

КК

- С. 76-77** - ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА
- С. 78-81** - ҚОЛДАНУ ЖӘНЕ ЖҰМЫСЫ
- С. 82** - ҚОСУ/ӨШІРУ МӘЗІРІ
- С. 83** - «БАПТАУЛАР» МӘЗІРІ
- С. 84-89** - «ҚОЛМЕН БАПТАУ» МӘЗІРІ
- С. 90-93** - ИНГРЕДИЕНТТЕРГЕ НЕГІЗДЕЛГЕН РЕЦЕПТЕР
- С. 94-97** - РЕЦЕПТЕР
- С. 98** - 17 СТРАНИЦА ИНГРЕДИЕНТТЕР
- С. 99** - РЕЦЕПТІЛЕР ТІЗІМІ
- С. 100-103** - «СҮЙІКТІ ТАҒАМДАР» МӘЗІРІ
- С. 104-109** - ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТУ
- С. 110** - АҚАУЛАРДЫ ЖОЮ





Ручка крышки
Ручка кришки
Қақпақтың тұтқасы



Кнопка отмены
Кнопка скасування
Болдырмау батырмасы



Кнопка выбора и
подтверждения
Кнопка вибору та
підтвердження
Негізгі жұмыс батырмасы



Паровой клапан
Паровий клапан
Шуды бәсеңдету клапаны



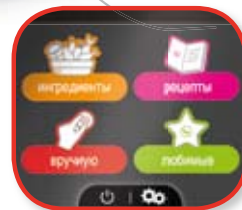
Индикация открытия/закрытия
Індикація відкриття/закриття
Ашу/жабу белгілері



Предупредительный индикатор
давления и блокировки
Попереджувальний індикатор
й блокування
Қысым және бұғаттаудың
ескертпе индикаторы



Чаша
Чаша
Ыдыс



Панель управления
Панель керування
Басқару панелі

RU

Серия EPC03

Низкое давление 40кПа (109°C) / Высокое давление 70кПа (115°C)
Ємкість пристрою : 6л / полезная ємкість : 4л
Встроенный нагревательный элемент

UK

Серия EPC03

Низький тиск 40кПа (109°) / Високий тиск 70кПа (115°)
Ємкість пристрою : 6л / корисна ємкість : 4л
Вбудований нагрів

KK

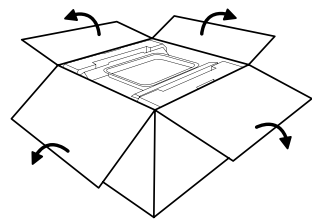
EPC03 сериясы

Төмен қысым 40кПа (109°C) / Жоғары қысым: 70кПа (115°C)
Өнім сыйымдылығы: 6л / жұмыс сыйымдылығы: 4л
Жылыту орнатылған



Moulinex®

до использования



Достаньте устройство из упаковки и внимательно прочитайте руководство пользователя перед первым использованием.



Чтобы открыть устройство, поверните ручку на крышке, до тех пор пока отметка не будет в одну линию с значком открытого замка.



Установите устройство на ровную сухую и негорячую поверхность. Снимите упаковку, наклейки или разные вспомогательные части с внутренней и наружной части устройства.

до использования



Чистка разных деталей

- 1 Чаша
- 2 Металлическая крышка
- 3 Головка клапана
- 4 Резервуар для конденсата
- 5 Корзина для приготовления на пару
- 6 Декомпрессионная шарообразная ручка



Чтобы получить доступ к декомпрессионной шарообразной ручке:

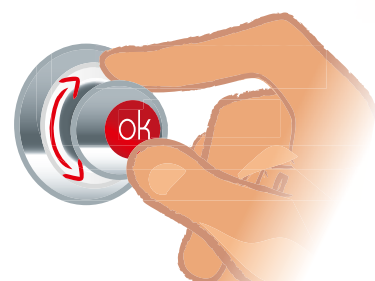
- 1 Снимите металлическую крышку, повернув винт против часовой стрелки.
- 2 Снимите покрытие шарообразной ручки, повернув его и аккуратно почистите ручку водой с моющей жидкостью; не используйте металлические предметы, которые могут испортить ручку.
- 3 Высушите шаровидную ручку и ее ножку мягкой тряпкой.



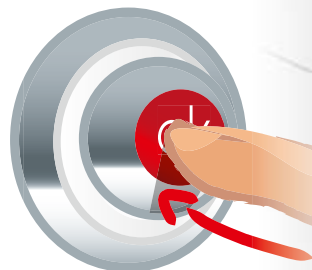
Полностью высушите устройство и заново соберите.

Использование

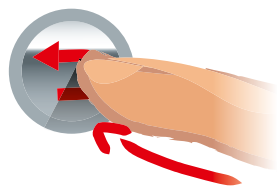
УПРАВЛЕНИЕ
УСТРОЙСТВОМ



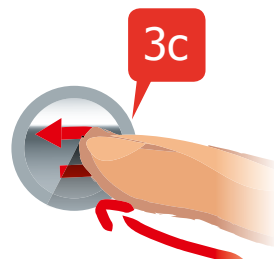
ВЫБРАТЬ



ПОДТВЕРДИТЬ



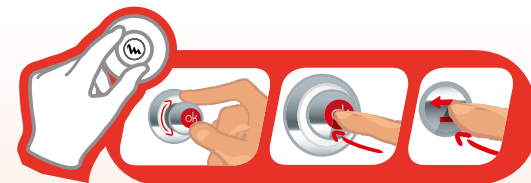
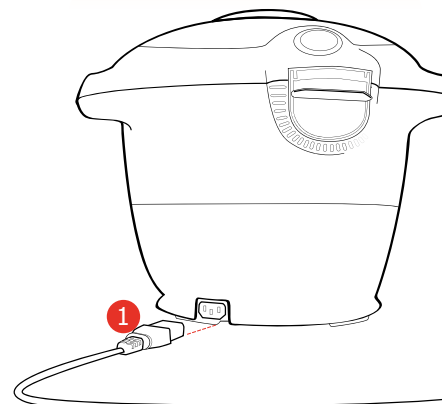
НАЗАД



ПОВТОРНЫЙ СТАРТ



Эксплуатация



При первом включении
меню настроек:



Выберите язык



Выберите страну



Данная опция отображается только, если для вашей страны предусмотрен выбор единиц измерения (в зависимости от модели устройства)

Использование

! Никогда не используйте устройство без чаши.



ОТКРЫТИЕ КРЫШКИ:

Чтобы открыть устройство, поверните ручку на крышке, до тех пор, пока отметка не будет в одну линию с значком открытого замка. Никогда не давите на крышку, чтобы открыть устройство.



ИНДИКАТОР ОТКРЫТИЯ/ЗАКРЫТИЯ:

Если индикатор мигает, крышка заблокирована, в таком состоянии, устройство герметично закрыто; вы не сможете его открыть.



УСТАНОВКА РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ КОНДЕНСАТА:

Проверьте, чтобы резервуар для конденсата был пустой, затем установите его на тыльной стороне устройства.

Использование

При первом использовании в чаше может быть легкий запах. Это нормально.



УСТАНОВКА ПОДСТАВКИ ПОД КОРЗИНУ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ: зажмите подставку большими и указательным пальцем, чтобы установить под корзиной.

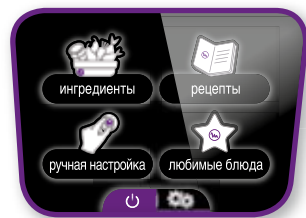


УСТАНОВКА ЧАШИ В УСТРОЙСТВО: протрите дно чаши. Убедитесь, что под ней или на нагревательной пластине нет остатков еды или жидкости.

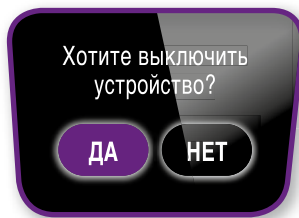


Затем установите чашу в устройство, расположив ручки чаши в гнезда.

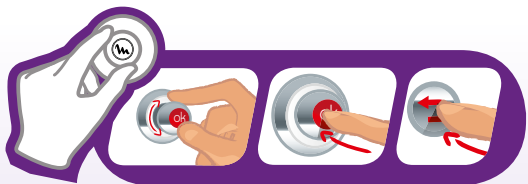
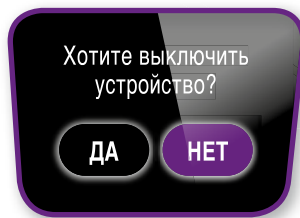
МЕНЮ ВКЛЮЧЕНИЯ/ ВЫКЛЮЧЕНИЯ



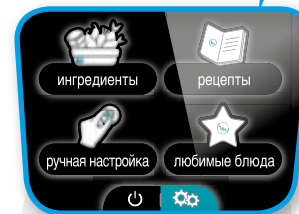
Выберите и подтвердите



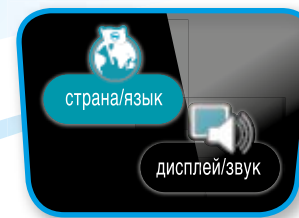
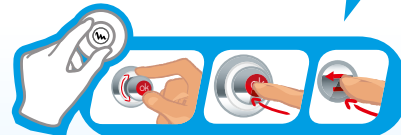
Выбор ДА/НЕТ позволит выключить устройство или позволит подолжить готовку



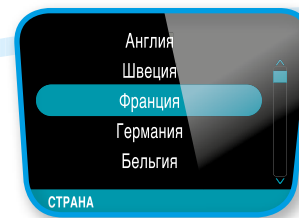
МЕНЮ настроек



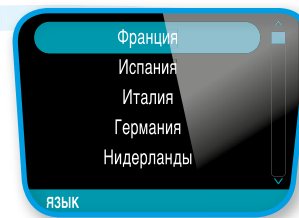
Внимание: после каждого подтверждения вы возвращаетесь в главное меню.
Внимание: даже при отключенном звуке, предупредительные звуки активированы.



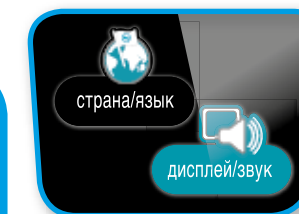
Выберите «страну/язык»



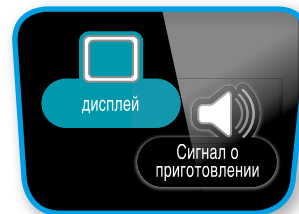
Выберите страну



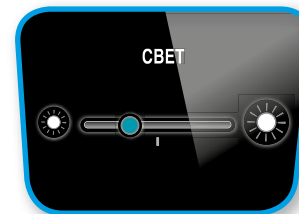
Выберите язык



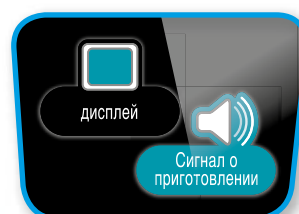
Выберите настройки «дисплея/звука»



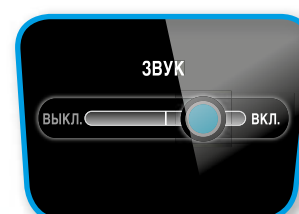
Выберите «дисплей»



Настройка яркости



Выберите «звук»



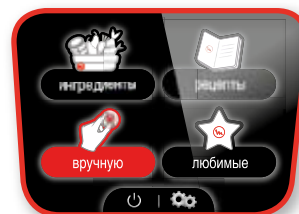
Настройка громкости

ручная настройка режим приготовления

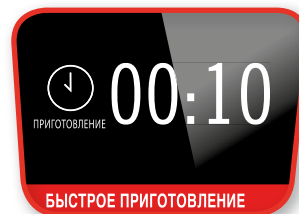
БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

МЕНЮ РУЧНОЙ НАСТРОЙКИ:

С помощью меню ручной настройки вы сами руководите процессом. Выберите режим приготовления: обжаривание, быстрое приготовление, подогрев или поддержание температуры, а также время приготовления.



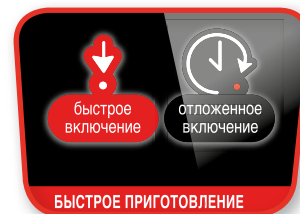
Выберите меню
«Вручную»



Установите время
приготовления



Выберите режим
«Быстрое приготовление»



Выберите быстрое
или отложенное
включение (стр. 17)



ВНИМАНИЕ

Вставьте чашу, а
затем добавляйте
ингредиенты

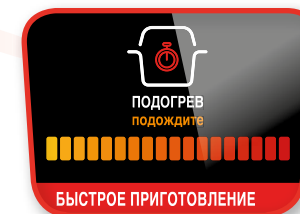


ВНИМАНИЕ

Следуйте указаниям
устройства

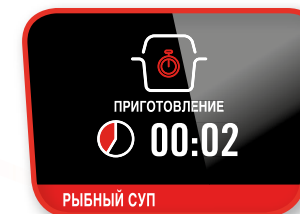
ручная настройка режим приготовления

БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



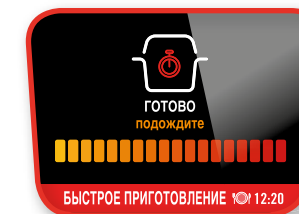
БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Устройство
разогревается



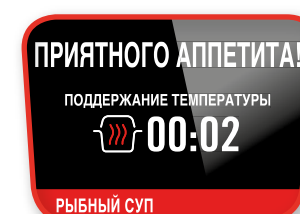
РЫБНЫЙ СУП

Приготовление
начато



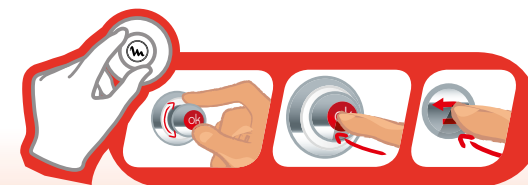
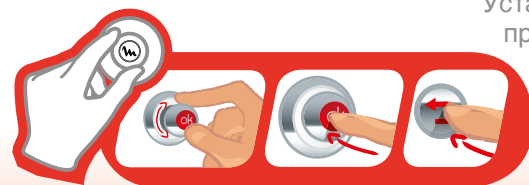
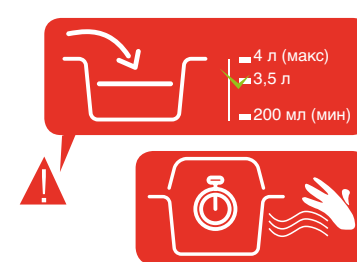
БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10:12:20

Приготовление
закончено



РЫБНЫЙ СУП

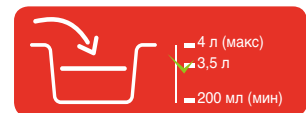
Можно пробовать!



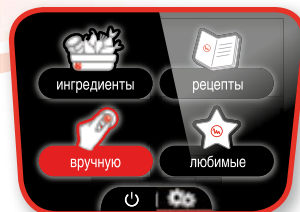
ручная настройка

режим приготовления

ОБЖАРИВАНИЕ



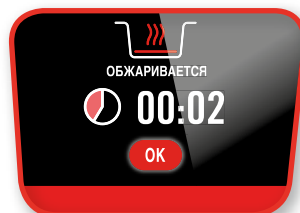
ВНИМАНИЕ: макс.
4 л и 200 мл мин.



Выберите меню
«Вручную»



Вставьте
чашу



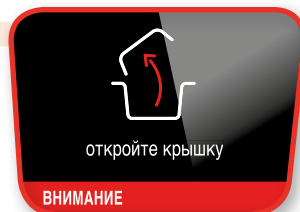
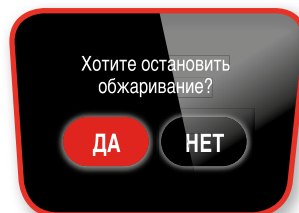
Чтобы остановить обжаривание, нажмите кнопку «назад» и выберите «остановить» или «быстрое приготовление».



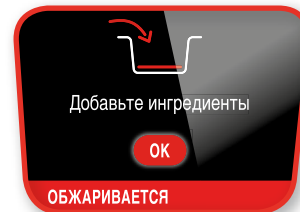
Выберите режим
«Обжаривание»



Начат
подогрев



Откройте
крышку



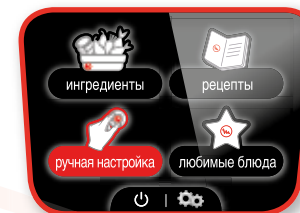
Добавьте ингредиенты



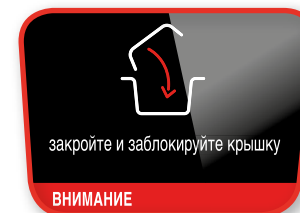
ручная настройка

режим приготовления

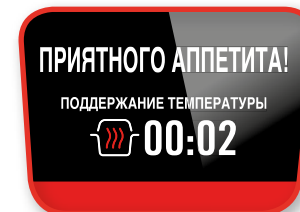
ПОДОГРЕВ



Выберите меню
«Вручную»



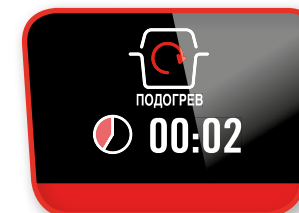
закройте и
заблокируйте крышку



Можно пробовать!



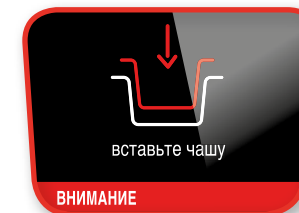
Выберите режим
«Подогрев»



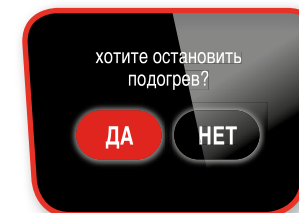
Подогрев начался



чтобы
приостановить



Вставьте
чашу

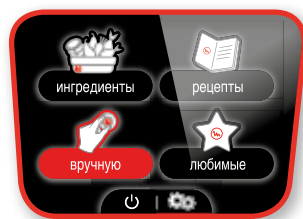


хотите остановить
подогрев?

Внимание! Время
подогрева может
различаться для
различных блюд.

ручная настройка режим приготовления

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ



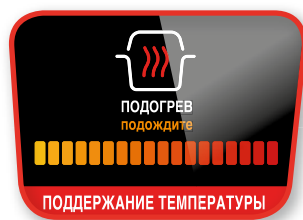
Выберите меню
«Вручную»



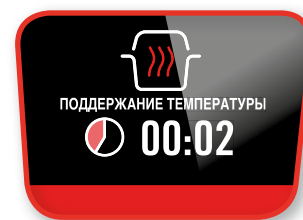
Выберите режим
«Поддержание температуры»



Вставьте
чашу



Начат
подогрев



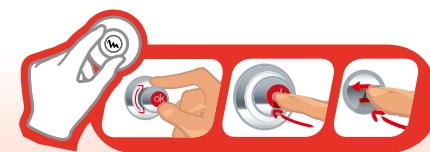
Функция поддержания
температуры
включена



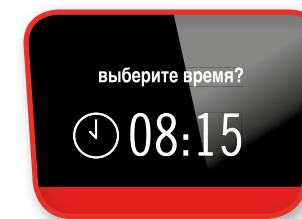
Чтобы остановить
поддержание
температуры, нажмите
кнопку «назад»
и выберите «да»

ручная настройка режим приготовления

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО ВКЛЮЧЕНИЯ (режим быстрого приготовления)



Выберите «отложенное
начало готовки»



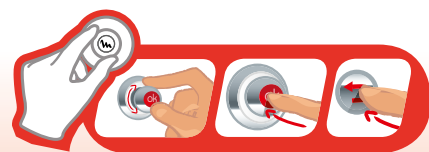
Установите
текущее время



Выберите время
окончания
приготовления



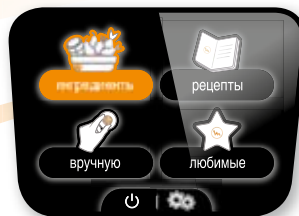
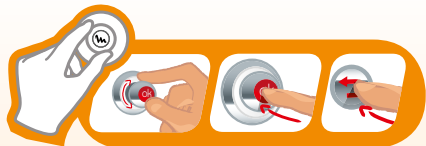
Отсроченное
включение
установлено



рецепт приготовления брокколи

СОСТАВЛЯЮЩИЕ МЕНЮ:

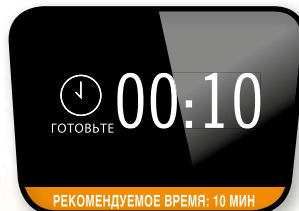
При помощи пункта меню «ингредиенты» подготовьте ваши собственные блюда, не беспокоясь о времени и режиме приготовления: соокео предоставит вам инструкции для разного веса и типа продуктов: мяса, рыбы, овощей, фруктов и злаков.



Выберите меню «ингредиенты»



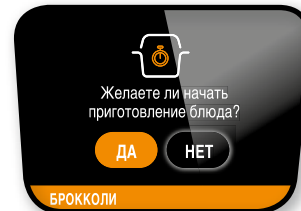
Выберите необходимое количество брокколи (мин 300 г)



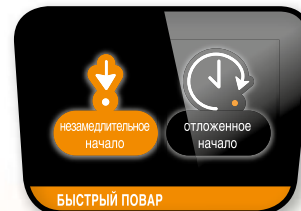
Рекомендуемое время приготовления высвечивается на дисплее



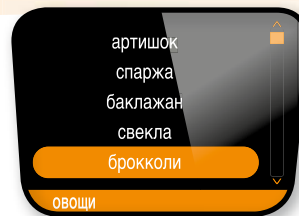
Выберите овощи



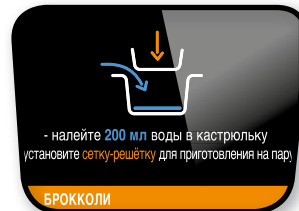
Начинайте приготовление блюда



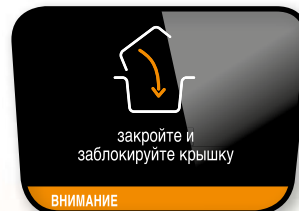
Выберите «Немедленное начало приготовления»



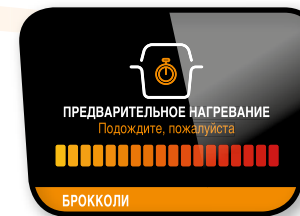
Выберите «брокколи»



Следуйте инструкциям



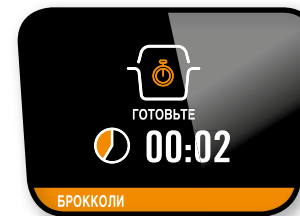
Следуйте инструкциям



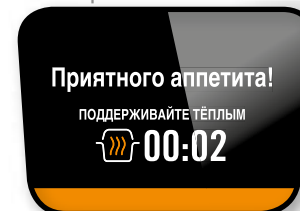
Предварительное нагревание



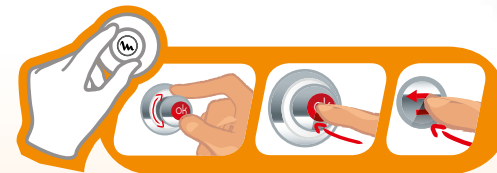
Конец процесса приготовления



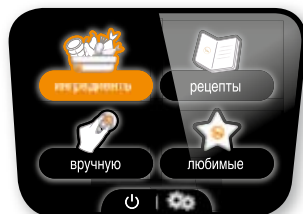
Начало процесса приготовления



Готово, можно пробовать!



Рецепт приготовления белого риса



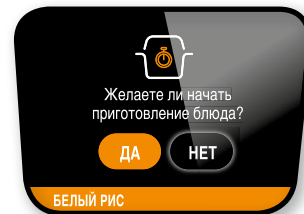
Выберите меню «ингредиенты»



Выберите желаемое количество риса (мин. 200 г)



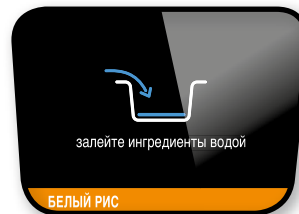
Выберите «Рис & злаки»



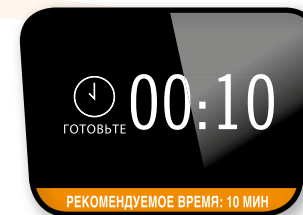
Начинайте приготовление блюда



Выберите «белый рис»



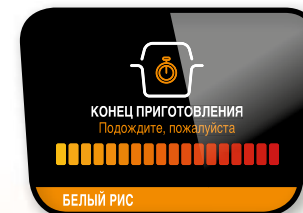
Следуйте инструкциям



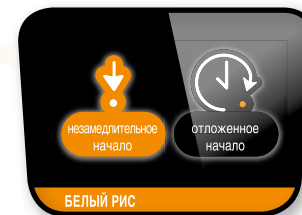
Рекомендуемое время приготовления высвечивается на дисплее



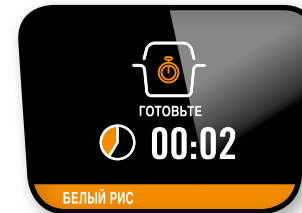
прибор осуществляет предварительное нагревание



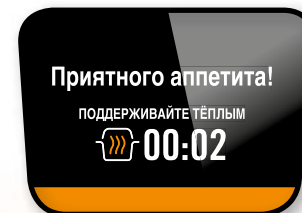
Процесс приготовления окончен



Выберите «Немедленное начало приготовления»



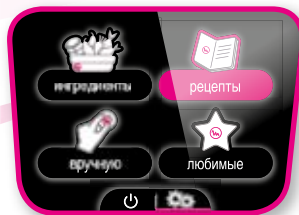
Процесс приготовления начался



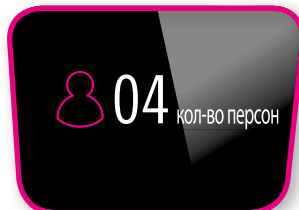
Готово, можно пробовать!



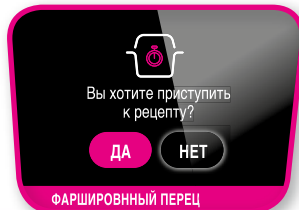
Рецепт фаршированный перец



Выберите рецепты



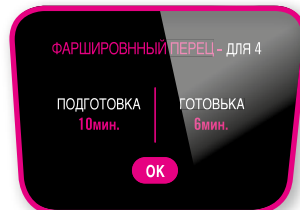
Выберите количество человек



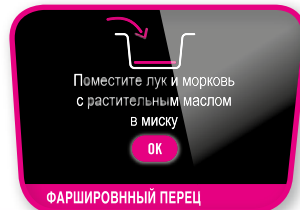
Начинайте приготовление блюда



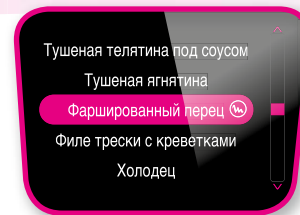
Выберите режим «основные блюда»



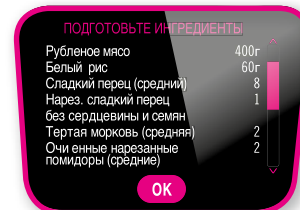
Следуйте инструкциям



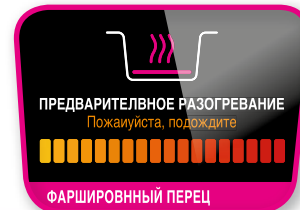
добавьте ингредиенты



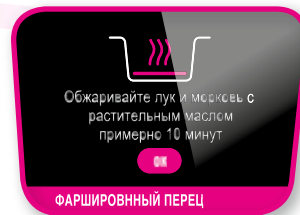
Выберите рецепт



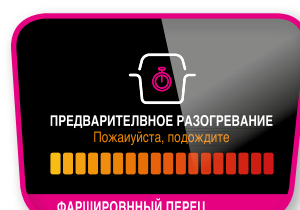
Приготовьте ингредиенты



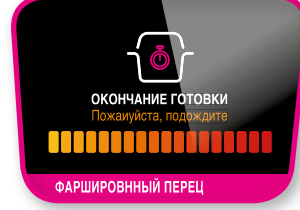
Предварительное нагревание



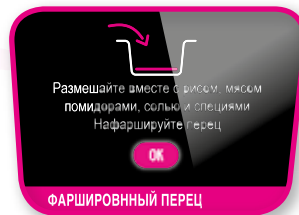
обжаривание



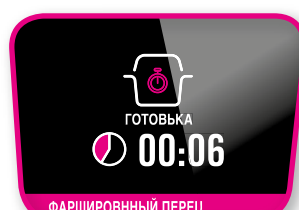
Предварительное нагревание



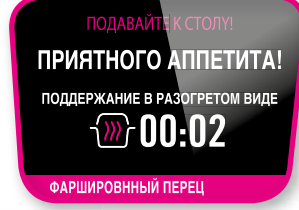
Конец процесса приготовления



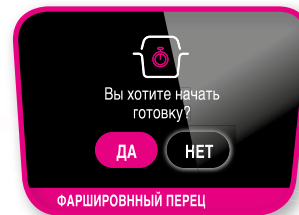
добавьте ингредиенты



Готовка



Поддерживайте теплым

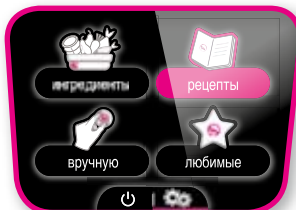


Начало процесса приготовления

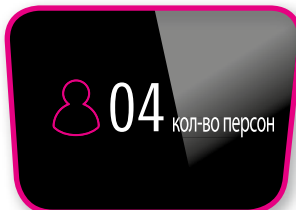




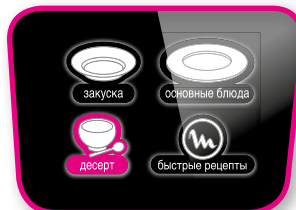
Рецепт приготовления компота из фруктов



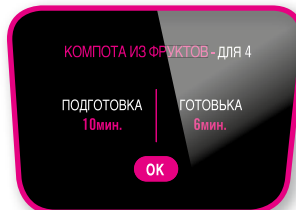
Выберите рецепты



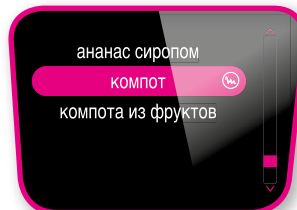
Выберите количество человек



Выберите режим десерт



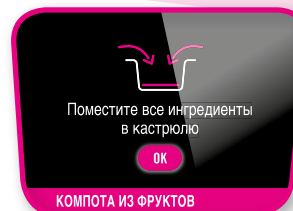
Следуйте инструкциям



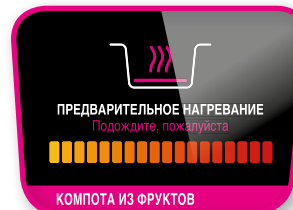
Выберите рецепт



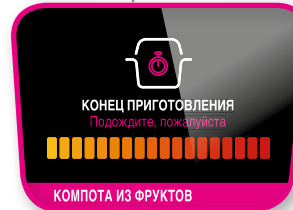
Приготовьте ингредиенты



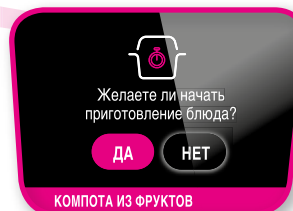
Следуйте инструкциям



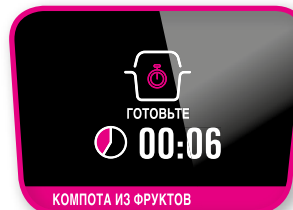
Предварительное нагревание



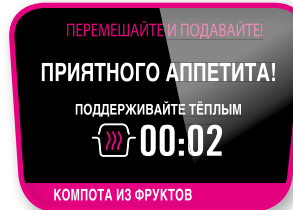
Конец процесса приготовления



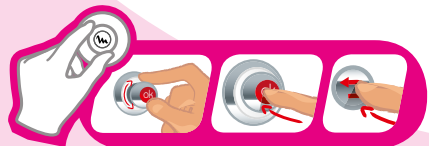
Желаете ли начать приготовление блюда?



Время приготовления



Готово, можно пробовать!



ингредиенты



мясо

домашняя птица
ягненок
говядина
кролик
свинина
телятина



рыба и моллюски

мидии
гребешки
креветка
рыба



рис и злаки

пшеница
булгур
манка
перловая крупа
непросеянная мука/дикий рис
шлифованный рис
гречневая крупа



Овощи/фрукты

грибы
спаржа
баклажан
свекла
брокколи
морковь
сельдерей
капуста
цветная капуста/капуста романеско
брюссельская капуста
белокочанная капуста
стебли мангольда
зеленый горох
кабачки
овес
шпинат
пшено
зеленая фасоль
чечевица
репа
ягоды
горох/стручковый горох
груша
лук-порей
яблоки
картофель
тыква

Список рецептов

www.moulinex.ru



Закуска

Борщ
Брокколи с миндалем
Баклажанная икра
Грибы со свежим сыром
Грибы по-гречески
Суп из чечевицы и бекона
Картофельное пюре
Минестроне
Грибной суп
Рассольник
Щи
Суп-солянка
Уха
Вегетарианский борщ
Тыквенная каша
Вегетарианский суп-солянка



Основные блюда

Мясо по-бургундски
Куриные крылышки «Бальзамик»
Бефстроганов
Курица с рисом
Куриные крылышки «Карри»
Куриные крылышки с помидорами
Свинина по-китайски
Филе трески с креветками
Ньокки с шафраном
Голубцы
Гречотто
Тортеллини с ветчиной
Гуляш по-венгерски
Холодец

Пшениная каша
Свиной бифштекс с перцем
Рубленая индейка с горчицей
Ростбиф с горчицей
Жареное мясо по-русски
Лосось с шафрановым соусом
Пюре из соленой трески
Солянка
Тушеная ягнятина
Фаршированный перец
Картофель по-украински
Тушеная телятина под соусом
Запеканка



Десерты

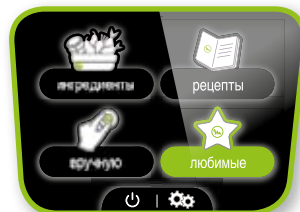
Абрикосы на пару
Шарлотка
Шоколадный кекс
Пряные груши
Ананас в сиропе
Бисквит
Компот

Меню «Любимые»

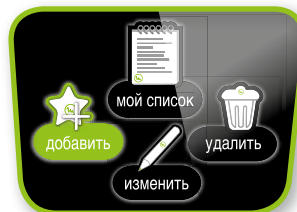
**СОХРАНЯЙТЕ
РЕЦЕПТЫ
ЛЮБИМЫХ БЛЮД**

МЕНЮ «ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА»:

С помощью меню
«любимые блюда»
можно получать
доступ к рецептам
своих любимых блюд
в меню рецептов.



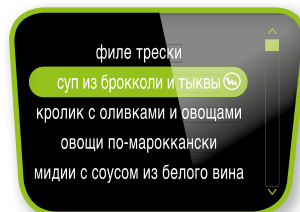
Выберите
меню любимые



Выберите
добавить



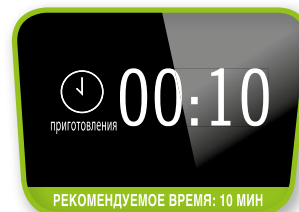
Выберите
тип рецепта



Выберите рецепт, который
необходимо добавить в список
меню «Любимые блюда»

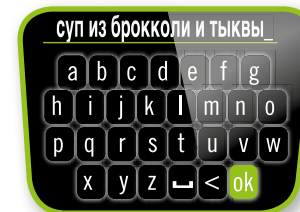


Выберите
количество человек



Выберите
необходимое время
приготовления

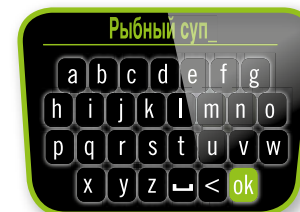
Меню «Любимые»



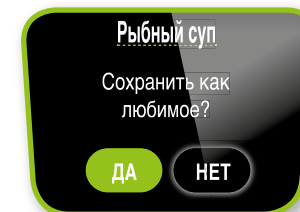
Вы можете изменить
название блюда



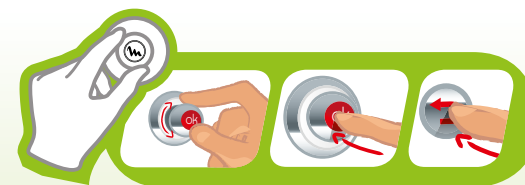
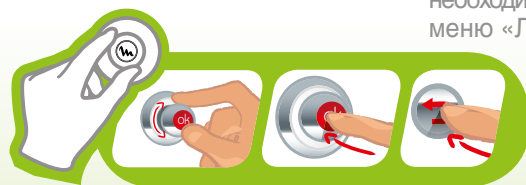
Чтобы удалить,
нажмите <



Нажмите ОК для
подтверждения

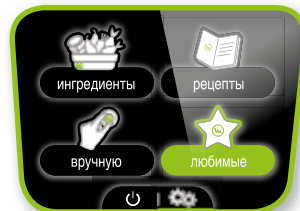


Сохранить
любимое блюдо

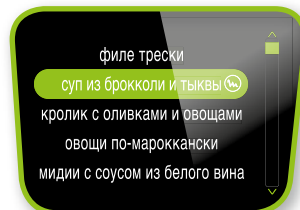


Меню «Любимые»

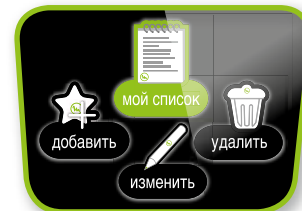
**ПРИГОТОВИТЬ
БЛЮДО ПО РЕЦЕПТУ
СОХРАНЕННОМУ В
МЕНЮ «ЛЮБИМЫЕ
БЛЮДА»**



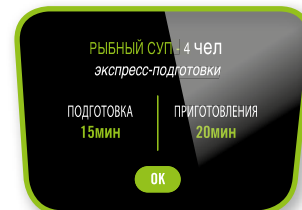
Выберите меню
«Любимые»



Выберите блюдо,
которое хотите
приготовить



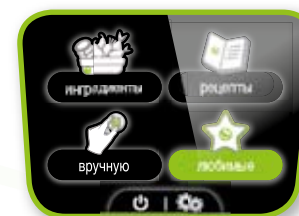
Выберите
мой список



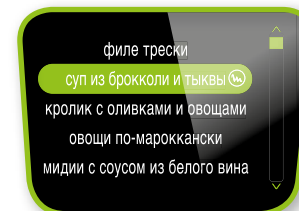
Для приготовления
блюда необходимо
следовать инструкции
по приготовлению

любимые блюда

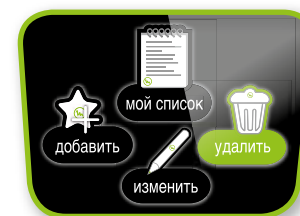
**УДАЛИТЬ
РЕЦЕПТ ИЗ МЕНЮ
«ЛЮБИМЫЕ
БЛЮДА»**



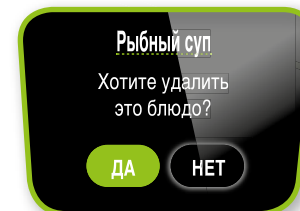
Выберите меню «Любимые»



Выберите блюдо, которое
вы хотите удалить



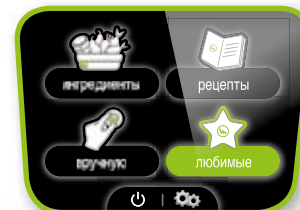
Выберите «Удалить»



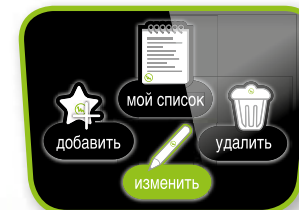
следуйте инструкциям

любимые блюда

**ИЗМЕНЕНИЕ
НАЗВАНИЯ БЛЮДА**



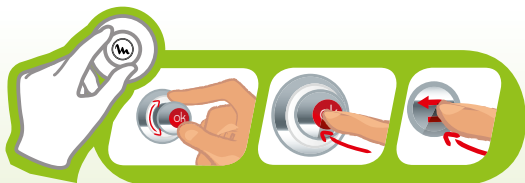
Выберите меню
«Любимые»



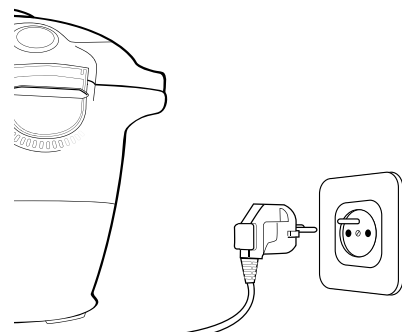
Выберите
»Изменить«



Выберите блюдо, название
которого вы хотите изменить



Чистка и уход



Закончив готовить, отключите прибор для чистки. Устройство необходимо чистить после каждого использования.



Чашу и корзину для приготовления на пару можно мыть в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине. Корпус устройства следует протирать влажной тряпкой.

Чистка и уход



Резервуар для конденсата необходимо снимать после каждого использования и аккуратно промывать в чистой воде или посудомоечной машине. Вытереть насухо. Установить на прежнее место.



Для чистки металлической крышки вручную или в посудомоечной машине, необходимо снять головку клапана.

- 1 Открутите винт в центре металлической крышки
- 2 Снимите металлическую крышку
- 3 Снять головку клапана



ЧИСТКА В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ:

металлическую крышку можно мыть в посудомоечной машине, не снимая клапанов. Поместив крышку в посудомоечную машину, снимите шаровидную ручку и продуйте отверстие, чтобы убедиться, что оно не засорено. Тщательно вытрите шаровидную ручку и ее ножку мягкой тряпкой.



ЧИСТКА ВРУЧНУЮ:

металлическую крышку можно чистить теплой мыльной водой. Сначала, снимите шаровидную ручку и полностью ее почистите. Высушите шаровидную ручку и ее ножку мягкой тряпкой.

Чистка и уход



Перед тем, как снова установить шаровидную ручку на место, продуйте отверстие, чтобы убедиться, что оно не засорено.



Нажмите на внутреннюю часть предохранительной пружины клапана, чтобы убедиться, что она не засорена.



Перед тем, как снять внутреннюю крышку, необходимо очистить верхнюю часть чаши. Очистите внутреннюю часть металлической крышки устройства с помощью влажной губки и убедитесь, что манометрическая трубка находится в нужном положении и не засорена.

Чистка и уход



Вытрите внешнюю часть крышки влажной губкой. Очистите паровой клапан, который находится на задней стенке крышки.



Вытрите верхнюю часть чаши влажной тряпкой. Вытрите резервуар для конденсата влажной тряпкой. Ополосните водой и убедитесь, что манометрический стержень вращается.



Очистите уплотнение на металлической крышке влажной тряпкой, а затем тщательно промойте водой. Не пользуйтесь острыми предметами.

Чистка и уход



Герметичное уплотнение следует заменять не менее одного раза в три года. Замена уплотнения должна производиться в Аккредитованном сервисном центре.



! • В случае случайного погружения устройства в воду, либо попадания воды непосредственно на нагревательный элемент (в тот момент, когда чаша снята), необходимо обратиться в Аккредитованный сервисный центр.

Чистка и уход

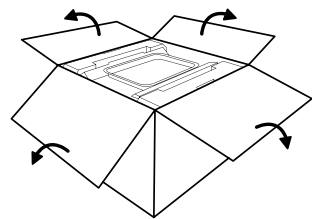


Не храните устройство с закрытой крышкой. Крышку необходимо оставлять открытой или полуоткрытой. Это позволит предотвратить появление неприятных запахов.



Переносить устройство необходимо при помощи ручек, расположенных с обеих сторон. Для большей безопасности, убедитесь, что ручка находится в закрытом положении.

до використання



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 й негорячу поверхню. Зніміть упаковку, наклейки або різні допоміжні частини із внутрішньої та зовнішньої частини приладу.

до використання



Чистка різних деталей

- ❶ Чаша
- ❷ Металева кришка
- ❸ Голівка клапана
- ❹ Резервуар для конденсату
- ❺ Кошик для готування на парі
- ❻ Декомпресійна куляста ручка



Щоб отримати доступ до декомпресійної кулястої ручки:

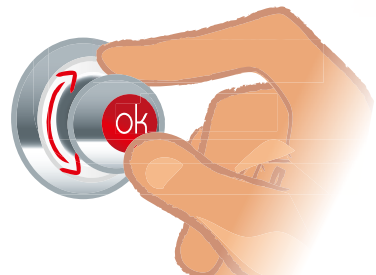
- ❶ Зніміть металеву кришку, повернувши гвинт проти годинникової стрілки.
- ❷ Потім вийміть покриття кулястої ручки, повернувши його та акуратно почистіть ручку водою з м'якою рідиною; не використовуйте металеві предмети, які можуть зіпсувати ручку.
- ❸ Висушіть кулясту ручку і її ніжку м'якою ганчіркою.



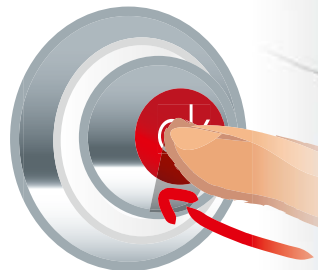
Повністю висушіть прилад та заново зберіть.

Використання

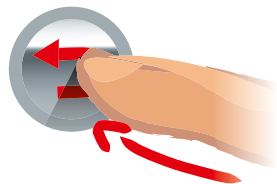
КЕРУВАННЯ
ІНТЕРФЕЙСОМ



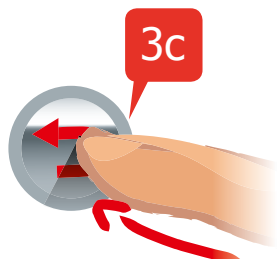
ВИБРАТИ



ПІДТВЕРДИТИ



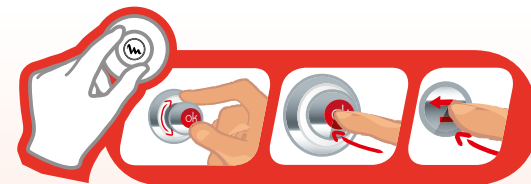
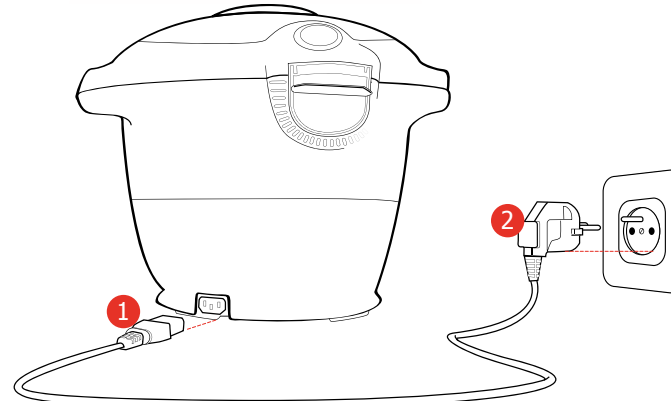
НАЗАД



ПОВТОРНИЙ СТАРТ



Експлуатація



При першому вклученні
меню настройки:



МОВА



Виберіть мову



КРАЇНА



Виберіть країну



ОДИНИЦЯ ВИМІРУ



ОДИНИЦЯ ВИМІРУ



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.



ІНДИКАТОР ВІДКРИТТЯ/ЗАКРИТТЯ:

Якщо індикатор блимає, кришка заблокована. Якщо індикатор залишається в попередньому стані, прилад герметично закритий; ви не зможете його відкрити.



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 ГОТУВАННЯ НА ПАРИ: затисніть підставку великим і вказівним пальцем, щоб установити під кошиком.

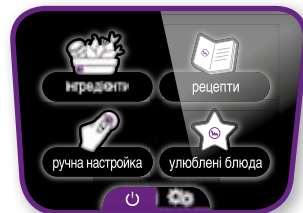


УСТАНОВКА ЧАШІ В ПРИЛАД: протріть дно чаші. Переконайтесь, що під нею або на нагрівальній пластині немає залишків їжі або рідини.

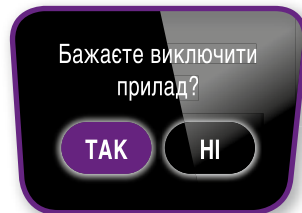


Потім встановіть чашу в обладнання, розташувавши ручки чаші в гнізда.

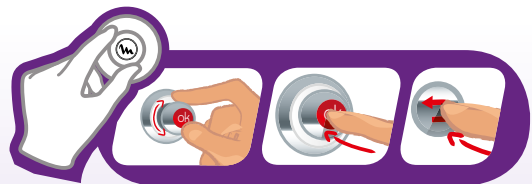
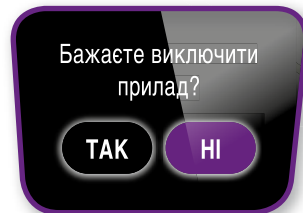
МЕНЮ ВКЛ. /ВИКЛ.



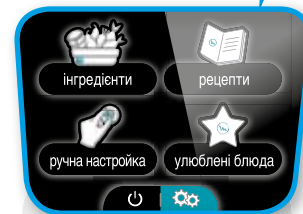
Виберіть і підтвердіть



Натискання кнопки ТАК/НІ дозволить вимкнути прилад.

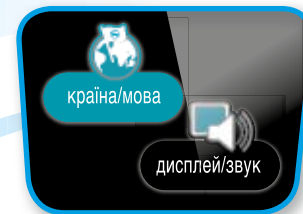
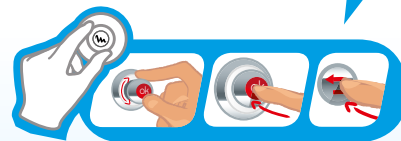


МЕНЮ «настройки»



Увага: після кожного підтвердження ви повертаєтесь в головне меню.

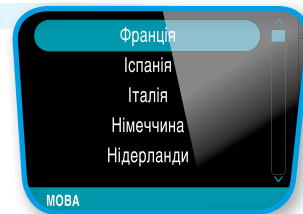
Увага: навіть при відключеному звуці, попереджувальні звуки активовані.



Виберіть
«країну/мову»



Виберіть
країну



Виберіть
мову



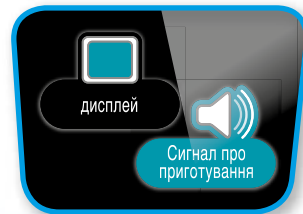
Виберіть настройки
«дисплея/звуку»



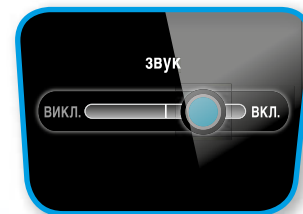
Виберіть «дисплей»



настройки світла



Виберіть «звук»



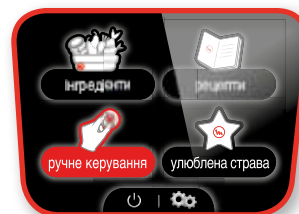
Настройки об'єму

ручні настройки режим приготування

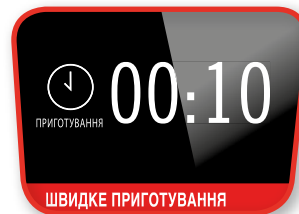
ШВИДКО

МЕНЮ «РУЧНІ НАСТРОЙКИ»:

За допомогою меню ручних налаштувань ви самі керуєте процесом. Виберіть режим приготування: обсмажити, швидко приготувати, підігріти або тримати температуру, а також час приготування.



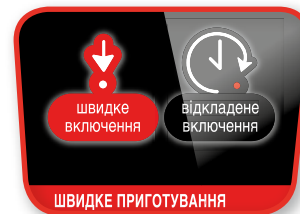
Виберіть меню «manual»
[Ручні настройки]



Встановіть час
приготування



Виберіть режим «fast cook»
[швидке приготування]

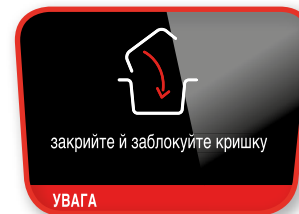


Виберіть швидко
або відкладене
включення (стор. 53)



УВАГА

Вставте чашу,
а потім додавайте
інгредієнти

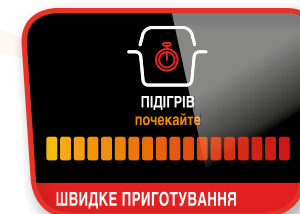


УВАГА

Закрити й заблокувати

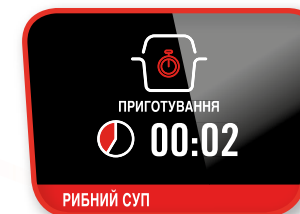
ручні настройки режим приготування

ШВИДКО



ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ

Почато підігрів



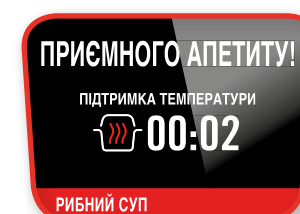
РИБНИЙ СУП

Приготування
почато



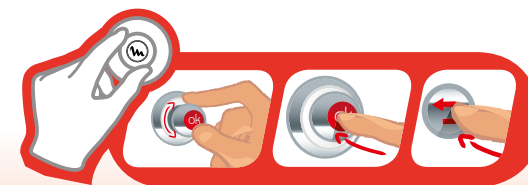
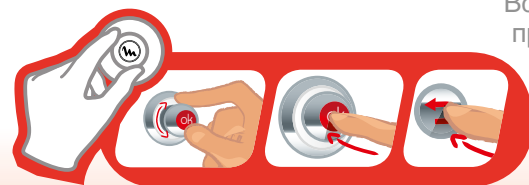
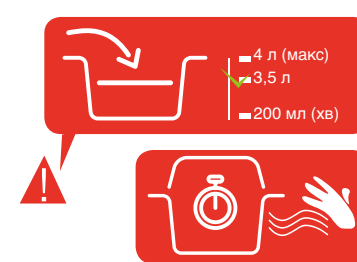
ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ 12:20

Приготування
закінчено



РИБНИЙ СУП

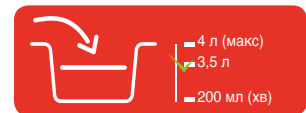
Можна скоштувати!



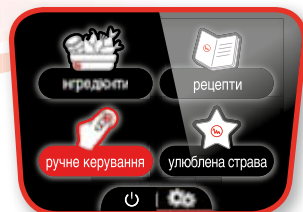
ручні настройки

режим приготування

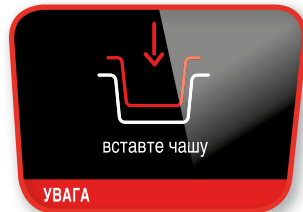
ОБСМАЖУВАННЯ



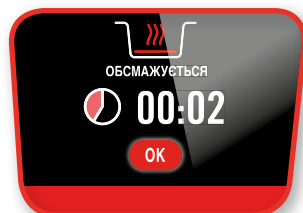
УВАГА: макс. 4 л
і 200 мл хв.



Виберіть меню «manual»
[ручні настройки]



Вставте
чашу



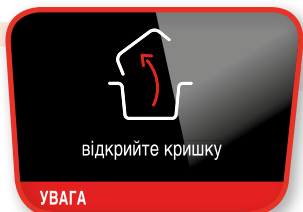
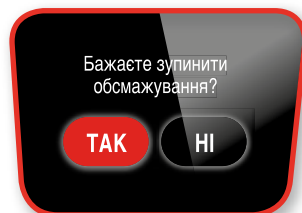
Щоб зупинити обсмажування, натисніть кнопку «back» [назад] і виберіть «stop» [зупинити] або «fast cook» [швидке приготування].



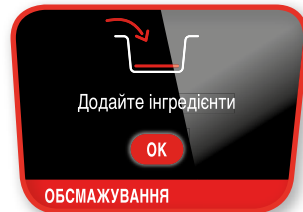
Виберіть функцію
«brown» [обсмажування]



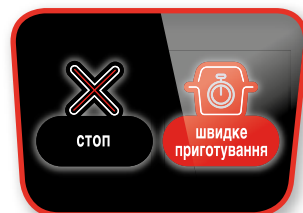
Почато
підігрів



Відкрийте
кришку



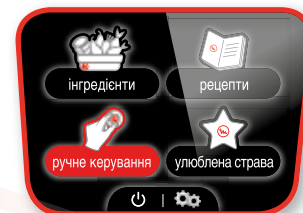
Додайте інгредієнти



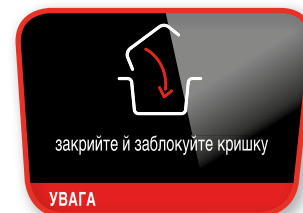
ручні настройки

режим приготування

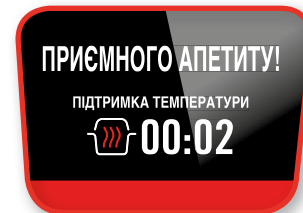
ПІДІГРІВ



Виберіть меню «manual»
[Ручні настройки]



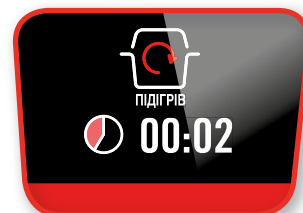
закрийте й
заблокуйте кришку



Можна скоштувати!



Виберіть режим
«reheat» [підігрів]



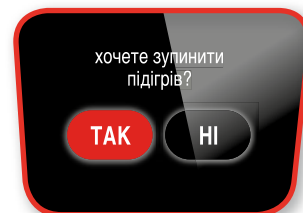
Підігрів розпочато



щоб
призупинити



Вставте
чашу

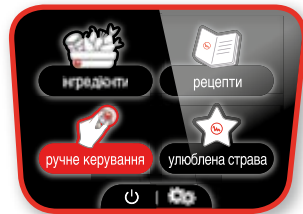


хочете зупинити
підігрів?

Увага!
З підігрівом
збільшується час.

ручні настройки режим приготування

ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ



Виберіть меню «manual»
[ручні настройки]



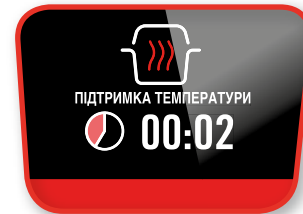
Виберіть функцію
«keep warm»



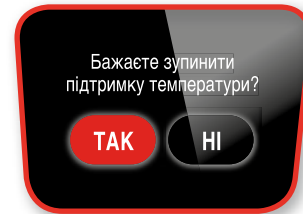
Вставте
чашу



Почато
підігрів



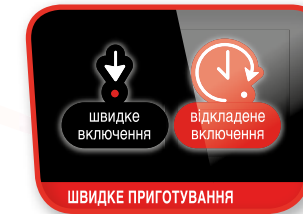
Функцію підтримки
температури
включено



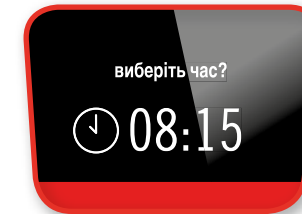
Щоб зупинити підтримку
температури, натисніть
кнопку «back» [назад] і
виберіть «yes» [так]

ручні настройки режим приготування

ФУНКЦІЯ ВІДКЛАДЕНОГО ВКЛЮЧЕННЯ (режим швидкого приготування)



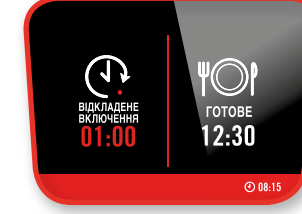
Виберіть «delayed start»
[відкладене включення]



Встановіть
поточний час



Виберіть час
закінчення
приготування

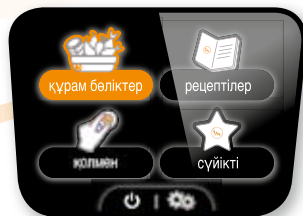


Відкладення
включення
встановлено

рецепт приготування броколі

СКЛАДОВІ МЕНЮ:

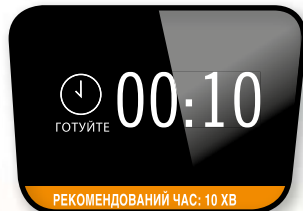
З інгредієнтами меню приготуйте Ваші власні страви, не турбуючись про час і режим приготування. Cookeo надасть Вам інструкції для різної ваги та типу продуктів: м'яса, риби, овочів, фруктів та злаків.



Виберіть меню «інгредієнти»



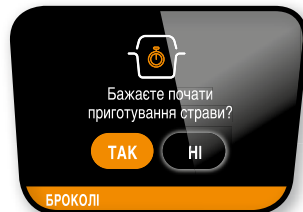
Виберіть необхідну кількість броколі (мін. 300 г)



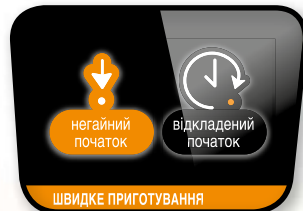
Рекомендований час висвічується на дисплеї



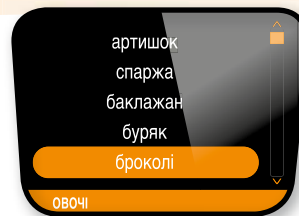
Виберіть овочі



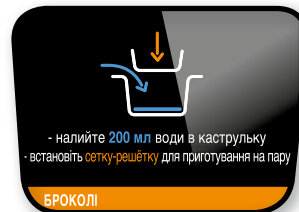
Починайте приготування страви



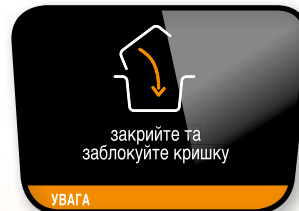
Виберіть «Негайний початок приготування»



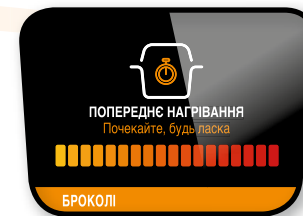
Виберіть «броколі»



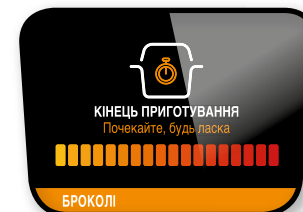
Дотримуйтесь інструкцій



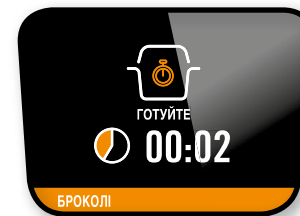
Дотримуйтесь інструкцій



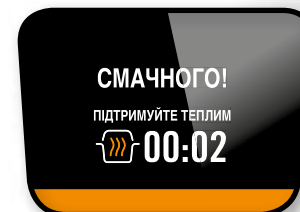
Попереднє нагрівання



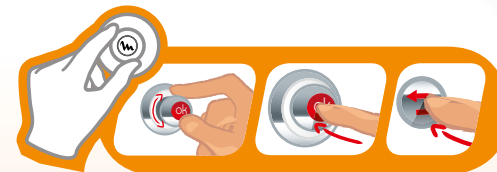
Кінець процесу приготування



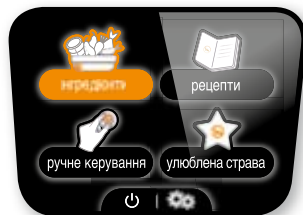
Початок процесу приготування



Готово, можна пробувати!



Рецепт приготування білого рису



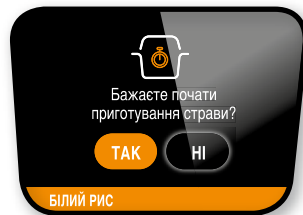
Виберіть меню «інгредієнти»



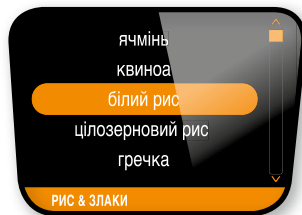
Виберіть бажану кількість рису (мін. 200 г)



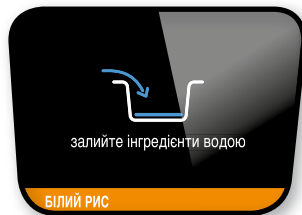
Виберіть «Рис & злаки»



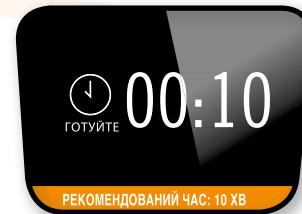
Починайте приготування страви



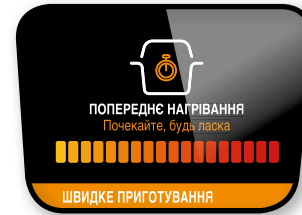
Виберіть «білий рис»



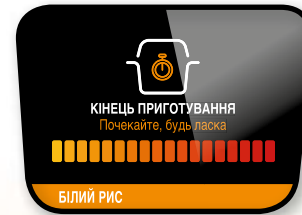
Дотримуйтесь інструкцій



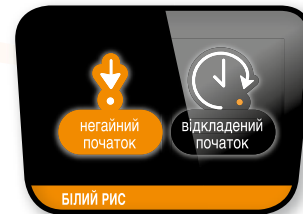
Рекомендований час вивisчується на дисплеї



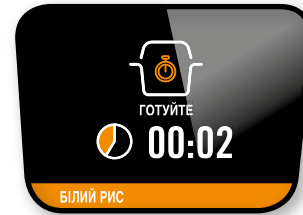
прилад здійснює попереднє нагрівання



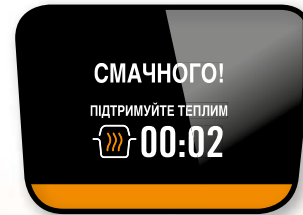
Процес приготування закінчився



Виберіть «негайний початок»



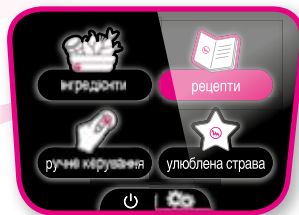
Процес приготування почався



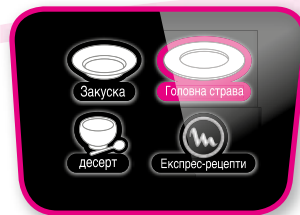
Готово, можна пробувати!



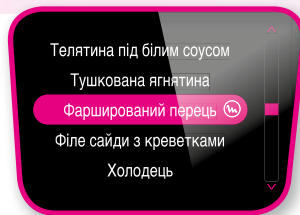
Рецепт приготування фаршированого перцю



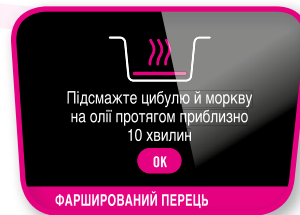
Виберіть меню «рецепти»



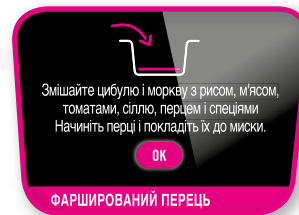
Виберіть режим «десерт»



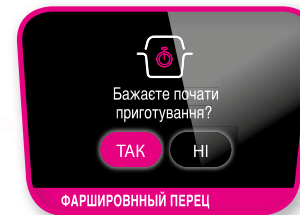
Виберіть рецепт



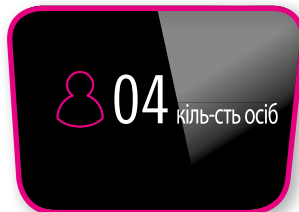
обсмажується



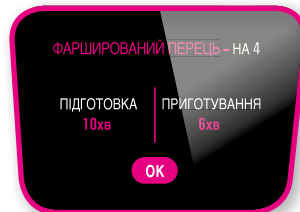
Додайте інгредієнти



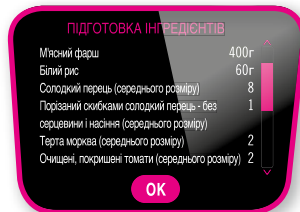
Початок процесу приготування



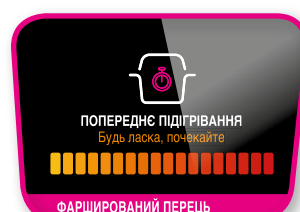
Виберіть кількість людей



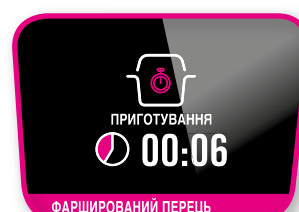
Дотримуйтесь інструкцій



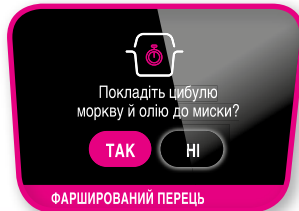
Приготуйте інгредієнти



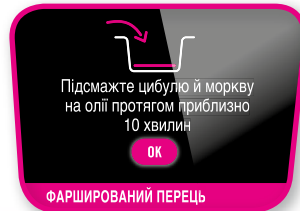
підігрів



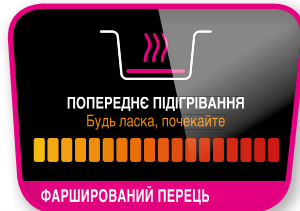
готуйте



Починайте приготування страви



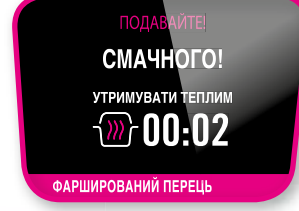
Додайте інгредієнти



Попереднє нагрівання



Кінець приготування

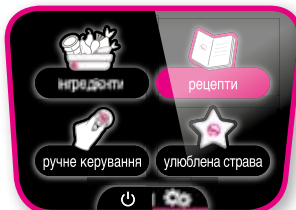


Підтримуйте теплим

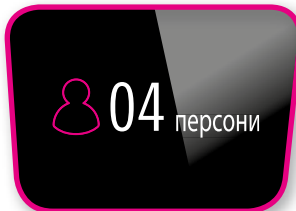




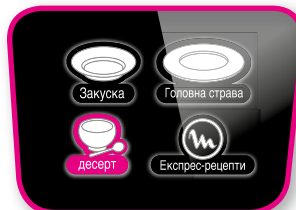
Рецепт приготування компоту з фруктів



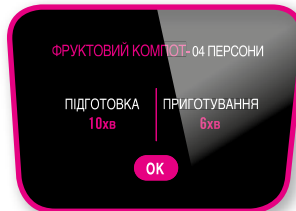
Виберіть меню «рецепти»



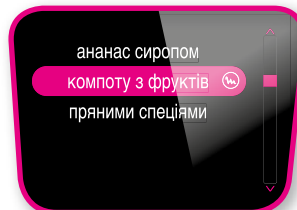
Виберіть кількість людей



Виберіть режим «десерт»



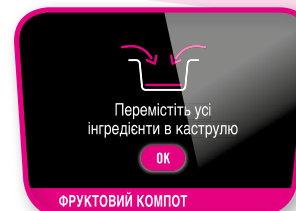
Дотримуйтесь інструкцій



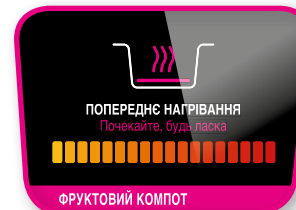
Виберіть рецепт



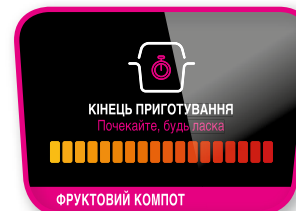
Приготуйте інгредієнти



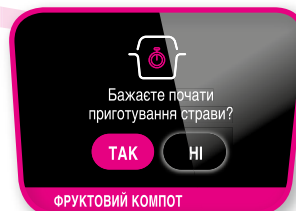
Дотримуйтесь інструкцій



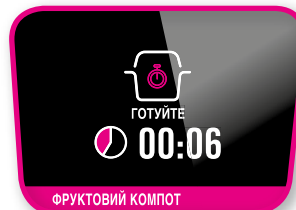
Попереднє нагрівання



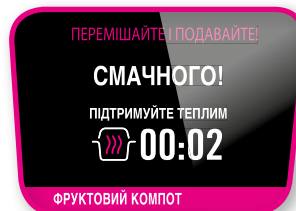
Кінець приготування



Бажаєте почати приготування страви?



Час приготування



Готово, можна пробувати!





інгредієнти



м'ясо

домашня птиця
ягня
яловичина
кролик
свинина
телятина



риба й молюски

мідії
гребінці
креветка
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
білоочанна капуста
стебла мангольда
мангольд
кабачки
цикорій
шпинат
фенхель
зелена квасоля
сочевиця
ріпа
батат
горох/стручковий горох
груша
лук-порей
яблука
картопля
гарбуз

Лист рецептів

www.moulinex.ua



Закуска

Борщ
Броколі 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 блюда

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
Запіванка



Десерти

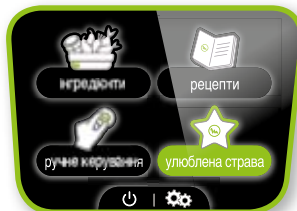
Розпарені абрикосові дольки
Шарлотка
Шоколадний торт
Пряні груші
Ананас із сиропом
Бісквітний торт
Компот

Меню «Улюблені страви»

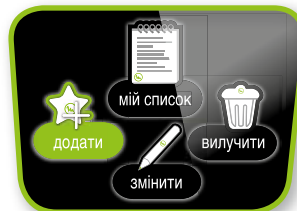
**ЗБЕРІГАЙТЕ
РЕЦЕПТИ
УЛЮБЛЕНИХ СТРАВ**

МЕНЮ «УЛЮБЛЕНІ СТРАВИ»:

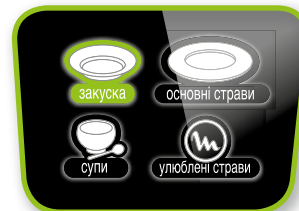
За допомогою меню
«Улюблені страви»
можна отримати доступ
до рецептів своїх
улюблених страв у
меню «Рецепти».



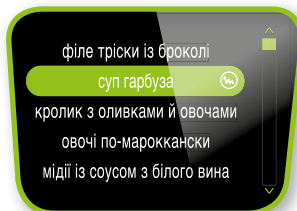
Виберіть меню
[улюблена страва]



Виберіть
[додати]



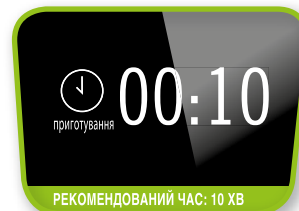
Виберіть
тип рецепта



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



Виберіть
кількість людей



Виберіть необхідний
час приготування

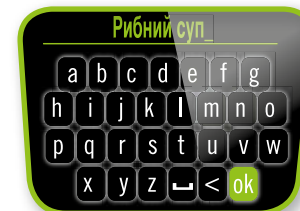
Меню «Улюблені страви»



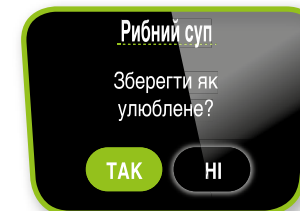
Ви можете змінити
назву страви



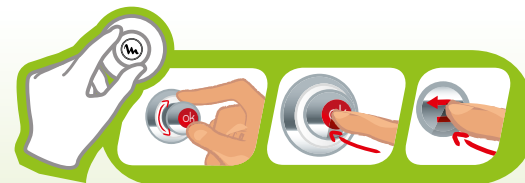
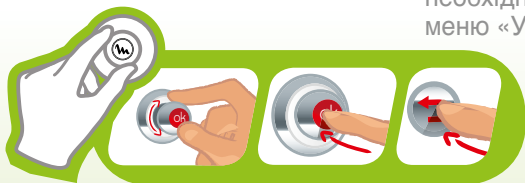
Щоб вилучити,
натисніть <



Натисніть ОК для
підтвердження

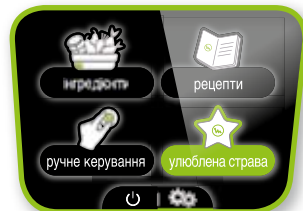


Зберегти
улюблену страву

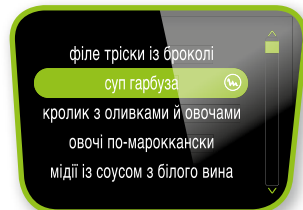


Меню «Улюблені страви»

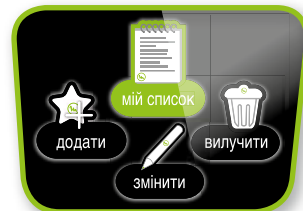
**ПРИГОТУВАТИ
БЛЮДО ЗА РЕЦЕПТОМ,
ЗБЕРЕЖЕНИМ В МЕНЮ
«УЛЮБЛЕНІ СТРАВИ»**



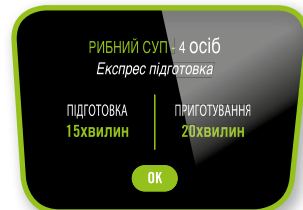
Виберіть меню
[улюблена страва]



Виберіть блюдо,
яке хочете
приготувати



Виберіть
«мій список»



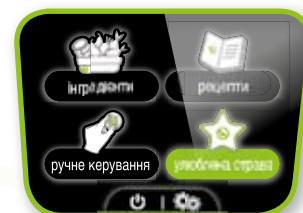
Для приготування страви
необхідно дотримуватися
інструкцій з приготування

улюблені блюда

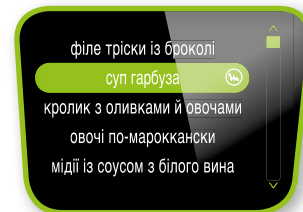
**ВИЛУЧИТИ
РЕЦЕПТ ІЗ МЕНЮ
«УЛЮБЛЕНІ
СТРАВИ»**

улюблені блюда

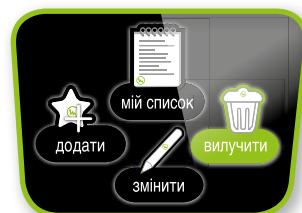
**ЗМІНА
НАЗВИ СТРАВИ**



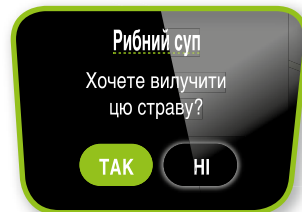
Виберіть меню [улюблена страва]



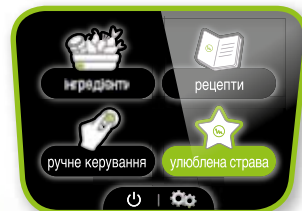
Виберіть страву, яку ви
бажаєте вилучити



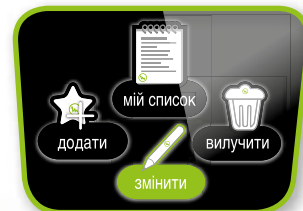
Виберіть [вилучити]



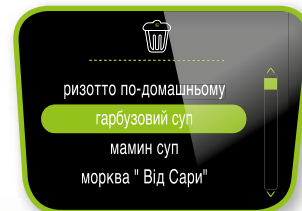
слідуйте інструкціям



Виберіть меню
[улюблена страва]

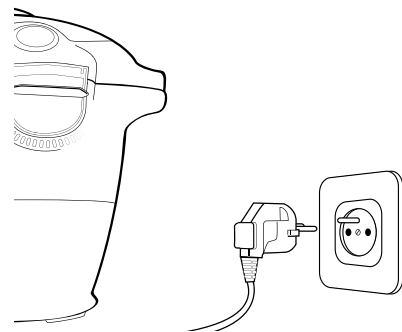


Виберіть меню
[змінити]



Виберіть страву, назву
якої ви хочете змінити

Чистка й догляд



Закінчивши приготування страви, відключіть прилад для чистки. Прилад необхідно чистити 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.

Чистка й догляд



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



Для чистки 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



ЧИСТКА У ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ:

металеву кришку можна мити у посудомийній машині, не знімаючи клапанів. Помістивши кришку до посудомийної машини, зніміть кулясту ручку й продіть отвір, щоб переконатися, що він не засмічений. Ретельно витріть кулясту ручку і її ніжку м'якою ганчіркою.



ЧИСТКА ВРУЧНУ:

металеву кришку можна чистити теплою мильною водою. Спочатку, зніміть кулясту ручку й повністю її почистіть. Висушіть кулясту ручку і її ніжку м'якою ганчіркою.

Чистка й догляд



Перш ніж знову встановити кулясту ручку 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.

Чистка й догляд



Витріть зовнішню частину кришки вологою губкою. Очистіть клапан для усунення шуму, який перебуває на задній стінці кришки



Витріть верхню частину чаші вологою ганчіркою. Витріть резервуар для конденсату вологою ганчіркою. Сполісуйте водою й переконайтеся, що манометричний стержень обертається.



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

Чистка й догляд



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



- У випадку випадкового занурення приладу у воду, або потрапляння води безпосередньо на нагрівальний елемент (у той момент, коли чаша знята), необхідно звернутися в Акредитований сервісний центр.

Чистка й догляд

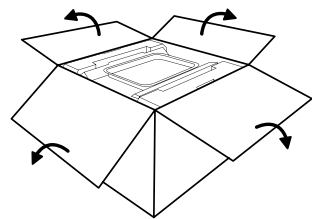


Не зберігайте прилад із закритою кришкою. Кришку необхідно залишати відкритою або напіввідкритою. Це дозволить запобігти появі неприємних запахів.



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

Қолданар алдында



Құрылғыны қаптамадан шығарыңыз және алғаш рет қолданар алдында пайдаланушы нұсқауын мұқият оқып шығыңыз.



Құрылғыны ашу үшін, қақпақтағы тұтқаны белгі қлпымен бір сызықта болғанша бұраңыз.



Құрылғыны құрғақ тегіс және ыстық емес жерге орналастырыңыз. Құрылғының ішкі және сыртқы бөлігінен қаптаманы жапсырманы немесе түрлі көмекші бөлшектерді алып тастаңыз.

Қолданар алдында



ӨРТУРЛІ ТЕТІКТЕРІН ТАЗАЛАУ

- 1 Ыдыс
- 2 Металл қақпақ
- 3 Клапанның қалпақшасы
- 4 Конденсат шұңғылы
- 5 Бумен дайындауға арналған себет
- 6 Декомпрессорлық шар тәрізді тұтқа



Декомпрессорлық шар тәрізді тұтқаны алу үшін:

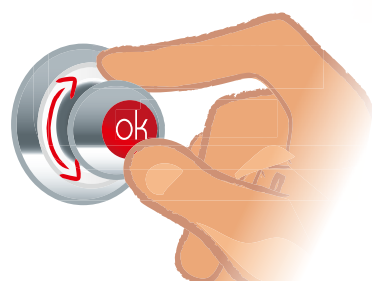
- 1 Бұраманы сағат тіліне қарсы бұрап, металл қақпақты ашыңыз.
- 2 Содан кейін шар тәрізді тұтқаның жабынын алыңыз, оны бұрап тұтқасын жуу сыйықтығы қосылған сумен ұқыптап тазартыңыз; тұтқаны зақымдайтын металл заттарды қолданбаңыз.
- 3 Шар тәрізді тұтқаны және оның аяқшасын жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.



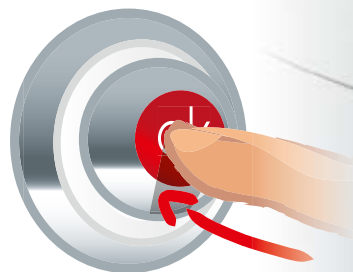
Құрылғыны толық кептіріп, қайта жинаңыз.

Қолдану

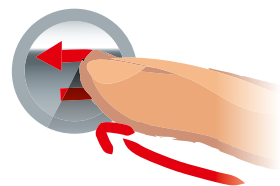
ИНТЕРФЕЙСТІ
БАСҚАРУ



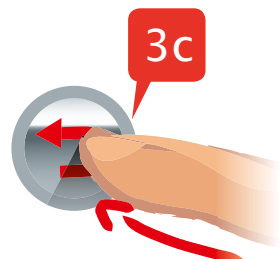
ТАҢДАУ



РАСТАУ



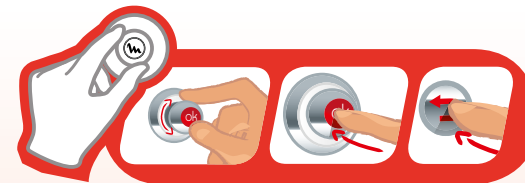
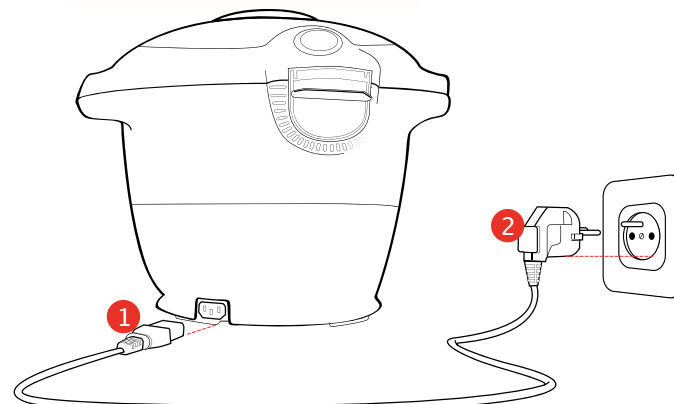
АРТҚА



ҚАЙТА БАСТАУ



Жұмысы



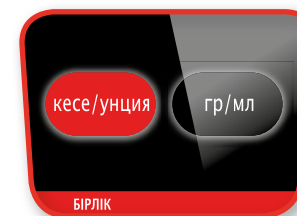
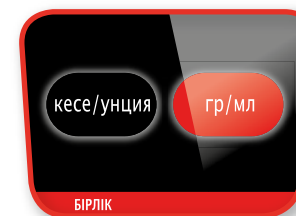
Баптамалар мәзірін
бірінші рет қосқанда:



Тілді таңдаңыз



Елді таңдаңыз



Берілген опция сіздің еліңіз үшін өлшеу
бірліктерін таңдау қарастырылғанда ғана
көрінеді (құрылғының моделіне байланысты)

Қолдану

! Құрылғыны ешқашан ыдыссыз қолданбаңыз.



ҚАҚПАҚТЫ АШУ:

Құрылғыны ашу үшін қақпақтағы тұтқаны белгі құлпымен бір сызықта болғанша бұраңыз. Құрылғыны ашу үшін ешқашан қақпақты баспаңыз.



АШУ/ЖАБУ ИНДИКАТОРЫ:

Егер индикатор жанып тұрса құрылғы бұғатталған/ Егер индикатор бұрынғы жағдайда қалса, құрылғы тығыз жабылған; сіз оны аша алмайсыз.



КОНДЕНСАТ ШҰҢҒЫЛЫН ОРНАТУ:

Конденсатор шұңғылының бос болғанын тексеріңіз, сонан соң оны құрылғының артқы жағына орнатыңыз.

Қолдану

Алғаш рет қолданғанда ыдыста жеңіл иіс болуы мүмкін. Ол қалыпты.



БУМЕН ДАЙЫНДАУ ҮШІН СЕБЕТ АСТЫНА ТҰҒЫРДЫ ОРНАТУ:

себет астына орнату үшін үлкен сілтеу саусағыңызбен тұғырды басыңыз.



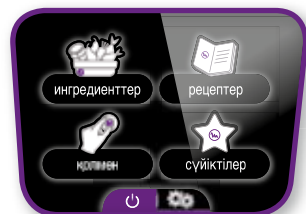
ҚҰРЫЛҒЫҒА ЫДЫСТЫ ОРНАТУ:

ыдыстың түбін сүртіңіз. Оның түбінде немесе жылыту табақшасында ас қалдықтары немесе судың қалмағандығына көз жеткізіңіз.

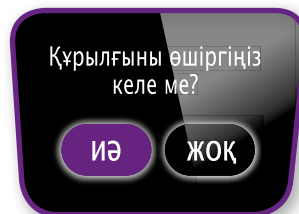


Содан кейін ыдыстың тұтқасын ұяға орналастырумен ыдысты құрылғыға орнатыңыз.

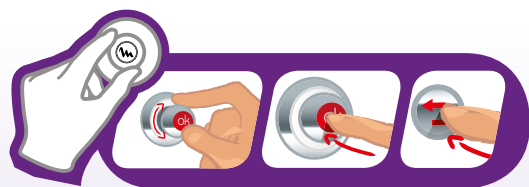
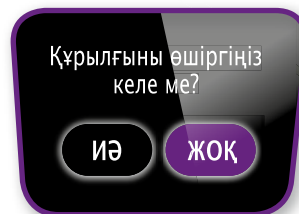
Қосу/ өшіру мәзірі



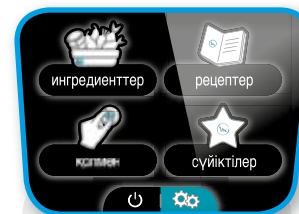
Таңдаңыз және растаңыз



On/of батырмасын басумен құрылғыны өшіруге болады.

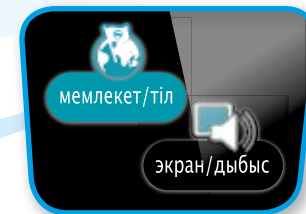
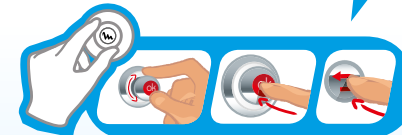


«Баптаулар» мәзірі

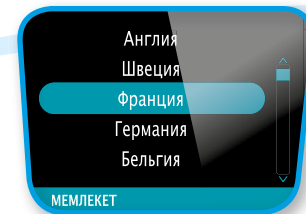


Назар аударыңыз: әрбір растаудан кейін сіз бас мәзірге ораласыз.

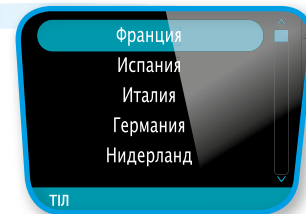
Назар аударыңыз: дыбыстың өшірілуі кезінде де ескертпе дыбыстары белсенді болады.



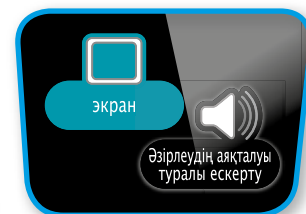
«Елді/тілді» таңдаңыз



Елді таңдаңыз



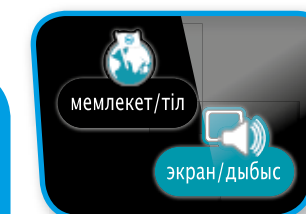
Тілді таңдаңыз



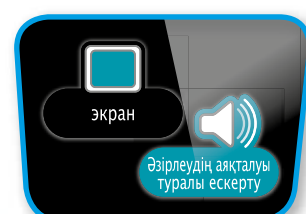
«Дисплейді» таңдаңыз



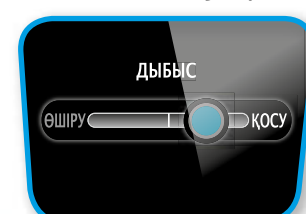
Көлем баптаулары



«Дисплей/дыбыс» баптауларын таңдаңыз



«Дыбысты» таңдаңыз

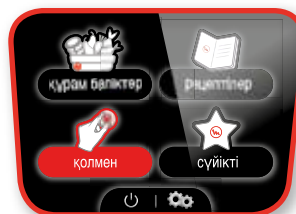


Жарық баптауы

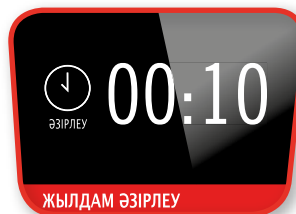
Қолмен баптау

ЖЫЛДАМ

ҚОЛМЕН БАПТАУ МӘЗІРІ:
Қолмен баптау мәзірінің көмегімен сіз процеске өзіңіз басшылық етесіз. Әзірлеу режимін таңдаңыз: қуыру, жылдам әзірлеу, жылыту немесе температураны қалыпты ұстау, сонымен қатар әзірлеу уақыты.



«Manual» мәзірін таңдаңыз
[қолмен баптау]



Әзірлеу уақытын
қойыңыз



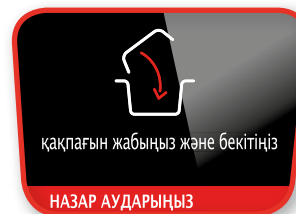
«fast cook» режимін
таңдаңыз [жылдам әзірлеу]



Жылдам немесе
кешіктірілген қосуды
таңдаңыз (89-бет)



Ыдысты қойып,
содан кейін
ингредиенттерді
қосыңыз



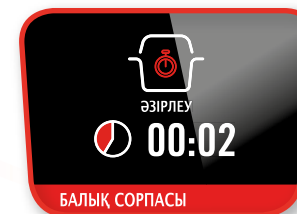
Жабу және бұғаттау

Қолмен баптау Әзірлеу режимі

ЖЫЛДАМ



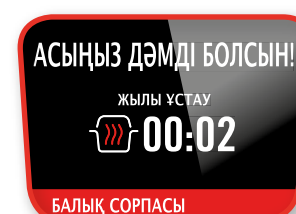
Жылыту басталды



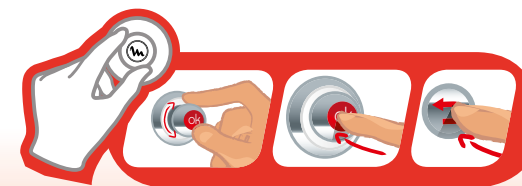
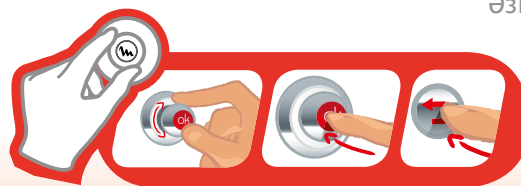
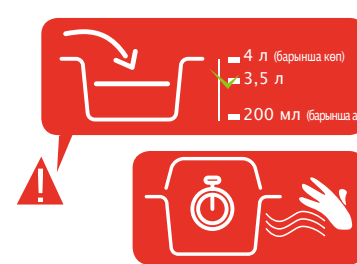
Әзірлеу басталды



Әзірлеу аяқталды



Дәм татуға дайын

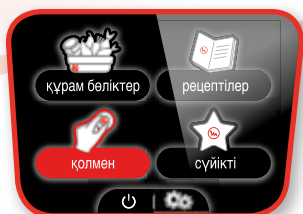


Қолмен баптау әзірлеу режимі

ҚУЫРУ



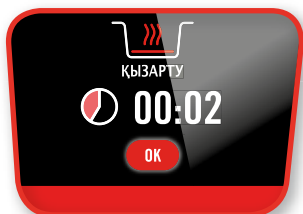
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:
ең көп 4л және ең
аз 200 мл.



«manual» баптауын таңдаңыз
[қолмен баптау]



Ыдысты
қойыңыз



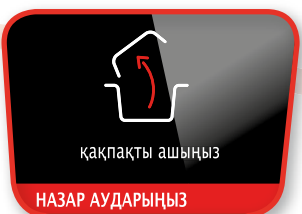
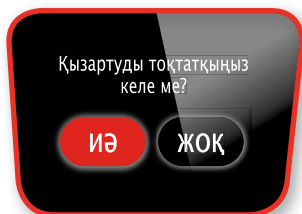
Қуыруды тоқтату үшін «back» [артқа] батырмасын басыңыз және «stop» [тоқтату] немесе «fast cook» [жылдам әзірлеу] таңдаңыз.



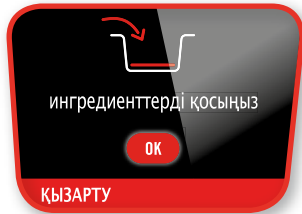
«brown» функциясын
таңдаңыз [қуыру]



Жылыту
басталды



Қастрәлді
ашыңыз

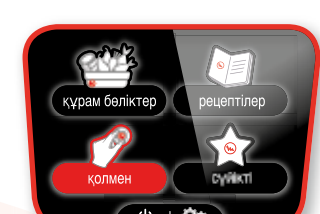


Ингредиенттерді қосыңыз

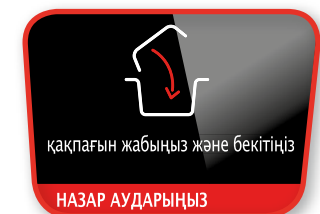


Қолмен баптау әзірлеу режимі

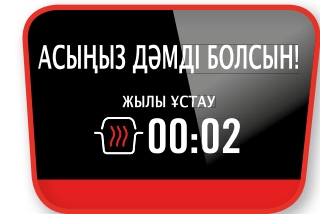
ЖЫЛЫТУ



«manual» мәзірін таңдаңыз
[қолмен баптау]



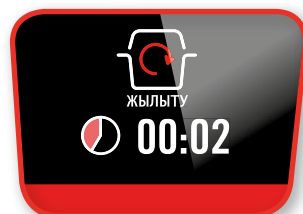
қастрәлді жауып,
бұғаттаңыз



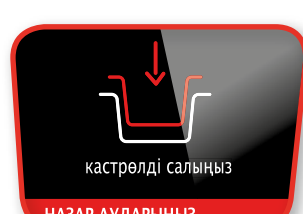
Дәм татуға дайын



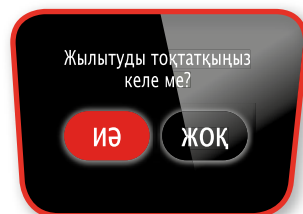
«reheat» [жылыту]
режимін таңдау



жылыту басталды
тоқтату үшін



Ыдысты
қойыңыз

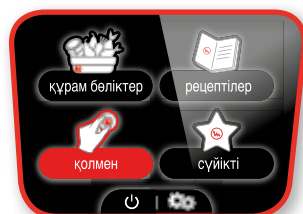


жылытуды
тоқтатқыңыз келе ме?

Назар аударыңыз:
Жылытумен уақыт
созылады.

Қолмен баптау Әзірлеу режимі

ТЕМПЕРАТУРАНЫ САҚТАУ



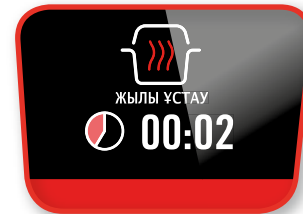
«manual» мәзірін таңдаңыз
[қолмен баптау]



Жылыту
басталды



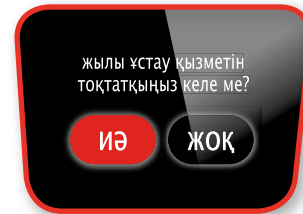
«Keep warm»
функциясын таңдаңыз



Температураны сақтау
функциясы қосылды



Ыдысты
қойыңыз



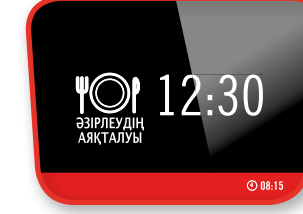
Температураны сақтауды
тоқтату үшін «back» [артқа]
батырмасын басып, «yes»
[иә] таңдаңыз

Қолмен баптау әзірлеу режимі

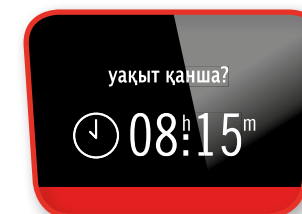
КЕШІКТІРІЛГЕН ФУНКЦИЯНЫ ҚОСУ (ЖЫЛДАМ ӘЗІРЛЕУ РЕЖІМІ)



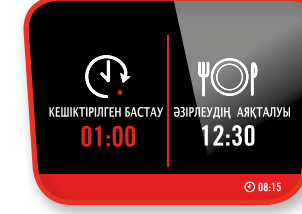
«Delayed start» [кешіктірілген
қосуды] таңдаңыз



Әзірлеуді аяқтау
уақытын таңдаңыз



қазіргі уақытты
қойыңыз



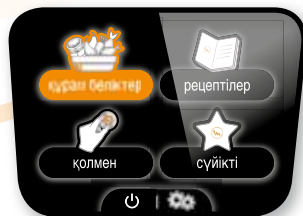
Кешіктірілген бастау
бағдарланды



брокколи рецепті

ИНГРЕДИЕНТТЕР МӘЗІРІ

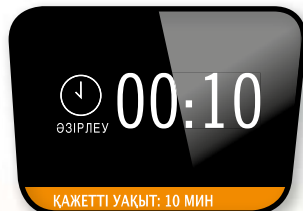
Тағамды ингредиенттер мәзірі арқылы тамақ пісіру режимі мен уақытына алаңдамай пісіріңіз: Соокео ингредиенттердің барлық салмағы мен түріне арналған нұсқаулар қамтамасыз етеді: ет, балық, көкөністер, жемістер және дақылдар.



«Ингредиенттер»
мәзірін таңдаңыз



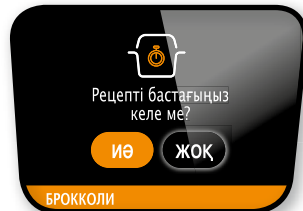
Брокколидің қажетті мөлшерін
таңдаңыз (мин 300 г)



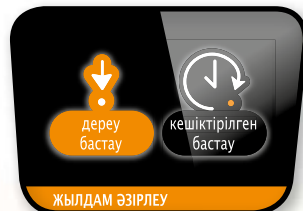
Қажетті әзірлеу
уақыты көрсетіледі



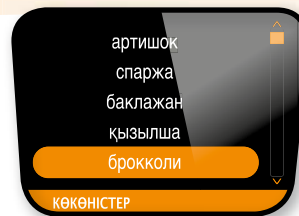
Көкөністерді
таңдаңыз



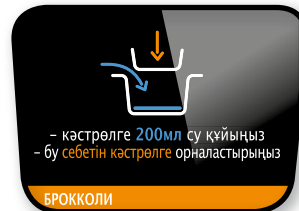
Рецепті
бастаңыз



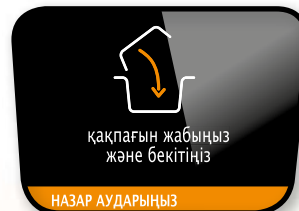
«Бірден бастау»
қызметін таңдаңыз



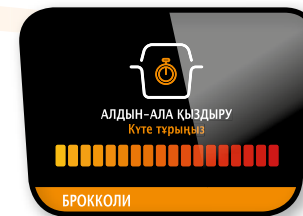
«Брокколиді»
таңдаңыз



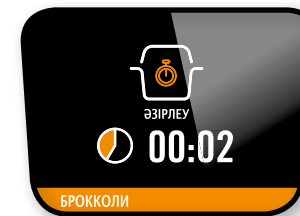
Нұсқауларды
орындаңыз



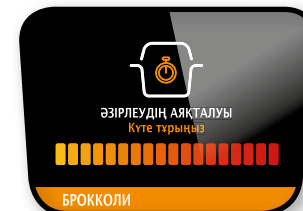
Нұсқауларды
орындаңыз



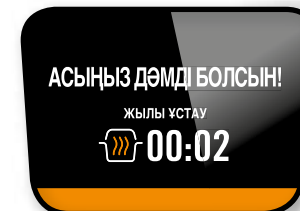
Алдын-ала қыздыру



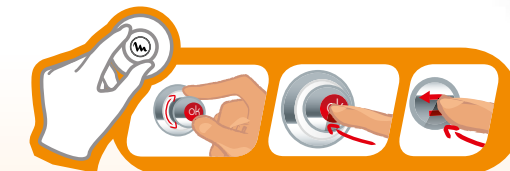
Пісіруді бастаңыз



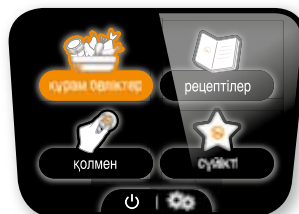
Әзірлеудің аяқталуы



Дәмін татуға
дайын!



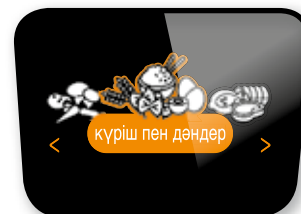
ақ күріш рецепті



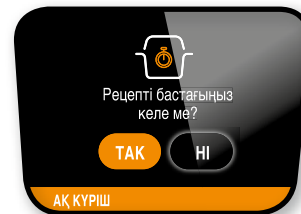
«Ингредиенттер»
мәзірін таңдаңыз



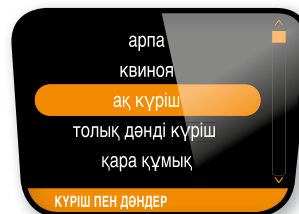
Күріштің қажетті
мөлшерін таңдаңыз
(мин 300 г)



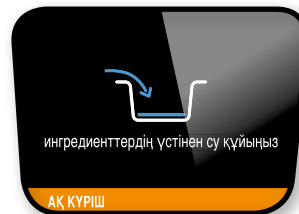
«Күріш пен дәндер»
бөлімін таңдаңыз



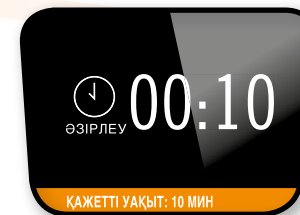
Рецепті
бастаңыз



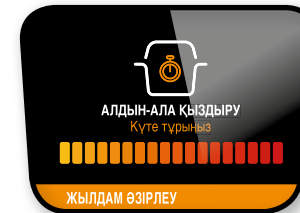
«Ақ күріш»
бөлімін таңдаңыз



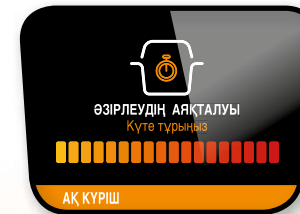
Нұсқауларды
орындаңыз



Қажетті әзірлеу
уақыты көрсетіледі



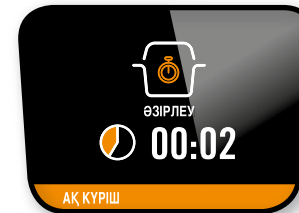
Құрылғы алдын-ала
қызуда



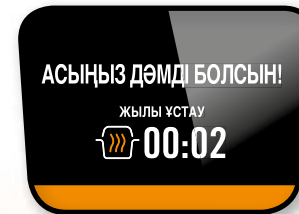
Әзірлеу
аяқталды



«Бірден бастау»
қызметін таңдаңыз



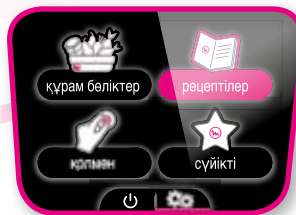
Әзірлеу
басталды



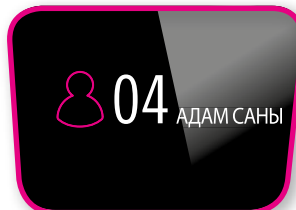
Дәмін татуға дайын!



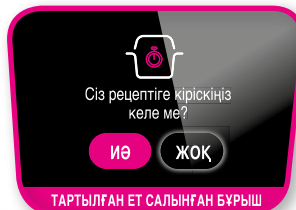
Фаршталған бұрыш рецепті



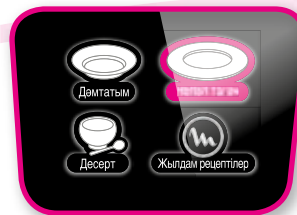
«рецепті» бөлімін таңдаңыз



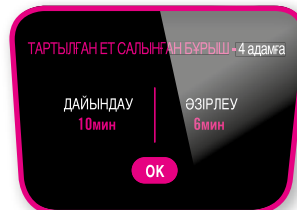
Адам санын таңдаңыз



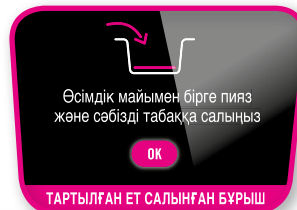
Рецепті бастаңыз



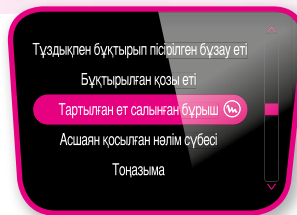
«Десерт» режимін таңдаңыз



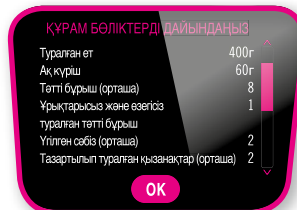
Нұсқауларды орындаңыз



Ингредиенттерді қосыңыз



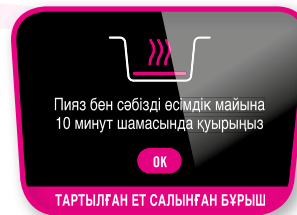
Рецепті таңдаңыз



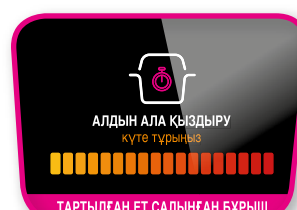
Ингредиенттерді дайындаңыз



алдын-ала қыздыру



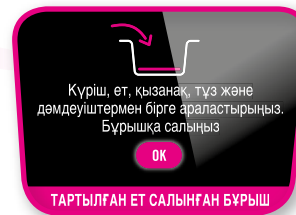
қызарту



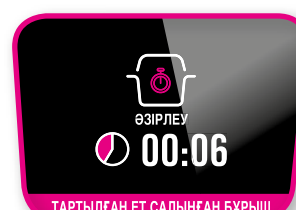
алдын-ала қыздыру



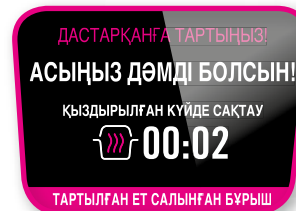
Әзірлеудің аяқталуы



Ингридиенттерді қосыңыз



әзірлеу



Жылы ұстау

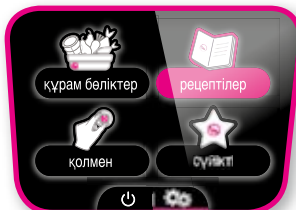


Пісіруді бастаңыз





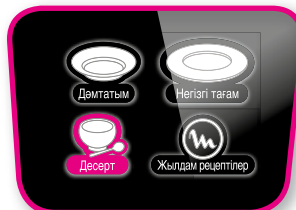
Жеміс компотының рецепті



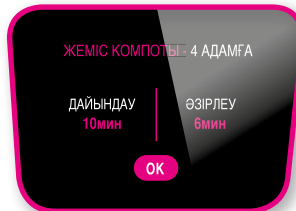
«рецепті»
бөлімін таңдаңыз



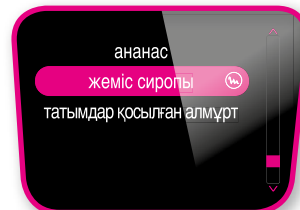
Адам санын
таңдаңыз



«Десерт»
режимін таңдаңыз



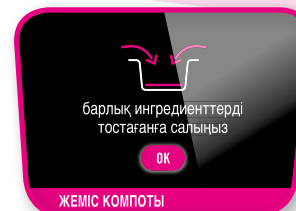
Нұсқауларды
орындаңыз



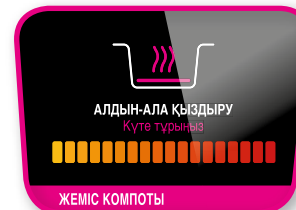
Рецепті
таңдаңыз



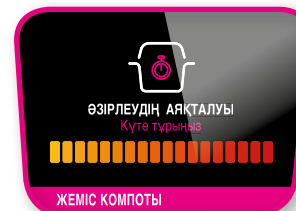
Ингредиенттерді
дайындаңыз



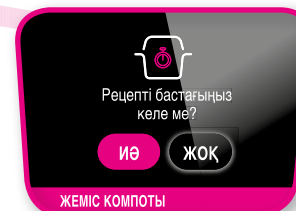
Нұсқауларды
орындаңыз



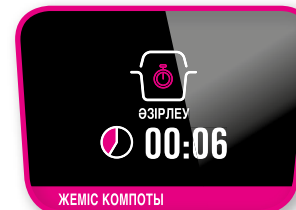
Алдын-ала қыздыру



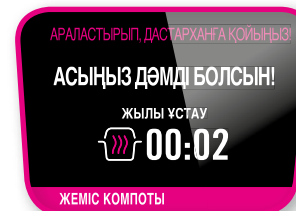
Әзірлеудің
аяқталуы



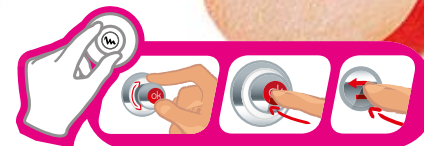
Рецепті бастағыңыз
келе ме?



Әзірлеу



Дәмін татуға
дайын!



17 страница
ИНГРЕДИЕНТТЕР



Ет

үй құсы
қой еті
сиыр еті
қоян еті
шошқа еті
бұзау еті



Балық және ұлу
бақалшық

мидии
тарақша
асшаяндар
балық



Күріш және дәндер

бидай
тары жармасы
Алабота
Арпа
жабайы күріш
Ақ күріш
қарақұмық



Көкөністер/жемістер

бөрікгүлдер
ақтық
кәділер
қызылша
брокколи
сәбіз
балдыркөк
орамжапырақ
түсті орамжапырақ/романеско
орамжапырағы
брюссель орамжапырағы
ақ қауданды орамжапырақ
мангольд
кәдіштер
цикорий
шпинат
фенхель
жасыл баданалар
жасымық
шалқан
батат
бұршақ/қабықты бұршақ
алмұрт
жабайы пияз
алмалар
картоп
асқабақ

Рецептілер
тізімі

www.moulinex.kk



Асбастарлар

Бадам қосылған брокколи
Глазурьленген сәбіз
Грекше саңырауқұлақтар
Минестроне көкөністер
сорпасы
Ірімшік қосылған
саңырауқұлақтар
Тмин қосылған рататуй
Кәді икрасы
Асқабақ
Хумус
Үгілген картоп
Бадана мен бекон салаты
Жасымық қосылған
бекон сорпасы
Жүгері қосылған теңіз
шаянының сорпасы
Мисо сорпасы



Негізгі тағамдар

Хош иісті сірке суы қосылған
балапан еті
Асшаян қосылған шошқа еті
Қызанақ қосылған кальмар
Чили кон карне
Асшаян қосылған балық сорпасы
Қыша қосылған күркетауық еті
Бұрыш қосылған шошқа еті
Мисо соусындағы скумбрия
Хек қосылған балық сорпасы
Мидии Маринье
Карри тауығы
Шафран қосылған албырт
Ақ соуста бұқтырып пісірілген
бұзау еті
Сиыр етінің бургиньоны
Семсер балық және тарақшалар

Хек және асшаян
Күнзе қосылған ас шаяны
Шафран қосылған ньюкки
Венгрлік гуляш
Зәйтүн қосылған қоян еті
Кермула қосылған теңіз шаяны
Тұздалған және кептірілген нәлім
Тұздалған треска
Қой етінен жасалған рагу
Шошқа төсі
Күрішпен тауық
Жапондық стильдегі күріш
Қыша қосылған ростбиф
Албырт, жүгері және асбұршақ
Асшаян сорпасы
Ветчинадан тұшпара



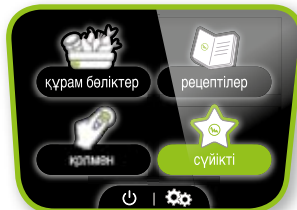
Десерттер

Буға піскен өрік
Кокос қосылған жеміс
сорпасы
Шәрбатқа қосылған ананас
Жеміс компоты
Шоколад муссы
Татымды алмұрттар

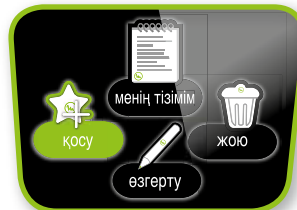
«Сүйікті тағамдар» мәзірі

СҮЙІКТІ ТАҒАМДАР РЕЦЕПТІЛЕРІН САҚТАҢЫЗ

«СҮЙІКТІ ТАҒАМДАР» МӘЗІРІ:
«Сүйікті тағамдар» мәзірінің көмегімен рецептілер мәзіріндегі өзіңіздің сүйікті тағамдарыңыздың рецептілеріне кіре аласыз.



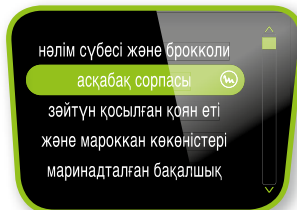
Мәзірді таңдаңыз
[сүйікті тағамдар]



[Қосуды]
таңдаңыз



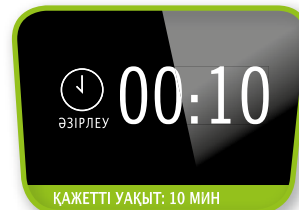
Рецептінің түрін
таңдаңыз



«Сүйікті тағамдар» мәзірінің тізіміне қосатын рецептіні таңдаңыз

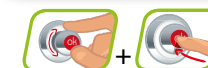
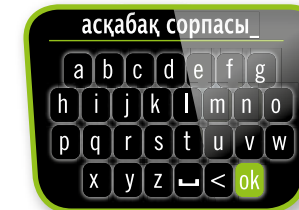


Адам санын
таңдаңыз

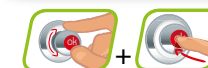


Әзірлеу үшін қажет уақытты таңдаңыз

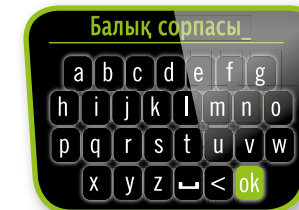
«Сүйікті тағамдар» мәзірі



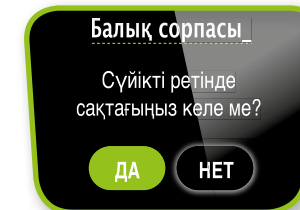
Сіз тағам атауын өзгерте аласыз



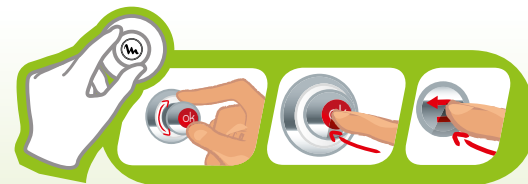
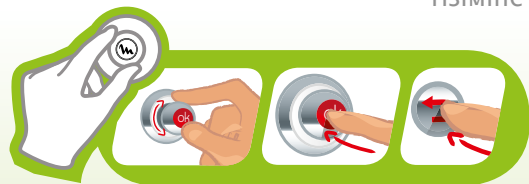
Жою үшін < басыңыз



Растау үшін «ок» басыңыз

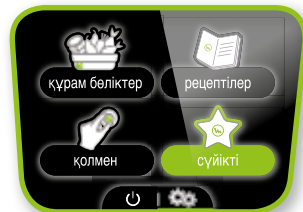
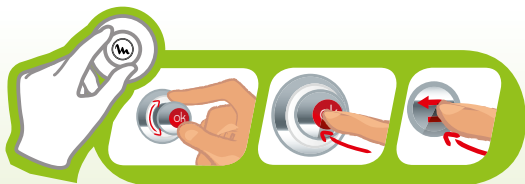


Сүйікті тағамды сақтаңыз

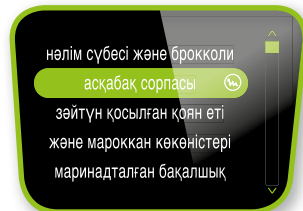


«Сүйікті тағамдар» мәзірі

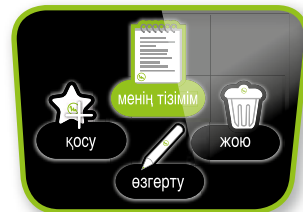
«СҮЙІКТІ ТАҒАМДАР»
МӘЗІРІНДЕ
САҚТАЛҒАН РЕЦЕПТІ
БОЙЫНША ТАҒАМ
ӘЗІРЛЕУ



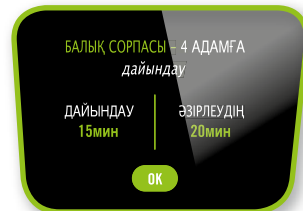
мәзірді таңдаңыз
[сүйікті тағамдар]



Әзірлегіңіз келген
тағамды таңдаңыз



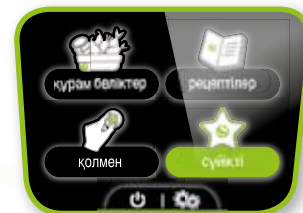
«менің тізімімді»
таңдаңыз



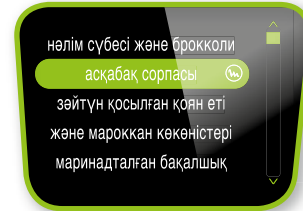
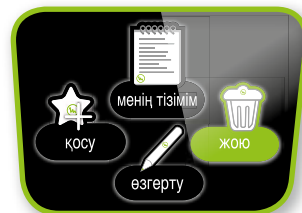
Тағамды әзірлеу үшін
әзірлеу бойынша
нұсқауды ұстану керек

Сүйікті тағамдар

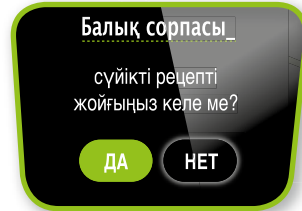
«СҮЙІКТІ
ТАҒАМДАР»
МӘЗІРІНЕН
РЕЦЕПТІНІ ЖОЮ



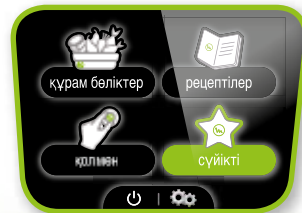
«Сүйікті тағамдар» мәзірін таңдаңыз [жоюды] таңдаңыз



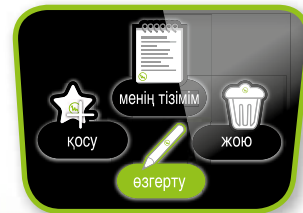
Жойғыңыз келген
тағамды таңдаңыз



Нұсқауды
ұстанаңыз



Мәзірді таңдаңыз
«Сүйікті тағамдар»

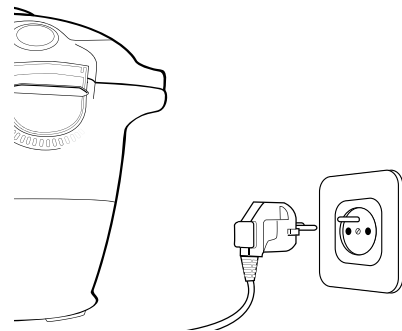


Мәзірді таңдаңыз
[өзгерту]



Атауын өзгерткіңіз келген
тағамды таңдаңыз

Тазалау және күту



Тағамды әзірлеп болғаннан кейін, тазалау үшін қаралды өшіріңіз. Құрылғыны әрбір қолданудан кейін тазалау керек.



Бумен дайындауға арналған ыдыс пен себетті жылы сабын суда немесе ыдыс жуатын машинада жууға болады. Құрылғының корпусын ылғалды шүберекпен сүрткен жөн.

Тазарту қызметтері

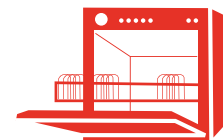


Конденсат шұңғылын әрбір қолданудан кейін шығарып, таза суда немесе ыдыс жуатын машинада ұқыптап жуу керек. Құрғатып сүрту керек. Бұрынғы орнына орнату керек.



Металл қақпақты қолмен немесе ыдыс жуатын машинада тазалау үшін, клапанның қалпақшасын шығару керек.

- 1 Металл қақпақтың ортасындағы бұраманы бұраңыз
- 2 Металл қақпақты алыңыз
- 3 Клапанның қалпақшасын шешіңіз



ЫДЫС ЖУАТЫН МАШИНАДА ТАЗАЛАУ:

металл қақпақты клапандарын шешпей-ақ ыдыс жуатын машинада жууға болады. Қақпақты ыдыс жуатын машинаға салып, шар тәрізді тұтқасын шешіңіз және ластанбағанына көз жеткізу үшін саңылауынан үрлеңіз. Шар тәрізді тұтқа мен оның аяқшасын жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.



ҚОЛМЕН ТАЗАЛАУ:

Металл қақпақты жылы сабын сумен тазалауға болады. Бірінші шар тәрізді тұтқаны шешіңіз және оны толық тазалаңыз. Шар тәрізді тұтқа мен оның аяқшасын жұмсақ шүберекпен кептіріңіз.

Тазалау және күту



Шар тәрізді тұтқаны қайтадан орнына орнатпас бұрын, ластанбағанына көз жеткізу үшін саңылауды үрлеңіз.



Ластанбағанына көз жеткізу үшін клапанның сақтандырғыш серіппесінің ішкі бөлігін басыңыз.



Ішкі қақпағын ашпас бұрын, ыдыстың жоғарғы бөлігін тазалау керек. Құрылғының металл қақпағының ішкі бөлігін ылғалды ысқыш көмегімен тазалап, манометрлік түтіктің тиісті күйде орналастырылғанына және ластанбағанына көз жеткізіңіз.

Тазалау және күту



Қақпақтың сыртқы бөлігін ылғалды ысқышпен сүртіңіз. Қақпақтың артқы қабырғасында орналасқан шуды бәсеңдету клапанын тазалау керек.



Ыдыстың жоғарғы бөлігін ылғалды шүберекпен сүртіңіз. Конденсат үшін шұңғылды ылғалды шүберекпен сүртіңіз. Сумен шайып, манометрлік білігінің айналып тұрғанына көз жеткізіңіз.



Металл қақпақтағы тығыздануды ылғалды шүберекпен тазалап, содан кейін сумен мұқият жуу керек. Өткір заттарды қолданбаңыз.

Тазалау және күту



Су өткізбейтін қабатты үш жылда бір реттен кем емес ауыстыру керек. Қабатты ауыстыру Құпталған қызмет көрсету орталығында жүргізілуі керек.



Құрылғы байқаусызда суға түсіп қалғанда немесе тікелей жылыту элементіне су тиген жағдайда (ыдысты алып тастаған мезетте) Құпталған қызмет орталығына қайырылу керек.

Тазалау және күту



Құрылғыны қақпағы жабық күйде сақтамаңыз. Қақпақты ашық немесе жартылай ашық күйде қалдыру керек. Бұл жағымсыз иістердің пайда болуының алдын алуға мүмкіндік береді.



Құрылғыны екі жағында орналасқан тұтқалардың көмегімен тасымалдауға болады. Қауіпсіздік үшін тұтқаның жабық күйде тұрғанына көз жеткізіңіз. Қауіпсіздік үшін қақпақтың бұғатталғанына көз жеткізіңіз.



cook4me

Умная мультиварка
Мультиварка smart
Smart мультиприщі