживание других частей прибора

- Очищайте внешнюю поверхность мультиварки, внутреннюю часть крышки и кабель при помощи влажной тряпки. Затем вытирайте насухо. Не используйте абразивные чистящие средства.
- Не используйте воду для очистки корпуса прибора изнутри — это может привести к повреждению термодатчика.
- После очистки в посудомоечной машине может измениться цвет, однако это не повлияет на безопасность или работу мультиварки.

ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ

ПРОБЛЕМА	Возможная причина	Решение
Хлеб не поднимается.	• Дрожжи слишком старые или больше не активны • Был допущен прямой контакт дрожжей с солью • Дрожжи инактивированы горячей или кипящей водой • Добавлено слишком много муки. • В тесте присутствует большое количество цельнозерновой, ржаной или муки с низким содержанием клейковины, это могло замедлить процесс подъема теста.	• Прежде чем смешивать дрожжи с остальными ингредиентами активируйте их в теплой воде • Чтобы не дать пропасть тесту, в котором содержатся неактивные дрожжи, можно добавить немного новых дрожжей.
Хлеб поднялся слишком сильно	• Максимальное рекомендуемое количество теста — 800 г • Соотношение ингредиентов не было измерено должным образом	• Тщательно измерьте количество ингредиентов, особенно дрожжей • Если измерения были проведены очень точно, попробуйте в следующий раз уменьшить количество дрожжей для этого рецепта.

ПРОБЛЕМА	Возможная причина	Решение
Хлеб получился плоский	- Тесто перерасстоявшееся - Не хватило температуры, чтобы зафиксировать поднявшееся тесто. Добавьте температуру и попробуйте заново. - Мы рекомендуем использовать дегазированное тесто при выборе программы ХЛЕБ.	- Функция выпечки хлеба разработана для использования с универсальной мукой. Если вы используете хлебопекарную муку, рекомендуется уменьшить количество дрожжей, например, с 5 г до 3 г, чтобы замедлить процесс расстойки - В следующий раз можно попробовать уменьшить время расстойки или немного уменьшить количество дрожжей.
Верхняя поверхность хлеба или выпечки подгорела	- Блюдо готовилось в течение слишком долгого времени или при слишком высокой температуре - В чашу или на поддон было помещено слишком большое количество продуктов - В тесто для хлеба добавлено слишком много дрожжей	- В следующий раз уменьшите время или температуру приготовления - В следующий раз уменьшите количество теста или жидкого теста - Уменьшите количество дрожжей.
Верхняя поверхность булочек или пирога не выглядит золотистой.	- Выбрана слишком низкая температура - Выбрано слишком короткое время приготовления - Вы использовали слишком много бумаги для запекания	Увеличьте температуру или время приготовления. В следующий раз кладите меньше бумаги для запекания в противень или в чашу. Бумага для запекания не должна полностью покрывать поверхность чаши для приготовления.

ПРОБЛЕМА	Возможная причина	Решение
Содержимое при приготовлении супа / тушении перелилось через края	В чашу было помещено слишком большое количество продуктов	- Уменьшите количество продуктов, которые необходимо приготовить. - Уменьшите температуру
Выпечка не поднялась.	- Неверный рецепт, неверные ингредиенты - Слишком большое количество ингредиентов. - В выпечке отсутствует разрыхлитель. - Жидкое тесто слишком долго стояло перед выпеканием. - Недостаточно взбиты яйца и сахар. - Слишком низкая температура приготовления.	- Уменьшите количество жидкого теста для выпекания. - Используйте рецепты, подходящие для данной мультитварки. - Добавьте разрыхлитель. - Установите более высокую температуру для большего количества выпечки
У открытого пирога или запеканки нет золотистой корочки	- В рецепте слишком много влаги. - Выбрана неверная программа, время или температура приготовления.	- Блюдам с высоким содержанием молочных продуктов (например, сливок или сыра) требуется больше времени, чтобы образовалась золотистая корочка. - Ознакомьтесь с подобными рецептами в книге.
Блюдо при тушении подгорело или стало сухим.	- Неверная температура / время приготовления. - Для программ «тушение» / «суп»: слишком мало жидкости или ингредиентов.	Измените количество ингредиентов
Мультитварка издает шум во время работы.	Шум является нормальным явлением для индукционных моделей.	

РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ И УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Описание ошибки	Причины	Решения
Не горит ни один индикатор, нагрев не осуществляется.	Прибор не подключен к сети питания.	Проверьте, подключен ли шнур питания к разъему прибора и к сети.
Не горит ни один индикатор, но нагрев осуществляется.	Проблема с контактом индикатора, или индикатор поврежден.	Отправьте прибор в авторизованный сервисный центр для ремонта.
В процессе использования появляется пар.	Плохо закрыта крышка.	Откройте и снова закройте крышку.
	Повреждена прокладка крышки или микроклапана давления.	Отправьте прибор в авторизованный сервисный центр для ремонта.
Рис приготовлен наполовину или превышено положенное время приготовления.	Слишком много или мало воды по сравнению с количеством риса.	Обратитесь к таблице количества воды.
Рис приготовлен наполовину или превышено положенное время приготовления	Недостаточное закипание.	Отправьте прибор в авторизованный сервисный центр для ремонта.
Сбой в режиме автоматического подогрева (прибор остается в режиме готовки или нагрев не осуществляется).	Функция сохранения тепла была отменена пользователем во время задания настроек. См. раздел о функции подогрева.	
E0	Произошел обрыв цепи или короткое замыкание в механизме датчика в верхней части.	

Описание ошибки	Причины	Решения
E1	Возможно, 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.
E6	Возможно, произошел обрыв цепи или короткое замыкание в механизме датчика температуры верхней нагревательной трубки.	
E5	Чаша не обнаружена	Вставьте внутреннюю чашу в прибор, отключите прибор от сети и подключите заново. 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.

МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР

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

- Бұл құрылғы сыртқы таймердің немесе бөлек қашықтан басқару жүйесінің көмегімен пайдаланылмайды.
- 8 жасқа толған балалар үлкендердің қадағалауымен немесе оларға құрылғыны қауіпсіз жерде пайдалануға қатысты нұсқау берілсе және олар ондағы қауіптерді түсінсе, бұл құрылғыны пайдалана алады. Егер олар 8 жастан асқан және ересек адамның бақылауында болмаса, балалардың тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын орындауына тыйым салынады. Құрылғыны және оның сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.
- Физикалық, сезу немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың қауіпсіздігіне басқа адам жауапты болса, одан құрылғыны пайдалануға қатысты нұсқау алса және олар туындайтын қауіптерді түсінсе, құрылғыларды пайдалана алады.
- Балалар құрылғымен ойнамауы керек.
- Физикалық, сезу немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігіне басқа адам жауапты болған, одан құрылғыны пайдалануға қатысты нұсқау алған жағдайда, құрылғыны пайдалана алады.

- Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.
- Бұл құрылғы тек үйде пайдалануға арналғандықтан, оны мына жерлерде пайдалануға болмайды және мыналарға кепілдік берілмейді:

- дүкендердегі, кеңселердегі және басқа жұмыс орталарындағы қызметкерлердің ас үйінде
- фермаларда
- қонақ үйлерде, мотельдерде және басқа тұрғын үй орталарында;
- төсек пен таңғы ас берілетін орындарда

- **Егер құрылғы алынбалы қуат сымымен жабдықталса:** егер қуат сымы зақымдалса, оны қызмет көрсету орталығында қолжетімді 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 қандай да бір 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 өнімдеріне жанасып тұратын керек-жарақтар мен бөлшектерді құрғақ шүберекпен кептіріңіз.

- Егер құрылғыда  таңбасы болса, бұл таңба «Ескерту: пайдалану барысында зат 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 істемеген жағдайда.
- Құрылғының ыстық бетін, ыстық суды, буды немесе тамақты ұстағанда, күйіп қалуыңыз мүмкін.
- Пісіру барысында құрылғыдан қызу және бу шығады. Бетіңіз бен қолыңызды алыс ұстаңыз.
- Ыстық сұйықтықтар төгіліп кетпеу үшін, ас пісіру құрылғыларын тұтқаларымен (егер болса) қорғалмайтын жерге орналастыру керек.
- 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 мтеніздеңгейінен жоғары биіктікте пайдалануға болады.
- Қауіпсіздік мақсатында құрылғы өндіріс уақытында қолданыста болған қауіпсіздік талаптары мен директиваларына (төмен кернеу директивасы, электромагниттік үйлесімділік, тағаммен әрекеттесетін материалдарға қатысты

ережелер, орта, т.б.) 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 мына жағдайларда пайдалануға болмайды:
 - құрылғы немесе сым зақымдалған;
 - құрылғы құлаған немесе көзге көрінетін зақымы бар немесе дұрыс істемейді;
 - Жоғарыдағы жағдайда құрылғыны мақұлданған қызмет көрсету орталығына жеткізу керек. Құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз.
- 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 істейтін ұзартқыш сымды ғана пайдаланыңыз.
- Құрылғыны сымынан тарту арқылы қуат көзінен ажыратуға болмайды.
- Құрылғыны құрастыру, бөлшектеу немесе тазалау алдында әрдайым қуат көзінен ажыратыңыз.

Пайдалану

- Су шашырамайтын жерде тегіс және тұрақты, ыстыққа төзімді жұмыс бетін пайдаланыңыз. ІН құрылғысын тікелей металдың үстіне қоймаңыз.
- Құрылғының түбін суға тигізбеңіз.
- Құрылғыны тостаған бос болғанда немесе тостағансыз ешқашан пайдаланбаңыз.
- Пісіру функциясы/тұтқа еркін істеуі керек.
- Функцияның автоматты өзгеруден жылы ұстау функциясына ауысуына кедергі келтіруге тырыспаңыз.
- Құрылғы істеп тұрған кезде, тостағанды алмаңыз.
- Құрылғыны тікелей ыстық бетке немесе жылудың не жалынның кез келген басқа көзіне қоймаңыз, себебі одан ақау немесе қауіп туындауы мүмкін.
- Тостаған мен жылыту тақтасы тікелей тиіп тұруы керек. Осы екі бөліктің арасына салынған кез келген зат немесе тағам дұрыс істеуге кедергі келтіреді.
- Құрылғыны жылу көзінің қасына немесе ыстық пешке қоймаңыз, себебі одан қатты зақымдалып қалуы мүмкін.

- Тостаған орнына қойылғанша, құрылғыға ешқандай тамақ салуға немесе су құюға болмайды.
- Рецепттерде көрсетілген тағам мөлшерлерін сақтаңыз.
- Егер құрылғының қандай да бір бөлігі жанса, оны сүмен сөндіруге әрекеттенбеңіз. Өртті дымқыл асуілік сүлгімен сөндіріңіз.
- Жөндеу жұмыстары кезінде қызмет көрсету орталығы тек түпнұсқа қосалқы бөлшектермен ауыстыруы керек.

Қоршаған ортаны қорғау

- Құрылғыны бірнеше жыл қолдануға болады. Дегенмен оны ауыстырамын деп шешсеңіз, қоршаған ортаны қорғауға қалай үлес қоса алатыныңызды ойлаңыз.
- Құрылғыны тастау алдында батареяны таймерден алып, оны жергілікті тұрмыстық қоқысты жинау пунктіне (модельге байланысты) апарыңыз.



Қоршаған ортаны қорғау маңызды!

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

➔ Оны жергілікті қалдық жинайтын орынға тапсырыңыз.

ЖИЫНТЫҚ КӨРІНІСІ - МӘЗІР СИПАТТАМАСЫ



MASTERBAKE АС ПІСІРУ МӘЗІРЛЕРІ*



KK

Мәзір	Пайдалану	Сипаттамасы
1 ТОРТ		Бисквит торты, Шарлотка немесе Запеканка секілді құрамында қолпытқыш, жұмыртқа, шөкер, ұн қамтылған сұйық қамырды/торттарды пісіруге арналған мәзір. ПАЙДАЛАНУ: Қамырды тостағанның өзіне құйыңыз.
2 ПИЦЦА/БӘЛІШ (мәзір пісіру наұасымен бірге қолданылады)		Астыңғы жағы бәліш, киш немесе пицца секілді іші немесе үсті ингредиенттер салынған қамыр тағамдарды пісіруге арналған мәзір. ПАЙДАЛАНУ: Мәзір пісіру наұасымен бірге қолданылады.
3 ТОҚАШ/ОРАМА (мәзір пісіру наұасымен бірге қолданылады)		Бұл бағдарлама даршынды тоқаштар немесе улу тәрізді тоқаштар секілді қамырдың көтерілу кезеңін қажет ететін бөлек пішімделген ашытқылы қамырды пісіреді. Мәзір рецептіңізге қарай 40 минуттық тұрақты қамырдың көтерілу уақытын және реттелмелі пісіру уақытын қамтиды. ПАЙДАЛАНУ: Мәзір пісіру наұасымен бірге қолданылады.
4 НАН		Бұл бағдарлама ақ немесе қара бидай нанын пісіруге/көтерілу кезеңін қажет ететін ашытқылы қамырды пісіруге арналған. Мәзір 1 сағаттық тұрақты пісіру уақытын және рецептіңізге қарай реттелмелі қамырдың көтерілу уақытын қамтиды. ПАЙДАЛАНУ: Қамырды тостағанның өзіне құйыңыз.

* MASTERBAKE пісіру мәзірлері рецепттерінің үстіңгі жағында алтын түстес дәмді қабықшаға қол жеткізуге мүмкіндік береді.

КЛАССИКАЛЫҚ ПІСІРУ МӘЗІРЛЕРІ

5	ОТҚА ПІСІРУ	Үлкен ет бөлігін (мысалы: шошқа еті, тұтас тауық еті), балықты немесе көкөністерді пісіріңіз.
6	БҰҚТЫРУ	Ет пен көкөністі соуста, кәстрөлде, гуляшта және т.б. пісіріңіз.
7	СОРПА	Құнарлы кесекті сорпаларды немесе ет сорпаларын дайындаңыз.
8	БУҒА ПІСІРУ (мәзір пісіру наұасымен бірге қолданылады)	Ингредиенттердің пішіні мен құнарлылығын сақтайтындей етіп денсаулыққа жағымды жолдармен ыстық бұда көкөністермен, балықпен, етпен және т.б. тағамдармен пісіріңіз.
9	ЖАРМА	Күрішті және қарақұмық пен бұлғур сияқты тағы басқа жармаларды пісіріңіз.
10	ПАЛАУ	Палау, паелла және ризотто тағамдарын дайындайды.
11	ҚҰЙРУ	Ет пен көкөністерді қуырыңыз, ингредиенттердің кішігірім бөліктерін араластырып қуырыңыз, котлеттерді аз мөлшерлі майда қуырыңыз.
12	БОТҚА	Сүт ботқасын (сұлы және т.б.) пісіреді.
13	СУВИД	Тағамды жабық қаптада төмен температурада дәлдікпен баяу пісіріңіз.
14	ЙОГУРТ	Йогурт ұйытыңыз.
15	ҚАМЫРДЫҢ КӨТЕРІЛУІ	Ашытқылы қамырды бақыланатын және оңтайлы уақытта көтереді.
16	ТОСАП	Тосап, компот, мармелад дайындаңыз.
17	ЖЫЛЫТУ	Пісірілген тағамды ысытыңыз. Күріш немесе қарақұмық сияқты нәзік тағамды жылыту үшін 80 °C таңдаңыз.
18	ЖЫЛЫ ҰСТАУ	Белгілі бір мәзірлердің соңында автоматты түрде іске қосылады. Автоматты жылы ұстау функциясын ұзақ басып (5 секунд) арқылы мәзірден бас тартуға немесе қолмен іске қосуға болады.
19	ҚОЛ РЕЖИМІ	Өзіңіздің пісіру уақытыңызды, температура және жылыту параметрлеріңізді орнатуыңызға мүмкіндік береді және оны келесі қолданғыс үшін жазады.

ЖИЫНТЫҚ КӨРІНІСІ - ПАЙДАЛАНУШЫ ИНТЕРФЕЙСІ



СИПАТТАМАСЫ

ОРНАТУ	Сипаттамасы
A	ЖЫЛЫТУДЫ ОРНАТУ ТҮЙМЕЛЕРІ ☰ - Төменнен жылыту ☷ - Екі жағынан жылыту ☼ - Жоғарыдан жылыту
B	ТЕМПЕРАТУРА ПЕРНЕСІ • Мәзірді таңдау кезінде: көптеген мәзірлер үшін реттеуге болады • Пісіру кезінде: байланысты пернені басу арқылы реттеуге болады, содан кейін <I> және <F> (F және G пернесі) арқылы реттеңіз
C	ТАЙМЕР ПЕРНЕСІ • Бұл түймені пісіру процесінің іске қосылуын кейінге қалдыру үшін басыңыз. • Басылғаннан кейін дисплейде кері санақ көрсетіледі. • Пісіру процесі басталғанға дейін, жарық диодты индикатор ҚОСУЛЫ күйінде қалады. Өзірлеу басталған кезде жарық диодты индикатор «Кідіртп бастау» пернесінен «Таймер» пернесіне ауысады.
D	КІДІРТП БАСТАУ • Бұл перне іске қосылған пісіру мәзірінен бас тарту немесе пісіру мәзірінің параметрлерін қайта қосу үшін қолданылады. • Іске қосылған мәзірден бас тарту үшін, дыбыс сигналы шыққанша, осы пернені ұзақ басып тұрыңыз. • Пісіру мәзірі белсенді болған кезде, жарық диодты индикатор ҚОСУЛЫ күйінде қалады.
E	БАС TARTY • Бұл түйме мәзірді таңдау кезінде артқа қайту үшін пайдаланылады. • Сондай-ақ уақыт және температура параметрлері үшін санды «көміртү» түймесі ретінде пайдаланылады. • Бұл түйме мәзірді таңдау кезінде алға жылғу үшін пайдаланылады. • Сондай-ақ уақыт және температура параметрлері үшін санды «қартыру» түймесі ретінде пайдаланылады.
F	МИНУС/АРТҚА пернесі • Бұл түйме мәзірді таңдау кезінде алға жылғу үшін пайдаланылады. • Сондай-ақ уақыт және температура параметрлері үшін санды «көміртү» түймесі ретінде пайдаланылады.
G	ПЛУС/КЕЛЕСІ пернесі • Бұл түйме мәзірді таңдау кезінде алға жылғу үшін пайдаланылады. • Сондай-ақ уақыт және температура параметрлері үшін санды «қартыру» түймесі ретінде пайдаланылады.
H	ТАҢДАУ/МӘЗІР ІСКЕ ҚОСУ ПЕРНЕСІ • Пісіру мәзірін (жылытқан кезде) іске қосуға немесе пісіру уақытының орнатылуын растауға мүмкіндік береді.

БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУДАН БҰРЫН

Құрылғыны қаптамадан шығарыңыз

- Құрылғыны қаптамадан алыңыз, содан кейін 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 тазалаңыз

- Өнімнен табақты – 2-сур., керек-жарақтарды және барлық пластик заттарды және енгізілетін бөлшектерді алып тастаңыз.
- Табақты ысқышпен және жуу сұйықтығымен тазалаңыз.
- Құрылғының сыртын, қақпақтық керамикалық тақтасын және қақпақты ылғал шүберекпен сүртіңіз.
- Жақсылап құрғатыңыз.
- Элементтерді өздерінің бастапқы орындарына салыңыз. Алынбалы қуат сымын пісіргіштің негізіндегі ұяға тығыңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ЖӘНЕ БАРЛЫҚ ФУНКЦИЯЛАР ҮШІН

- Табақтың сыртын (әсіресе түбін) мұқият сүртіңіз. Табақ пен жылыту элементінің астында бөгде қалдықтардың немесе сұйықтықтың болмауын тексеріңіз – 7-сур.
- Табақтың дұрыс орналастырылғанына көз жеткізе отырып, оны құрылғының ішіне орналастырыңыз – 6-сур.
- Қақпақ жабылған кезде, сырт еткен дыбыс естіледі.
- Қуат сымын мультитірісгіш негізіндегі ұяға орнатыңыз, содан кейін розеткаға қосыңыз (9-10 сур.).
- Құрылғы ұзақ дыбыстық сигнал шығарады, 1-мәзір (ТОРТ) жарығы ҚОСЫЛАДЫ. Пісіру мәзірін орнату үшін «ҚАЛАЙ БАСТАУ КЕРЕК» бөліміндегі нұсқауларды орындап, ұсынылатын қолданыс туралы қосымша мәлімет алу үшін әр мәзірді қараңыз.
- Өнім тоқ көзіне қосұлы болғанда немесе пісіргеннен кейін, құрылғының астыңғы жағындағы жылыту элементіне, қақпақтың ішкі жағындағы металл сақина мен керамикалық пластинаға қол тигізбеңіз. Пайдаланып жатқанда немесе өзірлеу процесінен кейін бірден өнімді тасымалдауға болмайды.
- Бұл құрылғы тек бөлме ішінде пайдалануға арналған.
- Тамақ пісіп жатқанда, қолыңызды бу шығатын саңылауға жақындатпаңыз, күйіп қалуы мүмкін – 12-сур.
- Құрылғымен бірге берілген ішкі табақты ғана пайдаланыңыз.
- Құрылғы ішінде табақ болмаса, су құюға немесе ингредиенттерді салуға болмайды.
- Су мен ингредиенттің максималды қосынды мөлшері табақтың ішіндегі ең жоғары белгімен (3 л) аспауы керек – 8-сур.

KK

БАҒДАРЛАМАЛАР	ПІСІРУ УАҚЫТЫ		ТЕМПЕРАТУРА		ЖЫЛЫТУДЫ ОРНАТУ		ҚОРҒИ БАСТАУ		АВТОМАТТЫ ЖЫЛЫ ҰСТАУ		ҚАЛМАҚЫ ОРНАТУДЫ ЖЫЛЫ АШЫҚ
	Өрнегі	Реттелімі	Ауысымы	Өрнегі	Ауысымы	Өрнегі	Ауысымы	Реттелімі	Ауысымы	Реттелімі	
1	ТОРТ	1 сағ	5 мин	135 °C	30 мин-1 сағ 30 мин		135 °C	5 мин	-	ЖОҚ	-
2	ПІЩАБЕШ	1 сағ	5 мин	160 °C	30 мин-1 сағ 30 мин		160 °C	5 мин	-	ЖОҚ	-
3	ТОҚАШОРМА	1 сағ 05 минут (10 мин-1 сағ 20 мин) (20 мин-1 сағ 20 мин)	5 мин	160 °C	50 мин-1 сағ 30 мин		160 °C	5 мин	12 сағатқа дейін	ЖОҚ	-
4	НАН	1 сағ 20 мин-2 сағ 20 мин	5 мин	160 °C	1 сағ 20 мин-2 сағ 20 мин		130-140 °C (5 °C аралығы)	5 мин	12 сағатқа дейін	ЖОҚ	-
5	ОТҚА ПІСІРУ	50 минут	5 мин	140 °C	10 мин-1 сағ 30 мин		140 °C/150 °C/160 °C	5 мин	24 сағатқа дейін	ЖОҚ	-
6	БІРҚЫРУ	1 сағ	5 мин	100 °C	20 мин-3 сағ		80 °C/100 °C/120 °C	5 мин	24 сағатқа дейін	ИӘ	-
7	СОРПА	1 сағ	5 мин	100 °C	10 мин-2 сағ		90 °C/100 °C/110 °C	5 мин	24 сағатқа дейін	ИӘ	-
8	БҰҒА ПІСІРУ	40 мин	5 мин	100 °C	15 мин-1 сағ 30 мин		-	5 мин	24 сағатқа дейін	ЖОҚ	-
9	ЖАРМА	Автоматты	-	Автоматты	Автоматты		-	5 мин	24 сағатқа дейін	ИӘ	-
10	ПАЙДАУ	Автоматты	-	Автоматты	Автоматты		-	-	-	ИӘ	-
11	ҚЫЗАҚТЫҚЫРУ	20 мин	1 мин	150 °C	5 мин-1 сағ 30 мин		30-150 °C (10 °C аралығы)	-	-	ЖОҚ	-
12	БОТҚА	20 мин	1 мин	100 °C	5 мин-2 сағ		90/95/100 °C	5 мин	24 сағатқа дейін	ИӘ	-
13	СУВІД	30 мин	1 сағ 15 мин	58 °C	15 мин-20 сағ		58-65 °C (1 °C аралығы)	5 мин	24 сағатқа дейін	ЖОҚ	-
14	ЖОҚ	8 сағ	15 мин	40 °C	1 сағ 12 сағ		-	-	-	ЖОҚ	-
15	ҚАҒЫРДЫҢ КӨТЕРІЛУ	1 сағ	5 мин	40 °C	10 мин-2 сағат		30-40 °C	-	-	ЖОҚ	-
16	ТОСАЛ	1 сағ	5 мин	100 °C	5 мин-2 сағ		90/100/110	5 мин	24 сағатқа дейін	ЖОҚ	-
17	ЖЫЛЫТУ	25 мин	5 мин	80 °C	5 мин-1 сағ		80/100 °C	-	-	ЖОҚ	-
18	ЖҮЛ РЕЖИМІ	30 мин	5 мин	100 °C	5 мин-9 сағ 5 мин-1 сағ 3 мин-1 сағ 3 мин-2 сағ		40-100 °C (5 °C аралығы) 40-100 °C (5 °C аралығы) 40-100 °C (5 °C аралығы) 105-100 °C (5 °C аралығы)	5 мин	24 сағатқа дейін	ЖОҚ	-
19	ЖЫЛЫ ҰСТАУ (Егер тексеру керек болса)			75 °C				-	-	-	-

ҚАЛАЙ БАСТАУ КЕРЕК?

Құрылғыны розеткаға ашасы арқылы қосып, әзірлеу кәстрөлін өнім корпусына орнатыңыз.

1. ӘЗІРЛЕУ БАҒДАРЛАМАСЫН ТАҢДАУ

- Құрылғы ҚОСЫЛҒАННАН кейін «ТОРТ» 1-мәзірінің ЖШД шамы жанады.
- ◁ және ▷ пернелерімен қажетті мәзірді таңдаңыз.
- ▷ пернесін басқан кезде, әр мәзірдің жарық индикаторы алдыңғы беттегі 1-16 қадамда берілген мәзірлердің реті бойынша жанады.
- ◁ пернесін басқан кезде, әр мәзірдің жарық индикаторы алдыңғы беттегі 1-16 қадамда берілген мәзірдің кері тәртібімен жанады.
- Тағамды (мәзіріңізге және рецептіңізге қарай) пісіру табағына немесе пісіру науасына салыңыз.
- Пісіру мәзіріне немесе рецептіңізге қарай қақпағын жабыңыз немесе жаппаңыз.
- Жарығы жанған мәзірді іске қосу үшін **ОК** пернесін басыңыз. БАС ТАРТУ пернесінің индикаторы жыпылықтауды тоқтатады және мәзір іске қосылған кезде ҚОСУЛЫ болады.
- Мәзір әдепкі пісіру параметрлерімен қолданылады (Пісіру бағдарламасының кестесін қараңыз)
- Жарық диодты экран қалған әзірлеу уақытын көрсетеді (Жармалар/палау мәзірінен басқа) және әзірлеу бағдарламасының соңында жылы ұстау үшін автоматты түрде тоқтайды немесе ауысады (тек ботқа, сорпа, бұқтырма, жарма үшін)

2. ӘЗІРЛЕУ АЛДЫНДА ПАРАМЕТРЛЕРДІ РЕТТЕУ

Автоматты ЖЫЛЫ ҰСТАУ

- Тек «Ботқа», «Сорпа», «Бұқтырма», «Жарма», «Палау» мәзірлері автоматты түрде жылу сақтау режиміне ауыса алады.
- Егер осы мәзірлер үшін жылуды автоматты сақтау функциясынан бас тартқыңыз келсе, дыбыс сигналы естілгенше ЖЫЛЫ ҰСТАУ 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 пісіру уақыты мен температурасын өзгерткіңіз келсе, тиісті пернені таңдаңыз:

- Рецептiңiзге қарай пісіру уақытын реттеу үшін ТАЙМЕР пернесін, одан кейін пернесін басыңыз.
- Рецептiңiзге қарай пісіру температурасын реттеу үшін ТЕМПЕРАТУРА пернесін, одан кейін пернесін басыңыз.

3. ӘЗІРЛЕУ БАРЫСЫНДА ПАРАМЕТРЛЕРДІ РЕТТЕУ

- Тек әзірлеу уақытын ғана реттеуге болатын ЙОГУРТ және БУҒА ПІСІРУ мәзірлерінен басқа әзірлеу барысында кез келген уақытта әзірлеу уақыты мен температурасын өзгертуге болады (ЖЫЛЫ ҰСТАУ, ЖАРМАЛАР, ПАЛАУ мәзірінен басқа).
- Егер алдын ала орнатылған әзірлеу уақыты мен температурасын өзгертіңіз келсе, сәйкес пернені тандап, алдында айтылған реттеу нұсқауларын орындаңыз.
- Қосымша ингредиенттерді қосу немесе әзірлеу күйін тексеру үшін әзірлеу кезінде кез келген уақытта қақпақты ашуға болады.
- **Күріш әзірлеу және MASTERBAKE мәзірлері үшін (Әзірлеу бағдарламаларының кестесіндегі 1-4 мәзірлер) бағдарлама аяқталуға жақын қалғанда қақпақты ашуға және әсіресе әзірлеу процесі кезінде қақпақты ұзақ уақыт ашып тұруға кеңес берілмейді, себебі ол әзірлеу нәтижесіне әсер етуі мүмкін.**
- ТОҚАШТАР/ОРАМАЛАР мәзірі және НАН мәзірі үшін қажет болғанда жұмыртқа жағу немесе дайындықты анықтау үшін пісу кезеңі басталғанға дейін қақпақты ашуыңызға болады.

4. ӘЗІРЛЕУ АЯҚТАЛҒАННАН КЕЙІН

- Қақпақты ашыңыз. Әзірлеу табағын және әзірлеу науасын қолданғанда, қолғап киіп алу қажет.
- Тамақты құрылғымен бірге берілген қалақшамен немесе ожаумен салуға болады.

Нота-бене: әзірлеу табағындағы тағаммен іс-әрекеттер жасау үшін металл немесе өткір жиектері бар ыдыстарды пайдалану ұсынылмайды, өйткені ол табақтың беткі қабатын бүлдіруі мүмкін.

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

5. ДИСПЛЕЙДІ ӨШІРУ

- Пайдаланғаннан кейін құрылғыны ӨШІРУ үшін оны розеткадан ажыратуға болады.
- Экранды ӨШІРУ үшін БАС ТАРТУ пернесін ұзақ уақыт (шамамен 5 секунд) басуға болады.
- Экранды ҚОСУ үшін құрылғыны розеткадан суырып, қайта қосыңыз.

ИНГРЕДИЕНТТЕРІҢІЗДІ БІЛУ

Пісіруге келгенде ингредиенттеріңізді дәл өлшеу өте маңызды. Masterbake пісіру қуатын игеру үшін ингредиенттеріңізді түсіну секілді кейбір негізгі дағдыларыңыз бен білімдеріңіз болуы қажет. Өз рецепттеріңізді әзірлеуден бұрын MultiCook & Bake мультипісіргішімен таныс болу үшін біздің рецепттерімізді орындауды ұсынамыз. Ингредиенттер таңдауының түпкі нәтижеге қалай әсер ететінін жақсырақ түсінуіңізге көмектесу үшін мұнда қысқаша кіріспе берілген.

ИНГРЕДИЕНТ	Функциялық/Сипаттама
ҰН	• Көп мақсатты ұн — әдетте ақуыздың/глютеннің жеткілікті мөлшерін (ұн маркасына байланысты, 9-10%) қамтитын ұнның түрі, бұл — торттан кәдімгі нанға дейін наубайханалық өнімдердің барлық түрлерін жасауға қолайлы етеді. Егер сізде ұнның бір түрі ғана болса, ол осы болуы керек. • Өздігінен көтерілетін ұн: <u>Ұнның бұл түрі кәдімгі нан үшін емес, тек торт үшін ұсынылады</u>, өйткені оның құрамында нан дайындауға кедергі келтіруі мүмкін кейбір қоспалар бар. • Наубайханалық ұн: әдетте ақуыз/глютен концентрациясы жоғарырақ болады (маркасына байланысты 12-14%) және көп мақсатты ұнға қарағанда жақсырақ көлемі мен құрылымы бар бөлке алуға мүмкіндік береді. • Қара бидай ұны: талшыққа бай және глютені аз, ұнның құнарлырақ баламасы болып табылады. Алайда бұл ұнның құрамында глютен мөлшері аз болғандықтан, қамырдың жақсы көтерілуіне жол бермейді және ұнның осы түрін пайдаланғанда әдетте нанның ауасы аз болады. Жақсырақ құрылымға қол жеткізу үшін оны әдетте ақ ұнмен араластырған жөн.

СУ/СҮТ	Ұн мен глютенді біріктіру үшін сұйықтық қажет. Қамыр дайындау үшін әдетте жылы сұйықтықты (ыстық емес және қайнаған емес) пайдалану ұсынылады. Нан дайындау кезінде суды немесе сүтті пайдалануға болады. Су тек қытырлақ қабықты жасайды, ал сүт әдетте жұмсақтық береді.
МАЙ	Жалпы айтқанда, май дайындықта жылуды өткізуге және таратуға көмектеседі. Сары май немесе сұйық май сияқты май пісірілген рецептін жұмсартады және бөліштерге аздап ылғалдылық береді. Сондай-ақ ол қуырылған немесе пісірілген рецептте бояу мен қытырлылықты қамтамасыз етуде маңызды рөл атқарады.
ҚАНТ	Қант сіздің тортыңызды тәттілендіру үшін ғана қолданылмайды. Ол сіздің бөліштеріңіз бен тоқаштарыңызға бояу беруде маңызды функция атқарады. Сондықтан сіз стевия сияқты алмастырғышты қолдансаңыз, тортыңыз дұрыс боялмауы мүмкін және оның құрылымына әсер етуі мүмкін. Нан пісірген жағдайда оның іске қосылуын арттыру үшін кейде қант ашытқымен бірге қолданылады.
ТҰЗ	Тұз рецепттеріңізге хош иіс берумен қатар дайындықтарды қоңыр түске бояуда маңызды рөл атқарады. Қамырыңызда тұз болмаса, наныңыздың қабығы қызармай, бозарып қалуы мүмкін. Тұз сонымен қатар ұнның ақуызымен байланысуға мүмкіндік береді, бұл — қамырдың глютенді құрылымын қатайтуға және құрылымды жақсартуға көмектеседі.
АШЫТҚЫ	НАН ЖӘНЕ ТОҚАШТАР/ОРАМАЛАР бағдарламаларының көмегімен дайындық жасағанда қажет. Ашытқылар әдетте жылы және ылғалды ортада іске қосылмаған ұсақ организм (ұнтақ) түрінде болады. Іске қосылған кезде қантты көмірқышқыл газына айналдырып, наныңыз бен тоқаштарыңыздың көтерілуіне мүмкіндік береді. Сондай-ақ ашытқы нанның дәмі мен хош иісін қалыптастыруға да өз үлесін қосады.
ҚОПСЫТҚЫШ	Қопсытқыш торты біраз көтеру және көбірек ауа беру үшін қолданылады.

Multicook & Bake мультипісіргіші көмегімен шебер сияқты пісіріп, керемет наубайханалық өнімдерді әзірлеп, мақтанышпен өзіңіздің сүйікті адамдарыңызбен бөлісе алуыңыз үшін сізге осы барлық кеңесті ұсынамыз!

1. ТОРТ МӘЗІРІ

Бұл мәзір дәмді торттар әзірлеу табағында тікелей пісіруге мүмкіндік береді. Алдымен өзіңіздің рецепттеріңізді зерттеуге кіріспес бұрын, құрылғымен танысу үшін рецепттер кітапшасындағы рецепттерді тексеріп көруге кеңес береміз.

- Коагуляцияны болдырмау үшін және кекстің жақсы құрылымына қол жеткізу үшін бөлме температурасындағы ингредиенттерді қолдану ұсынылады.

1. Қамырды бөлек табақта дайындаңыз. Беткі қабатты зақымдап алмау үшін кәстрөлдің ішінде қандай да бір металл немесе өткір жиекті құралды пайдаланбаңыз.

2. Торт дайындығын әзірлеу кәстрөліне құйыңыз.

3. Қаппағын жабыңыз. ТОРТ мәзірін дайындап, ОК түймесін басыңыз.

Нота-бене: пісіру процесі кезінде қаппақты ашуға кеңес берілмейді, себебі ол торттың түпкі нәтижесіне кедергі келтіруі мүмкін.

- Рецепттерде көрсетілген мөлшерден асырмаңыз.

ТОҚАШТАР/ОРАМАЛАР ЖӘНЕ НАН МӘЗІРЛЕРІ ҮШІН

НАН мәзірін немесе ТОҚАШТАР/ОРАМАЛАР мәзірін пайдаланудан бұрын қамырды қолмен немесе балама түрде ас үй комбайнымен дайындауыңыз керек.

Ингредиенттерді дайындау

- Ингредиенттерді асуі таразысымен дәл өлшеңіз.
- Ашытқы мен тұзды бір-бірімен тікелей жанастырмаңыз. Бұл — ашытқы әсерін жоюы мүмкін.
- Ашытқыны ыстық немесе қайнаған сұйықтыққа тигізбеңіз. Бұл — ашытқы әсерін жоюы мүмкін.
- Егер ашытқыңыз тұзбен немесе ыстық/қайнаған сумен іске қосылмаса, бұл — қамырыңыздың/наныңыздың көтерілуіне кедергі болады.
- Салқын сұйықтықтың орнына жылы немесе бөлме температурасындағы сұйықтықты қолдану ұсынылады, өйткені ашытқы жылы температурада іске қосылып, салқын ортада оның әсері баяулайды.
- Сұйық ашытқының әсерін арттыру үшін оның қоспасына 1 шай қасық қант қосуға болады.

Қамырды дайындау

Егер қолмен орындау арқылы жалғастырыңыз келсе және тым көп тазалай бергіңіз келмесе, қамырды тікелей әзірлеу кәстрөлінде дайындауыңызға болады. Әзірлеу кәстрөлін бүлдіріп алмау үшін ешқандай металл құралды пайдаланбаңыз.

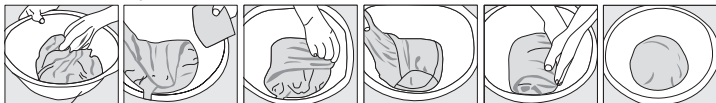
1. Егер қамырды қолмен дайындайтын болсаңыз.

Сұйықтық пен ашытқыны бөлек кеседе араластырып, бұл сұйықтық қоспасын құрғақ ингредиенттерге қосудан бұрын ол көбіктене бастағанша бірнеше минут күте тұруға кеңес беріледі.

- Жақсырақ бақылау және біркелкі араластыру үшін бұл қоспаны аз-аздан қосу ұсынылады. Ингредиенттерді араластыруды құрылғымен бірге берілген қалақша көмегімен бастауға кеңес беріледі. Бұл сұйықтық пен ұнды біркелкі етіп араластыруға мүмкіндік береді.
- Қамыр қолыңызға да, табаққа да жабыспайтын күйге келіп, тегіс әрі біркелкі болғанша қолмен илеуді шамамен 15 минут бойы жалғастырыңыз.

Қамыр илеудің негізгі принциптері

- Қамырды илеу нанның құрылымын жасауға үлес қосатын глютенді желіні құруға мүмкіндік береді.
- Қазіргі кезде нанға арналған илеуді қажет етпейтін рецептілерді таба аласыз. Бірақ, негізінен, әлі де қамырды бірнеше рет домалақтап бүктеп, аздап илеуіңіз керек болады. Бұл — процесс қамыр құрылымының біркелкі болуына үлес қосады.



15 минут илегеннен кейін қамырды домалақтап, тікелей әзірлеу кәстрөліне салыңыз.

2. Егер қамырды бөлек ас үй комбайнымен дайындайтын болсаңыз.

Алдымен сұйық ингредиенттерді салуға, содан кейін құрғақ ингредиенттерді қосуға кеңес беріледі. Ашытқыны ешқашан тұзбен тікелей жанастырмаңыз.

2. ТОҚАШТАР/ОРАМАЛАР МӘЗІРІ

Бұл мәзір ашытқылы қамырды, көбіне жекелей пішімделген және көтерілу кезеңін қажет ететін ашытқылы қамырды пісіруге мүмкіндік береді. Бұл мәзірді пайдалану үшін құрылғымен бірге берілген әзірлеу науасын пайдалануыңыз керек.

Әзірлеудің дұрыс уақытын қалай таңдауға болады?

ТОҚАШТАР/ОРАМАЛАР мәзірінің әзірлеу уақыты 40 минуттық тұрақты көтерілу кезеңін және реттелмелі пісіру кезеңін (әдепкі күйде 25 мин) қамтиды.

- Егер 1 сағатты таңдасаңыз, мәзір 40 минут көтеріліп, 20 минут піседі.

- Егер 1 сағат 15 минутты таңдасаңыз, мәзір 40 минут көтеріліп, 35 минут піседі.

- Егер 1 сағат 30 минутты таңдасаңыз, мәзір 40 минут көтеріліп, 50 минут піседі. **КК**

Нота бене: қамыр көтерілетіндіктен, беткейі күйіп қалмау үшін пісіргішке тым көп қамыр салмаңыз.

- Өзіңіздің жеке рецептілеріңізді зерттеуге кіріспес бұрын құрылғымен танысу үшін алдымен рецептілер кітапшасындағы рецептілерді тексеріп көруге кеңес береміз.
- Жақсы пісу мүмкіндігін барынша арттыру және тым көп көтеріліп кетуді болдырмау үшін ингредиенттерді таразымен дәл өлшеніз.

1 г немесе 2 г ашытқы қатты өзгертуі мүмкін, сондықтан өте сақ болыңыз.

ТОҚАШТАР/ОРАМАЛАР мәзірімен қалай жақсы нәтижеге жетуге болады?

- Бұл мәзірді қолданар алдында қамырды қолмен немесе балама түрде ас үй комбайнымен дайындап, оны кем дегенде 1-ші көтерілу кезеңінен өткізіп алуыңыз керек.
- 1-ші көтерілу кезеңінде қамырды пісіргіштің ішіне салып, көтерілу кезеңін оңтайландыру және оны бақылау үшін 30 минутты 1 сағат бойы ҚАМЫРДЫҢ КӨТЕРІЛУІ мәзірін қолдануға кеңес береміз.
- Бұл 1-ші көтерілу кезеңі қамырдың құрылымдалған, тегіс әрі иілгіш консистенцияға жетуіне және әр нанды жекелей түрде оңай пішімдеуге мүмкіндік береді.
- 1-ші көтерілу кезеңінен кейін әзірлеу табағынан қамырды алып, оны үстіне сәл ұн себілген үстелге қойыңыз. Одан кейін болашақ тоқаштарды/орамаларды бөліп, оларға пішім беріңіз. Егер қандай да бір кептірілген жеміс не жаңғақ немесе тағы басқа салмаларды қосқыңыз келсе, оны бірінші көтерілу кезеңінен кейін жасай аласыз.
- Нәтижесінде оңай бөлінетін нан шығады.

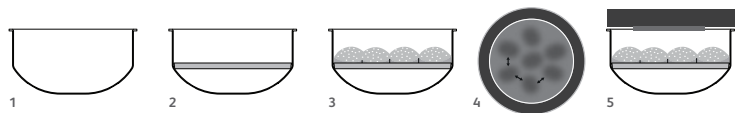
КЕҢЕСТЕР: Біркелкі нәтиже алу үшін қамырдың әр бөлігін асуы таразысымен өлшеп, бірдей етіп бөліңіз.

Multicook & Bake мультипісіргішін орнату (1-ші рет көтеріп, пішімдегеннен кейін)

1. Әзірлеу науасын әзірлеу табағына салыңыз - 2-сур.

- Дайындықты әзірлеу табағына салыңыз.
- Мәзір автоматты түрде көтеріп пісіреді.
Егер нанды жеке пісіретін болсаңыз, әр қамыр бөлігінің арасында орын қалдырыңыз, себебі олар үлкейеді - 4-сур.
Егер ішіне төтті салма салынған тоқаштарды пісіретін болсаңыз, кейін алынуы оңай болуы үшін және кәстрөлдің түбінде қант күйіп қалмауы үшін пергамент қағаз пайдалануға кеңес беріледі.
- Қақпағын жабыңыз. **ТОҚАШТАР/ОРАМАЛАР** мәзірін таңдаңыз. Қажет болса, әзірлеу уақыты мен температурасын реттеңіз. ОК түймесін басыңыз.
Қосымша: Егер рецептіңіздің бетіне жұмыртқа жаққыңыз келсе немесе қамырдың бетіне тіліктер салғыңыз келсе, оны бағдарлама іске қосылуынан кейін 30 минут өткенде жасауға кеңес беріледі.
- Рецептіңіз дайын болғанда конденсацияның нанға тамшылауына жол бермеу үшін дереу қақпақты ашыңыз.
Пісіріштен кәстрөлді алып шығару үшін қолғап пайдаланып, оны тегіс беткейге қойыңыз. Рецептін қалыптан шығару үшін әзірлеу табағын төңкеріңіз.

Нота-бене: егер рецептіңіз қосымша көтерілуді қажет етпесе, тек пісіру үшін **ПИЦЦА/БӘЛІШ** мәзірін қолдануыңызға болады. Өзге жағдайда рецептіңіз тым көп көтеріліп кетуі мүмкін.



3. НАН МӘЗІРІ

Нан мәзірін қолданар алдында, қамырды қолмен немесе балама түрде ас үй комбайнымен дайындауыңыз керек.

Бұл мәзір, негізінен, ақ нан мен қара бидай бөлкелерін жасау үшін көтерілу кезеңін қажет ететін ашытқылы қамырды пісіруге мүмкіндік береді. Бұл мәзірді пайдалану үшін қамырды тікелей әзірлеу табағына салыңыз

- Ауасы көп және құрылымы күрделі нанның қамырын алғаш рет **ҚАМЫРДЫҢ КӨТЕРІЛУІ** мәзірімен кем дегенде 30 минут көтеріп, содан кейін қамырды екі рет қолмен бүктеп оның газын ішінара алып тастау ұсынылады. НАН мәзірін таңдамас бұрын, пішінін домалақ етіп өзгертіп, қайтадан әзірлеу табағына салыңыз.

Шын мәнінде, қамырыңыз екі рет көтеріледі, бұл ашытқының құрылым мен хош иісті қалыптастыруына көбірек уақыт береді.

Қамырдың көтерілуі және оны пісіру

- Оңтайлы нәтижелерге қол жеткізу үшін пісірілетін қамырдың максималды ұсынылатын мөлшері — +/-800 г.

Нота-бене: тым көп қамыр пісіру немесе ашытқыны тым көп қосу нанның бетін күйдіріп жіберуі мүмкін, себебі қамырыңыз қатты көтеріліп кетуі мүмкін.

- Ыңғайлы түрде нан пісіру үшін** илегеннен кейін жәй ғана НАН мәзірін таңдауыңызға болады.
- Әзірлеу процесінің ортасында нанды аударудың қажеті жоқ, өйткені MasterBake технологиясы сіздің көмегіңізсіз наныңыздың бетінде әдемі алтын түсті қабық қалыптастырады.
- Егер нанның бетіне тілік қойғыңыз келсе, оны жасау үшін бағдарлама басталғаннан кейін 30 минут өткенде қақпақты ашуыңызға болады.

Жалпы пісіру ережелері

- Нан пісірудің ингредиенттер арақатынасы туралы жалпы ереже бойынша **60-70% су қосу керек**.

Бұл кесте сізге 60% су деңгейіне негізделген стандартты ингредиенттер мөлшеріне қатысты анықтама ретінде ұсынылған.

грамм			
Ұн	Сұйықтық	Тұз	Ашытқы
100	60	2	1
200	120	4	2
250	150	5	2,5
300	180	6	3

грамм			
Ұн	Сұйықтық	Тұз	Ашытқы
400	240	8	4
450	270	9	4,5
500	300	10	5
550	330	11	5,5-6

Нота-бене: Бұл кесте тек ақ ұн негізіндегі анықтама ретінде берілген. Рецептіңізге қарай сұйықтық коэффициентін реттегіңіз келуі мүмкін.

Multicook & Bake мультипісіргішінің параметрлерін орнату

Әзірлеудің дұрыс уақытын қалай таңдауға болады?

НАН мәзірі 50 минуттық әдепкі көтерілу уақытын (тұрақты) және 1 сағат 10 минуттық пісіру уақытын қамтиды (30 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейін реттеуге болады).

- **Егер 1 сағат 20 минутты** тандасаңыз, бағдарлама 50 минуттық көтерілу уақытын және 30 минуттық пісіру уақытын қамтиды
- **Егер 1 сағат 35 минутты** тандасаңыз, бағдарлама 50 минуттық көтерілу уақытын және 45 минуттық пісіру уақытын қамтиды
- **Егер 2 сағат 20 минутты тандасаңыз**, бағдарлама 50 минуттық көтерілу уақытын және 1 сағат 30 минуттық пісіру уақытын қамтиды.

Әзірлеудің дұрыс температурасын қалай таңдауға болады?

- Өзіңіздің ингредиенттеріңіз туралы көбірек білу үшін тұтас дәнді ұнның, қара бидай ұнының немесе тағы басқа талшыққа бай ұн түрлерінің ыстыққа сезімтал екенін есте сақтаңыз.

Сонымен сіздің рецептіңізде сүт, жұмыртқа немесе осындай тұтас дәнді ұн болса, төмен температура режимін таңдауыңыз келуі мүмкін.

- Егер сіз 100% ақ ұнмен нан пісіріп жатсаңыз, ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін жоғары температураны таңдауыңызға болады.

Нота-бене: Біздің рецептілеріміз қытырлылығы мен түсі бойынша тұтынушыларымызға ұнайтындай етіп әзірленген. Егер наныңыздың онша алтын түсті болмауын және астының онша қытырлақ болмауын қаласаңыз, рецептіні өз талғамыңызға сәйкес келтіру үшін температура деңгейін төмендетуіңізге болады.

4. ПИЦЦА/БӘЛІШ МӘЗІРІ

Бұл мәзір үшін осы өніммен бірге берілген әзірлеу науасын қолдану керек.

- Бұл мәзірде қамырдың көтерілу кезеңі жоқ және ол көтерілу кезеңін қажет етпейтін қытырлақ қабығы және үстінде салмалары бар (мысалы: пицца) немесе ішінде алдын ала пісірілген/жартылай пісірілген салмалары бар (мысалы: бәліш, киш) рецептілерді пісіруге арналған.
- Сондай-ақ бұл мәзірді алдын ала көтерілген ашытқылы қамырды пісіру үшін қолдануыңызға болады. Нәзік дайындықтардың алынуы мен енгізілуін жеңілдету үшін, оған өз дайындықтарыңызды салудан бұрын науаға көлденең пішінде пісіру қағазының 2 жолағын орналастырған жөн.



Назар аударыңыз: Пісіру қағазын тым көп пайдаланбау ұсынылады, себебі бұл жылу айналымына әсер етуі мүмкін және пісіру беті ойдағыдан ақшылдау болып көрінуі мүмкін.

- **Бәліш үшін** бәлішті жинақтап, әзірлеу кәстрөлінен бұрын әзірлеу науасына салыңыз.
- **Пиццада** оңтайлы нәтижелерге қол жеткізу үшін қамыр әзірлеу науасының бетін толық жабатындай етіп рецептіңізді реттеуге кеңес беріледі.
- **Киш үшін** сұйықтық қоспасын қосудан бұрын астыңғы қабықты науамен бірге әзірлеу табағына салу ұсынылады.

Нота-бене: киш неғұрлым қалың болса, алтын түсті қабықтың жақсырақ нәтижелеріне қол жеткізу үшін әзірлеу уақытын соғұрлым ұзағырақ етіп орнатуыңыз қажет болады.

- **Пісіргіштен пиццаны/бәлішті шығару үшін** қапқақты ашып, шығарудан бұрын дайындықты сәл суытып алуға кеңес беріледі. Бұл — дайындықтың сынуына жол бермейді. Пергамент қағаз жолақтарын ұстап, дайындықты табаққа салыңыз.

5. ОТҚА ПІСІРУ МӘЗІРІ

Бұл мәзірде еттің, балықтың немесе көкөністердің толық бөлігін дайындауға болады.

- Жақсырақ нәтижелерге қол жеткізу үшін ОТҚА ПІСІРУ мәзіріне ауысар алдында, ҚҰЫРУ мәзірінде 5 минут бойы етіңіздің барлық жағын қызартып алу ұсынылады.

6. БҰҚТЫРУ МӘЗІРІ

Сондай-ақ бұл мәзір ет пен көкөністерді соуста немесе аздап сұйықтықта әзірлеуге, гуляш, көмеш, карри, т.б. секілді көңіл жайландыргыш тағамдарды пісіруге мүмкіндік береді.

- Еттің жұмсақ консистенциясын алу мақсатында ұзақ уақыт (8 сағатқа дейін) баяу отта баяу әзірлеу үшін (80 °C градуста) осы мәзірді пайдаланыңыз.
- 100/120 °C градусқа орнату жылдамырақ пісуге мүмкіндік береді.
- Ингредиенттер мен сұйықтық мөлшері әзірлеу табағында көрсетілген 3 л максималды белгі деңгейінен аспауы керек.

КЕНЕСТЕР: неғұрлым дәмді нәтижелерге қол жеткізу үшін БҰҚТЫРУ мәзірімен әзірлеуді бастамас бұрын, бірнеше минут ҚҰЫРУ мәзірінде етті және/немесе пиязды майдың аз мөлшерімен қызартқан жөн. Рецептілерде берілген мөлшерлерді сақтауға кеңес беріледі.

⚠ Сұйықтық жеткілікті шамада қосылмаса, ыдыс құрғап кетуі немесе күйіп кетуі мүмкін.

Нота-бене: әзірлеу уақыты ингредиенттердің мөлшеріне байланысты өзгеруі мүмкін.

7. СОРПА МӘЗІРІ

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

Сорпа — денеңізге нәр беру кезінде ылғалдандыру үшін керемет ас.

- Ингредиенттер мен сұйықтық мөлшері әзірлеу табағында көрсетілген 3 л максималды деңгейінен аспауы керек.

Нота-бене: сорпаны пюреге айналдыру үшін кәстрөл ішінде қол блендерін пайдаланбаңыз.

Егер сорпадан пюре жасау керек болса, өңдеуден бұрын оны блендерге немесе тиісті контейнерге ауыстырыңыз.

8. БУҒА ПІСІРУ МӘЗІРІ

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

- Әзірлеу табағына 200-600 мл су құйыңыз. Әзірлеу табағының ішінде көрсетілген «Бу» белгісінен асырмаған дұрыс.
- Бұл құрылғымен бірге берілген әзірлеу науасын әзірлеу табасына орналастырыңыз. Одан кейін оған ингредиенттеріңізді салыңыз.
- Қақпағын жабыңыз. Содан кейін БУҒА ПІСІРУ мәзірін таңдаңыз.

КЕҢЕСТЕР: ингредиенттер неғұрлым аз болса, соғұрлым тез дайындалады.

9. ЖАРМА МӘЗІРІ

Бұл мәзір күрішті және өзге жарма түрлерін 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.

Пісірудің жақсы нәтижелеріне қол жеткізу үшін мына нұсқауларды орындаңыз:

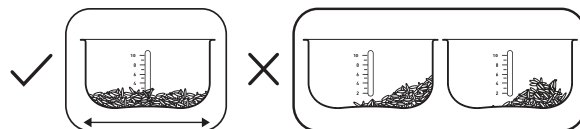
КҮРІШТІ ТИІСІНШЕ ӘЗІРЛЕУ ҰСЫНЫСТАРЫ

- Әзірлеу алдында күрішті өлшеуіш шыныаяқпен өлшеңіз, сосын оны шайыңыз (ризоттоға арналған күріштен басқа).
- Осы құрылғымен бірге берілген шыныаяқты пайдаланып әзірленетін

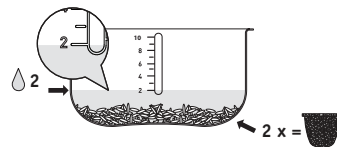
күріш мөлшерін өлшеңіз (мысалы: 1 кесе, 2 кесе және т. б.)



- Жабыса бермеу үшін алдымен күрішті шайып, крахмалдың бір бөлігін кетіріңіз.
- Жуылған күрішті табаққа салыңыз.



- Табақтағы тиісті «CUP» («КЕСЕ») белгісіне дейін салқын су немесе ет/көкөніс сорпасын құйыңыз. Мысалы, 2 кесе күріш әзірлейтін болсаңыз:



- Қақпағын жауып, «ҚАЛАЙ БАСТАУ КЕРЕК?» бөлімінде берілген нұсқауларға сәйкес ЖАРМА мәзірін таңдаңыз.
- Экранда  белгісі көрсетіледі.
- ОК пернесін басыңыз. Индикатор жыпылықтауы тоқтап, ҚОСУЛЫ күйінде тұрады.
- Дисплейде  белгісі жыпылықтап, әзірлеу процесі іске қосылады.
- Күріш дайын болғанда, мультипісіргіш автоматты түрде жылы ұстау режиміне ауысады. Жылы ұстау индикаторы ҚОСЫЛАДЫ.
- Жасыл түсті шам жанғаннан кейін, дәндері сусымалы керемет күріш болуы үшін, күрішті араластырып, күріш мультипісіргіште тағы бірнеше минутқа қалдырыңыз.

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

Төмендегі кестеде күрішті дайындауға арналған нұсқаулық берілген:

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

Күрішті әзірлеу уақыты мен температурасы автоматты түрде орнатылады. 7 қадам болатынын ескеріңіз:

Алдын ала қыздыру => Судың сіңірілуі = > Температураның жылдам көтерілуі = > Қайнау => Судың булануы = > Күрішті бұқтыру = > Жылы ұстау. Әзірлеу уақыты күріштің мөлшері мен түріне байланысты. Қалауыңызға қарай су мөлшерін аздап реттеуіңізге болады.

Нота-бене: егер күрішті немесе жарманы/дәнді дақылдарды пісіруде қажетті нәтижеге қол жеткізе алмасаңыз, өзіңіздің қажетті параметрлеріңізді орнату үшін қол режимін пайдалануыңызға кеңес береміз.

10. ПАЛАУ МӘЗІРІ

Бұл мәзір палау және ризотто әзірлеу үшін Fuzzy Logic технологиясын пайдаланады. Ингредиенттеріңізді қуырып алғаннан кейін, күрішті тиісінше пісіру үшін күріш/су арақатынасын ұстаңыз. Бұл көрсеткіштер анықтама ретінде берілген және оларды өз қалауыңызға қарай аздап реттеуіңізге болады.

Күріш (палау немесе ризотто үшін ұзын дәнді)	Қосылатын сұйықтық (су немесе сорпа)
250 г	375 мл
300 г (2 кесе)	480 мл
350 г	520 мл
400 г	600 мл

450 г (3 кесе)	680 мл
500 г	750 мл
550 г	825 мл
600 г (4 кесе)	880 мл

КК

11. ҚҰЫРУ МӘЗІРІ

Бұл мәзір тағамның кішкене бөліктерін аз мөлшердегі майда қуыру/жоғары отта жылдам араластырып қуыру, ет, балық, құс етін қуыру немесе котлет секілді тағамдарды аз мөлшерлі майда қуыру мүмкіндіктерінен тұрады. Бұл мәзірді пайдаланғыңыз келсе, үшін қытырлақ және хош иісті қабат жасау үшін тағамның беті майға тиіп тұруы қажет. Бұл функцияны әрдайым маймен және тағаммен пайдаланыңыз.

Жақсырақ қуыру/қызарту үшін кәстрөл түбінің ең үлкен беткейін жабатындай етіп 2-3 ас қасық май қосуға және ингредиенттеріңізді салып, біркелкі нәтижеге қол жеткізу үшін араластырудан және қосымша май қосудан бұрын (қызартып жатқан тағам мөлшеріне қарай) оларды бірнеше минут пісіріп алған дұрыс. Біркелкі пісіру үшін тағамыңызды анда-санда араластырып тұруға (кемінде 5 минут сайын) кеңес беріледі.

Нота-бене: егер тағамыңыз күйіп кетсе, тым жоғары температура, тым ұзақ әзірлеу уақыты таңдалған шығар, май (жеткілікті шамада) қосылмаған шығар немесе тағамыңыз араластырылмаған шығар.

12. БОТҚА

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 кетпеу үшін әзірлеу алдында крахмалдың бір бөлігін алып тастау керек, ол үшін оны сумен жақсылап шайған дұрыс.
- Рецепттер кітапшасында берілген мөлшерлерді ұстаныңыз.

13. СУВИД МӘЗІРІ

«Дәлме-дәл пісіру» деп те аталатын осы әзірлеу режимінде ғана алуға болатын тағам құрылымына қол жеткізу үшін осындай режимде төмен және дәл бақыланатын температурада баяу пісірілетін және вакууммен жабылатын тағамдар әзірленеді.

71

70

Бұл функцияны көкөністер, ет және құс еті үшін және сондай-ақ балық, теңіз өнімдері және жемістер үшін қолдануға болады.

Бұл қалай жұмыс істейді?

Ас әзірлеу

- Сапасы жақсы шикі тағамды сатып алыңыз. Егер тағам көзге көрінетіндей бұзылған, ластанған, түссізденген, оның иісі немесе дәмі жағымсыз болса, оны пайдаланбаңыз.
- Қажет болса, тағамды қаптамаға салып, алдын ала дәмдеп қойыңыз
- (талғамыңызға қарай болсын).
- Пісіргіңіз келетін тағамды вакуумды пакетке немесе
- аса берік Ziploc пакетіне салыңыз да, одан бүкіл ауаны шығарыңыз.
- Егер аса берік Ziploc пакетін пайдаланатын болсаңыз, ішіне тағам салынған пакетті салқын суға баяу жартылай батыру арқылы ондағы ауаны шығарыңыз, ауа шығарылғаннан және ішіндегі тағам су қысымымен тығыздалғаннан кейін оны жабуға болады.

Мультипісіргішті дайындау

- Тағам салынған пакет ас әзірлеу кәстрөліне толық бататындай етіп, кәстрөлге жеткілікті мөлшерде су құйыңыз.
- Тағам салынған пакетті кәстрөлдiң ішіне салып, оның қақпағын жабыңыз.
- ◁ ▷ таңдау пернесін басыңыз да, «Сувид» мәзірін таңдаңыз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіліп, «Іске қосу» белгішесінің индикаторы жыпылықтайды.
- Уақытты орнату функциясын іске қосу үшін ⌚ «Таймер» пернесін басыңыз, сосын «Сувид» мәзірінің пісіру уақытын өзгерту үшін «<» және «>» пернелерін басыңыз.
- Температураны орнату функциясын іске қосу үшін 🌡 «Температура» пернесін басыңыз, сосын «Сувид» мәзірінің пісіру температурасын өзгерту үшін «<» және «>» пернелерін басыңыз.
- Мәзірді іске қосу үшін OK пернесін басыңыз. Ескерту: су шамамен 15 минутта қажетті температураға жетеді.

Өртүрлі ингредиенттер мен күтілетін пісіру нәтижелері үшін ұсынылатын пісіру уақыты мен температурасы әртүрлі екенін ескеріңіз.

Қалаулы пісіру нәтижесіне қол жеткізу үшін анықтама ретінде төмендегі «Сувид» мәзірінің пісіру кестесін қарауыңызға болады.

Пісіру уақыты аяқталған соң, мультипісіргіш үш рет дыбыстық сигнал береді.

Ескертпе: Бұл функция үшін жылы ұстау режимі қолданылмайды

- Температура мәндері нұсқау түрінде берілген.
- Температураны тағамға байланысты қалауыңызша реттеуіңізге болады.

СУВИД МӘЗІРІНІҢ ПІСІРУ УАҚЫТЫ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР					
ТАҒАМ ТҮРІ	ҚУЫРУ ДЕҢГЕЙІ	ПІСІРУ ТЕМПЕРАТУРАСЫ	ҚАЛЫҢДЫҒЫ	ПІСІРУ УАҚЫТЫ	
				(мин)	Макс.
БАЛЫҚ ЖӘНЕ ТЕҢІЗ ӨНІМДЕРІ					
Арқан балық	Орташа	60 °C	2 см	20 мин	40 мин
Теңіз ирекшелері	Орташа	60 °C	-	40 мин	60 мин
Жолбарыс асшаяндары	Орташа	60 °C	-	30 мин	40 мин
ЕТ (сиыр еті, қой еті және т.б.)					
Кесілген ет, филе, сүйекті ет, котлет	Орташа	60 °C	2-4 см	1 сағ	4 сағ
	Орташа (толық дерлік)	66 °C	2-4 см	1 сағ	4 сағ
	Толық	71 °C	2-4 см	1 сағ	4 сағ
Қозының қуырылған еті немесе сирағы		> 60 °C	7 см	10 сағ	20 сағ
Көк ет стейкі, төс		> 60 °C	2-3 см	8 сағ	20 сағ
ҚҰС ЕТІ (тауық, үйрек, күрке тауық еті және т.б.)					
Тауықтың төс еті (сүйексіз)	Орташа	60 °C	25 см	1 сағ 25 мин	2-4 сағ
	Орташа (толық дерлік)	64 °C	25 см	1 сағ	5 сағ
Тауықтың сан еті (сүйексіз)	Орташа	64 °C	1 дана	2 сағ	4-6 сағ
Тауықтың сан еті (сүйекпен)	толық	82 °C	1 дана	2 сағ	6 сағ
ШОШҚА ЕТІ					
Шошқаның қуырылған еті	Орташа	60 °C	5 см	12 сағ	20 сағ
Шошқаның қабырғасы	толық	71-80 °C	7 см	12 сағ	20 сағ
Шошқаның төс еті	толық	85 °C	5 см	5 сағ	8 сағ

СУВИД МӘЗІРІНІҢ ПІСІРУ УАҚЫТЫ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР

ТАҒАМ ТҮРІ	ҚҰЙРУ ДЕНГЕЙІ	ПІСІРУ ТЕМПЕРАТУРАСЫ	ҚАЛЫҢДЫҒЫ	ПІСІРУ УАҚЫТЫ	
				(мин)	Макс.
КӨКӨНІСТЕР					
Тамыр жемісті көкөністер (сәбіз, ботташық, картоп, шалқан, қызылша және т.б.)	-	85 °C	-	1 сағ	4 сағ
Нәзік көкөністер (қасқыржем, брокколи, жүгері, түсті қырыққабат, баялды, кәді және т.б.)	-	85 °C	-	30 мин	1 сағ 30 мин
ЖЕМІСТЕР					
Қатты (алма/алмұрт)		85 °C	-	45 мин	2 сағ
Шырынды (шабдалы, өрік, алхоры, манго, папайя, нектарин, жидектер)		85 °C	-	30 мин	1 сағ
ЖҰМЫРТҚА					
	Жартылай пісіру	62 °C		45 мин	
	Пашот (бастапқы)	65 °C		45 мин	
	Орташа (пашот)	68 °C		45 мин	
	Бітеу пісіру	73 °C		45 мин	

- Ұсынылған пісіру уақыты мен температурасы нұсқау түрінде берілген.
- Ет неғұрлым қалың болса, соғұрлым ұзақ пісіру қажет.
- Тағамыңыздың қалыңдығына қарай пісіру уақытын реттеуіңізге болады.

СУВИД РЕЖИМІНДЕ ӨЗІРЛЕНГЕН, ЫСТАЛҒАН, ІРІМШІК ҚОСЫЛҒАН ТАУЫҚ ЕТІ ОРАМАСЫ

Порция саны:	2-3 адам
Өзірлеу уақыты:	15 минут
Пісіру уақыты:	50 минут
Пісіру температурасы:	63 °C
Пісіру режимі:	Сувид мәзірі
Ингредиенттер	• тауықтың төс еті (2 тілім) (әрқайсысы шамамен 180/200 г) • 2 тілім шикі бекон немесе кез келген ысталған, кесілген ет • Ірімшік, ұзыннан немесе тілімдеп кесіледі Сақталған ингредиенттер • Ысталған сарымсақ ұнтағы • Тұз бен бұрыш • Ысталған қызыл бұрыш • Жебіршөп/Прованс шөптері • Қызанақ пастасы (қалауыңыз бойынша)
ПІСІРУ НҰСҚАУЛАРЫ	
1-қадам: Тағамды өзірлеу	1. Тауықтың төс етін жанынан кесіп аударыңыз. 2. Етті ашып, тізімі берілген дәмдеуіш ингредиенттермен дәмдеңіз. 3. Бекон тілімдерін, сосын ірімшік қосыңыз. 4. Тауықтың төс етін айналдырыңыз. 5. Еттің сыртқы жағын көрсетілген дәмдеуіш ингредиенттермен дәмдеңіз. 6. Төс етін пластик үлдірмен ораңыз. 7. Ораманың екі шетінен ұстап, шұжық пішініне келтіріп бұраңыз. Бұдан кейін ораманың пішінін сақтай отырып, оның шеттерін бүгіңіз. 8. Оралған тауық етін вакуумды пакетке (немесе аса берік Ziploc пакетіне) салыңыз да, ондағы ауаны толық шығарыңыз.
2-қадам: Мультипісіргішті баптау	9. Ас өзірлейтін кәстрөлдің 5-деңгейіне дейін су құйыңыз. 10. Тағам салынған нығыз пакетті пісіргіштің ішіне салып, оның қақпағын жабыңыз. 63 °C температура және 50 минут уақыт мәнін орнатыңыз. 11. Дайын болғанда, мультипісіргіш сигнал береді. 12. Тауық етін орамадан шығарып, 5 бөлікке бөліңіз. Тәрелкеге салып, гарнирмен беріңіз.

КК

СУВИД РЕЖИМІНДЕ ӨЗІРЛЕНГЕН ФИЛЕ СТЕЙКІ

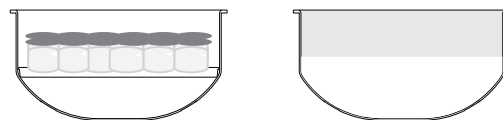
Порция саны:	2 адам
Пісіру уақыты:	2 сағ 20 мин
Пісіру температурасы:	60-71 °C (қалаулы қуыру деңгейіне арналған температураны орнату үшін ас әзірлеу кестесін қараңыз)
Пісіру режимі:	«Сувид» мәзірі (+ «Қыртыс/Қуыру» функциясы)
Ингредиенттер	Сувид мәзірі
Ингредиенттер	2 филе стейкі, қалыңдығы – 2,5 см <u>Сақталған ингредиенттер</u> - Теңіз тұзы - Ұнтақталған қара бұрыш - Авокадо майы (немесе түтіннің пайда болу температурасы жоғары басқа май)

ПІСІРУ НҰСҚАУЛАРЫ

1-қадам: Ас әзірлеу	- Стейктерді теңіз тұзымен, ұнтақталған бұрышпен және гүлшетен сияқты хош иісті өнімдермен дөмдеңіз. - Стейкті вакуумды пакетке немесе аса берік Ziploc пакетіне салыңыз. Бұл ретте, ас әзірлейтін кәстрөлге су құйыңыз да, пакеттен бүкіл ауаны шығару үшін (пакетті жаппас бұрын) оны жартылай суға салыңыз.
2-қадам: Мультипісіргішті баптау	- Ас әзірлейтін кәстрөлдің 5-деңгейіне дейін су құйыңыз. Нығыз пакетті ас әзірлейтін кәстрөлдің ішіне салыңыз: Сосын оның қақпағын жабыңыз. - Сувид мәзірін тандап, 60 °C (60 °C = орташа, 66 °C = орташа (толық дерлік), 71 °C = толық) температура және 2 сағат 20 минут уақыт мәнін орнатыңыз.
3-қадам: Сувид режимінде ас әзірлеуді аяқтау	- Дайын болғанда мультипісіргіш сигнал береді. - Ас әзірлейтін кәстрөлден суды төгіңіз де, оны құрғатып сүртіңіз. - Ас әзірлейтін кәстрөлге біраз май құйыңыз да, «Қыртыс/Қуыру» функциясын 10 минутқа қосыңыз. «Іске қосу» пернесін басыңыз. - Ас әзірлейтін кәстрөл дайын болған кезде, стейктің әр жағын 15-20 минут қуырыңыз. Стейктерді бір-бірілеп қуырыңыз. Ас әзірлейтін кәстрөлге сары май мен хош иісті зат қосыңыз. - Тағамды гарнирмен беріңіз. Үстелге қояр алдында стейкке ас әзірлейтін кәстрөлде қалған сөл мен майды құюға болады.

14. ЙОГУРТ МӘЗІРІ

Бұл мәзір йогуртты тікелей кәстрөлде немесе пешке сәйкес келетін контейнерлермен дайындауға мүмкіндік береді. Йогуртты контейнерлермен дайындау үшін біз ас әзірлеуге арналған, тағамның төменгі бөлігін біркелкі қылатын қаңылтыр табаны немесе түбі тегіс құралдарды қолдануды ұсынамыз.



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 йогурттың жасалуына себеп болатын қажетсіз ауа-тамшылы ағзалардың енуіне жол бермеу үшін маңызды.
- Үй жағдайында дайындалған йогурттарда кейбір коммерциялық мақсатта өндірілетін йогурттардағыдай қоюландырғыштар мен біріктіргіштер жоқ және ол көбінесе сұйық консистенциялы келеді.
- Кейде үйде дайындалған йогурттың үстінде қайтадан араластыруға болатын нәрлі мөлдір сарысу болады. Болмаса, оны төгіп тастауға болады.
- Дайындап салқындатқаннан кейін үй жағдайында дайындалған табиғи йогуртты жаңа піскен жемістермен немесе тосаппен дәмдеуге болады.
- Егер жемісті ферменттеу 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.

ФЕРМЕНТ

Йогурт үшін: бұл төмендегілердің бірінен жасалады:

- Дүкеннен алынған, сақтау мерзімі ұзақ **табиғи йогурт**; фирмалық йогуртта қою йогуртқа арналған белсенді фермент болады.
- **Қатырып мұздатылған ферменттен.** Бұл жағдайда фермент туралы нұсқауларда көрсетілген іске қосу уақытын қадағалаңыз. Бұл ферменттерді супермаркеттерден, дәрханалардан және кейбір денсаулық сақтау өнімдері дүкендерінен таба аласыз.
- **Жақын арада дайындалған йогурттан** — ол табиғи және жақын арада дайындалған болуы қажет. Бұл ашыту деп аталады. Бес ашыту процесінен кейін пайдаланылған йогурт белсенді ферменттерді

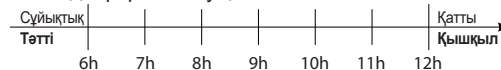
жоғалтады, сондықтан күштілігі азырақ консистенция алынуы ықтимал. Содан кейін дүкеннен алынған йогуртты немесе қатырып мұздатылған ферментті қолдану арқылы қайта бастау қажет болады.

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

Тым жоғары температура ферменттің қасиеттерін бұзуы мүмкін.

Ферменттеу уақыты

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



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

15. ҚАМЫРДЫҢ КӨТЕРІЛУІ МӘЗІРІ

Бұл — ашытқы қосылған қамыр дайындау мәзірі. Бұл функцияны әдетте 2 толықсыту кезеңін қажет ететін рецептінің бірінші толықсыту кезеңін орындау үшін қолдануыңызға болады.

Бұл мәзірді пайдаланар алдында, алдымен қамырды илеу керек.

- Егер қамырды қолмен илесеніз, алдымен ашытқыны шыныаяқта жылы сумен немесе сүтпен араластырасыз. Оған 1 шай қасық қант қосып, ашытқының белсенділігін арттыру үшін жақсылап араластырасыз.
- Белсендірілген ашытқысы бар бұл сұйықтықты құрғақ ингредиенттермен (ұн+ тұз) араластырып, рецептіңізге қажетті сұйықтықтың қалған мөлшерімен толықтырасыз.
- Жақсы әрі біркелкі консистенцияға қол жеткізу үшін қамырды қолмен шамамен 10-25 минут илеген жөн.
- Біркелкі консистенцияға қол жеткізген кезде, қамырды әзірлеу табағына салыңыз да, қақпағын жабыңыз.
- «Мәзірді таңдау» бөліміндегі нұсқауларға сәйкес «ҚАМЫРДЫҢ КӨТЕРІЛУІ» мәзірін таңдаңыз.
- Ақ нан қамырын дайындаудың стандартты уақыты әдетте 30-60 минутты құрайды.

Нота бөне: қажетті толықсыту уақыты ингредиенттердің қасиеті мен сапасына байланысты өзгеруі мүмкін.

- Егер қамыр 30-60 минуттан кейін мүлдем көтерілмесе, ашытқы іске қосылмаған болуы мүмкін немесе сіз тым ыстық сұйықтықты

пайдаландыңыз. Мұндай жағдайда қамырды сақтау үшін біраз мөлшерде жаңа ашытқы 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: Ас әзірлейтін кәстрөлді зақымдап алмау үшін оған ешқандай металл құрал қолданбаған дұрыс. Егер қамырды қол араластырғышпен дайындағыңыз келсе, қолайлы ыдысты пайдаланып, қамырды толықсытқаннан кейін ғана мультипісіргіштің әзірлеу табағына салыңыз.

16. ТОСАП МӘЗІРІ

Бұл — джем, компот немесе мармелад дайындау үшін қантқа салынған жемістерді пісіру мәзірі.

- Қайнаған жеміс тасып кетпеуі үшін, тосап жасау кезінде ыдыстың қақпағын ашып қойған дұрыс.
- Балғын әрі піскен жемістерді қолданғаныңыз жөн. Қатты пісіп кеткен немесе дұрыс піспеген жемістер жақсы дайындалмауы мүмкін.
- Пісіруге оңай болу үшін де жемістерді шамамен 1 см-ден бөліп алған дұрыс.



ЖЫЛЫТУ МӘЗІРІ

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

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

- Қыртысты нанды немесе тағамды жылыту үшін тағамды салатын пісіру науасын пайдаланып, 100 °C-та  тармағын таңдау ұсынылады.
- Тәтті тағамдарды жылыту үшін 80 °C температураны таңдауға болады.

АБАЙЛАҢЫЗ

- Тағамды еріту үшін ешқашан жылыту функциясын пайдаланбаңыз.
- Салқын тағам пісіргіш көлемінің 1/2 бөлігінен аспауы керек.
- Тым көп тамақ дұрыс жылымайды. «Жылыту» функциясын қайталап пайдалану немесе тағам мөлшерінің тым аз болуы тағамның күйіп кетуіне және түбінің қатпарлануына себеп болады.
- Қою ботқаны жылытпаған дұрыс, себебі ол быламық болып кетуі мүмкін.
- 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.



АСПАЗ ҚОЛ РЕЖИМІ

Біз ұсынған «Қол режимінің» арқасында өзіңізге ұнайтын кез келген тағамды әзірлеңіз.

- Ферменттеуді қажет ететін рецептілерге пайдалы болып табылатын төмен температура параметрлерін (40-90 °C), дәлдікті талап ететін тәтті тағамдарды дайындау үшін төмен температурада дайындау мен ұзақ пісіру мүмкіндіктерін пайдалана аласыз. Сондай-ақ басқа да дәмді тағамдарға орташадан жоғарыға дейінгі температура параметрлерін (100-160 °C) пайдалануыңызға болады.
- Төмен температура параметрлері арқылы үй ірімшігін, фондю, глинтвейн және т.б. дайындау жолдарын үйреніңіз.
- Жоғары температура параметрлері арқылы нәрлі әрі дәмді тағамдар дайындап, MasterBake технологиясының барлық мүмкіндіктерін қолданыңыз.
- Температура мен уақыт шектеулері таңдалған жылыту параметріне сәйкес келеді («Пісіру бағдарламасы» кестесін қараңыз).

ҚОЛ РЕЖИМІН ОРНАТУ

- Қол режимін пайдалану үшін «Қол режимі» пернесін басыңыз
- Қыздыру (тек төменді қыздыру, қосалқы қыздыру немесе жоғарғы қыздыру) параметрін таңдаңыз
- ◁ және ▷ пернелерін реттеу арқылы пісіру температурасын таңдаңыз
- ◁ және ▷ пернелерін реттеу арқылы пісіру уақытын таңдаңыз
- Қажет болса, параметрлерді тексеру үшін температура пернесін немесе таймер пернесін қайталап басуға болады.
- Мәзірді іске қосу үшін OK түймесін басыңыз.

Температура	Пісіру мүмкіндіктері
40 °C	Йогурт жасау және қамырды көтеру
60 °C	Глинтвейн дайындау үшін (Рождествода тамаша!)
70 °C	Ірімшік фондю дайындау үшін (еуропалық стиль)
80 °C	Сүзбе жасау
	Тәтті тағамды ысыту
85 °C	Жеке рецепт бойынша (пісіру науасы бар су ваннасында) омлет дайындау үшін
90-95 °C	Пішімінде қалдыру үшін етті және көкөністі баяу әзірлеу
100 °C	Суды немесе тағамды қайнату үшін.
100 °C	Нанды немесе қытырлақ тағамды ысыту (пісіру науасымен және қосалқы қыздырумен)
110 °C	Паста әзірлеу
120 °C	Шыны ыдыстарды стерильдеу
160 °C	Жеке пісірілген десерттерді дайындау үшін (пісіру науасымен және қосалқы қыздырумен)

- Бұл көрсеткіштер тек анықтама үшін берілген және оларды сіз өз қалауыңыз бойынша өзгерте аласыз.
- Үй ірімшігін жасау үшін** үй ірімшігіне арналған негіз ретінде айран пайдаланылады. Айран пропорциясы: үй ірімшігі шамамен 4: 1.

Нота-бене: барлық ингредиенттерді қамту үшін әрқашан су жеткілікті құйылсын. Анықтама үшін төмендегі пісіру уақыты кестесін қараңыз. Әзірлеу уақыты ингредиенттердің өлшеміне байланысты өзгеруі мүмкін.

ҚАЙНАТУ (Қол режимі - 120 °C)					
Ингредиент	мөлшері	Шамамен пісіру уақыты	Ингредиент	мөлшері	Шамамен пісіру уақыты
Брокколи (тілімдері)	300 г	15 мин	Жұмыртқа (қатты қайнатылған)	6	10 мин
Қырыққабат (тілімдері)	300 г	15 мин	Картоп (кішкентай)	500 г	25 мин
Гүлді қырыққабат (тілімдері)	300 г	10 мин	Картоп (орташа)	500 г	30 мин
Картоп (үлкен тілімдері)	500 г	20 мин	Картоп (үлкен)	500 г	35 мин

- Тағамды қайнату үшін** жылдамырақ пісіруді қалаған кезде ең кемі 100 °C немесе жоғарырақ температураны таңдау керек.



КІДІРТІП БАСТАУ ФУНКЦИЯСЫ

Бағдарлама тағамды кез келген уақытта дайындау үшін пісіру уақытын бастауды кідіртеді.

- Кідіртіп бастау функциясын пайдалану үшін алдымен әзірлеу бағдарламасы мен әзірлеу уақытын таңдаңыз.
- Одан кейін «Кідіртіп бастау» пернесін басып, белгіленген уақытты таңдаңыз. Өдепкі белгіленген уақыт таңдалған пісіру уақытына (4-сур.) байланысты өзгертіледі. Белгіленген уақыт ауқымы пісіру уақытынан бастап 24 сағатқа дейінгі уақытты алады. «<» және «>» түймелерін басқан сайын, кідіртіп бастау уақыты артады немесе азаяды.
- Қажетті белгіленген уақытты таңдағаннан кейін, әзірлеу күйіне кіру үшін «OK» пернесін басыңыз, «БАС ТARTУ/БАСТАУ» индикаторы қосулы қалады және экран таңдалған сағат санын көрсетеді.

Ескерту: төмендегілер үшін кідіртіп бастау функциясы қолжетімді емес: ТОРТ, ПИЦЦА/БӘЛІШ, ПАЛАУ, ФРИ, ҚАМЫРДЫҢ КӨТЕРІЛУІ

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

- Кез келген тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарынан бұрын мультипісіргіштің розеткадан ажыратылып, суығанын тексеріңіз.
- Әр пайдаланудан кейін құрылғыны ысқышпен тазалау ұсынылады

Әзірлеу табағы, пісіру науасы

- Абразивті ұнтақтарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланбаған дұрыс.
- Егер тамақ ыдыстың түбіне жабысып қалса, ыдысқа аздап су құйып, жуу алдында біраз уақыт жібітіңіз. әзірлеу табағын, пісіру науасы мен басқа пластик керек-жарақтарды ыдыс жуу машинасында жууға болады.
- Тазалағаннан кейін әзірлеу табағын жақсылап құрғатыңыз.

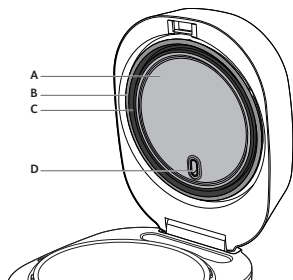
Әзірлеу табағын тазалау.

- Әзірлеу табағына тазалау үшін** төмендегі нұсқауларды орындаңыз:
- Табақтың жақсы күйде болуы үшін тағамды табак ішінде турамаған дұрыс.
- Табақты әрдайым мультипісіргіш ішіне қайта салыңыз.
- Табақтың сыртқы материалының да түсі аздап өзгеруі мүмкін.** Мұндай жағдай — тот баспайтын болаттан жасалған жоғары температурада қалыпты жағдай. Бұл пеште пісіргеннен кейін әдеттегі тот баспайтын болаттан жасалған кәстрөлде көруге болатын нәрселермен бірдей. Бұл түстің өзгеруі кәстрөлдің пісіру жұмысына әсер етпейді.

Кемпіркосақ дақтарын кетіру үшін ыдысты құрылғыдан шығарып, ыдыстың сыртқы бөлігін ақ сірке ерітіндісімен (1/4 ақ сірке суы, 3/4 ыстық су) қосылған раковинаға 15-20 минутқа салып қоюға кеңес береміз. Шайыңыз да құрғатып сүртіңіз.

Үстіңгі қақпағын тазалау

- АБАЙЛАҢЫЗ! Сақ болыңыз, себебі қақпағындағы керамикалық тақтайша (А, В, С, D) пайдаланудан кейін ыстық болады. Құрылғыны розеткадан ажыратыңыз және тазаламас бұрын суытып алыңыз.
- Ыстық болған кезде ішкі қақпағын ұстамаңыз.
- **Қатты дақтар пайда болмау үшін, пайдаланған сайын қақпақтың ішкі бөлігін тазалап тұрған жөн.**
- Қақпақ пен силикон қосылымын (В) бөлшектеуге болмайды.
- Абразивті емес жұмсақ дымқыл шүберекпен және ыстық сумен құрғатып сүртіңіз.



- Металл және абразивті тазалағыш өнімдерден бас тарту ұсынылады.
- **Қосылымының (В) айналасындағы ықтимал лас іздерді тазарту үшін (В) тағамға қауіпсіз зарарсыздандыратын орамалдарды, дымқыл шүберекті немесе ыстық сумен абразивті емес губканы (және ақыр соңында қатты дақ болған жағдайда сірке суын) пайдалану ұсынылады.**
- **Бу шығатын жерді тазалау үшін (D) ыстық суға салынған кішкентай бөтелке қылшағын пайдалану ұсынылады.**
- Ыстық тақтайшаның (С) металл сақинасындағы керамикалық

тақтайшадағы (А) дақтарды тазалау және қақпақты тазалауды аяқтау үшін бумен тазалау бағдарламасын іске қосқан жөн. 500 мл суды 500 мл дейін ақ сірке суымен араластырыңыз да, әзірлеу табағына құйыңыз. Одан кейін қақпақты жауып, 20 минут бумен тазалау функциясын іске қосыңыз. Бағдарламаның соңында қақпағын ашып сүртіңіз.

Құрылғының басқа бөлшектерін тазалау және күтім көрсету

- Мультипісіргіштің сыртын, қақпақтың ішін және сымды дымқыл шүберекпен сүртіп, құрғатып кептіріңіз. Абразивті өнімдерді пайдалануға болмайды.
- Құрылғының ішкі бөлігін сумен тазаламаңыз, себебі ол жылу датчигін зақымдауы мүмкін.
- Ыдыс жуғыш машинада жуғаннан кейін, оның түсі өзгеруі мүмкін, бірақ ол пісіру құралының қауіпсіздігі мен жұмысына әсер етпейді.

ЖИ ҚОЙЫЛАТЫН СҰРАҚТАР

МӘСЕЛЕ	Ықтимал себебі	Шешімі
Менің наным көтерілмейді.	• Ашытқы тым ескі немесе бұдан былай белсенді емес • Ашытқы тұзбен тікелей байланыста болды • Ыстық немесе қайнаған сумен ашытқының күші жойылған • Ұн тым көп • Дәнді ұнның, қара бидай ұнның/ құрамында глютені аз ұнның мөлшері жоғары және қамырдың көтерілуін бәсеңдетуі мүмкін.	• Ашытқыны қалған ингредиенттерге араластырмас бұрын, жылы сұйықтықта белсендіріп алыңыз • Құрамында белсенді емес ашытқы бар қамырды үнемдеу үшін сіз ақырында жаңа ашытқыны қоса аласыз.
Менің наным қатты көтеріліп кетті	• Қамырдың максималды ұсынылатын мөлшері — 800 г • Ингредиенттердің арақатынасы дұрыс өлшенбеген	• Ингредиенттерді, әсіресе ашытқыны барынша дәл өлшеңіз • Егер сіз барынша дәл өлшесеңіз, келесі жолы рецептіңізде ашытқы мөлшерін азайтып көріңіз.

МӘСЕЛЕ	Ықтимал себебі	Шешімі
Менің нанымның беті тегіс	- Артық көтерілген	• Нан функциясы барлық мақсаттағы ұнды қолдануға арналған. Егер сіз нан ұнын қолдансаңыз, көтерілуді бәсеңдету үшін ашытқы мөлшерін 5 г-нан 3 г-ға дейін азайтуды ұсынамыз • Келесі жолы тексеру уақытын азайтуға немесе ашытқыны аздап азайтуға тырысыңыз.
Менің нанымның немесе тортымның беті күйіп кетті	• Тым ұзақ уақыт немесе өте жоғары температурада дайындалған • Табаққа немесе науаға тым көп мөлшерде салынған • Нан қамырына тым көп ашытқы қосылған	• Келесі жолы пісіру уақытын немесе температураны азайтыңыз • Келесі жолы қамыр мөлшерін немесе майды азайтыңыз • Ашытқы мөлшерін азайтыңыз.
Тоқаштар немесе бөліш беті өте қызармайды	• Температураны тым төмен таңдадыңыз • Пісіру уақытын тым қысқа таңдадыңыз • Пісіру қағазын тым көп салдыңыз	• Температураны немесе пісіру уақытын арттырыңыз. Келесі жолы пісіру науасына немесе ыдыстың ішіне пергаментті азырақ төсеңіз Пергамент пісіру ыдысының бетін толық жауып тұруы қажет емес.
Менің сорпам/тамағым тасып кетті	• Табаққа тым көп мөлшерде салынған	• Пісірілетін тағамның мөлшерін азайтыңыз. • Температураны азайтыңыз

МӘСЕЛЕ	Ықтимал себебі	Шешімі
Менің тортым көтерілмеді.	• Рецепт дұрыс емес, ингредиенттер дұрыс емес • Ингредиент мөлшері тым көп. • Сіздің торттыңызда қолсытқыш жоқ. • Пісіруден бұрын сұйық қамырды ұзақ уақытқа қалдырған. • Жұмыртқа мен қант дұрыс шайқалмаған. • Пісіру температурасы тым төмен.	• Пісіруге болатын сұйық қамырдың мөлшерін азайту үшін рецептін реттеңіз. • Осы мультипісіргішке қолайлы рецепттерді қолданыңыз. • Пісіру ұнтағын қосыңыз. • Торттың үлкен мөлшері үшін жоғары температураны таңдаңыз
Менің кишемнің немесе запеканканың беті қызармаған	• Сіздің рецептіңізде ылғалдың мөлшері тым көп. • Сіз басқа бағдарламаны, пісіру уақытын немесе температураны таңдадыңыз.	• Сүт (мысалы, кілегей немесе ірімшік) құрамы жоғары рецепттер үшін бетінің қызаруына ұзағырақ уақыт қажет. • Бұл рецепт түрімен танысу үшін алдымен кітапта берілген рецепттерді қараңыз.
Менің қайнатпam күйіп кетті немесе кеуіп қалды.	• Қате температура/дұрыс емес өзірлеу уақыты. • Бұқтырылған ет/сорпа үшін: сіз сұйықтықты немесе ингредиенттерді өте аз мөлшерде саласыз.	• Ингредиенттердің мөлшерін реттеңіз
Мультипісіргіш істен тұрған кезде шу шығарады.	• Бұл — IH модельдеріндегі қалыпты жағдай.	

ТЕХНИКАЛЫҚ АҚАУЛАРДЫ ЖОЮ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Қатенің сипаттамасы	Себептері	Шешімдер
Барлық индикатор шамы сөніп тұр, қыздырмайды.	Құрылғы розеткаға қосылмаған.	Қуат сымының розеткаға және желіге қосылғанын тексеріңіз.
Барлық индикатор шамы сөніп тұр, бірақ қыздырады.	Индикатор шамы қосылмайды немесе индикатор шамы зақымдалған.	Өкілетті қызмет көрсету орталығына жөндеуге жіберіңіз.
Пайдалану кезінде бу шығады	Қақпақ нашар жабылған.	Қақпағын ашып, қайтадан жабыңыз.
	Қақпағы немесе шағын қысым клапаны тығыздағышы зақымдалған.	Өкілетті қызмет көрсету орталығына жөндеуге жіберіңіз.
Күріш жартылай піспейді немесе езіліп піседі.	Күріштің мөлшеріне қарағанда судың мөлшері тым көп немесе жеткілікті емес.	Су мөлшері кестесін қараңыз.
Күріш жартылай піспейді немесе езіліп піседі	Жеткілікті қайнамаған.	Өкілетті қызмет көрсету орталығына жөндеуге жіберіңіз.
Автоматты жылы ұстау функциясы қосылмады (өнім пісіру күйінде қалды немесе қыздырмайды).	Пайдаланушы орнату кезінде жылы ұстау функциясынан бас тартқан. Жылы ұстау функциясы бөлімін қараңыз.	
E0	Жоғарыдағы датчик ашық тізбекті немесе қысқа тұйықталған.	

Қатенің сипаттамасы	Себептері	Шешімдер
E1	Астыңғы жағындағы датчик ашық немесе қысқа тұйықталған болар.	Құрылғыны тоқтатып, бағдарламаны қайта іске қосыңыз. Мәселе шешілмесе, өкілетті қызмет көрсету орталығына апарып жөндетіңіз.
E6	Үстіңгі түтіктің температура датчигі ашық немесе қысқа тұйықталған болар.	
E5	Табақ анықталмады	Құрылғы ішіне ішкі кәстрөлді салыңыз, құрылғыны токтан суырып, қайта қосыңыз, соңында бағдарламаны қайта бастаңыз. Мәселе шешілмесе, өкілетті қызмет көрсету орталығына апарып жөндетіңіз.

Ескерту: ішкі тостаған деформацияланса, оны пайдалануға болмайды, жөндейтін өкілетті қызмет көрсету орталығына апарып, ауыстырып алыңыз.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

Прочитайте ці інструкції з використання й дотримуйтеся їх. 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 прилад 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 призначено для використання

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

- Слідкуйте за дітьми, щоб вони не гралися 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 , це означає попередження «Увага: під час використання поверхні можуть ставати гарячими».
- Увага: поверхня нагрівального елемента зберігає тепло після використання.
- Увага: ризик травмування у разі неналежного використання приладу.
- Увага: якщо прилад обладнаний знімним шнуром живлення, не проливайте рідину на штепсель.
- Завжди від'єднуйте прилад від електромережі.
 - відразу після використання;
 - у разі переміщення;
 - перед початком чищення або технічного обслуговування;
 - у разі несправностей.

- Контакт із гарячою поверхнею приладу, гарячою водою, паром чи їжею може призвести до опіків.
- Під час приготування прилад виділяє 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 придбано, 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 авторизованого 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

- Прилад слід розміщувати на рівній, стійкій и жаротривкій поверхні подалі від бризок води. Не ставте індукційний прилад зверху на металеву поверхню.
- Не допускайте контакту між нижньою частиною приладу й водою.
- Ніколи не намагайтеся працювати з приладом, коли чаша порожня або відсутня.
- Перемикач режиму приготування / ручка 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 біля гарячої поверхні 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.
- Дотримуйтесь інструкцій щодо кількості інгредієнтів згідно з рецептами.

- Якщо будь-який компонент приладу загориться, не намагайтеся залити полум'я водою. Скористайтесь для цього вологим рушником.
- Будь-яке втручання до конструкції приладу має здійснюватися лише в сервісному центрі з використанням оригінальних запасних частин.

Захист довкілля

- Прилад розраховано на тривалий термін використання. Але якщо ви вирішите замінити його, подбайте про довкілля.
- Перш ніж викидати прилад, вийміть батарею з таймера та утилізуйте її в місцевому центрі збирання відповідних відходів (з урахуванням моделі).



Найважливіше — це захист навколишнього середовища!

① Ваш прилад містить матеріали, придатні для утилізації та вторинної переробки.

➔ Здайте його в місцевий пункт збирання побутових відходів.

РОЗГОРНУТИЙ ВИГЛЯД — ОПИС МЕНЮ



МЕНЮ ПРИГОТУВАННЯ MASTERBAKE*



	Меню	Використання	Опис
1	ВИПІЧКА		Програма призначена для випікання страв із рідкого тіста, що містить розпушувач, яйця, цукор і борошно, таких як бісквіт, шарлотка або запіканка. ВИКОРИСТАННЯ. Налийте рідке тісто в чашу для приготування.
2	ПІЦА/ПИРІГ (Меню для використання з деком)		Програма для випікання з начинкою або топінгом, таких як пиріг, кіш або піца з плоскою основою. ВИКОРИСТАННЯ. Меню для використання з деком.
3	БУЛОЧКИ (Меню для використання з деком)		Ця програма дозволяє порційно випікати дріжджове тісто, яке потребує розстоювання, наприклад булочки з корицею або булочки-равлики. Програма передбачає фіксований час розстоювання в 40 хвилин і регульований час випічки залежно від рецепта. ВИКОРИСТАННЯ. Меню для використання з деком.
4	ХЛІБ		Ця програма призначена для приготування білого або житнього хліба / випікання з дріжджового тіста, що потребує розстоювання. Програма передбачає фіксований час випічки в 1 годину й регульований час розстоювання залежно від рецепта. ВИКОРИСТАННЯ. Налийте рідке тісто в чашу для приготування.

* Меню приготування MASTERBAKE дозволять вам отримати неймовірну золотисту скоринку на готових стравах.

КЛАСИЧНІ МЕНЮ ПРИГОТУВАННЯ

5	ЗАПІКАННЯ	Готуйте великий шматок м'яса (наприклад, свинячу вирізку, цілу курку), рибу або овочі.
6	КРУПИ	Готуйте рис та інші крупи, такі як гречка та булгур.
7	СУП	Готуйте поживні супи або бульйони зі шматочками.
8	ПАРОВАРКА (Меню для використання з деком)	Готуйте на гарячій парі овочі, рибу, м'ясо та інші страви корисним для здоров'я способом, зберігаючи форму та поживні речовини інгредієнтів.
9	ТУШКУВАННЯ	Готуйте м'ясо та овочі в соусі, печеню, гуляш тощо.
10	СМАЖЕННЯ	Програма для обсмажування шматочків м'яса й овочів, обсмажування дрібних шматочків інгредієнтів і смаження котлет.
11	ПЛОВ	Програма для приготування плову, паельї та ризото.
12	КАША	Програма для приготування каш на молоці (вівсянки тощо).
13	СУ-ВІД	Повільне приготування продуктів у вакуумному пакеті за заданої низької температури.
14	ЙОГУРТ	Програма для приготування йогурту.
15	ВИТРИМУВАННЯ ТІСТА	Забезпечує розстоювання дріжджового тіста за контрольований та оптимальний час.
16	ДЖЕМ	Програма для приготування джему, компоту, мармеладу.
17	ПІДІГРІВАННЯ	Підігрівання готової страви. Установіть 80 °C для підігрівання делікатних продуктів, таких як рис або гречка.
18	ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА	Автоматично активується в кінці певної програми. Автоматичне збереження тепла можна скасувати тривалим натисканням (5 секунд) або активувати вручну.
19	РУЧНИЙ РЕЖИМ	Дозволяє встановити власні налаштування часу приготування, температури й нагрівання та зберегти їх для наступного використання.

РОЗГОРНУТИЙ ВИГЛЯД — ІНТЕРФЕЙС КОРИСТУВАЧА

UK



ОПИС

НАЛАШТУВАННЯ	Опис
A КНОПКИ НАЛАШТУВАННЯ НАГРІВАННЯ — нагрівання низу — подвійне нагрівання — нагрівання зверху	Вибір можливий тільки в ручному режимі ШЕФ-КУХАР та в режимі ПІДІГРІВАННЯ. • A1 — Працює як звичайна індукційна мультиварка з нагріванням лише знизу. • A2 — Активується нагрівання як зверху, так і знизу, що забезпечує чудові результати під час випікання. У ручному режимі рекомендується готувати лише з деком. • A3 — Цю функцію рекомендується використовувати, поки чаша для приготування гаряча. Ви можете використовувати її для додаткового підсмажування хліба та пирогів зверху.
B КНОПКА ТЕМПЕРАТУРИ	• Під час вибору меню: регулюється для більшості програм. • Під час приготування: можна відрегулювати, натиснувши відповідну кнопку, також можна відрегулювати за допомогою < та > (кнопка F та G)
C КНОПКА ТАЙМЕРА	• 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.
D ЗАПУСК ІЗ ЗАТРИМКОЮ	• Ця кнопка використовується для скасування вже запущеного меню приготування або повторного запуску налаштувань програми. • Щоб скасувати вже активовану програму, натисніть і утримуйте цю кнопку, поки не почуєте звуковий сигнал. • Світлодіодний індикатор залишається ввімкненим, коли програма приготування активна.
E СКАСУВАННЯ	• Ця кнопка дозволяє перейти назад під час вибору меню. • Вона також зменшує поточне значення (розряд) числа в налаштуваннях часу й температури.
F КНОПКА МІНУС/НАЗАД	• Ця кнопка дозволяє перейти вперед під час вибору меню. • Вона також використовується для збільшення поточного значення (розряду) числа в налаштуваннях часу й температури.
G КНОПКА ПЛЮС/ВПЕРЕД	Дозволяє запустити програму приготування (якщо блимає) або підтвердити налаштування часу приготування.
H КНОПКА АКТИВАЦІЇ ВИБОРУ / ПРОГРАМА	

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Розпакуйте прилад

- Вийміть прилад з упаковки й розпакуйте всі аксесуари й друковані документи.
- Натисніть кнопку на корпусі, щоб відкрити кришку — рис. 1.

Прочитайте інструкції та ретельно дотримуйтеся процедур експлуатації.

Очистіть прилад

- Вийміть із виробу чашу, аксесуари, увесь пластик та вставки — рис. 2.
- Очистіть чашу за допомогою губки й м'якого засобу.
- Протріть зовнішню поверхню приладу, керамічну пластину кришки та кришку вологою тканиною.
- Ретельно висушіть їх.
- Установіть всі елементи на свої місця. Вставте знімний шнур у гніздо, розташоване на основі пристрою.

ПРИЛАД І ВСІ ЙОГО ФУНКЦІЇ

- Ретельно протріть зовнішню поверхню чаші (зокрема нижню частину). Переконайтеся, що під чашею та на нагрівальній пластині немає сторонніх речовин і рідини — рис. 7.
- Установіть чашу в прилад і перевірте правильність її положення — рис. 6
- Закрийте кришку (ви маєте почути клацання).
- Під'єднайте шнур живлення до роз'єму в нижній частині мультиварки, а потім до електричної розетки — рис. 9–10.
- Прилад видасть довгий звуковий сигнал, і на панелі керування почне світитись індикатор першої програми (ВИПІКАННЯ). Дотримуйтеся інструкцій розділу ПОЧАТОК РОБОТИ для налаштування програми приготування і продивляйтесь кожну програму для отримання більш докладної інформації щодо рекомендацій із використання.
- Не торкайтесь нагрівального елемента в нижній частині приладу, металевого кільця та керамічної пластини на внутрішній частині кришки, коли прилад підключений до розетки або після приготування. Не переносьте прилад під час використання або відразу після приготування їжі.
- Прилад призначений для використання лише в приміщенні.
Ніколи не кладіть руку на отвір для пари під час приготування їжі, тому що є загроза отримання опіків — рис. 12.
- Використовуйте лише внутрішню чашу, що йде в комплекті з приладом.
- Не наливайте в прилад воду й не кладіть туди інгредієнти, коли всередині немає чаші.
- Максимальна кількість води та інгредієнтів не має перевищувати максимальний рівень, позначений на чаші — рис. 8.

ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

ПРОГРАМИ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ			ТЕМПЕРАТУРА		НАЛАШТУВАННЯ ПОВІДНУВАННЯ	ЗАПУСК ІЗ ЗАТІМКОЮ	АВТОМАТИЧНЕ ТЕРМІН	ПОЛОЖЕННЯ КРИШКИ	
	За замішуванням	Регулює	Діапазон	Замагнетизовано	Діапазон				Відкрито	Закрито
1 ПИРОГИ	1 год	5 хв	30 хв–1 год 30 хв	135°C	110–160°C (кроку 5°C)		—	НІ	—	—
2 ПИЦЦА ПРИГОТИ	1 год	5 хв	30 хв–1 год 30 хв	160°C	140°C, 150°C, 160°C		—	НІ	—	—
3 БУЛОЧКИ	1 год 5 хв (розстоювання 40 хв + випікання 25 хв)	5 хв	50 хв–1 год 30 хв	160°C	140°C / 150°C / 160°C / 170°C		до 12 год	НІ	—	—
4 ХЛІВ	2 год (розстоювання 50 хв + випікання 1 год 10 хв)	5 хв	1 год 20 хв–2 год 20 хв	160°C	130–160°C (кроку 5°C)		до 12 год	НІ	—	—
5 ЗАПІКАННЯ	50 хв	5 хв	10 хв–1 год 30 хв	140°C	140°C / 150°C / 160°C		до 24 год	НІ	—	—
6 КРУПИ	Автоматично	—	Автоматично	Автоматично	—		до 24 год	ТАК	—	—
7 СУП	1 год	5 хв	10 хв–2 год	100°C	90°C / 100°C / 110°C		до 24 год	ТАК	—	—
8 ПАРОВАРКА	40 хв	5 хв	15 хв–1 год 30 хв	100°C	—		до 24 год	НІ	—	—
9 ТУШКУВАННЯ	1 год	5 хв	20 хв–8 год	100°C	80°C / 100°C / 120°C		до 24 год	ТАК	—	—
10 СМАЖЕННЯ	20 хв	1 хв	5 хв–1 год 30 хв	190°C	130–160°C (кроку 10°C)		—	НІ	—	—
11 ПЛОВ	Автоматично	—	Автоматично	Автоматично	—		—	ТАК	—	—
12 КАША	20 хв	1 хв	5 хв–2 год	100°C	90/85/100°C		до 24 год	5 хв	ТАК	—
13 СУ-ВІД	30 хв	1 год / 1 хв	15 хв–20 год	58°C	58°C–95°C (кроку 1°C)		до 24 год	5 хв	НІ	—
14 ЙОГУРТ	8 год	15 хв	1 год–12 год	40°C	—		—	—	НІ	—
15 ТІСТО	1 год	5 хв	10 хв–2 год	40°C	30–40°C		—	—	НІ	—
16 ДЖЕМ	1 год	5 хв	5 хв–2 год	100°C	90/100/110		до 24 год	5 хв	НІ	—
17 ПІДІГРІВАННЯ	25 хв	5 хв	5 хв–1 год	80°C	80/100°C		—	—	НІ	—
18 РУЧНИЙ РЕЖИМ	30 хв	5 хв	5 хв–9 год 5 хв–1 год 5 хв–1 год 30 хв	100°C	40–160°C (кроку 5°C) 40–170°C (кроку 5°C) 40–100°C (кроку 5°C) 105–160°C (кроку 5°C)		до 24 год	5 хв	НІ	—
19 ЗБЕРІЖЕННЯ ТЕПЛА (автоматично або вручну)				75°C			—	—	—	—

Підключіть прилад і встановіть всередину чашу для приготування (має бути встановлена пробка).

1. ВИБІР ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ

- Після увімкнення приладу почне світитись індикатор першої програми ВИПІКАННЯ.
- Виберіть потрібну програму за допомогою кнопок ◀ та ▶.
- Коли ви натискаєте ▶, світлодіодний індикатор кожного меню послідовно проходить пункти від 1 до 16, наведені на попередній сторінці.
- Коли ви натискаєте ◀, світлодіодний індикатор кожного меню послідовно проходить пункти від 1 до 16, наведені на попередній сторінці, у зворотньому порядку.
- Покладіть продукти в чашу для приготування або на деку (залежно від програми та рецепта).
- Потім закрийте або не закривайте кришку (залежно від програми та рецепта).
- Натисніть кнопку **ОК**, щоб запустити підсвічене меню. Після активації пункту меню індикатор на клавіші СКАСУВАННЯ перестав блимати й залишається ввімкненим.
- Відповідну програму буде запущено з параметрами приготування за замовчуванням (див. таблицю програм приготування).
- На світлодіодному екрані з'явиться час приготування, що залишився (за винятком меню «Крупи» або «Плов»), а наприкінці циклу таймер автоматично зупиниться або буде активовано режим збереження тепла (лише для програм «Каша», «Суп», «Тушкування», «Крупи»).

2. НАЛАШТУВАННЯ ПАРАМЕТРІВ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ПРИГОТУВАННЯ

Автоматичне ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА

- Режим автоматичного збереження тепла доступний лише для програм «Каша», «Суп», «Тушкування», «Крупи», «Плов».
- Якщо ви хочете вимкнути функцію автоматичного збереження тепла для цих програм, натисніть та утримуйте кнопку ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА, 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 кнопку:
- Натисніть кнопку ТАЙМЕР ⌚, потім ◀ та/або ▶, щоб налаштувати час приготування відповідно до вашого рецепта.
- Натисніть кнопку ТЕМПЕРАТУРА ℹ, потім ◀ та/або ▶, щоб налаштувати температуру приготування відповідно до вашого рецепта.

3. НАЛАШТУВАННЯ ПАРАМЕТРІВ У ПРОЦЕСІ ПРИГОТУВАННЯ

- Час і температуру можна змінити в будь-який момент у процесі приготування (окрім програм ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА, КРУПИ та ПЛОВ), а також меню ЙОГУРТ та ПАРОВАРКА, де можна змінити лише час приготування.
- Якщо ви хочете змінити час і температуру приготування за замовчуванням, натисніть відповідну кнопку й дотримуйтеся наведених вище інструкцій.
- Ви можете відкрити кришку в будь-який момент під час приготування, щоб додати інгредієнти або перевірити стан страви.
- **Для приготування рису й меню MASTERBAKE (програми 1–4 в таблиці програм приготування) не рекомендується відчиняти кришку майже до завершення процесу**, зокрема не варто тримати її відкритою протягом тривалого часу, тому що це може погіршити результат.
- Для меню БУЛОЧКИ та ХЛІБ можна відкрити кришку безпосередньо перед початком етапу випікання для змащення яйцем або щоб зробити на виробі надрізи, якщо необхідно.

4. ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

- Відкрийте кришку. Торкатися чаші для приготування та дека слід лише в рукавичках.
- Для подання їжі можна скористатися лопаткою або черпаком, що входять до комплекту приладу.

Примітка. Для маніпуляцій із їжею всередині чаші для приготування не рекомендується використовувати металеве або гостре кухонне приладдя, щоб не пошкодити покриття.

- Закрийте кришку, щоб їжа залишалася теплою.
- Якщо програма, якою ви скористалися, не має функції автоматичного збереження тепла, ви можете активувати цей режим вручну, натиснувши клавішу «Збереження тепла» після завершення циклу приготування.
- Коли прилад перебуває в режимі збереження тепла, відповідний світлодіодний індикатор УВІМКНЕНИЙ.
- Якщо вам потрібно вимкнути цей режим, просто натисніть і утримуйте кнопку «Скасування». 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) кнопку СКАСУВАННЯ.
- Щоб знову увімкнути дисплей, від'єднайте прилад від мережі та підключіть його знову.

РОЗУМІННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ

Під час приготування випічки дуже важливо точно відміряти інгредієнти. Щоб освоїти можливості приготування Masterbake, вам знадобляться деякі базові навички та знання, наприклад розуміння інгредієнтів. Ми рекомендуємо дотримуватися наших рецептів, щоб ознайомитися з мультитваркою MultiCook & Bake, перш ніж почати готувати власні рецепти.

Нижче наводиться деяка ознайомча інформація, яка допоможе вам краще зрозуміти, як вибір інгредієнтів може вплинути на кінцевий результат.

ІНГРЕДІЄНТ	Можливості/опис	UK
БОРОШНО	• Універсальне борошно — це тип борошна, яке зазвичай містить достатню кількість білка/глютену (9–10 %, залежно від марки), що робить його придатним для виготовлення всіх видів хлібобулочних виробів — від пирогів до звичайного хліба. Якщо у вас лише один вид борошна, це має бути саме воно. • Борошно, що піднімається самостійно: цей тип борошна <u>не рекомендується використовувати для приготування хліба, а лише для пирогів</u>, оскільки воно містить розпушувачі, які можуть заважати випіканню хліба. • Хлібне борошно: зазвичай містить вищу концентрацію білка/глютену (12–14 %, залежно від марки) і дозволяє отримати хліб кращий за об'ємом та структурою, на відміну від універсального борошна. • Житнє борошно: містить більше клітковини й менше глютену, що робить його поживною альтернативою звичайному борошну. Однак низький вміст глютену в цьому борошні зазвичай заважає тісту добре підійматися, і зазвичай у разі використання такого борошна хліб менш пухкий. Зазвичай рекомендується змішувати його з невеликою кількістю білого хлібного борошна для досягнення кращої текстури.	
ВОДА/МОЛОКО	Для утворення глютену необхідно змішувати рідину з борошном. Зазвичай для приготування тіста рекомендується використовувати теплу рідину (не гарячу та не окріп). Для приготування хліба можна використовувати воду або молоко. Тільки вода забезпечує більш хрустку скоринку, у той час як молоко зазвичай робить хліб м'яким.	
ЖИРИ	У цілому, жири допомагають проводити та розсіювати тепло в приготованій страві. Такі жири, як вершкове масло або олія, відіграють важливу роль, роблячи випічку більш ніжною, і запобігають сухості пирогів. Вони також відіграють важливу роль у процесі отримання кольору та хрусткої скоринки смаженої страви або випічки.	

ЦУКОР	Цукор використовується для підсолоджування солодкої випічки, але й не тільки для цього. Він виконує важливу функцію в наданні забарвлення пирогам та бріюшам. Отже, якщо ви використовуєте замініник, такий як стевія, ваш пиріг може не набути належного кольору, і це може вплинути на його текстуру. Під час приготування хліба цукор іноді використовується в поєднанні з дріжджами для посилення їхньої активації.
СІЛЬ	Крім надання смаку вашим стравам, сіль також надає випічці золотистого кольору. Без використання солі в тісті скоринка хліба може не зарум'янитися і залишитися блідою. Сіль також зв'язується з білком борошна, що сприяє ущільненню глютену в тісті та забезпеченню кращої текстури.
ДРІЖДЖІ	Вони необхідні для приготування став за програмами ХЛІБ та БУЛОЧКИ. Дріжджі зазвичай випускаються у вигляді інактивованих крихітних організмів (у вигляді порошку), які активуються в теплому вологому середовищі. Під час активації дріжджі перетворюють цукор на вуглекислий газ, завдяки чому хліб та бріюші піднімаються. Дріжджі також сприяють формуванню смаку й аромату хліба.
РОЗПУШУВАЧ	Розпушувач використовується для надання пирогам більшого об'єму та пухкості.

Ми надаємо вам всі ці поради, щоб ви могли насолоджуватися процесом випічки як професіонал за допомогою Multicook & Bake і створювали дивовижні хлібобулочні вироби, якими ви з гордістю поділитися зі своїми близькими!

1. МЕНЮ ВИПІКАННЯ

Ця програма дозволяє випікати смачні пироги безпосередньо в чаші для приготування. Рекомендуємо спочатку спробувати приготувати рецепти з нашої книги рецептів, щоб ознайомитися з приладом, перш ніж починати готувати власні рецепти.

• Рекомендується використовувати інгредієнти кімнатної температури, щоб уникнути згортання та досягти хорошої текстури виробу.

1. Приготуйте тісто в окремій чаші. Не використовуйте металеві або гострі інструменти, щоб не пошкодити покриття чаші.

2. Налийте тісто для випічки в чашу для приготування.

3. Закрийте кришку. Виберіть програму ВИПІКАННЯ, натисніть ОК.

Примітка. Не рекомендується відкривати кришку під час випікання, оскільки це може вплинути на кінцевий результат.

• Не перевищуйте максимальну кількість продуктів, вказану в рецептах.

ДЛЯ МЕНЮ БУЛОЧКИ ТА ХЛІБ

Перед використанням меню ХЛІБ або БУЛОЧКИ необхідно приготувати тісто вручну або за допомогою кухонного комбайна. Приготування інгредієнтів

- З точністю відміряйте інгредієнти за допомогою кухонних ваг.
- Не допускайте прямого контакту дріжджів і солі. Це може зашкодити роботі дріжджів.
- Не допускайте контакту дріжджів із гарячою водою або окропом. Це може зашкодити роботі дріжджів.
- Якщо дріжджі були інактивовані сіллю або гарячої водою/окропом, це може не дати тісту/хлібу піднятися.
- Рекомендується використовувати теплу рідину або рідину кімнатної температури замість холодної рідини, оскільки дріжджі активуються за теплої температури, а в холодному середовищі їх дія сповільнюється.
- Ви можете додати 1 ч. л. цукру до рідкої дріжджової суміші для посилення її активації.

Приготування тіста

Ви можете приготувати тісто безпосередньо в чаші для приготування, якщо хочете зробити це вручну та уникнути великої кількості брудного посуду.

Але не використовуйте металеве приладдя, щоб не зіпсувати чашу для приготування.

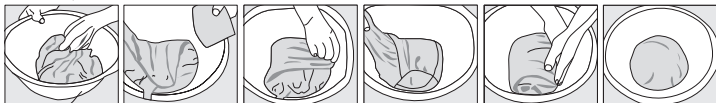
1. Якщо ви готуєте тісто вручну.

Рекомендується змішати та перемішати рідину й дріжджі в склянці та почекати кілька хвилин, поки не з'явиться піна, перш ніж додавати цю рідку суміш до сухих інгредієнтів.

- Ви можете потроху додавати цю суміш у борошно, щоб краще контролювати процес і домогтися однорідної консистенції. Рекомендується почати змішування інгредієнтів за допомогою лопатки, що входить в комплект. Це дозволить змішати рідину й борошно до однорідної консистенції.
- Продовжуйте замішувати тісто вручну протягом 15 хвилин, поки тісто не перестане прилипати до пальців і чаші та не набуде гладкої та однорідної консистенції.

Основні принципи замішування тіста

- Замішування тіста дозволяє створити глютенний каркас, який сприятиме формуванню структури хліба.
- На сьогоднішній день існують рецепти хліба без замішування. Але, по суті, вам все одно необхідно буде виконати основний етап замішування, вимішуючи тісто круговими рухами. Цей процес сприяє однорідності текстури.



Після 15 хвилин замішування сформуйте тісто в кулю і покладіть його прямо в чашу для приготування.

2. Якщо ви готуєте тісто окремо за допомогою кухонного комбайна.

Рекомендується спочатку залити рідкі інгредієнти, а потім додати сухі. Уникайте прямого контакту дріжджів із сіллю.

2. МЕНЮ БУЛОЧКИ

Це меню дозволяє випікати дріжджове тісто, в основному порційно, що вимагає розстоювання. Для використання цієї програми необхідно використовувати деко, що входить у комплект постачання приладу.

Як вибрати правильний час приготування?

Час приготування в меню **БУЛОЧКИ** включає встановлений етап розстоювання в 40 хвилин і регульований етап випікання (за замовчуванням 25 хвилин).

- Якщо вибрано 1 год, розстоювання триватиме 40 хв, а випікання — 20 хв.
- Якщо вибрано 1 год 15 хв, розстоювання триватиме 40 хв, а випікання — 35 хв.
- Якщо вибрано 1 год 30 хв, розстоювання триватиме 40 хв, а випікання — 50 хв.

Примітка. Оскільки тісто буде розстоюватися, будьте обережні й не кладіть занадто велику кількість тіста, щоб уникнути підгоряння поверхні.

- Перш ніж почати готувати власні рецепти, рекомендуємо вам спершу спробувати приготувати страви з нашої книги рецептів, щоб ознайомитися з приладом.
- З точністю відміряйте інгредієнти за допомогою мірної шкали, щоб збільшити шанси на успіх і уникнути надмірного збільшення тіста.

Різниця в 1 або 2 грами дріжджів може мати велике значення, тому будьте дуже обережні.

Як випікати в програмі БУЛОЧКИ?

- Перед використанням цього меню необхідно приготувати тісто вручну або за допомогою кухонного комбайна й залишити тісто розстоюватись щонайменше 1 раз.
- Для першого етапу розстоювання ми рекомендуємо помістити тісто в мультиварку й включити програму ВИТРИМУВАННЯ ТІСТА приблизно на 30 хв–1 год для оптимального та контрольованого етапу розстоювання.
- Перший етап розстоювання дозволить тісту досягти структурованої гладкої та еластичної консистенції, яка дозволить вам легко формувати порційні булочки.
- Після завершення першого етапу розстоювання вийміть тісто із чаші та покладіть його на злегка посипану борошном робочу поверхню. Потім розділіть його на частини й сформуйте булочки.

Якщо ви хочете додати будь-які сухофрукти, горіхи або начинку, ви можете зробити це після першого етапу розстоювання.

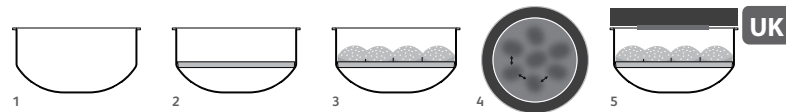
- У результаті може вийти відривний хліб-гармошка, який ідеально підходить для великої компанії.

ПОРАДИ. Для рівномірного випікання обов'язково розділіть окремі шматки тіста порівну, зваживши кожен шматок на кухонних вагах.

Налаштування Multicook & Bake (після першого розстоювання і надання форми)

1. Помістіть деко в чашу для приготування — рис. 2
2. Помістіть тісто на деко без розстоювання.
3. Програма автоматично виконає розстоювання, а потім випікання. Якщо ви готуєте порційні булочки, переконайтеся, що між кожною порцією тіста залишається вільний простір, оскільки вони будуть збільшуватись — рис. 4.
Якщо ви випікаєте булочки із солодкою начинкою, рекомендується використовувати пергаментний папір, щоб полегшити виймання та уникнути підгоряння цукру на дні чаші.
4. Закрийте кришку. Виберіть меню **БУЛОЧКИ**. За необхідності відрегулюйте час і температуру приготування. Натисніть **ОК**.
Необов'язковий крок: Якщо ви хочете змастити булочки яйцем або зробити надрізи на поверхні, рекомендується зробити це через 30 хвилин після початку програми.
5. Після завершення приготування відразу ж відкрийте кришку, щоб уникнути потрапляння конденсату на вироби.
За допомогою кухонних рукавиць вийміть чашу з мультиварки та поставте її на рівну поверхню. Переверніть чашу для приготування догори дном, щоб вийняти виріб.

Примітка. Якщо тісто не вимагає додаткового розстоювання, ви можете використовувати програму **ПІЦА/ПИРІГ** тільки для випікання. В іншому випадку це може привести до занадто сильного розстоювання готового виробу.



3. МЕНЮ ХЛІБ

Перед використанням меню **ХЛІБ** необхідно приготувати тісто вручну або за допомогою кухонного комбайна.

Це меню дозволяє випікати дріжджове тісто, яке потребує розстоювання, в основному для приготування білого й житнього хліба. Для використання цієї програми необхідно помістити тісто безпосередньо в чашу для приготування.

- Для приготування більш пухкого хліба з більш складною структурою рекомендується провести перше розстоювання тіста з використанням програми **ВИТРИМУВАННЯ ТІСТА** протягом щонайменше 30 хвилин, потім частково видалити газ із тіста, вимісивши його пару разів вручну. Сформуйте кулю і помістіть її назад в чашу для приготування, перш ніж вибрати меню **ХЛІБ**. По суті, тісто буде розстоюватися двічі, що надасть дріжджам більше часу для формування структури й аромату.

Розстоювання та випікання тіста

- Максимальна рекомендована кількість тіста для досягнення оптимального результату становить ± 800 г.

Примітка. Випікання занадто великої кількості тіста або додавання занадто великої кількості дріжджів може привести до підгоряння поверхні хліба, оскільки тісто може занадто сильно розтостися.

- Для приготування простого хліба ви можете вибрати просто програму **ХЛІБ** після замішування.
- Вам не потрібно перевертати хліб у процесі випікання, оскільки технологія MasterBake забезпечить красиву золотисту скоринку на поверхні хліба без вашого втручання.
- Якщо ви хочете зробити надріз на хлібі, ви можете відкрити кришку через 30 хвилин після початку програми, щоб зробити це.

Загальне правило випікання

• **Загальне правило щодо співвідношення інгредієнтів під час випікання хліба — дотримуватися правила 60–70 % гідратації.**

Ця таблиця наведена для довідки щодо стандартної кількості інгредієнтів на основі рівня гідратації 60 %.

у грамах			
Борошно	Рідке	Сіль	Дріжджі
100	60	2	1
200	120	4	2
250	150	5	2,5
300	180	6	3

у грамах			
Борошно	Рідке	Сіль	Дріжджі
400	240	8	4
450	270	9	4,5
500	300	10	5
550	330	11	5,5/6

Примітка. Ця таблиця наведена для довідки щодо приготування страв із білого борошна. Ви можете скоригувати співвідношення рідини відповідно до вашого рецепта.

Налаштування Multicook & Bake

Як вибрати правильний час приготування?

У програмі ХЛІБ за замовчуванням встановлено час розстоювання 50 хвилин (фіксований) і час випікання 1 год 10 хв (регулюється від 30 хв до 1 год 30 хв).

- **Якщо вибрано 1 год 30 хв**, розстоювання триватиме 50 хв, а випікання — 30 хв.
- **Якщо вибрано 1 год 35 хв**, розстоювання триватиме 50 хв, а випікання — 45 хв.
- **Якщо вибрано 2 год 20 хв**, розстоювання триватиме 50 хв, а випікання — 1 год 30 хв.

Як вибрати правильну температуру приготування?

- Маючи знання про інгредієнти, майте на увазі, що цільнозернове борошно, житнє борошно або інші види борошна, багаті клітковиною, більш чутливі до тепла.

Отже, якщо в рецепті є молоко, яйця або таке борошно, можливо, вам слід обрати більш низький температурний режим.

- Якщо ж ви випікаєте хліб із 100%-во білого борошна, для досягнення найкращих результатів можна обрати більш високу температуру.

Примітка. Наші рецепти розроблені з урахуванням того, що подобається більшості наших споживачів з точки зору хрусткої скоринки й кольору. Якщо ви віддаєте перевагу хлібу менш золотистого кольору або з менш хрустким коржем, ви можете знизити рівень температури, щоб виріб краще відповідав вашому смаку.

4. МЕНЮ ПІЦА/ПИРІГ

Для випікання в цій програмі необхідно використовувати деко, що входить у комплект постачання.

- Ця програма не включає етап розстоювання і призначена для випікання виробів зі скоринкою та начинкою (наприклад, піца) або попередньо приготованою / частково приготованою начинкою (наприклад, пиріг, киш), які не вимагають розстоювання.
- Ви також можете використовувати цю програму для випікання дріжджового тіста, яке вже підійшло. Щоб полегшити виймання та розміщення делікатних виробів, рекомендується покласти на деко 2 смужки паперу для випічки у формі хреста, перш ніж покласти на нього ваш виріб.



Примітка. Рекомендується не класти занадто багато паперу для випікання, оскільки це може вплинути на циркуляцію тепла, і результат приготування може виявитися білішим, ніж очікувалося.

- **Для приготування пирога** рекомендується зібрати пиріг і помістити його на деко, перш ніж вставляти в чашу для приготування.
- **Для приготування піци** рекомендується скоригувати рецепт, щоб тісто покривало всю поверхню дека для оптимального результату.
- **Для приготування пирога кіш** рекомендується помістити корж на деко в чашу для приготування перед додаванням рідкої суміші.

Примітка. Чим товщим є кіш, тим довший час приготування потрібно встановлювати, щоб домогтися більш золотистого кольору.

- **Щоб вийняти піцу/пиріг з мультиварки**, рекомендується відкрити кришку та дати страві трохи охолонути, перш ніж виймати її. Це дозволить уникнути розривання виробу. Притримуючи смужки пергаментного паперу, перекладіть вашу страву на тарілку.

5. МЕНЮ ЗАПІКАННЯ

Ця програма призначена для приготування великих шматків м'яса, риби та овочів.

- Для кращого результату рекомендується обсмажити м'ясо протягом 5 хвилин із кожного боку в програмі СМАЖЕННЯ перед перемиканням на програму ЗАПІКАННЯ.

6. МЕНЮ ТУШКУВАННЯ

У цій програмі можна готувати м'ясо та овочі в соусі або невеликій кількості рідини, (гуляш, запіканки, соус карі та інші зручні в приготуванні страви).

- Вона дозволяє готувати страву на повільному вогні за відносно малої (80 °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 має перевищувати макс. позначку 3 л у чаші.

ПОРАДИ. Для кращого смаку ви можете підсмажити м'ясо та/або цибулю з невеличкою кількістю олії за допомогою програми меню СМАЖЕННЯ, перш ніж починати цикл програми ТУШКУВАННЯ. Рекомендується дотримуватися кількості інгредієнтів, зазначеної в рецептах. ⚠️ **Недостатня кількість рідини**

може привести до висихання або пригорання страви.

Примітка. Час приготування може залежати від розміру інгредієнтів.

7. 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 має перевищувати максимальну позначку 3 л у чаші.

Примітка. Не використовуйте ручний блендер для приготування супу-пюре в чаші.

Якщо ви хочете зробити суп-пюре, спочатку перелийте його до блендера або іншого контейнера. UK

8. МЕНЮ ПАРОВАРКА

За допомогою цієї програми 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 200 до 600 мл води. Рекомендується не перевищувати позначку «Пара» всередині чаші.
- Установіть деко, що входить у комплект, у чашу для приготування. Потім покладіть на нього інгредієнти.
- Закрийте кришку. Потім виберіть програму ПАРОВАРКА.

ПОРАДИ. Чим менше інгредієнти, тим швидше вони готуються.

9. МЕНЮ КРУПИ

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

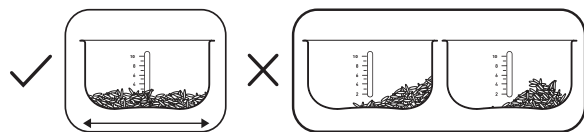
Для отримання задовільних результатів дотримуйтеся наведених нижче вказівок:

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ РИСУ

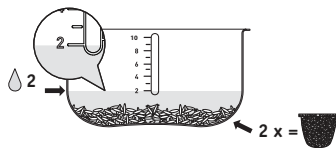
- Перед приготуванням відміряйте потрібну кількість рису за допомогою мірного стакана й промийте його (окрім рису для ризото).
- Використовуйте для визначення потрібної кількості рису стакан, що входить до комплекту цього приладу (наприклад, 1 стакан, 2 стакани тощо).



- Спочатку промийте рис для видалення крохмалю, щоб уникнути його злипання.
- Насипте промитий 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 програму КРУПИ згідно з інструкціями, що наведено в розділі ПОЧАТОК РОБОТИ.
- На екрані з'явиться позначка [CUP],
- Натисніть кнопку ОК. Індикатор припинить блимати й залишиться ввімкненим.
- На екрані блимне позначка [CUP], і процес приготування буде запущено.
- Коли рис буде готовий, мультиварка автоматично переключиться в режим збереження тепла. Почне світитись індикатор збереження тепла.
- Коли засвітиться зелений індикатор, розмішайте рис і залиште його в мультиварці ще на кілька хвилин, щоб він став більш розсипчастим.

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

Орієнтуйтеся на цю таблицю для приготування рису.

ПРАВИЛА ПРИГОТУВАННЯ РИСУ (10 склянок)

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

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. У кінцевому підсумку ви можете трохи скоригувати кількість води залежно від ваших уподобань.

Примітка. Якщо вам не вдається досягти бажаного результату приготування рису або круп/злаків, ми рекомендуємо використовувати ручний режим для налаштування власних параметрів приготування.

10. МЕНЮ ПЛОВ

У цій програмі використовується технологія Fuzzy Logic для приготування рису для плову й ризото. Після обсмажування інгредієнтів обов'язково дотримуйтеся співвідношення рису та води для належного приготування рису. Ці вказівки наведені для довідки та можуть бути скориговані відповідно до вашого смаку.

Рис (довгозернистий для плову або ризото)	Рідина (вода або бульйон)
250 г	375 мл
300 г (2 склянки)	480 мл
350 г	520 мл

400 г	600 мл
450 г (3 склянки)	680 мл
500 г	750 мл
550 г	825 мл
600 г (4 склянки)	880 мл

11. МЕНЮ СМАЖЕННЯ

Ця програма призначена для пасерування/обсмажування невеличких шматків, зокрема, м'яса, риби, птиці або їжі з мінімальною кількістю олії, наприклад котлет. У цьому режимі поверхня їжі має контактувати з олією для створення хрусткої та духмяної скоринки. Використовуйте цей режим, коли готуєте їжу з олією.

Для більш ефективного обсмажування та підрум'янення рекомендується додати 2–3 ст. ложки олії, щоб вона повністю покривала дно чаші, покласти інгредієнти та залишити їх готуватися на кілька хвилин, після чого перемішати й додати ще олії (залежно від кількості продуктів, які ви обсмажуєте) для більш рівномірного результату. Рекомендується час від часу перемішувати їжу (принаймні кожні 5 хвилин), щоб забезпечити її рівномірне приготування.

Примітка. Якщо їжа пригоріла, можливо, ви вибрали занадто високу температуру, занадто довгий час приготування, не додали (достатньо) олії або не перемішали їжу.

12. 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 для 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 їх слід ретельно промити водою, щоб видалити залишки крохмалю.
- Дотримуйтеся кількості, зазначеної у книзі рецептів.

13. МЕНЮ СУ-ВІД

Також відомий як «точне приготування», цей режим приготування полягає в повільному приготуванні продуктів у вакуумному пакеті за низької і точно контрольованої температури для досягнення текстури, яку можна отримати

лише за такого точного приготування.

Цю функцію можна використовувати для приготування овочів, м'яса та птиці, а також риби, морепродуктів та фруктів.

Як це працює?

Підготовка продуктів

- Придбайте інгредієнти гарної якості. Якщо на них є візуальні дефекти, вони забруднені, знебарвлені, погано пахнуть чи смакують, не використовуйте їх.
- За необхідності попередньо приправте продукти безпосередньо перед запечатуванням у пакет
- (за смаком).
- Помістіть продукти, які ви хочете приготувати, у вакуумний герметичний пакет або
- міцний пакет із застібкою і переконайтеся, що з пакету видалено все повітря.
- Якщо ви використовуєте пакет із застібкою, для видалення повітря можна повільно занурити пакет із їжею наполовину в холодну воду й закрити його, коли повітря виїде; їжа всередині буде герметизована під тиском води.

Підготовка мультиварки

- Налийте в чашу достатню кількість води, щоб занурити герметичний пакет із продуктами.
- Помістіть пакет із продуктами в чашу й закрийте кришку.
- Натисніть кнопку вибору   та виберіть програму «Су-від». На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням, блиматиме індикатор «Старт».
- Натисніть кнопку «Таймер» , щоб активувати функцію налаштування часу, потім натисніть кнопки «<» та «>», щоб змінити час приготування програми «Су-від».
- Натисніть кнопку «Температура» , щоб активувати функцію налаштування температури, а потім натисніть кнопки «<» та «>», щоб змінити температуру приготування програми «Су-від».
- Натисніть ОК для запуску програми. Примітка. Для того щоб вода досягла необхідної температури, потрібно близько 15 хвилин.

Зверніть увагу, що для різних інгредієнтів і кінцевих страв необхідний різний рекомендований час та температура приготування.

Ви можете продивитися таблицю програми «Су-від», наведену нижче, для отримання бажаного результату.

У кінці циклу приготування мультиварка подасть три звукові сигнали.

Примітка. Ця функція не передбачає збереження тепла

ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТУВАННЯ В СУ-ВІД

Тип їжі	Готовність	Температура приготування
РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ		
Лосось	Середнє просмаження	58 °C
Гребінці	Середнє просмаження	60 °C
Тигрові креветки	Середнє просмаження	60 °C
М'ЯСО (яловичина, баранина тощо)	Середнє просмаження	60 °C
	Майже повне просмаження	63 °C
	Повне просмаження	71 °C
СВИНИНА	Повне просмаження	>71 °C
ПТИЦЯ (курка, качка, індичка тощо)	Середнє просмаження з кров'ю	60 °C
	Середнє просмаження	60–63 °C
	Повне просмаження	80 °C
ОВОЧІ ТА ФРУКТИ		84–87 °C
ЯЙЦЯ	Сире яйце	60 °C
	Некруто	62 °C
	Напівкруто	64–75 °C
	Вкруто	71 °C
	Омлет	75 °C

- Таблиця температур наведена для довідки.
- Ви можете змінювати температуру залежно від ступеня готовності страви на свій смак.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ В СУ-ВІД

тип їжі	готовність	температура приготування	товщина	час приготування	
				(хв)	Макс.
риба та морепродукти					
Лосось	Середнє просмаження	60 °C	2 см	20 хв	40 хв
Гребінці	Середнє просмаження	60 °C	—	40 хв	60 хв
Тигрові креветки	Середнє просмаження	60 °C	—	30 хв	40 хв
м'ясо (яловичина, баранина тощо)					
Ніжна нарізка, вирізка, відбивні, котлети	Середнє просмаження	60 °C	2–4 см	1 год	4 год
	Майже повне просмаження	66 °C	2–4 см	1 год	4 год
	Повне просмаження	71 °C	2–4 см	1 год	4 год
Смажена баранина або ніжка		>60 °C	7 см	10 год	20 год
Стейк, грудка		>60 °C	2-3 см	8 год	20 год
птиця (курка, качка, індичка тощо)					
Куряча грудка без кістки	Середнє просмаження	60 °C	25 см	1 год 25 хв	2–4 год
	Майже повне просмаження	64 °C	25 см	1 год	5 год
Курячі стегна без кістки	Середнє просмаження	64 °C	1 шт.	2 год	4–6 год
Курячі стегна на кістці	Повне просмаження	82 °C	1 шт.	2 год	6 год
свинина					
Буженина	Середнє просмаження	60 °C	5 см	12 год	20 год
Свинячі реберця	Повне просмаження	71–80 °C	7 см	12 год	20 год
Свиняча очерешина	Повне просмаження	85 °C	5 см	5 год	8 год

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ В СУ-ВІД					
ТИП ЇЖИ	ГОТОВНІСТЬ	ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТУВАННЯ	ТОВЩИНА	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	
				(хв)	Макс.
ОВОЧІ					
Коренеплоди (морква, пастернак, картопля, ріпа, буряк тощо)	—	85 °C	—	1 год	4 год
Делікатні овочі (спаржа, броколі, кукурудза, цвітна капуста, баклажани, патисони тощо)	—	85 °C	—	30 хв	1 год 30 хв
ФРУКТИ					
Тверді (яблуко/груша)		85 °C	—	45 хв	2 год
М'які (персик, абрикос, слива, манго, папая, нектарин, ягоди)		85 °C	—	30 хв	1 год
ЯЙЦЯ					
	Некруто	62 °C		45 хв	
	Некруто яйця-пашот	65 °C		45 хв	
	Напівкруто яйця-пашот	68 °C		45 хв	
	Вкруту	73 °C		45 хв	

- Значення часу й температури наведено як рекомендації.
- Чим більше товщина м'яса, тим довше його треба готувати.
- Ви можете налаштувати час приготування залежно від товщини продуктів.

КУРЯЧИЙ РУЛЕТ СУ-ВІД ІЗ КОПЧЕНИМ СИРОМ			UK
Порції:	2–3 порції		
Час підготовки:	15 хвилин		
Час приготування:	50 хвилин		
Температура приготування:	63 °C		
Режим приготування:	меню су-від		
Інгредієнти	2 курячі грудки (~ 180/200 г кожна) 2 скибочки свіжого бекону або копченої м'ясної нарізки - Сир, нарізаний на смужки або скибочки	<u>Інгредієнти для заправки</u> - Копчений сухий часник - Сіль та перець - Копчена паприка - Чебрець, прованські трави - Томатна паста (необов'язково)	
ПОСЛІДОВНІСТЬ ДІЙ			
Крок 1. Підготовка продуктів	- Розріжте курячу грудку, зробивши з одного боку надріз. - Розкрийте курячу грудку, посоліть, додайте зазначені спеції. - Додайте скибочки бекону, потім сир. - Сформуєте з курячої грудки рулет. - Посипте сіллю і зазначеними спеціями із зовнішньої частини. - Загорніть грудку в харчову плівку. - Візьміться за 2 кінці плівки й скрутіть її, щоб отримати форму ковбаски. Потім підігніть кінці плівки, щоб рулет тримав форму. - Покладіть загорнуту в плівку курятину в вакуумний пакет (або спеціальний пакет із застібною) і випустіть із пакета все повітря.		
	Крок 2. Налаштування мультиварки - Налийте в чашу води до позначки «5». - Покладіть вакуумний пакет із продуктами в чашу й закрийте кришку. Установіть температуру 63 °C, а час 50 хвилин. - Коли страва приготується, мультиварка подасть звуковий сигнал. - Вийміть курку й наріжте її на 5 частин. Подавайте на стіл із гарніром.		

СТРІПЛОЙН-СТЕЙК СУ-ВІД

Порції:	2 порції
Час приготування:	2 год 20 хв
Температура приготування:	60–71 °C (див. таблицю, щоб налаштувати температуру відповідно до бажаного ступеня приготування)
Режим приготування:	«Су-від» (+ програма «Утворення скоринки/смаження»)
Інгредієнти	Меню су-від
Інгредієнти	• 2 стріплойн-стейки 2,5 см завтовшки
	<u>Інгредієнти для заправки</u> • Морська сіль • Чорний мелений перець • Олія з авокадо (або інша олія з високим ступенем димоутворення)

ПОСЛІДОВНІСТЬ ДІЙ

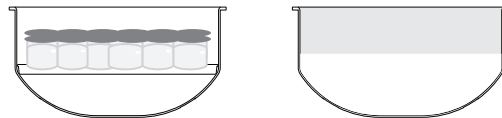
Крок 1. Підготовка продуктів	1. Приправте стейки сіллю, меленим перцем і спеціями або ароматними травами (наприклад, розмарином) 2. Покладіть стейки у вакуумний пакет або в спеціальний пакет із застібною. У цьому випадку налейте в чашу воду і, перш ніж повністю закривати пакет, занурте його наполовину в воду, щоб випустити повітря.
Крок 2. Налаштування мультиварки	3. Налийте в чашу води до позначки 5. Покладіть вакуумний пакет у чашу. Потім закрийте кришку. 4. Виберіть програму «Су-від» і встановіть температуру на 60 °C (60 °C = середнє просмаження, 66 °C = майже повне просмаження, 71 °C = повне просмаження), а час — у діапазоні від 2 до 20 годин.
Крок 3. Завершення приготування	5. Коли страва приготується, мультиварка подасть звуковий сигнал. 6. Злийте воду із чаші й протріть її насухо. 7. Додайте в чашу олію і оберіть програму «Утворення скоринки/смаження» на 10 хвилин. Натисніть кнопку СТАРТ. 8. Коли чаша нагріється, обсмажте стейк по 15–20 секунд із кожного боку. Обсмажуйте по одному стейку за раз. Додайте в чашу вершкового масла й спецій. 9. Подавайте з гарніром. Перед подачею на стіл можна полити стейк залишками соку й масла із чаші.

14. ПРОГРАМА ЙОГУРТ

UK

За допомогою цієї програми меню можна готувати йогурт безпосередньо в чаші або в спеціальних жаростійких контейнерах.

Для приготування йогурту в контейнері рекомендується використовувати деко, щоб на нього було легше поставити посуд з плоским дном.



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 після приготування та охолодження можна додати свіжі фрукти або варення.
- 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.

ФЕРМЕНТ

Він потрібен для йогурту. Його можна отримати таким чином:

- З однієї упаковки придбаного в магазині **натурального йогурту** з максимальним терміном зберігання (такий йогурт міститиме більше активного ферменту, що дозволить приготувати густіший йогурт).

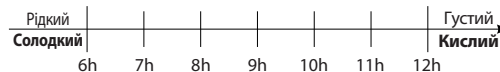
- Із **сублімованого ферменту**. У такому разі зверніть увагу на час активації, що вказаний в інструкціях з ферментування. Такий фермент продається в супермаркетах, аптеках і деяких магазинах із продуктами для здорового життя.
- Із власного **нещодавно зробленого йогурту**: він має бути натуральним і 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 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).

15. ПРОГРАМА ВИТРИМУВАННЯ ТІСТА

Ця програма призначена для підняття тіста. Цю програму можна використовувати для керування першим етапом розстоювання тіста, для якого зазвичай необхідно два етапи розстоювання.

Перш ніж використовувати цю програму меню, тісто 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.

- 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 10–25 хвилин, щоб досягти потрібної та однорідної консистенції.
- Коли консистенція вас влаштує, покладіть тісто в чашу для приготування і закрийте кришку.
- Виберіть меню ВИТРИМУВАННЯ ТІСТА згідно з інструкціями в розділі про вибір програми меню.
- Тісто на білий хліб зазвичай рекомендовано витримувати протягом 30 хв–1 год.

Примітка. 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 рекомендується використовувати будь-який металевий інструмент, 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, коли воно вже буде готове до витримування.

16. ПРОГРАМА ВАРЕННЯ

Ця програма призначена для варіння фруктів у цукрі для приготування джему, компоту або мармеладу.

- Під час приготування джему рекомендується тримати кришку відкритою, щоб уникнути ризику переливання соку деяких фруктів.

- Рекомендується використовувати свіжі стиглі фрукти. Переспілі або недоспілі фрукти можуть не застигти.
- Також рекомендується нарізати фрукти на шматочки розміром близько 1 см, щоб полегшити процес приготування.



ПРОГРАМА ПІДІГРІВАННЯ

Ця програма дозволяє підігріти готову їжу. Вона не призначена для приготування сирої їжі.

Покладіть їжу в чашу для приготування й закрийте кришку. Виберіть меню ПІДІГРІВАННЯ.

- Для підігрівання хліба або продуктів зі скоринкою рекомендується використовувати деко для розміщення продуктів і встановити температуру 100 °C.
- Для підігрівання делікатних страв можна встановити температуру 80 °C.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- **Ніколи не використовуйте функцію підігрівання 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 підігрівання кілька разів поспіль або покласти всередину замало їжі, їжа може згоріти або затвердіти знизу.**
- **Не рекомендується підігрівати густу кашу, інакше вона може стати клейкою.**
- **Не розігрівайте їжу, що зберігалася в холодильнику надто довго, щоб уникнути неприємного запаху.**

Примітка. Стежте за тим, щоб вода покривала всі інгредієнти. Нижче ви знайдете таблицю для довідки із часом приготування. Час приготування може залежати від фактичного розміру інгредієнтів.

- **Перш ніж розігрівати рис, слід додати в нього трохи води й перемішати.**
- **Під час розігрівання рекомендуємо час від часу помішувати їжу.**

Температура	Можливості приготування
40 °C	Для приготування йогуртів і розстоювання тіста
60 °C	Для приготування глінтвейну (ідеально підходить для Різдва!)
70 °C	Для приготування сирного фондю (європейський стиль)
80 °C	Для приготування домашнього сиру
	Для підігрівання делікатної страви
85 °C	Для приготування яєчного заварного крему в окремих ємностях (на водяній бані з деком)
90–95 °C	Для повільного приготування м'яса та овочів для збереження їхньої форми
100 °C	Для кип'ятіння води або продуктів.
100 °C	Для підігрівання хліба або продуктів зі скоринкою (з деком та подвійним нагріванням)
110 °C	Для приготування макаронів
120 °C	Для стерилізації скляних банок
160 °C	Для приготування порційної випічки (з деком та подвійним нагріванням)

- Ці вказівки наведені для довідки, і ви можете коригувати їх на свій розсуд.
- Для приготування домашнього сиру** як основу використовуйте кефір. Відношення об'єму кефіру до об'єму домашнього сиру, що з нього виходить, становить приблизно 4: 1.

Примітка. Стежте за тим, щоб вода покривала всі інгредієнти. Нижче ви знайдете таблицю для довідки із часом приготування. Час приготування може залежати від фактичного розміру інгредієнтів.

КИП'ЯТІННЯ(ручний режим — 120 °C)					
Інгред.	кількість	Устан. час приготування	Інгред.	кількість	Устан. час приготування
Броколі (шматочками)	300 г	15 хв	Яйця (вкруту)	6	10 хв
Капуста (шматочками)	300 г	15 хв	Картопля (невелика)	500 г	25 хв
Цвітна капуста (шматочками)	300 г	10 хв	Картопля (середня)	500 г	30 хв
Морква (великими шматочками)	500 г	20 хв	Картопля (велика)	500 г	35 хв

- Для кип'ятіння продуктів** необхідно вибрати температуру не менше 100 °C або вище, якщо ви хочете приготувати страву швидше.



РУЧНИЙ РЕЖИМ ШЕФ-КУХАР

UK

Готуйте все, що забажаєте, так, як вам зручно, завдяки нашому ручному режиму.

- Вам доступний набір низькотемпературних налаштувань (40–90 °C), які підходять для рецептів, які потребують ферментації, низької температури й тривалого часу приготування для делікатних страв, що вимагають точних налаштувань. Ви також можете скористатися середньо- та високотемпературними режимами (100–160 °C) для приготування інших смачних страв.
- За допомогою низькотемпературних налаштувань** готуйте сир, фондю, глінтвейн і багато чого іншого.
- У більш високотемпературних режимах** готуйте швидкі та смачні страви, а також скористайтеся всіма можливостями технології MasterBake.
- Обмеження по температурі й часу відповідають обраному режиму підігрівання (див. таблицю програм приготування)

НАЛАШТУВАННЯ РУЧНОГО РЕЖИМУ

- Натисніть кнопку «Ручний режим», щоб вибрати ручний режим.
- Виберіть налаштування нагрівання (тільки нижнє нагрівання, подвійне нагрівання або верхнє нагрівання).
- Виберіть температуру приготування за допомогою кнопок ◀ та ▶
- Виберіть час приготування за допомогою кнопок ◀ та ▶
- За необхідності можна ще раз натиснути кнопку температури або кнопку таймера, щоб перевірити параметри.
- Натисніть ОК, щоб активувати меню.



ФУНКЦІЯ ЗАПУСКУ ІЗ ЗАТРИМКОЮ

Ця програма призначена для затримки запуску програми, щоб їжа була готова до споживання в будь-який момент.

- Щоб скористатися функцією запуску із затримкою, спочатку виберіть програму та час приготування.

2. Потім натисніть кнопку «Запуск із затримкою» і виберіть попередньо встановлений час. Час за замовчуванням зміниться на вибраний час приготування (рис. 4). Діапазон часу за замовчуванням — від часу приготування до 24 годин. Кожне натискання кнопки «<» та «>» або збільшує або зменшує час запуску із затримкою.
- Вибравши попередньо встановлений час, натисніть кнопку ОК, щоб активувати режим приготування. Індикатор СКАСУВАННЯ/СТАРТ залишатиметься ввімкненим, а на екрані відображатиметься кількість годин, що залишилися до завершення програми приготування.

Примітка. Функція запуску із затримкою недоступна для таких режимів приготування: ПИРІГ, ПІЦА/ПИРІГ, ПЛОВ, СМАЖЕННЯ, ВИТРИМУВАННЯ ТІСТА

ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перш ніж починати очищення або технічне обслуговування мультіварки, від'єднайте її від мережі живлення і дайте охолонути.
- Наполегливо рекомендуємо після кожного використання очищувати прилад губкою.

Чаша для приготування, деко

- Ми не рекомендуємо використовувати абразивні порошки або металеві губки.
- Якщо до поверхні прилипли залишки їжі, налейте в чашу води й залиште на деякий час, перш ніж починати миття. Чашу для приготування, деко та інші пластикові аксесуари вашого приладу можна мити в посудомийній машині.
- Завжди ретельно висушуйте чашу для приготування.

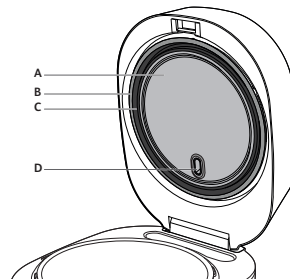
Очищення чаші для приготування.

- **Нижче наведено інструкції з догляду за чашею для приготування, яких слід ретельно дотримуватися:**
- Щоб чаша довго залишалася в доброму стані, не рекомендуємо різати їжу всередині.
- Завжди ставте чашу назад в мультіварку.
- **Колір поверхні чаші може також змінитися.** Це нормальне явище для нержавіючої сталі за високих температур. Ви можете спостерігати це явище на звичайній каструлі з нержавіючої сталі після приготування на плиті. Ця зміна кольору не має жодного впливу на якість приготування продуктів у чаші.

Для видалення цих райдужних плям ми рекомендуємо викинути чашу з приладу й помістити поверхню чаші в раковину з розчином білого оцту (1/4 оцту, 3/4 гарячої води) на 15–20 хвилин. Промийте її й витріть насухо.

Очищення кришки

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Будьте обережні, так як керамічна пластина на кришці (А, В, С, D) гаряча після використання. Від'єднайте прилад від джерела живлення і дайте йому охолонути перед очищенням.
- Не торкайтеся внутрішньої кришки, поки вона гаряча.
- **Рекомендується очищати внутрішню поверхню кришки після кожного використання, щоб уникнути утворення стійких плям.**
- Кришку та силіконове з'єднання (В) не слід розбирати.
- Протріть насухо неабразивною м'якою вологою тканиною, змоченою у гарячій воді.



- Рекомендується не використовувати металеві губки та абразивні миючі засоби.
- **Для очищення можливих брудних слідів навколо з'єднання (В)** рекомендується використовувати безпечні для харчових продуктів дезінфікуючі серветки, вологу тканину або неабразивну губку, змочену у гарячій воді (і оцті в разі стійких плям).
- **Для очищення отвору для пари (D)** рекомендується використовувати невелику щітку для чищення пляшок, змочену в гарячій воді.
- **Щоб очистити можливі плями на керамічній пластині (А), на металевому кільці нагрівального елемента (С) і завершити очищення кришки,** рекомендується запустити цикл очищення парою. Змішайте 500 мл води з 500 мл білого оцту й вилийте в чашу для приготування. Потім закрийте кришку й увімкніть програму «Пароварка» на 20 хв. Після закінчення циклу відкрийте кришку та протріть її.

Чищення й догляд за іншими компонентами приладу

- Очистьте мультіварку ззовні, внутрішню частину кришки й шнур вологою ганчіркою і протріть насухо. Не використовуйте абразивні засоби.
- Не використовуйте воду для чищення корпусу приладу зсередини, тому що це може призвести до пошкодження датчика тепла.
- Після миття в посудомийній машині може відбутися втрата кольору, але це не вплине на безпеку та продуктивність виробу.

НАЙПОШИРЕНІШІ ЗАПИТАННЯ



ФУНКЦІЯ ЗАПУСКУ ІЗ ЗАТРИМКОЮ

Ця програма призначена для затримки запуску програми, щоб їжа була готова до споживання в будь-який момент.

1. Щоб скористатися функцією запуску із затримкою, спочатку виберіть програму та час приготування.
 2. Потім натисніть кнопку «Запуск із затримкою» і виберіть попередньо встановлений час. Час за замовчуванням зміниться на вибраний час приготування (рис. 4). Діапазон часу за замовчуванням — від часу приготування до 24 годин. Кожне натискання кнопки «<» та «>» або збільшує або зменшує час запуску із затримкою.
- Вибравши попередньо встановлений час, натисніть кнопку ОК, щоб активувати режим приготування. Індикатор СКАСУВАННЯ/СТАРТ залишатиметься ввімкненим, а на екрані відображатиметься кількість годин, що залишилися до завершення програми приготування.

Примітка. Функція запуску із затримкою недоступна для таких режимів приготування: ПИРІГ, ПІЦА/ПИРІГ, ПЛОВ, СМАЖЕННЯ, ВИТРИМУВАННЯ ТІСТА

ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перш ніж починати очищення або технічне обслуговування мультіварки, від'єднайте її від мережі живлення і дайте охолонути.

- Наполегливо рекомендуємо після кожного використання очищувати прилад губкою.

Чаша для приготування, деко

- Ми не рекомендуємо використовувати абразивні порошки або металеві губки.
- Якщо до поверхні прилипли залишки їжі, налейте в чашу води й залиште на деякий час, перш ніж починати миття. Чашу для приготування, деко та інші пластикові аксесуари вашого приладу можна мити в посудомийній машині.
- Завжди ретельно висушуйте чашу для приготування.

Очищення чаші для приготування.

- **Нижче наведено інструкції з догляду за чашею для приготування, яких слід ретельно дотримуватися:**
- Щоб чаша довго залишалася в доброму стані, не рекомендуємо різати їжу всередині.
- Завжди ставте чашу назад в мультіварку.
- **Колір поверхні чаші може також змінитися.** Це нормальне явище для нержавіючої сталі за високих температур. Ви можете спостерігати це явище на звичайній каструлі з нержавіючої сталі після приготування на плиті. Ця зміна кольору не має жодного впливу якості приготування продуктів у чаші.

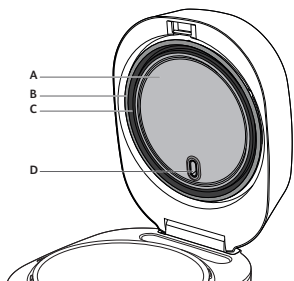
Для видалення цих райдужних плям ми рекомендуємо вийняти чашу з приладу й помістити поверхню чаші в раковину з розчином білого оцту (1/4 оцту, 3/4 гарячої води) на 15–20 хвилин.

Промийте її і витріть насухо.

Очищення кришки

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Будьте обережні, так як керамічна пластина на кришці (А, В, С, D) гаряча після використання. Від'єднайте прилад від джерела живлення і дайте йому охолонути перед очищенням.
- Не торкайтеся внутрішньої кришки, поки вона гаряча. **Рекомендується очищати внутрішню поверхню кришки після кожного використання, щоб уникнути утворення стійких плям.**

- Кришку та силіконове з'єднання (В) не слід розбирати.
- Протріть насухо неабразивною м'якою вологою тканиною, змоченою у гарячій воді.



- Не використовуйте воду для чищення корпусу приладу зсередини, тому що це може призвести до пошкодження датчика тепла.
- Після миття в посудомийній машині може відбутися втрата кольору, але це не вплине на безпеку та продуктивність виробу.

- Рекомендується не використовувати металеві губки та абразивні миючі засоби.
- **Для очищення можливих брудних слідів навколо з'єднання (В)** рекомендується використовувати безпечні для харчових продуктів дезінфікуючі серветки, вологу тканину або неабразивну губку, змочену у гарячій воді (і оціті в разі стійких плям).
- **Для очищення отвору для пари (D)** рекомендується використовувати невелику щітку для чищення пляшок, змочену в гарячій воді.
- **Щоб очистити можливі плями на керамічній пластині (A), на металевому кільці нагрівального елемента (C) і завершити очищення кришки,** рекомендується запустити цикл очищення парою. Змішайте 500 мл води з 500 мл білого оцту й вилийте в чашу для приготування. Потім закрийте кришку й увімкніть програму «Пароварка» на 20 хв. Після закінчення циклу відкрийте кришку та протріть її.

Чищення й догляд за іншими компонентами приладу

- Очистьте мультіварку ззовні, внутрішню частину кришки й шнур вологою ганчіркою і протріть насухо. Не використовуйте абразивні засоби.

ПРОБЛЕМА	Можлива причина	Рішення
Мій хліб не піднімається.	- Дріжджі занадто старі або вже неактивні - Дріжджі знаходилися в прямому контакті із сіллю - Дріжджі вбиті гарячою водою або окропом. - Занадто багато борошна - Вміст зернового борошна, житнього борошна / борошна з низьким вмістом глютену є високим і може сповільнити піднімання тіста.	- Активуйте дріжджі в теплій воді, перш ніж змішувати їх з іншими інгредієнтами - Щоб зберегти тісто, що містить неактивні дріжджі, ви можете з часом додати до нього нові дріжджі.
Мій хліб занадто сильно піднявся	- Максимально рекомендована кількість тіста 800 г. - Співвідношення інгредієнтів було виміряно неправильно	- Відміряйте інгредієнти дуже точно, особливо дріжджі - Якщо ви відміряли інгредієнти дуже точно, спробуйте наступного разу зменшити кількість дріжджів у рецепті.

ПРОБЛЕМА	Можлива причина	Рішення
Хліб вийшов пласким	- Тісто занадто сильно підійшло - Обрана температура недостатньо висока. Додайте температуру і спробуйте знову - Ви використовували тісто, що розстоювалось, перед використанням програми ТІСТО, що можливо, спричинило надмірне розстоювання. Ми рекомендуємо зробити перший підйом тіста для кращої текстури, але пропонуємо використовувати дегазоване тісто, програми ТІСТО.	- Програма «Хліб» призначена для використання з універсальним борошном. Якщо ви використовуєте обдирне борошно, ми радимо вам зменшити кількість дріжджів, наприклад, з 5 до 3 грам для уповільнення розстоювання - Наступного разу ви можете спробувати зменшити час розстоювання або трохи зменшити кількість дріжджів.
Верхівка хліба або пирога підгоріла	- Продукт готувався дуже довго або за дуже високої температури - У чашу або на деко було покладено занадто велику кількість тіста - У тісто для хліба було додано занадто багато дріжджів	- Наступного разу зменште час приготування або температуру - Наступного разу зменште кількість тіста - Зменште кількість дріжджів.
Верхня поверхня булочок або пирога виглядає не дуже золотистою.	- Ви встановили занадто низьку температуру - Ви встановили занадто короткий час приготування - Ви поклали забагато паперу для випікання	- Збільште температуру чи час приготування - Наступного разу зменшіть кількість пергаментного паперу, який ви кладете на деко для випікання або всередину чаші. Пергаментний папір не має повністю покривати поверхню чаші для приготування.
Суп/палу перелилося	У чашу поклали занадто велику кількість продуктів	- Зменште кількість продуктів. - Зменште температуру

ПРОБЛЕМА	Можлива причина	Рішення
Мій пиріг не піднявся.	- Неправильний рецепт, неправильні інгредієнти - Кількість інгредієнтів занадто велика. - У вашому пирозі немає розпушувача. - Тісто дуже довго відстоювалося перед випіканням. - Яйця і цукор не були збиті належним чином. - Занадто низька температура приготування.	- Змініть рецепт, щоб зменшити кількість тіста для випікання. - Використовуйте рецепти, які підходять для цієї мультиварки. - Додайте розпушувач. - Виберіть більш високу температуру для більшого пирога
Мій кіш або запіканка не має золотистої верхівки	- Ваша страва містить занадто багато рідини. - Ви вибрали неправильну програму, час приготування або температуру.	- Для рецептів із високим вмістом молочних продуктів (наприклад, вершків або сиру) потрібно більше часу для досягнення золотистої верхівки. - Дотримуйтеся рецептів із книги, щоб спочатку ознайомитися із цим типом рецептів.
Моє рагу підгоріло або пересохло.	- Неправильна температура / неправильний час приготування. - Для рагу/супу: ви залили занадто мало рідини або інгредієнтів.	Відрегулюйте кількість інгредієнтів
Моя мультиварка шумить під час роботи.	Це нормально для індукційних моделей.	

УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Опис помилки	Причина	Способи усунення
Жоден індикатор не світиться, і нагрівання не відбувається.	Прилад не під'єднано до мережі.	Перевірте, чи шнур живлення підключено до роз'єму та мережі.
Жоден індикатор не світиться, але нагрівання відбувається.	Проблема з підключенням індикатора, або індикатор пошкоджено.	Надішліть прилад на ремонт до вповноваженого сервісного центру.
Під час використання витікає пара	Кришка погано закрита.	Відкрийте кришку й закрийте її знову.
	Пошкоджено ущільнювальну прокладку кришки або мікроклапан тиску.	Надішліть прилад на ремонт до вповноваженого сервісного центру.
Рис напівсирий або довго готується.	Забгато чи замало води для цієї кількості рису.	Див. таблицю кількості води.
Рис напівсирий або довго готується	Недостатнє кипіння.	Надішліть прилад на ремонт до вповноваженого сервісного центру.
Автоматичне збереження тепла не відбувається (прилад залишається в режимі приготування, або нагрівання не відбувається).	Користувач вимкнув функцію збереження тепла під час налаштування. Див. розділ «Функція збереження тепла».	
E0	Датчик зверху розімкнутий, або в ньому виникло коротке замикання.	

Опис помилки	Причина	Способи усунення
E1	Нижній датчик розімкнутий, або в ньому виникло коротке замикання.	Зупиніть роботу приладу й перезапустіть програму. Якщо проблема повторюється, надішліть до вповноваженого сервісного центру на ремонт.
E6	Верхній датчик нагрівального елемента розімкнутий, або в ньому виникло коротке замикання.	
E5	Чашу не виявлено.	Установіть внутрішню чашу всередину приладу, потім вимкніть прилад із розетки й знову його ввімкніть, після цього перезапустіть програму. Якщо проблема повторюється, надішліть до вповноваженого сервісного центру на ремонт.

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

Tefal® T-fal®

INTERNATIONAL GUARANTEE

www.tefal.com

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / [sigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Чынамт ор. / Дата продажы / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Чынамт ор. / Название и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่ตั้งของร้าน / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Product reference / Ref Produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referencja produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Имя / Модель / Υλγici / 製品リファレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за производот :

Distributor stamp / Cachet du distributeur / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Peçat distributera / Peçat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ștampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чынамт ор. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / ตราประทับของร้าน / วันที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :

WORLD

8020004753 - 1520009418 - 1520009432 - 1820003262

2017150418 - 2220003380

UPDATE 24/09/2019

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST			
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES			
www.tefal.com			
			
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	2 տարի 2 years	SEB Ուկրաինա խումբի ցանկում Խարկովի խնայող, 175, Կիև, 02121 Ուկրաինա
AUSTRALIA	1300307824	1 year	Groupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW. 1670
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
البحرين BAHRAIN	17716666	1 year	www.tefal-me.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 3164208	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
BELGIE BELGIE	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Valtera Perića 6/I 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2060 9777	1 ano 1 year	Seb Comercial gAv Jornalista Roberto Marinho, 85, 19º andar 04576 – 010 São Paulo - SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	Groupe SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
CHILE	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial y Servicios Plus Service Ltda Avenida Santa Maria 0858, Providencia - Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaguira Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	43 350 350	2 år 2 years	Groupe SEB Denmark A/S Delta Park 37, 3. sal 2665 Vallensbæk Strand
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب ايجيبت القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق ١ مايو، سموحة

EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
SUOMI FINLAND	09 8946 150	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Reunion, St-Martin	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GRUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
ELLADA GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβαλειπότου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
INDIA	1860-200-1232	2 years	Groupe SEB India (P) Limited C-67, 3RD FLOOR, DDA SHEDS, OKHLA PHASE 1, NEW DELHI – 110020, INDIA
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	PT GROUPE SEB INDONESIA MSD TCC Batavia Bld, Jl. K.H. Mas Mansyur No. 126, Karet Tengsin, Tanah Abang, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10250, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 354	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.a. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	1年 1 year	株式会社 グループセブ ジャパン 〒107-0062 東京都港区南青山 1-1-1 新青山ビル 東館 4階
الأردن JORDAN	5665505	1 year	www.tefal-me.com
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ "ГРУППА СЕБ-ВОСТОК", Москва, 125171, Ленинград тас жолы, 16А үй, 3- күрлысы, XII-ғимарат
한국 KOREA	080-733-7878	1 year	(유)그롭 세브 코리아 서울특별시 종로구 종로1길 60, 더케이트원타워 B동 14층 03142
الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
لبنان LEBANON	4414727	1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw

LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia
MEXICO	(55) 52839354	1 año 1 year	Groupe Seb México S.A. de C.V. Calle Boulevard Miguel de Cervantes, Saavedra No 169 Piso 9, Col Ampliación Granada, C.P. 11520, Ciudad de México
MOLDOVA	22 224035	2 роки 2 years	ТОВ «Грун СЕБ Україна», Харківське шосе, 175, Київ, 02121, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
NORGE NORWAY	22 96 39 30	2 år 2 years	Groupe SEB Norway AS Lilleakerveien 6d, 5 etg 0283, Oslo
سلطنة عمان OMAN	24703471	1 year	www.tefal-me.com
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBERICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	2 years	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Ernil Pangratti nr. 13 01181 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	2 years	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Développement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GROUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICON@IBP Singapore 609935
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava

SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecurban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00	2 år 2 years	TEFAL - OBH Nordica Group AB Lofströms Allé 5 172 66 Sundbyberg
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Ithai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	1 year	www.tefal-me.com
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Грун СЕБ Україна», Харківське шосе, 175, Київ, 02121, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	2 years	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VIETNAM	1800-555521	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

www.tefal.com

24/09/2019

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE : www.tefal.com

English

This product is repairable by TEFAL/T-FAL, during and after the guarantee period.*

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the TEFAL/T-FAL internet site www.tefal.com

The Guarantee:** TEFAL/T-FAL guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during the guarantee period within those countries*** as stated in the attached country list, starting from the initial date of purchase or delivery date. The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At TEFAL/T-FAL's choice, an equivalent or superior replacement product may be provided instead of repairing a defective product. TEFAL/T-FAL's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions: TEFAL/T-FAL shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The product can be taken directly in person or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a TEFAL/T-FAL authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on TEFAL/T-FAL website (www.tefal.com) or by calling the appropriate consumer service centre set out in the attached country list. In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, TEFAL/T-FAL may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a TEFAL/T-FAL authorised service centre.

This guarantee applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow TEFAL/T-FAL instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

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

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

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

*TEFAL household appliances appear under the T-FAL brand in some territories like America and Japan. TEFAL/T-FAL are registered trademarks of Groupe SEB.

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

**For Australia only:

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

**For India only: Your Tefal product is guaranteed for 2 years. The guarantee covers exclusively the repair of a defective product, but at TEFAL's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. It is mandatory that the consumer, to have his product repaired, has to log a service request on the dedicated Smartphone application TEFAL SERVICE APP or by calling TEFAL Consumer Care Center at 1800-200-1232. Opening hours Mon-Sat 09 AM to 06 PM. Products returned by Post will not be covered by the guarantee. As a proof of purchase consumer needs to provide both this stamped guarantee card and tax invoice.

Русский / Russian

TEFAL/T-FAL* МЕЖДУНАРОДНАЯ ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

TEFAL/T-FAL гарантирует устранение любого производственного дефекта, связанного с недостатком материалов или сборки. Более подробную информацию Вы найдете в разделе обслуживания покупателей на сайте www.tefal.com или обратившись в службу поддержки из приведенного списка стран.

Данная Международная гарантия TEFAL/T-FAL не затрагивает какие-либо права потребителя, предусмотренные законодательством страны о защите прав потребителей, включая права в отношении торговой организации, в которой изделие было приобретено. Данная гарантия предоставляет потребителю специфические законные права, однако потребитель может также обладать другими законными

правами, которые варьируются от страны к стране или от региона к региону. Потребитель может отстаивать любые законные права по своему собственному выбору.

** Бытовые приборы TEFAL поставляются под маркой T-FAL в некоторые страны, такие как США и Япония. Tefal и T-FAL являются зарегистрированными торговыми марками Группы SEB (Group SEB).*

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

Українська / Ukrainian

TEFAL/T-FAL* Міжнародна обмежена гарантія.

TEFAL/T-FAL гарантує усунення будь-якого виробничого дефекту, пов'язаного з відсутністю матеріалів чи комплектуючих. Більш детальну інформацію Ви можете знайти у розділі обслуговування споживачів на сайті www.tefal.com чи звернувшись в службу підтримки з поданого списку країн. Дана Міжнародна Гарантія TEFAL/T-FAL не порушує будь-які права споживача, передбачені законодавством країни про захист прав споживачів, включаючи права відносно торговельної організації, у якій виріб було придбано. Ця гарантія надає споживачеві специфічні законні права, однак споживач може мати також інші законні права, які змінюються від країни до країни або від регіону до регіону. Споживач може відстоювати будь-які законні права за своїм власним вибором.

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

RU

p. 6 – 47

KK

p. 48 – 89

UK

p. 90 – 140