RSA

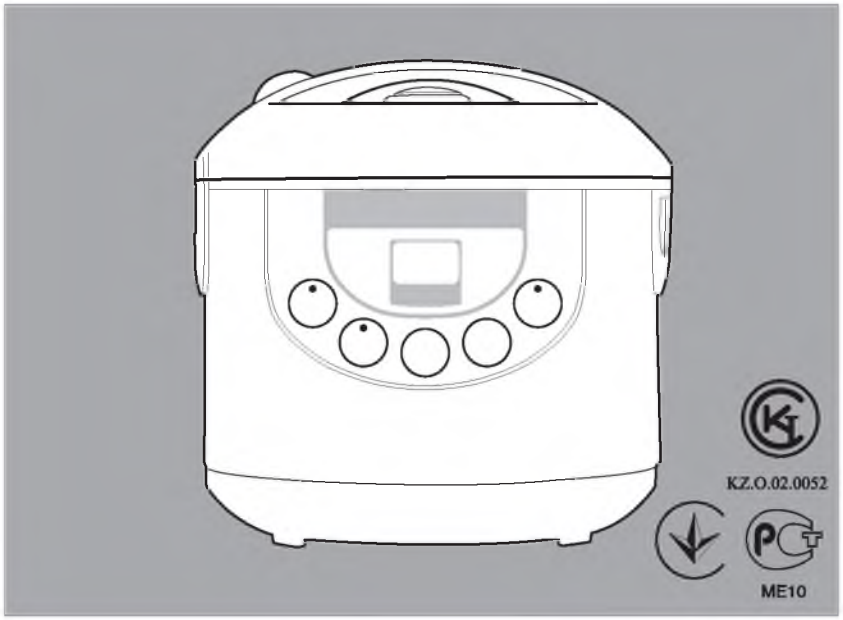
Panasonic®

Благодарим Вас за покупку прибора от Panasonic.
Дуже дякуємо Вам за придбання виробу Panasonic.
Осы Panasonic құрылғысын сатып алғаныңыз үшін рақмет.

домашнего использования
домашнього використання
Үйде пайдалануға арналған

Инструкция по эксплуатации
Мультиварка / Пароварка
Інструкція з експлуатації
Мультиварка / Пароварка
Пайдалану нұсқаулығы
Баяу пісіргіш / бумен пісіргіш

Модель / Модели / Моделі: SR-TMJ181



Содержание

Меры предосторожности....2-3
Правила пользования....4
Наименование деталей....5
Дисплей панели управления....6
Программа Каша....7-8
Программа Плов....9-10
Программа Выпечка....11-12
Программа Тушение / Суп / Компот..13-14
Программа Экспресс....15-16
Программа Гречка....17-18
Программа Варка на пару....19-20
Программа Пельмени....21-22
Как пользоваться таймером....23
Уход за мультиваркой....24
Рецепты....25
Возможные проблемы....26
Технические характеристики....77

Данное изделие предназначено только для использования в быту. Прежде чем использовать, внимательно ознакомьтесь с прилагаемыми инструкциями и бережно храните их для дальнейшего использования.

Зміст

Заходи безпеки....27-28
Правила використання....29
Назва деталей....30
Дисплей панелі керування....31
Програма Каша....32-33
Програма Плов....34-35
Програма Випікання....36-37
Програма Тушкування / Суп / Компот...38-39
Програма Експрес....40-41
Програма Гречана каша....42-43
Програма Готування на парі....44-45
Програма Пельмені....46-47
Як користуватися таймером....48
Догляд за мультиваркою....49
Рецепти....50
Можливі проблеми....51
Технічні характеристики....77

Цей пристрій призначено виключно для побутового використання. Перед початком користування приладом, уважно прочитайте інструкції, що додаються, та зберігайте їх для подальшого використання.

Мазмұн

Қауіпсіздік шаралары....52-53
Пайдалану шарттары....54
Бөліктердің идентификаторлары....55
Басқару тақтасының дисплейі....56
Сүт ботқа бағдарламасы....57-58
Палау бағдарламасы....59-60
Пісіру бағдарламасы....61-62
Демдеу / Көже / Компот бағдарламасы...63-64
Экспресс бағдарламасы....65-66
Қарақұмық бағдарламасы....67-68
Буда өзірлеу бағдарламасы....69-70
Тұшпара бағдарламасы....71-72
Таймерді пайдалану жолы....73
Мультипісіргішті күту....74
Рецепттер....75
Мүмкін мәселеелр....76
Техникалық сипаттамалар....77

Бұл құрылғы тек үйде пайдалануға арналған. Пайдаланбай тұрып осы нұсқаулармен мұқият танысыңыз, сөйтіп оны одан әрі пайдалану үшін сақтаңыз.

Меры предосторожности

Соблюдение приведенных ниже правил позволит избежать несчастных случаев с получением травм пользователем или другими лицами, а также с ущербом личному имуществу.

- Перед первым использованием обязательно удалите бумагу, проложенную между кастрюлей и пластиной нагревателя.
- Приведенные знаки предупреждения отражают степень опасности ситуаций, к которым может привести несоблюдение мер предосторожности.

⚠ОСТОРОЖНО:	указывает на возможность серьезных, возможно смертельных травм.
⚠ВНИМАНИЕ:	указывает на риск травм или ущерба имуществу при неправильном обращении с прибором.

■Классификация и объяснения пиктограмм.

	Запрещающие знаки.
	Знаки-требования, которым обязательно надо следовать.

⚠ОСТОРОЖНО

Плотно вставляйте вилку сетевого шнура в розетку.



(Неправильно вставленная в розетку вилка может стать причиной поражения электрическим током или привести к возгоранию, вызванному ее перегревом.)

Не используйте поврежденную вилку или деформированную розетку.

Не вставляйте и не вынимайте вилку прибора мокрыми руками.



(Это может привести к поражению электрическим током.)

Не прикасайтесь мокрыми руками.

Берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана.



Не прикасайтесь.



(Во избежание получения ожогов).

Не допускайте повреждения сетевого шнура или штепсельной вилки.



Запрещено

Следующие действия строго запрещены: разборка прибора, доводка, размещение его в непосредственной близости с горячими поверхностями, сгибание, перекручивание и растяжение шнура, размещение на нем тяжёлых предметов или завязывание его узлом.

(Повреждение шнура может привести к поражению электрическим током или возникновению пожара.)

Для замены шнура или вилки обратитесь в ближайший сервисный центр.

Не вставляйте металлические предметы, такие как булавки или иголки, а также любые другие посторонние предметы в выпускные отверстия или любые другие детали изделия.



Запрещено

Особенно скрепки, проволоку или любые другие металлические предметы.

(Это может привести к поражению электрическим током или поломке прибора.)

Регулярно чистите штепсельную вилку.



(Загрязнения и влага на штепсельной вилке могут стать причиной нарушения изоляции и привести к возгоранию.)

Выньте штепсельную вилку из розетки и протрите её чистой тряпочкой.

Не используйте прибор с повреждённым сетевым шнуром или вилкой.



Запрещено

(Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током или возгоранию.)

Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на приборе.



(Несоответствие может привести к поражению электрическим током или возгоранию.)



Запрещено

Этот прибор не предназначен для эксплуатации людьми (включая детей) с ограниченнымифизическими и психическими возможностями или с недостаточными запасом знаний или опыта, в противном случае рядом с указанными лицами необходимо постоянное наблюдение и контроль людеи, несущих ответственность за их сохранность.

Хранить электроприбор в недоступном для детей месте.

RZ19K986 RU-UK.indd 2 6/11/12 7:49:32 PM

Меры предосторожности

⚠ОСТОРОЖНО

Будьте особенно внимательны, если все же прибор используется детьми или лицами с ограниченными возможностями, или если устройство используется в непосредственной близости от них.

(Несоблюдение данного правила может привести к ожогам.)

Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.

(Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током.)

Если вода попала внутрь прибора, обратитесь в сервисный центр.

Не пытайтесь разбирать какие-либо детали или ремонтировать их самостоятельно.

(Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.)

Ремонт прибора должен производиться только в авторизованном сервисном центре.

Не разбирать

⚠ВНИМАНИЕ

Не используйте прибор в непосредственной близости от воды или открытого огня.



Запрещено

(Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.)

Во время работы прибор нагревается, особенно крышка и кастрюля. Не прикасайтесь к ним незащищёнными руками.



Не прикасайтесь к крышке и кастрюле.

Не прикасайтесь

(Несоблюдение данного указания может привести к получению ожогов.)

Подождите, пока внутренние детали остынут, прежде чем трогать их.

(Во избежание получения ожогов.)

Ставьте прибор на устойчивую поверхность. Не допускайте воздействия на прибор воды, сырости и источников тепла.

(Во время использования прибор может перевернуться, что приведёт к возгоранию.)

Запрещено

При переносе или передвижении прибора не прикасайтесь к кнопке, открывающей крышку.

(Если крышка откроется, это может привести к получению ожогов.)

Не прикасайтесь

При отключении вилки из розетки необходимо придерживать штепсельную вилку. Никогда не тяните за сетевой шнур.

(Также перед отключением вилки из розетки надежно придерживайте корпус прибора.)
(Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током.)

Не заменяйте кастрюлю другим контейнером.

(Несоблюдение данного указания может привести к перегреву и получению ожогов.)

Запрещено

Обесточивайте прибор, когда он не используется. Вынимая вилку из розетки, не тяните за сетевой шнур.

(Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.)

Отключите от сети

Не размещайте прибор в непосредственной близости к стене или мебели.

(Воздействие пара может вызвать изменение цвета или деформацию предметов.)

Будьте осторожны, так как из прибора выходит пар.

Запрещено

Используйте только сетевой шнур из комплекта и не используйте его с другими устройствами.

(Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током или возгоранию.)

Запрещено

RZ19K986 RU-UK.indd 3 6/11/12 7:49:33 PM

Правила пользования

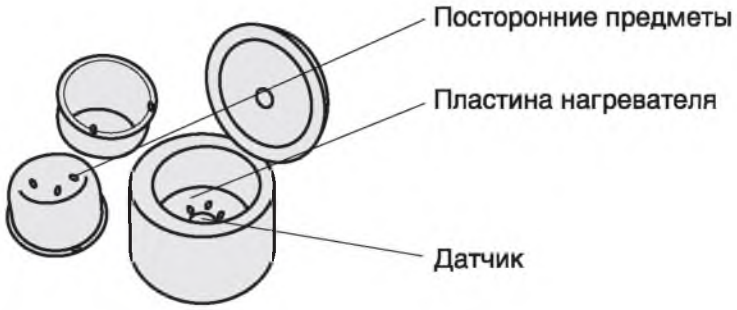
Правила пользования прибором.

Не накрывайте крышку тряпкой.
Крышка может деформироваться, треснуть или изменить цвет, что, возможно, приведет к возникновению неисправности.

Не размещайте прибор в месте воздействия прямых солнечных лучей.

Не заменяйте кастрюлю другим контейнером.

Пластина нагревателя и дно кастрюли всегда должны быть сухими и чистыми.
Несоблюдение этого правила может привести к возникновению повреждений.



Правила пользования кастрюлей.

Не оставляйте черпак или любые другие предметы в кастрюле.
После приготовления блюд с использованием специй и приправ необходимо сразу же вымыть кастрюлю.
Не используйте кастрюлю в качестве ёмкости для смешивания.
Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать кастрюлю или привести к возникновению трещин.
Покрытие, нанесенное на поверхность кастрюли, будет постепенно стираться, поэтому необходимо использовать ее бережно.

Не стучите по внутренней поверхности кастрюли и не оттирайте ее с силой.
Чистите только мягкой губкой.
(Не используйте жесткую губку.)

RZ19K986 RU-UK.indd 4 6/11/12 7:49:33 PM

Наименование деталей

Клапан выпуска пара (Умный клапан)

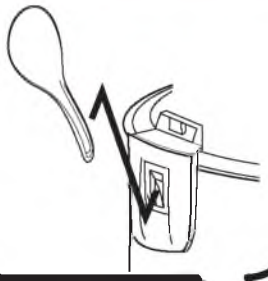
■ Снимать и мыть после каждого использования. Смотри раздел «Уход за мультиваркой» (стр. 24).



Клапан выпуска пара (Умный клапан)

Держатель клапана

Держатель для черпака





Дисплей панели управления

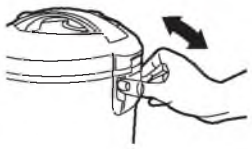
■ Каша, Плов, Выпечка, Тушение, Суп, Экспресс, Гречка, Варка на пару, Пельмени, Компот Таймер, Время приготовления.

*Если защитная пленка всё ещё закрывает поверхность дисплея панели управления, перед использованием снимите её.

Влагосборник

■ Возьмите за края и снимите/установите в направлении, указанном стрелками.

■ Снимать и мыть влагосборник после каждого использования.



Сетевй шнур



Аксессуары



Мерная чашка (около 180 мл)



Черпак

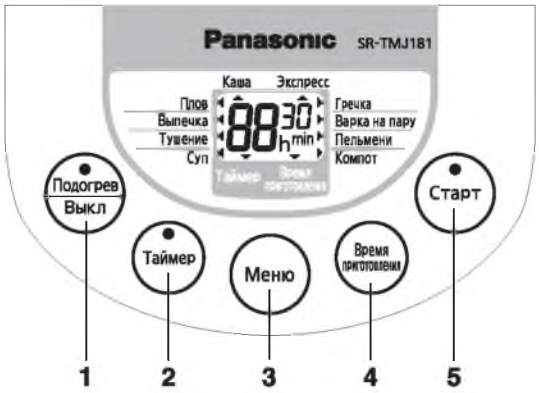


Контейнер-пароварка

RZ19K986 RU-UK.indd 5 6/11/12 7:49:34 PM

Дисплей панели управления

Ⓐ **Панель управления**



Ⓑ **ЖКД/Меню**



Ⓒ **ЖКД Меню “Таймер”**



Ⓓ **ЖКД Меню “Время приготовления”**



Ⓐ **Панель управления**

1. Подогрев/Выкл
- Индикация режима Подогрева/ Выключение функции подогрева, выключение таймера и сброс настроек.

2. Таймер

Установка таймера отсрочки для программ “Каша”, “Плов”, “Гречка”.
- Позволяет установить, через какое время блюдо должно быть готово.
- Диапазон возможных значений: “Гречка” и “Каша” 1-13 часов, “Плов” 1,5-13 часов.

3. Меню
- Выбор программы приготовления.

4. Время приготовления

Установка времени приготовления для программ “Выпечка”, “Тушение” и “Варка на пару”.
- Диапазон возможных значений:
“Выпечка” 20-65 минут.
“Тушение” 1-12 часов.
“Суп” 1-12 часов.
“Экспресс” 1-65 минут.
“Варка на пару” 1-60 минут.
“Пельмени” 1-60 минут.
“Компот” 1-12 часов.

5. Старт
- Начало приготовления, включение таймера приготовления.

Ⓑ **ЖКД/Меню**

1. Каша
-Время приготовления: 1 час.
2. Плов
-Время приготовления: 1 час.
3. Выпечка
-Время приготовления: 20-65 минут.
4. Тушение
-Время приготовления: 1-12 часов.
5. Суп
-Время приготовления: 1-12 часов.
6. Экспресс
-Время приготовления: 1-65 минут.
7. Гречка
- Время приготовления: 30-40 минут.
8. Варка на пару
-Время приготовления: 1-60 минут.
9. Пельмени
-Время приготовления: 1-60 минут.
10. Компот
-Время приготовления: 1-12 часов.

Ⓒ **ЖКД Меню “Таймер”**
1. Стрелка указывает на выбранную программу.
2. Установленное время (часы).
3. Установленное время (минуты).
4. Указатель включенного Таймера.

Ⓓ **ЖКД Меню “Время приготовления”**
1. Стрелка указывает на выбранный режим.
2. Установленное время (часы).
3. Установленное время (минуты).
4. Указатель включенного Таймера.

RZ19K986 RU-UK.indd 6 6/11/12 7:49:34 PM

Программа Каша

1 Отмерьте крупу мерной чашкой по рецепту в посуду, в которой её можно будет мыть.
Крупу промыть до прозрачной воды.
Пшено обдать кипятком.



- Не промывайте крупу в кастрюле от мультиварки, чтобы не повредить её.

2 Переложите крупу в кастрюлю и налейте холодное молоко (см. таблицу)

Модель	SR-TMJ181		
Продукты	Пшено	Овсяная крупа	Рис круглый
Крупа	1 ч	1 ч	1 1/3 ч
Молоко	3 ч (500 мл)	3 ч (500 мл)	3 ч (500 мл)
Сахар	2 ч.л.	–	2.5 ч.л.
Соль	1 ч.л.	0.75 ч.л.	1.5 ч.л.
Масло слив.	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.

- Можете изменять количество молока по своему вкусу.
- Следите, чтобы уровень молока был ниже МАКСИМАЛЬНОГО.
- Используйте только мерную чашку, прилагаемую к мультиварке.
- Количество крупы приведено для вязкой каши, если нужна жидкая, возьмите меньше крупы, оставив остальные ингредиенты без изменения. Например,вместо 1 чашки крупы взять 3/4 чашки.

3 Вставьте кастрюлю в корпус. Слегка поворачивая её против часовой стрелки, убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с пластиной нагревателя.

- Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и особенно дно кастрюля насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и пластиной нагревателя могут привести к поломке, а влага - к шуму во время готовки.

4 Закройте крышку до щелчка.



- Если крышка будет неплотно закрыта, программа Каша будет работать неправильно.
- Не открывайте крышку во время работы.

5 Вставьте сетевой шнур в разъем прибора и включите его в сеть.



- Не подключайте прибор к сети, пока не закончены все приготовления - это может привести к поломке.
- Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей - это опасно.

RZ19K986 RU-UK.indd 7 6/11/12 7:49:34 PM

Программа Каша

6 Нажимая кнопку **Меню**, установите курсор у программы **Каша** (лампочка индикатора на кнопке **Старт** - мигает).



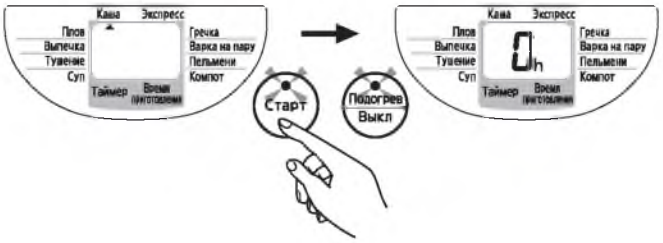
■ Если Вы хотите установить время готовности молочной каши, пожалуйста, ознакомьтесь с тем, как пользоваться таймером (см. стр. 23).

7 Нажмите кнопку **Старт**

■ Лампочка на кнопке **Старт** загорится, когда начнется процесс приготовления. Когда до конца готовки останется 5 минут, на дисплее появится цифра 5 и начнется обратный отсчет времени.

■ По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим **Подогрева**. (лампочка **Старт** погаснет и загорится лампочка **Подогрев**).

■ Откройте крышку, добавьте сливочное масло и дайте постоять в режиме **Подогрев** 5 минут.



■ Несмотря на то, что режим **Подогрев** рассчитан более, чем на 12 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию и изменению цвета продуктов.

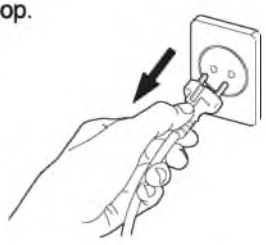
■ Не пользуйтесь режимом **Подогрева** для разогревания еды.

■ Частое открывание крышки в режиме **Подогрева** может привести к переполнению влагосборника. Обратите на это внимание и выливайте его по мере наполнения.

8 Нажмите кнопку **Подогрев/Выкл**, чтобы выключить подогрев.



9 Обесточивайте неработающий прибор.



RZ19K986 RU-UK.indd 8 6/11/12 7:49:35 PM

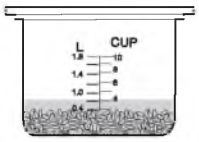
Программа Плов

1 Отмерьте рис мерной чашкой по рецепту. Промойте его до чистой воды. Подготовьте остальные ингредиенты, помойте, почистите и порежьте.



- Не используйте для мытья риса кастрюлю из мультиварки, чтобы не повредить её покрытие.

2 Положите все ингредиенты и приправы в кастрюлю в соответствии с рецептом.



Модель	SR-TMJ181	
Продукты	с мясом	с курицей
Растительное масло	3 ст. л	3 ст. л
Баранина/свинина	400-500 г	—
Курица	—	800-1000 г
Морковь	2 шт.	2 шт.
Лук	2 шт.	2 шт.
Рис	2 ч	2 ч
Вода или бульон	4 ч	4 ч
Соль	по вкусу	
Специи	по вкусу	

- Можете использовать свой рецепт плова, придерживаясь предложенной последовательности действий и рекомендаций по количеству.
- Используйте только мерную чашку, прилагаемую к мультиварке.
- Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже черты МАКСИМУМА (верхней линейки шкалы).

3 Вставьте кастрюлю в корпус. Слегка поворачивая её против часовой стрелки, убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с пластиной нагревателя.



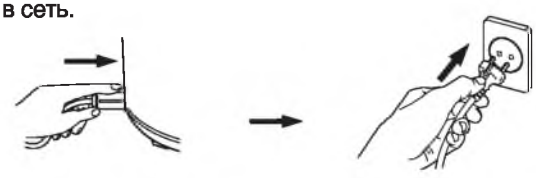
- Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и пластиной нагревателя могут привести к поломке, а влага - к шуму во время готовки.

4 Закройте крышку до щелчка.



- Если крышка будет неплотно закрыта, программа **Плов** будет работать неправильно.
- Не открывайте крышку во время работы.

5 Вставьте сетевой шнур в разъем прибора и включите его в сеть.



- Не подключайте прибор к сети, пока не закончены все приготовления - это может привести к поломке.
- Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей - это опасно.

RZ19K986 RU-UK.indd 9 6/11/12 7:49:36 PM

Программа Плов

6 Нажимая кнопку **Меню**, установите курсор у программы **Плов** (лампочка индикатора на кнопке **Старт** - мигает).

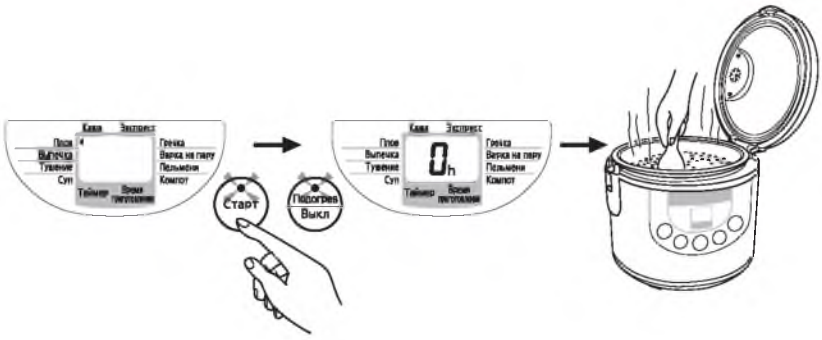


■ Если Вы хотите установить время готовности плова, пожалуйста, ознакомьтесь с тем, как пользоваться таймером (см. стр. 23).

7 Нажмите кнопку **Старт**

■ Лампочка на кнопке **Старт** загорится, когда начнется процесс приготовления. Когда до конца готовки останется 8 минут, на дисплее появится цифра 8 и начнется обратный отсчет времени.

■ По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим **Подогрева** (лампочка **Старт** погаснет и загорится лампочка **Подогрев**).



■ Несмотря на то, что режим **Подогрев** рассчитан более, чем на 12 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию и изменению цвета продуктов.

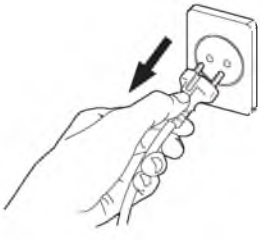
■ Не пользуйтесь режимом **Подогрева** для разогревания еды.

■ Частое открывание крышки в режиме **Подогрева** может привести к переполнению влагосборника. Обратите на это внимание и выливайте его по мере наполнения.

8 Нажмите кнопку **Подогрев/Выкл**, чтобы выключить подогрев.



9 Обесточивайте неработающий прибор.



RZ19K986 RU-UK.indd 10 6/11/12 7:49:36 PM

Программа Выпечка

1 Приготовьте тесто для выпечки, следуя рекомендациям выбранного вами рецепта. Рецепты для выпечки приведены на стр. 24.

2 Смажьте кастрюлю маслом или маргарином, чтобы выпеченное изделие легче вынималось из формы.

3 Выложите тесто в кастрюлю и разровняйте.

- Тесто должно быть ниже линии максимума SR-TMJ181 - это 900 г.

4 Вставьте кастрюлю в корпус. Слегка поворачивая её против часовой стрелки, убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с пластиной нагревателя.



- Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и пластиной нагревателя могут привести к поломке, а влага - к шуму во время готовки.

5 Закройте крышку до щелчка.



- Если крышка будет неплотно закрыта, программа **Выпечка** будет работать неправильно.
- Не открывайте крышку во время выпечки.

6 Вставьте сетевой шнур в разъем прибора и включите его в сеть.



- Не подключайте прибор к сети, пока не закончены все приготовления - это может привести к поломке.
- Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей - это опасно.

7 Нажимая кнопку **Меню**, установите курсор у программы **Выпечка** (Лампочка индикатора на кнопке **Старт** - мигает). На дисплее появится "40 min" -время по умолчанию для программы **Выпечка**.





РУССКИЙ

RZ19K986 RU-UK.indd 11 6/11/12 7:49:37 PM

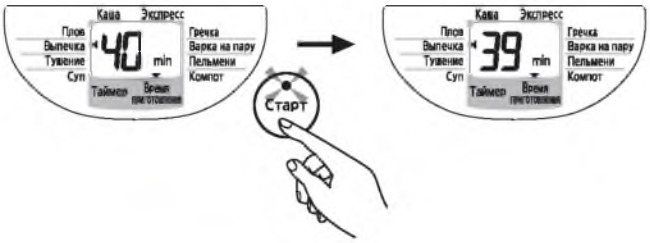
Программа Выпечка

8 Нажимая кнопку **Время приготовления**, установите нужное Вам время.
Возможный диапазон от 20 до 65 минут с шагом 5 минут (по кругу).
Удерживая клавишу нажатой, Вы получите быстрое непрерывное изменение времени на дисплее.

" 20 min" → " 25 min" → " 30 min" → ... " 65 min" → " 20 min"

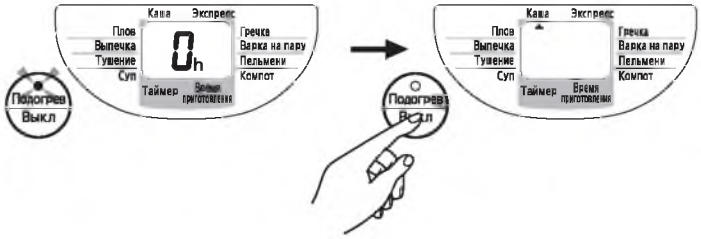
■ Время приготовления зависит от объема и вида выпечки.

9 Когда время приготовления будет установлено, нажмите кнопку **Старт**.
■ Индикаторная лампочка на кнопке **Старт** перестанет мигать.
■ На дисплее начнется обратный отсчет времени с шагом 1 минута.



■ Не открывайте крышку в процессе выпечки.

10 По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим **Подогрева**. (лампочка **Старт** погаснет и загорится лампочка **Подогрев**).
Нажмите кнопку **Подогрев/Выкл**, чтобы выключить подогрев, и сразу же откройте крышку.

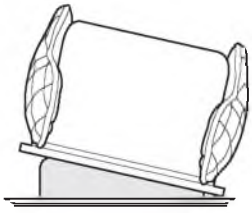


■ Рекомендуется сразу же по окончании приготовления выключить режим **Подогрева**, чтобы выпечка не подгорела.

11 Обесточивайте неработающий прибор.



12 Спустя 2-3 минуты выньте кастрюлю из корпуса.
Затем переверните её вверх дном на лоток или решетку.



■ Пожалуйста, оденьте кухонные рукавицы, чтобы вынуть кастрюлю.

■ Если оставить выпечку в кастрюле, она может отсыреть.

■ После выпечки в кастрюле могут остаться жирные пятна - это нормально.

RZ19K986 RU-UK.indd 12 6/11/12 7:49:38 PM

Программа Тушение / Суп / Компот

1 Положите все ингредиенты и приправы в кастрюлю. Вставьте кастрюлю в корпус. Слегка поворачивая её против часовой стрелки, убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с пластиной нагревателя.



- Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и пластиной нагревателя могут привести к поломке, а влага - к шуму во время готовки.
- Следите, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже черты МАКСИМУМА (верхней линейки шкалы).

2 Закройте крышку до щелчка.



- Если крышка будет неплотно закрыта, программа будет работать неправильно.
- Не открывайте крышку во время тушения.

3 Вставьте сетевой шнур в разъем прибора и включите его в сеть.



- Не подключайте прибор к сети, пока не закончены все приготовления - это может привести к поломке.
- Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей - это опасно.

4 Нажимая кнопку **Меню**, установите курсор у программы **Тушение** **Суп** или **Компот** (Лампочка индикатора на кнопке **Старт** - мигает).

На дисплее появится "1h" -время по умолчанию для программы.





RZ19K986 RU-UK.indd 13 6/11/12 7:49:38 PM

Программа Тушение / Суп / Компот

5 Нажимая кнопку **Время приготовления**, установите нужное Вам время. Возможный диапазон от 1 до 12 часов с шагом 30 минут (по кругу). Удерживая клавишу нажатой, Вы получите быстрое непрерывное изменение времени на дисплее.

Пример

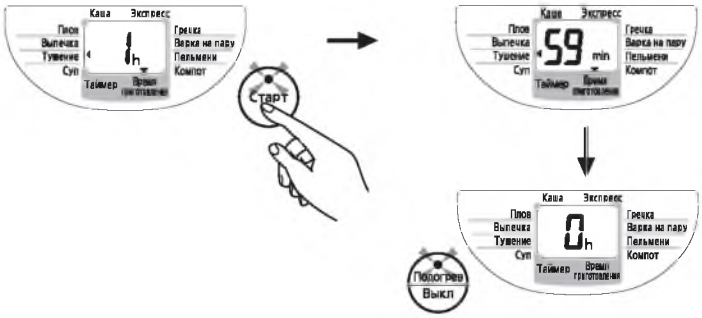
“ 1h ” → “ 1h 30min ” →
“ 2h ” → ... → “ 12h ” → “ 1h ”



■ Время приготовления зависит от количества и состава ингредиентов.

6 Когда время приготовления будет установлено, нажмите кнопку **Старт**.

- Индикаторная лампочка на кнопке **Старт** перестанет мигать.
- На дисплее начнется обратный отсчет времени с шагом в 30 минут. Когда до окончания готовки останется 1 час, отсчет пойдёт по 1 минуте.
- По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим **Подогрева**. (лампочка **Старт** погаснет и загорится лампочка **Подогрев**).



■ Несмотря на то, что режим **Подогрев** рассчитан более, чем на 12 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию и изменению цвета продуктов.

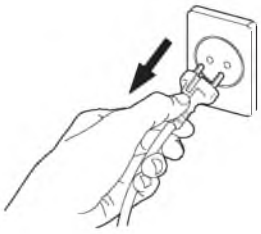
■ Не пользуйтесь режимом **Подогрева** для разогревания еды.

■ Частое открывание крышки в режиме **Подогрева** может привести к переполнению влагосборника. Обратите на это внимание и выливайте его по мере наполнения.

7 Если Вы хотите выйти из режима **Подогрева**, нажмите кнопку **Подогрев/Выкл**.



8 Обесточивайте неработающий прибор.



RZ19K986 RU-UK.indd 14 6/11/12 7:49:39 PM

Программа Экспресс

1 Положите все ингредиенты и приправы в кастрюлю. Вставьте кастрюлю в корпус. Слегка поворачивая её против часовой стрелки, убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с пластиной нагревателя.



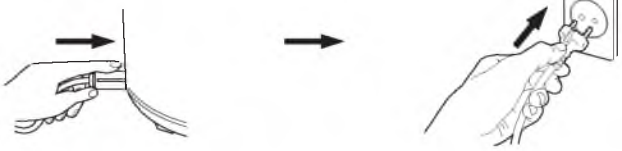
- Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и пластиной нагревателя могут привести к поломке, а влага – к шуму во время готовки.

2 Закройте крышку до щелчка.



- Если крышка будет неплотно закрыта, программа **Экспресс** будет работать неправильно.
- Не открывайте крышку во время работы.

3 Вставьте сетевой шнур в разъем прибора и включите его в сеть.



- Не подключайте прибор к сети, пока не закончены все приготовления – это может привести к поломке.
- Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей – это опасно.

4 Нажимая кнопку **Меню**, установите курсор у программы **Экспресс** (лампочка индикатора на кнопке **Старт** - мигает). На дисплее появится "40 min" – время по умолчанию для программы **Экспресс**.





5 Нажимая кнопку **Время приготовления**, установите нужное Вам время.
Возможный диапазон от 20 до 65 минут с шагом 5 минут (по кругу). Удерживая клавишу нажатой, Вы получите быстрое непрерывное изменение времени на дисплее.

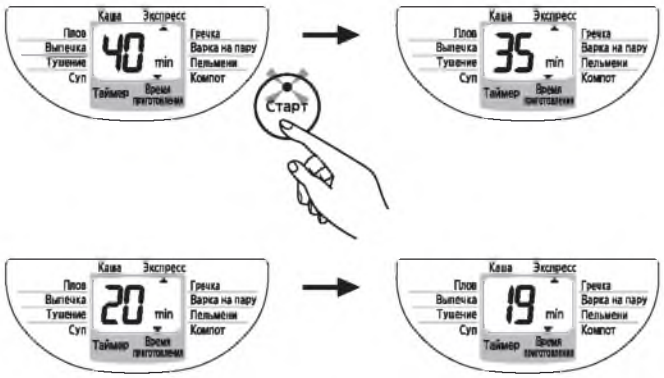
"20 min" → "25 min" → "30 min" → … "65 min" → "20 min"

- Время приготовления зависит от количества и состава ингредиентов.

Программа Экспресс

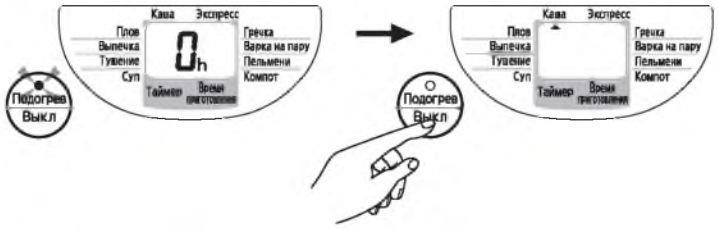
6 Когда время приготовления будет установлено, нажмите кнопку **Старт**.

- Индикаторная лампочка на кнопке **Старт** перестанет мигать.
- На дисплее будет показан обратный отсчет времени шагом по 5 минут, а когда время приготовления достигнет 20 минут, шаг уменьшится до 1 минуты.



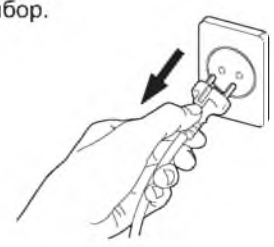
- Не открывайте крышку во время работы.

7 По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим **Подогрева** (лампочка **Старт** погаснет и загорится лампочка **Подогрев**).
Нажмите кнопку **Подогрев/Выкл**, чтобы выключить подогрев, и сразу же откройте крышку.



- Несмотря на то, что режим **Подогрев** рассчитан более, чем на 12 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию и изменению цвета продуктов.
- Не используйте режим **Подогрева** для разогревания еды.

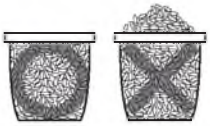
8 Обесточивайте неработающий прибор.



RZ19K986 RU-UK.indd 16 6/11/12 7:49:40 PM

Программа Гречка

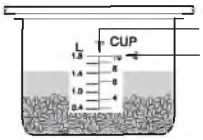
1 Отмерьте крупу мерной чашкой по рецепту.
Гречку-ядрицу - сразу в кастрюлю мультиварки.
Другие крупы - в посуду, в которой их можно будет мыть.



Подготовить крупу:
Рис промыть до прозрачной воды.
Перловую крупу промыть и замочить в соотношении 1:2 в холодной воде на 3 - 6 часов.
После замачивания воду слить.

■ Не промывайте крупу в кастрюле от мультиварки, чтобы не повредить её покрытие.

2 Переложите крупу в кастрюлю и налейте воду (см. таблицу)
Добавьте соль по вкусу.



Шкала уровней воды
МАКСИМАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ.
Следите, чтобы уровень воды был ниже МАКСИМАЛЬНОГО.

Крупа (чашки)	Кол-во воды (чашки)		
	Гречка ядрица	Рис круглый	Перловка
	SR-TMJ181	SR-TMJ181	SR-TMJ181
0.5	—	—	—
1	—	—	—
2	4	4	4.5
3	6	6	6.75
4	8	8	9
5	10	10	11.25
6	12	12	13.5
7	14	14	—
8	16	16	—

■ Можете изменять количество воды по своему вкусу.

■ Используйте только мерную чашку, прилагаемую к мультиварке.

3 Вставьте кастрюлю в корпус.
Слегка поворачивая её против часовой стрелки, убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с пластиной нагревателя.



■ Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и пластиной нагревателя элементом могут привести к поломке, а влага - к шуму во время готовки.

4 Закройте крышку до щелчка.



■ Если крышка будет неплотно закрыта, программа **Гречка** будет работать неправильно.

■ Не открывайте крышку во время работы.

5 Вставьте сетевой шнур в разъем прибора и включите его в сеть.



■ Не подключайте прибор к сети, пока не закончены все приготовления - это может привести к поломке.

■ Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей - это опасно.

РУССКИЙ

RZ19K986 RU-UK.indd 17 6/11/12 7:49:40 PM

Программа Гречка

6 Нажимая кнопку **Меню**, установите курсор у программы **Гречка** (лампочка индикатора на кнопке **Старт** - мигает).

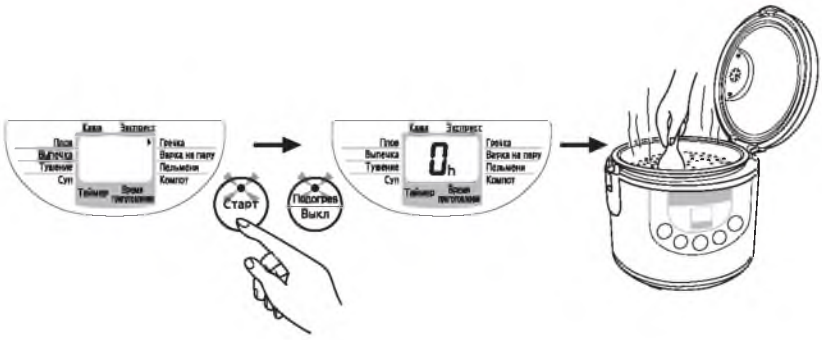


■ Если Вы хотите установить время готовности каши пожалуйста, ознакомьтесь с тем, как пользоваться таймером (см. стр. 23).

7 Нажмите кнопку **Старт**

■ Лампочка на кнопке **Старт** загорится, когда начнется процесс приготовления. Когда до конца готовки останется 9 минут, на дисплее появится цифра 9 и начнется обратный отсчет времени.

■ По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим **Подогрева** (лампочка **Старт** погаснет и загорится лампочка **Подогрев**). Нажмите кнопку **Подогрев/Выкл**, чтобы выключить подогрев и сразу же откройте крышку.



■ Несмотря на то, что режим **Подогрев** рассчитан более, чем на 12 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию и изменению цвета продуктов.

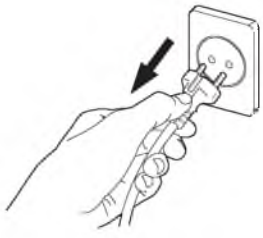
■ Не пользуйтесь режимом **Подогрева** для разогревания еды.

■ Частое открывание крышки в режиме **Подогрева** может привести к переполнению влагосборника. Обратите на это внимание и выливайте его по мере наполнения.

8 Нажмите кнопку **Подогрев/Выкл**, чтобы выключить подогрев.



9 Обесточивайте неработающий прибор.



RZ19K986 RU-UK.indd 18 6/11/12 7:49:41 PM

Программа Варка на пару

1 Важно знать, что:

- Время приготовления на пару ограничено объемом налитой в кастрюлю воды. Наливайте воды столько, чтобы ее хватило на весь процесс приготовления.
- Если вода полностью испарилась, прибор автоматически переключиться на режим **Подогрева**.
- Если нужно прервать процесс варки, просто нажмите кнопку **Подогрев/Выкл**.

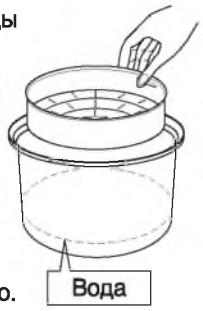
Если контейнер-пароварка используется при варке крупы для одновременного приготовления двух блюд (каши и парового блюда), уровень жидкости в кастрюле не должен быть выше соответствующей отметки на внутренней поверхности кастрюли (см. таблицу).

Модель	Отметка
SR-TMJ181	6 чашек

2 Налейте в кастрюлю нужное количество воды (см. таблицу):

Модель	SR-TMJ181
Время приготовления	Объем воды (чашки)
Меньше 10 минут	2
10 - 30 минут	4
30 - 60 минут	5

Установите контейнер-пароварку в кастрюлю.



3 Разложите продукты в контейнере-пароварке и вставьте кастрюлю в корпус. Слегка поворачивая её против часовой стрелки, убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с пластиной нагревателя.



- Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и пластиной нагревателя могут привести к поломке, а влага - к шуму во время готовки.

4 Закройте крышку до щелчка.



- Если крышка будет неплотно закрыта, программа Варка на пару будет работать неправильно.

5 Вставьте сетевой шнур в разъем прибора и включите его в сеть.



- Не подключайте прибор к сети, пока не закончены все приготовления - это может привести к поломке.
- Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей - это опасно.

RZ19K986 RU-UK.indd 19 6/11/12 7:49:42 PM

Программа Варка на пару

6 Нажимая кнопку **Меню**, установите курсор у программы **Варка на пару** (Лампочка индикатора на кнопке **Старт** - мигает). На дисплее появится "10 min " -время по умолчанию для программы **Варка на пару**.



7 Нажимая кнопку **Время приготовления**, установите нужное Вам время. Возможный диапазон от 1 до 60 минут с шагом 1 минута (по кругу). Удерживая клавишу нажатой, Вы получите быстрое непрерывное изменение времени на дисплее.

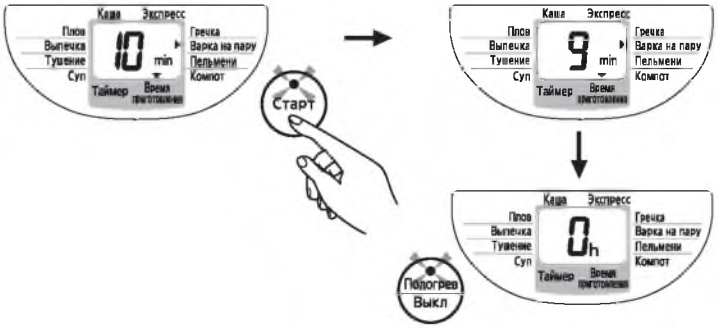
"10 min" → "11 min" → "12 min" → ...
"60 min" → "1 min" → "2 min" → ... "10 min"



- Время приготовления зависит от количества и состава ингредиентов, а также от жидкости в кастрюле.

8 Когда время приготовления будет установлено, нажмите кнопку **Старт**.

- Индикаторная лампочка на кнопке **Старт** перестанет мигать.
- Как только вода закипит, на дисплее начнется обратный отсчет времени с шагом 1 минута.
- По истечению установленного времени, или когда в кастрюле не останется воды, раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим **Подогрева** (лампочка **Старт** погаснет и загорится лампочка **Подогрев**).



- Несмотря на то, что режим **Подогрев** рассчитан более, чем на 12 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию и изменению цвета продуктов.
- Не используйте режим **Подогрева** для разогревания еды.
- Частое открывание крышки при **Варке на пару** может привести к переполнению влагосборника. Обратите на это внимание и выливайте его по мере наполнения.

9 Если Вы хотите выйти из режима **Подогрева**, нажмите кнопку **Подогрев/Выкл**.



10 Обесточивайте неработающий прибор.



RZ19K986 RU-UK.indd 20 6/11/12 7:49:42 PM

Программа Пельмени

1 Залейте 1 литр воды в кастрюлю. Добавьте соль, перец и лавровый лист. Вставте кастрюлю в корпус. Слегка поворачивая её против часовой стрелки, убедитесь, что кастрюля плотно соприкасается с пластиной нагревателя.



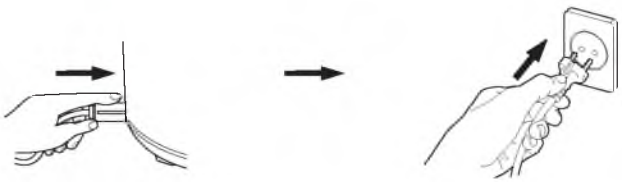
- Количество воды, соли, перца и лаврового листа зависит от количества пельменей.
- Перед использованием вытрите внешнюю поверхность и особенно дно кастрюли насухо. Посторонние предметы между дном кастрюли и пластиной нагревателя могут привести к поломке, а влага – к шуму во время готовки.

2 Закройте крышку до щелчка.



- Если крышка будет неплотно закрыта, программа **Пельмени** будет работать неправильно.

3 Вставьте сетевой шнур в разъем прибора и включите его в сеть.



- Не подключайте прибор к сети, пока не закончены все приготовления – это может привести к поломке.
- Не включайте прибор без кастрюли или с пустой кастрюлей – это опасно.

4 Нажимая кнопку **Меню**, установите курсор у программы **Пельмени** (лампочка индикатора на кнопке **Старт** - мигает). На дисплее появится "10 min" – время по умолчанию для программы **Пельмени**.



5 Нажимая кнопку "Время приготовления", установите нужное Вам время. Возможный диапазон от 1 до 60 минут с шагом 1 минута (по кругу). Удерживая клавишу нажатой, Вы получите быстрое непрерывное изменение времени на дисплее.



"10 min" → "11 min" → "12 min" → …
"60 min" → "1 min" → "2 min" → … "10 min"

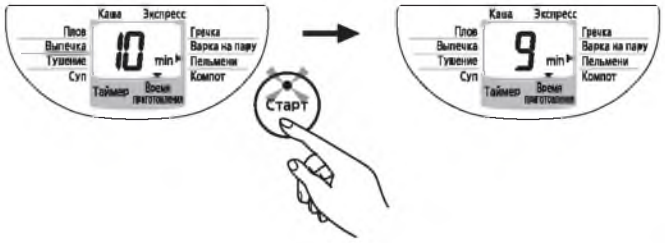
- Время приготовления зависит от количества и состава ингредиентов, а также от жидкости в кастрюле.

RZ19K986 RU-UK.indd 21 6/11/12 7:49:43 PM

Программа Пельмени

6 Когда время приготовления будет установлено, нажмите кнопку **Старт**.

- Индикаторная лампочка на кнопке **Старт** перестанет мигать.
- Как только вода закипит, на дисплее начнется обратный отсчет времени с шагом 1 минута.



7 Откройте крышку и положите замороженные пельмени в кастрюлю. Закройте крышку до щелчка.



- Если крышка будет неплотно закрыта, программа **Пельмени** будет работать неправильно.
- Не открывайте крышку во время работы.

8 По истечению установленного времени раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим Подогрева (лампочка Старт погаснет и загорится лампочка Подогрев).



- Несмотря на то, что режим **Подогрев** рассчитан более, чем на 12 часов, не рекомендуется оставлять еду в этом режиме надолго, это может привести к пересушиванию и изменению цвета продуктов.
- Не используйте режим **Подогрева** для разогревания еды.
- Частое открывание крышки при **Пельмени** может привести к переполнению влагосборника. Обратите на это внимание и выливайте его по мере наполнения.

9 Если Вы хотите выйти из режима **Подогрева**, нажмите кнопку **Подогрев/Выкл**.



10 Обесточивайте неработающий прибор.



RZ19K986 RU-UK.indd 22 6/11/12 7:49:44 PM

Как пользоваться таймером

1 В трёх программах (**Каша, Плов, Гречка**) Вам не требуется устанавливать время приготовления, оно определяется микропроцессором. Для этих программ предусмотрена дополнительная возможность - отсрочка включения. Выбрав режим **Таймер**, Вы можете установить время, через которое хотите получить готовое блюдо. В момент нажатия кнопки **Старт** на дисплее начнётся обратный отсчёт времени. Некоторое время мультиварка будет находиться в режиме ожидания. Затем микропроцессор запустит заданную программу и выбранное блюдо будет готово в тот момент, когда таймер закончит отсчёт.

1 Подготовьте всё к приготовлению блюда, как написано в инструкции к выбранной Вами программе.



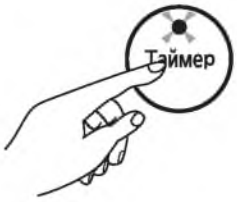
Программа	Таймер (часы)
Каша	1 – 13
Плов	1.5 – 13
Гречка	1 – 13

Диапазон возможных значений таймера

2 Нажмите кнопку **Меню** и установите программу (**Каша, Плов, Гречка**).



3 Нажмите кнопку **Таймер**, чтобы установить время.
При первом нажатии на дисплее появится ориентировочное время приготовления. Каждое нажатие кнопки **Таймер** будет добавлять к нему 30 минут. Установите период времени , через который блюдо должно быть готово. Удерживая кнопку нажатой, Вы получите непрерывное изменение времени на дисплее. Установите нужное Вам значение.



4 Нажмите кнопку **Старт**

- Лампочка на кнопке **Старт** погаснет и зажжется лампочка на кнопке **Таймер**.
- Как только начнется процесс приготовления, лампочка **Таймера** погаснет и загорится лампочка на кнопке **Старт**
- Если **Таймер** установлен на время, совпадающее со временем приготовления в этой программе, лампочка на кнопке **Таймер** не загорится, загорится лампочка на кнопке **Старт** , как только кнопка **Старт** будет нажата.
- Этот режим нельзя использовать в программах **Выпечка, Тушение, Суп, Варка на пару, Пельмени, Компот**.
- По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и мультиварка автоматически переключится на режим **Подогрева**. (лампочка **Старт** погаснет и загорится лампочка **Подогрев**).



5 Если Вы хотите выйти из режима **Подогрева**, нажмите кнопку **Подогрев/Выкл**.



6 Обесточьте прибор, если Вам не нужно сохранять приготовленное блюдо тёплым, и прибор не используется.



RZ19K986 RU-UK.indd 23 6/11/12 7:49:44 PM

Уход за мультиваркой

- Убедитесь, что прибор обесточен и остыл, прежде, чем чистить его.
- Никогда не используйте такие средства, как бензин, растворители, чистящие порошки и металлические мочалки.

Корпус / Крышка / Отверстие для клапана

Протрите влажной тряпкой

- Не используйте средство для мытья посуды.

Кастрюля

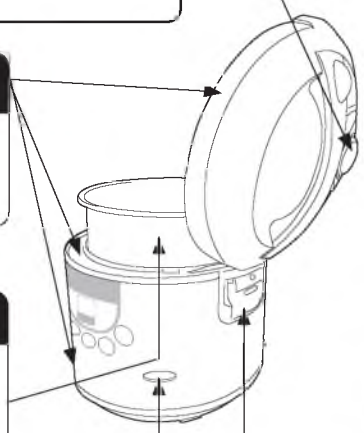
Мойте губкой и средством для мытья посуды, затем тщательно вытрите насухо внешнюю поверхность кастрюли.

Датчик

Если датчик запачкан налипшей грязью, можно слегка отполировать его стальную пластину мелкой наждачной бумагой (например, № 600), а затем протереть влажной тряпкой.

Влагосборник

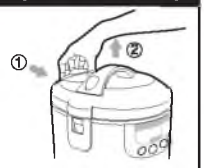
Снимайте и мойте после каждого использования.



Клапан выпуска пара (Умный клапан)

■ Снятие и чистка

1. Снимите клапан выпуска пара, как показано на рисунке.



2. Раскрутите его справа налево на две части. Вымойте и протрите его сухой тканью.



3. Протрите внутри гнезда влажной тканью.

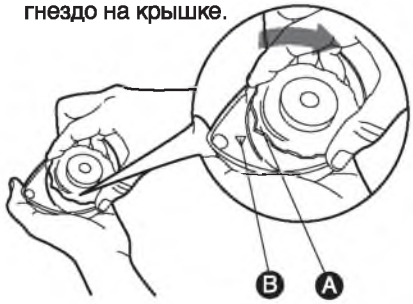


Пожалуйста, не снимайте клапан выпуска пара во время работы мультиварки.

Установка клапана выпуска пара

1. Вставьте держатель клапана в колпачок выпуска пара, установив выступ держателя Ⓐ в паз колпачка Ⓑ, и поворачивайте его по часовой стрелке, пока он не установится должным образом.

2. Поместите клапан выпуска пара в гнездо на крышке.



Аксессуары


Мерная чашка


Черпак


Контейнер-пароварка

Мойте губкой со средством для мытья посуды.

RZ19K986 RU-UK.indd 24 6/11/12 7:49:45 PM

Рецепты

Борщ с говядиной

ИНГРЕДИЕНТЫ

Молодая свежая капуста	– 300 г
Говядина	– 1 кг
Свекла	– 2 клубня средних размеров
Лук	– 1 шт
Морковь	– 1 шт
Картофель	– 3 шт
Помидоры	– 1 шт
Сладкий перец	– 1/2 шт
Соль	– 2 ст. л.
Свежая зелень	– 2 пучка (1 пучок добавить в блюдо, а второй использовать для сервировки)
Вода	– 2 л
Лавровый лист	– 2 шт
Чеснок	– 2 зубка
Лимонный сок	– 3 ст. л.
Сметана 20% жирности	– 250 г
Подсолнечное масло	– 1/4 чашки (мерная чашка поставляется с мультиваркой)

1. В кастрюлю мультиварки вылейте подсолнечное масло и поджарьте лук в режиме **Выпечка** до золотистого цвета. Добавьте говядину и дождитесь полного испарения влаги из неё. Добавьте лавровые листы, мелко порезанный картофель, порезанные кубиками помидор и сладкий перец, нарезанную молодую свежую капусту, тертую морковь и свеклу, лимонный сок и соль. Затем все залейте водой. Тщательно перемешайте.
2. Выберите режим **Варка на пару**, задайте время приготовления 10 минут и нажмите кнопку **Старт**. После того, как содержимое мультиварки закипит, переключитесь на режим **Суп** и снова нажмите кнопку **Старт**.
3. После звукового сигнала добавьте измельченную зелень и порезанный чеснок, а затем оставьте в режиме **Подогрев** на 20-30 минут.
4. Вылейте суп в тарелку, добавьте сметану и украсьте блюдо измельченной свежей зеленью. Подавайте с пшеничными булочками и чесночным соусом.

Жареные овощи

ИНГРЕДИЕНТЫ

баклажан	– 300 г
сладкий перец	– 300 г
помидоры	– 300 г
лук	– 200 г
оливковое масло	– 50 г
соль	– 2 ст. л.
Смесь «4 молотых перца»	– 1 ч. л.
Украшения:	
петрушка	– 1 пучок
укроп	– 1 пучок

Оборудование:

Глубокая миска для приготовления овощей, разделочная доска, нож для овощей, ложка, суповая тарелка для подачи готового блюда.

1. Мелко порежьте лук - порежьте кубиками одинакового размера. Петрушку и укроп промойте и просушите на салфетке, затем порежьте.
2. Вылейте оливковое масло в кастрюлю мультиварки, положите туда лук, баклажан, помидоры, сладкие перцы, соль и смесь из 4 молотых перцев. Выберите режим **Экспресс**, задайте время приготовления 40 минут и нажмите кнопку **Старт**.
3. По звуковому сигналу тщательно перемешайте овощи и разложите на тарелки. Посыпьте зеленью.
4. Подавайте как основное блюдо.

Пельмени с домашним фаршем

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто для пельменей:

Пшеничная мука	– 225 г
Соль	– 2 г
Яйцо	– 1 шт
Вода	– 80 мл
Подсолнечное масло	– 30 г
Пшеничная мука для обваливания	– 100 г

Фарш:

Говядина (мясо)	– 250 г
Свинина (мясо)	– 250 г
Лук	– 1 шт
Соль	– 1 ч. л.
Смесь «4 молотых перца»	– 1/8 ч. л.

Для приготовления и подачи:

Вода	– 1 л
Лавровый лист	– 1 шт
Соль	– 1 ч. л.
Черный перец горошком	– 3 шт
Масло	– 25 г

1. Все ингредиенты для теста (кроме пшеничной муки для обваливания) загрузите в автоматическую машину для приготовления хлеба и настройте её на замес теста в режиме Пельмени или Равиоли. Скатайте тесто в шар и накройте пленкой.
2. Нарежьте и помелите тонко нарезанную говядину, свинину и лук. Добавьте соль и смесь 4 молотых перцев, тщательно размешайте. Если масса сильно вязкая, добавьте воды.
3. Раскатайте тесто тонко, порежьте на кружочки специальной формой или маленькой чашкой с тонкими стенками. В центр каждого кружочка положите шарик из фарша и заверните. Положите на пластину, предварительно посыпанную мукой, и поместите в морозильную камеру для заморозки.
4. В кастрюлю мультиварки залейте 1 литр воды (объем воды зависит от количества пельменей). Добавьте соль, черный перец горошком и лавровый лист. Выберите режим **Пельмени** и нажмите кнопку **Старт** . Как только вода закипит, на дисплее начнется обратный отсчет времени. Положите замороженные пельмени в кастрюлю. По звуковому сигналу проверьте пельмени на готовность.
5. Выложите пельмени на тарелки, смажьте маслом и подавайте.

Компот из сухофруктов

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сушеные яблоки	– 50 г
Сушеные груши	– 50 г
Сливы	– 50 г
Сушеные абрикосы	– 50 г
Изюм	– 50 г
Вода	– 1,5 л
Сахар	– 50 г

1. Выложите все сухофрукты в кастрюлю мультиварки и залейте водой. Выберите режим **Варка на пару**. Как только вода закипит, на дисплее начнется обратный отсчет времени. Переключитесь на режим **Компот** и установите время приготовления 1 час. Варите, пока яблоки и груши не станут мягкими.
2. По звуковому сигналу добавьте сахар, размешайте и оставьте в режиме **Подогрев** на 20 минут.
3. Перед подачей охладите компот до нужной температуры. Подавайте в стаканах.

RZ19K986 RU-UK.indd 25 6/11/12 7:49:45 PM

Возможные проблемы

Блюда из круп

	Проблемы при приготовлении					Проблемы в режиме Подогрев			Нет напряжения	Возникновение странных звуков
Причины	Жёсткая крупа	Недоготовленная крупа	Слишком мягкая крупа	Перелив воды	Пригоревшая каша на дне кастрюли	Например, цветной или сохранившийся тёплым рис пожелтел	Затхлый запах может появиться при многочасовом подогреве каши	В режиме Подогрева каша пересушивается		
Неправильные пропорции воды и крупы, неверный тип крупы	●	●	●	●	●			●	Нет напряжения. Отсоедините провод и проверьте розетку	Возникновение звуков вызвано влагой на дне кастрюли
Плохо промытая крупа				●	●	●				
Что-то попало между кастрюлей и пластиной нагревателя	●	●	●		●	●	●			
Готовка с большим количеством масла	●	●				●				
Неправильно отмеряна вода	●		●							
Блюдо подогревалось в режиме Подогрев дольше 12 часов						●	●	●		
Что-то прилипло к дну кастрюли						●	●			
Каша разогревалась в режиме Подогрев						●	●			
Крышка неплотно закрыта.						●	●	●		
Плохо вымыта кастрюля					●	●				
Сетевой шнур неплотно включен в розетку		●								

Выпечка

Причины	Проблемы							Нет напряжения	Возникновение странных звуков
	Неиспечённый	Недопечёный	Сырой	Кекс прилип к кастрюле	Низ кекса подгорел	Неподнявшийся	Рыхлый		
Слишком много теста в кастрюле	●	●						Нет напряжения. Отсоедините провод и проверьте розетку	Возникновение звуков вызвано влагой на дне кастрюли
Слишком мало теста в кастрюле				●	●				
Использовалась неподходящая смесь для кекса или ингредиенты, не указанные в рецептах	●	●	●			●			
Используется смесь для кекса с излишним содержанием шоколада, сахара или фруктов.	●	●		●	●				
Кекс треснул во время приготовления	●	●				●			
Что-то попало между кастрюлей и пластиной нагревателя	●	●	●		●				
Дно кастрюли не смазано маслом или маргарином				●					
Кекс слишком долго не вынимали из кастрюли			●		●				
Неправильное или слишком долгое вымешивание						●	●		
Неверное количество ингредиентов						●	●		

RZ19K986 RU-UK.indd 26 6/11/12 7:49:46 PM

Технические характеристики
Технічні характеристики
Техникалық сипаттамалар

ДСТУ IEC 60335-2-14:2006, ДСТУ CISPR 14-1:2004, Класс защиты I
UNS (Украин ұлттық стандарты) IEC 60335-2-14:2006, UNS CISPR 14-1:2004, I қорғау сыныбы

Модель Модель Үлгі		SR-TMJ181
Источник питания Джерело живлення Қуат көзі		220В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность Потужність, що споживається Қуатты тұтыну	**в режиме Выпечка** В режимі Випікання «Пісіру» режимінде	670 Вт
	в режиме Подогрев В режимі Підігрів «Жылы сақтау» режимінде	108,5 Вт
Вместимость Місткість Сыйымдылық	**Гречка (мерные чашки)** Гречка Қарақұмық (өлшеу шыныаяқтары)	2 - 8 мерных чашек 2 - 8 мірних чашок 2 - 8 шыныаяқ
	Рис (мерные чашки) Рис Күріш (өлшеу шыныаяқтары)	2 - 8 мерных чашек 2 - 8 мірних чашок 2 - 8 шыныаяқ
	Перловка (мерные чашки) Перловка Арпа жармасы (өлшеу шыныаяқтары)	2 - 8 мерных чашек 2 - 8 мірних чашок 2 - 8 шыныаяқ
	Плов (мерные чашки) Плов Палау (өлшеу шыныаяқтары)	2 мерные чашки риса 2 мірні чашки рису 2 күріш шыныаяғы
	Каша / Тушение / Суп / Компот Каша / Тушкування / Суп / Компот Сүт ботқа/Демдеу/Көже/Компот	3,1 л
	Выпечка Випікання Пісіру	900 г
Объём кастрюли Об`єм каструлі Көстрөл өлшемі		4,5 л
Габаритные размеры (В х Д х Ш) (прибл.) Габаритні розміри (В х Д х Ш) (прибл.) Өлшемдер (биіктігі х ұзындығы х ені) (шамамен)		276 x 274 x 275
Вес (прибл.) Вага (прибл.) Салмағы (шамамен)		3,1 кг
Подогрев (в программе Гречка) Підігрів (в програмі Гречка) Жылы сақтау («Қарақұмық» режимінде)		12 часов 12 годин 12 сағат

RZ19K986 KZ.indd 77 6/13/12 1:59:36 PM

Дату изготовления Вы можете узнать по номеру, который размещен на задней части устройства.

X XX XXX

1–ая цифра: год (последняя цифра номера года)
2 - 2012, 3 - 2013, 4 - 2014

2–ая и 3–я цифра: месяц (в цифровом выражении)
01 – Январь, 02 – Февраль, ··· 12 – Декабрь

Установленное изготовителем время службы (годности) этого устройства равняется 7 годам от даты изготовления при условии, что эксплуатация происходит в точном соответствии с данной инструкцией и при соответствии условий работы техническим стандартам, предусмотренным для этого устройства.

Информация относительно утилизации в других странах за пределами Европейского Союза
Этот символ действителен только в пределах Европейского Союза. Если от этого изделия необходимо избавиться, обратитесь к местным органам власти или дилеру и спросите о правильном методе утилизации.

Условия гарантии в Украине
Компания Panasonic Corporation предоставляет на данное изделие, поставляемое в Украину, гарантию производителя сроком на 1 год.

Дату виготовлення Ви можете з'ясувати за номером, що розміщений на задній частині виробу.

X XX XXX

1-ша цифра: рік (остання цифра номеру року)
2 - 2012, 3 - 2013, 2 - 2012, 3 - 2013, 4 - 2014

2-га та 3-тя цифри: місяць (у цифровому виразі)
01 - Січень, 02 - Лютий, ... 12 - Грудень

Встановлений виробником термін служби (придатності) цього виробу дорівнює 7 рокам з дати виготовлення за умови, що виріб використовується у суворій відповідності до дійсної інструкції з експлуатації та технічних стандартів, що застосовуються до цього виробу.

Інформація щодо утилізації в інших країнах за межами Європейського Союзу
Цей символ дійсний лише в межах
Європейського Союзу. Якщо від цього виробу потрібно позбавитися, зверніться до місцевих органів влади або дилера і запитайте про правильний метод утилізації.

Умови гарантії для України
Компанія Panasonic Corporation надає на даний виріб, що постачаються в Україну, гарантію виробника строком на 1 рік.

Өндіру күнін құрылғының артында орналасқан кодта табуға болады.

X XX XXX

1–ші цифр – жыл (жылдың соңғы саны)
2 - 2012, 3 - 2013, 4 – 2014;

2-ші және 3-ші цифр - ай (айдың нөмірі)
01 – қаңтар, 02 – ақпан, ··· 12 – желтоқсан

Осы құрылғының өндіруші мәлімдеген жұмыс істеу кезеңі (қызмет көрсету мерзімі) жабдық осы нұсқаулыққа толығымен сай және құрылғылардың осы түрінің техникалық сипаттамаларына сай жұмыс жағдайларында пайдаланылса, өндірілген күнінен бастап 7 жылды құрайды.

ЕО тыс елдерде утилизациялау
Бұл таңба тек Еуропалық Одақ ішінде қабылданған.
Егер осы құрылғыны тастау керек болса, жергілікті билік органдарынан немесе дилерден утилизациялаудың дұрыс әдісі туралы нұсқауларды және көмекті сұраңыз.

Украинадағы кепілдік
Panasonic корпорациясы Украинаға импортталған осы құрылғыларға 1 жылдық өндіруші кепілдігін береді.

RZ19K986 KZ.indd 78 6/13/12 1:59:36 PM

RZ19K986 KZ.indd 79 6/13/12 1:59:36 PM

Панасоник Аплазнсиз (Таиланд) Ко., Лтд.
71 Вэлгроу Индастриал Эстейт, Бангна-Трад Роад км.36 Му 5
Бангсамак, Бангпаконг, Чачоенгсао 24130 Таиланд

Панасонік Еплайенсез (Таїланд) Ко., Лтд.
71 Велгроу Індастріал Естейт (Бангна-Трад Роад, км 36) Му 5
Бангсамак, Бангпаконг, Чачоенгсао 24130, Таїланд

Панасоник Эплаенсиз (Тайланд) Ко., Лтд.
71 Уэлгроу Индастриал Эстейт (Бангна-Трэд км.36) Му 5
Бангсамак, Бангпаконг, Чачоенгсао 24130, Тайланд.

Panasonic Appliances (Thailand) Co., Ltd.
71 Wellgrow Industrial Estate (Bangna-Trad Rd., km.36) Moo 5
Bangsamak, Bangpakong, Chachoengsao 24130, Thailand

Web site : http://panasonic.net/
Cooking Web site : http://cooking.panasonic.ru/

© Panasonic Appliances (Thailand) Co., Ltd. 2012

RZ19K986
T0712-0