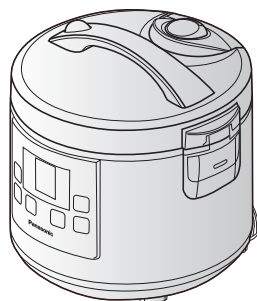


RSA



EAC



001

Көп режимді пісіріш / Буда пісіріш

Үй тұрмысында пайдалануға арналған

Panasonic®

Инструкция по эксплуатации

Мультиварка / Пароварка Для домашнего пользования

Инструкція з експлуатації

Мультиварка / Пароварка Побутового призначення

Пайдалану жөніндегі нұсқау

Модель : SR-TML500 / SR-TML510 / SR-TMS520
 Модели : SR-TML500 / SR-TML510 / SR-TMS520
 Модели : SR-TML500 / SR-TML510 / SR-TMS520

Содержание

Меры безопасности..... 2-3	Перед использованием
Обозначение деталей..... 4	
• Дисплей..... 4	
• Обозначение деталей..... 4	
Приготовление..... 5-6	Использование
Программы..... 7	
• Каша..... 7	
• Плов..... 8	
• Выпечка..... 9	
• Тушение/Суп/Компот/Холодец/Голубцы/ Варенье..... 10	
• Экспресс..... 11	
• Гречка..... 12	
• На пару/Пельмени..... 13	
• Поджаривание..... 14	
• Разогрев..... 15	
• Йогурт..... 16	
• Самоочистка..... 17	
• Подогрев..... 18	
Использование таймера..... 19	
Уход и обслуживание..... 20	
Как пользоваться контейнером-пароваркой с регулируемой глубиной/Индикация дисплея..... 21	
Возможные проблемы..... 22	В случае возникновения
Технические характеристики..... 23	

Зміст

Заходи безпеки..... 24 - 25	Перед використанням
Частини пристрою..... 26	
• Дисплей..... 26	
• Частини пристрою..... 26	
Підготовка..... 27 - 28	Використання
Функції..... 29	
• Каша..... 29	
• Плов..... 30	
• Випікання..... 31	
• Тушкування/Суп/Компот/Холодец/ Голубці/Варення..... 32	
• Експрес..... 33	
• Гречана каша..... 34	
• Готування на парі/Пельмені..... 35	
• Смаження..... 36	
• Розігрівання..... 37	
• Йогурт..... 38	
• Самоочищення..... 39	
• Підігрів..... 40	
Як користуватися таймером..... 41	
Чищення та догляд..... 42	
Як користуватися контейнером-пароваркою/ Коли на дисплеї відображається таке..... 43	
Усунення несправностей..... 44	Проблеми
Технічні характеристики..... 45	

Мазмұны

Қауіпсіздік шаралары..... 46-47	Пайдалануға бұрын
Бөліктерінің белгілері..... 48	
• Дисплей..... 48	
• Бөліктерінің белгілері..... 48	
Дайындық..... 49-50	Пайдалану
Функциялары..... 51	
• Сүт..... 51	
• Палау..... 52	
• Пісіру..... 53	
• Демдеу/Көже/Компот/Дірілдек/Голубцы/ Тосап..... 54	
• Экспресс..... 55	
• Қарақұмық..... 56	
• Буда өзірлеу/Тұшпара..... 57	
• Қуыру..... 58	
• Жылыту..... 59	
• Йогурт..... 60	
• Тазалану..... 61	
• Жылы сақтау..... 62	
Таймерді қолдану..... 63	
Тазалау және жөндеу..... 64	
Тереңдігі реттелетін буда пісіріш контейнерді қалай қолдану керек/Дисплей төмендегідей көрсетсе..... 65	
Проблеманы шешу жолдары..... 66	Аяғында болды
Ерекшеліктері..... 67	

Благодарим за приобретение изделия Panasonic.

- Это изделие предназначено только для домашнего использования.
- Прочитайте внимательно эту инструкцию и придерживайтесь мер безопасности при использовании данного изделия.
- Перед использованием данного изделия **уделите особое внимание разделу “Меры безопасности” (стр. 2-3)**.
- Убедитесь, что на документах, подтверждающих покупку, напечатаны дата и название соответствующего магазина.
- и сохраните эти документы вместе с инструкцией по эксплуатации.

Сохраните для дальнейшего использования

Дякуємо за придбання виробу Panasonic.

- Цей виріб призначено тільки для побутового використання.
- Уважно прочитайте цю інструкцію та дотримуйтеся правил техніки безпеки під час використання виробу.
- Перш ніж використовувати виріб, **особливо уважно прочитайте розділ «Заходи безпеки» (стор. 24-25)**.
- Впевніться, що на документах, що підтверджують придбання цього виробу, є печатка з назвою відповідного магазину.
- та датою придбання. Зберігайте їх разом з інструкцією.

Зберігайте для використання в майбутньому

Panasonic компаниясының бұйымын сатып алғаныңыз үшін рақмет.

- Бұл бұйым тек тұрмыста пайдалануға арналған.
- Осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз және бұл бұйымды пайдаланған кезде қауіпсіздік шараларын сақтаңыз.
- Бұл бұйымды пайдаланудан бұрын «Қауіпсіздік шаралары» ерекше көңіл бөліңіз (46-47-беттер).
- Сатып алу күні мен сатып алған дүкен атауы белгіленгеніне көз жеткізіңіз және оны осы Пайдалану жөніндегі нұсқаулармен.
- бірге сақтаңыз.

Қолдану үшін ұқыпты түрде сақтап қойыңыз

Меры безопасности

Следует придерживаться!


Чтобы избежать несчастных случаев и травмирования пользователей или других людей, а также повреждения имущества, соблюдайте приведенные ниже инструкции.

■ В следующих таблицах указана степень повреждений, вызываемых неправильной эксплуатацией.


 ОСТОРОЖНО: Указывает на опасность получения серьезной травмы или наступления смерти.	 ВНИМАНИЕ: Указывает на опасность получения травмы или повреждения имущества.
■ Классификация и значение символов.	
   Эти символы указывают на запрет.	 Этот символ указывает на требование, которое следует выполнить.

ОСТОРОЖНО


■ Не используйте это устройство, если поврежден сетевой шнур или штепсельная вилка, или если штепсельная вилка не до конца вставлена в электрическую розетку.

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


■ Не вставляйте предметы в клапан выпуска пара или зазоры.

 Особенно металлические предметы, такие как булавки или проволока. (Это может привести к поражению электрическим током или возникновению неисправности.)

■ Это устройство не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без достаточного опыта или знаний, кроме случаев, когда они находятся под присмотром или получили инструкции от лиц, ответственных за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром и не должны играть с устройством.


 (Это может привести к получению ожога или травмы.)

■ Регулярно чистите штепсельную вилку.

 (Загрязнение штепсельной вилки может привести к нарушению изоляции из-за влажности и возгоранию.)

• Извлеките штепсельную вилку из розетки и протрите ее сухой тканью.


■ Не допускайте повреждений сетевого шнура или штепсельной вилки.

 Строго запрещается:

Внесение изменений, размещение рядом с нагревательными приборами, перегибание, скручивание, дерганье, связывание шнура и размещение на нем тяжелых предметов. (Это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию.)


• Если шнур питания поврежден, замените его на специальный шнур или комплект, который можно приобрести у производителя или в сервисном центре.

■ Не погружайте устройство в воду и не допускайте попадания на него воды.

 (Это может привести к короткому замыканию или поражению электрическим током.)


• Если вода попала внутрь устройства, обратитесь к уполномоченному дилеру.

■ Используйте только электрическую розетку, рассчитанную на силу тока 10 ампер и переменное электрическое напряжение 220 вольт.


 (Подключение к этой же розетке других устройств может привести к перегреву и в результате к возгоранию.)

• Используйте только удлиненный шнур, рассчитанный минимум на 10 ампер.


■ Не вставляйте и не извлекайте штепсельную вилку мокрыми руками.

 (Это может привести к поражению электрическим током.)

■ Не подносите лицо и руки к клапану выпуска пара. Не подпускайте маленьких детей к клапану выпуска пара.


 Клапан выпуска пара
(Это может привести к получению ожога.)

■ Не изменяйте, не разбирайте и не ремонтируйте это устройство.

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


• Обратитесь в магазин или ремонтный отдел уполномоченного дилера.

■ Плотно вставьте разъем для подключения к устройству и штепсельную вилку.

 (Ненадежное подключение может привести к поражению электрическим током или возгоранию в результате чрезмерно высокой температуры вокруг штепсельной вилки.)

• Не используйте поврежденную штепсельную вилку или незакрепленную электрическую розетку.

■ Немедленно прекратите использование устройства и извлеките штепсельную вилку из розетки в случае возникновения нестандартной ситуации или поломки.

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

- Штепсельная вилка и сетевой шнур чрезмерно нагрелись.
- Сетевой шнур поврежден или отключается питание, если до него дотронуться.
- Корпус деформирован или перегрелся.
- Из устройства идет дым или чувствуется запах гари.
- Устройство имеет трещины, ненадежно закрепленные или расшатанные детали.
- Пластина нагревателя изогнута или чаша деформирована.

→ Немедленно обратитесь в уполномоченный сервисный центр Panasonic для осмотра и ремонта устройства.

ВНИМАНИЕ

■ Не используйте устройство в следующих местах.



- Где есть вероятность попадания воды или рядом с источником тепла. (Это может привести к короткому замыканию или поражению электрическим током.)
- На неровной поверхности или коврик, электрическом коврике, скатерти (пластик на основе полиэтилена) или другом не термостойком предмете. (Чтобы избежать неудовлетворительных результатов приготовления или возгорания.)
- Рядом со стеной или мебелью. (Это может привести к изменению цвета или деформации.)

■ Не прикасайтесь к нагревающимся элементам во время приготовления.



Особенно пластина нагревателя. (Это может привести к получению ожога.)

■ Не допускайте попадания пара на штепсельную вилку.



- Не допускайте попадания пара на штепсельную вилку, когда она подключена к розетке. (Это может привести к короткому замыканию или возгоранию.) Если устройство размещено на подвижном столе, используйте его так, чтобы пар не попадал на штепсельную вилку.

■ При перемещении устройства не прикасайтесь к кнопке открывания.



(Это может привести к открытию крышки и получению ожога.)

■ Удерживайте разъем для подключения к устройству или штепсельную вилку, когда вынимаете ее из розетки.



(В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию.)

■ Не используйте сетевой шнур (для разъема для подключения к устройству и штепсельной вилке), который не предназначен для использования с этим устройством. А также не меняйте их.



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

■ Будьте осторожны при открытии крышки во время приготовления.



(Это может привести к получению ожога.)

■ Извлекайте сетевой шнур из розетки, когда устройство не используется.



(В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию в результате короткого замыкания из-за повреждения изоляции.)

■ Перед чисткой устройства подождите, пока оно остынет.



(Прикосновение к горячим элементам может привести к получению ожога.)

■ Не используйте другие чаши, помимо указанной.



(Это может привести к получению ожога или травмы вследствие перегрева или неполадок.)

Правила использования

Поместите требуемое количество ингредиентов и воды, затем выберите программы в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
(Чтобы не вытекала вода, а блюдо не было недоваренным или подгоревшим.)

Не помещайте ингредиенты непосредственно в устройство без чаши.

(Чтобы загрязнения не вызвали неполадки.)

Не используйте устройство под прямыми солнечными лучами.

(Чтобы избежать изменения цвета.)

Перед использованием устройства удалите антикоррозионную бумагу, расположенную между чашей и пластиной нагревателя.

(Чтобы избежать неудовлетворительных результатов приготовления или возгорания.)

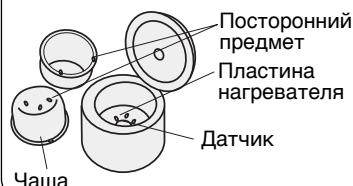
Не накрывайте крышку тканью или другими предметами во время использования устройства.

(Чтобы избежать деформации, изменения цвета крышки или неисправностей.)

Не доставайте приготовленное блюдо металлическими предметами.

(Чтобы не поцарапать покрытие чаши и не допустить его отслоения.)

Всегда очищайте чашу, пластину нагревателя и датчик от посторонних веществ (напр., от риса).



- Не наклоняйте и не переворачивайте устройство.
- Перед чисткой отключите питание и извлеките штепсельную вилку из розетки.

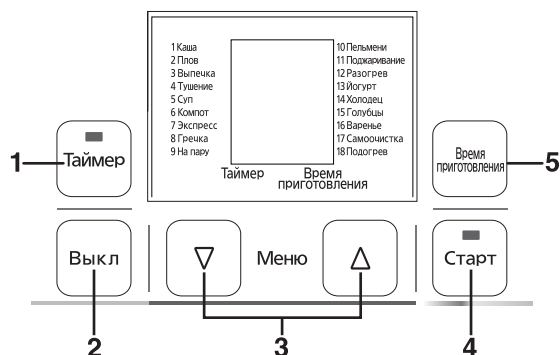
Если из клапана выпуска пара вытекает вода, немедленно извлеките штепсельную вилку, чтобы отключить питание. Возобновите использование только после очистки штепсельной вилки и разъема для подключения к устройству от попавшей воды с помощью сухой ткани.

Устройство предназначено только для домашнего использования. Не используйте его в коммерческих или промышленных целях или в целях, отличных от приготовления пищи.

Отключение питания во время работы устройства может повлиять на результат приготовления.

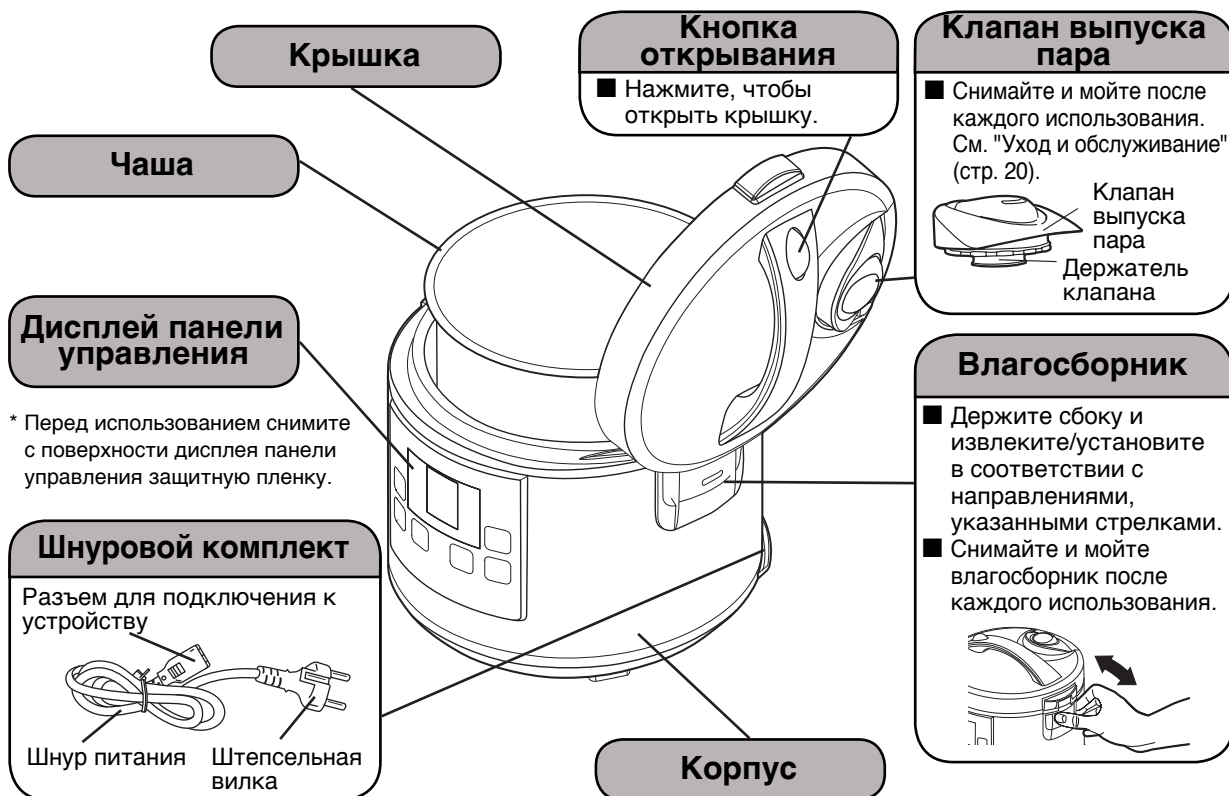
Обозначение деталей

Дисплей



1. Нажмите эту кнопку, чтобы выполнить предустановку таймера.
2. Нажмите эту кнопку, чтобы отменить операцию.
3. Нажмите эту кнопку, чтобы выбрать программу приготовления.
4. Нажмите эту кнопку, чтобы начать приготовление.
5. Нажмите эту кнопку, чтобы установить время приготовления.

Обозначение деталей



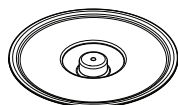
Аксессуары

※ Вымойте аксессуары перед использованием.

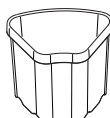
SR-TMS520



Силиконовый Половник (1 шт.)



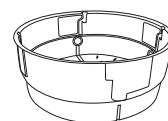
Крышка для чаши (1 шт.)



Емкости для йогурта (6 шт.)



Мерная чашка (1 шт.) (приблиз. 180 мл)



Контейнер-пароварка с регулируемой глубиной (1 шт.)

Приготовление

1 • Отмерьте необходимое количество крупы с помощью прилагаемой мерной чашки.

- Объем мерной чашки составляет приблизительно 180 мл.
- Максимальное количество пищи, которое можно приготовить за один раз, указано в таблицах 1-3.



Каша

- Добавьте крупу и холодное молоко (количество указано в таблице 1).
- Количество молока можно изменять по своему вкусу.

ч : мерная чашка
ч.л.: чайная ложка
ст.л.: столовая ложка

Таблица 1

Продукты	Пшено	Овсяная крупа	Круглый рис
Крупа	1 ч.	1 ч.	1 ч.
Молоко	6 ч.	3,5 ч.	4 ч.
Сахар	2 ч.л.	-	2,5 ч.л.
Соль	1 ч.л.	0,75 ч.л.	1,5 ч.л.
Сливочное масло	2 ст.л.	2 ст.л.	2 ст.л.

Плов

- Все ингредиенты необходимо заранее промыть и подготовить.
- Точное количество ингредиентов приведено в таблице справа.

Таблица 2

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	

Гречка

<Перловка>

Чтобы приготовить перловку, сначала промойте перловую крупу и замочите ее в холодной воде на 3–6 часов (из расчета 1 часть крупы на 2 чашки воды). Слейте воду.

- Залейте крупу водой, используя прилагаемую мерную чашку.
- Определите точный объем воды по собственному усмотрению.

Таблица 3

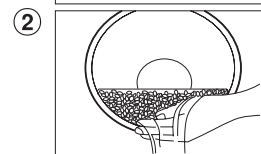
Крупа (мерная чашка)	Количество воды (мерная чашка)		
	Гречка ядрица	Круглый рис	Перловка
2	3,5	2,5	3
3	5	3,5	4,25
4	6	4,5	5,5
5	7,5	5,5	7
6	9,5	6,75	8
7	11	8	-
8	12,5	9	-

2 Промывайте крупу до тех пор, пока вода не станет относительно чистой. ①

- ① Быстро промойте крупу большим количеством воды и слегка помешайте ее, сливая воду.
- ② Повторяйте процедуру (промыть крупу → слить воду) до тех пор, пока вода не станет относительно чистой.

Внимание

- Чтобы не поцарапать антипригарное покрытие поверхности чаши, не промывайте крупу в чаше.
- Тщательно промывайте крупу. В противном случае в ней может остаться шелуха, которая может испортить вкус блюда.



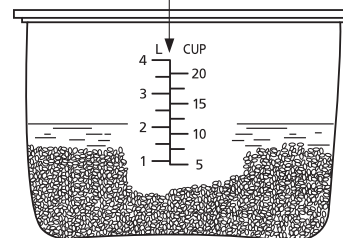
Приготовление

3 Положите ингредиенты в чашу.

Количество жидкости (напр., воды и т. п.) указано в таблицах 1–3 на стр. 5.

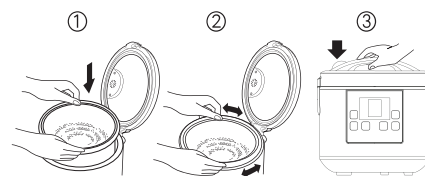
- Общий объем ингредиентов и воды не должен превышать максимальный уровень, обозначенный как "L".
- Протрите насухо внешнюю поверхность чаши. Если она останется влажной, во время приготовления может возникнуть шум. Любые посторонние предметы между чашей и пластиной нагревателя могут привести к повреждению устройства.

Шкала уровней воды максимальный уровень. Следите, чтобы уровень воды был ниже максимального.



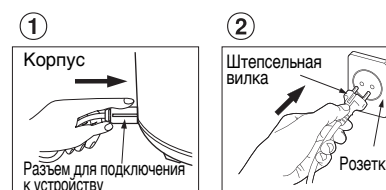
4 Поместите чашу в корпус и закройте крышку.

- Чтобы дно чаши плотно прилегало к пластине нагревателя, необходимо повернуть чашу в направлении, указанном стрелкой 2 или 3 раза.
- Закройте крышку до щелчка.
- Убедитесь, что клапан выпуска пара установлен правильно.



5 Подключите разъемы.

- Вставьте сначала разъем для подключения к устройству к корпусу устройства, затем подключите устройство к электрической сети. Убедитесь, что оба разъема плотно подключены.



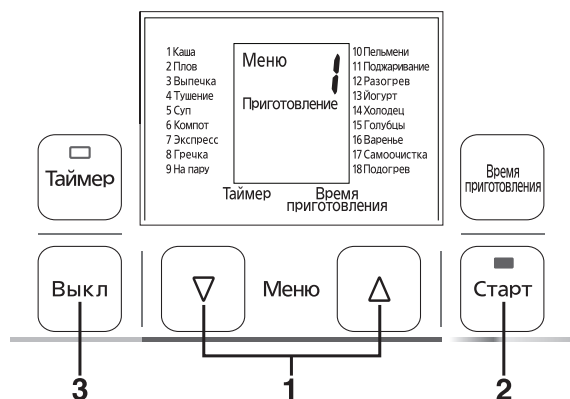
ВНИМАНИЕ

- * В таблице справа приведен максимальный допустимый объем крупы, который можно приготовить за один раз на пару в контейнере-пароварке с регулируемой глубиной.

Максимальный объем крупы (в мерных чашках)

Высота контейнера-пароварки с регулируемой глубиной	Максимальное количество крупы
Неглубокая	5
Глубокая	4

Программы Каша



Важная информация

- Объем ингредиентов указан в таблице 1 на стр. 5.
- Указанное количество крупы дано для приготовления вязкой каши. Если нужна жидкая, возьмите меньше крупы, оставив остальные ингредиенты без изменения. Например, вместо 1 чашки крупы возьмите $\frac{3}{4}$ чашки.
- Количество крупы см. на стр. 23.

Приготовление


- Положите ингредиенты в чашу.
- Закройте крышку.


Операции (Пример: приготовление с помощью программы "Каша".)

1 Нажмите кнопку  , чтобы выбрать пункт меню № 1 Программа Каша.

- Индикатор  (Старт) и  начнут мигать.

2 Нажмите кнопку  (Старт).



- Загорится индикатор  (Старт), и начнется приготовление.
- На ЖК-дисплее будет отображаться оставшееся время, а за 5 минут до окончания приготовления загорится индикатор обратного отсчета Старт.

- Для предварительной установки таймера для программы Каша ознакомьтесь с разделом "Использование таймера" (на  стр. 19).

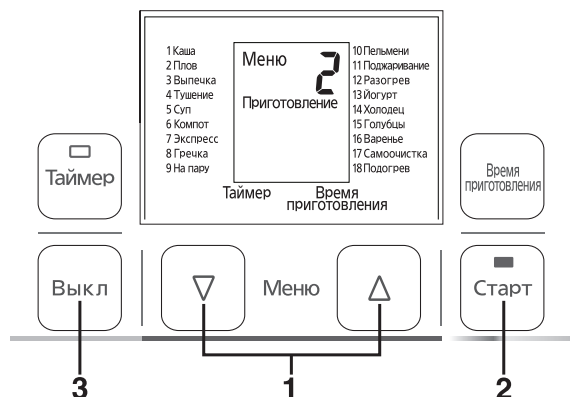


Приготовление закончено

3 Нажмите кнопку  (Выкл).

- Когда приготовление будет завершено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим **Подогрев**. (Индикатор "Приготовление" погаснет, и автоматически загорится индикатор "Подогрев"). Тем не менее, мы не рекомендуем использовать функцию **Подогрев**, так как она может сказаться на конечном результате приготовления. Нажмите кнопку  (Выкл), чтобы выйти из режима **Подогрев**. (Индикатор  (Старт) отключится).

Программы Плов



■ Важная информация

- Объем ингредиентов указан в таблице 2 на стр. 5.
- Количество крупы см. на стр. 23.

Приготовление


- На этом этапе следует помыть и подготовить все ингредиенты.
- Поместите все ингредиенты, перечисленные в таблице 2 на стр. 5, в чашу мультиварки.
- Закройте крышку.


Операции (Приготовление с помощью программы "Плов".)

1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 2 Программа Плов.

- Индикатор  (Старт) и  начнут мигать.

2 Нажмите кнопку (Старт).



- Загорится индикатор  (Старт), и начнется приготовление.
- На ЖК-дисплее будет отображаться оставшееся время, а за 8 минут до окончания приготовления начнется отсчет обратного времени.

- Для предварительной установки таймера для программы Плов ознакомьтесь с разделом "Использование таймера" (на  стр. 19).

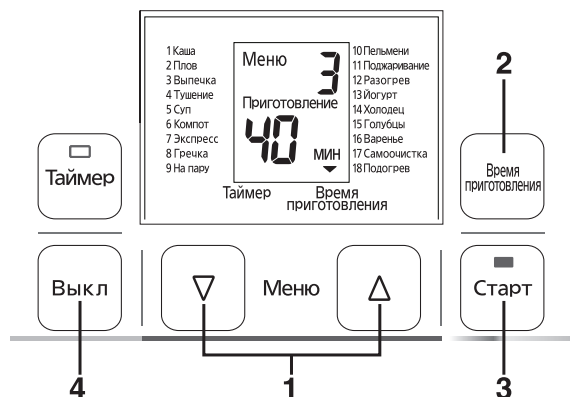


Приготовление закончено

3 Нажмите кнопку (Выкл).

- Когда приготовление будет завершено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим **Подогрев** (Индикатор "Приготовление" погаснет, и автоматически загорится индикатор "Подогрев"). Тем не менее, мы не рекомендуем использовать функцию **Подогрев**, так как она может сказаться на конечном результате приготовления. Нажмите кнопку  (Выкл), чтобы выйти из режима **Подогрев**. (Индикатор  (Старт) отключится).

Программы Выпечка



■ Важная информация



- Максимально допустимый вес (общий вес ингредиентов) для Выпечки составляет 1200 г. Если максимально допустимый вес превышен, выпекаемое изделие не пропечется.

Приготовление

- Смешайте ингредиенты.
- Смажьте сливочным маслом (или кулинарным жиром) внутреннюю поверхность чаши (дно и боковые поверхности), поместите туда подготовленные ингредиенты и закройте крышку.

Операции (Пример: приготовление с помощью программы "Выпечка".)

1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 3 Программа Выпечка.


- Индикатор  (Старт) и  начнут мигать, а на ЖК-дисплее будет отображаться время 40 МИН (время приготовления по умолчанию для программы Выпечка).



2 Нажмите кнопку (Таймер приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.



- Установите время приготовления.
→ Программа Выпечка: от 20 до 95 (временной шаг 5 минут).
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.

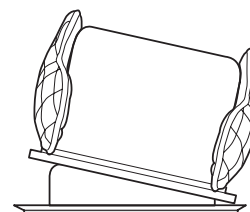
3 Нажмите кнопку (Старт).

- Загорится индикатор  (Старт), и начнется приготовление.
- ЖК-дисплей будет показывать обратное время с шагом в 1 минуту.

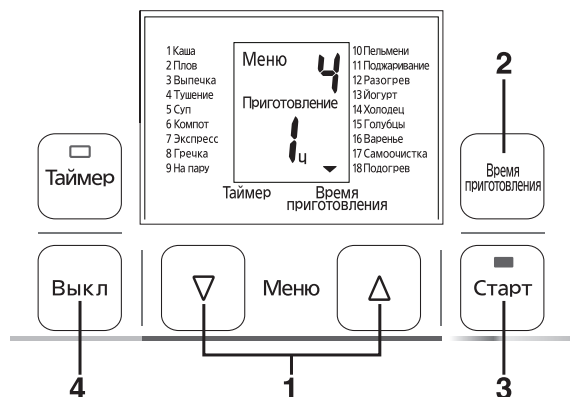
Приготовление закончено

4 Нажмите кнопку (Выкл).

- Когда приготовление будет завершено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим **Подогрев**. (Индикатор "Приготовление" погаснет, и автоматически загорится индикатор "Подогрев"). Тем не менее, мы не рекомендуем использовать функцию **Подогрев**, так как она может сказаться на конечном результате приготовления. Нажмите кнопку  (Выкл), чтобы выйти из режима **Подогрев**. (Индикатор  (Старт) отключится).
- Выньте чашу и дайте остыть в течение 2-3 минут. Затем переверните чашу и выньте выпечку на поднос или решетку.
- Украсьте поверхность выпечки по своему усмотрению.



Программы Тушение/Суп/Компот/Холодец/Голубцы/Варенье



Важная информация

- Максимальный объем ингредиентов и жидкости для программ Тушение/Суп/Компот/Холодец/Голубцы/Варенье не должен превышать максимальный уровень, обозначенный как "L".
- При приготовлении варенья на программе №16 (Варенье), нарезка ингредиентов (ягод/фруктов) на кусочки может спровоцировать сильное кипение в процессе приготовления и появление небольшого кол-ва жидкости из клапана для выпуска пара.

Приготовление

- Положите ингредиенты в чашу.
- Закройте крышку.

Операции (Пример: приготовление с помощью программы "Тушение".)

- 1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать программу № 4 Тушение, № 5 Суп, № 6 Компот, № 14 Холодец, № 15 Голубцы или № 16 Варенье.

Пункт меню №	Программа
4 Тушение	Тушение
5 Суп	Суп
6 Компот	Компот
14 Холодец	Холодец
15 Голубцы	Голубцы
16 Варенье	Варенье

- Индикатор (Старт) и начнут мигать, а на ЖК-дисплее будет отображаться время 1 ч (время приготовления по умолчанию для программы).

- 2 Нажмите кнопку (Таймер приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.

- Установите время приготовления блюда от 1 до 12 часов (временной шаг 30 минут).
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.

- 3 Нажмите кнопку (Старт).

- Загорится индикатор (Старт), и начнется приготовление.
- На ЖК-дисплее будет отображаться обратное время отсчета с шагом 30 минут, и когда оставшееся время достигнет 1 часа, время будет уменьшаться на 1 минуту.

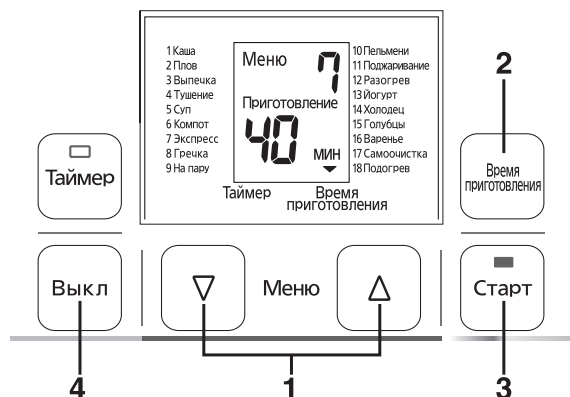


Приготовление закончено

- 4 Нажмите кнопку (Выкл).

- Когда приготовление будет завершено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим Подогрев (Индикатор "Приготовление" погаснет, и автоматически загорится индикатор "Подогрев"). Тем не менее, мы не рекомендуем использовать функцию Подогрев, так как она может сказаться на конечном результате приготовления. Нажмите кнопку (Выкл), чтобы выйти из режима Подогрев. (Индикатор (Старт) отключится).

Программы Экспресс



■ Важная информация



- Максимальный объем ингредиентов и жидкости для программы Экспресс не должен превышать максимальный уровень, обозначенный как "L".

Приготовление

- Положите ингредиенты в чашу.
- Закройте крышку.

Операции (Пример: приготовление с помощью программы "Экспресс".)

1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 7 Программа Экспресс.


- Индикатор  (Старт) и  начнут мигать, а на ЖК-дисплее будет отображаться время 40 МИН (время приготовления по умолчанию для программы Экспресс).



2 Нажмите кнопку (Таймер приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.



- Установите время приготовления блюд от 1 до 20 (временной шаг 1 минута).
от 20 до 65 (временной шаг 5 минут)
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.

3 Нажмите кнопку (Старт).

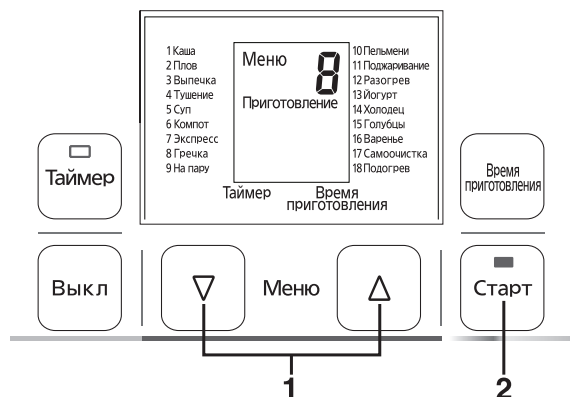
- Загорится индикатор  (Старт), и начнется приготовление.
- ЖК-дисплей будет показывать обратное время с шагом в 1 минуту.

Приготовление закончено

4 Нажмите кнопку (Выкл).

- Когда приготовление будет завершено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим **Подогрев** (Индикатор "Приготовление" погаснет, и автоматически загорится индикатор "Подогрев"). Тем не менее, мы не рекомендуем использовать функцию **Подогрев**, так как она может сказаться на конечном результате приготовления. Нажмите кнопку  (Выкл), чтобы выйти из режима **Подогрев**. (Индикатор  (Старт) отключится).

Программы Гречка



Важная информация

- Объем ингредиентов указан в таблице 3 на стр. 5.
- Количество крупы см. на стр. 23.

Приготовление

- Положите ингредиенты в чашу.
- Закройте крышку.

Операции (Пример: приготовление с помощью программы "Гречка".)

1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 8 Программа Гречка.

- Индикатор (Старт) и начнут мигать.

2 Нажмите кнопку (Старт).

- Загорится индикатор (Старт), и начнется приготовление.
- На ЖК-дисплее будет отображаться оставшееся время, а за 9 минут до окончания приготовления начнется отсчет обратного времени.

- Для предварительной установки таймера для программы Гречка ознакомьтесь с разделом "Использование таймера" (на стр. 19).



Приготовление закончено

3 Перемешайте блюдо.

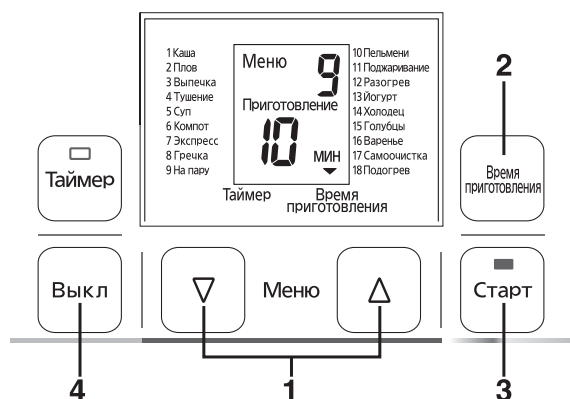
- Когда приготовление будет завершено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим **Подогрев**. (Индикатор "Приготовление" погаснет, и автоматически загорится индикатор "Подогрев").

Подогрев

- По завершении приготовления все программы автоматически переключаются в режим **подогрева** (кроме программ №11 Поджаривание и №12 Йогурт). Не рекомендуется использовать функцию подогрева в некоторых программах. Для выхода из функции подогрева нажмите кнопку (**Выкл**).
- Во избежание изменения вкусовых качеств или появления странного запаха подогрев блюда можно осуществлять до 12 часов.
- В функции **подогрева** возможно образование конденсата по краям чаши.
- На вкусовые качества блюда может повлиять оставленный в мультиварке во время функции **подогрева** половник для каши.

	Меню	Подогрев	Результат после подогрева
①	Каша	×	Приводит к загустению каши
②	Плов	×	Влияет на вкусовые качества и приводит к появлению странного запаха
③	Выпечка	×	
④/⑤/⑥	Тушение/Суп/Компот	×	
⑦	Экспресс	×	Влияет на вкусовые качества и приводит к появлению странного запаха
⑧	Гречка	○	
⑨/⑩	На пару/Пельмени	×	
⑪	Поджаривание	×	
⑫	Разогрев	×	
⑬	Йогурт	×	
⑭/⑮	Холодец/Голубцы	×	Влияет на вкусовые качества и приводит к появлению странного запаха
⑯	Варенье	×	

Программы На пару/Пельмени



Важная информация

- Если заранее определенное время приготовления превышает 30 минут, во избежание испарения всей жидкости добавьте 4 мерные чашки воды в чашу.
- После закипания и полного испарения воды пароварка автоматически переключится в режим Подогрева.
- Чтобы прекратить приготовление на пару, нажмите кнопку **Выкл (Выкл)**.
- При приготовлении на пару во время приготовления гречки рекомендуется использовать программу **Гречка**.

Приготовление

- Добавьте требуемое количество воды.
- Установите контейнер-пароварку с регулируемой глубиной в чашу как показано.
- Положите продукты, которые необходимо приготовить на пару, в контейнер-пароварку с регулируемой глубиной.
- Закройте крышку.

■ Соответствие между количеством воды и временем приготовления на пару

Время приготовления	Количество воды
Менее 10 минут	1 мерная чашка
10 - 30 минут	2 мерных чашки
30 - 60 минут	4 мерных чашки



Операции (Пример: приготовление с помощью программы "На пару/Пельмени".)

1 Нажмите кнопку **Меню**, чтобы выбрать пункт меню № 9 или № 10 Программа На пару или Пельмени.

- Индикатор **Старт** и ЖК-дисплей начнут мигать, а на ЖК-дисплее будет отображаться время **10 МИН** для программы На пару или **8 МИН** для программы Пельмени (время приготовления по умолчанию для программы).

2 Нажмите кнопку **Таймер** (Таймер приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.

- Установите время приготовления блюд
 - На пару: от 1 до 60 (временной шаг 1 минута).
 - Пельмени: от 1 до 20 (временной шаг 1 минута).
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.

3 Нажмите кнопку **Старт** (Старт).

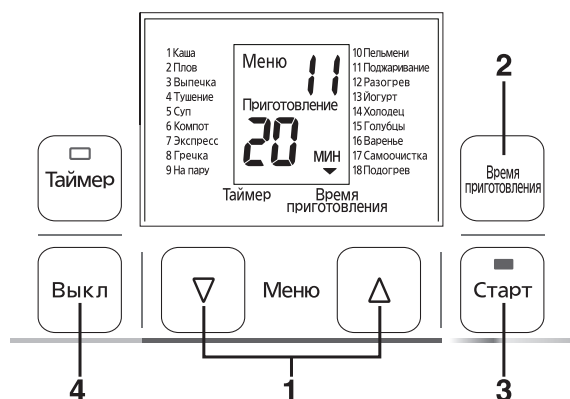
- Загорится индикатор **Старт**, и начнется приготовление.
- После того, как вода закипит, ЖК-дисплей будет показывать обратное время с шагом в 1 минуту.

Приготовление закончено

4 Нажмите кнопку **Выкл** (Выкл).

- Когда приготовление будет завершено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим **Подогрев** (Индикатор "Приготовление" погаснет, и автоматически загорится индикатор "Подогрев"). Тем не менее, мы не рекомендуем использовать функцию **Подогрев**, так как она может сказаться на конечном результате приготовления. Нажмите кнопку **Выкл**, чтобы выйти из режима **Подогрев**. (Индикатор **Старт** отключится).

Программы Поджаривание



Важная информация



- Чтобы блюдо не подгорело, помешивайте ингредиенты во время приготовления. Проверьте способ приготовления, сверяясь с рецептом.
- При использовании программы "Поджаривание" смотри технические характеристики на стр. 23.
- Перед тем, как вынуть блюдо убедитесь, что оно готово.

Приготовление

- Налейте растительное масло в чашу.
- Положите все необходимые ингредиенты в чашу.

Операции (Пример: приготовление с помощью программы "Поджаривание".)

1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 11 Программа Поджаривание.


- Индикатор  (Старт) и  начнут мигать, а на ЖК-дисплее будет отображаться время 20 МИН (время приготовления по умолчанию для программы Поджаривание).



2 Нажмите кнопку (Таймер приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.


- Установите время приготовления блюд от 1 до 20 (временной шаг 1 минута).
от 20 до 60 (временной шаг 5 минут)
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.

3 Нажмите кнопку (Старт).

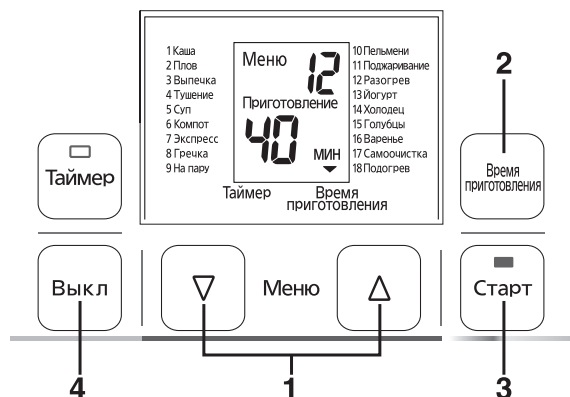
- Загорится индикатор  (Старт), и начнется приготовление.
- После того, как растительное масло закипит, ЖК-дисплей будет показывать обратное время с шагом в 1 минуту.

Приготовление закончено

4 Нажмите кнопку (Выкл).

- По завершении приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически выключится. (Индикатор  (Старт) отключится).

Программы Разогрев



Важная информация

- Не следует превышать максимальный объем холодных ингредиентов при добавлении в охлажденные ингредиенты.
- Количество ингредиентов см. на стр. 23.

Приготовление

- Положите все необходимые ингредиенты в чашу.
- Закройте крышку.

Операции (Пример: приготовление с помощью программы "Разогрев".)

1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 12 Программа Разогрев.

- Индикатор (Старт) и начнут мигать, а на ЖК-дисплее будет отображаться время 40 МИН (время приготовления по умолчанию для программы Разогрев).



2 Нажмите кнопку (Таймер приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.

- Установите время приготовления блюд от 1 до 20 (временной шаг 1 минута).
от 20 до 65 (временной шаг 5 минут)
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.

3 Нажмите кнопку (Старт).

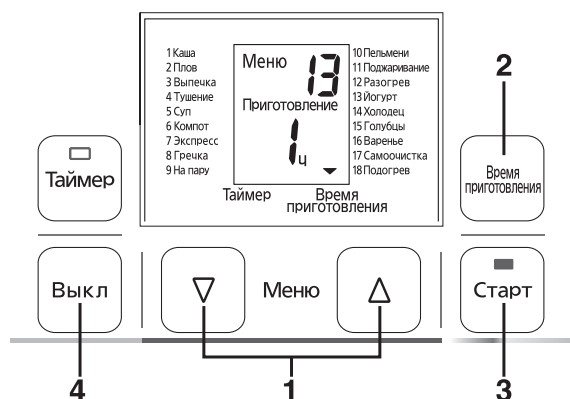
- Загорится индикатор (Старт), и начнется приготовление.
- ЖК-дисплей будет показывать обратное время с шагом в 1 минуту.

Приготовление закончено

4 Нажмите кнопку (Выкл).

- Когда приготовление будет завершено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим **Подогрев** (Индикатор "Приготовление" погаснет, и автоматически загорится индикатор "Подогрев"). Тем не менее, мы не рекомендуем использовать функцию **Подогрев**, так как она может сказаться на конечном результате приготовления. Нажмите кнопку (Выкл), чтобы выйти из режима **Подогрев**. (Индикатор (Старт) отключится).

Программы Йогурт



■ Важная информация

- SR-TML500, SR-TML510
Используйте обычный термостойкий контейнер и следите за тем, чтобы количество ингредиентов не превышало 1 200 г.
- SR-TMS520
Используйте прилагаемую чашку для йогурта и количество ингредиентов, не превышающее 150 г (Молоко 130 г + Йогурт 20 г) на 1 чашку (Всего 6 чашек: 900 г).
При использовании другого обычного термостойкого контейнера количество ингредиентов не должно превышать 1 200 г.
- Пока мультиварка горячая, кнопку (Старт) нажать невозможно. (Прозвучит предупреждающий короткий сигнал 4 раза.)

Приготовление

- Вымойте емкость для йогурта или термостойкий контейнер перед приготовлением.
- При приготовлении с использованием емкости для йогурта налейте 1 чашку воды в кастрюлю и затем установите на кастрюлю контейнер-пароварку с регулируемой глубиной.
- Установите емкость для йогурта в контейнер-пароварку с регулируемой глубиной или поместите в кастрюлю термостойкий контейнер.
- Закройте крышку.

Операции (Пример: приготовление с помощью программы "Йогурт".)

1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 13 Программа Йогурт.

- Индикатор (Старт) и начнут мигать, а на ЖК-дисплее будет отображаться время 1 ч (время приготовления по умолчанию для программы Йогурт).



2 Нажмите кнопку (Таймер приготовления) для установки времени приготовления по своему усмотрению.

- Установите время приготовления от 1 до 8 часов (временной шаг 1 час).
- Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.

3 Нажмите кнопку (Старт).

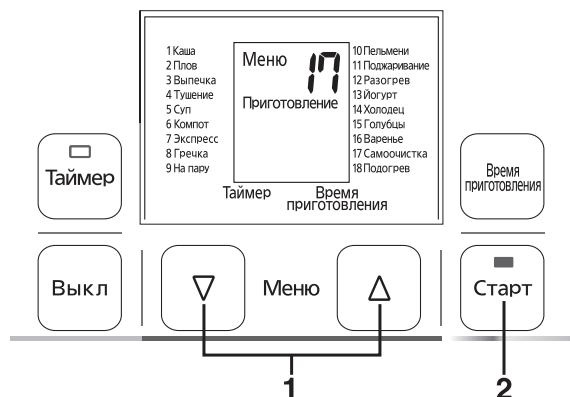
- Загорится индикатор (Старт), и начнется приготовление.
- ЖК-дисплей будет показывать обратное время отсчета с шагом в 1 час.
- Рекомендации для настройки времени приготовления:
 - При использовании прилагаемой емкости для йогурта (900 г): 6 - 8 ч.
 - При использовании другого термостойкого контейнера (1 200 г): 8 ч.

Приготовление закончено

4 Нажмите кнопку (Выкл).

- По завершении приготовления мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически выключится. (Индикатор (Старт) отключится).

Программы Самоочистка



■ Важная информация

- Для устранения запахов и загрязнений внутри чаши.
- Программа самоочистки не может быть активирована сразу после приготовления. Подождите приблизительно 30 минут, чтобы мультиварка остыла.
- Не извлекайте чашу во время работы устройства.

Приготовление

- Налейте воду в чашу до половины мерной шкалы.
- Закройте крышку.

Операции (Пример: очистка с помощью программы "Самоочистка".)

1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать пункт меню № 17 Программа Самоочистка.

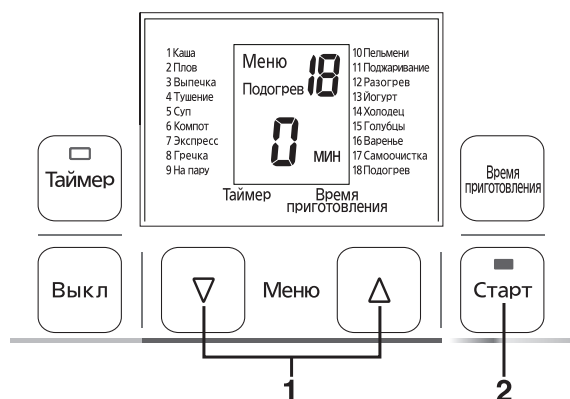
- Индикатор (Старт) и начнут мигать.



2 Нажмите кнопку (Старт).

- Загорится индикатор (Старт), и начнется самоочистка.
- По завершении чистки программа автоматически выключится.

Программы Подогрев



■ Важная информация



- Рекомендуется использовать программу Подогрев не более 12 часов.
- Используйте программу Подогрев только для риса. Во избежание появления неприятного запаха или порчи не используйте подогрев для Плова или другого блюда.
- При использовании функции подогрева для слишком малого количества пищи блюдо может приобрести неприятный запах, обесцветиться или высохнуть.
- Подогрев холодных ингредиентов невозможен.

ДЕЙСТВИЕ (Пример: Подогрев с помощью программы "Подогрев".)

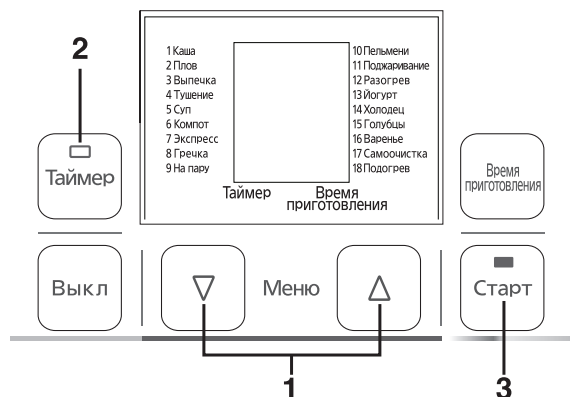
1 Нажмите кнопку  , чтобы выбрать пункт меню № 18 Программа Подогрев.

- Индикатор  (Старт) и  начнут мигать.

2 Нажмите кнопку  (Старт).

- Индикаторы  (Старт) и Подогрев загорятся, и начнется Подогрев.
- Чтобы выйти из программы Подогрев, нажмите кнопку  (Выкл).
- Индикация времени работы функции Подогрев - от 1 до 59 МИН и от 1 до 23 ч.

Использование таймера



Это таймер обратного отсчета оставшегося времени, а не времени приготовления. Приготовление в мультиварке завершится, когда истечет количество установленных часов.

Пример

Если таймер установлен на **4 ч 30 МИН**, приготовление завершится через 4 часа 30 минут после нажатия кнопки (**Старт**).

Операции

1 Нажмите кнопку , чтобы выбрать программу. (№ 1 Каша, № 2 Плов, № 4 Тушение, № 5 Суп, № 6 Компот, № 8 Гречка, № 14 Холодец, № 15 Голубцы)

2 Нажмите кнопку (**Таймер предустановки**), чтобы выбрать настройку таймера.

- При первом нажатии кнопки (**Таймер предустановки**) на дисплее появится предыдущая настройка таймера. При каждом нажатии кнопки (**Таймер предустановки**) время таймера будет увеличиваться на 30 минут. Удержание кнопки нажатой позволит быстрее выполнить установку.
- Применимая программа для приготовления по таймеру и диапазон настроек рекомендуемого времени.

Программа	Время приготовления (часы)	Таймер (часы)	уведомление
Каша	-	1,5 - 24	-
Плов	-	1,5 - 24	-
Тушение, Суп, Компот, Холодец, Голубцы	1 - 24	Время приготовления + 0,5-24	Время приготовления не может быть изменено после установки Таймера. Поэтому сначала необходимо задать время приготовления.
Гречка	-	1 - 24	-

3 Нажмите кнопку (**Старт**).

- Индикатор (**Старт**) отключится, и загорится индикатор **Таймера предустановки**.
- Сразу после начала приготовления индикатор **Таймера предустановки** отключается, и загорается индикатор **Старт**.
- Этот режим не может использоваться в следующих программах: № 3 Выпечка, № 7 Экспресс, № 9 На пару, № 10 Пельмени, № 11 Поджаривание, № 12 Разогрев, № 13 Йогурт, № 16 Варенье, № 17 Самоочистка и № 18 Подогрев.

Приготовление закончено

4 Перемешайте блюдо.

- Когда приготовление будет завершено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим **Подогрев**. (Индикатор "**Приготовление**" погаснет, и автоматически загорится индикатор "**Подогрев**").
- Чтобы выйти из программы **Подогрев**, нажмите кнопку (**Выкл**).

Уход и обслуживание

- Перед выполнением этих операций отключите устройство от электрической сети и дайте ему остыть.
- Не используйте бензин, растворители, спирт, чистящий порошок или металлические щетки.

Корпус / Крышка / Защитная рамка

- Для чистки используйте влажную ткань.
- Не используйте средство для мытья посуды.

Чаша

Вымойте с использованием средства для мытья и губки и вытрите наружную поверхность чаши.

Датчик / Пластина нагревателя

Если к датчику / пластине нагревателя что-то прилипло, аккуратно удалите загрязнения с помощью наждачной бумаги (№ 600). Затем вытрите влажной тканью.

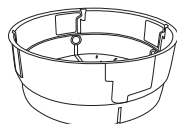
Влагосборник

Снимайте и чистите после каждого использования.

Аксессуары



Мерная чашка



Контейнер-пароварка с регулируемой глубиной

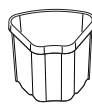
SR-TMS520



Силиконовый
Половник



Крышка чаши



Емкости для
йогурта

Используйте для чистки разбавленное средство для мытья посуды и губку.

Клапан выпуска пара

Разборка и очистка

1. Вытяните клапан выпуска пара, чтобы извлечь его, как показано на рисунке.
2. Снимите держатель клапана, поворачивая его против часовой стрелки. Вымойте и протрите влажной тканью.



Резиновая прокладка
НЕ снимать

3. Протрите внутреннюю часть отверстия и нагревательную пластину влажной тканью.

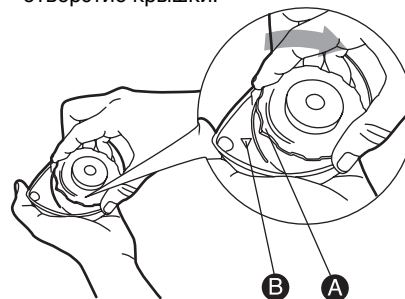


Нагревательная
пластина
Отверстие

- Протирайте после каждого использования.
- Не снимайте клапан выпуска пара, когда устройство работает.

Сборка клапана выпуска пара

1. Вставьте держатель клапана в клапан выпуска пара, выровняв метку стрелки держателя **A** с меткой клапана выпуска пара **B** и поворачивайте его по часовой стрелке до тех пор, пока он не будет плотно установлен.
2. Установите клапан выпуска пара в отверстие крышки.

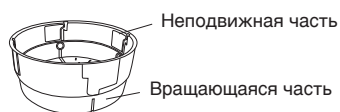


Как пользоваться контейнером-пароваркой с регулируемой глубиной / Индикация дисплея

Контейнер-пароварка с регулируемой глубиной

■ Регулировка высоты

Положите большой палец на кольцо внутренней стенки вращающейся части, приподнимите, немного поверните против часовой стрелки и отпустите палец. Высота контейнера-пароварки с регулируемой глубиной увеличится. Чтобы вернуться к предыдущему размеру контейнера-пароварки с регулируемой глубиной, придержите дно контейнера ладонью, немного поверните по часовой стрелке, а затем приподнимите до хлопка.



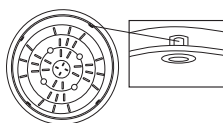
■ Разборка

Сначала верните контейнер-пароварку с регулируемой глубиной в исходное состояние (неглубокая), затем переверните его на столе, сильно надавите на вращающуюся часть до хлопка. неподвижная и вращающаяся части разъединятся.



■ Сборка

Направьте выступ на краю вращающейся части в сторону желоба на внутренней стенке неподвижной части, затем с силой нажмите на дно вращающейся части до хлопка.



Индикация дисплея

Дисплей	Проблемы и их устранение
U14	Через 96 часов непрерывной работы в программе "Подогрев" подача питания будет автоматически отключена. Нажмите сначала кнопку Выкл (Выкл).
H01 H02 H05	Для ремонта обратитесь в уполномоченный сервисный центр.

Возможные проблемы

Проверьте следующее

Блюда из круп

Причины	Приготовление					Подогрев			Нет напряжения	Возникновение странных звуков
	Слишком жесткая крупа	Недоваренная	Переваренная	Перелив воды	Подгоревшая крупа на дне чаши	Изменение цвета	Неприятный запах	Слишком сухая		
Неправильная пропорция крупы и воды.	●	●	●	●	●			●	Выньте вилку из розетки и проверьте розетку.	Звук возникает из-за того, что на чаше остались капли воды.
Плохо промытая крупа.				●	●	●	●			
Между чашей и пластиной нагревателя находится посторонний предмет.	●	●	●		●					
Приготовление с большим количеством масла.	●	●			●	●	●			
Рис подогревался более 12 часов.						●	●	●		
Крышка неплотно закрыта.	●			●		●	●	●		
Плохо вымыта чаша.					●		●			
Сетевой шнур неплотно вставлен в розетку.		●					●			

Выпечка

Причины	Проблемы						Нет напряжения	Возникновение странных звуков		
	Не испеченная выпечка	Недопеченная выпечка	Сырая выпечка	Выпечка прилипла к чаше	Выпечка подгорела	Низ выпечки подгорел			Не поднявшийся	Рыхлый
Слишком много теста.	●	●							Выньте вилку из розетки и проверьте розетку.	Звук возникает из-за того, что на чаше остались капли воды.
Недостаточное вымешивание перед выпечкой.				●	●		●			
Используется неподходящая смесь для выпечки.	●	●	●				●			
Используется смесь для выпечки с большим содержанием шоколада, сахара или фруктов.	●	●		●	●					
Во время приготовления крышка не была закрыта.	●	●					●			
Между чашей и пластиной нагревателя находится посторонний предмет.	●	●	●		●	●	●			
Дно чаши не достаточно смазано сливочным маслом или кулинарным жиром.				●						
Кекс слишком долго не вынимали из чаши.			●		●					
Неправильное или слишком долгое вымешивание.							●	●		
Неверное количество ингредиентов.		●			●	●	●	●		

Технические характеристики

Модель		SR-TML500/ SR-TML510/ SR-TMS520	
Источник питания		220 В ~ 50 Гц	
Потребляемая мощность		В режиме Приготовления	670 Вт
		В режиме Подогрева	108 Вт
Вместимость	①	Каша	1 - 2 чашки
	②	Плов	2 - 3 чашки
	③	Выпечка	1 200 г
	④/⑤/⑥ ⑭/⑮/ ⑯	Тушение/Суп/Компот Холодец/Голубцы/Варенье	4,0 л
	⑦	Экспресс	4,0 л
	⑧	Гречка	2 - 8 чашек
	⑪	Поджаривание	1,2 кг
	⑫	Разогрев	1,0 л
	⑬	Йогурт	1 200 г**
Размеры (Высота x Длина x Ширина) (приблиз.)		276 x 275 x 274 мм	
Вес (приблиз.)		3,3 кг	
Подогрев (в программе Гречка)		12 часов	

- Для замены шнура питания и ремонта устройства обращайтесь в уполномоченный сервисный центр Panasonic.
- Конструкция и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.





**Использование обычного термостойкого контейнера.

Заходи безпеки

Обов'язкові для виконання!

Дотримуйтеся зазначених нижче інструкцій, щоб запобігти нещасним випадкам, травмуванню користувачів та інших осіб або пошкодженню майна.

■ Наведені нижче позначки вказують на ступінь пошкоджень, що можуть бути викликані неправильною експлуатацією.

 ОБЕРЕЖНО: Вказує на можливість тяжкого травмування або смерті.	 УВАГА: Вказує на ризик травмування або пошкодження майна.
■ Нижче наведено класифікацію та пояснення позначок.	
   Ці позначки означають заборону.	 Ця позначка вказує на вимогу, якої необхідно дотримуватися.

ОБЕРЕЖНО

■ Не використовуйте пристрій, якщо шнур живлення або штепсельну вилку пошкоджено чи якщо штепсельну вилку не до кінця вставлено в розетку.



(Це може призвести до ураження електричним струмом, короткого замикання або займання).

■ Не вставляйте в клапан випускання пари або щілини жодних предметів.



Особливо металеві предмети, наприклад шпильки або дроти. (Це може призвести до ураження електричним струмом або несправностей).

■ Цей пристрій не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями чи без належних знань і досвіду, окрім випадків, коли вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання пристрою від осіб, відповідальних за їхню безпеку. Необхідно стежити, щоб діти не гралися з пристроєм.



(Це може призвести до опіків або травмування).

■ Регулярно чистьте штепсельну вилку.



(Через вологу на забрудненій штепсельній вилці не забезпечується належна ізоляція, що може призвести до займання).

• Витягніть штепсельну вилку з розетки та витріть її сухою тканиною.

■ Стежте, щоб не пошкодити шнур живлення або штепсельну вилку.



Виконувати наведені нижче дії суворо заборонено.

Розміщувати біля нагрівальних елементів, згинати, скручувати, розтягувати та зв'язувати у вузол шнур живлення, а також змінювати його конструкцію та ставити на нього важкі предмети. (Це може призвести до ураження електричним струмом, короткого замикання або займання).

• У разі пошкодження шнура живлення його слід замінити на оригінальний шнур або аналогічний шнур, придбаний у виробника чи в його сервісному центрі.

■ Не занурюйте пристрій у воду та не бризкайте на нього водою.



(Це може призвести до ураження електричним струмом або короткого замикання).

• Якщо у пристрій потрапить вода, зверніться до авторизованого дилера.

■ Використовуйте лише ті розетки, які розраховані на змінний струм силою 10 ампер і напругою 220 вольт.



(Вмикання кількох пристроїв в одну розетку може призвести до перегрівання, внаслідок чого може статися займання).

• Використовуйте лише ті подовжувачі, які розраховані щонайменше на 10 ампер.

■ Не вставляйте штепсельну вилку в розетку та не виймайте її вологими руками.



(Це може призвести до ураження електричним струмом).

■ Не підставляйте близько обличчя та не торкайтесь руками клапана випускання пари. Стежте, щоб діти не мали доступу до клапана випускання пари.



Клапан випускання пари



(Це може призвести до опіків).

■ Не розбирайте та не ремонтуйте цей пристрій, а також не змінюйте його конструкцію.



(Це може призвести до займання, ураження електричним струмом або травмування).

• Зверніться до пункту продажу або авторизованого сервісного центру.

■ Надійно вставте електричний роз'єм і штепсельну вилку.



(Інакше це може призвести до ураження електричним струмом і пожежі внаслідок накопичення тепла навколо штепсельної вилки).

• Не використовуйте пошкоджену штепсельну вилку або ненадійно закріплену розетку.

■ У разі виникнення надзвичайної ситуації або несправності негайно перестаньте використовувати пристрій і від'єднайте його від джерела живлення.



(Це може призвести до задимлення, займання або ураження електричним струмом).

(Приклади надзвичайних ситуацій і несправностей)

- Штепсельна вилка та шнур живлення надто гарячі.
- Шнур живлення пошкоджено або у разі торкання до нього стається збій живлення.
- Корпус пристрою деформований або надто гарячий.
- З пристрою йде дим або чути запах горілого.
- На пристрої є тріщини, його деталі розхитані або нещільно прилягають одна до одної.
- Датчик або каструля деформовані.

→ Для проведення огляду та негайного ремонту пристрою зверніться до авторизованого сервісного центру Panasonic.

⚠ УВАГА

■ Не використовуйте пристрій у місцях, зазначених нижче.



- У місці, де на нього може потрапити вода, або поблизу джерела тепла. (Це може призвести до ураження електричним струмом або короткого замикання).
- На нестійкій поверхні або на килимах, електричних килимах, скатертинах (з етилену, пластику) чи інших об'єктах, які не витримують високої температури. (Це може призвести до неналежного приготування або займання).
- Біля стіни або меблів. (Це може призвести до знебарвлення або деформації).

■ Під час роботи пристрою або після приготування їжі не торкайтеся елементів, що нагріваються.



Особливо датчика. (Це може призвести до опіків).

■ Уникайте контакту штепсельної вилки з парю.



- Стежте, щоб на вставлену в розетку штепсельну вилку не потрапляла пара. (Це може призвести до короткого замикання або займання). Використовуючи пристрій у шафі з рухомою поверхнею, розташовуйте його так, щоб на штепсельну вилку не потрапляла пара.

■ Під час переміщення пристрою не торкайтеся кнопок відкриття кришки.



Внаслідок цього може відкритися кришка, що може призвести до опіків).

■ Беріться за електричний роз'єм або штепсельну вилку, коли виймаєте шнур із розетки.



(В іншому випадку може статися ураження електричним струмом, коротке замикання або займання).

■ Не використовуйте шнур живлення (з електричним роз'ємом і штепсельною вилкою), не призначений для використання з цим пристроєм. А також не плутайте роз'єми.



(Це може призвести до ураження електричним струмом, протікання або займання).

■ Будьте обережні, коли відкриваєте кришку під час приготування.



(Це може призвести до опіків).

■ Якщо пристрій не використовується, виймайте штепсельну вилку з розетки.



(Інакше коротке замикання, що може виникнути через погіршення ізоляції, може призвести до ураження електричним струмом або займання).

■ Перш ніж чистити пристрій, зачекайте, доки він охолоне.



(У разі торкання до гарячих елементів можна отримати опіки).

■ Не використовуйте жодну іншу каструлю, окрім указаної в інструкції.



(Це може призвести до опіків або інших травм внаслідок перегрівання або несправності).

Заходи безпеки під час використання пристрою

Наповнюйте пристрій рекомендованою кількістю рису та води, а також вибирайте функції відповідно до інструкції з експлуатації.

(Щоб вода не переливалася, а рис не був недодареним або підгорілим).

Не кладіть інгредієнти безпосередньо у пристрій, у якому не встановлено каструлю.

(Щоб забруднення не призвели до несправностей).

Не використовуйте пристрій у місцях, де він зазнає впливу прямого сонячного проміння.

(Щоб уникнути зміни кольору).

Перш ніж використовувати пристрій, витягніть антикорозійний папір, розташований між каструлею і датчиком.

(Це може призвести до неналежного приготування або займання).

Не накривайте кришку тканиною або іншими предметами під час роботи пристрою.

(Щоб уникнути деформації, зміни кольору зовнішньої кришки або несправності).

Не виймайте рис металевими предметами.

(Щоб не подрпати покриття каструлі та не викликати його відшарування).

Завжди очищайте каструлю, нагрівальну пластину та датчик від сторонніх речовин, наприклад рису.



- Не нахилийте та не перекидайте пристрій.
- Перш ніж чистити пристрій, вимкніть його за допомогою перемикача живлення та витягніть штепсельну вилку з розетки.

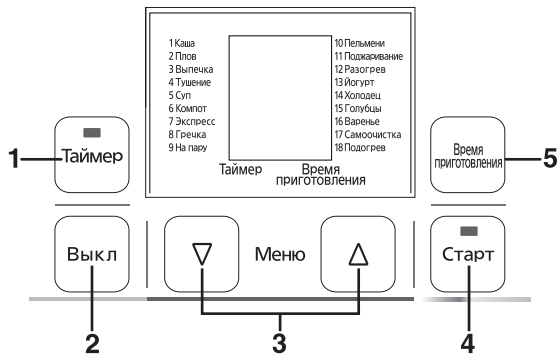
Якщо через клапан випускання пари виливається вода, негайно від'єднайте пристрій від електромережі, витягнувши штепсельну вилку з розетки. Перш ніж використовувати пристрій, витріть воду зі штепсельної вилки та електричного роз'єму пристрою сухою тканиною.

Пристрій призначено лише для побутового використання. Не використовуйте його в комерційних, промислових або інших цілях, окрім готування їжі.

Збій живлення під час використання пристрою може вплинути на результат готування.

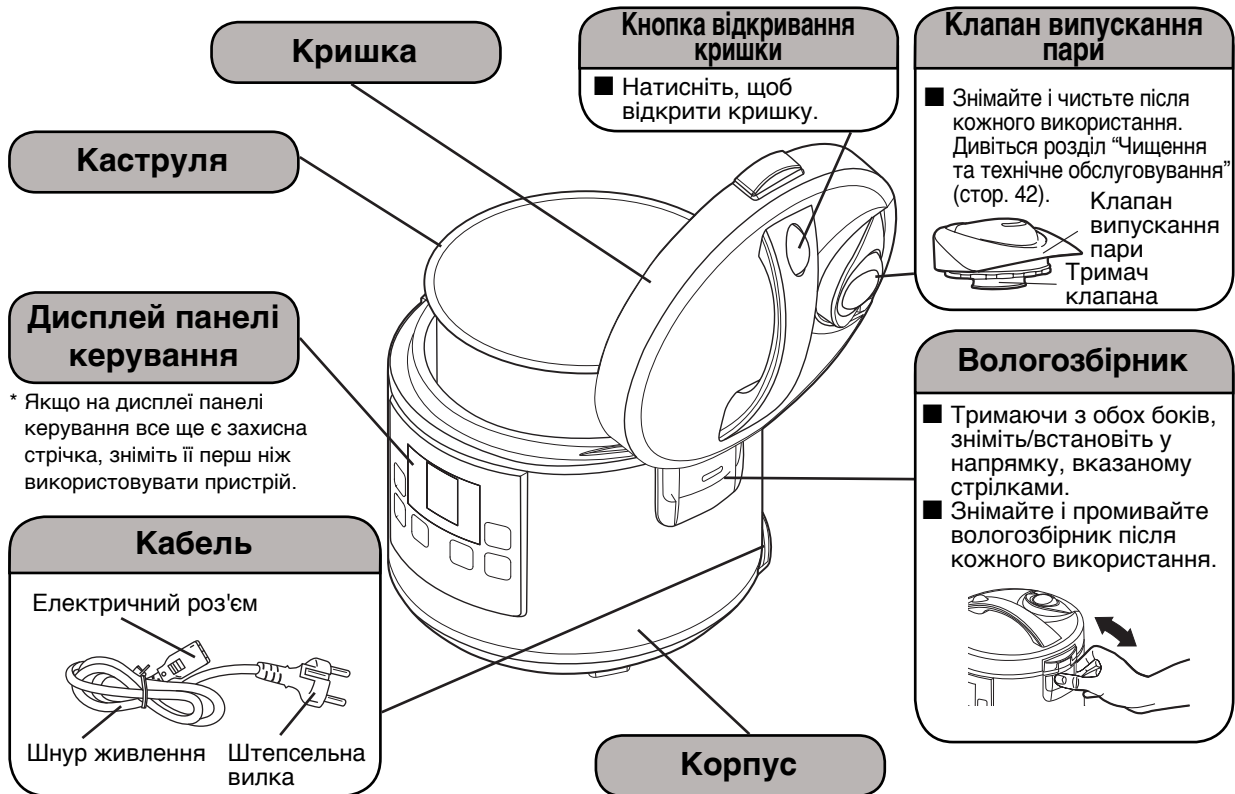
Частини пристрою

Дисплей



1. Натисніть цю кнопку, щоб налаштувати таймер.
2. Натисніть цю кнопку, щоб скасувати операцію.
3. Натисніть цю кнопку, щоб вибрати функцію приготування.
4. Натисніть цю кнопку, щоб розпочати приготування.
5. Натисніть цю кнопку, щоб налаштувати час приготування.

Частини пристрою



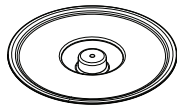
Приладдя

※ Почистьте приладдя перед використанням.

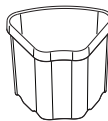
SR-TMS520



Силіконовий ополоник (1 шт.)



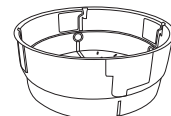
Кришка для чаші (1 шт.)



Ємності для йогурту (6 шт.)



Мірна чашка (1 шт.) (близько 180 мл)



Контейнер-пароварка з регульованою глибиною (1 шт.)

Підготовка

1 • Відміряйте об'єм крупи за допомогою мірної чашки, що постачається в комплекті.

- Об'єм мірної чашки - близько 180 мл.
- У таблицях 1-3 вказано максимальну кількість їжі, яку можна приготувати за один раз.



Каша

- Додайте зернові та холодне молоко (кількість зазначено в таблиці 1).
- Кількість молока можна змінити за смаком.

ч.: мірних чашок
ч. л.: чайна ложка
ст. л.: столова ложка

Таблиця 1

Продукти	Пшоно	Вівсяна крупа	Рис круглий
Крупа	1 ч.	1 ч.	1 ч.
Молоко	6 ч.	3,5 ч.	4 ч.
Цукор	2 ч. л.	-	2,5 ч. л.
Сіль	1 ч. л.	0,75 ч. л.	1,5 ч. л.
Масло	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.

Плов

- Необхідно вимити і підготувати всі інгредієнти заздалегідь.
- Щоб дізнатися кількість кожного інгредієнта, дивіться таблицю праворуч.

Таблиця 2

Продукти	з м'ясом	з куркою
Рослинна олія	3 ст. л.	3 ст. л.
Баранина/свинина	400 - 500 г	-
Курка	-	800 - 1000 г
Морква	2 шт.	2 шт.
Цибуля	2 шт.	2 шт.
Рис	2 ч.	2 ч.
Вода або бульйон	4 ч.	4 ч.
Сіль	За смаком	
Спеції	За смаком	

Гречана каша

<Приготування перлової крупи>
Перед приготуванням перлової крупи помийте її та залиште в холодній воді на 3-6 годин (співвідношення крупи до води – 1:2). Після цього злийте воду.

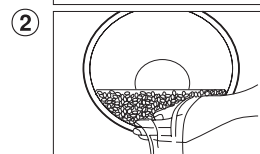
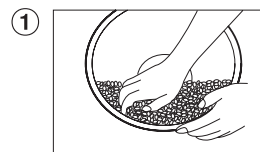
- Додайте крупу та воду за допомогою мірної чашки.
- Кількість води можна змінювати за смаком.

Таблиця 3

Крупа (мірних чашок)	Кількість води (мірних чашок)		
	Гречка ядриця	Рис круглий	Перлова крупа
2	3,5	2,5	3
3	5	3,5	4,25
4	6	4,5	5,5
5	7,5	5,5	7
6	9,5	6,75	8
7	11	8	-
8	12,5	9	-

2 Промивайте крупу, доки вода не стане відносно чистою.

- ① Швидко промийте крупу у великій кількості води, злегка помішуючи її, тоді поміняйте воду.
- ② Промивайте крупу і виливайте воду кілька разів, → доки вода не стане відносно чистою.



Обережно

- Не мийте крупу у кастролі, що постачається в комплекті, щоб не подряпати антипригарне покриття.
- Ретельно промийте крупу. В іншому випадку може утворитися скоринка, яка зіпсує смак крупи.

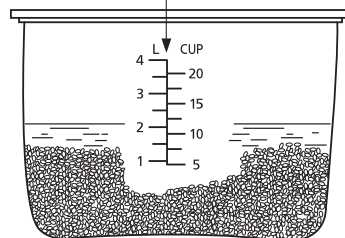
Підготовка

3 Покладіть інгредієнти у каструлю.

Відомості щодо кількості рідин (наприклад, води тощо) дивіться в таблиці 1-3 на стор. 27.

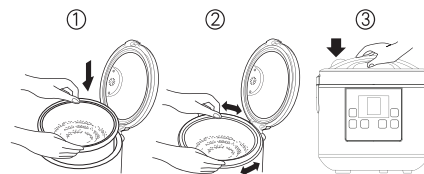
- Загальний об'єм інгредієнтів і води не має перевищувати максимальний рівень, позначений як "L".
- Висушіть зовнішню поверхню каструлі. Якщо вона волога, під час приготування може чути шум. Якщо між каструлею і датчиком потрапить сторонній предмет, пристрій може бути пошкоджено.

Шкала рівнів води, з позначками максимального рівня. Слідкуйте, щоб рівень води був нижчим за максимальний.



4 Вставте каструлю в корпус і закрийте кришку.

- Щоб дно каструлі щільно прилягало до датчика, поверніть її в указаному стрілкою напрямку 2-3 рази.
- Закрийте кришку до клацання.
- Перевірте, чи належно встановлено клапан випускання пари.



5 Під'єднайте шнур живлення

- Спершу під'єднайте електричний роз'єм до корпусу, а потім вставте штепсельну вилку в розетку. Впевніться, що обидва кінці шнура живлення надійно під'єднані.



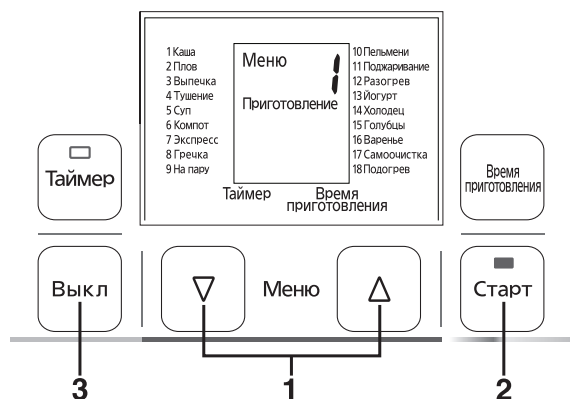
УВАГА

- * У таблиці праворуч зазначено максимальний об'єм крупи, який можна приготувати у контейнері-пароварці.

Максимальна кількість крупи (в мірних чашках)

Висота контейнера-пароварки	Максимальна кількість крупи
Неглибока	5
Глибока	4

Функції Каша



■ Важлива інформація

- Кількість інгредієнтів зазначена в таблиці 1 на стор. 27.
- Кількість крупи приведена для в'язкої каші. Якщо потрібна рідка каша, візьміть меншу кількість крупи, залишивши інші інгредієнти без змін. Наприклад, замість 1-ї чашки крупи візьміть $\frac{3}{4}$ чашки.
- Потрібна кількість каші зазначена на стор. 45.

Підготовка

- Покладіть всі інгредієнти у каstrулю.
- Закрийте кришку.

Операції (Приклад: готування з використанням програми "Каша").

1 Натисніть кнопку , щоб вибрати меню функції 1 "Каша".

- Будуть блимати індикатори (Старт) та .

2 Натисніть кнопку (Старт).

- Засвітиться індикатор (Старт), і розпочнеться приготування.
- На РК дисплеї відобразиться час, що залишився, і коли до закінчення приготування залишиться 5 хвилин, розпочнеться зворотній відлік часу.

- Докладнішу інформацію про налаштування таймера для програми "Каша" шукайте в розділі "Як користуватися таймером" (на стор. 41).

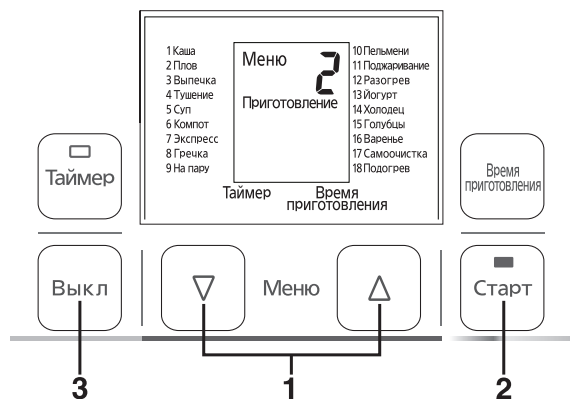


Приготування завершено

3 Натисніть кнопку (Вимк.).

- Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал, і пристрій автоматично перейде в режим Підігрів (індикатор "Приготовление" автоматично зміниться на індикатор "Подогрев"). Однак, не рекомендовано використовувати функцію Підігрів, оскільки це може вплинути на смак страви. Натисніть кнопку (Вимк.), щоб скасувати функцію Підігрів (індикатор (Старт) вимкнеться).

Функції Плов



■ Важлива інформація

- Кількість інгредієнтів зазначена в таблиці 2 на стор. 27.
- Потрібна кількість крупи зазначена на стор. 45.

Підготовка


- На цьому етапі, потрібно вимити і підготувати всі інгредієнти.
- Покладіть всі інгредієнти, перелічені в таблиці 2 на сторінці 27, в каструлю мультиварки.
- Закрийте кришку.


Операції (Готування з використанням програми "Плов").

1 Натисніть кнопку , щоб вибрати меню функції 2 "Плов".

- Будуть блимати індикатори  (Старт) та .

2 Натисніть кнопку (Старт).



- Засвітиться індикатор  (Старт), і розпочнеться приготування.
- На РК дисплеї відобразиться час, що залишився, і коли до закінчення приготування залишиться 8 хвилин, розпочнеться зворотній відлік часу.

- Докладнішу інформацію про налаштування таймера для програми "Плов" шукайте в розділі "Як користуватися таймером" (на  стор. 41).

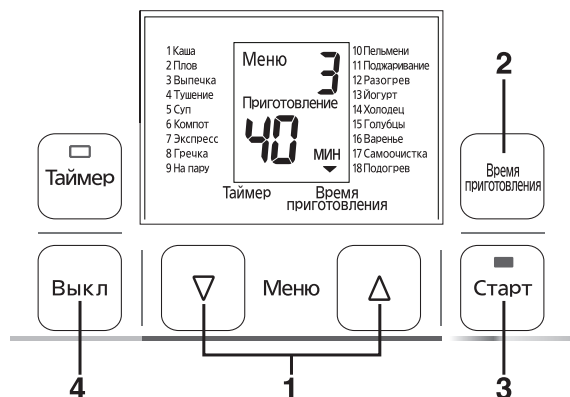


Приготування завершено

3 Натисніть кнопку (Вимк.).

- Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал, і пристрій автоматично перейде в режим Підігрів (індикатор "Приготовление" автоматично зміниться на індикатор "Подогрев"). Однак, не рекомендовано використовувати функцію Підігрів, оскільки це може вплинути на смак страви. Натисніть кнопку  (Вимк.), щоб скасувати функцію Підігрів (індикатор  (Старт) вимкнеться).

Функції Випікання



Важлива інформація



- Максимальна вага випічки (загальна вага всіх інгредієнтів) становить 1200 г. В іншому випадку випічка вийде сирію.

Підготовка

- Ретельно перемішайте інгредієнти.
- Змастіть внутрішню частину (дно і сторони) каструлі маслом (рослинною олією), покладіть в неї підготовлені інгредієнти і закрийте кришку.

Операції (Приклад: готування з використанням програми "Випікання").

1 Натисніть кнопку , щоб вибрати меню функції 3 "Випікання".


- Бліматимуть індикатори  (Старт) та , і на РК дисплеї відобразиться час 40 МИН. (як час приготування за замовчуванням для функції "Випікання").



2 Натисніть кнопку (Час приготування), щоб встановити потрібний час приготування.



- Можна налаштувати час приготування.
→ Функція "Випікання": від 20 до 95 хвилин (з кроком 5 хвилин).
- Якщо натиснути кнопку, час можна налаштувати швидше.

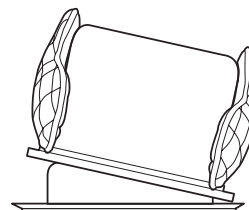
3 Натисніть кнопку (Старт).

- Засвітиться індикатор  (Старт), і розпочнеться приготування.
- На РК дисплеї відобразиться зворотній відлік часу з кроком 1 хвилина.

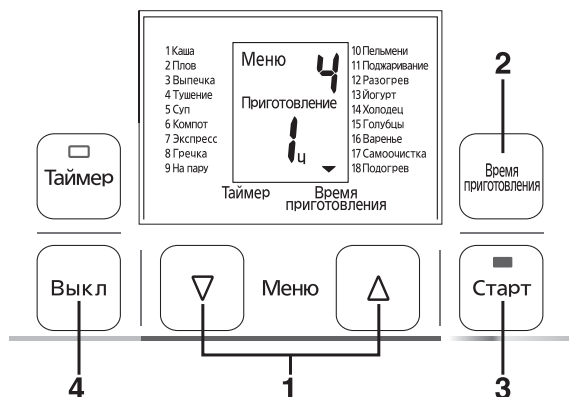
Приготування завершено

4 Натисніть кнопку (Вимк.).

- Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал, і пристрій автоматично перейде в режим Підігрів (індикатор "Приготовление" автоматично зміниться на індикатор "Подогрев"). Однак, не рекомендовано використовувати функцію Підігрів, оскільки це може вплинути на смак страви. Натисніть кнопку  (Вимк.), щоб скасувати функцію Підігрів (індикатор  (Старт) вимкнеться).
- Вийміть каструлю і дайте їй охолонути протягом 2-3 хвилин. Тоді переверніть каструлю догори дном і поставте її на піднос або решітку.
- Прикрасьте поверхню випічки на власний розсуд.



Функції Тушування/Суп/Компот/Холодець/Голубці/Варення



Важлива інформація

- Максимальна кількість інгредієнтів і рідини для програм "Тушування/Суп/Компот/Холодець/Голубці/Варення" не повинна перевищувати максимальний рівень, позначений як "L".
- Коли ви готуєте варення, використовуючи програму № 16 Варення, порізані на шматочки інгредієнти можуть стати причиною переливання рідини через край. (З клапану випускання пари можуть виходити бульбашки.)

Підготовка

- Покладіть всі інгредієнти у каstrулю.
- Закрийте кришку.

Операції (Приклад: готування з використанням програми "Тушування").

- 1 Натисніть кнопку , щоб вибрати меню функції 4 "Тушування", меню функції 5 "Суп", меню функції 6 "Компот", меню функції 14 "Холодець", меню функції 15 "Голубці" або меню функції 16 "Варення".

Меню	Функція
4 Тушение	Тушування
5 Суп	Суп
6 Компот	Компот
14 Холодец	Холодець
15 Голубцы	Голубці
16 Варенье	Варення

- Бліматимуть індикатори (Старт) та , і на РК дисплеї відобразиться час 1 Ч. (як час приготування за замовчуванням для функції).

- 2 Натисніть кнопку (Час приготування), щоб встановити потрібний час приготування.

- Можна налаштувати час приготування в проміжку від 1-ї до 12-ти годин (з кроком 30 хвилин).
- Якщо натиснути кнопку, час можна налаштувати швидше.

- 3 Натисніть кнопку (Старт).

- Засвітиться індикатор (Старт), і розпочнеться приготування.
- Якщо до завершення приготування залишається більше 1 години, на РК дисплеї час зменшуватиметься з кроком 30 хвилин. В іншому випадку час зменшуватиметься з кроком 1 хвилина.

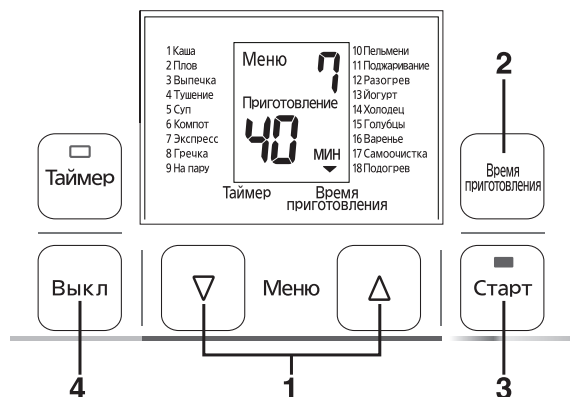


Приготування завершено

- 4 Натисніть кнопку (Вимк.).

- Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал, і пристрій автоматично перейде в режим Підігрів (індикатор "Приготовление" автоматично зміниться на індикатор "Подогрев"). Однак, не рекомендовано використовувати функцію Підігрів, оскільки це може вплинути на смак страви. Натисніть кнопку (Вимк.), щоб скасувати функцію Підігрів (індикатор (Старт) вимкнеться).

Функції Експрес



■ Важлива інформація



- Максимальна кількість інгредієнтів і рідини для програми "Експрес" не має перевищувати максимальний рівень, позначений як "L".

Підготовка

- Покладіть всі інгредієнти у каструлю.
- Закрийте кришку.

Операції (Приклад: готування з використанням програми "Експрес").

1 Натисніть кнопку , щоб вибрати меню функції 7 "Експрес".


- Бліматимуть індикатори  (Старт) та , і на РК дисплеї відобразиться час 40 МИН. (як час приготування за замовчуванням для функції "Експрес").



2 Натисніть кнопку (Час приготування), щоб встановити потрібний час приготування.

- Можна налаштувати час приготування в проміжку від 1 до 20 хвилин (з кроком 1 хвилини).
в проміжку від 20 до 65 хвилин (з кроком в 5 хвилин).
- Якщо натиснути кнопку, час можна налаштувати швидше.



3 Натисніть кнопку (Старт).

- Засвітиться індикатор  (Старт), і розпочнеться приготування.
- На РК дисплеї відобразиться зворотній відлік часу з кроком 1 хвилини.

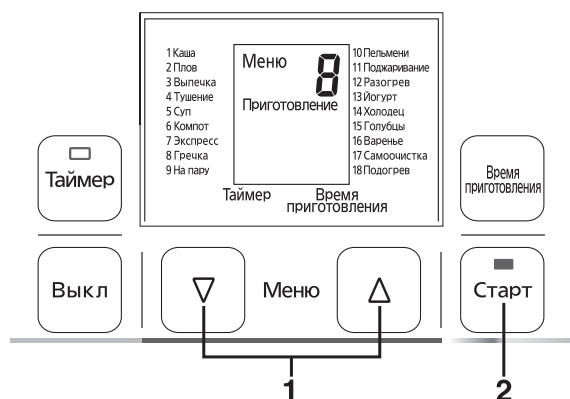
Приготування завершено

4 Натисніть кнопку (Вимк.).

Натисніть кнопку (Вимк.).

- Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал, і пристрій автоматично перейде в режим Підігрів (індикатор "Приготовление" автоматично зміниться на індикатор "Подогрев"). Однак, не рекомендовано використовувати функцію Підігрів, оскільки це може вплинути на смак страви. Натисніть кнопку  (Вимк.), щоб скасувати функцію Підігрів (індикатор  (Старт) вимкнеться).

Функції Гречана каша



Важлива інформація

- Кількість інгредієнтів зазначена в таблиці 3 на стор. 27.
- Потрібна кількість крупи зазначена на стор. 45.

Підготовка

- Покладіть всі інгредієнти у каструлю.
- Закрийте кришку.

Операції (Приклад: готування з використанням програми "Гречана каша").

1 Натисніть кнопку , щоб вибрати меню функції 8 "Гречана каша".

- Будуть блимати індикатори (Старт) та .

2 Натисніть кнопку (Старт).

- Засвітиться індикатор (Старт), і розпочнеться приготування.
- На РК дисплеї відобразиться час, що залишився, і коли до закінчення приготування залишиться 9 хвилин, розпочнеться зворотній відлік часу.

- Докладнішу інформацію про налаштування таймера для програми "Гречана каша" шукайте в розділі "Як користуватися таймером" (на стор. 41).



Приготування завершено

3 Розпуште рис.

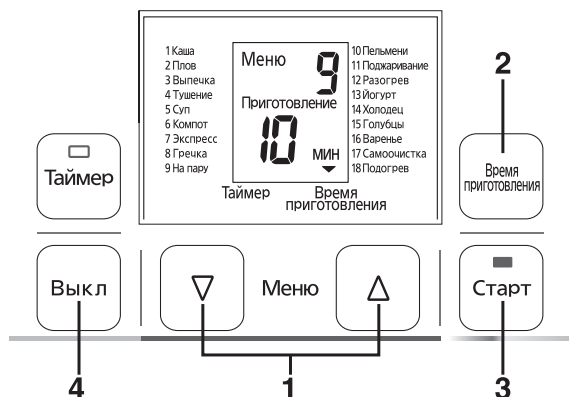
- Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал, і пристрій автоматично перейде в режим Підігрів (індикатор "Приготовление" автоматично зміниться на індикатор "Подогрев").

Підігрів

- Після завершення приготування всі функції автоматично змінюватимуться на функцію **Підігрів** (крім програм № 11 Смаження та № 12 Йогурт). Однак, деякі функції не рекомендовано використовувати з функцією Підігрів. Натисніть кнопку (Вимк.), щоб вийти з режиму Підігрів.
- Кашу можна підтримувати теплою до 12 годин, що не впливатиме на смак і не спричинятиме дивний запах.
- Під час використання функції Підігрів з країв каструлі можуть з'являтися краплі.
- Смак каші може зіпсуватись, якщо під час використання функції Підігрів в мультиварці залишити ложку для каші.

	Меню	Підігрів	Результат після підігріву
①	Каша	×	Каша згусне
②	Плов	×	
③	Випікання	×	
④/⑤/⑥	Тушування/Суп/Компот	×	Впливає на смак або викликає дивний запах
⑦	Експрес	×	
⑧	Гречана каша	○	
⑨/⑩	Готування на парі/Пельмені	×	
⑪	Смаження	×	
⑫	Підігрів	×	Впливає на смак або викликає дивний запах
⑬	Йогурт	×	
⑭/⑮	Холодець/Голубці	×	
⑯	Варення	×	

Функції Готування на парі/Пельмені



Важлива інформація

- Якщо ви встановили час приготування більше 30 хвилин, додайте 4 мірні чашки води в кастрюлю, щоб запобігти її випаровуванню.
- Коли вода закипає та повністю википає, пароварка автоматично переходить у режим "Підігрів".
- Щоб вимкнути функцію готування на парі під час приготування їжі, натисніть кнопку **Выкл (Вимк.)**.
- Якщо під час приготування гречаної каші на деякий час вмикається режим "Готування на парі", тоді рекомендовано використовувати функцію "Гречана каша".

Підготовка

- Додайте необхідну кількість води.
- Вставте в кастрюлю у контейнер-пароварку, як показано на малюнку.
- Покладіть продукти, які потрібно приготувати, у контейнер-пароварку.
- Закрийте кришку.

- Відповідність між кількістю води і часом готування на парі

Час готування	Кількість води
Менше 10 хвилин	1 мірна чашка
10 - 30 хвилин	2 мірні чашки
30 - 60 хвилин	4 мірні чашки



Операції (Приклад: готування з використанням програми "Готування на парі/Пельмені").

1 Натисніть кнопку **Меню**, щоб вибрати меню функції 9 або 10 "Готування на парі" чи "Пельмені".

- Бліматимуть індикатори **Старт** та **9**, і на РК дисплеї відобразиться час **10 МИН.** для програми "Готування на парі" або **8 МИН.** для програми "Пельмені" (як час готування за замовчуванням).

2 Натисніть кнопку **Время приготовления** (Час приготування), щоб встановити потрібний час приготування.

- Можна налаштувати час приготування
 - Функція "Готування на парі": від 1 до 60 хвилин (з кроком 1 хвилини).
 - Функція "Пельмені": від 1 до 20 хвилин (з кроком 1 хвилини).
- Якщо натиснути кнопку, час можна налаштувати швидше.

3 Натисніть кнопку **Старт** (Старт).

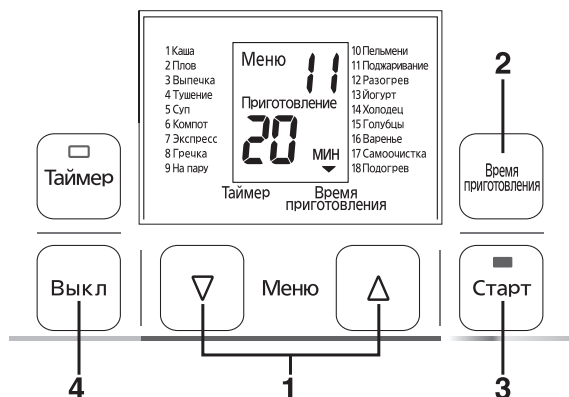
- Засвітиться індикатор **Старт**, і розпочнеться приготування.
- Після закипання води на РК дисплеї відобразиться зворотній відлік часу з кроком 1 хвилини.

Приготування завершено

4 Натисніть кнопку **Выкл (Вимк.)**.

- Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал, і пристрій автоматично перейде в режим **Підігрів** (індикатор **Приготовление** автоматично зміниться на індикатор **Подогрев**). Однак, не рекомендовано використовувати функцію **Підігрів**, оскільки це може вплинути на смак страви. Натисніть кнопку **Выкл (Вимк.)**, щоб скасувати функцію **Підігрів** (індикатор **Старт** вимкеться).

Функції Смаження



Важлива інформація

- Щоб страва не пригоріла, помішуйте інгредієнти під час готування. Додаткову інформацію дивіться у рецепті страви, яку готуєте.
- Дивіться стор. 45 щодо технічних характеристик під час використання функції "Смаження".
- Перш ніж виймати їжу ретельно перевірте чи вона вже готова.

Підготовка

- Налийте в каструлю олію.
- Покладіть в каструлю всі потрібні інгредієнти.

Операції (Приклад: готування з використанням програми "Смаження").

1 Натисніть кнопку , щоб вибрати меню функції 11 "Смаження".

- Блимають індикатори (Старт) та (20 МИН), і на РК дисплеї відобразиться час 20 МИН. (як час приготування за замовчуванням для функції "Смаження").



2 Натисніть кнопку (Час приготування), щоб встановити потрібний час приготування.

- Можна налаштувати час приготування в проміжку від 1 до 20 хвилин (з кроком 1 хвилини).
в проміжку від 20 до 60 хвилин (з кроком 5 хвилин).
- Якщо натиснути кнопку, час можна налаштувати швидше.

3 Натисніть кнопку (Старт).

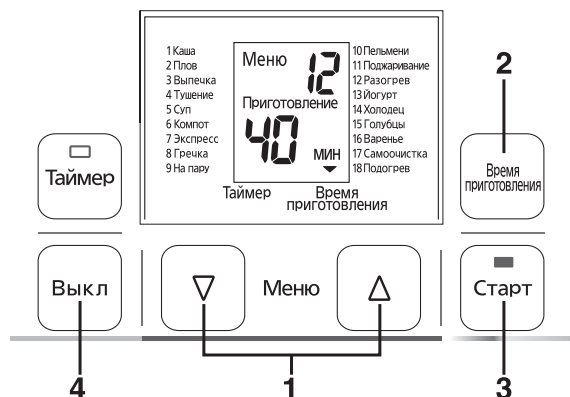
- Засвітиться індикатор (Старт), і розпочнеться приготування.
- Після закипання олії на РК дисплеї відобразиться зворотній відлік часу з кроком 1 хвилини.

Приготування завершено

4 Натисніть кнопку (Вимк.).

- Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал, і мультиварка автоматично зупиниться (індикатор (Старт) вимкнеться).

Функції Розігрівання



■ Важлива інформація



- Слідкуйте, щоб не перевищити максимальну кількість холодних інгредієнтів, додаючи їх до страви.
- Потрібна кількість інгредієнтів зазначена на стор. 45.

Підготовка

- Покладіть в каструлю всі потрібні інгредієнти.
- Закрийте кришку.

Операції (Приклад: готування з використанням програми "Розігрівання").

1 Натисніть кнопку , щоб вибрати меню функції 12 "Розігрівання".


- Бліматимуть індикатори  (Старт) та , і на РК дисплеї відобразиться час 40 МИН. (як час приготування за замовчуванням для функції "Розігрівання").



2 Натисніть кнопку (Час приготування), щоб встановити потрібний час приготування.



- Можна налаштувати час приготування в проміжку від 1 до 20 хвилин (з кроком 1 хвилини).
- в проміжку від 20 до 65 хвилин (з кроком 5 хвилин).
- Якщо натиснути кнопку, час можна налаштувати швидше.

3 Натисніть кнопку (Старт).

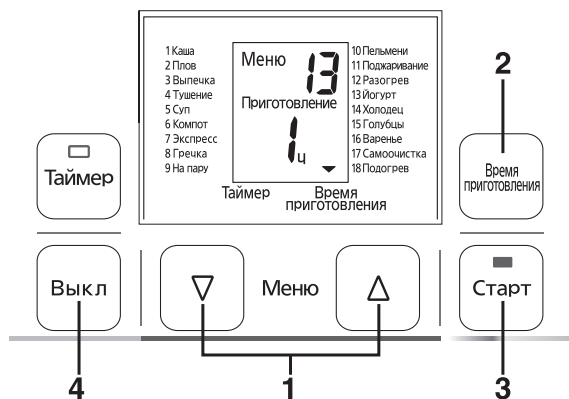
- Засвітиться індикатор  (Старт), і розпочнеться приготування.
- На РК дисплеї відобразиться зворотній відлік часу з кроком 1 хвилини.

Приготування завершено


4 Натисніть кнопку (Вимк.).

- Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал, і пристрій автоматично перейде в режим Підігрів (індикатор "Приготовление" автоматично зміниться на індикатор "Подогрев"). Однак, не рекомендовано використовувати функцію Підігрів, оскільки це може вплинути на смак страви. Натисніть кнопку  (Вимк.), щоб скасувати функцію Підігрів (індикатор  (Старт) вимкнеться).

Функції Йогурт



Важлива інформація



- SR-TML500, SR-TML510
Використовуйте звичайний термостійкий контейнер, а кількість інгредієнтів не повинна перевищувати 1 200 г.
- SR-TMS520
Використовуйте чашку для йогуртів, і слідкуйте, щоб кількість інгредієнтів не перевищувала 150 г (молоко 130 г + йогурт 20 г) на 1 чашку (всього 6 чашок: 900 г).
Якщо використовується інша звичайна термостійка ємність, кількість інгредієнтів не має перевищувати 1 200 г.
- Ви не зможете натиснути кнопку  (Старт), доки мультиварка лишатиметься гарячою. (Короткий звуковий сигнал пролунає 4 рази)

Підготовка

- Перш ніж готувати, почистите чашку для йогуртів чи термостійку ємність.
- У разі використання для приготування чашки для йогуртів влийте 1 чашку води у каstrулю, встановіть контейнер-пароварку з регульованою глибиною на каstrулю.
- Поставте чашку для йогуртів усередину контейнера-пароварки з регульованою глибиною або термостійку ємність усередину каstrулі.
- Закрийте кришку.

Операції (Приклад: готування з використанням програми "Йогурт").

1 Натисніть кнопку , щоб вибрати меню функції 13 "Йогурт".


- Бліматимуть індикатори  (Старт) та , і на РК дисплеї відобразиться час 1 Ч. (як час приготування за замовчуванням для функції "Йогурт").



2 Натисніть кнопку (Час приготування), щоб встановити потрібний час приготування.


- Можна налаштувати час приготування в проміжку від 1-ї до 8-ми годин (з кроком 1 година).
- Якщо натиснути кнопку, час можна налаштувати швидше.

3 Натисніть кнопку (Старт).

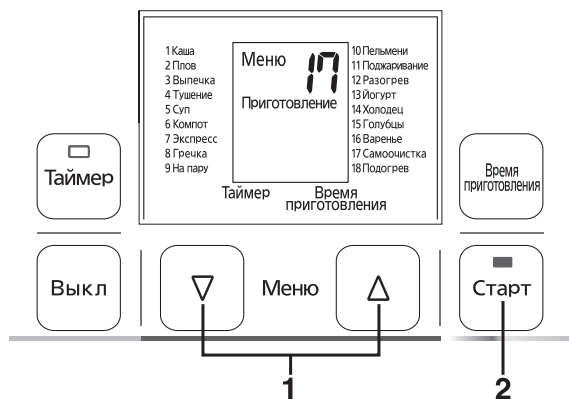
- Засвітиться індикатор  (Старт), і розпочнеться приготування.
- На РК дисплеї відобразиться зворотній відлік часу з кроком 1 година.
- Рекомендація для налаштування часу приготування:
 - У разі використання чашки для йогуртів, що додається (900 г): 6-8 годин.
 - У разі використання іншої термостійкої ємності (1 200 г): 8 годин.

Приготування завершено

4 Натисніть кнопку (Вимк.).

- Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал, і пристрій зупиниться (індикатор  (Старт) вимкнеться).

Функції Самоочищення



Важлива інформація

- Функція призначена для усунення дивних запахів і бруду на внутрішніх стінках каstrулі.
- Функцію чищення не вдасться запустити відразу після готування. Зачекайте приблизно 30 хвилин, щоб мультиварка охолола.
- Не виймайте каstrулю під час роботи цієї функції.

Підготовка

- Налийте воду в каstrулю до половини.
- Закрийте кришку.

Операції (Приклад: готування з використанням програми "Самоочищення").

1 Натисніть кнопку , щоб вибрати меню функції 17 "Самоочищення".

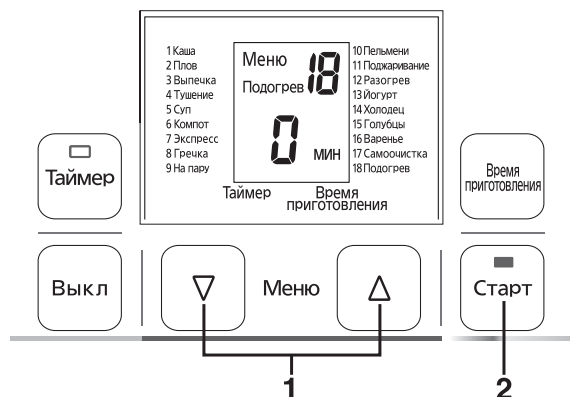
- Будуть блимати індикатори (Старт) та .



2 Натисніть кнопку (Старт).

- Засвітиться індикатор (Старт), і розпочнеться чищення.
- Після завершення чищення функція вимкнеться автоматично.

Функції Підігрів





■ Важлива інформація



- Рекомендовано не використовувати функцію "Підігрів" довше 12-ти годин.
- Використовуйте функцію "Підігрів" лише для рису. Не підігрівайте плов чи страви, що готуються за іншим меню, для запобігання появі небажаного запаху або псування страви.
- Рис може набути поганого запаху, кольору і стати сухим, якщо його занадто довго підігрівати.
- Не вдасться підігріти холодні інгредієнти.

Дія (Наприклад: підтримування їжі теплою за допомогою функції "Підігрів").

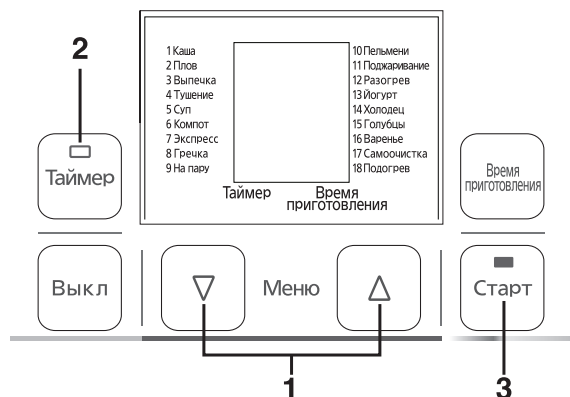
1 Натисніть кнопку , щоб вибрати меню функції 18 "Підігрів".

- Будуть блимати індикатори  (Старт) та .

2 Натисніть кнопку (Старт).

- Засвітяться індикатори  (Старт) та Підігрів, і розпочнеться підігрівання.
- Щоб вимкнути функцію Підігрів, натисніть кнопку  (Вимк.).
- Для функції Підігрів можна встановити значення таймера в проміжку від 1 до 59 МИН. і від 1 до 23 Ч.

Як користуватися таймером



Це таймер зворотнього відліку часу, а не годинник. Мультиварка завершить готування, коли мине встановлений час.

Приклад

Якщо таймер налаштовано на **4 Ч. 30 МИН.**, готування завершиться через 4 години 30 хвилин після натиснення кнопки **Старт** (Старт).

Операції

1 Натисніть кнопку , щоб вибрати функцію. (меню функції 1 "Каша", 2 "Плов", 4 "Тушування", 5 "Суп", 6 "Компот", 8 "Гречана каша", 14 "Холодець" або 15 "Голубці")

2 Натисніть кнопку (Налаштування таймера), щоб налаштувати таймер.

- У разі першого натиснення кнопки (Налаштування таймера) відобразиться попереднє налаштування таймера. З кожним натисненням кнопки (Налаштування таймера), додаватиметься 30 хвилин до значення таймера. Якщо натиснути кнопку, час можна налаштувати швидше.
- Відповідний час для приготування за таймером і рекомендований діапазон налаштування часу.

Функція	Час приготування (год.)	Таймер (год.)	повідомлення
Каша	-	1,5 - 24	-
Плов	-	1,5 - 24	-
Тушування, Суп, Компот, Холодець, Голубці	1 - 24	Час приготування + 0,5-24	Час готування не можна встановити після підтвердження налаштування Таймера. Будь ласка, спершу встановіть час готування.
Гречана каша	-	1 - 24	-

3 Натисніть кнопку (Старт).

- Вимкнеться індикатор (Старт), і засвітиться індикатор **Налаштування таймера**.
- Як тільки розпочнеться приготування, індикатор **Налаштування таймера** вимкнеться, і засвітиться індикатор **Старт**.
- Цей режим неможливо застосувати для таких функцій: 3 "Випікання", 7 "Експрес", 9 "Готування на парі", 10 "Пельмені", 11 "Смаження", 12 "Підігрів", 13 "Йогурт", 16 "Варення", 17 "Самоочищення" і 18 "Підігрів".

Приготування завершено

4 Розпуште рис.

- Після завершення приготування мультиварка подасть звуковий сигнал, і пристрій автоматично перейде в режим **Підігрів** (індикатор "Приготовление" автоматично зміниться на індикатор "Подогрев").
- Щоб вимкнути функцію **Підігрів**, натисніть кнопку (Вимк.).

Чищення та догляд

- Коли пристрій охолоне, вийміть вилку з розетки і виконайте описані нижче дії.
- Не використовуйте таке: бензин, розчинники, порошок для чищення, а також металеві шкребки.

Корпус / Кришка / Захисна рамка

- Витріть вологою ганчіркою.
- Не використовуйте засіб для миття посуду.

Каструля

Промийте ганчіркою з використанням засобу для миття посуду і витріть зовнішню поверхню каструлі.

Датчик / Пластина нагрівача

Якщо до пластини нагрівача / датчика прилип бруд, легенько зітріть його за допомогою дрібного наждачного паперу (прибл. № 600). Тоді витріть вологою ганчіркою.

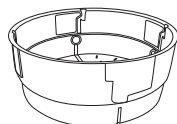
Вологозбірник

Знімайте і чистьте після кожного використання.

Приладдя



Мірна чашка

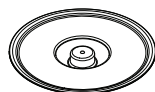


Контейнер-пароварка з регульованою глибиною

SR-TMS520



Силіконовий ополоник



Кришка для чаші



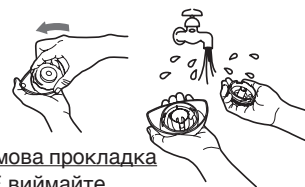
Ємності для йогурту

Промийте губкою з використанням розчиненого у воді засобу для миття посуду.

Клапан випускання пари

■ Як виймати і чистити частини

1. Потягніть клапан випускання пари, щоб зняти його, як показано на малюнку.
2. Зніміть тримач клапана, повернувши його проти годинникової стрілки. Промийте і витріть вологою ганчіркою.



Гумова прокладка
НЕ виймайте

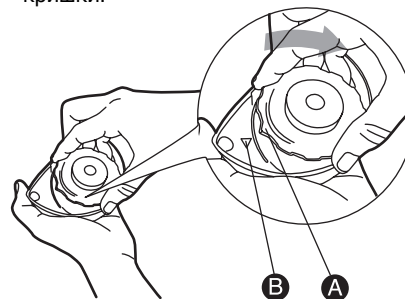
3. Витріть отвір зсередини і нагрівальну пластину вологою ганчіркою.



- Витирайте і частини після кожного використання.
- Не виймайте клапан випускання пари під час роботи пристрою.

Збирання клапана випускання пари

1. Вставте тримач клапана у клапан випускання пари, вирівнявши стрілку на тримачі **A** зі стрілкою на клапані **B**, і поверніть за годинниковою стрілкою до кінця.
2. Встановіть клапан випускання пари в отвір кришки.

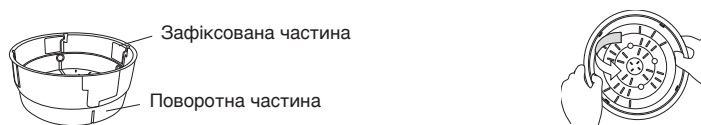


Як користуватися контейнером-пароваркою / Коли на дисплеї відображається таке

Контейнер-пароварка

■ Регулювання висоти

Прикладіть палець до кільця на внутрішній стінці поворотної частини, підніміть і злегка поверніть проти годинникової стрілки, тоді заберіть палець. Висота контейнера-пароварки збільшиться. Щоб повернутися до попереднього положення, тримайте контейнер знизу долонею, злегка поверніть за годинниковою стрілкою і підніміть до клацання.



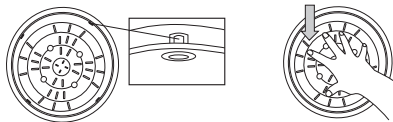
■ Розбирання

Спершу встановіть контейнер-пароварки у початкове положення (неглибоке), переверніть і покладіть на стіл, тоді міцно натисніть на поворотну частину, щоб почулося клацання. Закріплені і поворотні частини відокремляться.




■ Збирання

Спрямуйте виступ скраю поворотною частиною у напрямку отвору на внутрішній стінці закріпленої частини, тоді міцно натисніть вниз поворотної частини, щоб почулося клацання.



Коли на дисплеї відображається таке

Дисплей	Проблеми і усунення несправностей
U14	У разі неперервної роботи функції "Підігрів" упродовж 96 годин живлення вимикається автоматично. Спершу натисніть кнопку  (Вимк.).
H01 H02 H05	Зверніться до авторизованого сервісного центру щодо ремонту.

Усунення несправностей

Перевірте описане нижче

Приготування рису

Деталі	Проблеми, пов'язані з приготуванням їжі					Проблеми, пов'язані з підігрівом			Не подається живлення	Луняють дивні звуки
	Надто тверда крупа	Сирий	Надто м'яка крупа	Перетікання води	Підгорілий рис на дні каструлі	Зміна кольору	Поганий запах	Надто сухий		
Неправильне співвідношення рису та води	●	●	●	●	●			●	Вийміть штепсельну вилку і перевірте розетку.	Звук спричиняє вода у каструлі.
Недостатньо промитий рис.				●	●	●				
Стороння часточка між каструлею та датчиком.	●	●	●		●					
Використано надто багато олії.	●	●			●	●				
Рис підігрівався понад 12 годин.						●	●	●		
Кришка не закрита належним чином.	●			●		●	●	●		
Погано помита каструля.					●		●			
Шнур живлення не підключено до розетки належним чином.		●					●			

Випікання пирогів

Деталі	Проблеми з випіканням пирогів						Не подається живлення	Луняють дивні звуки
	Неготовий пиріг	Сирий пиріг	Вологий пиріг	Пиріг прилипає до каструлі	Низ пирога пригорає	Пиріг не пухкий		
Надто великий пиріг.	●	●					Вийміть штепсельну вилку і перевірте розетку.	Звук спричиняє вода у каструлі.
Недостатньо вимішане тісто перед випіканням.				●	●	●		
Використовується несумісна суміш для пирога.	●	●	●			●		
Суміш для пирога містить надто багато шоколаду, цукру чи фруктових інгредієнтів.	●	●		●	●			
Кришка під час приготування не закрита.	●	●				●		
Сторонні часточки між каструлею та датчиком.	●	●	●		●	●		
Недостатньо масла чи олії на дні каструлі.				●				
Пиріг залишався у каструлі надто довго.			●		●			
Недостатньо чи занадто вимішане тісто.						●		
Неправильна кількість інгредієнтів.		●			●	●		

Технічні характеристики


Моделі		SR-TML500/ SR-TML510/ SR-TMS520	
Джерело живлення		220 В змінного струму, 50 Гц	
Споживання електроенергії	У режимі приготування	670 Вт	
	У режимі підігріву	108 Вт	
Ємність	①	Каша	1 - 2 чашки
	②	Плов	2 - 3 чашки
	③	Випікання	1 200 г
	④/⑤/⑥ ⑭/⑮/ ⑯	Тушкування/Суп/Компот/Холодець/ Голубці/Варення	4 л
	⑦	Експрес	4 л
	⑧	Гречана каша	2 - 8 чашок
	⑪	Смаження	1,2 кг
	⑫	Підігрів	1 л
	⑬	Йогурт	1 200 г
Розміри (висота x довжина x ширина) (прибл.)		276 x 275 x 274 мм	
Маса (прибл.)		3,3 кг	
Підігрів (для функції "Гречана каша")		12 год.	

- З питань заміни шнура живлення і ремонту пристрою звертайтеся до авторизованого сервісного центру Panasonic.
- Дизайн і технічні характеристики може бути змінено без повідомлення.

**У разі використання звичайної термостійкої ємності.


Пайдаланушылардың және басқа адамдардың жарақаттануына жол бермеу мақсатында төмендегі нұсқаулықты қолданыңыз.

■ Төмендегі кестеде дұрыс қолданбаудан туындайтын жарақаттану деңгейлері көрсетілген.


 ЕСКЕРТУ: Өлім немесе ауыр жарақатты көрсетеді.	 НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Жаралану мен мүліктің бүліну қаупін көрсетеді.
■ Таңбалар төмендегідей көрсетіліп, түсіндіріледі.	
   Бұл таңбалар тыйым салынғанды білдіреді.	 Бұл таңба ұстанатын талаптарды білдіреді.

ЕСКЕРТУ


■ **Қуат сымы немесе штепсельдің бүлінген кезінде немесе штепсельдің розеткада бос орналасуы кезінде аспапты қолданбаңыз.**

 (Бұл электр шоғына, қысқа тұйықталуға немесе өрт шығуына әкеп соғуы мүмкін.)


■ **Буды шығару клапанына басқа заттарды салмаңыз.**

 Әсіресе металл заттар мысалы түйреуіш немесе сым. (Бұл электр шоғына немесе дұрыс жұмыс істемеуге әкеп соғады.)

■ **Бұл аспап мүмкіндіктері шектеулі және аспап туралы аз мәлімет білетін адамдарға (балаларды қосқанда) арналмаған. Олар тек өздерінің қауіпсіздігіне жауапты адамдар оларға бұл аспап жөніндегі нұсқаулықпен таныстырғаннан кейін ғана қолдана алады. Балалар аспаппен ойнамауы үшін бақылауда болуы керек.**


 (Күйік немесе жарақат алып қалу мүмкін.)

■ **Штепсельді үнемі тазалап отырыңыз.**

 (Ластанған штепсель ылғалға байланысты жеткілікті оқшаулай алмай, нәтижесінде өрт болуы мүмкін.)

• Штепсельді тоқтан ажыратып, құрғақ матамен сүртіңіз.


■ **Қуат сымы немесе штепсельді бүлдіріп алмаңыз.**

 Төмендегі әрекеттерге қатаң тыйым салынады.

Өзгертуге, жылу элементтерінің қасына қоюға, майыстыруға, бұрауға, тартуға, төбесіне ауыр заттарды қоюға және қуат сымын байластыруға болмайды. (Бұл электр шоғына, қысқа тұйықталуға немесе өрт шығуына әкеп соғуы мүмкін.)


• Қосалқы қуат сымы бүлінген жағдайда, ол арнайы қуат сымымен немесе өндірушінің немесе қызмет көрсетуші агенттің өзі шығарған жиынтықпен алмастырылуы тиіс.

■ **Аспапты суға батыруға немесе оған су шашыратуға болмайды.**

 (Бұл электр шоғына немесе электр тұйықталуына әкеп соғуы мүмкін.)


• Егер аспаптың ішіне су кіріп кетсе ресми дилерге хабарласыңыз.

■ **Розеткада тоқ 10 ампер болуы керек немесе оны 220 вольтпен алмастыруға болады.**

 (Бір розеткаға басқа аспаптардың қосылуы оны қыздырып жібереді, ал ол өз кезегінде өрт шығаруы мүмкін.)

• Ең кем дегенде 10 амперге есептелген қуат сымын қолдану керек


■ **Сынған немесе апатты жағдайда шапшаң түрде қуат сымын розеткадан ажыратып алып, аспапты пайдалануды тоқтатыңыз.**

 (Бұл оның бықсуына, өрт шығуына немесе электр шоғына әкеп соғуы мүмкін.)


- Штепсель мен қуат сымы қатты қызып кетеді.
- Қуат сымы бүлінген немесе қол тигенде тоқ өшіп қалады.
- Негізгі бөліктің пішіні өзгерген немесе қатты қызып кеткен.
- Аспап түтіндеп, күйік иіс шығады.
- Аспапта сызаттар немесе сынықтар пайда болады.
- Сенсор қисайған немесе кастрюльдің пішіні өзгере бастаған.

→ Панасоник ресми қызмет көрсету орталықтарына хабарласып, көрсетіп, бірден жөндеу алыңыз.

■ **Су қолмен штепсельді тоқ көзіне қосып, суырмаңыз.**


 (Бұл электр шоғына әкеп соғуы мүмкін.)

■ **Бетіңізді бу шығаратын клапанға жақындатуға немесе қолмен ұстауға болмайды. Бу шығаратын клапанды кишкентай балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.**

 Буды шығаратын клапан
(Бұл күйік шалуға әкеп соғуы мүмкін.)




■ **Бұл аспапты өзгертуге, бөлшектеуге немесе жөндеуге болмайды.**

 (Бұл өрттің шығуына, электр шоғына немесе жарақат алуға әкеп соғуы мүмкін.)

• Ресми дилердің бөлімшесіне немесе жөндеу бөліміне хабарласыңыз.

■ **Құрал штепселі мен штепсельді тоққа берік қосу керек.**

 (Әйтпесе ол электр шоғы мен өртке шалдыруы мүмкін.)

• Сынған штепсельді қолдануға және розетканы кеңейтуге болмайды.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

■ Тұрмыстық аспапты төмендегі жерлерде қолданбаңыз.



- Жылу көздері мен су шашырайтын жерде. (Бұл электр шоғына немесе электр тұйықталуына әкеп соғуы мүмкін.)
- Тамақтың нашар пісуі немесе өрттің болмауы үшін тегіс емес жерлерде немесе кілемшеде, электр кілемшесінде, дастарханда (полиэтиленпласт) немесе басқа жоғары температураға шыдамайтын заттарда қолданбаңыз. (Тамақтың дұрыс піспеуі немесе өрттің шығуын болдырмас үшін.)
- Қабырғаның немесе жиһаздың қасында қолданбаңыз. (Бұл оның түсінің кетуіне немесе бүлінуіне әкеп соғуы мүмкін.)

■ Аспапты қолдану кезінде немесе тамақ жасап болғаннан кейін қыздыру элементтерін ұстамаңыз.



Әсіресе сенсор. (Бұл күйік шалуға әкеп соғуы мүмкін.)

■ Буды шығару үшін штепсельді қозғамаңыз.



- Буды шығару үшін қосылып тұрған штепсельді қозғамаңыз. (Бұл электр тұйықталуына немесе өртке әкеп соғуы мүмкін.) Корпустың қозғалмалы бөлігін қолдану барысында аспаптың штепселінің буға жанаспайтын жерін ұстаңыз.

■ Аспап қозғау барысында ілмек түймені баспаңыз.



(Бұл сыртқы қақпақтың ашылып кетіп, күйік шалуына әкеп соғуы мүмкін.)

■ Тоқ көзінен ажырату кезінде қуат штепселін немесе штепсельді мықты ұстаңыз.



(Әйтпесе бұл электр шокқа, қысқы тұйықталуға әкеп соғып, нәтижесінде өрт шығуы мүмкін.)

■ Осы аспаптың қолдануына арналмаған қуат сымын (құрал штепселі немесе штепсель) қолдануға болмайды. Сонымен қатар оларды тасымалдауға болмайды.



(Бұл электр шоғына, судың ағуына немесе өрт шығуына әкеп соғуы мүмкін.)

■ Тамақ пісіріп жатып, сыртқы қақпақты ашу кезінде сақ болыңыз.



(Бұл күйік шалуға әкеп соғуы мүмкін.)

■ Аспапты қолданбаған кезде штепсельді розеткадан суырып отырыңыз.



(Әйтпесе оқшаулағыштың бүліну салдарынан туындайтын қысқы тұйықталу электр шоғын немесе өрттің шығуына әкеп соғуы мүмкін.)

■ Аспапты Тазаланудың алдында оны суытып алыңыз.



(Ыстық элементерді ұстау күйікке әкеп соғуы мүмкін.)

■ Өзіне арналған кастрюльден басқа кастрюльді қолданбаңыз.



(Бұл өз кезегінде дұрыс жұмыс істемеу мен қызып кетудің нәтижесінде күйіп кету мен жарақат алуға әкелуі мүмкін.)

Қолданудағы сақтық шаралары

Жұмыс нұсқаулығына сәйкес дұрыс мөлшерде күрішті салып және суын құйып, функцияны таңдаңыз.

(Күріш суының асып төгілуіне, күріштің шикі немесе күйіп кетпеуіне жол бермес үшін.)

Кастрюлі салынбаған аспапқа пісірілетін ингредиенттерді салуға болмайды.

(Сынуына әкеп соғатын ластануға жол бермес үшін.)

Тура түсетін күн көзінің астында аспапты қолданбаңыз. (Түстің өзгеруіне жол бермес үшін.)

Аспапты қолданар алдында кастрюль мен сенсордың арасындағы тот басудан қорғайтын қағазды алып тастау керек.

(Тамақтың дұрыс піспеуі немесе өрттің шығуын болдырмас үшін.)

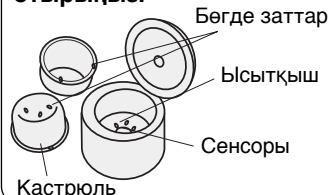
Аспап істеп тұрған кезде сыртқы қақпақты матамен немесе басқа затпен жабуға болмайды.

(Сыртқы қақпақтың түсінің кетіп, пішінінің өзгеруіне жол бермес үшін.)

Күрішті металл заттармен беруге болмайды.

(Кастрюльдің жабынының тырналып, түсіп қалуына жол бермес үшін.)

Температура сенсорын, сенсорды, кастрюльді күріш сияқты бөтен заттардан тазалап отырыңыз.



- Аспапты қисайтуға немесе шалқайтуға болмайды.
- Тазалар алдында тоқтан ажыратыңыз.

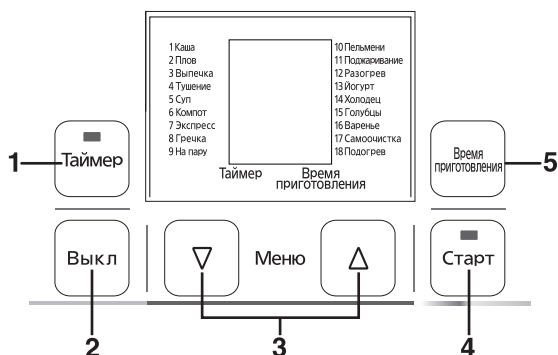
Егер буды шығаратын клапаннан күріш суы асып төгіліп жатса, штепсельді тоқ көзінен тез арада ажыратып алу керек. Штепсельде күріш суы тұрған жағдайда қолдануды жалғастырмаңыз, құрал штепселін құрғақ матамен сүртіңіз.

Аспап тек үй жағдайында қолдануға арналған. Өндірістік, коммерциялық және тамақ пісіруден басқа жағдайларда қолданбаңыз.

Аспап жұмыс істеп тұрғанда тоқтың өшкені тамақтың дұрыс пісу-піспеуіне әсер етеді.

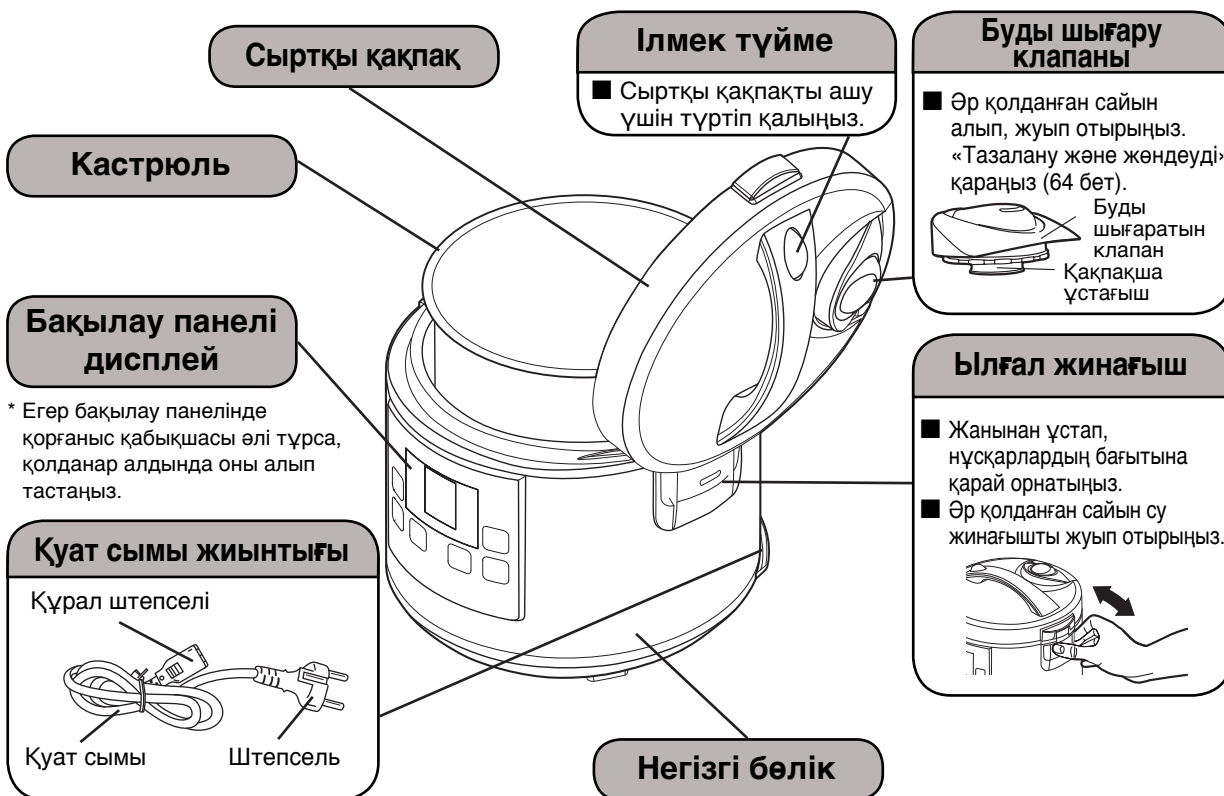
Бөліктерінің белгілері

Дисплей



1. Таймерды қою үшін мына бастырманы басыңыз.
2. Операцияны өзгерту үшін мына бастырманы басыңыз.
3. Пісіру функциясын таңдау үшін мына бастырманы басыңыз.
4. Пісіруді бастау үшін мына бастырманы басыңыз.
5. Пісіру уақытын қою үшін мына бастырманы басыңыз.

Бөліктерінің белгілері



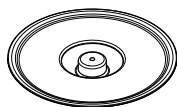
Қосалқы бөлшектері

※ Қолданар алдында қосалқы бөлшектерін тазалап отырыңыз.

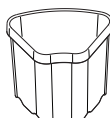
SR-TMS520



Силиконды шөміш (1)



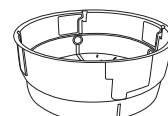
Тостаған қақпағы (1)



Йогурт кесесінің қақпағы (6)



Өлшеу ыдысы (1) (шамамен 180 мл)



Тереңдігі реттелетін суда пісіргіш контейнер (1)

Дайындық

1 • Берілген өлшеу ыдысымен жарманы өлшеңіз.

- Өлшеу ыдысының көлемі шамамен 180 мл.
- Бір уақытта пісіретін тамақтардың максималды санын білу үшін 1-3 кестеге назар аударыңыз.



Сүт ботқасы

- Жарма және салқын сүт қосыңыз (мөлшері 1 кестеде көрсетілген).
- Өз талғамыңызға қарай сүт мөлшерін таңдауыңызға болады.

ш. қ.: шәй қасық
а. қ.: ас қасық

Азық-түлік	Тары	Сұлы жармасы	Күріш
Жарма	1 тостаған	1 тостаған	1 тостаған
Сүт	6 тостаған	3,5 тостаған	4 тостаған
Қант	2 ш. қ.	-	2,5 ш. қ.
Тұз	1 ш. қ.	0,75 ш. қ.	1,5 ш. қ.
Май	2 а. қ.	2 а. қ.	2 а. қ.

1 кесте

Палау

- Қажет болса алдын ала барлық ингредиенттерді жуып, дайындап алыңыз.
- Ингредиенттердің нақты мөлшері оң жақтағы кестеде көрсетілген.

Азық-түлік	етпен	тауық етімен
Өсімдік майы	3 а. қ.	3 а. қ.
Қой еті/шошқа еті	400 - 500 г	-
Тауық еті	-	800 - 1000 г
Сәбіз	2 дана	2 дана
Пияз	2 дана	2 дана
Күріш	2 тостаған	2 тостаған
Су немесе Көже	4 тостаған	4 тостаған
Тұз	Өз талғамыңызға қарай	
Дәмдеуіштер	Өз талғамыңызға қарай	

2 кесте

Қарақұмық

<Арпа жасау бойынша>
Арпа пісіру үшін, алдымен арпа жармасын суға шайып, сосын 3-6 сағатқа суық суға салып жібітіп қоясыз (1 кесе жармаға 2кесе судан деп есептелінеді). Суын төгіп тастайсыз.

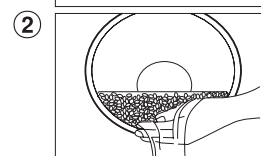
- Өлшеу ыдысымен жарманы және суды құясыз.
- Өз талғамыңызға қарай суды мөлшерлейсіз.

Жарма (өлшеу ыдысы)	Су мөлшері (өлшеу ыдысы)		
	Тартылмаған қарақұмық	Күріш	Арпа
2	3,5	2,5	3
3	5	3,5	4,25
4	6	4,5	5,5
5	7,5	5,5	7
6	9,5	6,75	8
7	11	8	-
8	12,5	9	-

3 кесте

2 Су біршама тұнық болғанша жарманы суыңыз.

- 1 Жарманы араластыра отырып, оны көп мөлшердегі сумен жуыңыз, суды жиі ауыстырыңыз.
- 2 Су біршама тұнық болғанша бірнеше рет қайталаңыз (жарманы жуасыз → суды төгесіз).



Назар аударыңыз

- Кастрюльдің жабыспайтын жабындысының күйіп кетуін болдырмас үшін жарманы кастрюльде жумаңыз.
- Жарманы өте мұқият жуыңыз. Әйтпесе, жарма қабықтары пайда болады және қалдық жарма кебектері жарманың дәмін бұзып жібереді.

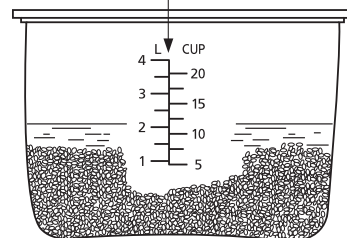
Дайындық

3 Ингредиенттерді кастрюльге салыңыз.

Сұйықтық мөлшері үшін (мысалы су т.б.) 49 беттегі 1-3 кестені қараңыз.

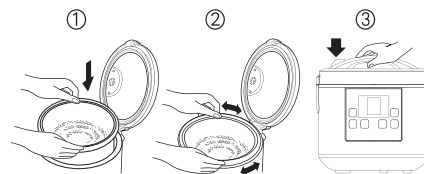
- Ингредиенттер мен судың жалпы мөлшері «L»-деп көрсетілген максималды деңгейден аспауы керек.
- Кастрюльдің сыртқы жағын құрғатыңыз. Егер ол су болса, тамақ пісіру кезінде шуылдауы мүмкін. Кастрюль мен сенсордың арасындағы кез-келген бөгде зат аспаптың сынуына әкеп соғады.

Су мөлшерінің деңгейі, максималды деңгей. Су деңгейі максималды деңгейден төмен екеніне көз жеткізіңіз.



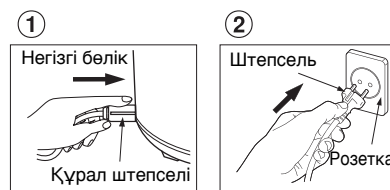
4 Кастрюльді негізгі бөліктің ішіне салып, сыртқы қақпағын жабыңыз.

- Кастрюльдің түбі сенсорға жақын жанасуы үшін, кастрюльді көрсетілген нұсқар бағыты бойынша 2-3 рет айналдырыңыз.
- Сыртқы қақпақты шертпек естілгенше жабыңыз.
- Буды шығаратын клапанның дұрыс жабылғанын тексеріңіз.



5 Штепсельді қосыңыз.

- Алдымен құрал штепселін негізгі бөлікке қосып, содан кейін штепсельге жалғаңыз. Екі штепсельдің де мықты жалғанғанына көз жеткізіңіз.



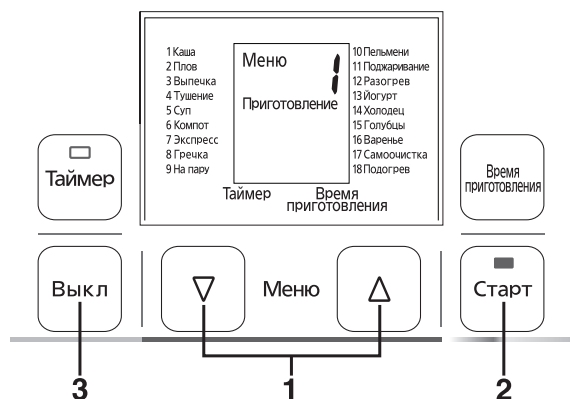
ЕСКЕРТУ

- * Оң жақтағы кестеде тереңдігі реттелетін суда пісіргіш контейнермен бірге бір уақытта бұмен пісіруге болатын жарманың максималды мөлшері көрсетілген.

Жарманың максималды мөлшері (өлшеуіш кесемен).

Тереңдігі реттелетін суда пісіргіш контейнердің биіктігі.	Жарманың максималды мөлшері
Таяз	5
Терең	4

Функциялары Сүт



■ Маңызды мәлімет



- Ингредиенттер мөлшері 49 бетте 1-кестеде көрсетілген.
- Берілген жарма мөлшері қою Сүтна арналған. Егер сізге сұйық қажет болса, жарманы азырақ алып, басқа ингредиенттерді өзгеріссіз қалдырыңыз. Мысалы 1 кесе жарманын орнына $\frac{3}{4}$ кесе қосыңыз.
- Жарма мөлшері үшін 67 бетті қараңыз.

Дайындық


- Барлық ингредиенттерді кастрюльге салыңыз.
- Сыртқы қақпағын жабыңыз.


Операциялар (Мысалы Сүт бағдарламасы бойынша пісіру.)

1 Менюдегі №1 Сүт функциясын таңдау үшін бастырмасын басыңыз.

-  (Старт) көрсеткіші және  жыпықтайды.

2 (Старт) бастырмасын басыңыз.



-  (Старт) көрсеткіші жанады да, пісіру басталады.
- Қалған уақыт дисплейде көрсетіліп тұрады және уақыт бітуіне 5 минут қалғанда санақ басталады.

- Егер сүт ботқасына алдын ала уақыт қойғыңыз келсе «Таймерды қолдану бөлімін» қараңыз ( 63 бетте).

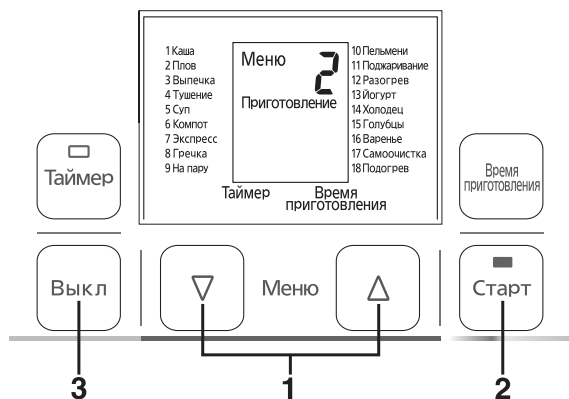


Пісіру аяқталды

3 (Өшіру) бастырмасын басыңыз.

- Пісіру аяқталғанда көп режимде пісіргіш гүлдейді де автоматты түрде **Жылы сақтау** функциясына көшеді («Приготовление» көрсеткіші автоматты түрде «Подогрев»-ға ауысады). Дегенмен, біз **Жылы сақтау** функциясын қолдануға кеңес бермейміз, өйткені ол оның дәміне әсер етеді. **Жылы сақтау** функциясынан шығу үшін  (Өшіру) бастырмасын басыңыз ( (Старт) көрсеткіші сөнеді).

Функциялары Палау



■ Маңызды мәлімет



- Ингредиенттер мөлшері 49 бетте 2-кестеде көрсетілген.
- Жарма мөлшері үшін 67 бетті қараңыз.

Дайындық


- Осы этапта, сіз барлық ингредиенттерді жуып, дайындап алуыңыз керек.
- 49 бетте 2-кестеде көрсетілген барлық ингредиенттерді көп режимде пісіргіштің кастрюліне салыңыз.
- Сыртқы қақпағын жабыңыз.

Операциялар (Палау бағдарламасы бойынша ас пісіру.)

1 Менюдегі № 2 Палау функциясын таңдау үшін бастырмасын басыңыз.

-  (Старт) көрсеткіші және  жыпықтайды.

2 (Старт) бастырмасын басыңыз.



-  (Старт) көрсеткіші жанады да, пісіру басталады.
- Қалған уақыт дисплейде көрсетіліп тұрады және уақыт бітуіне 8 минут қалғанда санақ басталады.

- Егер Палау ботқасына алдын ала уақыт қойғыңыз келсе «Таймерды қолдану бөлімін» қараңыз ( 63 бетте).

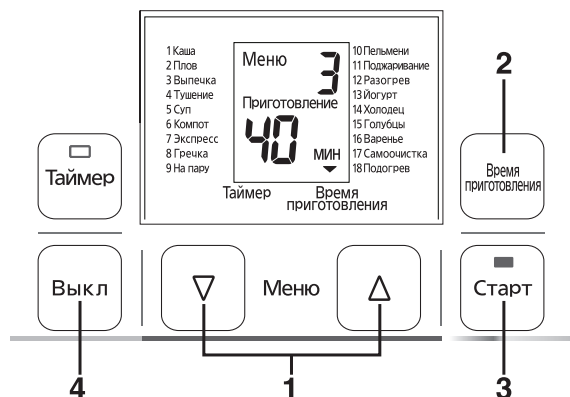


Пісіру аяқталды

3 (Өшіру) бастырмасын басыңыз.

- Пісіру аяқталғанда көп режимде пісіргіш гүлдейді де автоматты түрде **Жылы сақтау** функциясына көшеді («Приготовление» көрсеткіші автоматты түрде «Подогрев»-ға ауысады). Дегенмен, біз **Жылы сақтау** функциясын қолдануға кеңес бермейміз, өйткені ол оның дәміне әсер етеді. **Жылы сақтау** функциясынан шығу үшін  (Өшіру) бастырмасын басыңыз ( (Старт) көрсеткіші сөнеді).

Функциялары Пісіру



■ Маңызды мәлімет

- Пісіруге максималды рұқсат етілген салмақ 1200 г (ингредиенттердің жалпы салмағы). Егер рұқсат етілген максималды салмақтан асып кетсе, онда пеште дұрыс піспейді.

Дайындық

- Ингредиенттерді мұқият араластырыңыз.
- Кастрюльдің ішкі жағына (түбі мен жан-жағына) май (немесе аспаздық май) жағыңыз, сосын дайындаған ингредиенттердің бәрін сонда салып, сыртқы қақпағын жабыңыз.

Операциялар (Мысалы: Пісіру бағдарламасы бойынша пісіру.)

1 Менюдегі № 3 Пісіру функциясын таңдау үшін бастырмасын басыңыз.


-  (**Старт**) көрсеткіші және  жыпықтайды, дисплей 40 МИН көрсетеді (бұл Пісіру бағдарламасына арналған уақыт).



2 (Пісіру таймеры) бастырмасын басып, өз қалауыңызша пісіру уақытын қоясыз.



- Пісіру уақытын өзіңіз қоя аласыз.
→ Пісіру функциясы: 20 мен 95 минут аралығы (қосымша 5 минут).
- Бастырманы басып тұрып, қажетті параметрді тезірек қоя аласыз.

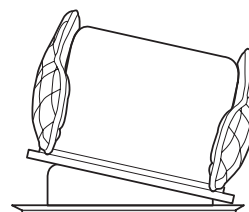
3 (**Старт**) бастырмасын басыңыз.

-  (**Старт**) көрсеткіші жанады да, пісіру басталады.
- Дисплей арасына 1 минут салып, қанша уақыт қалғанын көрсетіп тұрады.

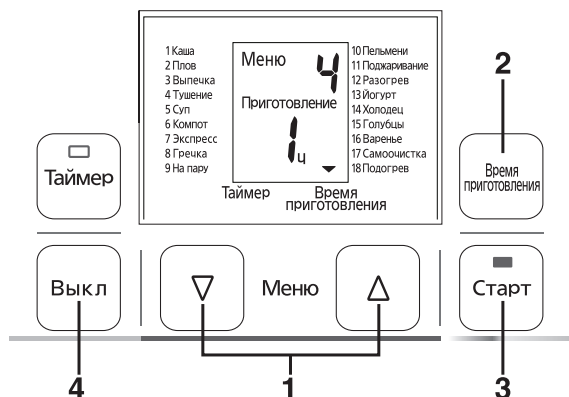
Пісіру аяқталды

4 (Өшіру) бастырмасын басыңыз.

- Пісіру аяқталғанда көп режимде пісіргіш гуілдейді де автоматты түрде **Жылы сақтау** функциясына көшеді («Приготовление» көрсеткіші автоматты түрде **Подогрев**-ға ауысады). Дегенмен, біз **Жылы сақтау** функциясын қолдануға кеңес бермейміз, өйткені ол онын дәміне әсер етеді. **Жылы сақтау** функциясынан шығу үшін  (**Өшіру**) бастырмасын басыңыз  (**Старт**) көрсеткіші сөнеді).
- Кастрюльді алып шығып, 2-3 минут суытыңыз. Сосын кастрюльді төңкеріп, үйкектің үстіне қойыңыз.
- Торттың бетін өз қалауыңызша әсемдеңіз.



Функциялары Демдеу/Көже/Компот/Дірілдек/Голубцы/Тосап



■ Маңызды мәлімет

- Демдеу/Көже/Компот/Дірілдек/Голубцы/Тосапке арналған ингредиенттердің максималды мөлшері «L» деп көрсетілген максималды деңгейден аспауы керек.
- №16 "Тосап" қызметін пайдалана отырып тосап пісіру кезінде, ингредиенттерді тілімдерге кесу тосаптың шеті арқылы ағуына әкеліп соғуы ықтимал. (Кейбір көпіршіктер бу клапанынан шығуы ықтимал).

Дайындық

- Барлық ингредиенттерді кастрюльге салыңыз.
- Сыртқы қақпағын жабыңыз.

Операциялар (Мысалы: Бұқтырып пісіру.)

- 1** № 4 Демдеу, № 5 Көже, № 6 Компот, № 14 Дірілдек, № 15 Голубцы № 16 Тосап функциясын таңдау үшін бастырмасын басыңыз.

Меню №	Функциясы
4 Тушение	Демдеу
5 Суп	Көже
6 Компот	Компот
14 Холодец	Дірілдек
15 Голубцы	Голубцы
16 Варенье	Тосап

- (Старт) көрсеткіші және жыпықтайды, дисплей **1 ч.** көрсетеді (бұл пісіру бағдарламасына арналған уақыт).

- 2** (Пісіру таймеры) бастырмасын басып, өз қалауыңызша пісіру уақытын қоясыз.

- 1 сағаттан 12 сағатқа дейін пісіру уақытын қойыңыз (қосымша 30 минут).
- Бастырманы басып тұрып, қажетті параметрді тезірек қоя аласыз.



- 3** (Старт) бастырмасын басыңыз.

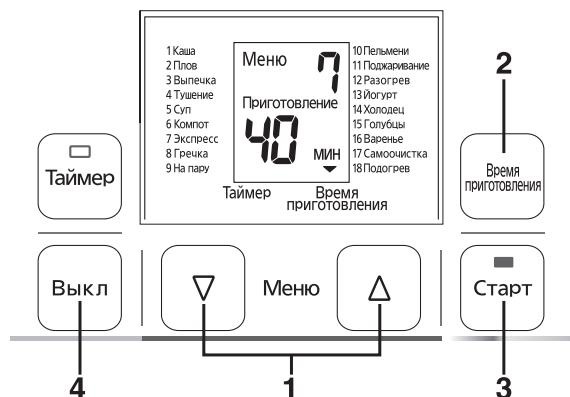
- (Старт) көрсеткіші жанады да, пісіру басталады.
- Дисплей арасына 30 минут салып санақты көрсетіп тұрады және ол бітуіне 1 сағат қалғанда 1 минутқа қысқарады.

Пісіру аяқталды

- 4** (Өшіру) бастырмасын басыңыз.

- Пісіру аяқталғанда көп режимде пісіргіш гүлдейді де автоматты түрде **Жылы сақтау** функциясына көшеді («Приготовление» көрсеткіші автоматты түрде «Подогрев»-ға ауысады). Дегенмен, біз **Жылы сақтау** функциясын қолдануға кеңес бермейміз, өйткені ол оның дәміне әсер етеді. **Жылы сақтау** функциясынан шығу үшін (Өшіру) бастырмасын басыңыз ((Старт) көрсеткіші сөнеді).

Функциялары Экспресс



■ Маңызды мәлімет

- Экспрессге арналған ингредиенттердің максималды мөлшері «L» деп көрсетілген максималды деңгейден аспауы керек.

Дайындық

- Барлық ингредиенттерді кастрюльге салыңыз.
- Сыртқы қақпағын жабыңыз.

Операциялар (Мысалы: Экспресс.)

1 Менюдегі №7 Экспресс функциясын таңдау үшін бастырмасын басыңыз.

- **Старт** (Старт) көрсеткіші және **40 мин** жыпықтайды, дисплей **40 МИН** көрсетеді (бұл Экспресс бағдарламасына арналған уақыт).



2 (Пісіру таймеры) бастырмасын басып, өз қалауыңызша пісіру уақытын қоясыз.

- Пісіру уақытын өзіңіз
1 ден 20 (қосымша 1 минут)
20 дан 65 (қосымша 5 минут) минутқа дейін қоя аласыз.
- Бастырманы басып тұрып, қажетті параметрді тезірек қоя аласыз.

3 (Старт) бастырмасын басыңыз.

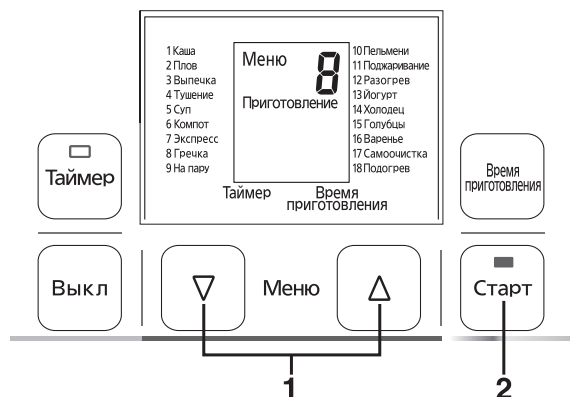
- **Старт** (Старт) көрсеткіші жанады да, пісіру басталады.
- Дисплей арасына 1 минут салып, қанша уақыт қалғанын көрсетіп тұрады.

Пісіру аяқталды

4 (Өшіру) бастырмасын басыңыз.

- Пісіру аяқталғанда көп режимде пісіргіш гуілдейді де автоматты түрде **Жылы сақтау** функциясына көшеді («Приготовление» көрсеткіші автоматты түрде «Подогрев»-ға ауысады). Дегенмен, біз **Жылы сақтау** функциясын қолдануға кеңес бермейміз, өйткені ол оның дәміне әсер етеді. **Жылы сақтау** функциясынан шығу үшін **Выкл** (Өшіру) бастырмасын басыңыз (**Старт** (Старт) көрсеткіші сөнеді).

Функциялары Қарақұмық



■ Маңызды мәлімет

- Ингредиенттер мөлшері 49 бетте 3-кестеде көрсетілген.
- Жарма мөлшері үшін 67 бетті қараңыз.

Дайындық

- Барлық ингредиенттерді кастрюльге салыңыз.
- Сыртқы қақпағын жабыңыз.

Операциялар (Мысалы: Қарақұмық функциясымен пісіру.)

1 Менюден № 8 Қарақұмық функциясын таңдау үшін бастырмасын басыңыз.

- (Старт) көрсеткіші және жыпықтайды.

2 (Старт) бастырмасын басыңыз.

- (Старт) көрсеткіші жанады да, пісіру басталады.
- Қалған уақыт дисплейде көрсетіліп тұрады және уақыт бітуіне 9 минут қалғанда санақ басталады.



- Қарақұмыққа алдын ала уақыт қойғыңыз келсе, «Таймерді қолдану бөлімін» қараңыз (👉 63 бетте).

Пісіру аяқталды

3 Пісіру аяқталды.

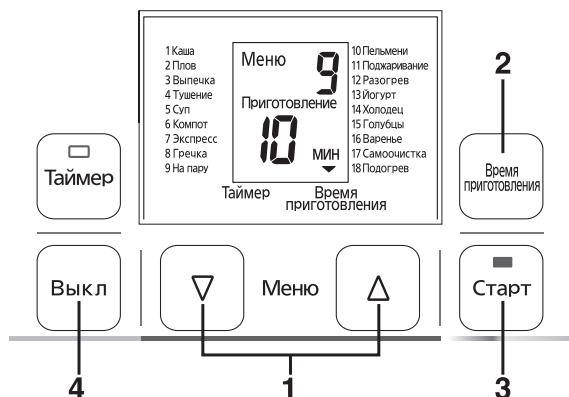
- Пісіру аяқталғанда көп режимде пісіргіш гүлдейді де автоматты түрде **Жылы сақтау** функциясына көшеді («Приготовление» көрсеткіші автоматты түрде «Подогрев»-ға ауысады).

Жылы сақтау

- Пісіріліп болғаннан кейін, барлық функциялар автоматты түрде **жылы сақтау** функциясына ауысады (№11 "Қуыру" және №12 "Йогурт"-ты қоспағанда). Бірақ кейбір функцияларды **Жылы сақтау** функциясына ауыстырмауға кеңес береді, жылы сақтау функциясынан шығу үшін (**Өшіру**) бастырмасын басыңыз.
- Сіз күріштің дәмін де иісін де өзгертпей 12 сағатқа дейін сақтай аласыз.
- Сіз **Жылы сақтау** функциясын қосқанда, кастрюльдің шетінде біраз тамшылар болуы мүмкін.
- Егер күріш күрекшесі **Жылы сақтау** функциясы кезінде көп режимде пісіргіштің ішінде қалып қалса, ол оның дәміне әсер етуі мүмкін.

	Меню	Жылы сақтау	Жылы сақтағаннан кейінгі нәтиже
①	Сүт	×	Ботқаның қоюландырып жібереді
②	Палау	×	Дәміне әсер етеді және жаман иіс шығады.
③	Пісіру	×	
④/⑤/⑥	Демдеу/Көже/Компот	×	
⑦	Экспресс	×	Дәміне әсер етеді және жаман иіс шығады.
⑧	Қарақұмық	○	
⑨/⑩	Буда өзірлеу/Тұшпара	×	
⑪	Қуыру	×	
⑫	Жылыту	×	
⑬	Йогурт	×	
⑭/⑮	Дірілдек/Голубцы	×	Дәміне әсер етеді және жаман иіс шығады.
⑯	Тосап	×	

Функциялары Буда әзірлеу/Тұшпара



■ Маңызды мәлімет

- Егер алдын ала қойған пісіру уақытыңыз 30 минуттан асып кетсе, кастрюльдегі барлық сұйықтық буланып кетпес үшін өлшеу ыдысымен 4 кесе су құйыңыз.
- Су қайнап, толық буланғаннан кейін буда пісіргіш автоматты түрде Жылы сақтау функциясына көшеді.
- Егер пісіру кезінде буды шығарғыңыз келсе, **(Өшіру)** бастырмасын басыңыз.
- Қарақұмықты булап пісіру кезінде **қарақұмық** функциясын қолдануға кеңес беріледі.

Дайындық

- Берілген мөлшердегі суды құйыңыз.
- Көрсетіліп тұрғандай тереңдігі реттелетін суда пісіргіш контейнерді кастрюльге салыңыз.
- Буда пісіргіңіз келген тамақты тереңдігі реттелетін суда пісіргіш контейнерге салыңыз.
- Сыртқы қақпағын жабыңыз.

- Су мөлшері мен буда пісіру уақытының сәйкестігі

Пісіру уақыты	Су мөлшері
10 минуттан аз	1 өлшеу ыдысы
10 - 30 минут	2 өлшеу ыдысы
30 - 60 минут	4 өлшеу ыдысы



Операциялар (Мысалы: Буда әзірлеу/Тұшпара)

1 Менюдегі № 9 немесе № 10 Буда әзірлеу немесе Тұшпара пісіру функциясын таңдау үшін **(Меню)** бастырмасын басыңыз.

- **(Старт)** көрсеткіші және **(Меню)** жыпықтайды, дисплей **10 МИН** Буда әзірлеу пісіру үшін немесе **8 МИН** Тұшпара үшін көрсетеді (бұл пісіру бағдарламасына арналған уақыт).

2 **(Пісіру таймеры)** бастырмасын басып, өз қалауыңызша пісіру уақытын қоясыз.

- Пісіру уақытын өзіңіз
 - Буда әзірлеу: 1 ден 60 минутқа дейін (қосымша 1 минут).
 - Тұшпара: 1 ден 20 минутқа дейін (қосымша 1 минут).
- Бастырманы басып тұрып, қажетті параметрді тезірек қоя аласыз.

3 **(Старт)** бастырмасын басыңыз.

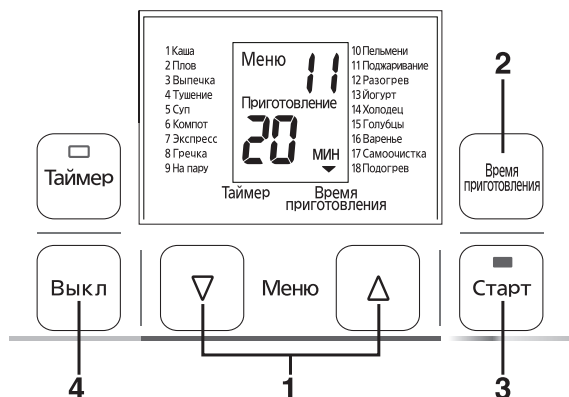
- **(Старт)** көрсеткіші жанады да, пісіру басталады.
- Су қайнағаннан кейін, арасына 1 минут салып дисплейде санақ көрсетіліп тұрады.

Пісіру аяқталды

4 **(Өшіру)** бастырмасын басыңыз.

- Пісіру аяқталғанда көп режимде пісіргіш гуілдейді де автоматты түрде **Жылы сақтау** функциясына көшеді («Приготовление» көрсеткіші автоматты түрде «Подогрев»-ға ауысады). Дегенмен, біз **Жылы сақтау** функциясын қолдануға кеңес бермейміз, өйткені ол оның дәміне әсер етеді. **Жылы сақтау** функциясынан шығу үшін **(Өшіру)** бастырмасын басыңыз **(Старт)** көрсеткіші сөнеді).

Функциялары Қуыру



■ Маңызды мәлімет

- Тамақ күйіп кетпес үшін, пісіру барысында ингредиенттерді араластырып тұрыңыз. Рецетке қарай отырып процедураларыңыздің дұрыс екендігіне көз жеткізіңіз.
- Қуыру функциясын қолдану кезінде оның ерекшеліктері жайында 67 бетті қараңыз.
- Тамақты алып жатқанда оның піскен піспегеніне мұқият қараңыз.

Дайындық

- Майды кастрюльге құйыңыз.
- Керекті ингредиенттердің барлығын кастрюльге салыңыз.

Операциялар (Мысалы: Қуыру функциясы арқылы тамақ пісіру.)

1 Менюдегі № 11 Қуырып пісіру функциясын таңдау үшін бастырмасын басыңыз.

- **Старт** (Старт) көрсеткіші және **20** жыпықтайды, дисплей **20 МИН** көрсетеді (бұл қуырып пісіру бағдарламасына арналған уақыт).



2 (Пісіру таймеры) бастырмасын басып, өз қалауыңызша пісіру уақытын қоясыз.

- Пісіру уақытын өзіңіз
1 ден 20 (қосымша 1 минут)
20 дан 60 (қосымша 5минут) минутқа дейін қоя аласыз.
- Бастырманы басып тұрып, қажетті параметрді тезірек қоя аласыз.

3 (Старт) бастырмасын басыңыз.

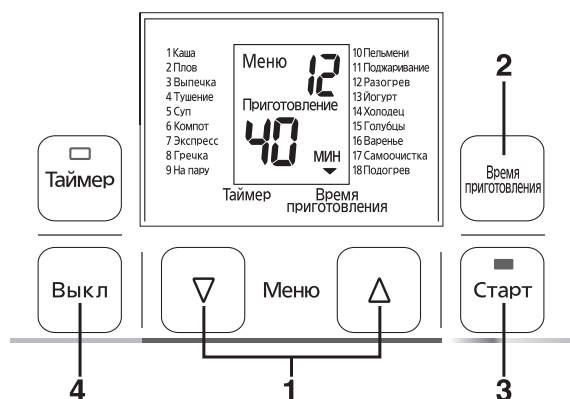
- **Старт** (Старт) көрсеткіші жанады да, пісіру басталады.
- Май қайнағаннан кейін арасына 1 минут салып дисплейде санақ көрсетіліп тұрады.

Пісіру аяқталды

4 (Өшіру) бастырмасын басыңыз.

- Пісіп болғаннан кейін, көп режимде пісіргіш гуілдеп автоматты түрде өзі өшеді (**Старт** (Старт) көрсеткіші сенеді).

Функциялары Жылыту



■ Маңызды мәлімет

- Суытылған ингредиенттерді қосатын кезде, суық ингредиенттердің максималды көлемін асырып жібермеңіз.
- Ингредиенттер мөлшері бойынша 67 бетті қараңыз.

Дайындық

- Керекті ингредиенттердің барлығын кастрюльге салыңыз.
- Сыртқы қақпағын жабыңыз.

Операциялар (Мысалы: Жылыту функциясы арқылы тамақ пісіру.)

1 Менюдегі № 12 Жылытып пісіру функциясын таңдау үшін бастырмасын басыңыз.

- **Старт** (Старт) көрсеткіші және **40** жыпықтайды, дисплей **40 МИН** (бұл жылытып пісіру бағдарламасына арналған уақыт).



2 (Пісіру таймеры) бастырмасын басып, өз қалауыңызша пісіру уақытын қоясыз.

- Пісіру уақытын өзіңіз
 - 1 ден 20 (қосымша 1 минут)
 - 20 дан 65 (қосымша 5минут) минутқа дейін қоя аласыз.
- Бастырманы басып тұрып, қажетті параметрді тезірек қоя аласыз.

3 (Старт) бастырмасын басыңыз.

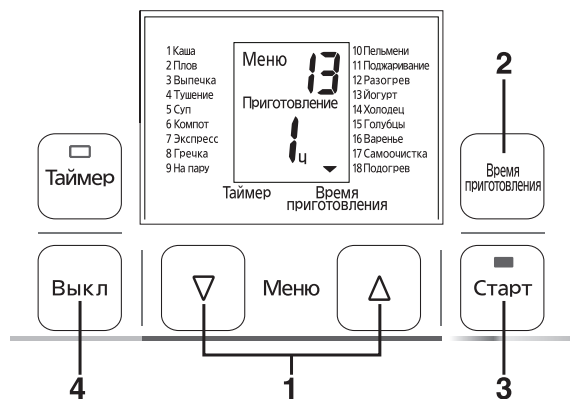
- **Старт** (Старт) көрсеткіші жанады да, пісіру басталады.
- Дисплей арасына 1 минут салып, қанша уақыт қалғанын көрсетіп тұрады.

Пісіру аяқталды

4 (Өшіру) бастырмасын басыңыз.

- Пісіру аяқталғанда көп режимде пісіргіш гүлдейді де автоматты түрде **Жылы сақтау** функциясына көшеді («Приготовление» көрсеткіші автоматты түрде «Подогрев»-ға ауысады). Дегенмен, біз **Жылы сақтау** функциясын қолдануға кеңес бермейміз, өйткені ол оның дәміне әсер етеді. **Жылы сақтау** функциясынан шығу үшін **Выкл** (Өшіру) бастырмасын басыңыз (**Старт** (Старт) көрсеткіші сәнеді).

Функциялары Йогурт



■ Маңызды мәлімет

- SR-TML500, SR-TML510
Ыстыққа төзімді қарапайым контейнерді қолданыңыз және ингредиенттердің мөлшері 1 200 г аспауы қажет.
- SR-TMS520
Берілген йогурт кесесін қолданыңыз және бір кесеге арналған ингредиенттер мөлшері 150 граммнан аспауы керек (Сүт 130 г + Йогурт 20 г) (Барлығы 6 кесе: 900 г).
Егер басқа жалпы ыстыққа төзімді контейнер қолданылса, ингредиенттер мөлшері 1 200 г граммнан аспауы керек.
- Мультипісіргіш ыстық болып тұрған уақытта басуға болмайды (Старт) (басы). (Дыбыстық сигнал кешікпей 4 сигнал береді)

Дайындық

- Пісірер алдында йогурт ыдысы мен ыстыққа төзімді контейнерді тазалаңыз.
- Йогурт кесесімен өзірлеу кезінде, кәстрөлдің ішіне 1 кесе су құйыңыз, сосын тереңдігі реттелетін буда пісіргішті кәстрөлдің ішіне салыңыз.
- Йогурт кесесін тереңдігі реттелетін буда пісіргіштің ішіне салыңыз, немесе ыстыққа төзімді контейнерді кәстрөлдің ішіне салыңыз.
- Сыртқы қақпағын жабыңыз.

Операциялар (Мысалы: Йогурт бағдарламасы бойынша пісіру.)

1 Менюдегі № 13 Йогурт бағдарламасы бойынша пісіру функциясын таңдау үшін бастырмасын басыңыз.

- (Старт) көрсеткіші және (13) жыпықтайды, дисплей 1 Ч. (бұл йогурт пісіру бағдарламасына арналған уақыт).



2 (Пісіру таймеры) бастырмасын басып, өз қалауыңызша пісіру уақытын қоясыз.

- 1 ден 8 сағатқа дейінгі пісіру уақытын өзіңіз қоя аласыз. (қосымша 1 сағат).
- Бастырманы басып тұрып, қажетті параметрді тезірек қоя аласыз.

3 (Старт) бастырмасын басыңыз.

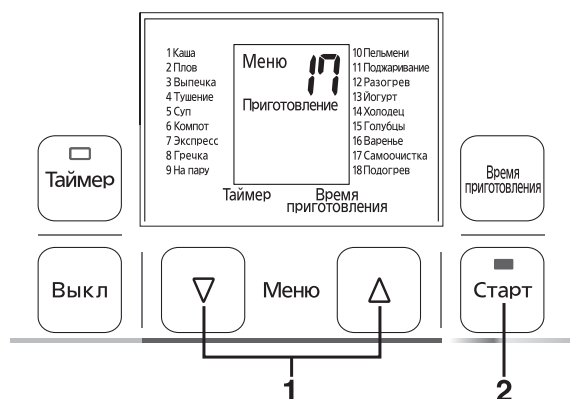
- (Старт) көрсеткіші жанады да, пісіру басталады.
- Арасына 1 сағат салып дисплей санақты көрсетеді.
- Өзірлеу уақытын қоюға арналған ұсыным:
 - Берілген йогурт кесесін қолдану (900 г): 6-8 сағ.
 - Басқа ыстыққа төзімді контейнерді қолдану (1 200 г): 8 сағ.

Пісіру аяқталды

4 (Өшіру) бастырмасын басыңыз.

- Пісіру аяқталғанда, көп режимде пісіргіш гуілдеп, тоқтайды (Старт) (Старт) көрсеткіші сөнеді).

Функциялары Тазалану



■ Маңызды мәлімет

- Каструлдің ішіндегі кір мен жаман иісті кетіру үшін.
- Тазалануды бірден тамақ пісіріп болғаннан кейін бастамаңыз. Шамамен 30 минуттай көп режимде пісіргіштің суығанын күте тұрыңыз.
- Каструлді жұмыс істеп тұрғанда алмаңыз.

Дайындық

- Каструлдің жартысына келетіндей су құйыңыз.
- Сыртқы қақпағын жабыңыз.

Операциялар (Мысалы: Тазалану функциясы бойынша Тазалану.)

1 Менюдегі № 17 Тазалану функциясын таңдау үшін бастырмасын басыңыз.

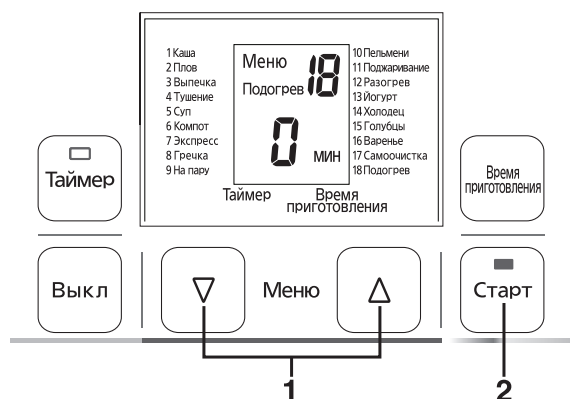
- **Старт** (Старт) көрсеткіші және **Меню** жыпықтайды.



2 **Старт** (Старт) бастырмасын басыңыз.

- **Старт** (Старт) көрсеткіші жанады да Тазалану басталады.
- Тазалап болғаннан кейін, функция автоматты түрде өшеді.

Функциялары Жылы сақтау





■ Маңызды мәлімет



- Жылы сақтау функциясын 12 сағаттан ұзақ қолданбауға кеңес беріледі.
- Жылы сақтау функциясын тек күрішке ғана қолданыңыз. Тамақтың бұзылуы мен иістеніп кетуін болдырмас үшін Палау және басқа менюді жылытпаңыз.
- Біраз ғана жылы сақтауда тұрып қалса, күріштің иісі шығып, түсі кетіп, құрғап қалады.
- Суық ингредиенттерді жылы сақтауда ұстау мүмкін емес.

Әрекет (Мысалы: Жылы сақтау функциясын қолдана отырып жылы сақтау.)

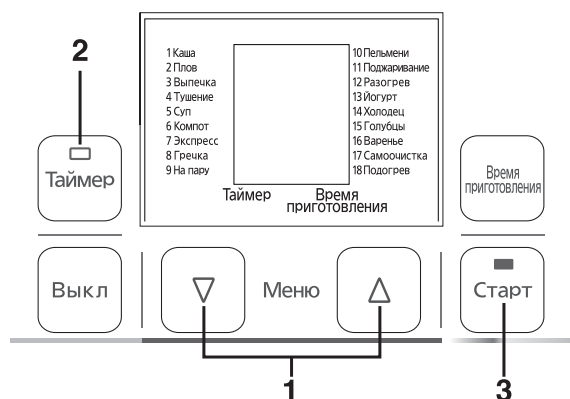
1 Менюдегі № 18 Жылы сақтау функциясын таңдау үшін бастырмасын басыңыз.

-  (Старт) көрсеткіші және  жыпықтайды.

2 (Старт) бастырмасын басыңыз.


-  (Старт) көрсеткіші жанады да Подогрев/Жылыту және Жылы сақтау функциялары жұмыс істей бастайды.
- Егер Жылы сақтау функциясынан шыққыңыз келсе  (Өшіру) бастырмасын басыңыз.
- Жылы сақтау уақыт көрсеткішінің аяқталу уақыты 1 ден 59 мин және 1 ден 23 Ч. аралығы.

Таймерді қолдану






Бұл сағат таймері емес кері санақ таймері. Қойылған уақыт біткен кезде, көп режимде пісіргіш те пісіруін тоқтатады.



Мысалы

Мысалы таймер 4 Ч. 30 мин. қойылса,  (Старт) бастырмасын басқаннан кейін 4 сағат 30 минуттан кейін піседі.

Операциялар


1 Функцияны таңдау үшін   бастырмасын басыңыз. (№ 1 Сүт, № 2 Палау, № 4 Демдеу, № 5 Көже, № 6 Компот, № 8 Қарақұмық, № 14 Дірілдек немесе № 15 Голубцы)

2 Таймердің бағдарламасын таңдау үшін  (Алдын ала таймерді қою) бастырмасын басыңыз.

-  (Алдын ала таймерді қою) бастырмасы бірінші рет басқанда, алдыңғы таймер бағдарламасы дисплейге шығады.  (Алдын ала таймерді қою) бастырмасын басқанда, әр уақыт сайын таймер 30 минут алдыға кетіп отырады. Бастырманы басып тұрып, қажетті параметрді тезірек қоя аласыз.
- Пісіру таймеріне арналған функция және берілген уақыт бағдарламасы.


Функциясы	Әзірлеу уақыты (год.)	Таймер (сағат)	Байқа-
Сүт ботқасы	-	1,5 - 24	-
Палау	-	1,5 - 24	-
Демдеу, Көже, Компот, Дірілдек, Голубцы	1 - 24	Әзірлеу уақыты + 0,5-24	Пісіру таймерін таймер баптамасы расталғаннан кейін орнатуға болмайды. Өтініміз, бірінші кезекте пісіру таймерін орнатыңыз.
Қарақұмық	-	1 - 24	-

3  (Старт) бастырмасын басыңыз.

-  (Старт) көрсеткіші өшеді де, Алдын ала таймерді қою көрсеткіші жанады..
- Ас пісіру бастала салысымен, Алдын ала таймерді қою көрсеткіші өшіп, Старт көрсеткіші жанады.
- Бұл тәртіптеме мына келесі функцияларда қолданылмайды. № 3 Пісіру, Компот, № 7 Жылдам пісіру, № 9 Буда пісіру, № 10 Permeni, № 11 Қуыру, № 12 Қайта жылыту, № 13 Йогурт, № 16 Тосап, № 17 Тазалану және № 18 Жылы сақтау.

Пісіру аяқталды

4 Пісіру аяқталды.

- Пісіру аяқталғанда көп режимде пісіргіш гуілдейді де автоматты түрде Жылы сақтау функциясына көшеді («Приготовление» көрсеткіші автоматты түрде «Подогрев»-ға ауысады).
- Егер Жылы сақтау функциясынан шыққыңыз келсе  (Өшіру) бастырмасын басыңыз.

Тазалану және жөндеу

- Бұл әрекетті аспапты тоқ көзінен суырып, суытып алғаннан кейін ғана жасайсыз.
- Бензин, еріткіш, тазалағыш ұнтақ немесе темір ысқыш сияқты заттарды қолданбаңыз.

Негізгі бөлік/сыртқы қақпақ/қорғаушы жақтау

- Дым матамен сүртіңіз.
- Ыдыс аяқ жуатын сұйықтықты қолданбаңыз.

Кастрюль

Ыдыс аяқ жуатын сұйықтық және ысқышпен жуып, ішкі табаның сыртқы жағын сүртіңіз.

Сенсоры/Ысытқыш

Егер температура сенсорына/сенсорға бір зат жабысып қалса, оны жұқа егеуқұм қағазымен (шамамен № 600) ақырын сүртіп алыңыз. Сосын дым матамен сүртіңіз.

Ылғал жинағыш

Әр қолданған сайын алып, тазалап отырыңыз.

Қосалқы бөлшектері

Өлшеу ыдысы Тереңдігі реттелетін буда пісіргіш контейнер

SR-TMS520

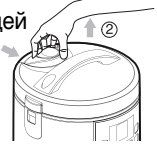
Силиконды шөміш Тостаған қақпағы Йогурт кесесінің қақпағы

Су қосылған ыдыс аяқ жуатын сұйықтық және ысқышпен жуыңыз.

Буды шығару клапаны

■ Қалай алып, Тазалану керек

1. Суретте көрсетілгендей буды шығаратын клапанды ашыңыз.

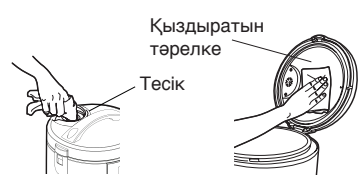


2. Қақпақша ұстағышты сағат тіліне қарсы айналдыра отырып, шешіп алыңыз. Дым матамен жуып, сүртіп алыңыз.



Резенкелі аралық қабат Алуға болмайды

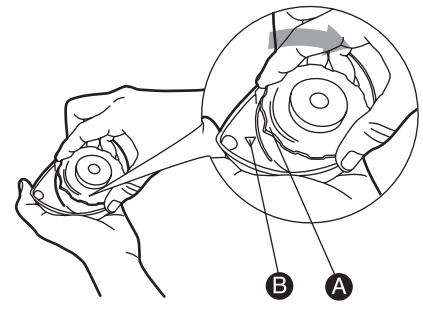
3. Дым матамен тесіктің іші мен қыздырғыш тарелканы сүртіңіз.



- Әр қолданған сайын сүртіп отырыңыз.
- Аспап жұмыс істеп тұрған кезде буды шығаратын клапанға тимеңіз.

Буды шығаратын клапанды қалай алуға болады

1. **B** Буды шығаратын клапан мен **A** Қақпақша ұстағышындағы нұсқар таңбасына қарап түзей отырып, қақпақша ұстағышты буды шығаратын клапанға кіргізіңіз, сосын ол дұрыс орныққанша сағат тілімен бұраңыз.
2. Буды шығаратын клапанды сыртқы қақпақтағы тесікке орнатыңыз.



Тереңдігі реттелетін буда пісіргіш контейнерді қалай қолдану керек/ Дисплей төмендегідей көрсетсе

Тереңдігі реттелетін буда пісіргіш контейнер

■ Биіктікті реттеу

Айналып тұрған бөліктің ішкі қабырғасындағы дөңгелекке бас бармағыңызды салып, көтеріп, сағат тіліне қарсы бағытта біраз бұраңыз, сосын бармағыңызды босатыңыз. Бу себетінің биіктігі біраз ұзарады. Бұрынғы қалпына келтіру үшін, алақаныңызбен контейнердің түбінен ұстап, сағат тіліне қарсы бағытта біраз бұраңыз, сосын жабылған дыбысы шыққанша көтеріңіз.



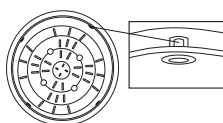
■ Бөлшектеу

Алдымен, тереңдігі реттелетін буда пісіргіш контейнерді астапқы қалпына келдіреміз (таяз), сосын үстел үстіне аударып, астыңғы айналмалы жағын қаттырақ дыбыс шыққанша басамыз. Қозғалмайтын және айналмалы бөлшектері бөлек қалады



■ Жинақтау

Айналмалы бөлшектің шетіндегі күдірейген жерін қозғалмайтын бөлшектің ішкі қабырғасының ойыс жеріне бағыттаңыз, сосын айналмалы бөлшектің астыңғы жағын күшпен дыбыс шыққанша басыңыз.



■ Дисплей төмендегідей көрсетсе

Дисплей	Проблема және оны шешу жолдары
U14	Егер созылмалы 96 сағаттық Жылы сақтау функциясы шықса, тоқ көзі өздігінен автоматты түрде өшеді. Алдымен Выкл (Өшіру) бастырмасын басыңыз.
H01 H02 H05	Ресми жөндеу орталығына хабарласыңыз.

Проблеманы шешу жолдары

Төмендегі позицияларды тексеріңіз

Күріш пісіру

Бөлшектері	Пісірудегі проблемалар						Жылы сақтаудағы проблемалар			Тоқ көзі болмағанда	Оғаш дыбыстар шықса
	Жарма қатты болса	Шикі болып қалса	Тым жұмсақ болса	Су тасыса	Кастрюльдің түбінде күріш күйіп кетсе	Су тасыса	Түсі өзгерсе	Жаман иіс шықса	Өте құрғақ болса		
Су мен күріштің арақатынасы дұрыс болмаса.	●	●	●	●	●				●		Кастрюльде судың қалып қалуынан дыбыстар туындауы мүмкін.
Күрішті дұрыстап шаймаса.				●	●	●	●				
Кастрюль мен сенсордың арасында бөгде зат болса.	●	●	●		●						
Өте көп маймен пісіру.	●	●			●	●	●				
Күріш 12 сағаттан астам жылыда тұрып қалса.						●	●	●			
Сыртқы қақпақ дұрыс жабылмаса.	●			●		●	●	●			
Кастрюль дұрыс жуылмаса.					●		●	●			
Қуат сымы патронға мықты жалғанбаса.		●					●	●			

Торт пісіру

Бөлшектері	Торт пісірудегі проблемалар						Тоқ көзі болмағанда	Оғаш дыбыстар шықса
	Тортты бұлдірсе	Торт шикі болса	Торт дымданып кетсе	Торт кастрюльдің түбіне жабысып қалса	Торттың түбі күйіп кетсе	Тығыз болып қалса		
Торт мөлшері асып кетсе	●	●						
Пісірер алдында дұрыстап араластырмағаннан.				●	●		●	
Торт құрамында сәйкеспейтін ингредиенттердің болуы.	●	●	●			●		
Торт құрамында өте көп шоколад, қант және жеміс жидек ингредиенттерінің болуы.	●	●		●	●			
Пісіріп жатқанда сыртқы қақпақ жабылмаса.	●	●				●		
Кастрюль мен сенсордың арасында бөгде зат болса.	●	●	●		●	●		
Кастрюльдің түбіне жеткілікті май немесе өсімдік майы жақпағандықтан.				●				
Кастрюльде торт ұзаққа қалып қойса.			●		●			
Дұрыс араластырмау немесе өте көп араластыру.					●	●	●	
Ингредиенттер мөлшері дұрыс емес.		●			●	●	●	

Ерекшеліктері

Моделі		SR-TML500/ SR-TML510/ SR-TMS520	
Тоқ көзі		220 В ~ 50 Гц	
Тоқтың қолданылуы		Пісіру функциясында	670 Вт
		Жылы сақтау функциясында	108 Вт
Күші	①	Сүт ботқасы	1 - 2 кесе
	②	Палау	2 - 3 кесе
	③	Пісіру	1 200 г
	④/⑤/⑥ ⑭/⑮/ ⑯	Демдеу/Көже/Компот/ Дірілдек/Голубцы/Тосап	4,0 л
	⑦	Экспресс	4,0 л
	⑧	Қарақұмық	2 - 8 кесе
	⑪	Қуыру	1,2 кг
	⑫	Жылыту	1,0 л
	⑬	Йогурт	1 200 г
Көлемі (Биіктігі x Ұзындығы x Кеңдігі) (шамамен.)		276 x 275 x 274 мм	
Салмағы (шамамен.)		3,3 кг	
Жылы сақтау (Қарақұмық пісіру функциясында)		12 сағат	

- Аспапты жөндеу және қуат сымын айырбастау үшін, Панасониктің ресми қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Алдын ала ескертусіз оның формасы мен ерекшеліктерін өзгерте алмайсыз.

**Жалпы ыстыққа төзімді контейнерді қолдану.



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

X XX XXXX

- 1-ая цифра: год (последняя цифра номера года)
4 - 2014, 5 - 2015, 6 - 2016
- 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 изготовления Вы можете узнать по номеру, который размещен на задней части устройства.

X XX XXXX

- 1-ша цифра: рік (остання цифра номеру року)
4 - 2014, 5 - 2015, 6 - 2016
- 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 позбутися, 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 XXXX

- 1-ші цифр – жыл (жылдың соңғы саны)
4 - 2014, 5 - 2015, 6 - 2016;
- 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.

Қоқысқа тастауға байланысты ақпарат:

Егерде бұл заттан құтылайын десеңіз, сол елдегі мемлекет органдарына немесе дилерге байланысыңыз.

Украинадағы гарантия нәтижелері:

Панасониқ Қорпорэйшн, бұл Украинаға жіберілетін затқа, 1 жылдық производителдің гарантисын береді.

Информационный центр Panasonic

Қазақстан мен Орта Азиядан қонырау шалу үшін

Для звонков из Казахстана и Центральной Азии

Қазақстан Республикасы территориясындағы өнім сапасы бойынша наразылықтарды қабылдайтын уәкілетті ұйым:

АҚ «Панасониқ Маркетинг СНГ», Қазақстан, 050057 Алматы қ., Тимирязев көш. 42, 30-шы ғимарат. Panasonic ақпарат орталығы:

Тел. +7 (727) 298-09-09 - Алматы мен Орта Азиядан қонырау шалу үшін.

8-8000-809-809 - Қазақстан бойынша стационарлы телефондар арқылы тегін

Организация, уполномоченная на принятие претензий по качеству продукции на территории Республики Казахстан:

Представительство АО "Панасониқ Маркетинг СНГ" Қазақстан, 050057 г. Алматы, ул. Тимирязева 42, здание-30. Информационный центр Panasonic:

+7 (727) 298-09-09 -Для звонков из Алматы и Центральной Азии.

8-8000-809-809 -Звонок по Казахстану со стационарных телефонов бесплатный

Панасониқ Аплаэнсиз (Таиланд) Ко., Лтд.

71 Вэлгроу Индастриал Эстейт, Бангна-Трад Родд км.36 Му 5
Бангсамак, Бангпаконг, Чачоенгсао 24130 Таиланд

Панасониқ Еплайенсез (Таиланд) Ко., Лтд.

71 Вэлгроу Индастриал Эстейт (Бангна-Трад Родд, км 36) Му 5
Бангсамак, Бангпаконг, Чачоенгсао 24130 Таиланд

Панасониқ Эплаэнсиз (Тайланд) Ко., Лтд.

71 Уэлгроу Индастриал Эстейт (Бангна-Трад 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. 2014

Напечатано в Таиланде
Надруковано у Таїланді
Тайландта басып шығарылған

RZ19K9961
T-0514-0

