



Moulinex®

Мультиварка

- Русский р. 2 - 9
- Українська р. 10-17
- Қазақша р. 18-25



NC00113419 • 10/2012

www.moulinex.com



Moulinex®

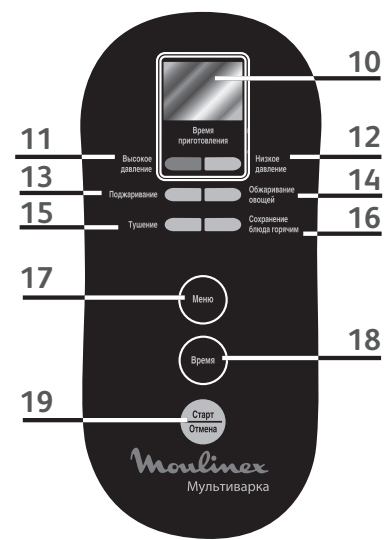
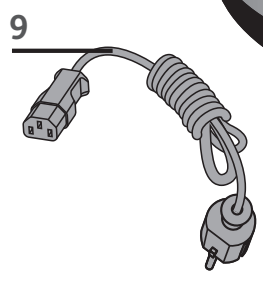
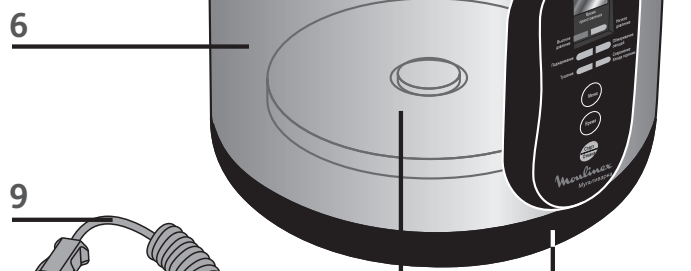
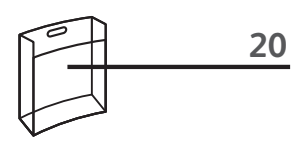
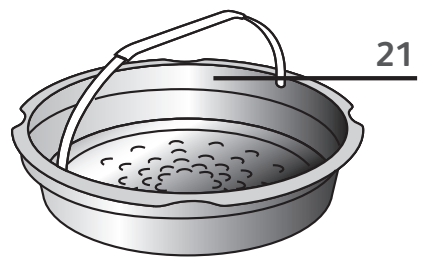
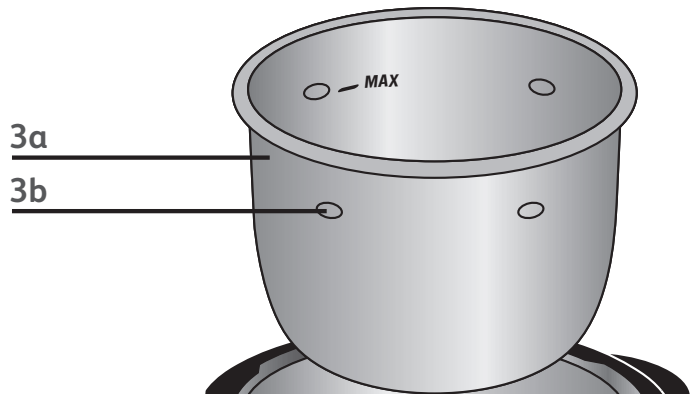
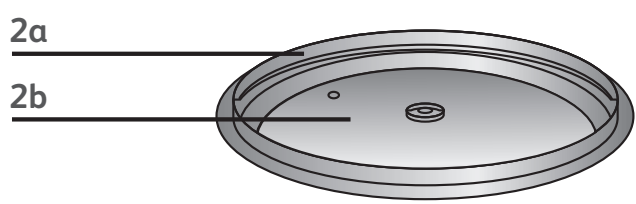
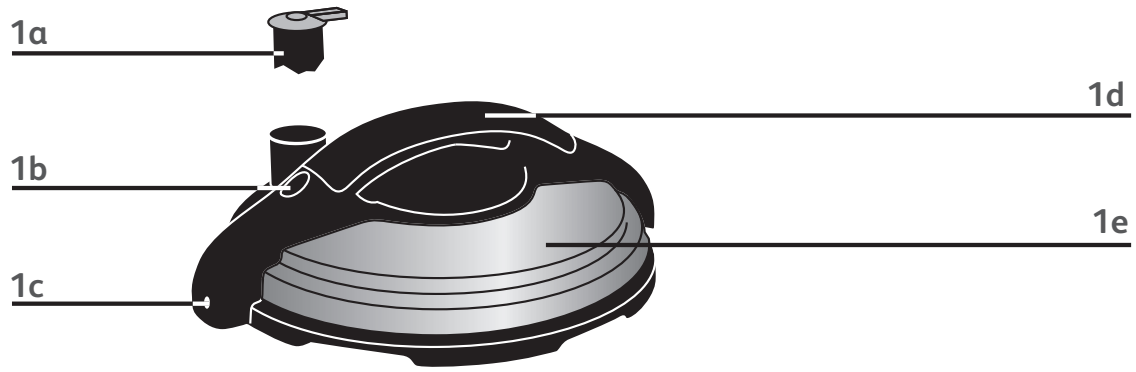
Мультиварка



RU

UK

KK



®





Рис.1



Рис.2

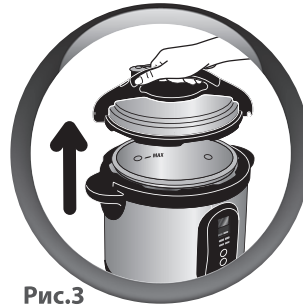


Рис.3

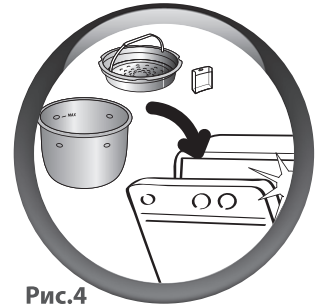


Рис.4

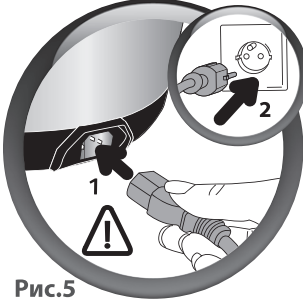


Рис.5

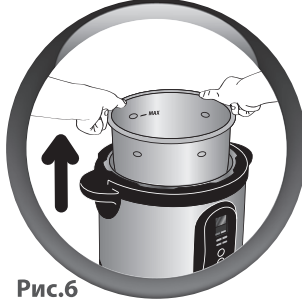


Рис.6



Рис.7

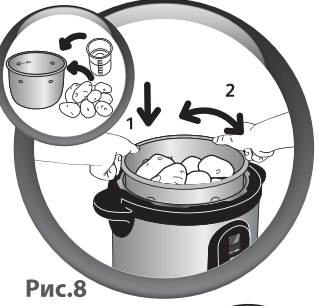


Рис.8



Рис.9



Рис.10



Рис.11

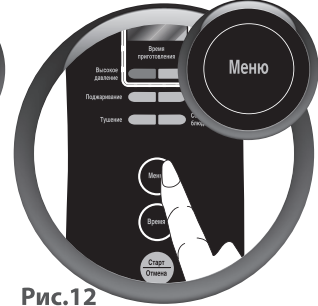


Рис.12



Рис.13



Рис.14



Рис.15



Рис.16

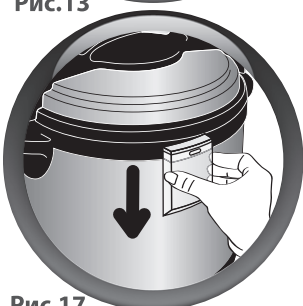


Рис.17

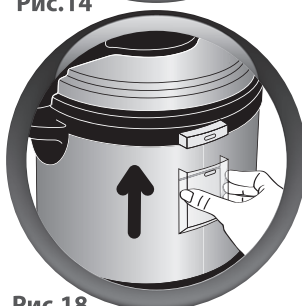


Рис.18

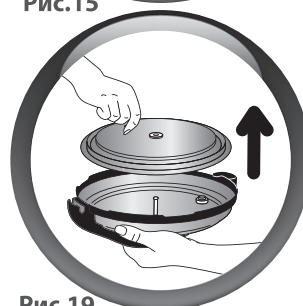


Рис.19

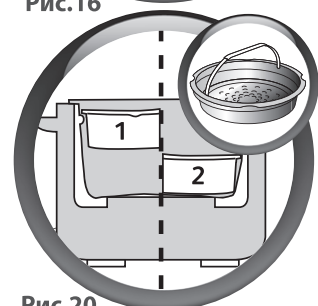


Рис.20

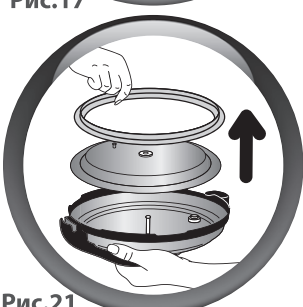


Рис.21



Рис.22

1 ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ



Внимательно изучите следующие инструкции.

В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды...).



- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.

- Запрещается ставить мультиварку Minut'Cook в разогретую духовку или на горячую плиту.

- Если поврежден шнур питания, он, во избежание любой опасности, должен быть заменен производителем, или авторизованным сервисным центром.

- Необходимо с осторожностью передвигать мультиварку Minut'Cook, если она находится под давлением. Запрещается дотрагиваться до горячих деталей прибора. Для переноса устройства используйте предназначенные для этого ручки, и одевайте перчатки, если необходимо.

- Никогда не приподнимайте прибор за ручку крышки.

- Используйте мультиварку Minut'Cook только по ее прямому назначению.

- Продукты обрабатываются в приборе под высоким давлением. Неправильное использование прибора может привести к ожогу паром.

Прежде чем поднять давление в приборе, убедитесь, что он плотно закрыт (см. Инструкцию по эксплуатации).

- Никогда не закупоривайте отверстия мультиварки Minut'Cook. Предварительно убедитесь, что внутри прибора снова установилось нормальное давление. Для этого проконсультируйтесь с инструкцией по эксплуатации.

- Запрещается использовать незаполненную жидкостью мультиварку Minut'Cook, поскольку это может привести к серьезным повреждениям прибора; исключение составляет этап предварительного подогрева в режимах "Поджаривание" и "Обжаривание овощей".

- Используйте объем мультиварки Minut'Cook не более чем на половину емкости. Это очень важно в частности для продуктов, которые разбухают в процессе приготовления, например, рис или сушеные овощи.

- При приготовлении мяса с кожей (например, телячьего языка), где может вздуться кожа после завершения приготовления, не протыкайте ее во избежание обваривания. Мы рекомендуем проткнуть шкуру мяса перед началом приготовления.

- При приготовлении продуктов плотной консистенции (турецкого гороха, ревеня, засахаренных фруктов и т.д.), прежде чем открыть мультиварку, слегка встряхните ее, чтобы продукты не выпадали и чтобы сок приготовленных продуктов не разбрызгивался через отверстия.

- Перед использованием прибора проверьте чистоту рабочих клапанов (см. раздел "Уход и чистка").

- Не используйте мультиварку Minut'Cook для приготовления пищи во фритюре в режиме высокого давления.

- Разрешается прикасаться к предохранительным устройствам только в случае чистки и ухода за прибором, выполняемых в соответствии с данными инструкциями.

- Пользуйтесь только теми запасными деталями марки Moulinex, которые предназначены для Вашей модели бытового прибора. Данное замечание в особенности касается уплотнительного кольца, чаши мультиварки и крышки.

ХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

2 ГАРАНТИЯ

• Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:

- На кухнях, отведенных для персонала в магазинах, бюро и иной профессиональной среде,

- На фермах,

- Постояльцами гостиниц, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,

- В заведениях типа "комнаты для гостей".

- На случаи естественного износа чаши мультиварки гарантия не распространяется.

- Перед первым использованием прибора внимательно прочитайте инструкции по эксплуатации. Фирма Moulinex не несет никакой ответственности и гарантия теряет силу в случае использования прибора не в соответствии с инструкциями по эксплуатации.



3 ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Согласно действующим нормативным правилам, перед утилизацией необходимо подготовить прибор и привести его в неэксплуатационное состояние (отключить его от сети электропитания и отсоединить шнур питания.)

RU



Защитим окружающую среду!

- ① Это устройство состоит из большого количества ценных материалов, которые могут подлежать повторному использованию.
- ➔ Для переработки устройства отнесите его в пункт приема бытовых отходов.

4 ОПИСАНИЕ

- 1a Рабочий клапан
- 1b Индикатор давления
- 1c Поднимающийся стержень (устройство безопасного открывания)
- 1d Ручка крышки
- 1e Крышка
- 2a Уплотнительное кольцо (ссылка № ХА500037)
- 2b Опора уплотнительного кольца
- 3a Чаша мультиварки емкостью 6 литров
- 3b Встроенная подставка для корзины
- 4 Верхнее кольцо
- 5 Ручки
- 6 Корпус мультиварки из нержавеющей стали
- 7 Нагревательная пластина с датчиком температуры
- 8 Основа
- 9 Съёмный шнур питания

Панель управления

- 10 Электронный таймер длительности приготовления
- 11 Индикатор режима "Высокое давление"
- 12 Индикатор режима "Низкое давление"
- 13 Индикатор режима "Поджаривание"
- 14 Индикатор режима "Обжаривание овощей"
- 15 Индикатор режима "Тушение"
- 16 Индикатор режима "Сохранение блюда горячим"
- 17 Кнопка "Меню" выбор меню для приготовления блюда
- 18 Кнопка "Время"
До 40 мин. с интервалом 1 мин.
От 40 до 99 мин. с интервалом 5 мин.
- 19 Кнопка "Старт/Отмена"

Аксессуары

- 20 Поддон для сбора конденсата
- 21 Паровая корзина

5 РЕКОМЕНДАЦИИ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. РАСПАКОВКА УСТРОЙСТВА

- Выньте прибор из упаковки и перед первым использованием внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации - **Рис. 1**.
- Поставьте мультиварку на ровную поверхность. Извлеките из прибора весь упаковочный материал, напр. полиэтиленовые пакеты, аксессуары (паровую корзину и поддон для сбора конденсата), а также шнур питания - **Рис. 1**.
- Перед первым использованием прибора снимите самоклеющуюся фирменную пленку.
- Запрещается мыть крышку и предохранитель рабочего клапана в посудомоечной машине.
- Установите на место рабочий клапан (1a).

2. КАК ОТКРЫТЬ КРЫШКУ

- Чтобы открыть крышку, придерживайте ее за ручку и поворачивайте по часовой стрелке, затем приподнимите – **Рис. 2 и 3**.

3. ЧИСТКА

- Промойте водой чашу мультиварки, крышку, поддон для сбора конденсата, паровую корзину, а также уплотнительное кольцо и его основу.

4. ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Размотайте шнур питания и подсоедините его к мультиварке (1), при этом убедитесь, что штепсель подсоединен правильно. Затем подключите шнур к сетевой розетке (2) - **Рис. 5**.



6 ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. КАК ОТКРЫТЬ КРЫШКУ

- Чтобы открыть крышку, придерживайте ее за ручку и поворачивайте по часовой стрелке, затем приподнимите – **Рис. 2 и 3.**

2. УСТАНОВКА ПОДДОНА ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА

- Установите поддон для сбора конденсата (20) на задней части устройства, как показано на – **Рис. 17.**

3. ИЗВЛЕЧЕНИЕ ЧАШИ И ДОБАВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

- Выньте чашу из корпуса прибора – **Рис. 6.**
- Заложите в нее ингредиенты – пищевые продукты, жидкость, указанные в Вашем рецепте.
- **При приготовлении под давлением:** Будьте внимательны: заполняйте чашу ингредиентами или жидкими продуктами только до отметки, указанной на внутренней поверхности чаши. Некоторые продукты (рис, зерновые, сушеные овощи и т.д.) в процессе приготовления могут разбухать. В этом случае заполняйте емкость чаши не более, чем на половину ее объема. При приготовлении блюд под давлением чаша должна быть заполнена не менее, чем на 20% своего объема.
- **При приготовлении на пару:** Заполните чашу водой не менее чем на 20% ее объема (около 1,2 л). Необходимое количество воды определяется в зависимости от рецепта и времени приготовления, однако в любом случае рекомендуется использовать не менее 50 сантилитров воды. Установите в чаше паровую корзину, поставив ее на встроенную подставку или на дно чаши – **Рис. 20.**
- Вы можете готовить продукты одновременно в чаше и в паровой корзине.
- При приготовлении на пару следите за тем, чтобы продукты не касались крышки.
- Чтобы не повредить антипригарное покрытие чаши, пользуйтесь деревянным или пластмассовым кухонным прибором.


4. УСТАНОВКА ЧАШИ В МУЛЬТИВАРКЕ

- Протрите дно чаши и удалите возможные остатки пищи с нагревательной пластины – **Рис. 7.** Затем установите чашу внутри мультиварки – **Рис. 8.**
- Запрещается использовать устройство без чаши.


5. ЗАКРЫВАНИЕ И ФИКСАЦИЯ КРЫШКИ

- Убедитесь, что уплотнительное кольцо установлено на своей опоре. Для этого аккуратно проверните его сначала в одном направлении, а затем в противоположном.
- Установите крышку на мультиварку, как показано на **Рис. 9** (ручка в позиции "три часа пятьдесят минут") и поверните ее против часовой стрелки до полной фиксации - **Рис. 10.**

6. УСТАНОВКА РАБОЧЕГО КЛАПАНА

- Поставьте рабочий клапан и установите его так, чтобы он находился в позиции . Для этого маркировка на индикаторе давления должна совпадать с маркировкой, указанной на корпусе клапана. Обратите внимание: клапан не блокируется, он довольно подвижен. Перед началом приготовления блюда проверьте, чтобы стержень индикатора давления был опущен (это означает, что крышка зафиксирована правильно) – **Рис. 11.**

7. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ

- Сначала шнур подсоединяется к прибору, а затем подключается к сетевой розетке – **Рис. 5.** На дисплее с LED-отображается символ . **Проверьте правильность подключения шнура электропитания к прибору и к сети электропитания.**
- Убедитесь, что прибор установлен на плоской, устойчивой, сухой и жаропрочной поверхности.

8. РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЛЬТИВАРКИ MINUT'COOK.






См. таблицу ниже.

RU





РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ХАРАКТЕРИСТИКИ	РЕЦЕПТЫ	КОММЕНТАРИИ
Режим "Низкое давление" 3 кг	Приготовление в режиме "Низкое давление" позволяет сберечь больше витаминов, чем приготовление в режиме "Высокое давление". Этот режим идеально подходит для приготовления рыбы и мягких овощей на воде или на пару. Кроме того, в этом режиме можно готовить мясо и птицу, однако время приготовления при этом немного увеличивается.	Морские мидии, макаронные супы, помидоры и горох, курица в специях, рис, варенный на пару.	Всегда готовьте только при закрытой крышке.
Режим "Высокое давление" 5,5 кг	Данный режим позволяет за короткое время приготовить мясо, птицу и замороженные продукты. Кроме того, в этом режиме можно быстро приготовить овощи плотной консистенции, например, картофель и свеклу.	Рагу, блюда в глиняных горшочках, свинина по-китайски, таджин из мяса ягненка с засахаренными лимонами, миндалем и абрикосами.	Всегда готовьте только при закрытой крышке.
Режим "Поджаривание"	Данный режим используется для обжаривания продуктов перед приготовлением или для обжаривания/ жарки в небольшом количестве жира.	Рагу, блюда в глиняных горшочках, свинина по-китайски, курица в специях.	Всегда готовьте только при открытой крышке. Перед приготовлением под давлением необходимо обжарить ингредиенты. Для приготовления в этом режиме установлена температура 180 °C.
Режим "Обжаривание овощей"	Этот режим используется для придания более нежной консистенции продуктам перед приготовлением. Разрешается использовать небольшое количество жира или жидкости.	Морские мидии, макаронные супы, помидоры и горох, таджин из мяса ягненка с засахаренными лимонами, миндалем и абрикосами.	Всегда готовьте только при открытой крышке. Перед приготовлением под давлением необходимо придать ингредиентам более нежную консистенцию. Для приготовления в этом режиме установлена температура 140 °C.
Режим "Тушение"	Данный режим позволяет готовить при низкой температуре. При этом продукты томятся. Чаще всего данный режим используется для добавления ингредиентов в конце приготовления или для придания блюду особой "изюминки".	Макаронный суп, помидоры и горох, свинина по-китайски, курица в специях.	Всегда готовьте только при открытой крышке.
Режим "Сохранение блюда горячим"	Этот режим включается автоматически сразу же после завершения приготовления блюда. Таким образом, приготовленные продукты могут оставаться теплыми вплоть до 12 часов подряд. По завершению приготовления прибор подает звуковой сигнал и загорается световой индикатор режима "Сохранение блюда горячим".	Все рецепты.	Не рекомендуется использовать режим "Сохранение блюда горячим" на протяжении более чем одного часа. В особенности это касается продуктов, консистенция которых может меняться (например, рис и продукты нежной консистенции).

7 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ТАЙМЕРОМ

- Разрешается пользоваться таймером только в режимах "Высокое давление" и "Низкое давление"
 - Если время приготовления блюда не превышает 40 мин., задавайте необходимое время с интервалом 1 минута.
 - Если приготовление занимает более 40 минут, время задается с интервалом в 5 минут.
- Если прибор находится в режиме ожидания, для выбора режима приготовления нажмите кнопку  – **Рис. 12.**
- Затем нажмите кнопку  – **Рис. 13**, чтобы задать желаемое время завершения приготовления блюда.
- Для начала приготовления нажмите кнопку  – **Рис. 14.**
Световой индикатор меню перестает мигать. Перестает мигать точка в правом нижнем углу экрана с LED – подсветкой,  при этом показывает, что требуемая температура достигнута. Включается таймер отсчета оставшегося времени.
- Время, оставшееся до окончания процедуры приготовления, отображается на экране с LED – подсветкой. Символ  показывает, что процедура приготовления завершится через 10 минут.

2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД БЕЗ ТАЙМЕРА

- При приготовлении в режимах "Поджаривание", "Тушение" или "Обжаривание овощей" крышка всегда должна быть открыта.
- В режиме ожидания на экране с LED-подсветкой горит символ . Если перед приготовлением под давлением Вы хотите обжарить мясо или поджарить овощи в масле, либо протомить блюдо, для выбора необходимого режима нажмите кнопку . Начинает мигать световой индикатор меню. Чтобы предварительно разогреть чашу кастрюли с жиром или без него, нажмите кнопку  – **Рис. 14.** Световой индикатор меню перестает мигать. Дождитесь, пока перестанет мигать точка в правом нижнем углу экрана с LED – подсветкой,  при этом показывает, что требуемая температура достигнута. После этого Вы можете закладывать ингредиенты.
- **При первом использовании мультиварки Minut'Cook от чаши может исходить легкий запах. Это является нормой.**


3. КНОПКА "ОТМЕНА"

- Вы в любой момент можете сбросить заданную функцию или время, установленное на таймере, нажав в процессе приготовления на кнопку  – **Рис. 14.**

4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

- По достижении в мультиварке достаточно высокого давления поднимается стержень индикатора давления (плавающий клапан). При этом включается сдвоенный механизм защитной блокировки, встроенный в крышку. После этого крышку открыть невозможно вплоть до завершения процесса приготовления. Никогда не пытайтесь открыть крышку во время процесса приготовления под высоким давлением.
- **Приготовление продуктов на пару можно осуществлять только в режимах "Высокое давление" и "Низкое давление".**
- В первое время, при приготовлении с помощью мультиварки, возле индикатора уровня давления или уплотнительного кольца могут прорываться небольшие клубы пара. Это явление возникает исключительно при повышении давления и является нормой.
- Кроме того, нормой является выпуск небольшого количества пара из рабочего клапана (1а) в процессе приготовления, поскольку речь идет о предохранительном клапане.


5. РЕЖИМ "СОХРАНЕНИЕ БЛЮДА ГОРЯЧИМ"

- После завершения процесса приготовления мультиварка автоматически переходит в режим "Сохранение блюда горячим".
- Максимальная продолжительность работы прибора в этом режиме составляет 12 часов.
- При работе прибора в режиме "Сохранение блюда горячим" возле верхнего кольца может скапливаться конденсат. Это является нормой.
- По окончании интервала в 12 часов прибор переходит в режим ожидания и на экране с LED – подсветкой загорается символ .
- Чтобы не допустить появления и размножения бактерий, не используйте режим "Сохранение блюда горячим" для продуктов, которые нельзя хранить при комнатной температуре, таких как, мясо, рыба, молочные продукты или яйца.

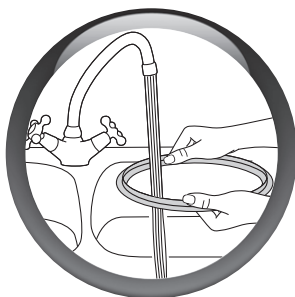


RU

6. СНИЖЕНИЕ ДАВЛЕНИЯ И ОТКРЫВАНИЕ КРЫШКИ.

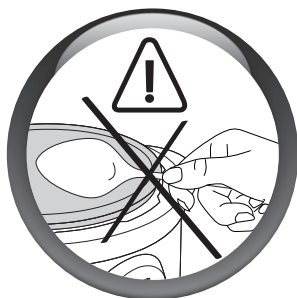
- Предлагаем на ваш выбор два следующих способа:
 1. Автоматическое снижение давления: Давление постепенно спадает (в течение 12-30 мин.) при работе прибора в режиме "Сохранение блюда горячим" Учтите, что процесс приготовления в течение этого времени продолжается. В любой момент Вы можете воспользоваться быстрым способом снижения давления.
 2. Быстрое снижение давления: Для снижения давления установите рабочий клапан в положении  – **Рис. 15**. После этого мгновенно начинается выпуск пара.
- Горячий пар всегда поднимается вверх. При снижении давления с помощью клапана избегайте попадания рук и лица под струю горячего пара.
- Рабочий клапан может быть очень горячим; поэтому при прикосновении к клапану, рекомендуем использовать кухонный инвентарь (прихватки или деревянную ложку) либо одеть перчатки.
- Отключите шнур питания от сети – **Рис. 16**.
- Чтобы открыть крышку, придерживайте ее за ручку и поворачивайте по часовой стрелке, затем приподнимите – **Рис. 2 и 3**.

8 ЧИСТКА И УХОД



- После завершения приготовления блюда отключите прибор от сети электропитания для чистки – **Рис. 16**. Рекомендуется чистить прибор после каждого использования. **Соблюдайте особую осторожность при очистке уплотнительного кольца.**

- Протрите корпус устройства влажной тряпкой. Никогда не погружайте мультиварку в воду и не наливайте воду внутрь корпуса.
- Извлеките поддон для сбора конденсата и тщательно промойте его чистой водой. Затем установите его на место, в его первоначальную позицию – **Рис. 17 и 18**.
- Протрите влажной тряпкой верхнее кольцо чаши мультиварки.
- Сполосните внутреннюю поверхность крышки, рабочий клапан, индикатор давления и его предохранитель, а также вентиляционное отверстие. Перед тем, как установить эти детали на место, тщательно просушите их.
- Вымойте в посудомоечной машине чашу, поддон для сбора конденсата и паровую корзину – **Рис. 4**. **Запрещается использовать для чистки чаши абразивную губку или подушечки для мытья посуды, чтобы не повредить антипригарное покрытие чаши.**
- Для того, чтобы очистить защитную опору уплотнительного кольца, снимите его с крышки. Для этого придерживайте крышку рукой и тяните уплотнительное кольцо вверх. После очистки уплотнительного кольца и его опоры установите их в первоначальную позицию – **Рис. 19 и 21**.



- Аккуратно обращайтесь с чашей с антипригарным покрытием, старайтесь избегать сильных ударов кухонным инвентарем по бортикам чаши.





- Чтобы очистить индикатор давления, сполосните его водой; при этом аккуратно пошевелите индикатор, чтобы удалить остатки пищи, скопившейся возле клапана или уплотнительного кольца.
- Для того чтобы очистить предохранитель рабочего клапана, извлеките его сердцевину, сполосните ее под водой и установите на место.
- Снимите рабочий клапан и сполосните его чистой водой. После того, как клапан высохнет, установите его на место.
- Регулярно проверяйте отверстие в трубке рабочего клапана. Оно не должно быть забито.
- Никогда не погружайте мультиварку в воду. Пользуйтесь только чашей, которая поставляется в комплекте с прибором. Запрещается наливать воду или закладывать продукты непосредственно в корпус устройства, без чаши.
- В случае непроизвольного погружения мультиварки в воду или попадания воды на нагревательную пластину (при отсутствии чаши), прибор следует сдать в ремонт в центр сервисного обслуживания.
- Очищайте мультиварку после каждого использования.
- Не храните прибор с закрытой крышкой. Крышка должна быть открыта.
- Не переносите мультиварку за ручку крышки. Используйте для этого две боковые ручки.
- Уплотнительное кольцо необходимо менять каждые два года.

9 ВАЖНО

- Внимательно прочитайте нижеследующие инструкции. Запрещается размещать мультиварку Minut'Cook вблизи открытого пламени или воспламеняющихся предметов. Прибор должен устанавливаться на ровной, устойчивой, сухой и жаропрочной поверхности.
- Соблюдайте рекомендации, касающиеся объема продуктов и воды (Раздел 3 "Извлечение чаши и закладывание ингредиентов").
- Следите за тем, чтобы не повредить уплотнительное кольцо. Не используйте для этой модели мультиварки уплотнительные кольца других марок и других производителей, кроме фирмы Moulinex.
- Постоянно следите за тем, индикатор давления и его предохранитель были чистыми. Не открывайте крышку до тех пор, пока стержень-индикатор давления не опустится.
- Не ставьте на рабочий клапан посторонние предметы или объекты. Запрещается осуществлять замену клапана.
- Не размещайте между крышкой и корпусом прибора тряпку, которая подпирает крышку, не давая ей закрыться.
- Следите за тем, чтобы чаша и нагревательная пластина всегда были чистыми.
- Запрещается разогревать чашу мультиварки с помощью любых других источников тепла кроме нагревательной пластины прибора. Никогда не пользуйтесь другими чашами.
- Чтобы не повредить антипригарное покрытие чаши мультиварки, пользуйтесь пластмассовой или деревянной ложкой. Никогда не разрезайте продукты непосредственно в чаше.
- При приготовлении блюд и сбросе давления из мультиварки выделяется тепло и пар. При этом во избежание ожогов необходимо держать руки и лицо на достаточном расстоянии от устройства. Не дотрагивайтесь до крышки во время приготовления блюда – **Рис. 22**.
- Если по краям крышки собралось большое количество пара, немедленно отключите шнур от сети электропитания и отдайте устройство в центр сервисного обслуживания для ремонта.
- Если звуковой аварийный сигнал работает более 1 минуты, необходимо прекратить использование прибора и отдать ее в центр сервисного обслуживания для ремонта. Не переносите мультиварку за ручку крышки. Используйте для этого две боковые ручки.
- Никогда не разбирайте мультиварку и не пытайтесь самостоятельно заменить детали устройства (кроме уплотнительного кольца). Для этого обратитесь в аккредитованную ремонтную службу изготовителя.
- Запрещается заменять шнур питания, поставляемый в комплекте с устройством, на другой шнур питания.
- Храните устройство в недоступном для детей месте.
- Не используйте чашу прибора с другими нагревательными пластинами или приборами.
- Если, в процессе приготовления под давлением, давление в мультиварке постоянно снижается (дольше 1 минуты), отдайте устройство в центр сервисного обслуживания для ремонта. Не заполняйте мультиварку, не установив в нее чашу.
- Открывая крышку, всегда держите ее за ручку. Это следует делать потому, что иногда кипяток остается между опорой уплотнительного кольца и крышкой, а это может привести к ожогам.



10 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ
Прибор издает звуковой сигнал, на экране загорается символ  .	<ul style="list-style-type: none"> Устройству не удается повысить давление. 	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь, что крышка закрыта плотно и клапан установлен правильно – Рис. 11.
Мультиварка автоматически переключается в режим "Сохранение блюда горячим" до завершения процесса приготовления.	<ul style="list-style-type: none"> Если в чаше недостаточно воды, мультиварка переключается в режим "Сохранение блюда горячим". 	<ul style="list-style-type: none"> Долейте в чашу воды и снова запустите процесс приготовления.
Крышка не фиксируется.	<ul style="list-style-type: none"> Неправильно установлено уплотнительное кольцо. Стержень индикатора давления остается в поднятом положении. 	<ul style="list-style-type: none"> Установите уплотнительное кольцо на место. Если проблема повторяется после приготовления, снимите индикатор давления. Затем закройте крышку и поставьте индикатор давления на место. Если устройство не использовалось и не нагрето, просто нажмите на поднимающийся стержень рукой.
После выпуска пара не открывается крышка.	<ul style="list-style-type: none"> Стержень индикатора давления остался в поднятом положении. 	<ul style="list-style-type: none"> Подождите 20 минут, пока пар полностью не выйдет из устройства, затем нажмите на индикатор давления с помощью длинного тонкого предмета.
На уровне ободка крышки вырывается воздух.	<ul style="list-style-type: none"> Не установлено уплотнительное кольцо. В уплотнительное кольцо забились остатки пищевых продуктов. Требуется замена уплотнительного кольца. Неправильно закрыта крышка. 	<ul style="list-style-type: none"> Установите уплотнительное кольцо. Прочистите уплотнительное кольцо. Замените уплотнительное кольцо. Закройте крышку правильно.
Из индикатора давления выходит пар.	<ul style="list-style-type: none"> В уплотнительное кольцо и индикатор давления забились остатки пищевых продуктов. Изношены уплотнительное кольцо и индикатор давления. 	<ul style="list-style-type: none"> Прочистите уплотнительное кольцо. Замените уплотнительное кольцо. Уплотнительное кольцо необходимо менять каждые два года. Убедитесь, что уплотнительное кольцо очищено.
Стержень индикатора давления не поднимается.	<ul style="list-style-type: none"> Неправильно установлен рабочий клапан. В чаше недостаточно воды и пищевых продуктов. На уровне ободка крышки и рабочего клапана вырывается пар. 	<ul style="list-style-type: none"> Установите клапан на отметке . Добавьте в чашу воды и пищевых продуктов. Отдайте устройство в центр сервисного обслуживания для ремонта.

В случае возникновения проблем или вопросов просим Вас обращаться в наш центр работы с клиентами для получения помощи и консультаций специалистов.

1 ПОРАДИ З БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ



Будь ласка, уважно прочитайте усі наведені нижче інструкції.

З метою вашої безпеки даний прилад відповідає чинним нормам і правилам (Нормативні акти, що стосуються низької напруги, електромагнітної сумісності, матеріалів, що торкаються продуктів, охорони навколишнього середовища...).



- Даний електроприлад не повинен використовуватися особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, а також людьми, що не мають відповідного досвіду або необхідних знань. Зазначені особи можуть використовувати даний пристрій лише під наглядом або після отримання інструкцій щодо його експлуатації від осіб, що відповідають за їхню безпеку.

- Слідкуйте за тим, щоб діти не гралися з пристроєм.

- Забороняється ставити скороварку Minut'Cook в духовку або на гарячу поверхню.

- Якщо пошкоджено шнур живлення, він, щоб уникнути будь-якої небезпеки, повинен бути замінений виробником або авторизованим сервісним центром.

- Якщо скороварка Minut'Cook знаходиться під тиском, її слід переміщати обережно. Забороняється торкатися гарячих частин скороварки. Для переміщення скороварки слід використовувати спеціально для цього призначені ручки, а, в разі потреби, вдягніть рукавички. Не піднімайте скороварку, тримаючи її за ручку на кришці.

- Використовуйте скороварку Minut'Cook тільки за її призначенням.

- У скороварці Minut'Cook страви готуються під високим тиском. Неправильне використання цього приладу може спричинити опіки паром.

Перед тим, як встановити тиск у скороварці Minut'Cook, необхідно перевірити, що прилад правильно закритий (дивіться Інструкції з використання скороварки).

- Забороняється силою відкривати скороварку Minut'Cook. Спочатку треба пересвідчитися, що тиск всередині скороварки нормалізувався. Для цього необхідно вивчити Інструкції з використання.

- Забороняється використовувати скороварку Minut'Cook за відсутності рідини всередині за винятком розігріву скороварки для режимів «Поджаривание» («підсмажування») і «Обжаривание овощей» («соте»). Це може спричинити значне пошкодження приладу.

- Не наповнюйте скороварку Minut'Cook більше, ніж на 50% від її ємності. Це, у першу чергу, стосується продуктів, які під час приготування, збільшуються у розмірі, наприклад, рис чи висушені овочі.

- Під час приготування страв з м'ясних продуктів з товстою шкірою (наприклад, яловичий язик), після закінчення приготування не проколуйте шкіру, якщо вона надулася, через ризик отримати опіки. Шкіру таких продуктів слід проколоти перед початком приготування.

- Під час приготування продуктів, що мають щільну текстуру (наприклад, турецький горох, ревінь, цукати, та ін.), перед тим, як відкрити скороварку, її необхідно злегка струсити, щоб попередити розбризування соку продуктів.

- Перед використанням скороварки, слід завжди перевіряти чистоту клапанів роботи скороварки (див. розділ Чищення і догляд).

- Забороняється використовувати скороварку Minut'Cook для смаження продуктів в олії під тиском.

- Забороняється торкатися запобіжних механізмів за винятком випадків, коли проводиться чищення або догляд за приладом у відповідності до наведених нижче інструкцій.

- Необхідно використовувати лише запасні частини виробництва компанії Moulinex, призначені спеціально для Вашої моделі скороварки. Особливо це стосується ущільнювального кільця, чаші для.

ЧІТКО ДОТРИМУЙТЕСЯ ЦИХ ІНСТРУКЦІЙ!

2 ГАРАНТІЯ

- Цей прилад призначений виключно для домашнього використання.

Він не призначений для використання у наступні способи, на які не поширюється гарантія, а саме:

- на кухнях, що відведені для персоналу в магазинах, бюро та іншому професійному середовищі;
- на фермах;
- постояльцями готелів, мотелів та інших закладів, призначених для тимчасового проживання;
- у закладах типу «кімнати для гостей».

- Гарантія не поширюється на випадок спрацювання чаші для приготування страв.

- Перед першим використанням скороварки слід уважно прочитати інструкції. Будь-яке використання приладу, що не відповідає інструкціям, призведе до скасування відповідальності і гарантії компанії Moulinex.



3 НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

- Відповідно до діючого законодавства для утилізації приладу його необхідно підготувати і зробити непридатним для використання (вимкнути прилад і відрізати шнур живлення).



Захистимо довкілля разом!

- ① У Вашому електроприладі міститься багато цінних матеріалів, які можна повторно використати.
- ➡ Про це необхідно повідомити у пункті збору відходів, щоб забезпечити належну утилізацію приладу.

UK

4 КОМПЛЕКТАЦІЯ

- | | |
|---|---|
| 1a Клапан роботи скороварки | 12 Світловий сигнал « Низкое давление » (низький тиск) |
| 1b Індикатор тиску | 13 Світловий сигнал « Поджаривание » (підсмажування) |
| 1c Натискний важіль (механізм безпечного відкривання скороварки) | 14 Світловий сигнал « Обжаривание овощей » (соте) |
| 1d Ручка кришки | 15 Світловий сигнал « Тушение » (тушкування) |
| 1e Кришка | 16 Світловий сигнал « Сохранение блюда горячим » (збереження страви гарячою) |
| 2a Ущільнювальне кільце (№ ХА500037) | 17 Кнопка « Меню » (меню): вибір страви для приготування з меню |
| 2b Опора ущільнювального кільця | 18 Кнопка « Время » (час):
до 40 хвилин – з кроком в 1 хвилину
від 40 до 99 хвилин – з кроком у 5 хвилин |
| 3a Чаша для приготування страв ємністю 6 літрів | 19 Кнопка « Старт/Отмена » (старт/скасувати) |
| 3b Вбудовані опори корзинки для обробки продуктів парою | |
| 4 Верхнє кільце | |
| 5 Ручки | |
| 6 Корпус з неіржавкої сталі | |
| 7 Плитка для нагрівання з температурним датчиком | |
| 8 Основа | |
| 9 Знімний шнур живлення | |

Допоміжні елементи

- 20** Збірник для конденсату
- 21** Корзинка для обробки продуктів парою

Панель керування

- 10** Електронний таймер відліку часу приготування страви
- 11** Світловий сигнал « Высокое давление » (високий тиск)

5 ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. РОЗПАКОВУВАННЯ ПРИЛАДУ

- Витягти прилад з упаковки і перед першим використанням скороварки уважно прочитати інструкції – **мал. 1**.
- Встановити прилад на пласку поверхню. Витягти усі елементи упаковки, які знаходяться всередині приладу: поліетиленові пакети, допоміжні елементи (корзинку для обробки продуктів парою і збірник для конденсату), шнур живлення – **мал. 1**.
- Перед першим використанням приладу відклейте рекламну етикетку.
- Кришку і захисний механізм робочого клапану скороварки забороняється мити у посудомийній машині
- Встановити робочий клапан скороварки (1a) на місце.

2. ВІДКРИВАННЯ КРИШКИ СКОРОВАРКИ

- Щоб відкрити кришку скороварки, потягніть її за ручку та поверніть за годинниковою стрілкою, потім підніміть кришку – **мал. 2 + 3**.

3. ЧИЩЕННЯ

- Промийте у воді чашу для приготування страв, кришку, збірник конденсату, корзинку для обробки продуктів парою, а також ущільнювальне кільце і його опору.

4. ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ СКОРОВАРКИ

- Розмотайте шнур живлення та підключіть його до скороварки (1), перевірте правильність встановлення роз'єму, потім вставте у роз'єм штепсельну розетку (2) – **мал. 5**.



6 ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

1. ВІДКРИВАННЯ ТА ЗАКРИВАННЯ СКОРОВАРКИ

- Щоб відкрити кришку скороварки, потягніть її за ручку та поверніть за годинниковою стрілкою, потім підніміть кришку – мал. 2 + 3.

2. ВСТАНОВЛЕННЯ ЗБІРНИКА КОНДЕНСАТУ

- Встановити збірник конденсату (20) на задній панелі приладу, як показано на – мал. 17.

3. ВИЙМАННЯ ЧАШІ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ТА ДОДАВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ

- Витягніть чашу для приготування страв з корпусу приладу – мал. 6.
- Покладіть в чашу інгредієнти, продукти або рідину за Вашим рецептом.
- Для приготування страв під тиском:** Зверніть увагу: рівень інгредієнтів або рідини, в жодному разі, не повинен перевищувати позначку максимального рівня на чаші. Деякі продукти (наприклад: рис, сушені овочі тощо) можуть збільшуватися під час готування. У цьому випадку чашу слід наповнювати не більш ніж на 50% від максимальної ємності. Під час приготування страв під тиском чаша завжди має бути наповнена не менше ніж на 20% від її ємності.
- Для приготування страв на парі:** Налити воду в чашу – не більше 20% від її ємності (приблизно 1,2 л). Необхідна кількість води залежить від рецепту і тривалості приготування. Однак рекомендується завжди використовувати не менше 500 мл рідини. Встановити корзинку для обробки продуктів парюю всередину чаші на вбудовані опори або безпосередньо на дно чаші – мал. 20.
- Можна одночасно готувати продукти у чаші та у корзинці для обробки продуктів парюю.
- Під час приготування страв на парі слід переконатися, що продукти у корзинці не торкаються кришки скороварки.
- Щоб попередити пошкодження протипригарного покриття чаші, необхідно використовувати дерев'яне або пластикове кухонне приладдя.


4. РОЗМІЩЕННЯ ЧАШІ ВСЕРЕДИНИ СКОРОВАРКИ

- Витріть дно чаші для приготування страв та приберіть залишки продуктів із нагрівальної плитки – мал. 7. Потім встановіть чашу всередину скороварки – мал. 8.
- Забороняється використовувати прилад без чаші.


5. ЗАКРИВАННЯ І ФІКСАЦІЯ КРИШКИ

- Перевірте, щоб ущільнювальний клапан знаходився на своєму місці на опорі. Для цього покрутіть його в одному напрямку, потім – в іншому.
- Закрийте скороварку кришкою, як показано на – мал. 9 (ручка знаходиться в положенні « без десяти чотири ») і поверніть ручку проти годинникової стрілки до її фіксації – мал. 10.

6. ВСТАНОВЛЕННЯ КЛАПАНА РОБОТИ СКОРОВАРКИ

- Встановіть робочий клапан скороварки та перевірте правильність його встановлення,  сумістивши позначку на індикаторі наявності тиску з позначкою на корпусі чаші. Зверніть увагу, що клапан залишається незафіксованим на місці і рухається досить вільно. Перш ніж почати приготування страви перевірте, що індикатор тиску зміщений донизу (це свідчить про правильну фіксацію кришки скороварки) – мал. 11.
- Встановіть робочий клапан скороварки та перевірте правильність його встановлення, сумістивши позначку на індикаторі наявності тиску з позначкою на корпусі чаші. Зверніть увагу, що клапан залишається незафіксованим на місці і рухається досить вільно. Перш ніж почати приготування страви перевірте, що індикатор тиску зміщений донизу (це свідчить про правильну фіксацію кришки скороварки) – мал. 11.

7. ПІДКЛЮЧЕННЯ ШНУРА ЖИВЛЕННЯ

- Спочатку підключіть шнур до скороварки, потім – до штепсельної розетки – мал. 5. На світловому електронному дисплеї відображено індикатор .
- Перевірте правильність підключення шнура живлення до скороварки й до штепсельної розетки.**
- Переконайтеся, що прилад встановлено на пласку суху термостійку поверхню.

8. РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ У СКОРОВАРЦІ MINUT'COOK






Дивіться у наведеній нижче таблиці.

РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ	ПАРАМЕТРИ	РЕКОМЕНДОВАНІ РЕЦЕПТИ	ЗАУВАЖЕННЯ
Режим « Низкое давление » (низький тиск) - 3 кг	Приготування страв у режимі « Низкое давление » (низький тиск) дозволяє зберегти більше вітамінів, ніж в режимі « Высокое давление » (високий тиск). Цей режим ідеально підходить для приготування страв з риби та нижніх овочів на воді або на парі. Крім того, цей режим можна використовувати для приготування м'яса і птиці. Однак у цьому випадку для приготування страви знадобиться трохи більше часу.	Морські мідії, суп з макаронами, помідори і сухий горох, курка зі спеціями, рис, приготований на парі...	Під час приготування страви кришка скороварки має бути завжди закритою.
Режим « Высокое давление » (високий тиск) - 5,5 кг	Цей режим дозволяє швидко готувати м'ясо, птицю і заморожені продукти. Цей режим також надає можливість швидко приготувати овочі з щільною текстурою, наприклад, картоплю і буряк.	Рагу, тушковане м'ясо з овочами, свинина по-китайськи, ягня у горщиках з лимонним соком, мигдаль і абрикоси...	Під час приготування страви кришка скороварки має бути завжди закритою.
Режим « Поджаривание » (підсмажування)	Використовуйте цей режим для обсмажування продуктів перед їх приготуванням або для смаження/тушкування у невеликій кількості жиру.	Рагу, тушковане м'ясо з овочами, свинина по-китайськи, курка зі спеціями...	Під час приготування страви кришка скороварки має бути завжди відкритою. Перед приготуванням страви під тиском інгредієнти слід протушувати. Для цього режиму встановлено температуру 180°C.
Режим « Обжаривание овощей » (соте)	Використовуйте цей режим для розм'якшення продуктів перед їх приготуванням. Можна використовувати невелику кількість жиру чи рідини.	Мідії, суп з макаронами, помідори і сухий горох, ягня у горщиках з лимонним соком, мигдаль й абрикоси...	Під час приготування страви кришка скороварки має бути завжди відкритою. Перед приготуванням продуктів під тиском інгредієнти слід розм'якшити. Для цього режиму встановлено температуру 140°C.
Режим « Тушение » (тушкування)	Цей режим надає змогу готувати продукти при низькій температурі і злегка приварити їх. Цей режим здебільшого використовується під час додавання інгредієнтів в кінці приготування страви і доведення страви до готовності.	Суп з макаронами, помідори і сухий горох, свинина по-китайськи, курка зі спеціями...	Під час приготування страви кришка скороварки має бути завжди відкритою.
Режим « Сохранение блюда горячим » (збереження страви гарячою)	Цей режим вмикається автоматично по закінченні процесу приготування страви. Таким чином, страва може підтримуватися гарячою до 12 годин. Коли приготування страви завершено, прилад випускає звуковий сигнал і на дисплеї з'являється надпис « Сохранение блюда горячим ».	Усі рецепти.	Не рекомендується використовувати режим « Сохранение блюда горячим » (збереження страви гарячою) більше однієї години. Особливо це стосується рису й ніжних продуктів, консистенція яких може погіршитися.

UK

7 ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

1. ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ТАЙМЕРА

- Таймер можна використовувати лише в режимах « Высокое давление » (високий тиск) і « Низкое давление » (низький тиск).
 - Якщо страва готується менше ніж 40 хвилин, обирається інтервал часу із кроком у 1 хвилину.
 - Якщо страва готується більше ніж 40 хвилин, обирається інтервал часу із кроком у 5 хвилин.
- Щоб обрати режим приготування страви, коли прилад знаходиться в режимі очікування, натисніть на кнопку  – **мал. 12**.
- Потім, щоб обрати бажану тривалість приготування страви, натисніть на кнопку  – **мал. 13**.
- Щоб розпочати приготування, натисніть на кнопку  – **мал. 14**.
Світловий сигнал меню припиняє блимати. Точка, що знаходиться на світловому електронному дисплеї внизу справа, також припиняє миготіти. Індикатор  свідчить про те, що необхідна температура досягнута. Починається зворотній відлік часу.
- На світловому електронному дисплеї відображується час, що залишається до закінчення приготування страви. Індикатор  свідчить про те, що приготування страви закінчиться через 10 хвилин.

2. ПРИГОТУВАННЯ СТРАВИ БЕЗ ТАЙМЕРА

- У разі використання режимів « Поджаривание » (підсмажування), « Тушение » (тушкування) або « Обжаривание овощей » (соте) кришка скороварки має бути завжди відкритою.
- Коли прилад знаходиться в режимі очікування, на дисплеї відображується індикатор . Для того, щоб обсмажити м'ясо або підсмажити овочі в олії перед їх приготуванням під тиском, або для того, щоб злегка приварити інгредієнти перед приготуванням страви під тиском, слід натиснути на кнопку  і обрати необхідний режим приготування. Світловий сигнал меню починає миготіти. Натисніть на кнопку , щоб прогріти чашу скороварки за наявності жиру або без нього – **мал. 14**. Світловий сигнал меню припиняє миготіти. Зачекайте, поки точка на світловому електронному дисплеї праворуч внизу припинить блимати. Індикатор  вказує на те, що необхідна температура досягнута. Потім додайте інгредієнти страви.
- **Під час першого використання скороварки Minut'Cook чаша може мати незначний запах. Це є абсолютно нормальним.**


3. КНОПКА « ОТМЕНА » (СКАСУВАТИ)

- У будь-яку хвилину ви можете скинути задану функцію або час, встановлені на таймері, натиснувши в процесі приготування кнопку  – **мал. 14**.

4. ПРИГОТУВАННЯ ПІД НАПРУГОЮ

- Після того, як у каструлі-скороварці буде достатній тиск стрижень індикатора тиску (плаваючий клапан) піднімається. При цьому включається здвоєний механізм захисного блокування, убудований в кришку. Після цього кришку неможливо відкрити до закінчення процесу приготування. Ніколи не намагайтесь відкривати кришку під час готування під високим тиском.
- **Готування продуктів на парі можливо здійснювати тільки в режимі « Высокое давление » (високий тиск) та « Низкое давление » (низький тиск).**
- Спершу, під час готування за допомогою каструлі-скороварки, біля індикатора рівня тиску або ущільнювального кільця можуть прориватися невеликі клуби пари.
- Це явище виникає винятково при підвищенні тиску та є нормою.
- Окрім того, нормою є випуск невеликої кількості пари з робочого клапану (1а) під час готування, оскільки йдеться про запобіжний клапан.

5. РЕЖИМ « СОХРАНЕНИЕ БЛЮДА ГОРЯЧИМ » (ЗБЕРЕЖЕННЯ СТРАВИ ГАРЯЧОЮ)

- Після завершення процесу приготування каструля-скороварка автоматично переходить до режиму « Сохранение блюда горячим » (збереження страви гарячою)
- Максимальна тривалість роботи приладу в цьому режимі складає 12 годин.
- Під час роботи приладу в режимі « Сохранение блюда горячим » (збереження страви гарячою) біля верхнього кільця може збиратися конденсат. Це є нормою. Після закінчення інтервалу у 12 годин прилад переходить в режим очікування та на екрані з LED-підсвічуванням засвітиться символ .
- Щоб не допустити появи та розмноження бактерій, не використовуйте режим « Сохранение блюда горячим » (збереження страви гарячою) для продуктів, які неможливо зберігати у кімнатній температурі, наприклад, м'ясо, риба, молочні продукти або яйця.




6. ЗНИЖЕННЯ ТИСКУ ТА ВІДКРИВАННЯ КРИШКИ.

- Пропонуємо на ваш вибір два способи, а саме:

1. Автоматичне зниження тиску: Тиск поступово спаде (впродовж 12-30 хв.) при роботі в режимі « Сохранение блюда горячим » (збереження страви гарячою). Зважте, що процес приготування у цей час не припиняється. У будь-яку хвилину ви можете скористатися швидким способом зниження тиску.

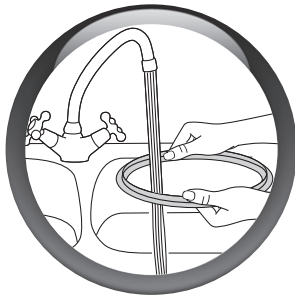
2. Швидке зниження тиску:

Для зниження тиску установіть робочий клапан в положення  – мал. 15. Після цього пара випускається миттєво.

UK

- Гаряча пара завжди піднімається вгору. Коли знижується натиск за допомогою клапану уникайте попадання рук та обличчя під струмінь гарячої пари.
- Робочий клапан може бути дуже гарячим; тому коли торкаєтесь клапану, рекомендуємо використовувати кухонний інвентар (щипці, дерев'яна ложка) або нарядги рукавички.
- Вимкніть шнур живлення від мережі – мал. 16.
- Щоб відкрити кришку, підтримуйте її за ручку та повертайте за годинниковою стрілкою, потім трохи підніміть – мал. 2 та 3.

8 ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД



- Після того, як ви закінчили готувати відключіть скороварку від мережі електроживлення для чищення – мал. 16. Рекомендується чистити прилад після кожного його використання. **Будьте дуже обережні під час чищення ущільнювального кільця.**

- Протріть корпус пристрою вологою ганчіркою. Ніколи не занурюйте каструлю-скороварку в воду та не наливайте воду всередину корпусу.
- Витягніть піддон для збору конденсату та ретельно вимийте його чистою водою. Потім установіть на місце – мал. 17 + 18.
- Протріть вологою ганчіркою верхнє кільце чаші каструлі-скороварки.
- Сполосніть внутрішню поверхню кришки, робочим клапаном, індикатором тиску та його запобіжником, а також вентиляційним отвором. Перш ніж установити ці деталі на місце, ретельно просушіть їх.
- Вимийте в посудомийній машині чашу, піддон для збору конденсату та парову корзину – мал. 4. **Забороняється використовувати для чищення чаші абразивну губку або подушечки для миття посуду, щоб не ушкодити протипригарне покриття чаші.**
- Для того, щоб очистити захисну опору ущільнювального кільця, зніміть його з кришки. Для цього притримуйте кришку рукою та тягніть за ущільнювальне кільце вгору. Після чищення ущільнювального кільця та його опори установіть їх в первісній позиції – мал. 19 та 21.



- Акуратно поводьтесь з чашею з протипригарним покриттям, намагайтесь уникати сильних ударів кухонним інвентарем по бортиках чаші.






- Щоб очистити індикатор тиску, сполосніть його водою; при цьому акуратно поверніть індикатор, щоб видалити залишки їжі, що накопичилась біля клапана або ущільнювального кільця.
- Для того, щоб очистити запобіжник робочого клапана, витягніть його середину, сполосніть його чистою водою та встановіть на місце.
- Регулярно перевіряйте, щоб труба з робочим клапаном не була засмічена.
- Ніколи не занурюйте скороварку в воду. Користуйтеся тільки чашею, яка є в комплекті з приладом. Забороняється наливати воду або класти продукти безпосередньо в корпус пристрою, без чаші.
- У разі випадкового занурення скороварки в воду або попадання води на нагрівальну плитку (за відсутності чаші), скороварку слід здати в ремонт до центру сервісного обслуговування.
- Очищуйте каструлю-скороварку після кожного використання.
- Не зберігайте прилад із закритою кришкою. Кришка повинна бути відкрита.
- Не переносьте каструлю-скороварку за ручку кришки. Використовуйте для цього дві бокові ручки.
- Ущільнювальне кільце необхідно міняти кожні два роки.

9 ВАЖЛИВО

- Уважно прочитайте інструкції нижче. Не залишайте каструлю-скороварку Minut'Cook поблизу відкритого вогню або легкозаймистих предметів. Прилад слід установлювати на рівній, стійкій, сухій та жаростійкій поверхні.
- Дотримуйтесь рекомендацій щодо об'єму продуктів та води (Розділ 3 « Вилучення чаші та закладання інгредієнтів »).
- Стежте за тим, щоб не ушкодити ущільнювальне кільце. Не використовуйте для цієї моделі каструлі-скороварки ущільнювальне кільце інших марок та інших виробників, окрім Moulinex.
- Постійно слідкуйте за тим, індикатор тиску та його запобіжник були чистими.
- Не відкривайте кришку поки стрижень індикатора тиску не опуститься.
- Не ставте на робочий клапан сторонні предмети чи об'єкти. Забороняється здійснювати заміну клапана.
- Не кладіть ганчірку між кришкою та корпусом приладу, щоб кришка залишалась напіввідкритою.
- Слідкуйте за тим, щоб чаша та нагрівальна плитка завжди були чистими. Забороняється розігрівати скороварку за допомогою будь-яких інших джерел тепла, окрім нагрівальної плитки приладу. Ніколи не використовуйте інші чаші.
- Щоб не ушкодити протипригарне покриття чаші скороварки, використовуйте пластмасову або дерев'яну ложку. Ніколи не розрізайте продукти безпосередньо в чаші.
- Під час готування та скидання тиску з каструлі-скороварки виділяється пара та тепло. При цьому щоб запобігти появі опіків необхідно тримати руки та обличчя на достатній відстані від пристрою. Не торкайтесь кришки під час готування – **мал. 22**.
- Якщо на вінцях кришки зібралась велика кількість пари, негайно від'єднайте шнур від мережі електроживлення та віддайте пристрій до центру сервісного обслуговування для ремонту.
- Якщо звуковий аварійний сигнал працює більше 1 хвилини, необхідно припинити використовувати каструлю-скороварку та віддати її до центру сервісного обслуговування для ремонту.
- Не слід переносити каструлю-скороварку за ручку кришки. Використовуйте для цього дві бокові ручки.
- Ніколи не розбирайте каструлю-скороварку та не намагайтесь самостійно замінити деталі пристрою (окрім ущільнювального кільця). Для цього зверніться до акредитованого ремонтного центру виробника.
- Не заміняйте шнур живлення, що поставляється в комплекті з пристроєм, на інший шнур живлення.
- Зберігайте пристрій подалі від дітей.
- Не використовуйте чашу каструлі-скороварки з іншими нагрівальними плитками або пристроями.
- Якщо під час готування під тиском, тиск в скороварці постійно знижується (1 хвилина), здайте пристрій до сервісного центру в ремонт.
- Не наповнюйте каструлю-скороварку, не встановивши в неї чашу.
- Відкриваючи кришку, завжди тримайте її за ручку. Це слід робити тому, що іноді окріп залишається між опорою ущільнювального кільця та кришкою, а це може призвести до опіків.



10 УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

НЕСПРАВНІСТЬ	МОЖЛИВІ ПРОБЛЕМИ	РІШЕННЯ
Каструля-скороварка видає звуковий сигнал на екрані загоряється символ  .	<ul style="list-style-type: none"> Пристрій не може підвищити тиск. 	<ul style="list-style-type: none"> Переконайтесь, що кришка закрита щільно та клапан встановлений вірно – мал. 11.
Скороварка автоматично переключається в режим « Сохранение блюда горячим » (збереження страви гарячою) до завершення процесу готування.	<ul style="list-style-type: none"> Якщо в чаші недостатньо води, каструля-скороварка переходить до режиму « Сохранение блюда горячим » (збереження страви гарячою). 	<ul style="list-style-type: none"> Долейте в чашу води та знову запустіть процес готування.
Кришка не фіксується.	<ul style="list-style-type: none"> Неправильно встановлено ущільнювальне кільце. Стрижень індикатора тиску залишається у піднятому положенні. 	<ul style="list-style-type: none"> Встановіть ущільнювальне кільце на місце. Якщо проблема повторюється після приготування їжі, зніміть індикатор тиску. Потім закрийте кришку та поставте індикатор тиску на місце. Якщо пристрій не використовувався та не нагрівся, просто натисніть рукою на стрижень, що піднімається.
Після випуску пари не відкривається кришка.	<ul style="list-style-type: none"> Стрижень індикатора тиску залишився у піднятому положенні. 	<ul style="list-style-type: none"> Зачекайте 20 хвилин, доки пара повністю не вийде з пристрою, потім натисніть на індикатор тиску за допомогою довгого тонкого предмету.
На рівні обідка кришки виходить пара.	<ul style="list-style-type: none"> Не встановлено ущільнювальне кільце. В ущільнювальне кільце забилися залишки харчових продуктів. Необхідна заміна ущільнювального кільця. Неправильно закрита кришка. 	<ul style="list-style-type: none"> Встановіть ущільнювальне кільце. Прочистіть ущільнювальне кільце. Замініть ущільнювальне кільце. Закрийте кришку правильно.
З індикатора тиску виходить пара.	<ul style="list-style-type: none"> В ущільнювальне кільце та індикатор тиску забилися залишки харчових продуктів. Спрацьоване ущільнювальне кільце і індикатор тиску. 	<ul style="list-style-type: none"> Прочистіть ущільнювальне кільце. Замініть ущільнювальне кільце. Ущільнювальне кільце необхідно замінювати раз на два роки. Переконайтесь, що ущільнювальне кільце очищене.
Стрижень індикатора тиску не піднімається.	<ul style="list-style-type: none"> Неправильно встановлений робочий клапан. В чаші недостатньо води та харчових продуктів. На рівні обідку кришки та робочого клапана виривається пара. 	<ul style="list-style-type: none"> Встановіть клапан на відмітці . Додайте в чашу води та харчових продуктів. Здайте пристрій до сервісного центру для ремонту.

UK

У випадку виникнення проблем або запитань просимо Вас звертатися до нашого центру підтримки клієнтів для отримання допомоги та консультацій фахівців.

1 ҚАУІПСІЗДІК ЕРЕЖЕЛЕРІ

⚠ Келесі нұсқауды мұқият оқыңыз

Бұл құрал Сіздің қауіпсіздігіңіз мақсатында қазіргі нормалар мен ережелерге сәйкес ойланып дайындалған (қуаты төмен құралдар мен электр-магниттік сыйысушылығы бар құралдар және қоршаған орта мен қоректену өнімдеріне қатысы бар материалдардың қолданылуы бойынша нұсқаулары).

- Бұл құрал физикалық пен зерделі мүмкіншіліктеріне шек қойылған және тәжірибесі мен жеткілікті білімі жоқ адамдарға және балаларға арналмаған; тек қана жеткілікті алдын ала нұсқау алғаннан кейін немесе сіздің қауіпсіздігіне жауап беретін адамның бақылауында қолдануға болады.
- ⚠ Тезпісіргішті балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Minut'Cook тезпісіргішін тандыр мен ыстық тақтаға ешқашан қоймаңыз.
- Minut'Cook тезпісіргішінің қысымы жоғары болса, оны ерекше сақтықпен жылжытыңыз. Құралдың ыстық бөлшектерін ешқашан тимеңіз. Құралды жылжыту үшін бұл жағдайға арналған арнайы тұтқаны қолданыңыз немесе қолғапты киіңіз.
- Арнайы мақсатпен дайындалған Minut'Cook тезпісіргішін ешқашан басқа мақсатта қолданбаңыз.
- Minut'Cook тезпісіргіші өнімдерді жоғары қысымда дайындайды. Құралдың дәрекі қолдануы бумен күйік алуға апарып соға алады.
- Құралды қысым астында қолданудың алдында Minut'Cook тезпісіргішінің тығыз жабық екендігіне көз жеткізіңіз (Қанау ережелерін қараңыз).
- Minut'Cook тезпісіргішін күшпен ашпаңыз. Ішкі қысымның дұрыс тұрғанын алдын ала тексеріңіз. Ол үшін Қанау ережелерін қараңыз.
- "Поджаривание" пен "Обжаривание овощей" режимдеріне арналған алдын ала жылудан басқа, Minut'Cook тезпісіргішінің ішінде сұйықтық болмаса, оны ешқашан қоспаңыз, себебі ол құралдың бұзылуына әкеп соқтыруы мүмкін.
- Minut'Cook тезпісіргішін оның сыйымдылығының жартысынан көп толтырмаңыз. Даярлық кезінде көлемде үлкейетін өнімдерге, әсіресе күріш пен кептірілген көкөністер үшін өте маңызды.
- Қалың терісі бар етті дайындаған кезде (мысалға сиыр тілі) даярлық біткеннен кейін, егер ол кепкен көрінсе, оны лезде шаншымаңыздар, себебі бұл күйіктерге әкеп соқтыруы мүмкін.
- Тығыз текстурасы бар өнімдерді дайындаған кезде (бұршақ, рауғаш, қанттанған жеміс-жидектер), бүркіндерді тигізбес үшін тезпісіргішті ашудың алдында мұқият сілкіңіздер.
- Тезпісіргішті қолданудың алдында клапандардың таза болуын қадағалаңыздар (Тазарту мен күту бөлімін қараңыз).
- Minut'Cook тезпісіргішін өнімдерді майда қысымның астында пісіру үшін қолданбаңыз.
- Құралды, нұсқауға сәйкес тазарту мен бағудан басқа, сақтандырғыштарды қолмен тимеңіз.
- Сіздің үлгіге сәйкес тек Moulinex өзіндік қор бөлшектерін қолданыңыз. Қақпақтың сыйымдылықты герметикалық тірелуіне бұл өте маңызды.

КЕЛЕСІ НҰСҚАУЛАРДЫ МҰҚИЯТ ОРЫНДАҢЫЗ

2 КЕПІЛДІК

- Бұл құрал тек қана үйде қолдану үшін арналған. Осы нұсқаулардың сауда немесе дәрекі қолдану мен орындалмаудың кезінде, өндіруші ешқандай жауапкершілікке ие болмайды және кепілдік жойылады. Бұл құрал кепілдік берілмейтін келесі жерлерде қолдану үшін арналмаған:
 - Қоғамдық қоректену кәсіпорындары, дүкендер, бюро және басқа жұмыс орындары
 - Фермалар
 - Клиенттерге арналған қонақ үйлер мен мотельдер
 - Мейрамхана-қонақ үйлік кешендер
- Даярлыққа арналған сыйымдылықтың механикалық тозығына кепілдік берілмейді
- Тезпісіргіштің бірінші қолданудың алдында қанау бойынша нұсқауларды мұқият оқыңыз. Нұсқауға сәйкес емес әр қолдану Moulinex жауапкершілігі мен кепілдігінің жоюына әкеп соғады.

3 ҚОРШАҒАН ОРТА

- Қазіргі ережелерге сәйкес, лақтырудың алдында сіз құралды күй-жағдайға тұрғызуыңыз керек (сөндіріп және қуат алатын бауды кесу керек).



Қоршаған ортаны қорғайық!

- ① Сіздің құралыңыз көптеген бағалы екінші қайтара өңдеуге арналған материалдардан құралады.
- ➔ Нәтижелі өңдеу мақсатында құралды лайықты жинау пунктіне апарып беріңіздер.

KK

4 СИПАТТАМА

- 1a Жұмыс шұрасы
- 1b Қысым индикаторы
- 1c Бу шығару клапаны (сақтандырғыш клапанының ашылуы)
- 1d Қақпақ сабы
- 1e Қақпақ
- 2a Тығыздағыш сақина (№ХА500037 қараңыз)
- 2b Тығыздағыш сақинаның жабу орны
- 3a Даярлыққа арналған ыдыс (6 литр)
- 3b Ішкі кәрзеңкелердің сүйеуі
- 4 Үстіңгі сақина
- 5 Саптар
- 6 Болат корпусы
- 7 Температуралық көрсеткіші бар жылытқыш пластина
- 8 Негіз
- 9 Жинап алынатын қуат алатын бау

Басқару таблосы

- 10 Даярлық уақытының электрондық таймері
- 11 "Высокое давление" режим индикаторы
- 12 "Низкое давление" режим индикаторы
- 13 "Поджаривание" режим индикаторы
- 14 "Обжаривание овощей" режим индикаторы
- 15 "Тушение" режим индикаторы
- 16 "Сохранение блюда горячим" режим индикаторы
- 17 "Меню" батырмасы: даярлау менюсын таңдау
- 18 "Время" батырмасы: минутпен 40 минутқа дейін үлкею минутпен 40-тан 99-ға дейін үлкею
- 19 "Старт/Отмена" батырмасы

Аксессуарлар

- 20 Конденсация регенераторы
- 21 Бу кәрзеңкесі

5 БІРІНШІ ҚОЛДАНУДЫҢ АЛДЫНДА

1. ҚҰРАЛ ТҮЙІНШЕГІН ШЕШУ

- Құралды орамадың шығарып, тезпісіргіштің бірінші қолданудың алдында қолдану жайындағы нұсқауды мұқият оқыңыз - **1 сурет**.
- Құралды жалпақ бетке орналастырыңыз. Құралдың ішінде жатқанбар затты шығарыңыз: пластикалық пакеттер, аксессуарлар (бу кәрзеңкесі мен конденсация регенераторы) және қуат алатын бау - **1 сурет**.
- Бірінші қолданудың алдында жарнамалық жапсырмаларды жемімнен ажыратыңыздар.
- Қақпақ пен қауіпсіздік жұмыс шұрасын ыдыс-аяқ жуатын машинаға салмаңыз.
- Жұмыс шұрасын (1a) орналастырыңыз.

2. ҚАҚПАҚТЫҢ АШЫЛУЫ

- Қақпақты ашу үшін, сапты тартыңыз және оны сағаттың тілі жақпен бұраңыз, сосын көтеріңіз - **2,3 суреттер**.

3. ТАЗАРТУ

- Даярлыққа арналған ыдысты, қақпақты, конденсация регенераторын, бу кәрзеңкесін және тығыздағыш сақина мен оның жабу орнын шайыңыздар.

4. БІРІНШІ ҚОЛДАНУ

- Қуат алу бауын тарқатып алып, тезпісіргішпен қосыңыз (1), қосылудың дұрыстығына көз жеткізіп, оны торға жалғаңыз (2) - **5 сурет**.



6 ҚАНАУ БОЙЫНША НҰСҚАУ

1. ҚАҚПАҚТЫҢ АШЫЛУЫ

- Қақпақты ашу үшін, сапты тартыңыз және оны сағаттың тілі жақпен бұраңыз, сосын көтеріңіз - 2,3 суреттер.

2. КОНДЕНСАЦИЯ РЕГЕНЕРАТОРЫНЫҢ ОРНАТЫЛУЫ

- Конденсация регенераторын (20) - 17 суретте көрсетілгендей құралдың артында орналастырыңыз.

3. ДАЯРЛЫҚҚА АРНАЛҒАН ЫДЫСТЫҢ ОРНАТЫЛУЫ

- Даярлыққа арналған ыдысты құралдың корпусынан шығарыңыз - 6 сурет.
- Сіздің рецепіңізде жазылған ингредиенттерді, өнімдер мен сұйықтықтарды соған салыңыз.
- **Қысым астында дайындау үшін:** ингредиенттер мен сұйықтықтың деңгейі ыдыста көрсетілген максимумнан жоғары болмауды бақылаңыз. Кейбір өнімдер: күріш, жармалар, кептірілген көкөністер және тағы басқалары даярлау кезінде көлемде үлкеюі мүмкін. Бұл жағдайда ыдысты максималды сыйымдылықтың 50%-нен көп толтырмаңыз. Әрқашан даярлау кезінде ыдыс өз сыйымдылығының 20%-ке минимум толтырулы болу керек.
- **Тағамды буда дайындау үшін:** минимум 20% ыдыстың сыйымдылығын сумен толтырыңыз (жобамен 1,2 литр). Қажетті су мөлшері рецепт пен даярлық уақытына байланысты түрлендіріледі, бірақ оған қарамастан, әрқашан минимум 50 мл суды қолданыңыздар. Бу көрзеңкесін ішкі сүйеуде орнатып немесе жай түпке қойып, ыдысқа салыңыз - 20 сурет.
- Сіздер өнімдерді ыдыста да, бу көрзеңкесінде де бірдей даярлай аласыздар.
- Буда тағам дайындаған кезде, көрзеңкеге салынған өнімдердің қақпаққа тимейтініне көз жеткізіңіз.
- Ыдыстың күюге қарсы жамылғысына зақым келтірмес үшін ағаш немесе пластикалық құралды қолданыңыз.


4. ЫДЫСТЫҢ ТЕЗПІСІРГІШТЕГІ ОРНАЛАСУЫ

- Даярлыққа арналған ыдыстың түбін сүртіп, пластина жылытқышынан азықтың бар қалдықтарын шығарыңыз - 7 сурет. Одан кейін ыдысты тезпісіргіште орналастырыңыз - 8 сурет.
- Даярлыққа арналған ыдыссыз құралды ешқашан қолданбаңыз


5. ҚАҚПАҚТЫҢ ЖАБЫЛУЫ МЕН БІТЕЛУІ

- Тығыздағыш сақинасының тығыз тірелгенін тексеріңіз. Бұны істеу үшін, оны бір бағытта сәл бұраңыздар, одан кейін келесі бағытта қайталаңыздар.
- Қақпақты тезпісіргішке - 9 суретте көрсетілгендей салыңыз (сап "үш сағат елу минут" деп көрсетеді, оны бітілгенге дейін сағаттың тіліне қарсы бұрау керек - 10 сурет).

6. ЖҰМЫС ШҰРАСЫНЫҢ ОРНАТЫЛУЫ

- Жұмыс шұрасын орналастырып, оның  орналасуын, қысым индикаторында жатқан нүктені шұра корпусында жатқан нүктемен салыстырып, тексеріп көріңіз. Шұраның орналасқан жерінде тұрып қалмауы мен жеңіл жылжуына көз жеткізіңіз. Даярлықтың алдында қысым индикаторының түсірілгенін тексеріп алыңыз (бұл қақпақтың бітелгеніне дәлел болады) - 11 сурет.

7. ҚУАТ АЛАТЫН БАУДЫҢ ҚОСЫЛУЫ

- Баудың тезпісіргішке қосылуынан бастаңыз. Одан кейін оны розеткеге қосыңыз - 5 сурет. LED пердесі  көрсетеді. **Қуат алатын баудың дұрыс қосылғанына, яғни тезпісіргіш пен розеткеге қосылғанына көз жеткізіңіз.**
- Құралдың жалпақ, тұрақты, құрғақ, қызуға төзімді жерде орналасқанын бақылаңыздар.

8. MINUT'COOK ТЕЗПІСІРГІШІНДЕГІ ДАЯРЛАУ РЕЖИМДЕРІ

Төменгі кестемен салыстырылыңыздар.






Даярлық режимі	Сипаттамалар	Ұсынылатын рецепттер	Түсініктер
"Низкое давление" режимі 3 кг	"Низкое давление" режимі "Высокое давление" режимінен гөрі аз витаминді сақтайды. Ол балық пен жаңа көкөністердің су мен будағы даярлығы үшін өте қолайлы. Бұл режим ет пен үй құсын ұзақ уақыт аралығында дайындау үшін қолданылуы мүмкін.	Мидиялар, клецки, томат пен бұршақ қосылған сорпа, дәмдеуіштер қосылған балапан, буда жасалған күріш...	Тағамды әрқашан жабық қақпақпен істеу керек.
"Высокое давление" режимі 5,5 кг	Режим ет, үй құсы мен тоңазытылған өнімдерді тез арада дайындауға мүмкіндік береді. Бұл режим картоп пен қызылша сияқты тығыздығы үлкен көкөністерді тез арада дайындауға мүмкіндік береді.	Рагу, картоп, көкөністер қосылған бұқтырылған ет, қытайша шошқа еті, өрік, бадам мен қанттанған лимондар қосылған қозы еті...	Тағамдар әрқашан жабық қақпақпен дайындалу керек.
"Поджаривание" режимі	режиміДаярлықтың алдында өнімдерге алтындай түс беру үшін немесе оларды майдың кішкентай мөлшерінде қуыру үшін осы режимді қолданыңыз.	Рагу, көкөністер қосылған бұқтырылған ет, қытайша шошқа еті, дәмдеуіштер қосылған балапан.	Тағамдар әрқашан ашық қақпақпен дайындалу керек. Даярлықтың алдында ингредиенттерді қысымның астына салыңыз. Бұл режимнің алдын ала ескерілген температурасы 180 °С.
"Обжаривание овощей" режимі	Бұл режим әзірлеу алдында азықтарға балғын консистенцияны беру үшін қолданылады. Аз мөлшерде май мен сұйықтық қолдануыңызға болады.	Мидии тағамы, клецки, қызанақ және бұршақ қосылған көже, шекерленген лимон, миндаль және өрік қосылған қозының еті.	Ас әзірлеу кезінде ыдыстың жапқышы әрдайым ашық тұруы тиіс. Ас әзірлеу алдында ингредиенттерді қысыммен жұмсартыңыз. Бұл режимнің алдын ала ескерілген температурасы 140 °С.
"Тушение" режимі	Бұл режим азықтарды бұқтыруға, тағамды төмен температурада әзірлеуге мүмкіндік береді. Негізінде бұл режим ингредиенттерді астың піскен кезінде қосуға немесе асты яғына шейін пісіру үшін қолданылады.	Клецки, қызанақ және бұршақ қосылған көже, қытайша әзірленген шошқа еті, дәмдеуіш қосылған балапан еті...	Ас әзірлеу кезінде ыдыстың жапқышы әрдайым ашық тұруы тиіс.
"Сохранение блюда горячим" режимі	Бұл режим тағам әзір болғанда бір жола автоматша іске қосылады. Азықтар 12 сағат бойы ыстық болып тұрады. Тағам піскен кезде құрал дыбыстық сигнал беріп, "Сохранение блюда горячим" жарық индикаторы жанады.	Барлық рецепттер.	"Сохранение блюда горячим" режимін бір сағаттан көп қолданылуға ұсынылмайды, әсіресе текстурасы бүлініп қалатын тағамдар, мысалы күріш және ерекше өнімдер қосылған тағамдар.

KK





7 ӘЗІРЛЕУ

1. ТАЙМЕРМЕН ӘЗІРЛЕУ


- Таймер тек қана "Высокое давление" және "Низкое давление" қолданылады
 - 40 минутке дейін 1 градациясы бар мәнді таңдаңыз
 - Au-dela de 40 minutes, les paliers sont de 5 minutes.

- Құрал қосылып тұрған кезде, әзірлеу режимін таңдау үшін  батырмасын басыңыз - **12 сурет**.
- Содан кейін ас әзірлеудің керекті дайындау режимін таңдау үшін  батырмасын басыңыз - **13 сурет**.
- Әзірлеуді бастау үшін  батырмасын басыңыз - **14 сурет**.
Мәзірдің индикаторы жыпылықтауды тоқтатады; астыда экранның он жағында орналасқан LED төшкесі жыпылықтауды тоқтатады;  индикаторы тиісті температураға жеткенді көрсетеді, кері реттегі есептеу басталады.
- LED экраны тағамның дайын болуына қалған уақытты көрсетеді.  тағам 10 минуттан кейін дайын болатының білдіреді.

2. ТАЙМЕРСІЗ ӘЗІРЛЕУ

- "Поджаривание", "Тушение" және "Обжаривание овощей" режимдерін қолданған кезде әрдайым жапқышты ашық қалдырыңыз.
- Құрал қосылғанда LED экраны  көрсетеді. Еттің қызыл қабықшасын немесе көкністерді қысыммен пісіру алдында қуыру үшін, немесе сіздің сүйікті тағамыңызды қысыммен пісіріп болағаннан кейін, бұқтыруға керекті режимді таңдау үшін  батырмасын басыңыз. Мәзірдің индикаторы жыпылықтай бастайды. Май немесе майсыз ыдысты алдын ала қыздыру үшін  басыңыз - **14 сурет**. Мәзірдің индикаторы жыпылықтауды тоқтатады. Астыда экранның он жағында орналасқан LED төшкесі жыпылықтауды тоқтатқанша күтіңіз,  содан кейін ингредиенттерді қосыңыз.
- **Minut'Cook тезпісіргішін бірінші рет қолданғанда, ыдыс жеңіл иіс шығаруы мүмкін, оның зияны жоқ.**


3. "ОТМЕНА" БАТЫРМАСЫ

- Сіз ас әзірлеу кезінде  батырмасына бір уақытта бассаңыз, іс пен таймерді қайта орната аласыз - **14 сурет**.

4. ҚЫСЫММЕН ӘЗІРЛЕУ


- Тезпісіргіштің ішіндегі қысым керекі түрде көтерілген кезде қысым индикаторы (жүзетін қақпақ) көтеріледі. Қауіпсіздіктің бітеуін екі есе шығын сақтағышы іске қосылады; осыдан кейін қақпақ ашылмайды, өйткені ас әлі дайын емес. Ешуақытта қысыммен ас ізірлеу кезінде қақпақты ашуғы тырыспаңыз.
- **Азықтарды буда даярлау тек "Высокое давление" режимінде және "Низкое давление" режимінде мүмкін.**
- Тезпісіргішті бірінші рет қысымның индикаторы деңгейінде және тығыздығыш сақиналарды қолданған кезде жеңіл бу шығуы мүмкін. Бұл феномен тек қана қысым көтерілгенде пайда болады, оның зияны жоқ.
- Ас әзірлеу кезінде жеңіл бу жұмыс шұрасынан да шығуы мүмкін, өйткені бұл жерде біз сақтағыш қақпақша туралы айтып жатырмыз, оның да зияны жоқ.

5. "СОХРАНЕНИЕ БЛЮДА ГОРЯЧИМ" РЕЖИМИ

- Тағам дайын болған кезде, тезпісіргіш автоматша "Сохранение блюда горячим" режимін қосады.
- Бұл режимнің максимал ұзақтығы 12 сағат.
- Ыстық сақтау режимінде жоғарғы сақинаның деңгейінде будың тамшылары жиналуы мүмкін. Бұл зиян емес.
- 12 сағаттан кейін құрал қосылады және LED экраны  көрсетеді.
- Бактериялардың көбейуіне жол бермеу үшін "Сохранение блюда горячим" режимінің қоршаған ортаның температурасына шыдай алмайтын азықтарға қолданбаңыз, мысалы етке, балыққа, сүт өнімдеріне, және етке.



6. ҚЫСЫМНЫҢ ТҮСУІ ЖӘНЕ ҚАҚПАҚТЫ АШУ

- Сіз екі тәсілді таңдай аласыз:
 1. Қысымның түсуі: тезпісіргіш "Сохранение блюда горячим" режимінде тұрған кезде қысым аз-аздап 12-30 минутта төмендейді. Ас әзірленуі бұл уақытта жалағаса беретінің біліп қойыңыз. Кез келген уақытта сіз қысымды тез түміру тәсіліне ауыса аласыз.
 2. Қысымды тез түсіру. Қысымды түсіру үшін - **15 сурет** жұмыс шұрасын  жағдайда орналастырыңыз, сонда бу шыға бастайды.
- Ыстық бу әрдайым төбеге шығады. Қысымды тетіктің көмегімен түсіргенде бетіңіз бен қолыңызды ыстық парға жақындатапаңыз.
- Жұмыс шұрасы ыстық болуы мүмкін. Бұл кезде біз сізге асханалық аспаптарды (қысқаш немесе ағаш қасықты) немесе шұраға жақындау үшін.
- Қуат алатын бауды өшіру - **16 сурет**.
- Қақпақты ашу үшін оның сабынын тартыңыз және сағат тілі бойынша бұраңыз, одан кейін оны көтеріңіз - **2+3 сурет**.

KK

8 ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ



- Ас әзірлеп болғаннан кейін, тезпісіргішті тазалау үшін өшіріңіз - **16 сурет**. Құралды әрбір қолданудан кейін тазалаңыз. **Тығыздағыш сақиналарын тазалаған кезде барынша ықыласты болыңыз.**

- Құралдың корпусын дымқыл шүберекпен тазалаңыз. Тезпісіргішті ешуақытта суға салмаңыз және ішіне су құймаңыз.
- Конденсацияның регенераторын шығарып, жақсылап таза сумен жуыңыз. Қайтадан орнына қойыңыз - **17+18 суреттері**.
- Әзірлеу ыдысының үстіңгі сақинасын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.
- Қақпақтың ішкі бөлігімен қоса тығыздағыш сақинаны, содан кейін кептіруге қалдырыңыз. Барлық элементтерді орнына қою алдында жақсылап кептіріңіз.
- Даярлау ыдысын, конденсация регенераторын және бу көрзеңкесін ыдыс жуатын машинада жуыңыз - **4 сурет**. **Күюге қарсы жамылғыны құртып алмас үшін оны ешқашан түрпілі губка және тампонмен жууға болмайды.**
- Тығыздағыш сақинаның жанасқан орнын тазалау үшін оны қақпақтан ажырату керек. Ол үшін қақпақтың ұстағышын ұстап, тығыздағыш сақинасынан төбеге тартыңыз. Тазалап болған соң, тығыздағыш сақинасын орнына қойыңыз, бастапқы жағдайына - **19-21 суреттері**.



- Күюге қарсы ыдысты ақырындап, асхана құралдарымен қырларына қатты тигізбеңіз.







- Қысым индикаторын тазалау үшін оны тазалап жуу керек, шұра және тығыздағыш сақинаны тазалау үшін оны ақырын жылжытыңыз.
- Жұмыс шұрасының сақтағышын тазалау үшін оны орта бөлікке шығарып, жуып және орнына қойыңыз.
- Жұмыс шұрасын шығарып және оны таза суда жуыңыз. Ол кепкен соң орнына қойыңыз.
- Жұмыс шұрасын каналы ласталмағаның үнемі тексеріп тұрыңыз.
- Тезпісіргішті ешқашан суға салмаңыз. Әрдайым даярлауға дайын ыдысты қолданыңыз. Ешқашан су мен азықты ыдыссыз құралдың корпусына салмаңыз.
- Егер құрал суға түсіп немесе жылжитқыш пластинаға (ыдыс болмаған кезде) су тиіп кеткен жағдайда құралды сервис орталығына алып барыңыз.
- Тезпісіргішті пайдаланғаннан кейін үнемі тазалап тұрыңыз.
- Құралды жабық қақпақпен сақтамаңыз, қақпақты ашып қойыңыз.
- Тезпісіргішті қапақтың ұстағышынан ұстамаңыз. Ол үшін екі бүйір жағынан ұстаңыз.
- Тығыздығыш сақинасын әр екі жыл сацын ауыстырыңыз.

9 МАҢЫЗДЫ МӘЛІМЕТ

- Төмендегі келтірілген нұсқауларды ықыласпен оқыңыз. Minut'Cook тезпісіргішін ашық оттан және оңай тұтанғыш заттардан алыс ұстаңыз. Әрдайым құралды жалпақ, тұрақты және ыстыққа төзімді үстінде орнатыңыз.
- Су және азық туралы мінездемені сақтаңыз (3 тарап. Даярауға және ингредиенттерді қосуға арналған ыдысты құру)
- Тығыздық сақинаны құртып алмаңыз. Басқа түрдегі, яғни Moulinex айырықша, осы түрден ерекше тезпісіргіштің сақинасың қолданбаңыз.
- Тығыздықты шектейтін клапан мен қалқымалы клапанның әрқашан таза болуын қадағалаңыз.
- Қысым индикаторы төмендегенше қақпақты ашпаңыз.
- Жұмыс шұрасының үстіне ешқандай заттар немесе жат денелерді қоймаңыз. Шұраны ауыстырмаңыз.
- Қақпақ пен корпус ашық болсын деп шүберекті ортасына салмаңыз.
- Ыдыстың түбі мен жылытқыш пластинасы әрдайым тазалықта ұстаңыз.
- Даярлау ыдысын жылытқыш пластинасынан басқа да бір негіз жылумен жылытпаңыз және басқа ыдыс қолданбаңыз.
- Күюге қарсы жамылғыны құртып алмас үшін пластиктен жасалған және ағаш қасықпен қолданыңыз. Ешқашан азықты тікелей ыдысқа турамаңыз.
- Даярлау кезінде және қысымды түсіру үшін тезпісіргіш жылу мен бу шығарады. Бұл кезде күйіп қалмас үшін бетіңіз бен қолыңызды жақындатпаңыз. Даярлау кезінде қақпақты ұстамаңыз - **22 сурет**.
- Егер қақпақтың астынан көп мөлшерде бу шықса, тез арада қуат алатын сымды өшіріп сервис қызметіне жөндетуге алып барыңыз.
- Үрей сигналы бір минуттан ұзақ соғылса, тезпісіргішті қолдануды тоқтатып сервис қызметіне алып барыңыз.
- Тезпісіргішті қапақтың ұстағышынан ұстамаңыз. Ол үшін екі бүйір жағынан ұстаңыз.
- Тезпісіргішті талдауға болмайды және оның бөлшектерін өз еркіндеріңіздермен ауыстырмаңыздар (тығыздағыш сақинасын қоспағанда). Ол үшін сервис орталығымен, ұсынылған өндірушімен байланысыңыз.
- Қуат алатын сымды басқа сымға ауыстырмаңыз.
- Құралды балалардан алыс ұстаңыз.
- Ыдысты басқа жылытқыш пластиналарымен қолданбаңыз.
- Егер қысыммен даярлау кезінде тезпісіргіш қысымды қайта-қайта төмендетсе (1 минуттан көп), құралды сервис орталығына алып барыңыз.
- Даярлауға арналған ыдысты орнатпай, тезпісіргішті толтырмаңыз.
- Әрдайым қақпақты ашар алдында ұстағышты ұстаңыз. Шын мәнінде тығыздағыш сақинасының тіреуі мен қақпақтың ортасында қайнаған су тұрып қалады, сонын кесірінен күйіп қалуыңыз мүмкін.



10 БҰЗЫҚТАРДЫ ЖОЮ

Бұзылған жағдайда	Себептер	Жою
Тезпісіргіш дыбыстық сигнал бергенде экранда  шығады.	<ul style="list-style-type: none"> Құрал жеткілікті қысым алады. 	<ul style="list-style-type: none"> Қақпақтың дұрыс жабылғанына және шұмыр дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз - 11 сурет.
Егер даярлау ыдыста су мөлшері жеткілікті болмаса, тезпісіргіш "Сохранение блюда горячим" режиміне ауысады.	<ul style="list-style-type: none"> Тезпісіргіш даярлау кезеңі бітірмей автоматша "Сохранение блюда горячим" режиміне ауысады. 	<ul style="list-style-type: none"> Даярлау ыдысына су қосып даярлау кезеңі қайта қосыңыз.
Қақпақ жабылмаса Тығыздағыш сақинасы дұрыс орнатылмаған.	<ul style="list-style-type: none"> Қысым индикаторын көтеріңкіреп қойыңыз. Тығыздағыш сақинасын орына қойыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> Егер бол бұзықтық даярлаудан кейін дереу пайда болса, қысым индикатор алып тастаңыз. Содан кейін қақпақты жауып және индикаторды қалпына келтіріңіз. Егер құрал қолданылмаса және ыстық болмаса өзіңіз бу шығаратын клапанды басыңыз.
Бу шығарылғаннан кейін қақпақ ашылмаса.	<ul style="list-style-type: none"> Қысым индикаторын көтеріңіз. 	<ul style="list-style-type: none"> Буды толығымен шығару үшін 20 минут күтіңіз, содан кейін қысым индикаторын қаламшамен басыңыз.
Егер қақпақшадан бу шықса.	<ul style="list-style-type: none"> Тығыздағыш сақинасы орнатылмаған. Тығыздағыш тесігіне азық түсіп кеткен. Тығыздағыш сақинасын ауыстыру керек. Қақпақша дұрыс жабылмаған. 	<ul style="list-style-type: none"> Тығыздағыш сақинасын орнатыңыз. Тығыздағыш сақинасын тазалаңыз. Тығыздағыш сақинасын ауыстыру керек. Қақпақты жабыңыз.
Қысым индикаторынан бу шықса.	<ul style="list-style-type: none"> Тығыздағыш сақинасына азық түсіп кеткен. Тығыздағыш сақинасының қысымы өте ескі. 	<ul style="list-style-type: none"> Тығыздағыш сақинасын тазалаңыз. Тығыздағыш сақинасын ауыстырыңыз. Тығыздағыш сақинасын әр екі жылда ауыстырыңыз. Тығыздағыш сақинасын таза ұстаңыз.
Қысым индикаторы көтерілмесе.	<ul style="list-style-type: none"> Жұмыс шұмыры дұрыс орнатылмаған. Даярлау ыдысында азық пен су жеткізіліксіз. Қақпақтың астынан және жұмыс шұмырынан бу шықса. 	<ul style="list-style-type: none"> Шұмырды  орнатыңыз Даярлау ыдысына су мен азық қосыңыз. Сервис орталығына жөндетуге жіберіңіз.

Егер мәселелер немесе сұрақтар болса біздің сервис орталығымен байланысып, көмек пен кеңес алыңыз.

