

## Инструкция по эксплуатации

Мультиварка / Пароварка Для домашнего пользования

## Инструкція з експлуатації

Мультиварка / Пароварка Для побутового використання

## Пайдалану жөніндегі нұсқау

Көп режимді пісіріш / Буда пісіріш Үй тұрмысында пайдалануға арналған



ME10

KZ.O.02.0052

Номер модели

Модель

1.0L

**SR-DF101**

Модель нөмірі

### Содержание

### Зміст

### Мазмұн кестесі

<p><b>Меры безопасности</b> ..... 2~3</p> <p>Обозначение деталей ..... 4</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Панель управления ..... 4</li> <li>• Само изделие ..... 4</li> </ul> <p><b>Приготовление</b> ..... 5</p> <p><b>Функции</b> ..... 6</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Варка на пару / Подогрев ..... 6</li> <li>• Молочная каша ..... 7</li> <li>• Выпечка ..... 8</li> <li>• суп ..... 9</li> </ul> <p><b>Рецепты</b> ..... 10~11</p> <p><b>Чистка и обслуживание</b> ..... 12</p> <p><b>Устранение неисправностей</b> ..... 13</p> <p><b>Технические характеристики</b> ..... 13</p> <p><b>Информация о соответствии RoHS</b> ..... 38</p> <p><b>Після завершення строку експлуатації</b> ..... 39</p>	<p>Перед использованием</p> <p>Использование</p> <p>В случае неисправности</p>	<p><b>Правила техники безопасности</b> ..... 14~15</p> <p>Будова пристрою ..... 16</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Панель керування ..... 16</li> <li>• Увесь пристрій ..... 16</li> </ul> <p><b>Підготовка</b> ..... 17</p> <p><b>Функції</b> ..... 18</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Готування на парі / Підігрів ..... 18</li> <li>• Молочна каша ..... 19</li> <li>• Випікання ..... 20</li> <li>• Суп ..... 21</li> </ul> <p><b>Рецепти</b> ..... 22~23</p> <p><b>Чищення та технічне обслуговування</b> ..... 24</p> <p><b>Усунення несправностей</b> ..... 25</p> <p><b>Технічні характеристики</b> ..... 25</p> <p><b>Інформація щодо відповідності RoHS</b> ..... 38</p> <p><b>Після завершення строку експлуатації</b> ..... 39</p>	<p>Перед використанням</p> <p>Використання</p> <p>Проблеми</p>	<p><b>Қауіпсіздік шаралары</b> ..... 26~27</p> <p><b>Бөліктерді белгілеу</b> ..... 28</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Басқару тақтасы ..... 28</li> <li>• Барлық құрылғы ..... 28</li> </ul> <p><b>Дайындау</b> ..... 29</p> <p><b>Функциялар</b> ..... 30</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Буда әзірлеу / Жылуды сақтау ..... 30</li> <li>• Сүт ботқа ..... 31</li> <li>• Торт ..... 32</li> <li>• Қеже ..... 33</li> </ul> <p><b>Рецепттер</b> ..... 34~35</p> <p><b>Тазалау және техникалық қызмет көрсету</b> ..... 36</p> <p><b>Ақауларды жою</b> ..... 37</p> <p><b>Техникалық сипаттамалары</b> ..... 37</p> <p><b>Пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін</b> ..... 39</p>	<p>Пайдаланудан бұрын</p> <p>Пайдалану</p> <p>Ақау пайда болды</p>
--	--	--	--	--	--

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 «Правила техніки безпеки» (стор. 14–15)**.
- 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 (26-27-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

Чтобы избежать несчастных случаев и травмирования пользователей или других людей, а также повреждения имущества, следуйте приведенным ниже инструкциям.

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


 <b>Осторожно:</b>	Указывает на опасность серьезного травмирования или смерти.	 <b>Внимание:</b>	Указывает на опасность травмирования или повреждения имущества.
--	---	--	---

■ Символы имеют следующие пояснения.


 Эти символы указывают на запрет.	 Этот знак указывает на требование, которое следует выполнять.
---	---

## Осторожно


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

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


■ Не вставляйте какие-либо предметы в отверстия или зазоры.

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

■ Это устройство не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями или без достаточного опыта или знаний, кроме случаев, когда они пребывают под присмотром или получили инструкции от лиц, ответственных за их безопасность. Необходимо следить, чтобы дети не играли с устройством.


 (Это может привести к ожогам или травмированию.)

■ 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:

вносить изменения, размещать рядом нагревательные приборы, перегибать, скручивать, дергать, связывать шнур и класть на него тяжелые предметы. (Это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию.)


• Если сетевой шнур поврежден, для предотвращения опасности необходимо, чтобы его заменил производитель, его агент по обслуживанию или другой квалифицированный специалист.

■ 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 возгоранию.)

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

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


 (например, в случаях нестандартной ситуации или поломки)

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

- Вилка и сетевой шнур чрезмерно нагрелись.
- Сетевой шнур поврежден или отключается питание, если до него дотронуться.
- Корпус деформирован или перегрелся.
- Из устройства исходит дым или запах гари.
- Устройство имеет трещины, ненадежно закрепленные или расшатанные детали.
- Нагревательная пластина или кастрюля деформированы.

→ Обратитесь в авторизованный сервисный центр Panasonic для осмотра и немедленного ремонта устройства.

■ Не вставляйте и не извлекайте штепсельную вилку мокрыми руками.


 (Это может привести к поражению электрическим током.)

■ Не подносите лицо и руки к отверстию для выхода пара. Не подпускайте детей к отверстию для выхода пара.

 Отверстие для выхода пара (Может вызвать ожог.)




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

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

• Обратитесь в магазин или ремонтный отдел уполномоченного дилера.

■ Надежно вставьте 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.

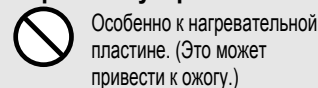
## ⚠ Внимание

### ■ Не используйте устройство в следующих местах.



- Где есть вероятность попадания воды или рядом с источником тепла. (Это может привести к поражению электрическим током, утечке тока или возгоранию.)
- На неровной поверхности или нетермостойком коврик. (Это может привести к ожогам, травмированию или возгоранию.)
- Рядом со стеной или предметами мебели. (Может произойти обесцвечивание или деформация.)

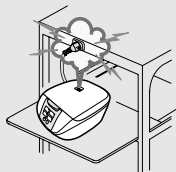
### ■ Не прикасайтесь к нагревающимся элементам во время или после окончания работы устройства.



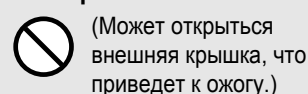
Особенно к нагревательной пластине. (Это может привести к ожогу.)

### ■ 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.



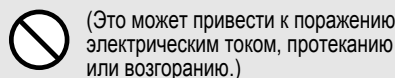
(Может открыться внешняя крышка, что приведет к ожогу.)

### ■ Обязательно держитесь за штепсельную вилку при извлечении 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 вилки), который не предназначен для использования с этим устройством. А также не меняйте его.



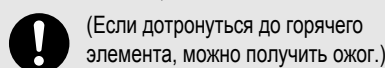
(Это может привести к поражению электрическим током, протеканию или возгоранию.)

### ■ Отключайте штепсельную вилку от электрической 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.)

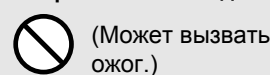


### ■ Перед чисткой устройства подождите, пока оно остынет.



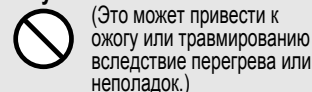
(Если дотронуться до горячего элемента, можно получить ожог.)

### ■ Не открывайте внешнюю крышку во время приготовления еды.



(Может вызвать ожог.)

### ■ Не используйте другие кастрюли, помимо указанной.



(Это может привести к ожогу или травмированию вследствие перегрева или неполадок.)

## Правила использования

Поместите требуемое количество риса и воды, затем выберите функции в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

(Чтобы не вытекала вода.)

Не помещайте ингредиенты непосредственно в устройство без кастрюли.

(Чтобы загрязнения не вызвали неполадки.)

Не размещайте устройство на неустойчивых к тепловому воздействию предметах, таких как ковры, коврики с электроподогревом или скатерти (из винилового пластика) и т. д.

(Чтобы избежать неудовлетворительных результатов приготовления или возгорания.)

Перед использованием устройства снимите защитный чехол с кастрюли и удалите антикоррозионную бумагу, расположенную между кастрюлей и пластиной нагревателя.

(Чтобы избежать неудовлетворительных результатов приготовления или возгорания.)

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

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

Не используйте устройство под прямыми солнечными лучами.

(Чтобы избежать изменения цвета.)

Не доставайте рис металлическими предметами.

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

Всегда очищайте кастрюлю, пластину нагревателя и датчик от сторонних веществ (например, от риса).



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

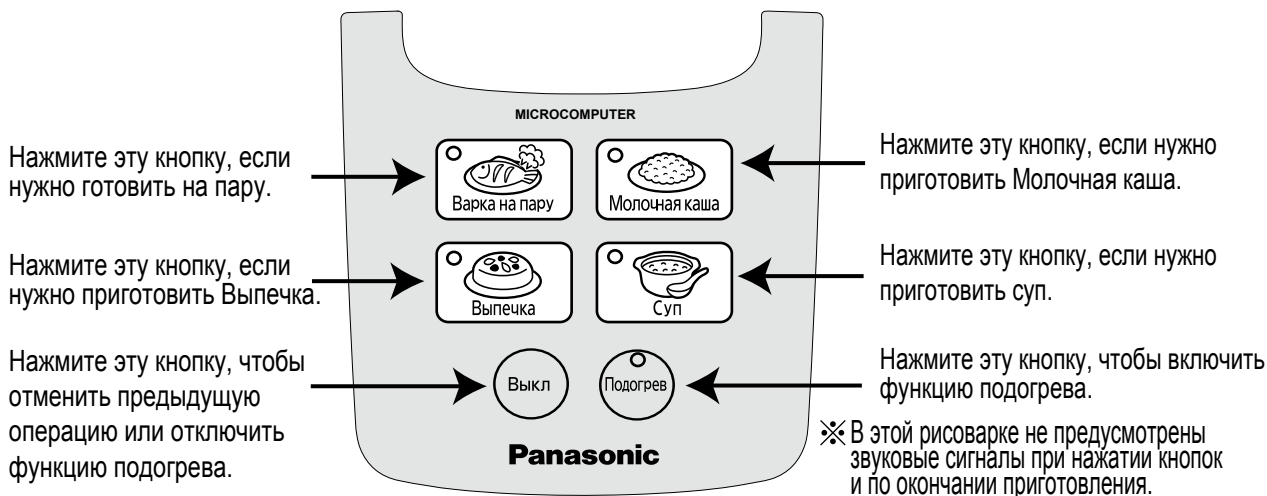
Если из отверстия для вывода пара вытекает вода, немедленно извлеките штепсельную вилку, чтобы отключить питание. Возобновите использование только после очищения штепсельной вилки и разъема для подключения к устройству от попавшей воды с помощью сухой ткани.

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

## Панель управления

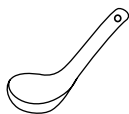


## Само изделие



## Аксессуары

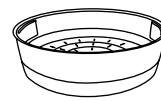
※ Почистите аксессуары перед использованием.



Черпак для рисовой каши (супа) (1 шт.)



Мерная чашка (около 180 мл) (1 шт.)



Контейнер -пароварка (1 шт.)

# Приготовление

## 1 Отмерьте количество риса с помощью прилагаемой мерной чашки

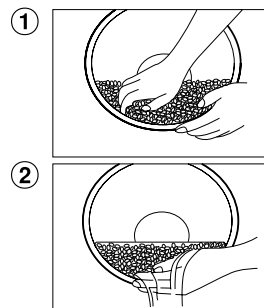
- Объем мерной чашки составляет приблизительно 180 мл (150 г).
- Максимальное количество риса для приготовления за один раз

☞ СТР. 13.



## 2 Промойте рис, пока вода не станет относительно чистой

- 1 Быстро промойте рис большим количеством воды и слегка помешайте его, сливая воду.
- 2 Повторите процедуру несколько раз (промыть рис → слить воду), пока вода не станет относительно чистой.



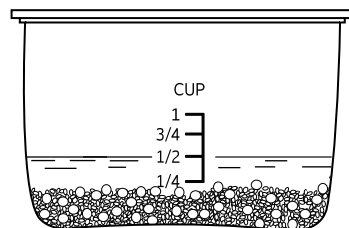
### Предостережения

- Чтобы не поцарапать антипригарное покрытие поверхности кастрюли, не промывайте рис в кастрюле.

## 3 Поместите промытый рис в кастрюлю

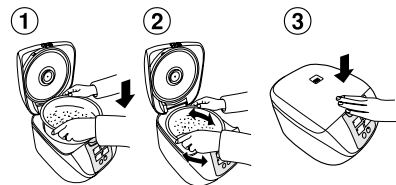
Добавьте воды до соответствующей отметки и протрите кастрюлю снаружи.

- Добавляя воду, обратите внимание на шкалы с обеих сторон и следите, чтобы высота была одинаковой.
- В процессе приготовления супа общий объем воды и ингредиентов не должен превышать максимальной отметки по шкале "CUP".



## 4 Поместите кастрюлю в корпус и закройте внешнюю крышку

- Чтобы дно кастрюли как можно плотнее прилегло к пластине нагревателя, поверните кастрюлю в направлении, указанном стрелкой, 2 или 3 раза.
- Убедитесь, что увлажняющая крышка установлена правильно. (☞ СТР. 12)
- Закройте внешнюю крышку до щелчка.

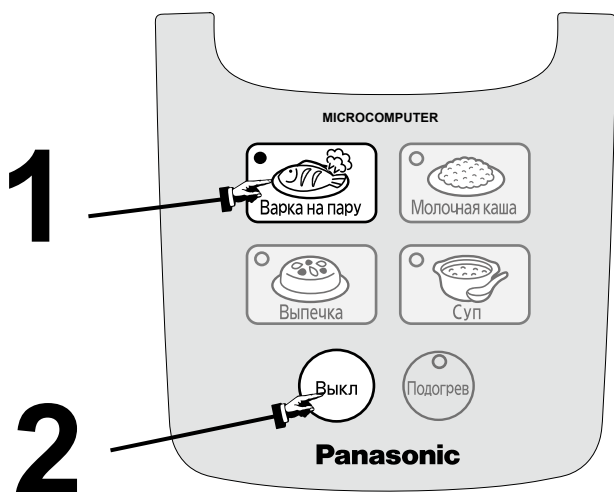


## 5 Подключите разъемы

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



# ФУНКЦИИ Варка на пару / Подогрев

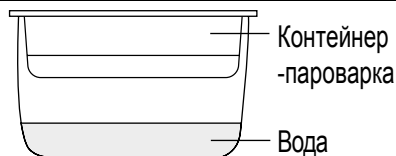


## Памятка

- Время варки на пару определяется в соответствии с количеством воды в кастрюле. Отрегулируйте количество воды в зависимости от времени приготовления.
- После закипания и полного испарения воды рисоварка автоматически переходит в режим подогрева.
- Если нужно прервать варку на пару в процессе приготовления, нажмите кнопку [Выкл].

## ДЕЙСТВИЯ (например: варка на пару с использованием функции [Варка на пару])

- Добавьте необходимое количество воды (см. таблицу ниже).
- Поместите контейнер-пароварку в кастрюлю.
- Поместите в контейнер-пароварку продукты для приготовления.
- Закройте внешнюю крышку.



## 1 Нажмите кнопку [Варка на пару]

◆ Засветится индикатор

- Засветится индикатор [Варка на пару], и начнется варка на пару.



Таблица соответствия количества воды времени варки на пару. Полная длительность от начала до конца соответствует времени, указанному в следующей таблице.

Приблизительное количество воды	1/2 мерной чашки	1 мерной чашки	2 мерные чашки	3 мерные чашки
Приблизительное время варки на пару	15 минут	30 минут	50 минут	65 минут

\* Максимальное время варки на пару составляет приблизительно 70 минут. По истечении заданного промежутка времени вне зависимости от того, полностью ли испарилась вода, рисоварка автоматически перейдет в режим подогрева.

## Приготовление завершено

- После закипания и полного испарения воды из кастрюли выключается функция варки на пару и рисоварка автоматически переходит в режим подогрева.

## 2 Нажмите кнопку [Выкл]

- Завершение приготовления не сопровождается звуковым сигналом.
- В это время контейнер-пароварка очень горячий. Будьте осторожны, извлекая его.

◆ Засветится индикатор Индикатор погаснет

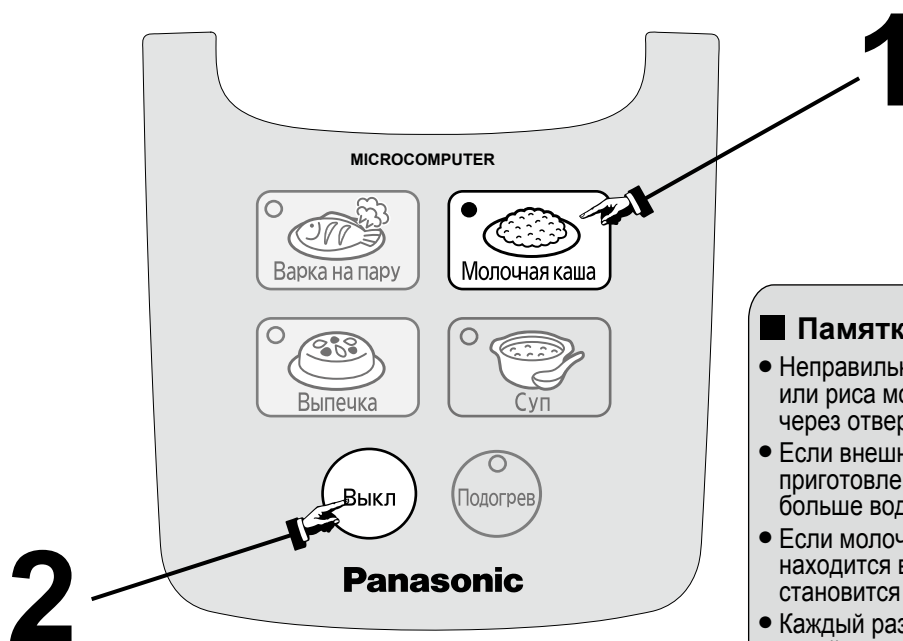


## Подогрев

- После завершения приготовления автоматически включается функция подогрева. Однако некоторые функции не рекомендуется использовать совместно с функцией подогрева. Поэтому после завершения приготовления нажмите кнопку [Выкл].
- Когда включена функция подогрева, на краях кастрюли могут образовываться капли.

Меню	Подогрев	Результат после подогрева
Суп	○	
Выпечка	×	Влияет на вкусовые качества или вызывает необычный запах
Молочная каша	×	Рис набухает

# ФУНКЦИИ Молочная каша



## ■ Памятка

- Неправильно выбранное количество воды или риса может привести к вытеканию воды через отверстие для выхода пара.
- Если внешняя крышка открыта в процессе приготовления, будет конденсироваться больше воды.
- Если молочная каша слишком долго находится в режиме подогрева, она становится гуще.
- Каждый раз после использования снимайте и мойте увлажняющую крышку, чтобы избежать посторонних запахов.

## Действия (например: приготовление Молочная каша с использованием функции [Молочная каша])

### 1 Нажмите кнопку [Молочная каша]

- Засветится индикатор [Молочная каша], и начнется процесс приготовления.
- Примерное время приготовления: 1 час 30 минут.

◆ Засветится индикатор



## Приготовление завершено

### 2 Нажмите кнопку [Выкл]

- После завершения приготовления рисоварка автоматически переходит в режим подогрева. Однако не рекомендуется использовать функцию подогрева, так как она влияет на вкусовые качества. Поэтому нажмите кнопку [Выкл] после завершения приготовления.
- Завершение приготовления не сопровождается звуковым сигналом.

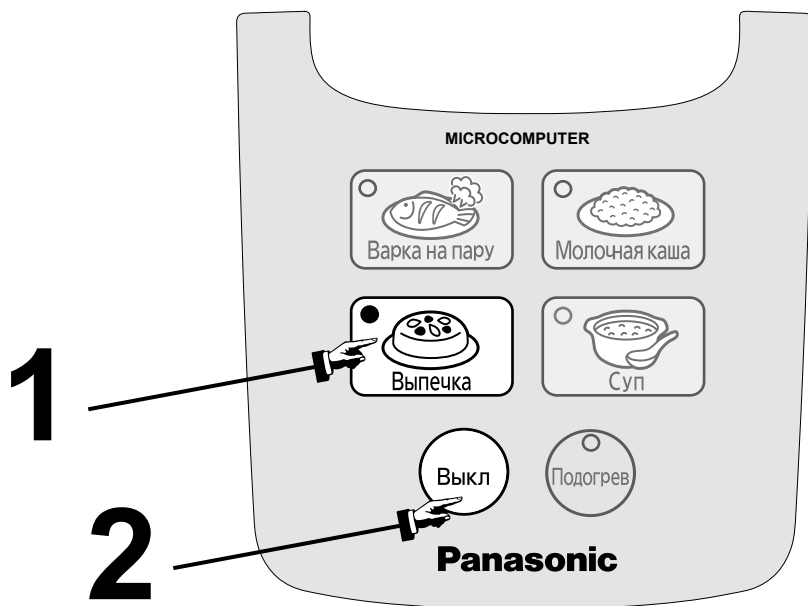
◆ Засветится индикатор



Индикатор погаснет



# Функции Выпечка



## ■ Памятка

- Не используйте функцию подогрева для выпечки, так как это может повлиять на вкусовые качества.

## ДЕЙСТВИЯ (например: испечь пирог с помощью функции [Выпечка])

### 1 Нажмите кнопку [Выпечка]

- Засветится индикатор [Выпечка], и начнется процесс приготовления.
- Пирог выпекается примерно 1 час 20 минут.
- Максимальный объем теста (все ингредиенты): 480 г
- Полный список ингредиентов и способ приготовления описаны в рецепте на СТР. 10.

◆ Засветится индикатор



## Приготовление завершено

### 2 Нажмите кнопку [Выкл]

- После завершения приготовления рисоварка автоматически переходит в режим подогрева. Однако не рекомендуется использовать функцию подогрева, так как она влияет на вкусовые качества. Поэтому нажмите кнопку [Выкл] после завершения приготовления.

- Затем извлеките кастрюлю из рисоварки, дайте ей остыть в течение 10 минут и переверните, чтобы извлечь пирог. Будьте осторожны — кастрюля очень горячая. Как только пирог остынет, он готов к употреблению.
- Завершение приготовления не сопровождается звуковым сигналом.

◆ Засветится индикатор

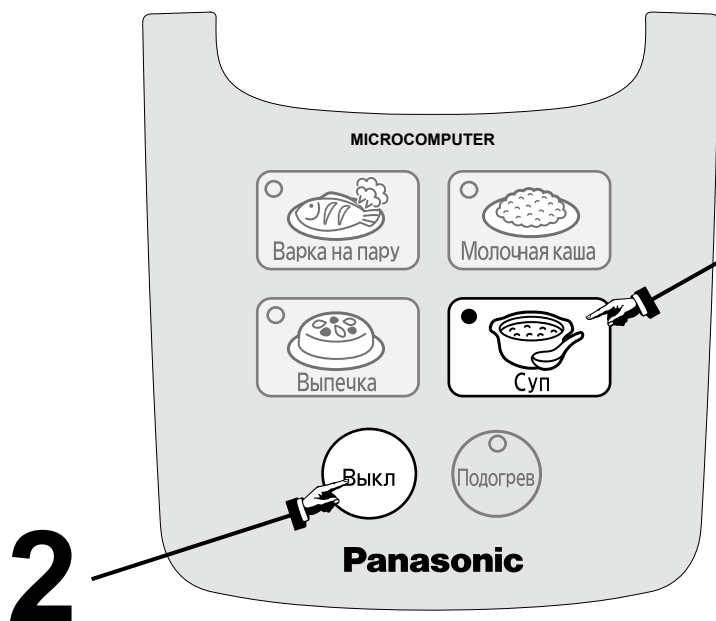


Индикатор погаснет





# ФУНКЦИИ Суп



## ■ Памятка

- Если внешняя крышка открыта в процессе приготовления, будет конденсироваться больше воды.
- Каждый раз после использования снимайте и мойте увлажняющую крышку, чтобы избежать посторонних запахов.

## ДЕЙСТВИЯ (например: приготовление супа с помощью функции [Суп])

### 1 Нажмите кнопку [Суп]

- Засветится индикатор [Суп], и начнется процесс приготовления.
  - Примерное время приготовления: 1 час 30 минут.
- ※ Если объем для приготовления супа (ингредиенты и вода) превышает отметку "CUP", недоваренный суп может вытекать. (Технические характеристики описаны на СТР. 13)

◆ Засветится индикатор



## Приготовление завершено

### 2 Нажмите кнопку [Выкл]

- После завершения приготовления рисоварка автоматически переходит в режим подогрева.
- Завершение приготовления не сопровождается звуковым сигналом.

◆ Засветится индикатор



Индикатор погаснет



## Стейки лосося на пару

### Ингредиенты:

- Лосось (стейки) – 1 шт. (250 г)
- Сок лимона – 1 ст.л.
- Масло оливковое – 5 г
- Соль – 1/2 ч.л.
- Перец чёрный молотый – 1/4 ч.л.
- Петрушка – несколько веточек
- Вода – 1/2 мерной чашки

### Способ приготовления:

- 1) Стейки лосося посолите, поперчите, сбрызните лимонным соком и смажьте оливковым маслом .
- 2) В кастрюлю от мультиварки налейте 1/2 мерной чашки холодной воды.
- 3) Установите контейнер для варки на пару в мультиварку, положите в него кусочки рыбы, закройте крышку и нажмите на кнопку «Варка на пару». Для удобства мытья контейнера и кастрюли мультиварки перед приготовлением можно проложить дно контейнера фольгой.
- 4) Через 20 минут мультиварка отключится. Программа Варка на пару может перейти в режим Подогрев через 19 минут после начала приготовления в зависимости от напряжения в сети.
- 5) Переложите готовую рыбу на тарелку и подавайте к столу с овощным гарниром.

## Шоколадный бисквит

### Ингредиенты:

- Яйца куриные - 100 г (2 шт.)
- Сахар-песок - 70 г
- Пшеничная мука - 70 г
- Сливочное масло - 70 г
- Какао (порошок) - 2 ст. л
- Измельченные орехи - 35 г
- Разрыхлитель - 4 г

### Способ приготовления:

- 1) Взбейте миксером на высокой скорости яйца с сахаром в крепкую пену. Взбивая, добавьте муку и расплавленное сливочное масло. Добавьте какао порошок, измельченные орехи и разрыхлитель. Взбивайте до получения однородной массы
- 2) Поместите массу в смазанную жиром кастрюлю. Установите кастрюлю в мультиварку, закройте крышку и нажмите кнопку «Выпечка». Процесс приготовления закончится примерно через 1 час 20 минут.
- 3) После окончания процесса приготовления оставьте пирог в форме ещё на 5-10 минут для отделения корочки от стенок кастрюли.
- 4) Затем опрокиньте пирог на блюдо, остудите до комнатной температуры. Перед подачей можно украсить бисквит сахарной пудрой или шоколадной крошкой. Готовый пирог разрежьте на порции и подавайте в качестве десерта.

## Молочная рисовая каша с изюмом

### Ингредиенты:

- Рис круглый – 1 мерная чашка
- Изюм без косточек – 1/2 чашки
- Молоко – 4 чашки
- Соль - 1/2 ч.л.
- Сахарный песок - 1 ст.л.
- Масло сливочное – 25 г

### Способ приготовления:

- 1) В кастрюлю от Мультиварки выложите промытый рис, добавьте молоко, изюм, сахарный песок и соль.
- 2) Закройте крышку мультиварки и нажмите кнопку «Молочная каша». Процесс приготовления закончится примерно через 1 час 30 минут.
- 3) После окончания приготовления перемешайте содержимое кастрюли. Готовую кашу разложите по тарелкам, приправьте сливочным маслом и подавайте к столу.

Внимание: 1 чашка (мерная чашка): около 150 г.

## Борщ на мясном бульоне

### Ингредиенты:

- Капуста молодая свежая - 150 г
- Говядина для бульона – 350 г
- Свёкла свежая - 1 шт. (среднего размера)
- Лук репчатый свежий - 1/2 шт.
- Морковь свежая – 1 шт.(маленькая)
- Картофель свежий – 2 шт.
- Помидоры свежие – 1/2 шт.
- Перец сладкий свежий – 1/2 шт.
- Соль - 1 ст.л.
- Зелень свежая - 1 пучка (1/2 пучка оставьте для подачи)
- Вода – 1 л
- Лавровый лист – 1 шт.
- Чеснок – 1 зубчика
- Лимонный сок – 1 ст.л.
- Сметана 20% жира – 125 г
- Масло подсолнечное – 1/4 мерная чашка

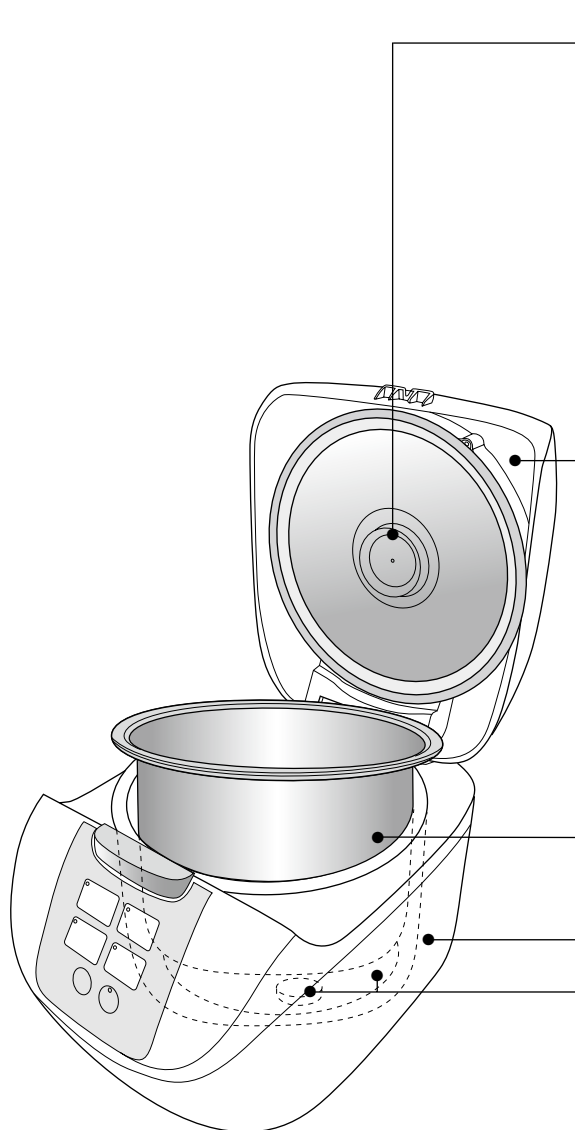
### Способ приготовления:

- 1) В кастрюлю от мультиварки вылейте подсолнечное масло, выложите мелко порезанный лук нажмите на кнопку «Выпечка» или «Варка на пару» и обжарьте его до золотистого цвета.
- 2) Добавьте кусочки говядины для бульона и обжарьте их до выпаривания жидкости.
- 3) Выложите в кастрюлю лавровый лист, нарезанные кубиками небольшого размера картофель, помидоры и сладкий перец, нашинкованную тонкой соломкой капусту, тёртую морковь и свёклу, лимонный сок, посолите, залейте водой и перемешайте.
- 4) Отключите режим Выпечка или Варка на пару, для чего нажмите на кнопку «Выкл». Закройте крышку мультиварки и нажмите на кнопку «Суп».
- 5) После окончания процесса приготовления добавьте в борщ мелко порезанную зелень и толчёный чеснок. Оставьте в режиме Подогрев на 10-20 минут.
- 6) Разлейте борщ по тарелкам, добавьте сметану и украсьте мелко порезанной свежей зеленью. Подавайте с пшеничными булочками и чесночным соусом.

# Чистка и обслуживание

## Предостережения

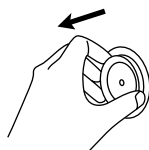
- Перед чисткой и обслуживанием отключите устройство от электрической сети. Перед чисткой рисоварка дайте ей остыть.
- В процессе чистки рисоварка не погружайте ее в воду, не используйте растворители, спирт, чистящий порошок, жесткую щетку и т. п.
- Не мойте рисоварку в посудомоечной машине.



## Увлажняющая крышка

### ■ Разборка

Отсоедините увлажняющую крышку от нагревательной пластины.



### ■ Сборка

Вставьте увлажняющую крышку в отверстие на нагревательной пластине в порядке, обратном разборке.

Убедитесь, что увлажняющая крышка вставлена полностью, чтобы избежать ее выпадения.



Внимание

- Увлажняющую крышку можно снять непосредственно. Мойте ее после увлажняющую крышку использования.
- После мойки не сушите ее в посудомоечной машине или в подобном устройстве, в противном случае это может вызвать деформацию или поломку.
- Устанавливая увлажняющую крышку после мойки, не забудьте установить уплотнительное кольцо.

## Само изделие • Крышка (опломбированная часть)

Чистку необходимо выполнять с помощью слегка влажной ткани.

- Сторонние вещества, которые не были удалены, могут прилипнуть к нагревательной пластине, после чего их будет трудно удалить. Очищайте нагревательную пластину после каждого использования. В связи с нагревом металлических частей возможно их цвет может измениться, а на поверхности могут появиться полосы, что не влияет на их функционирование.
- Не снимайте уплотнительное кольцо кастрюли.

## Кастрюля

- Очищайте кастрюлю с помощью разбавленного моющего средства и мягкой губки. Вытирайте ее насухо.
- Поверхность защитного покрытия может менять цвет, и на ней могут появляться полосы. Но это не влияет на здоровье человека и функционирование рисоварка.
- В зависимости от частоты использования, на внешней поверхности кастрюли могут появляться царапины, которые не влияют на работу рисоварка.

## Датчик • Пластина нагревателя

- Если к этим частям прилипли сторонние вещества, аккуратно удалите их при помощи крокусной полировальной бумаги (#600) или сухой ткани.

## Аксессуары

Очищайте с помощью разбавленного моющего средства и мягкой губки.



Черпак для рисовой каши (супа)



Мерная чашка



Контейнер-пароварка

В таких случаях	Пункты для проверки
Вытекание воды	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Неправильное количество риса или воды?</li> <li>• Рис не полностью промыт?</li> <li>• Крышка неплотно закрыта?</li> </ul>
Рисовая молочная каша слишком густая.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Неправильное количество риса или воды?</li> <li>• Каша находилась в режиме подогрева.</li> </ul>
Не работают кнопки	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сетевой шнур отключен или неплотно вставлен.</li> </ul>
В процессе работы раздаются щелчки и хлопки	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Наличие щелчков свидетельствует о том, что происходит подстройка температуры пластины нагревателя. Это не является неисправностью.</li> <li>• Наличие хлопков является следствием наличия капель воды на внешней поверхности дна кастрюли. Это не является неисправностью.</li> </ul>

## Технические характеристики

Номер модели	SR -DF101	
Частота и напряжение питания	220 В ~ 50 Гц	
Потребляемая мощность (в режиме варки риса)	750 Вт	
Объем кастрюли, л	3	
Объем для приготовления молочная каша (количество риса), л	0.09~0.18 [1/2~1 чашки]	
Максимальный объем смеси для приготовления пирога (все ингредиенты включены) (г)	480	
Максимальный объем для приготовления супа (ингредиенты + вода), л	1.5※	
Длина сетевого шнура (приблизительно), м	1.0	
Масса изделия (приблизительно), кг	2.5	
Размеры (приблизительно), см	Ширина	24.5
	Длина	33.9
	Высота	19.9

- ※ означает максимальный объем рисовой молочной каша, который можно приготовить. Если количество неприготовленных элементов достигает отметки "CUP", получится такое количество рисовой молочной каша.
- Для замены сетевого шнура или проведения ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр Panasonic.
- Внешний вид и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.