

# cook4me

Подскажет и все приготовит быстро и вкусно  
Готує швидко й смачно за вашими вказівками  
Нұсқауларды қолданып, жылдам әрі дәмді тағам әзірлеңіз

Умная мультиварка  
Розумна мультиварка  
Smart мультипісіргіші



Moulinex®



# содержание - *ЗМІСТ* - Мазмұны

## RU

- C. 04-05 - ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
- C. 06-09 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ
- C. 10 - ВКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА
- C. 11 - МЕНЮ «НАСТРОЙКИ»
- C. 12-17 - МЕНЮ «ВРУЧНУЮ»
- C. 18-21 - РЕЦЕПТЫ ПО ИНГРЕДИЕНТАМ
- C. 22-25 - РЕЦЕПТЫ
- C. 26 - ИНГРЕДИЕНТЫ
- C. 27 - СПИСОК РЕЦЕПТОВ
- C. 28-31 - МЕНЮ «ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА»
- C. 32-37 - ЧИСТКА И УХОД
- C. 38 - УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК
- C. 40-41 - ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНАЯ

## UK

- C. 42-43 - ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ
- C. 44-47 - ВИКОРИСТАННЯ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЯ
- C. 48 - МЕНЮ ВВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ
- C. 49 - МЕНЮ «НАЛАШТУВАННЯ»
- C. 50-55 - МЕНЮ «РУЧНИЙ РЕЖИМ»
- C. 56-59 - РЕЦЕПТИ ЗА ІНГРЕДІЄНТАМИ
- C. 60-63 - РЕЦЕПТИ
- C. 64 - ІНГРЕДІЄНТИ
- C. 65 - ПЕРЕЛІК РЕЦЕПТІВ
- C. 66-69 - МЕНЮ «УЛЮБЛЕНІ СТРАВИ»
- C. 70-75 - ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД
- C. 76 - УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ
- C. 78-79 - БЕЗПЕКА ВИКОРИСТАННЯ

КК

- С. 80-81 - ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА
- С. 82-85 - ҚОЛДАНУ ЖӘНЕ ЖҰМЫСЫ
- С. 86 - ҚОСУ/ӨШІРУ МӘЗІРІ
- С. 87 - «БАПТАУЛАР» МӘЗІРІ
- С. 88-93 - «ҚОЛМЕН БАПТАУ» МӘЗІРІ
- С. 94-97 - ИНГРЕДИЕНТТЕРГЕ НЕГІЗДЕЛГЕН РЕЦЕПТЕР
- С. 98-101 - РЕЦЕПТЕР
- С. 102 - 17 СТРАНИЦА ИНГРЕДИЕНТТЕР
- С. 103 - РЕЦЕПТІЛЕР ТІЗІМІ
- С. 104-107 - «СҮЙІКТІ ТАҒАМДАР» МӘЗІРІ
- С. 108-113 - ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ
- С. 114 - АҚАУЛАРДЫ ЖОЮ
- С. 116-117 - ҚАУІПСІЗДІК





Ручка крышки  
Ручка кришки  
Қақпақтың тұтқасы



Паровой клапан  
Паровий клапан  
Бу клапаны



Индикация открытия/закрытия  
Індикація відкриття/закриття  
Ашу/жабу белгілері



Кнопка отмены  
Кнопка скасування  
Бас тарту батырмасы



Кнопка выбора и  
подтверждения  
Кнопка вибору та  
підтвердження  
Таңдау және растау  
батырмасы



Панель управления  
Панель керування  
Басқару панелі



Чаша  
Чаша  
Ыдыс



RU

### **SERIE EPC03**

Низкое давление 40кПа (109°C) / Высокое давление 70кПа (115°C)  
Ёмкость устройства : 6л / полезная ёмкость : 4л  
Встроенный нагревательный элемент  
Контрольное давление достигается через 10 минут после звукового сигнала.

UK

### **SERIE EPC03**

Низький тиск 40кПа (109°) / Високий тиск 70кПа (115°)  
Ємність приладу : 6л / корисна ємність : 4л  
Вбудований нагрів  
Відрегульований тиск досягається через 10 хвилин після звукового сигналу.

KK

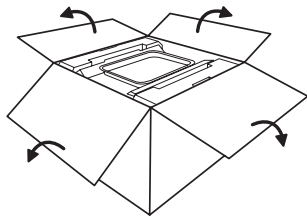
### **SERIE EPC03**

Төмен қысым 40кПа (109°C) / Жоғары қысым: 70кПа (115°C)  
Өнім сыйымдылығы: 6л / жұмыс сыйымдылығы: 4л  
Алынбалы қыздыру элементі  
Басқару қысымына дыбыстық сигнал шыққаннан кейін  
10 минуттан кейін қол жеткізіледі.



**Moulinex®**

## Перед використанням



Вийміть прилад з упаковки і уважно прочитайте посібник користувача перед першим використанням.



Щоб відкрити прилад, поверніть ручку на кришці, доки відмітка не стане в одну лінію із замком.



Встановіть прилад на рівну суху жаростійку поверхню. Зніміть упаковку, наклейки або різні допоміжні частини із внутрішньої та зовнішньої частини приладу.

## Перед використанням



### Очищення деталей

- 1 Чаша
- 2 Металева кришка
- 3 Голівка клапана
- 4 Резервуар для конденсату
- 5 Кошик для приготування на парі
- 6 Декомпресійна куля



### Щоб отримати доступ до декомпресійної кулі:

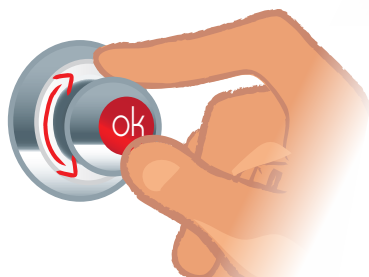
- 1 Зніміть металеву кришку, повернувши гвинт проти годинникової стрілки.
- 2 Потім вийміть покриття кулі, повернувши його та акуратно почистіть кулю водою з миючою рідиною; не використовуйте металеві предмети, які можуть зіпсувати кулю.
- 3 Висушіть кулю і клапан м'якою ганчіркою.



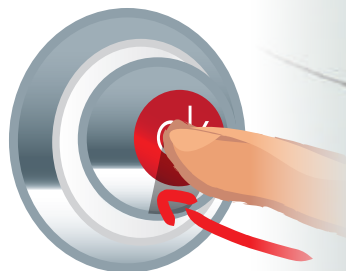
Повністю висушіть прилад та заново зберіть.

# Використання

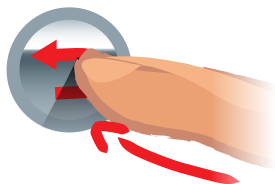
УПРАВЛІННЯ  
ПРИЛАДОМ



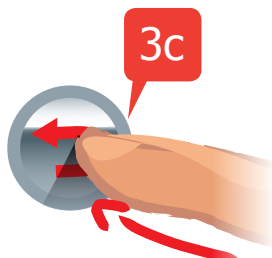
ВИБРАТИ



ПІДТВЕРДИТИ



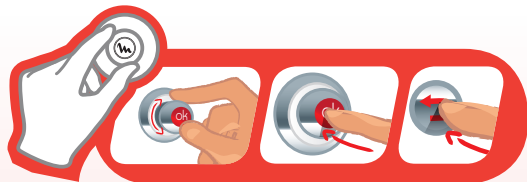
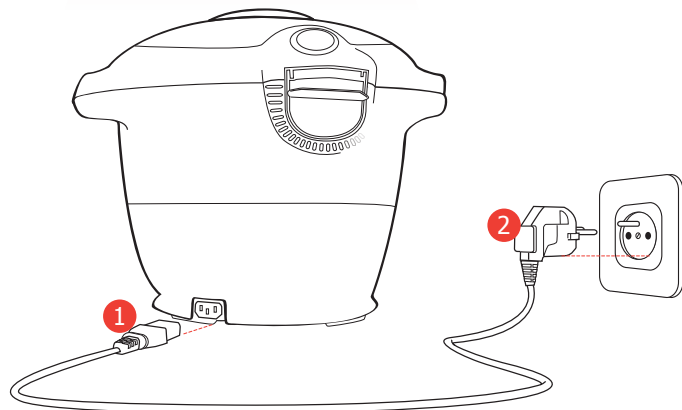
НАЗАД



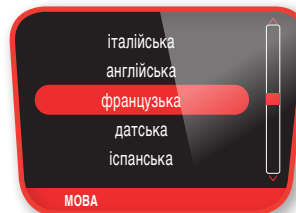
ПОВТОРНИЙ СТАРТ



# Експлуатація



При першому ввімкненні  
меню налаштувань:



Виберіть мову



Виберіть країну



Ця опція відображається лише, якщо для вашої країни  
передбачений вибір одиниць виміру  
(залежно від моделі приладу)



## Використання

 Ніколи не використовуйте прилад без чаші.



### **ВІДКРИТТЯ КРИШКИ:**

Щоб відкрити прилад, поверніть ручку на кришці, доки відмітка не стане в одну лінію із замком. Ніколи не тисніть на кришку, щоб відкрити прилад.



### **УСТАНОВКА РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ КОНДЕНСАТУ:**

Перевірте, щоб резервуар для конденсату був порожній, потім встановіть його на тильній стороні приладу.



## Використання

При першому використанні в чаші може бути легкий запах. Це нормально.



**УСТАНОВКА ПІДСТАВКИ ПІД КОШИК ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ:** затисніть підставку великим і вказівним пальцем, щоб встановити під кошиком.

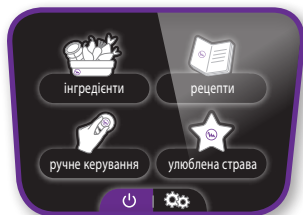


**УСТАНОВКА ЧАШІ В ПРИЛАД:** протріть дно чаші. Переконайтесь, що під нею або на нагрівальній пластині немає залишків їжі або рідини.

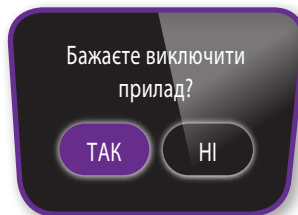


Потім встановіть чашу в обладнання, розташувавши ручки чаші в гнізда.

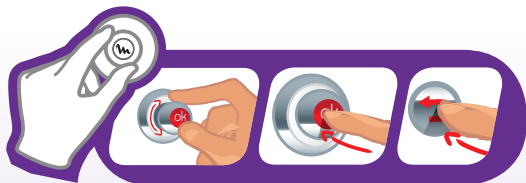
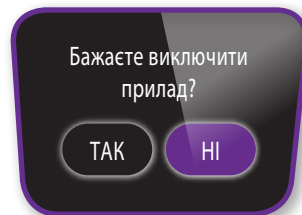
# Меню ввімкнення /вимкнення.



Виберіть і підтвердіть



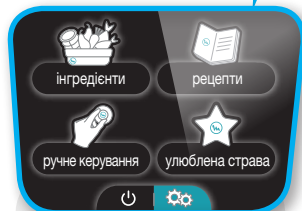
Натискання кнопки ТАК/НІ дозволить вимкнути прилад.





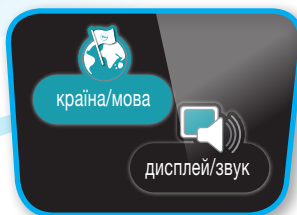
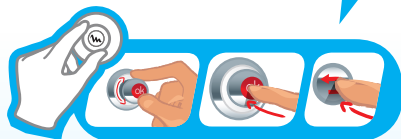


## Меню «налаштування»



Увага: після кожного підтвердження ви повертаєтеся в головне меню.

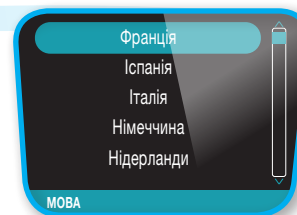
Увага: навіть при вимкненому звуці, попереджувальні сигнали активовані.



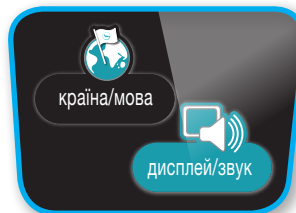
Виберіть  
«країна/мова»



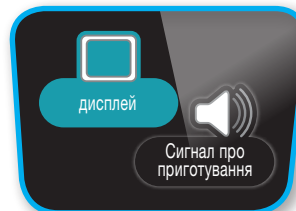
Виберіть  
країну



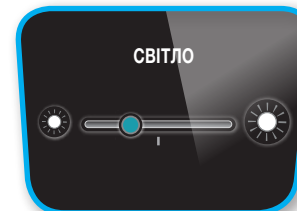
Виберіть  
мову



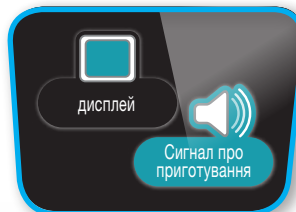
Виберіть  
налаштування  
«дисплей/звук»



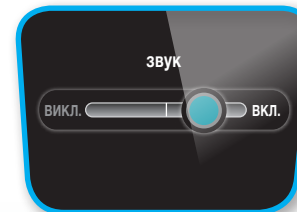
Виберіть «дисплей»



Налаштування яскравості



Виберіть «звук»



Налаштування гучності



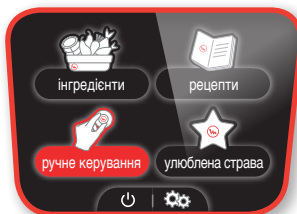
# Ручний режим

режим приготування

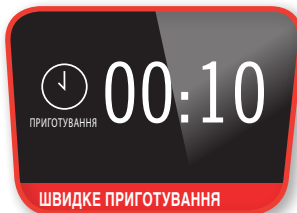
## РЕЖИМ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ

### МЕНЮ «РУЧНИЙ РЕЖИМ»:

За допомогою меню ручного режиму ви самі керуєте процесом. Виберіть режим приготування: обсмаження, швидкеприготування, підігрів або підтримка температури, а також час приготування.



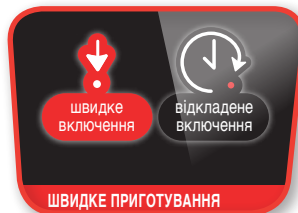
Виберіть меню «ручний режим»



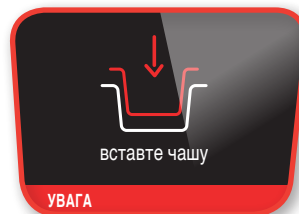
Встановіть час приготування



Виберіть режим «швидке приготування»



Виберіть швидкий або відкладений старт (стор. 53)



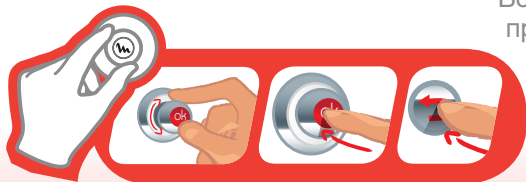
УВАГА

Вставте чашу, а потім додавайте інгредієнти



УВАГА

Закрити й заблокувати





## Ручний режим

режим приготування

## РЕЖИМ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ



ПІДГРІВ  
почекайте



ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ

Підігрів розпочато



ПРИГОТУВАННЯ

00:02

РИБНИЙ СУП

Приготування  
розпочато



ГОТОВЕ

почекайте



ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ

12:20

Приготування  
закінчено

ПРИЄМНОГО АПЕТИТУ!

ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ

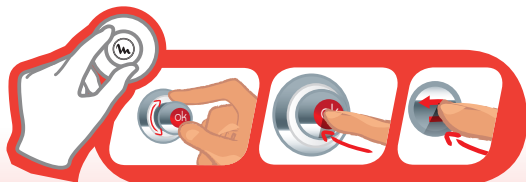
00:02

РИБНИЙ СУП

Можна куштувати!



4 л (макс)  
3,5 л  
200 мл (хв)



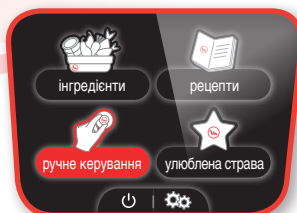
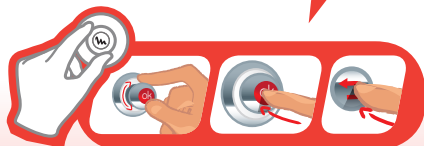
# Ручний режим

режим приготування

## ОБСМАЖУВАННЯ



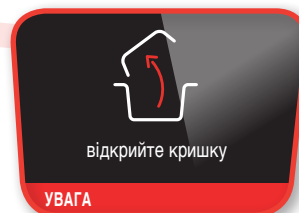
**УВАГА:** макс. 4 л  
і 200 мл хв.



Виберіть меню  
«ручний режим»



Виберіть функцію  
«обсмажування»



відкрийте кришку

**УВАГА**

Відкрийте  
кришку



вставте чашу

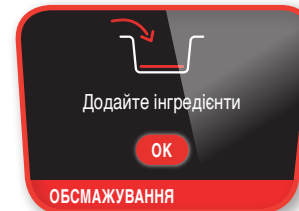
**УВАГА**

Вставте  
чашу



**ОБСМАЖУВАННЯ**

Підігрів розпочато



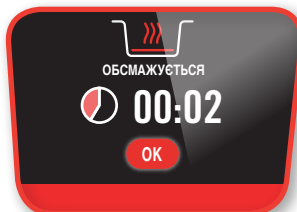
Додайте інгредієнти

**ОК**

**ОБСМАЖУВАННЯ**



Додайте інгредієнти

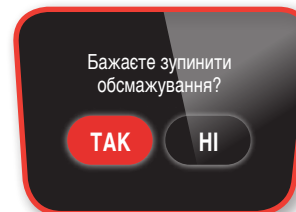


ОБСМАЖУЄТЬСЯ  
00:02

**ОК**



Щоб зупинити обсмажування, натисніть кнопку «назад» і виберіть «зупинити»  
або «швидке приготування»



Бажаєте зупинити  
обсмажування?

**ТАК**

**НІ**



**СТОП**

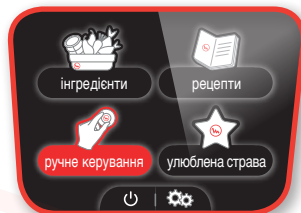
швидке  
приготування





## Ручний режим

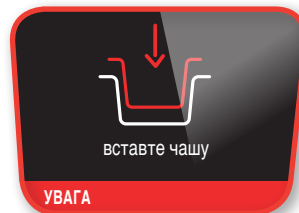
режим приготування



Виберіть меню «ручний режим»



Виберіть режим «підігрів»



УВАГА

Вставте чашу

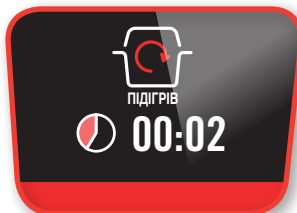
## ПІДІГРІВ



закрийте й заблокуйте кришку

УВАГА

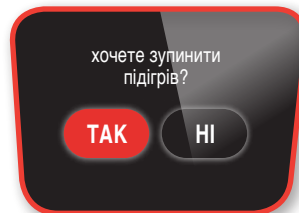
Закрийте й заблокуйте кришку



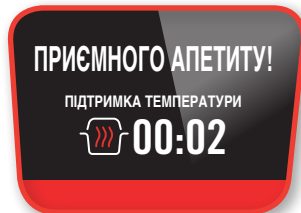
Підігрів розпочато



щоб призупинити



Бажаєте зупинити підігрів?



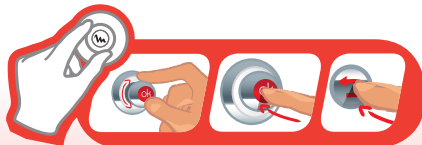
ПРИЄМНОГО АПЕТИТУ!

ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ



Можна куштувати!

**Увага!**  
Для різних страв час приготування може відрізнятися.

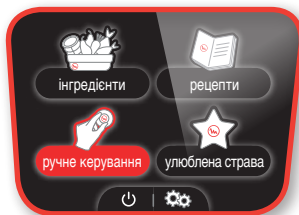




# Ручний режим

режим приготування

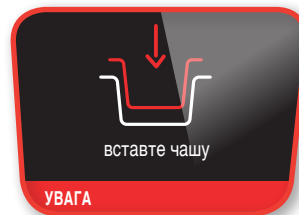
## ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ



Виберіть меню «ручний режим»



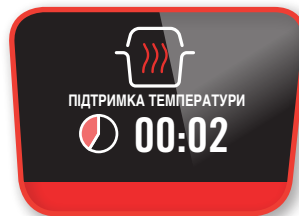
Виберіть функцію  
«підтримка температури»



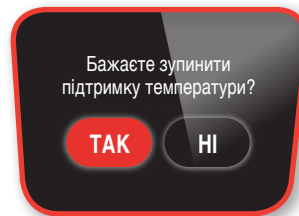
Вставте чашу



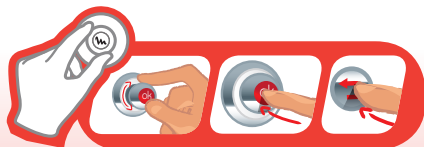
Підігрів розпочато



Функцію підтримки  
температури  
ввімкнено



Щоб зупинити  
підтримку температури,  
натисніть кнопку  
«назад» і виберіть «так»



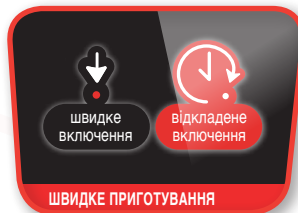
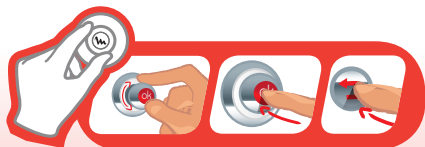


## Ручний режим

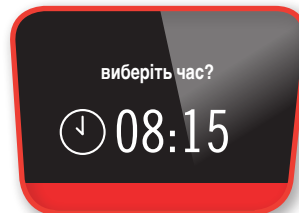
режим приготування

### ФУНКЦІЯ ВІДКЛАДЕНОГО СТАРТУ

(режим швидкого  
приготування)



Виберіть «відкладений старт»



Встановіть  
поточний час



Виберіть час  
закінчення  
приготування



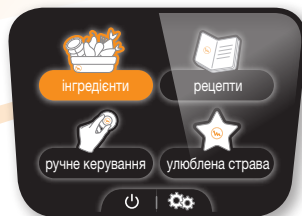
Відкладений старт  
встановлено



# Рецепт приготування броколі

## СКЛАДОВІ МЕНЮ:

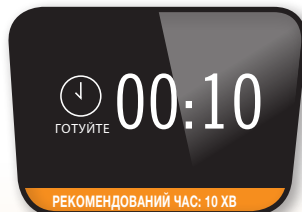
За допомогою меню «інгредієнти» приготуйте Ваші власні страви, не турбуючись про час і режим приготування. Cookeo надасть Вам інструкції для різної ваги та типу продуктів: м'яса, риби, овочів, фруктів та злаків.



Виберіть меню «інгредієнти»



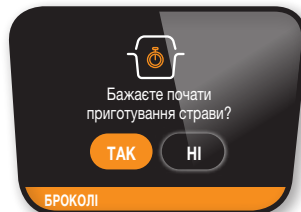
Виберіть необхідну кількість броколі



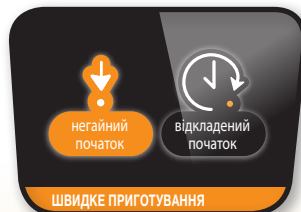
Рекомендований час висвічується на дисплеї



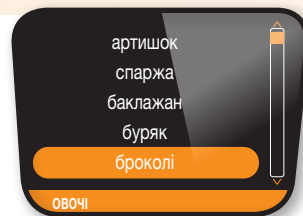
Виберіть овочі



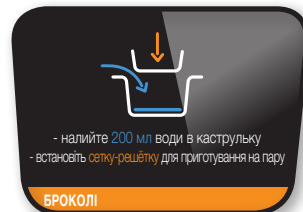
Починайте приготування страви



Виберіть «Швидкий старт»



Виберіть «броколі»



Дотримуйтесь інструкцій

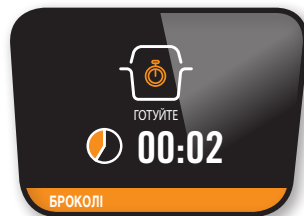


Дотримуйтесь інструкцій





Попереднє  
нагрівання

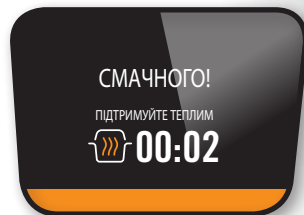


Початок процесу  
приготування

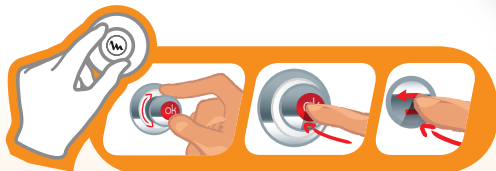
An icon showing a hand turning a red knob on a control panel.



Кінець процесу  
приготування

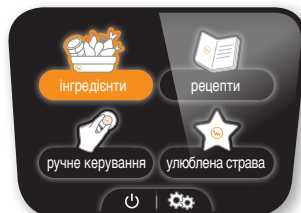


Готово, можна  
куштувати!





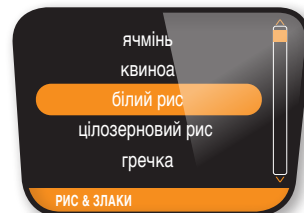
## Рецепт приготування білого рису



Виберіть меню  
«інгредієнти»



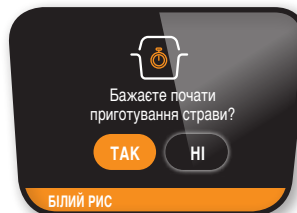
Виберіть  
«Рис і злаки»



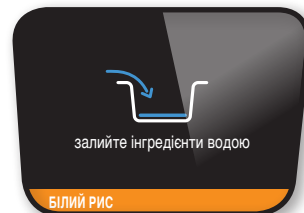
Виберіть  
«білий рис»



Виберіть бажану кількість  
рису (мін. 200 г)

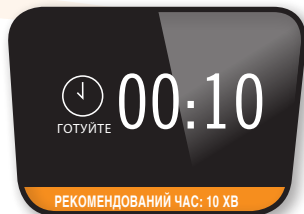


Починайте  
приготування страви



Дотримуйтесь  
інструкцій





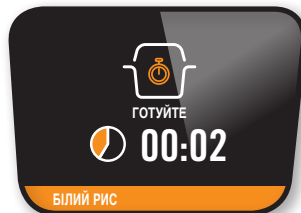
Рекомендований час  
висвічується на дисплеї



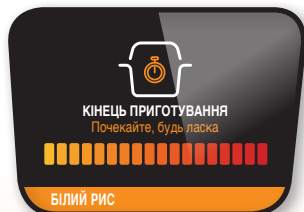
Виберіть  
«швидкий старт»



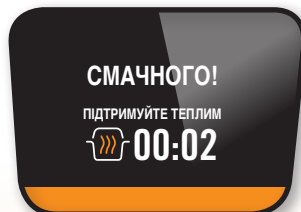
прилад здійснює  
попереднє нагрівання



Процес приготування  
розпочато



Процес приготування  
закінчився

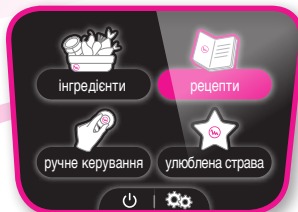


Готово, можна  
куштувати!

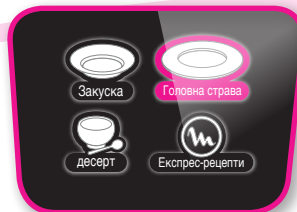




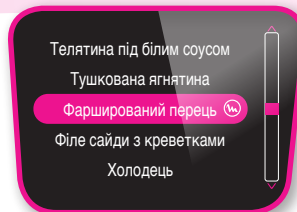
# Рецепт приготування фаршированого перцю



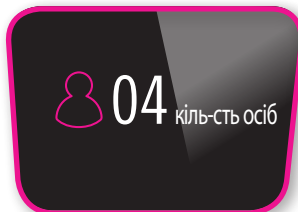
Виберіть меню  
«рецепти»



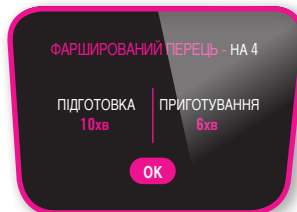
Виберіть режим  
«основна страва»



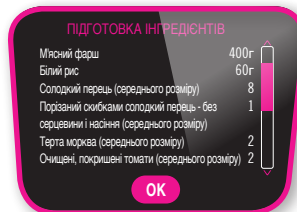
Виберіть  
рецепт



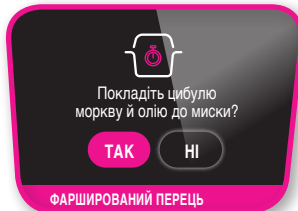
Виберіть кількість осіб



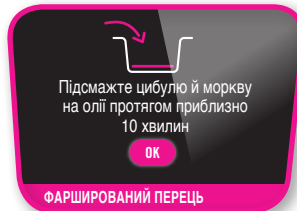
Дотримуйтесь  
інструкцій



Підготуйте  
інгредієнти



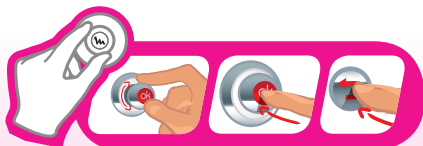
Починайте  
приготування страви



Додайте інгредієнти



Попереднє нагрівання





Підсмажте цибулю й моркву  
на олії протягом приблизно  
10 хвилин

OK

ФАРШИРОВАНИЙ ПЕРЕЦЬ



Обсмаження



Змішайте цибулю і моркву з рисом, м'ясом,  
томатами, сіллю, перцем і спеціями.  
Начиніть перці і покладіть їх до миски.

OK

ФАРШИРОВАНИЙ ПЕРЕЦЬ



Додайте інгредієнти



Бажаєте почати  
приготування?

ТАК

НІ

ФАРШИРОВАННИЙ ПЕРЕЦЬ



Початок процесу  
приготування



ПОПЕРЕДНЄ ПІДГРІВАННЯ  
Будь ласка, почекайте



ФАРШИРОВАНИЙ ПЕРЕЦЬ

Підігрів



ПРИГОТУВАННЯ  
00:06

ФАРШИРОВАНИЙ ПЕРЕЦЬ

Приготування



КІНЕЦЬ ПРИГОТУВАННЯ  
Будь ласка, почекайте



ФАРШИРОВАНИЙ ПЕРЕЦЬ

Закінчення приготування

ПОДАВАЙТЕ!

СМАЧНОГО!

УТРИМУВАТИ ТЕПЛИМ

00:02

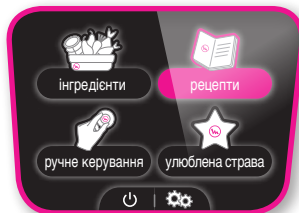
ФАРШИРОВАНИЙ ПЕРЕЦЬ

Підтримуйте теплим

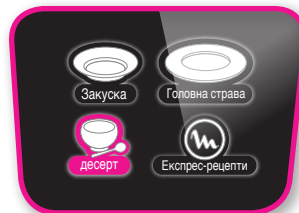




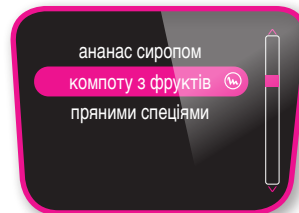
# Рецепт приготування фруктового компоту



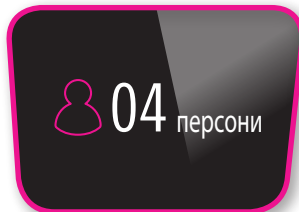
Виберіть меню  
«рецепти»



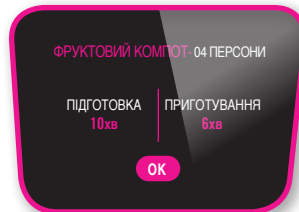
Виберіть режим  
«десерт»



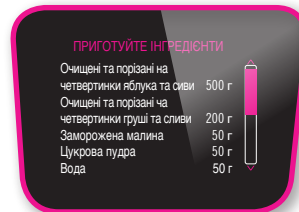
Виберіть  
рецепт



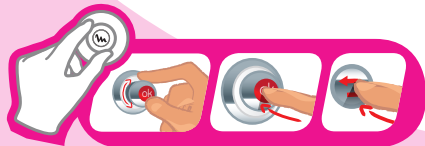
Виберіть кількість осіб



Дотримуйтесь  
інструкцій



Підготуйте  
інгредієнти







Перемістіть усі  
інгредієнти в каструлю

OK

ФРУКТОВИЙ КОМПОТ



Дотримуйтесь  
інструкцій



ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ  
Почекайте, будь ласка



ФРУКТОВИЙ КОМПОТ

Попереднє нагрівання



КІНЕЦЬ ПРИГОТУВАННЯ  
Почекайте, будь ласка



ФРУКТОВИЙ КОМПОТ

Закінчення  
приготування



Бажаєте почати  
приготування страви?

ТАК

НІ

ФРУКТОВИЙ КОМПОТ



Бажаєте почати  
приготування страви?



ГОТУЙТЕ  
00:06

ФРУКТОВИЙ КОМПОТ

Час приготування

ПЕРЕМІШАЙТЕ І ПОДАВАЙТЕ!

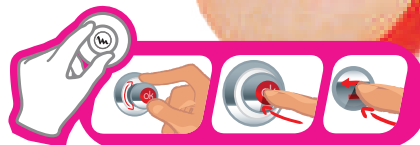
СМАЧНОГО!

ПІДТРИМУЙТЕ ТЕПЛИМ

00:02

ФРУКТОВИЙ КОМПОТ

Готово,  
можна куштувати!





## Інгредієнти



### м'ясо

домашня птиця  
баранина  
яловичина  
м'ясо кролика  
свинина  
телятина



### риба і морепродукти

мідії  
гребінці  
креветки  
риба



### рис і злаки

пшениця  
булгур  
квіноа  
перлова крупа  
непросіяне борошно/дикий рис  
шліфований рис  
гречана крупа



### Овочі/фрукти

артишок  
спаржа  
баклажан  
буряк  
броколі  
морква  
селера  
капуста  
кольорова капуста/капуста романеско  
брюссельська капуста  
білокочанна капуста  
стебла мангольда  
мангольд  
кабачки  
цикорій  
шпинат  
фенхель  
зелена квасоля  
сочевиця  
ріпа  
батат  
горох/стручковий горох  
груша  
цибуля-порей  
яблука  
картопля  
гарбуз



## Перелік рецептів

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



### Закуска/Суп

Борщ  
Броколи з мигдалем  
Баклажанова ікра  
Гриби зі свіжим сиром  
Гриби по-грецьки  
Суп із чечевиці та бекону  
Картопляне пюре  
Мінестроне  
Грибний суп  
Розсольник  
Щі  
Суп-солянка  
Юшка з риби  
Вегетаріанський борщ  
Вегетаріанська гарбузова каша  
Вегетаріанський суп-солянка



### Основні страви

М'ясо по-бургундськи  
Крильця під соусом Бальзамін  
Бефстроганов  
Курка з рисом  
Крильця під соусом Карі  
Курячі крильця з помідорами  
Курка по-китайськи  
Філе сайди з креветками  
Ньоккі з шафраном  
Голубці  
Гречотто  
Тортелліні з яловичиною  
Гуляш по-угорськи  
Холодець

Пшоняна каша  
Свинячий біфштекс із перцем  
Рублена індичка з гірчицею  
Ростбіф із гірчицею  
Печеня по-російськи  
Лосось під шафранним соусом  
Пюре зі соленої тріски  
Солянка  
Тушкована ягнятина  
Фарширований перець  
Картопля по-українськи  
Телятина під білим соусом  
Запіканка



### Десерти

Розпарені абрикосові дольки  
Шарлотка  
Шоколадний торт  
Пряні груші  
Ананас із сиропом  
Бісквітний торт  
Фруктовий компот

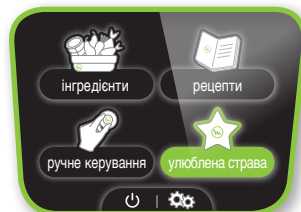


## Меню «Улюблені страви»

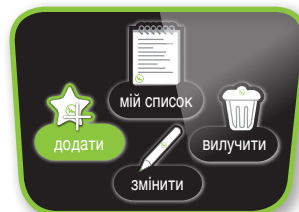
### ЗБЕРІГАЙТЕ РЕЦЕПТИ УЛЮБЛЕНИХ СТРАВ

#### МЕНЮ «УЛЮБЛЕНІ СТРАВИ»:

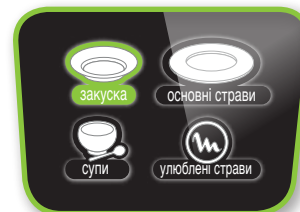
За допомогою меню  
«Улюблені страви»  
можна отримати  
доступ до рецептів  
своїх улюблених страв  
у меню «Рецепти».



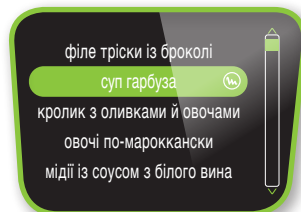
Виберіть меню  
«улюблені страви»



Виберіть  
«додати»



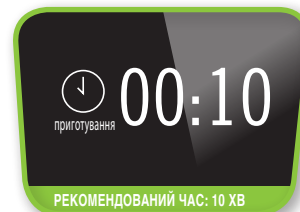
Виберіть  
тип рецепта



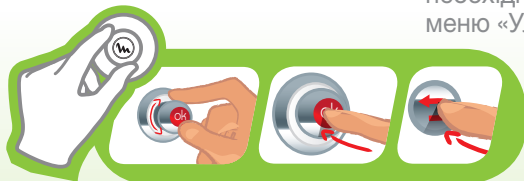
Виберіть рецепт, який  
необхідно додати до списку  
меню «Улюблені страви»



Виберіть  
кількість осіб



Виберіть необхідний  
час приготування





## Меню «Улюблені страви»



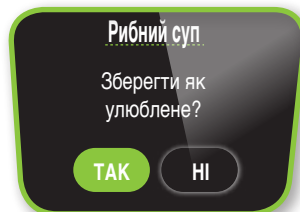
Ви можете змінити  
назву страви



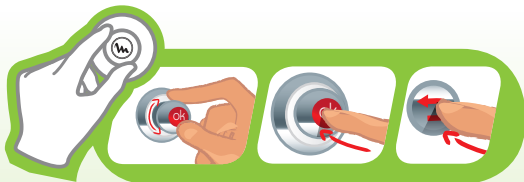
Щоб видалити,  
натисніть <



Натисніть ОК для  
підтвердження



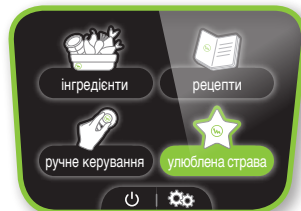
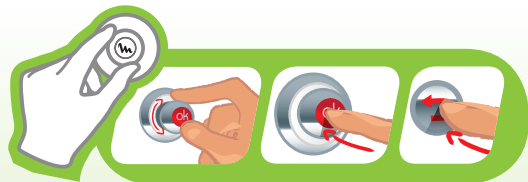
Зберегти  
улюблену страву



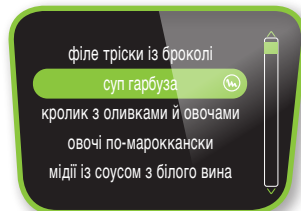


## Меню «Улюблені страви»

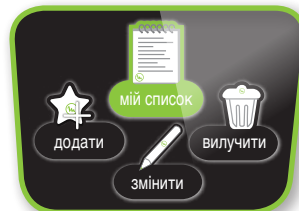
**ПРИГОТУВАТИ  
СТРАВУ ЗА РЕЦЕПТОМ,  
ЗБЕРЕЖЕНИМ В  
МЕНЮ «УЛЮБЛЕНІ  
СТРАВИ»**



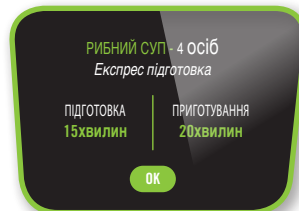
Виберіть меню  
«улюблені страви»



Виберіть страву,  
яку хочете приготувати



Виберіть  
«мій список»

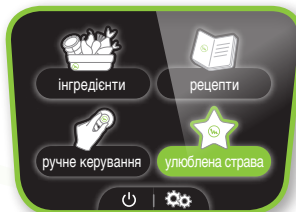


Для приготування страви  
необхідно дотримуватися  
інструкцій з приготування

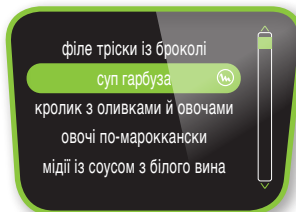


## улюблені страви

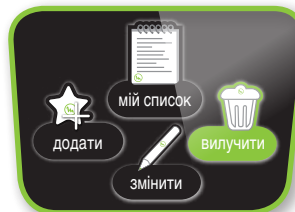
### ВИДАЛИТИ РЕЦЕПТ ІЗ МЕНЮ «УЛЮБЛЕНІ СТРАВИ»



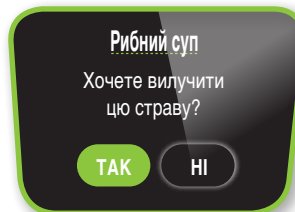
Виберіть меню «улюблені страви»



Виберіть страву, яку ви  
бажаєте видалити



Виберіть «видалити»

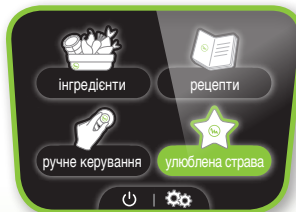


Дотримуйтеся інструкцій

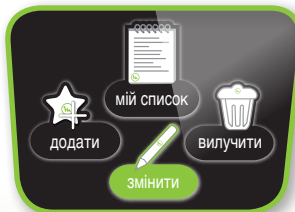


## улюблені страви

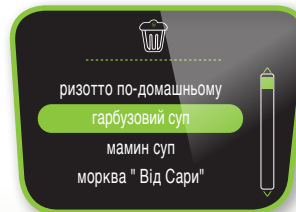
### ЗМІНА НАЗВИ СТРАВИ



Виберіть меню  
«улюблені страви»



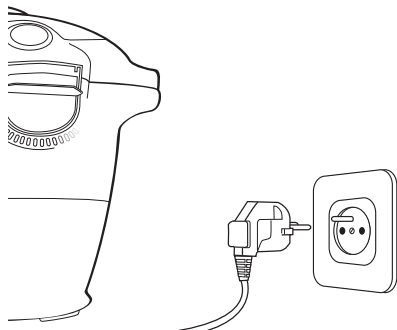
Виберіть меню  
«змінити»



Виберіть страву, назву  
якої ви хочете змінити



## Очищення та догляд



Закінчивши приготування страви, відключіть прилад для очищення. Прилад необхідно очищувати після кожного використання.



Чашу й кошик для готування на парі можна мити в теплій мильній воді або в посудомийній машині. Корпус приладу слід протирати вологою ганчіркою.

## Очищення та догляд



Резервуар для конденсату необхідно знімати після кожного використання та ретельно промивати чистою водою або у посудомийній машині. Витерти насухо. Установити на місце.



Для очищення металевої кришки вручну або у посудомийній машині, необхідно зняти голівку клапана.

- 1 Відкрутіть гвинт у центрі металевої кришки
- 2 Зніміть металеву кришку
- 3 Зніміть голівку клапана



### ОЧИЩЕННЯ У ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ:

металеву кришку можна мити у посудомийній машині, незнімаючи клапанів. Помістивши кришку до посудомийної машини, зніміть декомпресійну кулю й продміть отвір, щоб переконатися, що він не засмічений. Ретельно витріть декомпресійну кулю і сам клапан м'якою ганчіркою.



### ОЧИЩЕННЯ ВРУЧНУ:

металеву кришку можна очистити теплою мильною водою. Спочатку, зніміть декомпресійну кулю й повністю її почистіть. Висушіть кулю і клапан м'якою ганчіркою.

## Очищення та догляд



Перш ніж знову встановити декомпресійну кулю на місце, продміть отвір, щоб переконатися, що він не засмічений.



Натисніть на внутрішню частину запобіжної пружини клапана, щоб переконатися, що вона не засмічена.



Перед тем, як зняти внутрішню кришку, необхідно очистити верхню частину чаші. Очистіть внутрішню частину металевої кришки приладу за допомогою вологої губки й переконайтеся, що манометричний стержень перебуває в потрібному положенні й не засмічений.



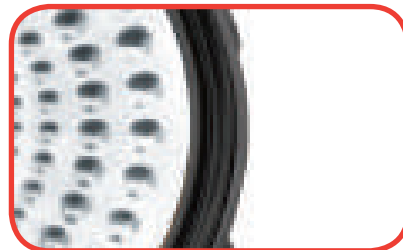
## Очищення та догляд



Витріть зовнішню частину кришки вологою губкою. Очистіть клапан який знаходиться на задній стінці кришки

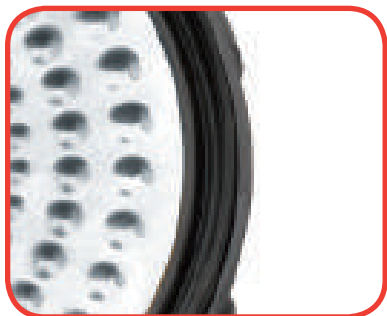


Витріть верхню частину чаші вологою ганчіркою. Витріть резервуар для конденсату вологою ганчіркою. Сполосніть водою водою і переконайтеся, що манометричний стрижень обертається.



Очистіть ущільнення на металевій кришці вологою ганчіркою, а потім ретельно промийте водою. Не використовуйте гострі предмети.

## Очищення та догляд



Герметичне ущільнення слід замінити не менше одного разу в три роки. Заміна ущільнення повинна проводитися в авторизованому сервісному центрі.



- Якщо прилад було випадково занурено у воду, або вода потрапила безпосередньо на нагрівальний елемент (у той момент, коли чаша знята), необхідно звернутися в авторизований сервісний центр.

## Очищення та догляд



Не зберігайте прилад із закритою кришкою. Кришку необхідно залишати відкритою або напіввідкритою. Це дозволить запобігти появі неприємних запахів.



Переносити прилад необхідно за допомогою ручок, розташованих по обидва боки. Для більшої безпеки, переконайтеся, що ручка перебуває у закритому положенні або заблокована.

ПРОБЛЕМИ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
Кришка не закривається	Між чашею й нагрівальною пластиною є сторонні предмети	Зніміть чашу, переконайтеся, що нагрівальна пластина, центральний елемент і нижня частина чаші чисті. Перевірте також, щоб центральний елемент вільно обертався
	Ручка кришки знаходиться в неправильному положенні	Переконайтеся, що ручка повністю відкрита.
	Металева кришка й/або натяжний гвинт, не встановлені належним чином, або занадто затягнуті	Переконайтеся, що всі елементи металевої кришки й гвинт туго затягнуті
При виділенні пари кришка не відкривається	Манометричний стрижень все ще перебуває в піднятому положенні	Переконавшись, що подача пари припинилася й страва повністю охолочла, вставте стрижень в отвір, що перебуває між відкритою ручкою і паровим клапаном. Вставивши стрижень, стежте за виходом гарячої пари. Спробуйте відкрити прилад після того, як випуск пари припиниться
В приладі не збільшується тиск	Переконайтеся, що ущільнення, червоний запобіжний клапан і манометричний стрижень чисті	Очистіть прилад, згідно із вказівками, наведеними в інструкції для експлуатації
	Переконайтеся, що кришка закрита, і відмітка знаходиться на одній лінії із закритим замком. Переконайтеся, що манометричний стрижень може вільно обертатися. Перевірте, чи потребує вона очищення.	Переконайтеся, що манометричний стрижень може вільно обертатися. Перевірте, чи потребує він очищення
	Декомпресійна куляста ручка неправильно встановлена, або забруднена	Переконайтеся, що куляста ручка встановлена правильно, і що кришка заблокована. Очистіть й вимийте кулясту ручку і її ніжку
Пара виходить з-під країв кришки під час приготування (витік)	Ущільнення металевої кришки й/або краю чаші забруднені	Очистіть краї чаші й ущільнення вологою ганчіркою. Не користуйтеся гострими предметами
	Зношування, розриви або деформація ущільнення	Ущільнення необхідно міняти не рідше, чим один раз у три роки. Для цього віднесіть прилад до авторизованого сервісного центру
	Ушкоджені краї чаші	Віднесіть прилад до авторизованого сервісного центру
	Гайка на металевій кришці була не достатньо закручена	Прикрутіть гайку в центрі металевої кришки належним чином
Витікання води з торцевого боку приладу	Резервуар для конденсату знаходиться у неправильному положенні, або переповнений	Переконайтеся, що резервуар для конденсату встановлений точно на торцевому боці приладу, і що зливна трубка не забита
Індикатор не блимає, або не вмикається	Не працює світлодіод, або кришка не повністю закрита	Переконайтеся, що прилад щільно закритий. Якщо проблему не усунуто, зверніться до авторизованого сервісного центру
Не світиться панель керування	Прилад не підключений, або перебуває у режимі очікування	Переконайтеся, що шнур живлення підключений як до приладу, так і до джерела живлення. Переконайтеся, що прилад не перебуває у режимі очікування, натиснувши кнопку «ОК»
	Прилад ушкоджено	Віднесіть прилад до авторизованого сервісного центру
На індикаторі з'являється конденсат	На кришці є конденсат	Дайте приладу обсохнути на свіжому повітрі протягом декількох годин
Не можете зняти металеву кришку, бо вона заблокована	Кругла затулка металевої кришки не була встановлена на місце	Відкрутіть гайку в центрі металевої кришки, потім натисніть на центр гайки. Це розблокує кришку і надасть вам доступ до круглої заслонки. Переконайтеся, що вона встановлена на місце, як і куля.



# безпека використання

СКОРОВАРКА ОСНАЩЕНА КІЛЬКОМА ЗАХИСНИМИ ФУНКЦІЯМИ:

## **ЗАХИСТ ПІД ЧАС ВІДКРИВАННЯ:**

- ЯКЩО СКОРОВАРКА ЗНАХОДИТЬСЯ ПІД ТИСКОМ, МАНОМЕТРИЧНИЙ СТРИЖЕНЬ РОЗТАШОВАНИЙ У ВЕРХНЬОМУ ЗАБЛОКОВАНОМУ ПОЛОЖЕННІ, ЩО ЗАПОБІГАЄ ВІДКРИТТЮ КРИШКИ. НІКОЛИ НЕ НАМАГАЙТЕСЯ ВІДКРИТИ СКОРОВАРКУ СИЛОЮ.
- ОСОБЛИВО ВАЖЛИВО НЕ ЗАСТОСОВУВАТИ СИЛУ ДО МАНОМЕТРИЧНОГО СТРИЖНЯ.
- ПЕРШ НІЖ НАМАГАТИСЯ ВІДКРИТИ КРИШКУ, ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО ВНУТРІШНІЙ ТИСК ЗНИЗИВСЯ (ДОДАТКОВА ПАРА ВИЙШЛА ЧЕРЕЗ ЗАПОБІЖНИЙ КЛАПАН).

## **ДВІ ФУНКЦІЇ ЗАХИСТУ ВІД НАДМІРНОГО ТИСКУ:**

- ПЕРША: ЗАПОБІЖНИЙ КЛАПАН ЗНИЖУЄ ТИСК – ДИВ. РОЗДІЛ «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД», СТОР. 42–47.
- ДРУГА: МУФТА ДЛЯ ВИПУСКУ ПАРИ ПОЗАДУ КРИШКИ.

**ЯКЩО СПРАЦЬОВУЄ ОДНА З ФУНКЦІЙ ЗАХИСТУ ВІД НАДМІРНОГО ТИСКУ:**

ВИМКНІТЬ ПРИСТРІЙ.

ДАЙТЕ СКОРОВАРЦІ ПОВНІСТЮ ОХОЛОНУТИ.

ВІДКРИЙТЕ ЇЇ.

ПЕРЕВІРТЕ Й ОЧИСТІТЬ ЗАПОБІЖНИЙ КЛАПАН, ДЕКОМПРЕСІЙНУ КУЛЬКУ ТА УЩІЛЬНЮВАЧ.  
ДИВ. РОЗДІЛ «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».

ЯКЩО ВИРІБ ПРОТІКАЄ АБО БІЛЬШЕ НЕ ПРАЦЮЄ ПІСЛЯ ВИКОНАННЯ ЦИХ ПЕРЕВІРОК ТА ОЧИЩЕННЯ, ВІДНЕСІТЬ ЙОГО ДО АВТОРИЗОВАНОГО СЕРВІСНОГО ЦЕНТРУ SEB.

**РЕГУЛЮВАННЯ ПРИЛАДУ:**

ТИСК МОЖНА РЕГУЛЮВАТИ, ВМИКАЮЧИ АБО ВИМИКАЮЧИ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ.

ЩОБ ЗВЕСТИ ДО МІНІМУМУ ЕФЕКТИ ТЕПЛОВОЇ ІНЕРЦІЇ ТА ПІДВИЩИТИ ТОЧНІСТЬ РЕГУЛЮВАННЯ, ДЕКОМПРЕСІЙНА КУЛЬКА МОЖЕ АВТОМАТИЧНО СПРАЦЬОВУВАТИ, ЩОБ ЧАС ВІД ЧАСУ ШВИДКО ВИПУСКАТИ ПАРУ.



cook4me

Умная мультиварка  
Мультиварка smart  
Smart мультиприціпіші