

КК

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





Ручка крышки
Ручка кришки
Қақпақтың тұтқасы



Кнопка отмены
Кнопка скасування
Болдырмау батырмасы



Кнопка выбора и
подтверждения
Кнопка вибору та
підтвердження
Негізгі жұмыс батырмасы



Паровой клапан
Паровий клапан
Шуды бәсеңдету клапаны



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



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



Чаша
Чаша
Ыдыс



Панель управления
Панель керування
Басқару панелі

RU

Серия EPC03

Низкое давление 40кПа (109°C) / Высокое давление 70кПа (115°C)
Ёмкость устройства : 6л / полезная ёмкость : 4л
Встроенный нагревательный элемент

UK

Серия EPC03

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

KK

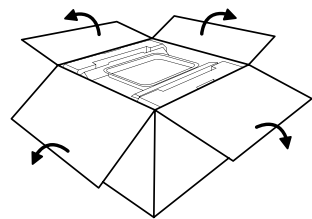
EPC03 сериясы

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



Moulinex®

до использования



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



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



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

до использования



Чистка разных деталей

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



Чтобы получить доступ к декомпрессионной шарообразной ручке:

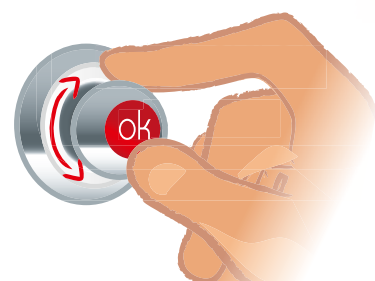
- 1 Снимите металлическую крышку, повернув винт против часовой стрелки.
- 2 Снимите покрытие шарообразной ручки, повернув его и аккуратно почистите ручку водой с моющей жидкостью; не используйте металлические предметы, которые могут испортить ручку.
- 3 Высушите шаровидную ручку и ее ножку мягкой тряпкой.



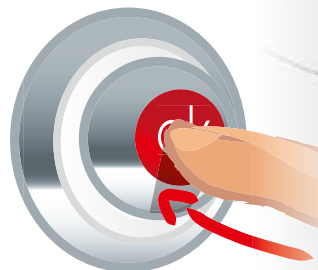
Полностью высушите устройство и заново соберите.

Использование

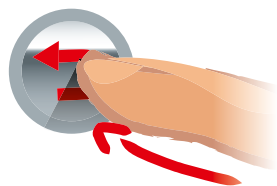
УПРАВЛЕНИЕ
УСТРОЙСТВОМ



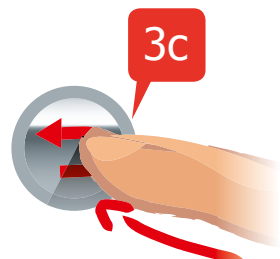
ВЫБРАТЬ



ПОДТВЕРДИТЬ



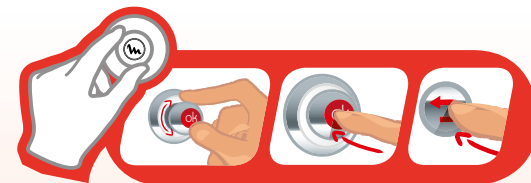
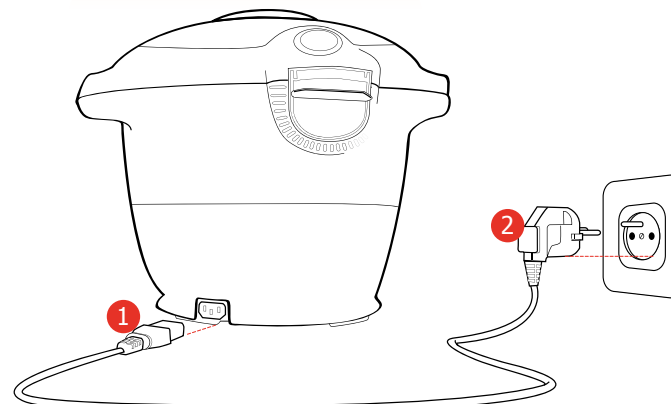
НАЗАД



ПОВТОРНЫЙ СТАРТ



Эксплуатация



При первом включении
меню настроек:



Выберите язык



Выберите страну



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

Использование

! Никогда не используйте устройство без чаши.



ОТКРЫТИЕ КРЫШКИ:

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



ИНДИКАТОР ОТКРЫТИЯ/ЗАКРЫТИЯ:

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



УСТАНОВКА РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ КОНДЕНСАТА:

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

Использование

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



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

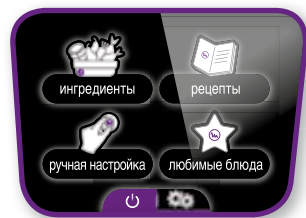


УСТАНОВКА ЧАШИ В УСТРОЙСТВО: протрите дно чаши. Убедитесь, что под ней или на нагревательной пластине нет остатков еды или жидкости.

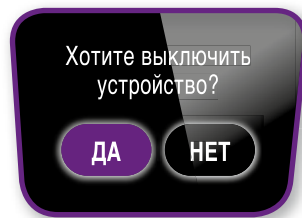


Затем установите чашу в устройство, расположив ручки чаши в гнезда.

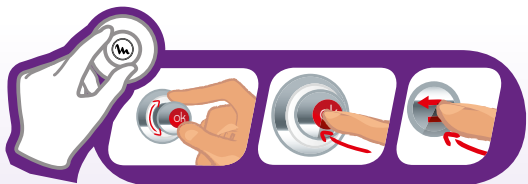
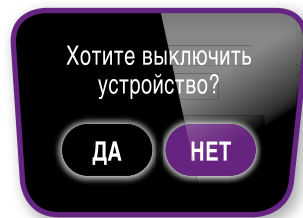
МЕНЮ ВКЛЮЧЕНИЯ/ ВЫКЛЮЧЕНИЯ



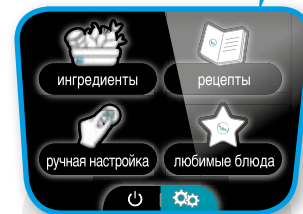
Выберите и подтвердите



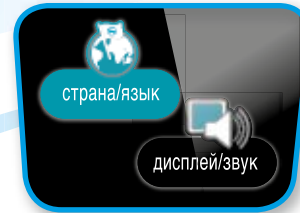
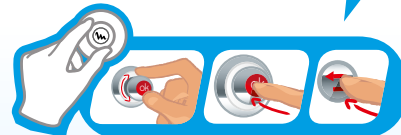
Выбор ДА/НЕТ позволит выключить устройство или позволит подолжить готовку



МЕНЮ настроек



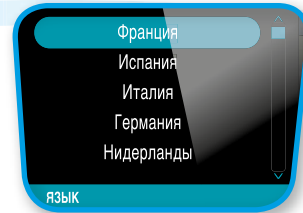
Внимание: после каждого подтверждения вы возвращаетесь в главное меню.
Внимание: даже при отключенном звуке, предупредительные звуки активированы.



Выберите «страну/язык»



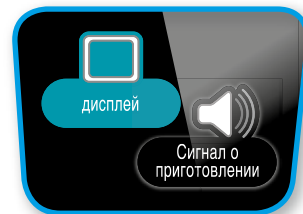
Выберите страну



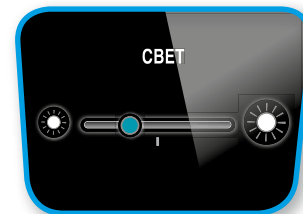
Выберите язык



Выберите настройки «дисплея/звука»



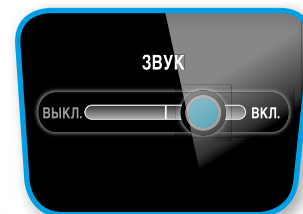
Выберите «дисплей»



Настройка яркости



Выберите «звук»



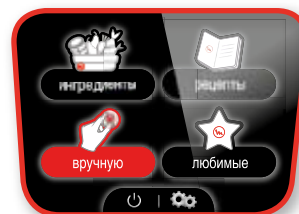
Настройка громкости

ручная настройка режим приготовления

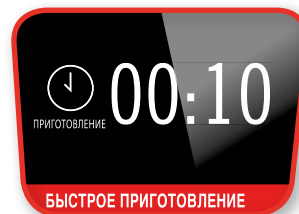
БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

МЕНЮ РУЧНОЙ НАСТРОЙКИ:

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



Выберите меню
«Вручную»



Установите время
приготовления



Выберите режим
«Быстрое приготовление»

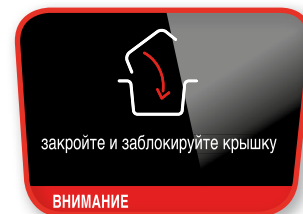


Выберите быстрое
или отложенное
включение (стр. 17)



ВНИМАНИЕ

Вставьте чашу, а
затем добавляйте
ингредиенты

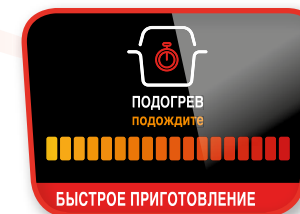


ВНИМАНИЕ

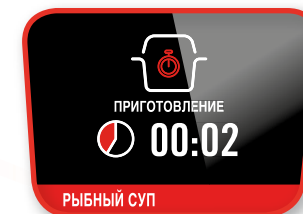
Следуйте указаниям
устройства

ручная настройка режим приготовления

БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

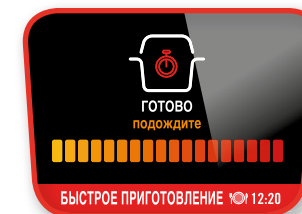


Устройство
разогревается



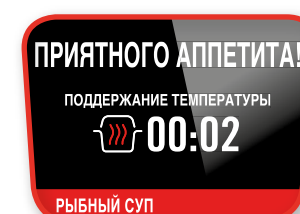
РЫБНЫЙ СУП

Приготовление
начато



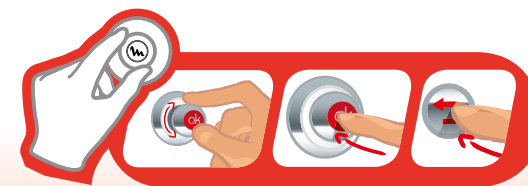
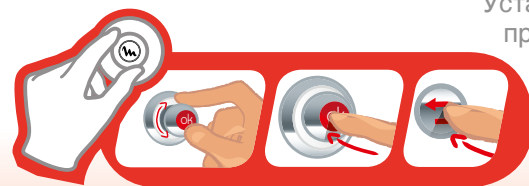
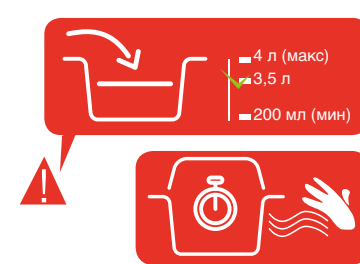
БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ 10:12:20

Приготовление
закончено



РЫБНЫЙ СУП

Можно пробовать!



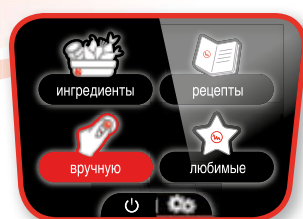
ручная настройка

режим приготовления

ОБЖАРИВАНИЕ



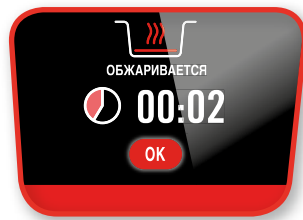
ВНИМАНИЕ: макс.
4 л и 200 мл мин.



Выберите меню
«Вручную»



Вставьте
чашу



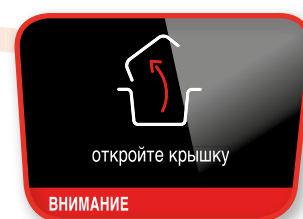
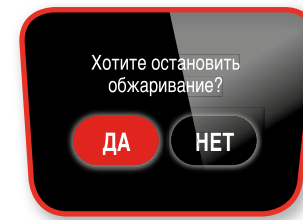
Чтобы остановить обжаривание, нажмите кнопку «назад» и выберите «остановить» или «быстрое приготовление».



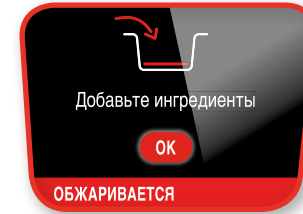
Выберите режим
«Обжаривание»



Начат
подогрев



Откройте
крышку



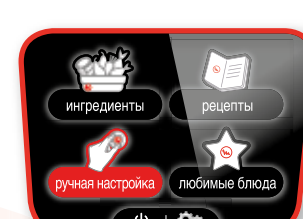
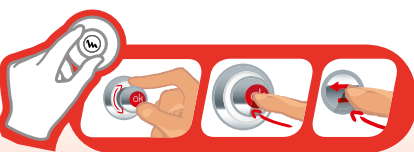
Добавьте ингредиенты



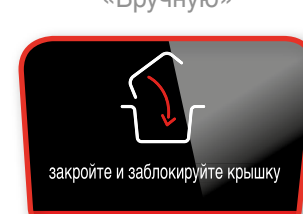
ручная настройка

режим приготовления

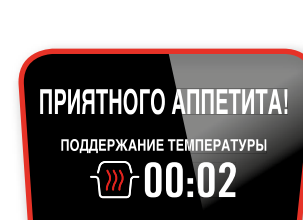
ПОДОГРЕВ



Выберите меню
«Вручную»



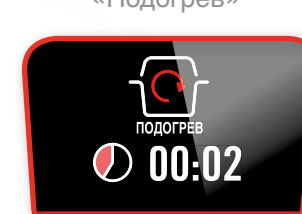
закройте и
заблокируйте крышку



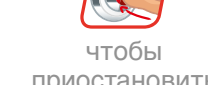
Можно пробовать!



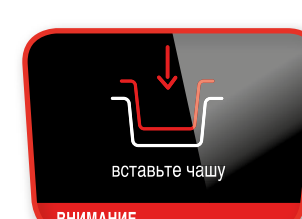
Выберите режим
«Подогрев»



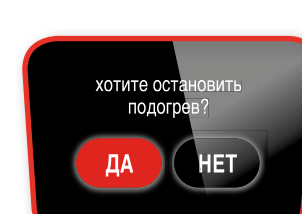
Подогрев начался



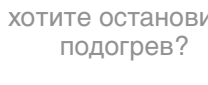
чтобы
приостановить



Вставьте
чашу



хотите остановить
подогрев?

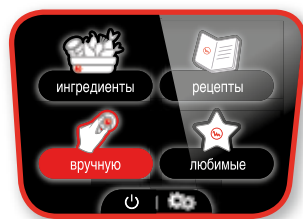


хотите остановить
подогрев?

Внимание! Время
подогрева может
различаться для
различных блюд.

ручная настройка режим приготовления

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ



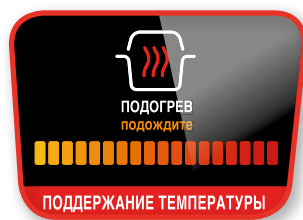
Выберите меню
«Вручную»



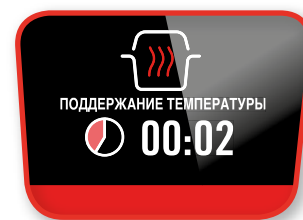
Выберите режим
«Поддержание температуры»



Вставьте
чашу



Начат
подогрев



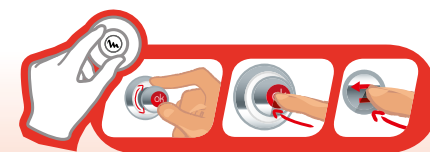
Функция поддержания
температуры
включена



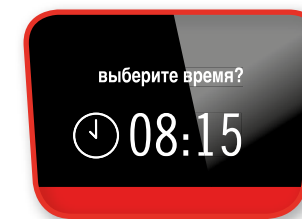
Чтобы остановить
поддержание
температуры, нажмите
кнопку «назад»
и выберите «да»

ручная настройка режим приготовления

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО ВКЛЮЧЕНИЯ (режим быстрого приготовления)



Выберите «отложенное
начало готовки»



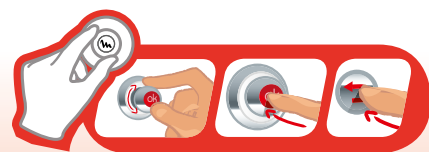
Установите
текущее время



Выберите время
окончания
приготовления



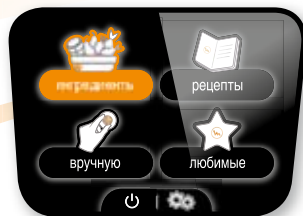
Отсроченное
включение
установлено



рецепт приготовления брокколи

СОСТАВЛЯЮЩИЕ МЕНЮ:

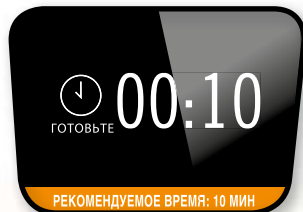
При помощи пункта меню «ингредиенты» подготовьте ваши собственные блюда, не беспокоясь о времени и режиме приготовления: соокео предоставит вам инструкции для разного веса и типа продуктов: мяса, рыбы, овощей, фруктов и злаков.



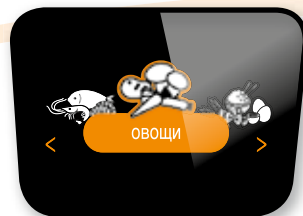
Выберите меню «ингредиенты»



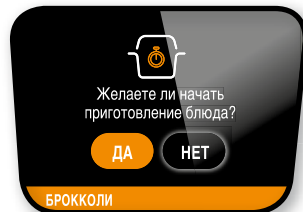
Выберите необходимое количество брокколи (мин 300 г)



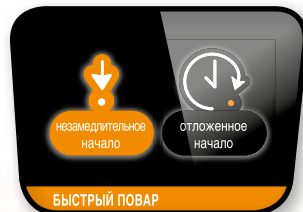
Рекомендуемое время приготовления высвечивается на дисплее



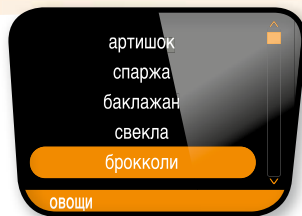
Выберите овощи



Начинайте приготовление блюда



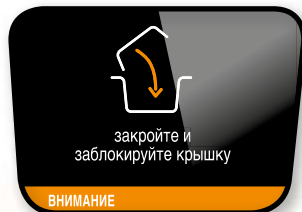
Выберите «Немедленное начало приготовления»



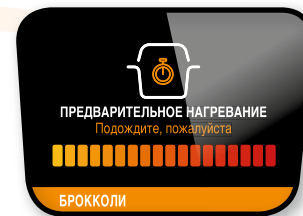
Выберите «брокколи»



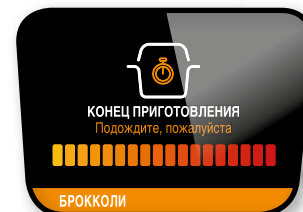
Следуйте инструкциям



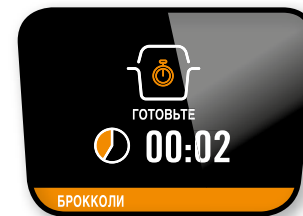
Следуйте инструкциям



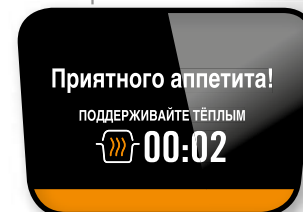
Предварительное нагревание



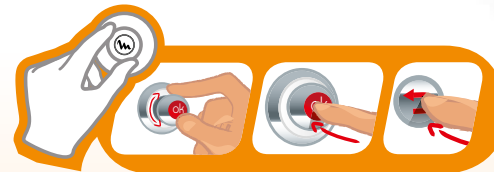
Конец процесса приготовления



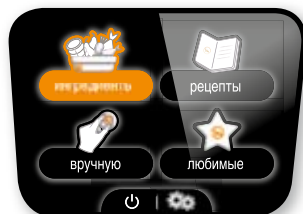
Начало процесса приготовления



Готово, можно пробовать!



Рецепт приготовления белого риса



Выберите меню «ингредиенты»



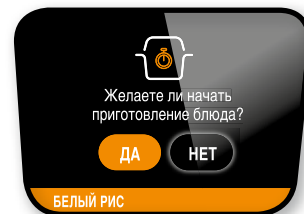
Выберите «Рис & злаки»



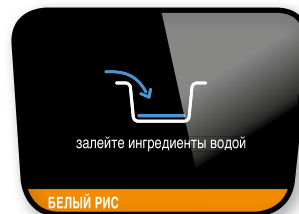
Выберите «белый рис»



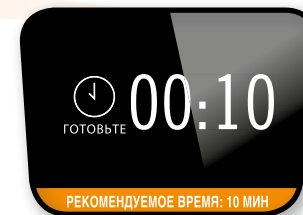
Выберите желаемое количество риса (мин. 200 г)



Начинайте приготовление блюда



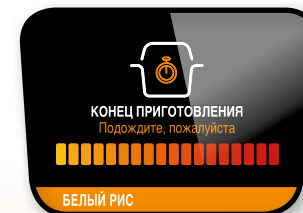
Следуйте инструкциям



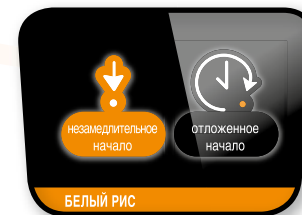
Рекомендуемое время приготовления высвечивается на дисплее



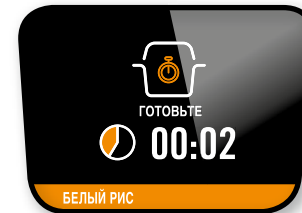
прибор осуществляет предварительное нагревание



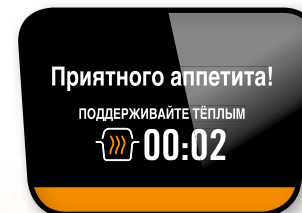
Процесс приготовления окончен



Выберите «Немедленное начало приготовления»



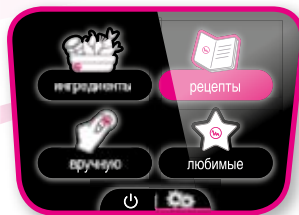
Процесс приготовления начался



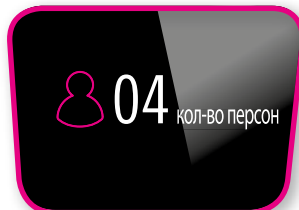
Готово, можно пробовать!



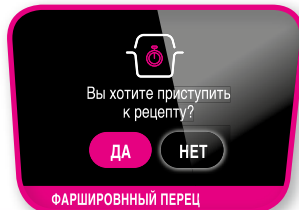
Рецепт фаршированный перец



Выберите рецепты



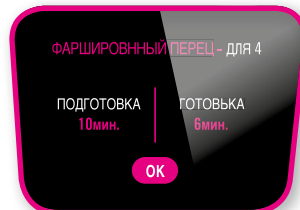
Выберите количество человек



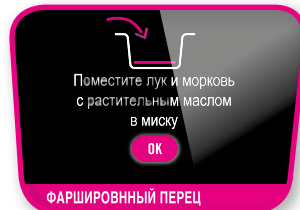
Начинайте приготовление блюда



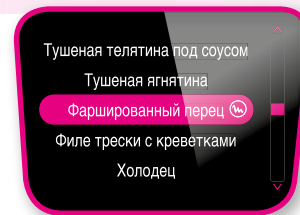
Выберите режим «основные блюда»



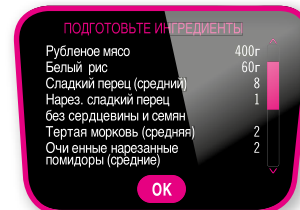
Следуйте инструкциям



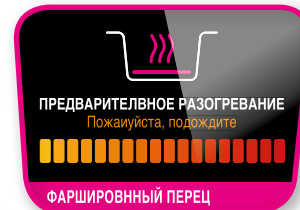
добавьте ингредиенты



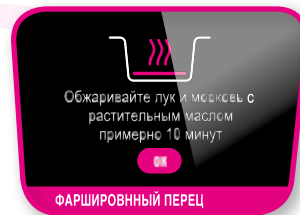
Выберите рецепт



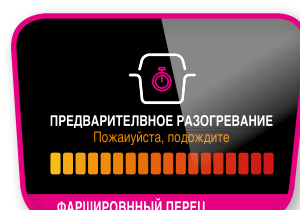
Приготовьте ингредиенты



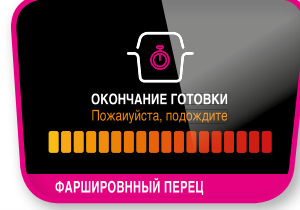
Предварительное нагревание



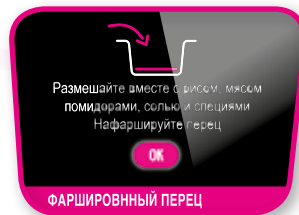
обжаривание



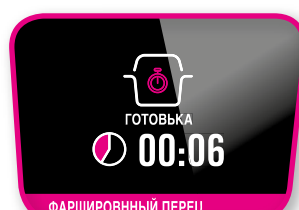
Предварительное нагревание



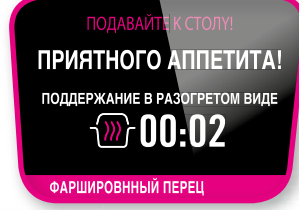
Конец процесса приготовления



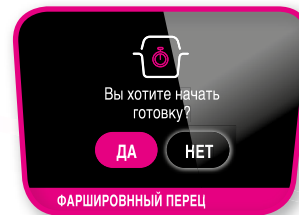
добавьте ингредиенты



Готовка



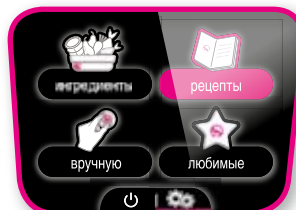
Поддерживайте тёплым



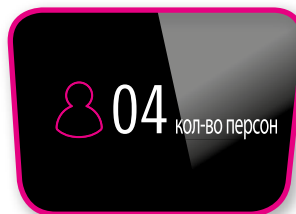
Начало процесса приготовления



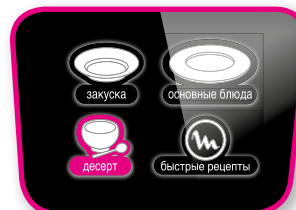
Рецепт приготовления компота из фруктов



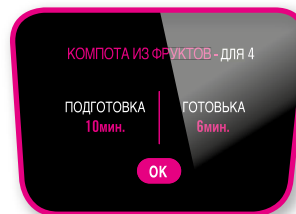
Выберите рецепты



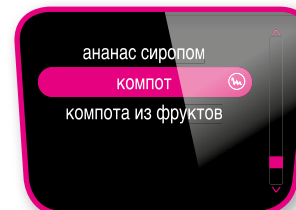
Выберите количество человек



Выберите режим десерт



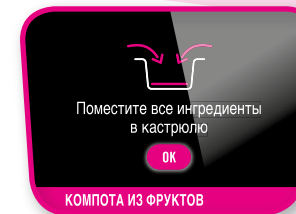
Следуйте инструкциям



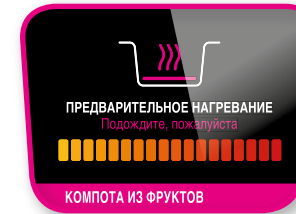
Выберите рецепт



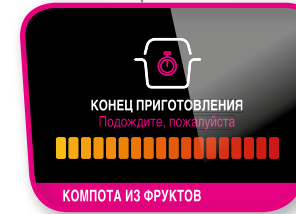
Приготовьте ингредиенты



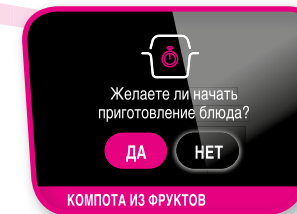
Следуйте инструкциям



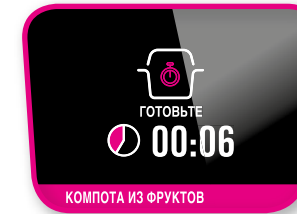
Предварительное нагревание



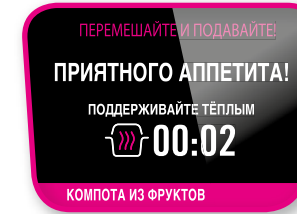
Конец процесса приготовления



Желаете ли начать приготовление блюда?



Время приготовления



Готово, можно пробовать!



ингредиенты



мясо

домашняя птица
ягненок
говядина
кролик
свинина
телятина



рыба и моллюски

мидии
гребешки
креветка
рыба



рис и злаки

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



Овощи/фрукты

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

Список рецептов

www.moulinex.ru



Закуска

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



Основные блюда

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

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



Десерты

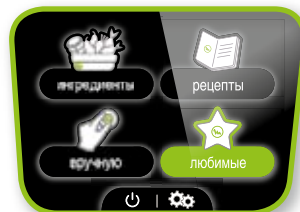
Абрикосы на пару
Шарлотка
Шоколадный кекс
Пряные груши
Ананас в сиропе
Бисквит
Компот

Меню «Любимые»

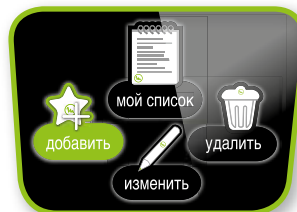
**СОХРАНЯЙТЕ
РЕЦЕПТЫ
ЛЮБИМЫХ БЛЮД**

МЕНЮ «ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА»:

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



Выберите
меню любимые

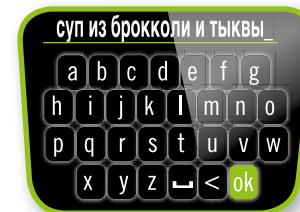


Выберите
добавить



Выберите
тип рецепта

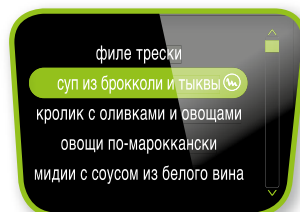
Меню «Любимые»



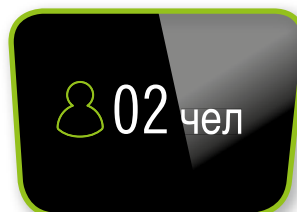
Вы можете изменить
название блюда



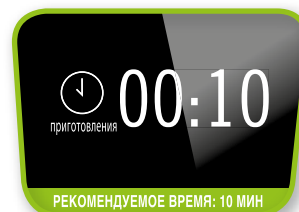
Чтобы удалить,
нажмите <



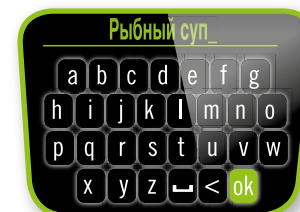
Выберите рецепт, который
необходимо добавить в список
меню «Любимые блюда»



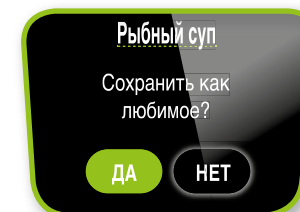
Выберите
количество человек



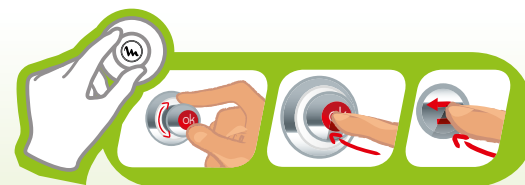
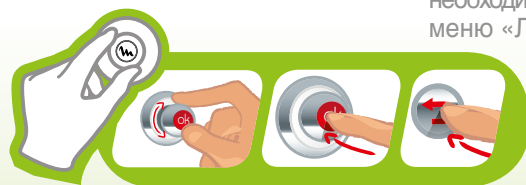
Выберите
необходимое время
приготовления



Нажмите ОК для
подтверждения

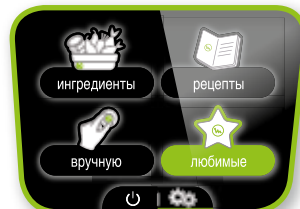
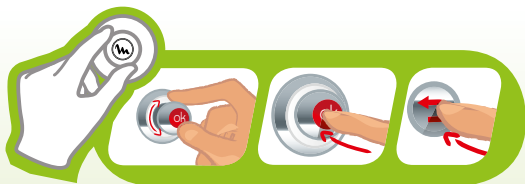


Сохранить
любимое блюдо

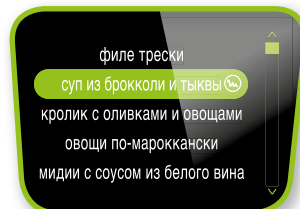


Меню «Любимые»

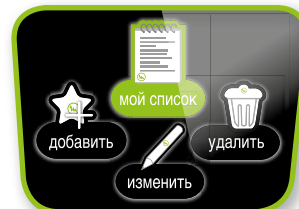
**ПРИГОТОВИТЬ
БЛЮДО ПО РЕЦЕПТУ
СОХРАНЕННОМУ В
МЕНЮ «ЛЮБИМЫЕ
БЛЮДА»**



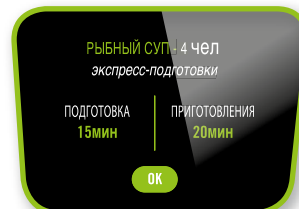
Выберите меню
«Любимые»



Выберите блюдо,
которое хотите
приготовить



Выберите
мой список



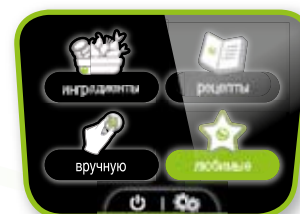
Для приготовления
блюда необходимо
следовать инструкции
по приготовлению

любимые блюда

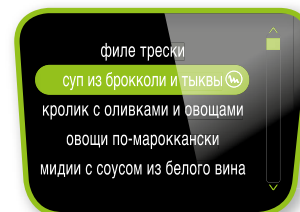
**УДАЛИТЬ
РЕЦЕПТ ИЗ МЕНЮ
«ЛЮБИМЫЕ
БЛЮДА»**

любимые блюда

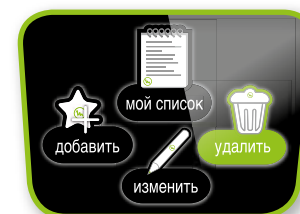
**ИЗМЕНЕНИЕ
НАЗВАНИЯ БЛЮДА**



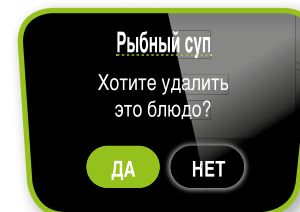
Выберите меню «Любимые»



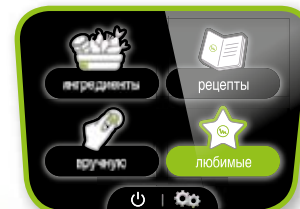
Выберите блюдо, которое
вы хотите удалить



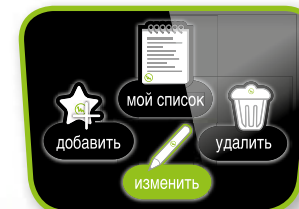
Выберите «Удалить»



следуйте инструкциям



Выберите меню
«Любимые»

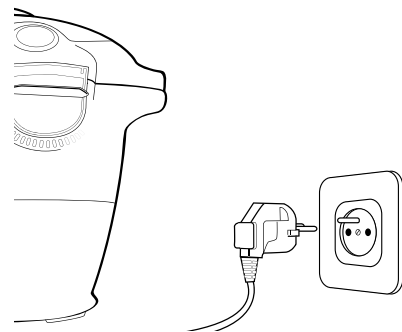


Выберите
»Изменить«



Выберите блюдо, название
которого вы хотите изменить

Чистка и уход



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



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

Чистка и уход



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



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

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



ЧИСТКА В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ:

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



ЧИСТКА ВРУЧНУЮ:

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

Чистка и уход



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



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



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

Чистка и уход



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



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



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

Чистка и уход



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



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

Чистка и уход



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



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



cook4me

Умная мультиварка
Мультиварка smart
Smart мультиприщі

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.