

Tefal[®]

RU

UK

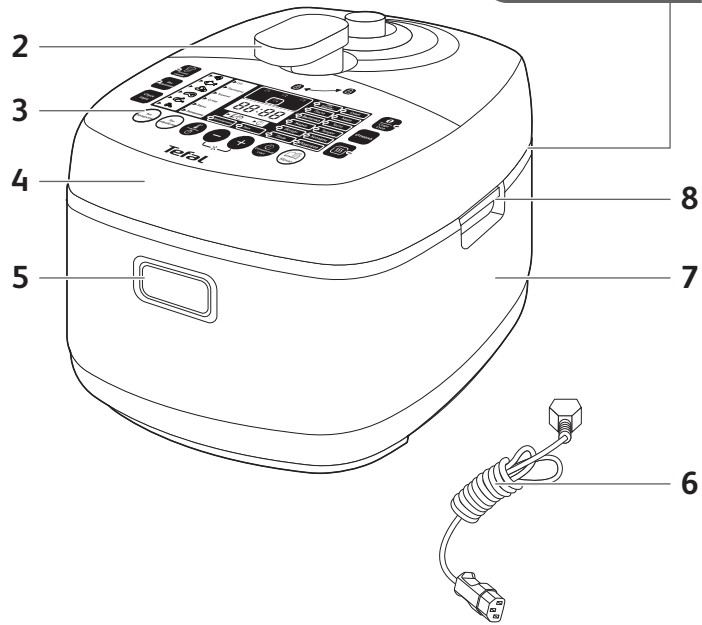
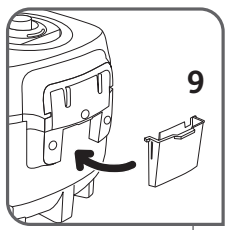
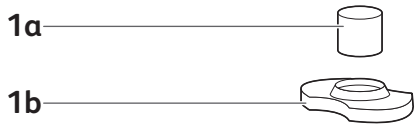
KK

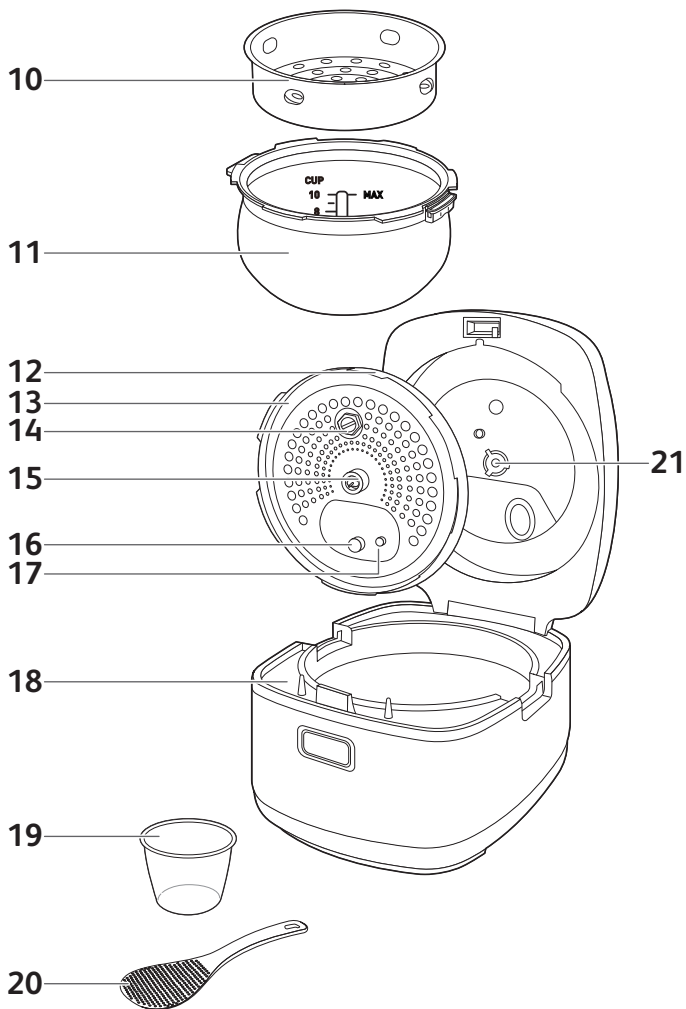
EN

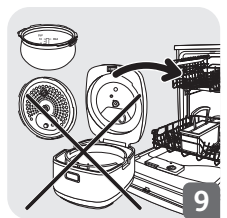
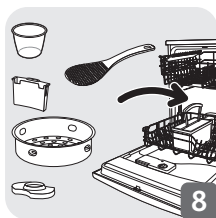
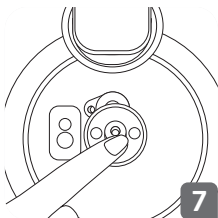
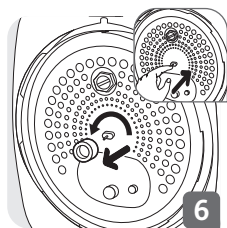
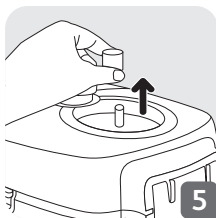
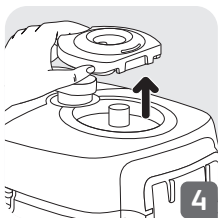
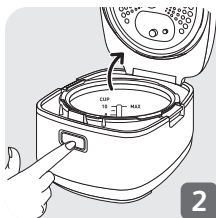
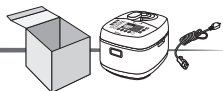


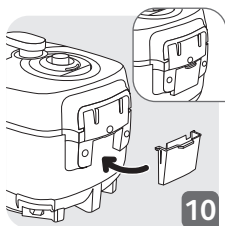
Ultimate Pressure Cooker

www.tefal.com

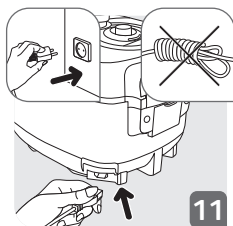




1



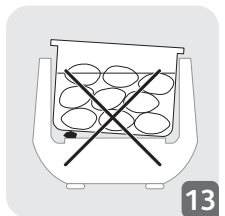
10



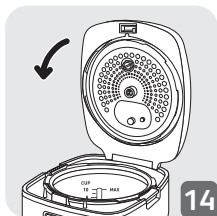
11



12



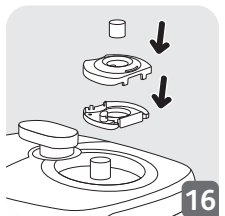
13



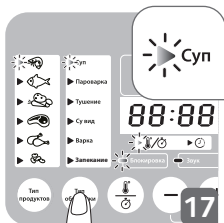
14



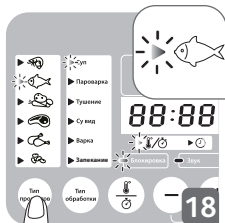
15



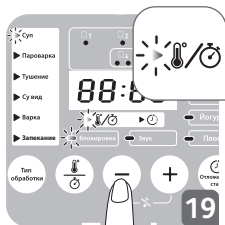
16



17



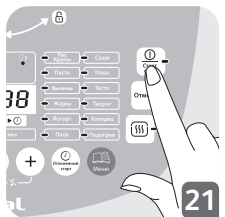
18



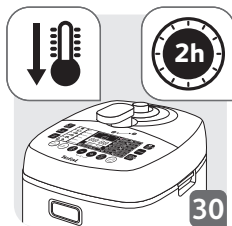
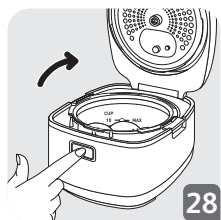
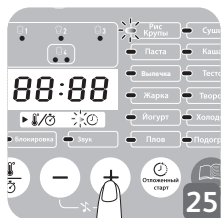
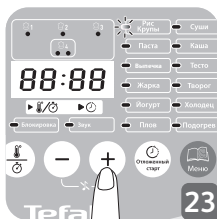
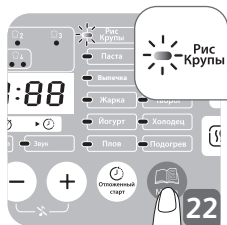
19

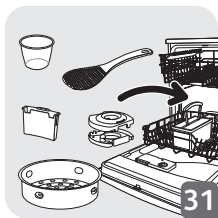
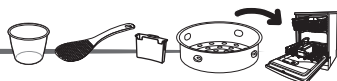
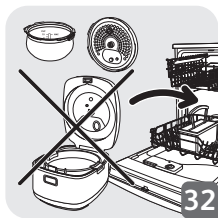
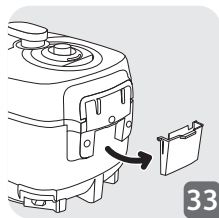
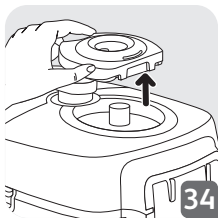
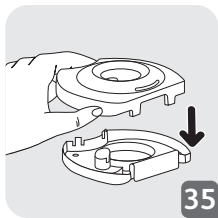
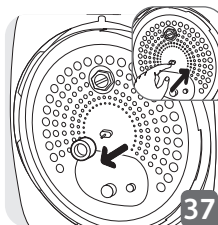
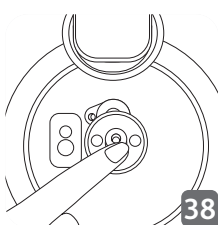
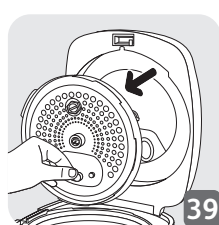
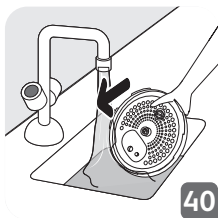
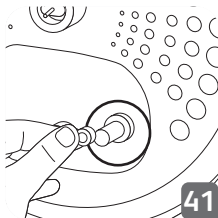
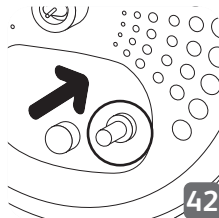


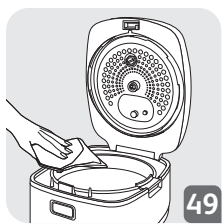
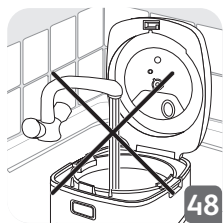
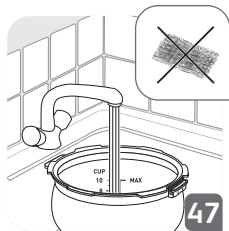
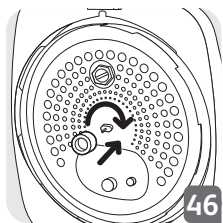
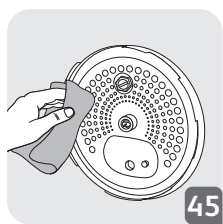
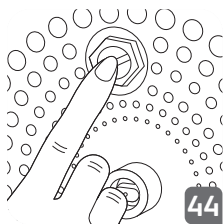
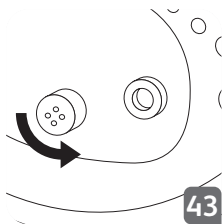
20



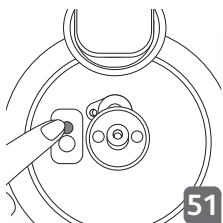
21



3**31****32****33****34****35****36****37****38****39****40****41****42**



4



ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Уделите время внимательному изучению настоящих инструкций.

- Прибор не предназначен для эксплуатации с внешним таймером или устройством дистанционного управления питанием.
- Использовать только в помещении.
- Порядок чистки устройства см. в инструкции по эксплуатации. Чашу и паровую корзину можно мыть с мылом в горячей воде. Корпус устройства протирайте влажной тканью.
- Не погружайте устройство в воду.
- Ненадлежащее использование устройства и принадлежностей может привести к его повреждению и получению травмы пользователем.
- Не прикасайтесь к горячим элементам устройства. Поверхность нагревательного элемента долго остается горячей.
- В целях безопасности устройство соответствует всем применимым стандартам и нормативам (Директиве об электромагнитной совместимости, Директиве о материалах, непосредственно контактирующих с

продуктами питания, Директиве об охране окружающей среды и т. д.).

- Устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями либо недостатком опыта и знаний, кроме случаев, когда они находятся под присмотром или были проинструктированы относительно эксплуатации устройства лицом, ответственным за их безопасность.

Следите, чтобы дети не играли с устройством.

- При повреждении шнура питания его замена во избежание опасности должна проводиться изготовителем, его сервисной службой или аналогичным квалифицированным специалистом. Не пытайтесь менять входящий в комплект шнур питания на другой шнур.
- Устройство предназначено только для домашнего бытового использования.
Устройство не предназначено для использования в нижеприведенных случаях, гарантия на которые не распространяется:
– в кухонных помещениях, предназначенных для персонала магазинов, в офисах и в других рабочих помещениях;

- на фермах;
- клиентами отелей, мотелей и других жилых помещений такого типа;
- в мини-гостиницах.
- Устройство не предназначено для использования детьми. Храните устройство и его шнур питания в недоступном для детей месте.
- Устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний только под присмотром или если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации устройства и поняли связанные с этим риски.
- Дети не должны играть с устройством.
- Не наполняйте устройство продуктами выше отметки максимального уровня (MAX) внутри чаши.
- Следуйте рекомендациям по объему продуктов и воды во избежание расплескивания кипящей жидкости, что может стать причиной повреждения устройства или травмирования пользователя.

- Внимание! Не допускайте попадания жидкости на разъем.
- Перед началом применения устройства убедитесь, что поплавковый клапан и клапан ограничения давления находятся в чистом состоянии (см. раздел «Чистка и обслуживание»).
- Не помещайте посторонние предметы в систему сброса давления. Не пытайтесь заменить клапан.
- При открытии крышки удерживайте ее за ручку.
При переноске удерживайте устройство за ручки. Кипящая вода может попасть в пространство между основанием прокладки и крышкой, что может привести к получению ожогов.
- Будьте осторожны при открывании крышки во избежание получения ожогов от выходящего из устройства пара. Сначала немного приоткройте крышку, чтобы пар начал выходить постепенно.
- Не открывайте крышку с усилием. Убедитесь, что давление внутри устройства вернулось к нормальному состоянию. Не открывайте крышку, когда продукты готовятся под

давлением. Порядок действий см. в инструкции RU по эксплуатации.

- Используйте только те запчасти, которые соответствуют вашей модели. Это, в частности, касается уплотнений, чаши и металлической крышки.
- Старайтесь не повредить уплотнительную прокладку. В случае повреждения замените прокладку в авторизованном сервисном центре.
- Нагревательный элемент, необходимый для процесса приготовления, встроен в устройство.
- Не помещайте устройство в разогретую духовку или на горячую плиту. Не размещайте устройство вблизи источников открытого огня и огнеопасных предметов.
- Не используйте для нагревания чаши иной помимо входящего в комплект нагревательный элемент и не пытайтесь нагревать другую чашу. Не используйте чашу вместе с другими изделиями.
- Не перемещайте устройство, когда оно работает под давлением. Не касайтесь горячих поверхностей. При перемещении устройства держитесь за специальные ручки. При необходимости используйте прихватки. Не поднимайте устройство за ручку на крышке.
- Используйте устройство только по назначению.
- Устройство не предназначено для стерилизации. Не используйте устройство для стерилизации банок.
- Продукты в устройстве готовятся под давлением. Неправильное применение может стать угрозой получения ожогов паром.
- Перед тем как начинать работу под давлением, убедитесь, что устройство надежно закрыто (см. инструкцию по эксплуатации).
- Не пользуйтесь устройством без продуктов внутри, без установленной чаши или без воды в ней. В ином случае это может привести к существенному повреждению устройства.
- После приготовления мяса, у которого есть внешний слой кожи (например говяжий язык) и которое выглядит вздутым из-за воздействия давления, не пытайтесь проткнуть кожу во избежание получения ожогов. Проткните кожу перед началом приготовления.
- При приготовлении твердых продуктов (нут, корень ревеня, компоты и т. д.) слегка встряхните устройство перед открытием

- крышки, чтобы продукты или жидкость не выплеснулись наружу.
- Не пользуйтесь устройством для жарки продуктов в масле. Допускается только обжаривание продуктов.
 - Будьте внимательны при обжаривании продуктов. Существует опасность получения ожогов от брызг при добавлении продуктов в горячую чашу.
 - Во время процесса приготовления и автоматического сброса пара в конце приготовления устройство выделяет тепло и пар. Не подносите лицо и руки к устройству во избежание получения ожогов. Не касайтесь крышки во время приготовления.
 - Не помещайте ткань или другой предмет между крышкой и корпусом устройства, чтобы оставить крышку приоткрытой. Это может привести к непоправимому повреждению прокладки.
 - Не касайтесь защитных устройств, за исключением чистки и обслуживания устройства согласно представленным инструкциям.
 - Следите за тем, чтобы нижняя сторона чаши и нагревательный элемент были постоянно в чистом состоянии. Следите за тем, чтобы центральная часть нагревательной пластины всегда была подвижной.
 - Не помещайте продукты в устройство без установленной в него чаши.
 - Пользуйтесь пластиковой или деревянной ложкой во избежание повреждения антипригарного покрытия чаши. Не нарежьте пищевые продукты непосредственно в чаше.
 - Если через край крышки выходит значительный объем пара, незамедлительно отключите устройство от сети и проверьте его чистоту. При необходимости передайте устройство в авторизованный сервисный центр для ремонта.
 - Не переносите устройство, держась за ручку на крышке. Держитесь за обе ручки на корпусе устройства. Если поверхность устройства горячая, используйте прихватки. Перед перемещением устройства в целях дополнительной безопасности убедитесь, что крышка надежно закрыта.
 - Если во время работы давление непрерывно сбрасывается через клапан (более 1 минуты), отнесите устройство в сервисный центр для ремонта.

- Не пользуйтесь поврежденным устройством. Отнесите его в авторизованный сервисный центр.

СОХРАНИТЕ НАСТОЯЩУЮ ИНСТРУКЦИЮ

- Используйте только продаваемые в авторизованном сервисном центре запчасти.
- Гарантия не распространяется на чрезмерный износ чаши.
- Внимательно ознакомьтесь с настоящими инструкциями перед первым использованием устройства. Любое применение, не соответствующее настоящим инструкциям, освобождает производителя от какой-либо ответственности и приводит к отмене гарантии.
- Согласно действующим нормам, перед утилизацией отработавшего устройства его необходимо вывести из строя (отключить от сети и обрезать шнур питания).



Защита окружающей среды превыше всего!

- ① Устройство содержит ценные материалы, пригодные для переработки и вторичного использования.
- ⇒ Сдайте устройство в ближайший пункт сбора отходов.

Снимите упаковку и откройте крышку

- Извлеките устройство из упаковки и поместите его на ровную поверхность. Сохраните гарантийный талон и перед первым применением устройства не забудьте ознакомиться с инструкцией по эксплуатации.
- Чтобы открыть крышку, возьмитесь за ручку крышки, поверните ее против часовой стрелки и нажмите кнопку блокировки/открывания. — **1 – 2.**
- Извлеките из устройства весь упаковочный материал: пластиковые пакеты, принадлежности (паровую корзину, ложку для риса, мерный стакан, емкость для сбора конденсата), чашу и вилку. **3**
- Если на устройство нанесена рекламная наклейка, перед первым применением удалите ее.

Чистка

- Перед выполнением чистки снимите с устройства внутреннюю крышку. Сначала снимите крышку для пара (**1b**) и клапан ограничения давления (**1a**) — **4 – 5.** Затем открутите гайку крепления внутренней крышки (15) и нажмите на небольшой выступ для снятия двух частей и канала клапана ограничения давления, если внутреннюю крышку не удастся отделить от крышки — **6 – 7.**
- Промойте чашу и внутреннюю крышку чистой водой и протрите устройство влажной тканью. В посудомоечной машине можно мыть только принадлежности **8** и **9.** Перед применением устройства убедитесь, что все детали полностью сухие.
- Внимание! Чашу и внутреннюю крышку нельзя мыть в посудомоечной машине (это приведет к повреждению их внешних поверхностей).

Примечание Подробнее см. в разделе «Чистка и обслуживание» на стр. 33.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Установите емкость для сбора конденсата на место — 10.

Размотайте шнур питания, подключите его сначала к устройству, а затем к заземленной розетке — 11.

Выньте чашу и поместите в нее ингредиенты

- Выньте чашу.
- Поместите ингредиенты в чашу.
- Следите за тем, чтобы не была превышена отметка максимального уровня внутри чаши — **12.**

Поместите чашу в устройство

- Протрите дно чаши снаружи и удалите все остатки пищи с нагревательной пластины. Поместите чашу в устройство — **13.**
- Не пользуйтесь устройством без установленной в нем чаши.

Закройте и заблокируйте крышку

- Закройте крышку и убедитесь, что она встала на место — **14.** Чтобы закрыть крышку, поверните ее по часовой стрелке — **15.**
- Когда устройство находится во включенном состоянии, при запирании или отпирании крышки раздается двойной звуковой сигнал.

Установите клапан ограничения давления

- Разместите клапан ограничения давления на своем месте и вставьте его до щелчка. Крепление клапана может быть слегка неплотным — **16.**

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

- Электрическая скороварка представляет собой электрическую кастрюлю с герметичной крышкой и специальным клапаном, которая позволяет готовить пищу под давлением, что экономит время на приготовление и размягчает жесткие продукты.
- В следующих программах приготовление выполняется автоматически под давлением: «Рис/Крупы», «Каша», «Плов»,

«Бобовые», «Паста (1-й этап)», «Суши», «Холодец», «Суп», «Пароварка», «Тушение», «Варка», «Разогрев» В ручном режиме приготовление идет под давлением, если выбрана температура не менее 100°C, при закрытой и заблокированной крышке. Для программ «Суп», «Тушение» и «Варка» можно отключить приготовление под давлением, нажав на кнопку «Приготовление без давления».

- После выбора требуемой программы время достижения требуемого уровня давления зависит от объема продуктов и жидкости в чаше. Для достижения давления крышка должна быть закрыта и заблокирована: так как устройство герметично закрыто, при повышении температуры жидкость внутри образует пар, что повышает давление в емкости (т. е. при приготовлении под давлением в чаше постоянно должна быть жидкость).
- По наборе давления внутри прибора активируется система защиты, которая не позволяет открывать крышку во время приготовления (поэтому все ингредиенты следует добавлять в начале приготовления). Не пытайтесь открыть крышку во время приготовления. Как только требуемая в программе температура достигнута, устройство автоматически переходит к процессу приготовления, и начинается обратный отсчет предварительно установленного времени.
- Когда продукты готовятся под давлением, по завершении процесса приготовления устройство переходит в режим подогрева. На цифровом дисплее отображается «b».
- В первое время эксплуатации скороварки из-под крышки может выделяться незначительное количество пара. Это нормальное явление, оно происходит при нагнетании давления. Также во время приготовления может выделяться незначительное количество пара из клапана ограничения давления. Незначительное выделение пара во время приготовления является нормальным, так как этот клапан выполняет роль предохранительного.

Открытие крышки после приготовления под давлением

- После завершения приготовления под давлением начнется сброс пара (в автоматическом режиме или посредством нажатия на кнопку быстрого сброса), что может занять от нескольких секунд до 10 минут в зависимости от объема жидкости внутри.

- Чтобы открыть крышку, возьмитесь за ручку, поверните ее против часовой стрелки и нажмите на кнопку открывания — **27–28**. Отключите шнур питания от сети — **29**.

Примечание Осторожно! Из-под крышки выходит горячий пар. Не подносите лицо и руки к пару.

ФУНКЦИИ




1 Включение устройства (режим ожидания)

При подключении к источнику питания система запускает самодиагностику и издает звуковой сигнал. Загораются цифровой дисплей и все индикаторы. Через 1 секунду на экране отобразится надпись «----»: устройство находится в режиме ожидания.




2 Режимы функционирования




Устройство предлагает 62 различных варианта приготовления. Каждая функция имеет свое время и температуру по умолчанию, и в каждом случае крышка должна располагаться особым образом, как показано ниже:




ТАБЛИЦА 1

Функция	Выбор продукта	Заданное время		Функция отложенного запуска	Функция подогрева	Температура		Положение крышки		
		Время по умолчанию	Диапазон настройки времени и шаг			Настройка температуры	Диапазон настройки температуры и шаг			
Рис/Крупы	НЕТ	9 мин.	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	106°C	НЕТ	●		
Каша	НЕТ	15 мин	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	100°C	НЕТ	●		
Йогурт	НЕТ	8 часов	1 час – 24 часа Шаг: 30 мин	НЕТ	НЕТ	38°C – 40°C	НЕТ	●		
Разогрев	НЕТ	4 мин	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	104°C	НЕТ	●		
Ручной Режим	НЕТ	30 мин	5 мин. – 4 часа Шаг: 5 мин	НЕТ	НЕТ	По умолчанию 80°C	40°–160° Шаг: 10°	●	●	●
Плов	НЕТ	15 мин	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	110°C	НЕТ	●		
Паста	НЕТ	1-й шаг	Не регулируется	НЕТ	НЕТ	100°C	НЕТ	●		
	НЕТ	2-й шаг = 8 мин.	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	НЕТ	100°C	НЕТ			●

Функция	Выбор продукта	Заданное время		Функция отложенного запуска	Функция подогрева	Температура		Положение крышки		
		Время по умолчанию	Диапазон настройки времени и шаг			Настройка температуры	Диапазон настройки температуры и шаг			
Выпечка	НЕТ	30 мин	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	160°C	4 уровня 130-140-150 и 160		●	
Творог	НЕТ	50 мин	10 мин. – 4 часа Шаг: 5 мин	нет	нет	80°C	НЕТ	●		
Суши	НЕТ	11 мин.	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	106°C	НЕТ	●		
Подъем теста	НЕТ	1 час	10 мин. – 6 часов Шаг: 5 мин	НЕТ	НЕТ	38°C – 40°C	НЕТ	●		
Холодец	НЕТ	1 ч 20 мин	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	114°C	НЕТ	●		
Жарка	НЕТ	20 мин	1 мин. – 1 час Шаг: 1 мин	НЕТ	НЕТ	160°C	3 уровня: 140-150-160°C			●
Суп	Морепродукты	15 мин	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	106°C	НЕТ	●		
	Рыба	15 мин	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	106°C	НЕТ	●		
	Овощи	12 мин	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	106°C	НЕТ	●		
	Мясо	30 мин	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	112°C	НЕТ	●		
	Курица	20 мин	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	110°C	НЕТ	●		
	Бобовые	60 мин.	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	114°C	НЕТ	●		
Приготовление на пару	Морепродукты	5 мин	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	106°C	НЕТ	●		
	Рыба	7 мин	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	106°C	НЕТ	●		
	Овощи	3 мин.	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	104°C	НЕТ	●		
	Мясо	10 мин.	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	108°C	НЕТ	●		
	Курица	10 мин.	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	108°C	НЕТ	●		

Функция	Выбор продукта	Заданное время		Функция отложенного запуска	Функция подогрева	Температура		Положение крышки		
		Время по умолчанию	Диапазон настройки времени и шаг			Настройка температуры	Диапазон настройки температуры и шаг			
Тушение	Морепродукты	10 мин.	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	108°C	НЕТ	●		
	Рыба	12 мин	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	108°C	НЕТ	●		
	Овощи	10 мин.	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	106°C	НЕТ	●		
	Мясо	30 мин	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	112°C	НЕТ	●		
	Курица	20 мин	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	108°C	НЕТ	●		
	Бобовые	60 мин.	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	114°C	НЕТ	●		
Су-Вид	Овощи	2 часа	1 час – 12 часов Шаг: 15 мин	нет	нет	60°C	НЕТ	●		
	Мясо	4 часа	1 час – 12 часов Шаг: 15 мин	нет	нет	60°C	НЕТ	●		
	Курица	3 часа	1 час – 12 часов Шаг: 15 мин	нет	нет	60°C	НЕТ	●		
Варка	Морепродукты	10 мин.	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	114°C	НЕТ	●		
	Рыба	15 мин	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	114°C	НЕТ	●		
	Овощи	10 мин.	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	114°C	НЕТ	●		
	Мясо	30 мин	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	114°C	НЕТ	●		
	Курица	20 мин	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	114°C	НЕТ	●		
	Бобовые	60 мин.	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	114°C	НЕТ	●		

Функция	Выбор продукта	Заданное время		Функция отложенного запуска	Функция подогрева	Температура		Положение крышки		
		Время по умолчанию	Диапазон настройки времени и шаг			Настройка температуры	Диапазон настройки температуры и шаг			
Выпечка	Морепродукты	10 мин.	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	По умолчанию 150°C	100°C–160°C Шаг: 10°C		●	
	Рыба	10 мин.	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	По умолчанию 150°C	100°C–160°C Шаг: 10°C		●	
	Овощи	20 мин	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	По умолчанию 140°C	100°C–160°C Шаг: 10°C		●	
	Мясо	50 мин	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	По умолчанию 160°C	100°C–160°C Шаг: 10°C		●	
	Курица	40 мин.	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	По умолчанию 160°C	100°C–160°C Шаг: 10°C		●	
	Бобовые	45 мин	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	По умолчанию 160°C	100°C–160°C Шаг: 10°C		●	
Суп без давления	Морепродукты	15 мин	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	98°C	НЕТ		●	
	Рыба	20 мин	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	98°C	НЕТ		●	
	Овощи	20 мин	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	98°C	НЕТ		●	
	Мясо	60 мин.	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	98°C	НЕТ		●	
	Курица	40 мин.	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	98°C	НЕТ		●	
	Бобовые	100 мин.	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	98°C	НЕТ		●	
Тушение без давления	Морепродукты	10 мин.	10 мин. – 4 часа Шаг: 10 мин.	2–24 ч	24 ч	95°C	НЕТ		●	
	Рыба	25 мин.	10 мин. – 4 часа Шаг: 10 мин.	2–24 ч	24 ч	95°C	НЕТ		●	
	Овощи	40 мин.	10 мин. – 4 часа Шаг: 10 мин.	2–24 ч	24 ч	95°C	НЕТ		●	
	Мясо	100 мин.	10 мин. – 4 часа Шаг: 10 мин.	2–24 ч	24 ч	95°C	НЕТ		●	
	Курица	45 мин	10 мин. – 4 часа Шаг: 10 мин.	2–24 ч	24 ч	95°C	НЕТ		●	
	Бобовые	120 мин	10 мин. – 4 часа Шаг: 10 мин.	2–24 ч	24 ч	95°C	НЕТ		●	

Функция	Выбор продукта	Заданное время		Функция отложенного запуска	Функция подогрева	Температура		Положение крышки		
		Время по умолчанию	Диапазон настройки времени и шаг			Настройка температуры	Диапазон настройки температуры и шаг			
Варка без давления	Морепродукты	15 мин	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	100°	НЕТ			●
	Рыба	20 мин	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	100°	НЕТ			●
	Овощи	20 мин	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	100°	НЕТ			●
	Мясо	60 мин.	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	100°	НЕТ			●
	Курица	40 мин.	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	100°	НЕТ			●
	Бобовые	100 мин.	1 мин. – 2 часа Шаг: 1 мин	2–24 ч	24 ч	100°	НЕТ			●

Дополнительная информация:

- Сброс параметров ручного режима = длинное нажатие (5 секунд) одновременно на кнопки «Ручной Режим» И «ОТМЕНА»
- При разогреве на экране не появляется бегущий круг на программах: «Ручной Режим», «ЖАРКА», «ЗАПЕКАНИЕ» и «ВЫПЕЧКА»
- Длинное нажатие на кнопку сброса давления для сброса давления вручную, если это необходимо пользователю.
- Чтобы выключить (или включить обратно) звук, одновременно нажмите на несколько секунд клавиши «+» и «-».

УКАЗАНИЯ ПО ПРОГРАММАМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функции «Суп», «Пароварка», «Тушение», «Су-Вид», «Варка», «Запекание»

Нажмите кнопку «Способ приготовления» для выбора одной из следующих программ: «Суп», «Пароварка»*, «Тушение», «Су-Вид», «Варка» или «Выпечка». Нажмите один раз для выбора первой программы, два раза — для выбора второй и т. д., пока напротив требуемой программы не загорится красный индикатор. На экране отобразится время приготовления и подсветится тип продукта по умолчанию — 17.

Чтобы изменить тип продукта**, нажимайте кнопку «Тип продуктов», пока слева от требуемого типа продуктов не загорится красный индикатор — **18**.

Чтобы изменить время приготовления, нажимайте кнопки **+** и **-**, пока не будет выбрано требуемое время — **19**.

Чтобы изменить температуру (для программы «Выпечка»), нажмите кнопку **⊕** и задайте требуемый уровень температуры с помощью кнопок **+** и **-** — **20**.

Затем нажмите «Старт» **0**. Устройство перейдет в режим предварительного нагрева, а на дисплее отобразится **[] [] [] []** *** — **21**. Когда достигается требуемый для приготовления уровень температуры, устройство автоматически переходит к процессу приготовления и начинается обратный отсчет предварительно заданного времени.

По завершении обратного отсчета устройство издаст звуковой сигнал для обозначения окончания приготовления и перейдет в режим подогрева за исключением некоторых программ (см. раздел «Подогрев»).

Для программ «Варка», «Суп» и «Тушение» можно отключить режим приготовления под давлением, нажав на кнопку «Приготовление без давления» (см. раздел «Приготовление без давления»).


* Для программы «Пароварка» добавьте в чашу 200 мл воды, уложите продукты в паровую корзину и поместите корзину в чашу.




** К таким продуктам относятся: морепродукты, рыба, овощи, мясо, курица, бобовые



*** Для программы «Запекание» обратный отсчет начинается сразу после нажатия кнопки «Старт» без этапа предварительного нагрева.

Примечание: в таблице на страницах 20, 21 и 22, 23, 24 показаны положения крышки для каждой функции, а также различные типы продуктов, доступные для каждого способа приготовления.

Функции «Рис», «Паста», «Выпечка», «Жарка», «Йогурт», «Плов», «Суши», «Каша», «Подъем теста», «Творог», «Холодец», «Разогрев»

Нажмите кнопку «Меню»  для выбора одной из следующих программ: «Рис», «Паста», «Пицца», «Жарка», «Йогурт», «Плов», «Суши», «Каша», «Подъем теста», «Творог», «Холодец», «Разогрев». Нажмите еще раз для выбора следующей программы и т. д., пока напротив требуемой программы не загорится индикатор — **22**.

На дисплее отобразится время приготовления по умолчанию. Чтобы изменить температуру (для программ «Десерт» и «Жарка»), нажмите кнопку  и задайте требуемый уровень температуры с помощью кнопок  и  — **20**.

Нажмите «Старт»  — **21**. Устройство перейдет в режим предварительного нагрева, а на дисплее отобразится  *. Когда достигается требуемый для приготовления уровень температуры, устройство автоматически переходит к процессу приготовления и начинается обратный отсчет предварительно заданного времени.

По завершении обратного отсчета устройство издаст звуковой сигнал для обозначения окончания приготовления.

* Для программ «Жарка» и «Выпечка» обратный отсчет начинается сразу после нажатия кнопки «Старт» без этапа предварительного нагрева.

Примечание: в таблице на страницах 20, 21 и 22, 23, 24 показаны положения крышки для каждой функции.

1. Функция приготовления Риса/Плова

Поместите необходимое количество риса в чашу, используя прилагаемый мерный стакан (**19**). Наполните чашу холодной водой до соответствующей отметки «CUP» (СТАКАН), нанесенной на чаше.

Примечание Всегда сначала засыпайте рис — в противном случае будет слишком много воды.

Рекомендации по приготовлению различных видов риса приведены в таблице ниже. Для достижения наилучшего результата рекомендуется использовать обычный рис, а не виды риса быстрого приготовления — в противном случае рис получится более липким и может прилипнуть ко дну. Для других видов риса, таких как коричневый или дикий, количество воды может отличаться.

Если вы хотите приготовить 1 стакан белого риса (на 2 маленьких или 1 большую порцию), используйте 1 мерный стакан белого риса, а

затем добавьте полтора мерных стакана воды. При приготовлении 1 стакана риса некоторые виды риса могут прилипнуть к дну.

Если вы хотите приготовить 2 стакана белого риса (на 4 маленьких или 3 большие порции), используйте 2 мерных стакана белого риса, а затем добавьте два мерных стакана воды.

Максимальное количество воды вместе с рисом не должно превышать максимально допустимого уровня наполнения внутренней чаши. В зависимости от типа риса количество воды может отличаться от указанного.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РИСА

Кол-во риса в стаканах	Масса риса	Уровень воды в миске (+ рис)	Кол-во порций
4	600 г	Отметка «4 стакана»	4 – 8 порций
6	900 г	Отметка «6 стаканов»	6 – 12 порций
8	1200 г	Отметка «8 стаканов»	8 – 16 порций
10	1500 г	Отметка «10 стаканов»	10 – 20 порций

2. Функция приготовления йогурта

Молоко

Йогурты по всем нашим рецептам (за исключением отдельных обозначенных случаев) готовятся с применением коровьего молока. Вы можете использовать растительное молоко, например соевое, а также овечье или козье, но в этом случае плотность йогурта будет меняться в зависимости от используемого молока. Непастеризованное молоко, молоко с длительным сроком хранения и все вышеописанные виды молока подходят для использования в данном приборе:

Жидкий				Густой →
	Обезжиренное молоко	Цельное молоко	Непастеризованное молоко	

Выбирайте цельное, лучше ультрапастеризованное молоко с длительным сроком хранения. Непастеризованное (сырое) молоко и пастеризованное молоко следует прокипятить, а затем охладить и удалить пенку.

– **Стерилизованное молоко с длительным сроком хранения:** Из ультрапастеризованного цельного молока получится густой йогурт.

Из обезжиренного молока йогурт получится менее густым. Тем не менее можно использовать обезжиренное молоко и добавить одну или две баночки сухого молока.

- **Пастеризованное молоко:** способствует приготовлению более густого йогурта с легкой пенкой сверху.
- **Непастеризованное молоко (фермерское):** перед использованием необходимо вскипятить. Рекомендуется кипятить его в течение длительного времени. Использование такого молока **без предварительного кипячения** может быть опасным. После кипячения, прежде чем использовать такое молоко в устройстве, дайте ему остыть. Йогурты, приготовленные на сыром молоке, не рекомендуется использовать в качестве фермента для дальнейшего производства йогуртов.
- **Сухое молоко:** при использовании сухого молока йогурт получится более густым. Следуйте инструкциям, приведенным на упаковке производителя молока.

Ферменты

После кипячения молока подождите, пока оно остынет до комнатной температуры, прежде чем добавлять ферменты. Слишком высокая температура может разрушить свойства ферментов.

В качестве ферментов могут использоваться:

- Купленный в магазине **натуральный йогурт** с как можно более длительным оставшимся сроком хранения: так он будет содержать более активные ферменты и полученный йогурт будет более густым.
- **Сублимированный фермент.** В этом случае следуйте инструкциям, указанным на упаковке фермента (дрожжей). Ферменты можно найти в супермаркетах, аптеках и магазинах здорового питания.
- Один из **недавно произведенных йогуртов** — он должен быть натуральным и свежеприготовленным. Это называется культивированием. После пяти циклов культивирования используемый йогурт теряет активные ферменты и поэтому может стать причиной менее плотной консистенции получаемого йогурта. В этом случае необходимо начать процесс заново с использованием купленного в магазине йогурта или сублимированного фермента.

Время ферментации

Для ферментации, в зависимости от используемых базовых

ингредиентов и необходимого результата, йогурту потребуется от 6 до 12 часов.



Йогурты можно хранить в холодильнике не более 7 дней.

3. Функция жарки

Можно сначала налить масло и затем добавить ингредиенты, либо поместить в чашу масло и ингредиенты одновременно.

Нажмите кнопку «Жарка» — на экране отобразится температура по умолчанию. Время жарки можно изменить, нажав на кнопку и установив требуемое время с помощью кнопок и — от 1 минуты до 1 часа.


Температуру жарки можно изменить, нажав еще раз на кнопку и установив требуемое значение с помощью кнопок и — от 140°C до 160°C.

Затем нажмите кнопку «Старт» — устройство сразу перейдет в режим приготовления.

Примечание Во время жарки крышка должна быть полностью открыта.

Ручной режим с индивидуальными настройками

- При использовании функции у пользователя есть свобода выбора в отношении установки времени и температуры приготовления, а также положения крышки.
- Вы можете готовить как с давлением, так без: для приготовления под давлением в чаше должна находиться жидкость, а температура должна превышать обычную температуру кипения (от 100 до 120 градусов). Крышка должна быть закрыта и заблокирована. При незаблокированной крышке или при любом положении крышки, но при температуре ниже 100 градусов, приготовление идет без давления.
- В памяти устройства можно сохранить 4 последних режима приготовления. При первом использовании функции память пуста, а




- устройство предлагает время и температуру по умолчанию. Можно также выбрать существующую программу и изменить ее параметры.
- Чтобы создать новую индивидуальную программу, выберите функцию «Ручной Режим», нажав на кнопку , установите параметры (температура, время, давление) и нажмите «Старт». Если не нажать кнопку «Старт», параметры не будут сохранены в устройстве.
 - Индивидуальная программа содержит 2 этапа. Это означает, что можно сохранить одни параметры для первого этапа приготовления и другие параметры — для второго.
 - Для сброса индивидуальной программы нажмите одновременно кнопки «Ручной Режим» и «ОТМЕНА» и удерживайте их в течение 5 секунд. Сброс индивидуальной программы приведет к удалению последних сохраненных параметров и перезапуску с исходными параметрами.

Приготовление без давления

- В программах «Суп», «Тушение» и «Варка» приготовление автоматически начинается под давлением, но можно выбрать приготовление по этим программам без давления. Сначала выберите программу («Суп», «Тушение» или «Варка»), нажмите на кнопку «Приготовление без давления» — рядом с кнопкой загорится красный индикатор. Теперь можно при необходимости выбрать другие настройки и запустить приготовление.
- Чтобы отменить функцию «Приготовление без давления», следует просто нажать эту кнопку еще раз.

Примечание: в таблице на страницах 20, 21 и 22, 23, 24 показаны положения крышки для каждой функции, а также различные типы продуктов, доступные для каждого способа приготовления.

Установка отложенного запуска

- Во время выбора функции до момента запуска приготовления можно нажать кнопку  для установки времени отложенного старта — **24**.
- При нажатии функциональной кнопки отложенного старта на дисплее по умолчанию отображается «02:00». С помощью кнопок  и  можно изменить время с шагом в 10 минут — **25**. Диапазон

времени отложенного старта составляет от 2 до 24 часов и включает время приготовления.

- После установки времени отложенного старта загорится индикатор соответствующей функции.

Примечание Отложенный старт недоступен для программ «Жарка», «Паста», «Йогурт», «Тесто», «Творог», «Су-Вид» и «Ручной Режим»

Быстрый сброс давления

- Когда устройство готовит под давлением, давление сбрасывается автоматически. Если необходимо открыть крышку во время приготовления или прекратить приготовление до завершения обратного отсчета, необходимо сбросить давление вручную. Чтобы вручную сбросить давление, необходимо нажать кнопку «Быстрый сброс давления» и удерживать ее в течение нескольких секунд. Клапан сброса давления приподнимется, из него начнет выходить пар — **26**. Если этого не происходит, то вы, возможно, нажимаете недостаточно сильно. Попробуйте еще раз.
- После сброса давления можно будет открыть крышку. Если крышку открыть не удастся, это значит, что давление сброшено не полностью, и вам следует повторить процедуру, пока крышка не откроется.

Примечание Подробнее см. в разделе «Открытие крышки после приготовления под давлением» на стр. 19.

Подогрев



- Во время приготовления, когда обратный отсчет достигнет 0, устройство издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим подогрева, на дисплее будет отображаться «b». Если в режиме ожидания нажать на кнопку «Подогрев», на цифровом дисплее появится «b».
Через 24 часа эта функция автоматически отключится, а устройство перейдет в режим ожидания.
- Функцию можно отменить из любого меню длинным нажатием на клавишу функции подогрева, после чего раздастся звуковой сигнал, а соответствующий индикатор загорится и погаснет. Повторно

включить эту функцию можно также длинным нажатием на клавишу, после чего прозвучат два звуковых сигнала, а соответствующий индикатор загорится и погаснет. Помните, что после завершения текущей программы приготовления при запуске новой функция автоматического подогрева будет активирована.

- Следите, чтобы в режиме подогрева крышка была закрыта.

Примечание Подогрев недоступен для программ «Жарка», «Паста», «Йогурт», «Тесто», «Творог», «Су-Вид» и «Ручной Режим».

Настройки ВКЛ/ВЫКЛ, «Старт/Стоп»

- Для ВКЛЮЧЕНИЯ устройства однократно нажмите на кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», «Старт/Стоп» или другую кнопку на панели управления.
- Для ВЫКЛЮЧЕНИЯ устройства удерживайте кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», «Старт/Стоп» в нажатом состоянии.
- После ввода всех требуемых параметров коротким нажатием на кнопку  запускается выбранная программа приготовления. Когда устройство начинает предварительный нагрев, на цифровом дисплее отображается  (кроме программ «Выпечка», «Жарка», «Десерт» и «Ручной Режим» — в этих режимах обратный отсчет начинается сразу после нажатия на кнопку старта). Когда достигается требуемый для приготовления уровень температуры, устройство автоматически переходит к процессу приготовления и начинается обратный отсчет предварительно заданного времени.
- В режиме приготовления повторным кратким нажатием можно остановить процесс приготовления, чтобы устройство вернулось в режим ожидания.
- Короткий звуковой сигнал оповещает о запуске, а длинный — о прекращении работы.
- Остановить процесс приготовления можно также кратким нажатием клавиши отмены.
- Если устройство находится в режиме ожидания, длинным нажатием на кнопку «Старт/Стоп» производится полное отключение работы устройства, при котором погасают индикаторы и дисплей. Если устройство выключено, кратким нажатием на клавишу выполняется перевод устройства в режим ожидания.

- Рекомендуется чистить устройство после каждого применения. Перед началом очистки дайте мультиварке остыть в течение не менее 2 часов — **30**.
- В посудомоечной машине допускается мыть только принадлежности — **31**. Не помещайте устройство, чашу или внутреннюю крышку в посудомоечную машину — **32**:
 - Снимите емкость для сбора конденсата и поместите ее в посудомоечную машину. — **33**.
 - Перед тем как поместить крышку для пара в посудомоечную машину, ее следует разделить на две части — **34 – 35**.
 - Выньте клапан ограничения давления, промойте его водой и просушите — **36**.
 - Чтобы очистить внутреннюю крышку, ее необходимо отсоединить от устройства и прочистить все ее компоненты. Сначала открутите гайку крепления внутренней крышки, потяните за выступ в центре и надавите на крышку клапана ограничения давления, чтобы снять ее — **37 – 38**.
 - Затем внутреннюю крышку можно промыть чистой водой — **40**. Поплавковый клапан следует снять, удалив маленькую силиконовую прокладку и повернув внутреннюю крышку для извлечения клапана — **41-42**. Крышку канала для чистки следует открутить, а сам канал необходимо регулярно осматривать на предмет засоров — **43**. Нажмите на внутреннюю часть предохранительного пружинного клапана для проверки на предмет засора — **44**.
 - Выньте чашу из устройства, промойте ее и тщательно протрите насухо. Не используйте металлическую губку во избежание повреждения антипригарного покрытия — **47**.
 - Не погружайте устройство в воду и не наливайте воду в него. Очищайте корпус влажной тканью — **48 – 49**.
- После полного высыхания всех прочищенных компонентов установите их в исходное положение — **50**.
- Пользуйтесь только той чашей, которая входит в комплект.

- Не наливайте воду и не помещайте продукты непосредственно в устройство. Если вы случайно погрузили устройство в воду или пролили воду на нагревательный элемент (без установленной чаши), передайте устройство в авторизованный сервисный центр для ремонта.
- Меняйте уплотнительную прокладку каждые 2 года.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И РЕМОНТ

Проблема	Возможные причины	Способы устранения
Невозможно открыть крышку.	Крышка не открывается из-за давления в чаше.	<p>a. Дождитесь, пока давление в чаше не будет полностью сброшено автоматически.</p> <p>b. Нажмите и удерживайте кнопку быстрого сброса давления.</p>
	Давление в чаше полностью сброшено, но поплавковый клапан застрял, так как он слишком загрязнен и не может выпасть.	<p>a. Надавите на внешнюю часть поплавкового клапана — 51.</p> <p>b. Перед следующим применением почистите и протрите поплавковый клапан — 41-42.</p>
Невозможно закрыть крышку.	Поплавковый клапан застрял, так как он слишком загрязнен и не может выпасть.	<p>a. Надавите на внешнюю часть поплавкового клапана — 51.</p> <p>b. Перед следующим применением почистите и протрите поплавковый клапан — 41-42.</p>
	Крышка закрыта в неправильном направлении.	Закройте крышку в направлении, указанном в инструкции по эксплуатации.

Проблема	Возможные причины	Способы устранения
Существенный сброс давления из клапана ограничения давления.	Сброс давления из-за неисправности системы контроля давления.	Передайте устройство в сервисный центр для ремонта и обслуживания.
	Клапан ограничения давления не встал на место.	Аккуратно поверните/ надавите на клапан ограничения давления, чтобы он встал на место.
Рис не приготовился.	Неверная пропорция риса и воды.	Соблюдайте верную пропорцию риса и воды.
	Отсутствует питание от электросети.	Проверьте состояние электросети.
Из-под крышки выходит пар.	Уплотнительная прокладка установлена неправильно.	Установите уплотнительную прокладку правильно.
На цифровом дисплее отображается надпись «E0».	Компоненты датчика температуры в крышке коротко замкнуты или разомкнуты.	Передайте устройство в сервисный центр для ремонта и обслуживания.
На цифровом дисплее отображается надпись «E1».	Компоненты в корпусе датчика температуры коротко замкнуты или разомкнуты.	Убедитесь, что чаша находится в устройстве. Если код ошибки E1 отображается даже при установленной внутри чаше, прибор следует передать в сервисный центр для ремонта.
На цифровом дисплее отображается надпись «E2».	Крышка не находится в положении, определенном для выбранного режима приготовления.	Правильное положение крышки для выбранного режима см. в таблице режимов приготовления.
На цифровом дисплее отображается надпись «E11».	Крышка закрыта и не заблокирована, вместо того чтобы быть в открытом положении: температура становится слишком высокой для выбранного режима.	Поднимите крышку в вертикальное положение и нажмите клавишу «Отмена» для устранения ошибки. Процесс приготовления продолжится незамедлительно.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Виділіть час на те, щоб уважно прочитати всі наведені нижче інструкції.

- Цей прилад не призначений для приведення в дію за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Тільки для використання в приміщенні.
- Вказівки з очищення приладу див. в інструкції з експлуатації. Чашу їжі та кошик для приготування на парі можна мити в гарячій мильній воді. Корпус приладу протирайте вологою ганчіркою.
- Не занурюйте прилад у воду.
- Неправильне використання приладу або комплектуючих може призвести до його ушкодження та спричинити травми.
- Ніколи не торкайтеся гарячих частин приладу. Після використання поверхня нагрівального елемента піддається дії залишкового тепла.
- Для вашої безпеки цей прилад відповідає всім чинним стандартам та нормативним вимогам (директивам про електромагнітну сумісність, матеріали, що контактують із харчовими продуктами, захист довкілля тощо).

- Цей прилад не призначено для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, що мають недостатньо досвіду або знань, окрім випадків, коли вони використовують прилад під наглядом або були проінструктовані стосовно його використання особою, відповідальною за їхню безпеку.

Діти повинні бути під наглядом, щоб вони не гралися з приладом.

- Якщо шнур живлення пошкоджений, з метою запобігання ураженню електричним струмом, його повинен замінити виробник, його авторизований сервісний центр або спеціаліст з відповідною кваліфікацією. Не замінюйте шнур живлення, що входить до комплекту, іншими шнурами.
- Цей прилад призначений тільки для побутового використання.
Він не призначений для використання в зазначених нижче умовах, і на таке використання гарантія не поширюється:
 - у кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих приміщень;
 - у фермерських приміщеннях;

- клієнтами в готелях, мотелях та інших закладах для тимчасового проживання;
- у закладах, що надають послуги ночівлі та сніданку.
- Прилад не слід використовувати дітям. Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей місці.
- Прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями або особи з недостатнім досвідом та знаннями, якщо вони працюють під наглядом або були проінструктовані стосовно використання приладу та усвідомлюють можливу небезпеку.
- Дітям забороняється гратися з приладом.
- Не заповнюйте прилад вище позначки MAX на чаші.
- Дотримуйтесь рекомендацій щодо кількості продуктів і води, щоб уникнути небезпеки переливання, що може пошкодити прилад і призвести до травмування.
- Увага: не допускайте потрапляння рідини на роз'єм.
- Перед використанням приладу перевірте, чи поплавковий клапан і клапан обмеження тиску чисті (див. розділ «Очищення і обслуговування»).

- Не вставляйте сторонні предмети в систему скидання тиску. Не замінійте клапан.
- Відкриваючи кришку, завжди тримайте її за ручку.

При переміщенні тримайте прилад за бічні ручки. Окріп може потрапити в простір між основою прокладки та кришкою і спричинити опіки.

- Будьте уважні та остерігайтесь опіків від пари, що виходить із приладу, коли ви відкриваєте кришку. Спочатку відкрийте кришку зовсім трошки, щоб пара могла легко вийти.
- Ніколи не відкривайте прилад силою. Переконайтеся, що внутрішній тиск повернувся до норми. Не відкривайте кришку, коли прилад перебуває під тиском. Для цього перегляньте інструкцію з експлуатації.
- Використовуйте лише запчастини, сумісні із вашою моделлю приладу. Це особливо важливо для ущільнювальної прокладки, чаші та металевої кришки.
- Не пошкоджуйте ущільнювальну прокладку. Якщо вона пошкоджена, її потрібно замінити в авторизованому сервісному центрі.
- Нагрівальний елемент, необхідний для приготування, вбудовано в прилад.
- Не ставте прилад у розігріту духовку або на гарячу варильну поверхню. Не ставте прилад поблизу відкритого вогню або вогненебезпечних предметів.
- Не нагрівайте чашу за допомогою будь-якого іншого джерела тепла, окрім нагрівального елемента приладу, і не використовуйте будь-яку іншу чашу. Не використовуйте чашу для приготування їжі в інших приладах.

- Не пересувайте прилад, коли він працює під тиском. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Переносьте прилад за ручки та, якщо потрібно, використовуйте прихватки. Не піднімайте прилад за ручку на кришці.
- Не використовуйте прилад не за призначенням.
- Даний пристрій не є стерилізатором. Не використовуйте його для стерилізації банок.
- Прилад служить для приготування їжі під тиском. Неправильне використання може спричинити опіки від пари.
- Переконайтеся, що прилад правильно закритий, перш ніж у ньому генеруватиметься тиск (див. інструкцію з експлуатації).
- Не використовуйте прилад порожнім, без чаші або без інгредієнтів в чаші. Це може спричинити серйозні пошкодження приладу.
- Після приготування м'яса, яке має зовнішній шар шкіри (наприклад, яловичий язик), що може набухати внаслідок дії тиску, не проколуйте шкіру після приготування, якщо вона виглядає надуту: ви можете отримати опік. Проколить її перед приготуванням.
- При приготуванні інгредієнтів з густою текстурою (нут, ревінь, компоти та ін.) трохи струсіть прилад, перш ніж відкривати його, щоб їжа та соки не розбризкувалися.
- Не використовуйте прилад для смаження у фритюрі. Допускається лише підсмажування.
- У режимі підсмажування остерігайтесь опіків, спричинених розбризкуванням, коли ви додаєте рідини або інгредієнти в гарячу чашу.
- Під час приготування їжі та автоматичного випускання пари наприкінці приготування прилад виділяє тепло та пару. Тримайте обличчя та руки подалі від приладу, щоб уникнути ошпарювання. Під час приготування не торкайтесь кришки.
- Не використовуйте тканину або будь-що інше між кришкою та корпусом, щоб залишити кришку нещільно закритою. Це може суттєво пошкодити прокладку.
- Не торкайтесь захисних систем, за винятком очищення та обслуговування приладу відповідно до інструкцій з експлуатації.
- Дно чаші та нагрівальний елемент завжди мають бути чисті. Переконайтеся, що центральна частина нагрівального елемента рухома.

- Не наповнюйте прилад без чаші.
- Користуйтеся пластиковою або дерев'яною ложкою, щоб запобігти пошкодженню антипригарного покриття чаші. Ніколи не ріжте їжу безпосередньо в чаші.
- Якщо через край кришки виходить велика кількість пари, відразу від'єднайте шнур живлення та перевірте, чи прилад чистий. За необхідності відправте прилад в авторизований сервісний центр для ремонту.
- Не переносьте прилад, тримаючи його за ручку кришки. Завжди використовуйте дві бічні ручки на корпусі приладу. Якщо прилад гарячий, використовуйте прихватки. Для уникнення небезпеки перед транспортуванням приладу переконайтеся, що кришка заблокована.
- Якщо тиск безперервно випускається через клапан (протягом більше 1 хвилини) під час приготування під тиском, відправте прилад в авторизований сервісний центр.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Віднесіть його в авторизований сервісний центр.

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.

- Використовуйте лише запасні частини, що продаються в авторизованому сервісному центрі
- Гарантія не поширюється на надмірний знос чаші.
- Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, перед першим використанням приладу. Використання з порушенням цих інструкцій звільняє виробника від будь-якої відповідальності та анулює гарантію.
- Відповідно до чинних норм, перш ніж утилізувати, прилад необхідно вивести з ладу (від'єднавши його від мережі та перерізвавши шнур живлення).



Захист довкілля понад усе!

- ① Ваш прилад містить цінні матеріали, придатні для вторинної переробки.
- ➔ Віднесіть його до місцевого пункту збору відходів.

Видаліть пакувальні матеріали та відкрийте кришку

- Вийміть прилад з упаковки та поставте його на рівну поверхню. Покладіть гарантійний талон у надійне місце та обов'язково прочитайте інструкцію з експлуатації, перш ніж використовувати прилад.
- Щоб відкрити кришку, візьміться за ручку кришки, поверніть її проти годинникової стрілки та натисніть кнопку блокування/відкриття. - **1 - 2.**
- Видаліть усі пакувальні матеріали зсередини приладу: пластикові пакети, аксесуари (кошик для приготування на парі, ложку для рису, мірну чашку, резервуар для конденсату), чашу і шнур живлення. **3**
- Якщо на виробі є рекламна наклейка, видаліть її, перш ніж використовувати прилад.

Очищення

- Перед очищенням зніміть внутрішню кришку з приладу. Спочатку зніміть кришку для пари (**1b**) і клапан обмеження тиску (**1a**) - **4 - 5**. Потім відкрутіть гайку кріплення внутрішньої кришки (15), натисніть на невеликий виступ, щоб роз'єднати дві частини і клапан обмеження тиску, якщо внутрішню кришку важко від'єднати від кришки - **6 - 7**.
- Промийте чашу й внутрішню кришку чистою водою, протріть прилад вологою серветкою. У посудомийній машині можна мити тільки приладдя - 8-9. Перед використанням приладу переконайтеся, що прилад і приладдя сухі.
- Попередження: чашу й внутрішню кришку не можна мити в посудомийній машині (щоб не пошкодити зовнішнє покриття).

Примітка. Докладнішу інформацію див. в розділі «Очищення та обслуговування» на стор. 57.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Встановіть резервуар для конденсату на місце - 10.

Розмотайте шнур живлення; підключіть його до приладу, а потім до заземленої розетки – 11.

Вийміть чашу і додайте інгредієнти.

- Вийміть чашу.
- Покладіть інгредієнти в чашу.
- Ніколи не накладайте інгредієнти і не наливайте рідини вище максимальної позначки на чаші - **12.**

Встановіть чашу в прилад

- Протріть дно чаші та видаліть залишки їжі з нагрівального елемента. Потім встановіть чашу в прилад - **13.**
- Не використовуйте прилад без чаші.

Закрийте та заблокуйте кришку

- Закрийте кришку та переконайтеся, що вона надійно заблокована (ви почуєте клацання). - **14.** Щоб зафіксувати кришку, поверніть ручку кришки за годинниковою стрілкою - **15.**
- Коли пристрій увімкнено і кришка блокується або розблоковується, лунає звуковий сигнал.

Встановіть клапан обмеження тиску

- Встановіть клапан обмеження тиску на місце (ви почуєте клацання). Це нормально, що він залишається рухомим - **16.**

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРИГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ

- Мультиварка-скороварка – це електрична каструля з герметичною кришкою і спеціальним клапаном, що дозволяє готувати їжу під тиском, що зменшує час приготування і роз'якшує тверді інгредієнти.
- Такі програми автоматично готують під тиском: «Рис/Крупи», «Каша», «Плов», «Квасоля», «Паста» (1-й крок), «Суші», «Холодець», «Суп», «Пароварка», «Тушкування», «Варіння», «Розігрівання». Для функції «Ручний режим» можна вибрати приготування під тиском, якщо

встановити температуру принаймні 100°C, закрити і заблокувати кришку. Для програм «Суп», «Тушкування» і «Варіння» можна вимкнути приготування під тиском, натиснувши «Приготування без тиску».

- Коли ви вибрали програму, час набору тиску залежить від кількості інгредієнтів та рідини в чаші. Для набору тиску кришка має бути закрита і заблокована: коли прилад герметично закритий і температура підвищується, рідина всередині утворює пару, що підвищує тиск у чаші (тому в процесі приготування під тиском у чаші завжди має бути рідина).
- Після набору тиску в приладі активується механізм блокування, і кришка не може бути відкрита під час приготування (тому всі інгредієнти необхідно додати на початку приготування). Ніколи не намагайтеся відкривати кришку під час приготування під тиском. Коли досягнуто потрібного тиску для приготування їжі, прилад автоматично переходить до приготування, і починається зворотний відлік попередньо встановленого часу.
- Коли їжа готується під тиском, після закінчення процесу приготування прилад перейде до утримання тепла. На цифровому дисплеї відобразатиметься «b».
- Використовуючи скороварку перші кілька разів, ви можете помітити незначний витік пари з кришки. Це нормальне явище, яке відбувається, коли нагнітається тиск. Під час приготування також може відбуватися витік невеликої кількості пари з клапана обмеження тиску.
- Це нормально, коли невелика кількість пари виходить під час приготування (оскільки клапан є запобіжним клапаном).

Відкриття кришки після приготування під тиском

- Після приготування під тиском пара вийде (автоматично або після натискання кнопки виходу пари), це займе від декількох секунд до 10 хвилин залежно від кількості рідини в чаші.
- Щоб відкрити кришку, візьміться за ручку, поверніть її проти годинникової стрілки і натисніть на кнопку відкривання - **27-28**. Від'єднайте шнур живлення - **29**.

Примітка. Остерігайтеся гарячої пари, що виходить з кришки. Тримайте обличчя та руки подалі від пари.




1 Увімкнення приладу (режим очікування)




Після підключення до джерела живлення система починає самоперевірку та подає звуковий сигнал. Підсвічуються цифровий дисплей і всі кнопки. Через 1 секунду на дисплеї відображається «----», прилад перебуває в режимі очікування.




2 Режим роботи

У приладі встановлено 62 програми приготування. Кожна програма має час і температуру приготування за замовчуванням і вимагає певного положення кришки, як показано нижче:

ТАБЛИЦЯ 1

Функція	Вибір типу продуктів	Налаштування часу		Відкладений старт	Утримання тепла	Температура		Положення кришки		
		Час за замовчуванням	Діапазон налаштування, інтервал			Налаштування температури	Діапазон налаштування температури Крок			
Рис/Крупи	НЕМАЄ	9 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	106°	НЕМАЄ	●		
Каша	НЕМАЄ	15 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	1 рівень: 100°C	НЕМАЄ	●		
Йогурт	НЕМАЄ	8 годин	1–24 години Крок: 30 хв	НЕМАЄ	НЕМАЄ	38°C–40°C	НЕМАЄ	●		
Розігрівання	НЕМАЄ	4 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	104°C	НЕМАЄ	●		
Ручний режим	НЕМАЄ	30 хв	5 хв – 4 год Крок: 5 хв	НЕМАЄ	НЕМАЄ	За замовчуванням 80°C	40°–160° Крок: 10°C	●	●	●
Плов*	НЕМАЄ	15 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	110°	НЕМАЄ	●		
Паста	НЕМАЄ	1-й крок	Не регулюється	НЕМАЄ	НЕМАЄ	100°C	НЕМАЄ	●		
	НЕМАЄ	2-й крок = 8 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	НЕМАЄ	100°C	НЕМАЄ			●
Десерт	НЕМАЄ	30 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	160°C	4 рівні: 130-140-150 i °C		●	
Сир	НЕМАЄ	50 хв	10 хв – 4 год Крок: 5 хв	немає	немає	80°C	НЕМАЄ	●		
Суші	НЕМАЄ	11 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	106°C	НЕМАЄ	●		
Підняття тіста	НЕМАЄ	1 година	10 хв – 6 год Крок: 5 хв	НЕМАЄ	НЕМАЄ	38°–40°C	НЕМАЄ	●		
Холодець	НЕМАЄ	1 год 20 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	114°C	НЕМАЄ	●		
Смаження/ Підсмажування	НЕМАЄ	20 хв	1 хв – 1 год Крок: 1 хв	НЕМАЄ	НЕМАЄ	160°C	3 рівні: 140-150-160 °C			●

Функція	Вибір типу продуктів	Налаштування часу		Відкладений старт	Утримання тепла	Температура		Положення кришки		
		Час за замовчуванням	Діапазон налаштування, інтервал			Налаштування температури	Діапазон налаштування температури Крок			
Суп	Креветки	15 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	106°C	НЕМАЄ	●		
	Риба	15 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	106°C	НЕМАЄ	●		
	Овочі	12 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	106°C	НЕМАЄ	●		
	М'ясо	30 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	112°C	НЕМАЄ	●		
	Курка	20 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	110°C	НЕМАЄ	●		
	Квасоля	60 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	114°C	НЕМАЄ	●		
Пароварка	Креветки	5 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	106°C	НЕМАЄ	●		
	Риба	7 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	106°C	НЕМАЄ	●		
	Овочі	3 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	104°C	НЕМАЄ	●		
	М'ясо	10 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	108°C	НЕМАЄ	●		
	Курка	10 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	108°C	НЕМАЄ	●		
Тушкування	Креветки	10 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	108°C	НЕМАЄ	●		
	Риба	12 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	108°C	НЕМАЄ	●		
	Овочі	10 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	106°C	НЕМАЄ	●		
	М'ясо	30 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	112°C	НЕМАЄ	●		
	Курка	20 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	108°C	НЕМАЄ	●		
	Квасоля	60 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	114°C	НЕМАЄ	●		
Вакуум	Овочі	2 години	1–12 год Крок: 15 хв	немає	немає	60°C	НЕМАЄ	●		
	М'ясо	4 години	1–12 год Крок: 15 хв	немає	немає	60°C	НЕМАЄ	●		
	Курка	3 години	1–12 год Крок: 15 хв	немає	немає	60°C	НЕМАЄ	●		
Варіння	Креветки	10 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	114°C	НЕМАЄ	●		
	Риба	15 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	114°C	НЕМАЄ	●		
	Овочі	10 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	114°C	НЕМАЄ	●		
	М'ясо	30 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	114°C	НЕМАЄ	●		
	Курка	20 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	114°C	НЕМАЄ	●		
	Квасоля	60 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	114°C	НЕМАЄ	●		

Функція	Вибір типу продуктів	Налаштування часу		Відкладений старт	Утримання тепла	Температура		Положення кришки		
		Час за замовчуванням	Діапазон налаштування, інтервал			Налаштування температури	Діапазон налаштування температури Крок			
Випікання	Креветки	10 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	За замовчуванням 150°C	100°–160° Крок: 10°		●	
	Риба	10 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	За замовчуванням 150°C	100°–160° Крок: 10°		●	
	Овочі	20 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	За замовчуванням 140°C	100°–160° Крок: 10°		●	
	М'ясо	50 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	За замовчуванням 160°C	100°–160° Крок: 10°		●	
	Курка	40 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	За замовчуванням 160°C	100°–160° Крок: 10°		●	
	Квасоля	45 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	За замовчуванням 160°C	100°–160° Крок: 10°		●	
Суп без тиску	Креветки	15 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	98°C	НЕМАЄ		●	
	Риба	20 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	98°C	НЕМАЄ		●	
	Овочі	20 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	98°C	НЕМАЄ		●	
	М'ясо	60 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	98°C	НЕМАЄ		●	
	Курка	40 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	98°C	НЕМАЄ		●	
	Квасоля	100 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	98°C	НЕМАЄ		●	
Тушування без тиску	Креветки	10 хв	10 хв – 4 год Крок: 10 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	95°C	НЕМАЄ		●	
	Риба	25 хв	10 хв – 4 год Крок: 10 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	95°C	НЕМАЄ		●	
	Овочі	40 хв	10 хв – 4 год Крок: 10 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	95°C	НЕМАЄ		●	
	М'ясо	100 хв	10 хв – 4 год Крок: 10 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	95°C	НЕМАЄ		●	
	Курка	45 хв	10 хв – 4 год Крок: 10 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	95°C	НЕМАЄ		●	
	Квасоля	120 хв	10 хв – 4 год Крок: 10 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	95°C	НЕМАЄ		●	
Варіння без тиску	Креветки	15 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	100°C	НЕМАЄ			●
	Риба	20 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	100°C	НЕМАЄ			●
	Овочі	20 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	100°C	НЕМАЄ			●
	М'ясо	60 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	100°	НЕМАЄ			●
	Курка	40 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	100°C	НЕМАЄ			●
	Квасоля	100 хв	1 хв – 2 год Крок: 1 хв	2–24 ГОД	24 ГОД	100°C	НЕМАЄ			●

Додаткова інформація:



- Скасування функції «Ручний режим»: натисніть і утримуйте (5 секунд) одночасно кнопки «Ручний режим» та «Скасування»
- Приготування під тиском не передбачено для таких програм: «РУЧНИЙ РЕЖИМ», «СМАЖЕННЯ», «ВИПІКАННЯ» і «ДЕСЕРТ»
- За необхідності натисніть і утримуйте кнопку випуску пари для спускання тиску вручну
- Вимкнення звуку: у режимі очікування натисніть + та - протягом декількох секунд, щоб активувати або деактивувати цю функцію відповідно.




ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ



Функції «Суп», «Пароварка», «Тушкування», «Вакуум», «Варіння», «Випікання»

Натисніть кнопку «Тип приготування», щоб вибрати одну з таких програм: «Суп», «Пароварка»*, «Тушкування», «Вакуум», «Варіння», «Випікання». Натисніть один раз, щоб вибрати першу програму, двічі, щоб вибрати другу програму, і так далі, доки червоний індикатор не загориться поруч із потрібною функцією. На дисплеї відображається стандартний час приготування та тип продуктів -17.

Щоб змінити тип продукту, натисніть «Тип продукту» й дочекайтеся вмикання відповідного червоного індикатора.

Щоб змінити час приготування, натисніть кнопку  і  до встановлення бажаного часу - 19.

Щоб змінити температуру (для режиму випікання), натисніть  і встановіть бажану температуру натисканням кнопок  і  - 20.

Потім натисніть кнопку «Старт» . Прилад переходить у режим попереднього нагрівання, і на дисплеї відображається  ***

-21. Коли досягнуто необхідної температури, прилад автоматично переходить до приготування, і починається зворотній відлік попередньо встановленого часу.

Після закінчення відліку прилад подасть звуковий сигнал, щоб сповістити про закінчення приготування, і перейде в режим утримання тепла, за винятком деяких програм (див. розділ «Утримання тепла»).

Для програм «Тушкування», «Суп» і «Варіння» можна скасувати приготування під тиском, натиснувши кнопку «Приготування без тиску» (див. розділ «Приготування без тиску»).


*Для програми «Пароварка» додайте 200 мл води в каструлю, покладіть їжу в кошик для приготування на парі та помістіть кошик у чашу.






**Різні типи продуктів: «Креветки», «Риба», «Овочі», «М'ясо», «Курка», «Квасоля»

*** У програмі «Випікання» відлік починається одразу, коли ви натискаєте «Пуск», немає фази попереднього нагрівання.

Примітка: див. таблицю на сторінках 46, 47 і 48, щоб дізнатися положення кришки для кожної програми, а також тип продуктів, доступний для кожного типу приготування.

Функції «Рис», «Паста», «Десерт», «Смаження», «Йогурт», «Плов», «Суші», «Каша», «Хліб», «Вершки», «Холодець», «Розігрів»

Натисніть кнопку «Меню» , щоб вибрати одну з таких програм: «Рис», «Паста», «Піца», «Смаження», «Йогурт», «Плов», «Суші», «Каша», «Хліб», «Сир», «Холодець», «Розігрів». Натисніть ще раз, щоб вибрати наступну програму, доки індикатор не загориться поруч із потрібною функцією -22.

На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням. Щоб змінити температуру (для режиму десерту або смаження), натисніть  і встановіть бажану температуру натисканням кнопок  і  - 20. Потім натисніть кнопку «Пуск»  -21. Прилад переходить у режим попереднього нагрівання, і на дисплеї відображається *. Коли досягнуто необхідної температури, прилад автоматично переходить до приготування, і починається зворотній відлік попередньо встановленого часу.

Після закінчення відліку прилад подасть звуковий сигнал, щоб сповістити про закінчення приготування.

* для програм «Смаження» та «Десерт» відлік починається одразу, коли ви натискаєте «Пуск», немає фази попереднього нагрівання.

Примітка: див. таблицю на сторінках 46, 47 і 48, щоб дізнатися положення кришки для кожної функції.

1. Рис/Плов

Насипте необхідну кількість рису в чашу за допомогою мірної чашки,

що входить у комплект **(19)**. Потім наповніть холодною водою до відповідної позначки «CUP» (Чашка), всередині чаші.

Примітка. Завжди додавайте рис спочатку, інакше у вас буде забагато води.

UK

У таблиці нижче наведені рекомендації щодо приготування різних сортів рису. Для отримання найкращих результатів ми рекомендуємо використовувати звичайний рис, а не рис швидкого приготування, який може ставати липким і прилипати до чаші. Для інших сортів рису, наприклад, коричневий або дикий рис, кількість води потребує коригування.

Якщо ви бажаєте приготувати лише 1 чашку білого рису (2 маленькі або 1 велика порція), потрібні 1 мірна чашка білого рису і півтори мірні чашки води. Для деяких сортів рису нормально, якщо трохи рису пристане до чаші під час приготування 1 чашки.

Якщо ви бажаєте приготувати лише 2 чашки білого рису (4 маленькі, або 3 великі порції), потрібні 2 мірні чашки білого рису і дві мірні чашки води.

Максимальна кількість води і рису не має перевищувати найвищу позначку всередині чаші. Залежно від сорту рису може знадобиться відрегулювати кількість води.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ РИСУ

Кількість рису в чашках	Маса рису	Кількість води в чаші (+ рис)	Порції
4	600 г	Позначка 4 чашок	4 – 8
6	900 г	Позначка 6 чашок	6 – 12
8	1200 г	Позначка 8 чашок	8 – 16
10	1500 г	Позначка 10 чашок	10 – 20

2. Функція приготування йогурту

Молоко

Усі наші рецепти (якщо інше не вказано) готуються з коров'ячого молока. Ви можете скористатися рослинним молоком, наприклад соєвим, а також овечим або козячим молоком, але в цьому разі густина йогурту може відрізнитися залежно від молока. Сире молоко або молоко тривалого зберігання та будь-яке молоко, описане нижче, підходять для вашого приладу.

Рідкий			Густий →
	Напівзнежирене молоко	Цільне молоко	Сире молоко

Використовуйте цільне молоко, бажано піддане високотемпературній обробці. Сире (свіже) або пастеризоване молоко необхідно прокип'ятити, а потім остудити, і з нього необхідно знімати пінку.

- **Стерилізоване молоко тривалого зберігання:** У результаті використання цільного молока, підданого високотемпературній обробці, йогурт виходить густіший. У результаті використання напівзнежиреного молока виходить менш густий йогурт. Однак ви можете скористатися напівзнежиреним молоком і додати одну або дві чашки сухого молока.
- **Пастеризоване молоко:** це молоко дає більш густий йогурт із невеликою плівкою зверху.
- **Сире молоко (фермерське молоко):** його необхідно прокип'ятити. Рекомендується прокип'ятити його протягом тривалого часу. Використання такого молока без кип'ятіння може бути небезпечне. Потім необхідно обов'язково дати молоку охолонути, перш ніж використовувати його в приладі. Приготування йогурту з використанням сирого молока не рекомендується.
- **Порошкове молоко:** у результаті використання порошкового молока вийде дуже густий йогурт. Дотримуйтеся вказівок виробника на пакуванні.

Закваска

Якщо ви прокип'ятили молоко, зачекайте, доки воно охолоне до кімнатної температури, перш ніж додавати закваску. Занадто висока температура може негативно вплинути на властивості закваски.

Її можна отримати таким чином:

- З придбаного в магазині **натурального йогурту** з найдовшим терміном придатності; таким чином ваш йогурт міститиме більше активної закваски і буде більш густим.
- Із **закваски, що була висушена сублімацією**. У цьому випадку дотримуйтеся часу приготування, вказаного в інструкції закваски. Ви можете знайти ці закваски в супермаркетах, аптеках і в деяких магазинах продуктів здорового харчування.
- З **нещодавно приготованого вами йогурту** – він має бути

натуральним і нещодавно приготованим. Це називається культивуванням. Після п'яти процедур культивування використаний йогурт втрачає активні ферменти і тому може давати йогурт менш густої консистенції. Після цього необхідно почати знову, скориставшись придбаним у магазині йогуртом або закваскою, що була висушена сублімацією.

Час ферментації

Ферментація йогурту може тривати 6–12 годин залежно від основних інгредієнтів і результату, який вам потрібен.



Йогурт можна зберігати у холодильнику не більше 7 днів.

3. Функція смаження

Ви можете додати спочатку олію, а потім інгредієнти, або олію та інгредієнти одночасно.

Натисніть клавішу «Смаження», на екрані відобразиться температура за замовчуванням. Час смаження можна змінити: натисніть і встановіть потрібний час від 1 хвилини до 1 години, натискаючи або .

Ви можете змінити температуру, знову натиснувши клавішу , а потім або , щоб встановити температуру від 140°C до 160°C.


Потім натисніть «Старт» , і прилад негайно перейде до приготування.

Примітка. Під час смаження кришка має залишатися повністю відкритою.

Функція «Ручний режим»

- Завдяки цій функції ви можете вільно вибирати час та температуру приготування, а також положення кришки.
- Майте на увазі, що для приготування їжі під тиском у чаші має бути рідина, а температура має бути вище певного рівня. (від 100 до 120 градусів). Кришка має бути закрита і заблокована. Якщо цих умов не дотримано, прилад почне готувати без тиску на вибраній температурі.
- Існують 4 налаштування, які дозволяють зберегти у пам'яті останні

параметри приготування. Під час першого використання в пам'яті немає налаштувань, і прилад пропонує час і температуру за замовчуванням. Ви також можете вибрати існуючу програму та змінити її параметри.




- Щоб приготувати страву у ручному режимі, виберіть функцію «Ручний режим» натисканням , виберіть програму приготування, відрегулюйте всі параметри (температуру, час, тиск) і натисніть «Старт». Якщо не натиснути «Старт», налаштування не буде збережено в приладі.
- Програма «Ручний режим» має два кроки, тобто ви можете зберегти одні параметри для першого етапу приготування та інші параметри для другого етапу приготування.
- Натисніть одночасно кнопки «Ручний режим» і «Скасування» та утримуйте їх 5 секунд, щоб скасувати налаштування функції «Ручний режим». Скасування налаштувань функції «Ручний режим» призведе до видалення останніх збережених параметрів приготування і перезапуску з параметрами за замовчуванням.

Приготування без тиску

- Програми «Суп», «Тушкування» і «Варіння» налаштовані на автоматичне приготування під тиском, але ви можете вибрати приготування без тиску для цих трьох програм. Спочатку виберіть програму («Суп», «Тушкування» або «Варіння»), потім натисніть на кнопку «Приготування без тиску», і поруч із кнопкою загориться червоний індикатор. Тепер можна вибрати інші налаштування, якщо потрібно, і почати готувати.
- Щоб скасувати вибір функції «Приготування без тиску», потрібно ще раз натиснути кнопку.

Примітка: див. таблицю на сторінках 46, 47 і 48, щоб дізнатися положення кришки для кожної функції, а також тип продуктів, доступний для кожного типу приготування.

Налаштування відкладеного старту

- Вибираючи функцію, перш ніж прилад почав готувати, можна натиснути  для налаштування відкладеного старту -24.
- Коли ви натискаєте кнопку «Відкладений старт», за замовчуванням встановлений час «02:00». Натисканням кнопок  і  можна

налаштовувати час з інтервалом 10 хвилин -25. Діапазон налаштування відкладеного старту – 2–24 години включно з часом приготування.

- Після встановлення відкладеного старту підсвічується індикатор відповідної функції.

Примітка. Функція відкладеного старту недоступна для функцій «Смаження», «Паста», «Йогурт», «Тісто», «Сир», «Вакуум» і «Ручний режим».

Випускання пари

- Коли прилад готує під тиском, тиск випускається автоматично. Якщо під час приготування потрібно відкрити кришку або припинити приготування до закінчення відліку таймера, необхідно буде скинути тиск вручну. Щоб скинути тиск вручну, натисніть і утримуйте протягом декількох секунд кнопку «Випуск пари». Ви побачите, що клапан тиску піднімається і пара виходить із клапана -26. Якщо цього не відбувається, можливо, ви натискаєте на кнопку недостатньо сильно, спробуйте ще раз.
- Після того як тиск буде скинуто, ви зможете відкрити кришку. Якщо кришка не відкривається, це означає, що тиск не повністю скинуто. Ви можете відновити роботу до відкриття кришки.

Примітка. Докладнішу інформацію див. в розділі «Відкриття кришки після приготування під тиском» на стор. 55.

Утримання тепла



- У режимі приготування, коли зворотний відлік дійде до 0, прилад подасть звуковий сигнал, після чого автоматично перейде в режим утримання тепла, на цифровому дисплеї відобразиться «b». Якщо в режимі очікування натиснути кнопку підтримання температури, на дисплеї з'явиться символ «b».
Через 24 години ця функція автоматично вимикається, і прилад повертається в режим очікування.
- Тривале натискання скасовує автоматичне утримання тепла для всіх програм, лунає довгий звуковий сигнал, а індикатор підсвічується і гасне. Якщо знову натиснути й утримувати кнопку, автоматичне

утримання тепла ввімкнеться знову, ви почуєте два звукові сигнали, а індикатор загориться і згасне. Якщо по закінченню однієї програми приготування ви хочете одразу запустити іншу, доступний буде тільки автоматичний режим утримання тепла.

- Під час роботи функції утримання тепла стежте, щоб кришка була закрита.

Примітка. Функція «Утримання тепла» недоступна для програм «Смаження», «Паста», «Йогурт», «Тісто», «Сир», «Вакуум» і «Ручний режим».

Налаштування увімкнення/вимкнення, запуску/зупинки

- Щоб увімкнути прилад, натисніть на кнопку «УВІМК./ВИМК., Старт/Стоп» або іншу кнопку на панелі керування.
- Щоб вимкнути прилад, натисніть і утримуйте протягом 5 секунд кнопку «УВІМК./ВИМК, Старт/Стоп».
- Якщо натиснути й відпустити кнопку , буде запущено вибраний режим приготування після налаштування всіх необхідних параметрів. Після вмикання попереднього нагрівання приладу на дисплеї з'явиться  (окрім режимів випічки, смаження, приготування десертів і ручного режиму; для них відлік почнеться відразу після натискання кнопки запуску.) Коли досягнуто потрібної температури, прилад автоматично переходить до приготування, і починається зворотний відлік попередньо встановленого часу.
- Якщо в режимі приготування натиснути й одразу відпустити кнопку, приготування буде зупинено, і прилад повернеться до режиму очікування.
- Короткий звуковий сигнал лунає під час запуску, а довгий звуковий сигнал лунає під час зупинки.
- Також можна припинити приготування їжі коротким натисканням на кнопку скасування.
- Коли прилад перебуває в режимі очікування, тривале натискання на кнопку «Старт/Стоп» повністю вимикає прилад, індикатори та дисплей вимикаються. Якщо прилад вимкнено, коротке натискання кнопки вмикає його, і він перебуває в режимі очікування.

- Рекомендується очищувати прилад після кожного використання. Перед очищенням дайте приладу охолонути принаймні 2 години -**30**.
- У посудомийній машині можна мити тільки приладдя - **31**. Не кладіть прилад, чашу або внутрішню кришку в посудомийну машину -**32**.
 - Зніміть резервуар для конденсату, помістіть його в посудомийну машину. - **33**.
 - Перш ніж поміщати парову кришку в посудомийну машину, потрібно розділити її на дві частини. -**34 -35**.
 - Вийміть клапан обмеження тиску, щоб очистити його, промийте під водою, а потім просушіть-**36**.
 - Щоб очистити внутрішню кришку, необхідно від'єднати її від приладу й очистити всі її компоненти. Спочатку відкрутіть гайку кріплення внутрішньої кришки, потягніть за виступ посередині й натисніть на кришку клапана обмеження тиску, щоб зняти.- **37 -38**.
 - Потім можна промити внутрішню кришку чистою водою.**40** Поплавковий клапан необхідно зняти, вийнявши невеликий силіконовий ущільнювач і повернувши внутрішню кришку - **41-42**. Кришку клапана можна відкрутити й помити. Клапан необхідно час від часу перевіряти, щоб не допустити його забруднення - **43** . Натисніть на внутрішню частину клапана з запобіжною пружиною, щоб перевірити клапан на наявність забруднювання - **44** .
 - Вийміть чашу з приладу, промийте її та ретельно висушіть. Не використовуйте металеві скребки, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття чаші - **47**.
 - Не занурюйте прилад у воду й не наливайте в нього воду, протирайте корпус вологою ганчіркою -**48-49**.
- Після того як усі компоненти, які ви помили, повністю висохнуть, помістіть їх назад у прилад. -**50**.
- Завжди використовуйте чашу, що входить у комплект.
- Не лейте воду і не насипайте продукти харчування безпосередньо

- в прилад. Якщо ви ненавмисно занурили прилад у воду або налили воду безпосередньо на нагрівальний елемент (коли чаша відсутня), віднесіть його на ремонт в авторизований сервісний центр.
- Замініть ущільнювальну прокладку кожні 2 роки.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА РЕМОНТ

Проблема	Можливі причини	Вирішення
Не вдається відкрити кришку.	Не вдається відкрити через тиск у чаші.	<p>a. Зачекайте, доки тиск у чаші буде повністю скинутий автоматично.</p> <p>b. Натисніть і утримуйте кнопку випуску пари.</p>
	Тиск у чаші повністю скинутий, але поплавковий клапан застряг, тому що він занадто брудний і, отже, не може опуститися.	<p>a. Натисніть на зовнішню частину поплавкового клапана - 51.</p> <p>b. Перед наступним використанням помийте і протріть поплавковий клапан - 41-42.</p>
Не вдається закрити кришку.	Поплавковий клапан застряг, тому що він занадто брудний і, отже, не може опуститися.	<p>a. Натисніть на зовнішню частину поплавкового клапана - 51.</p> <p>b. Перед наступним використанням помийте і протріть поплавковий клапан - 41-42.</p>
	Напрямок закриття кришки неправильний.	Закрийте кришку в правильному напрямку відповідно до інструкції з експлуатації.
Інтенсивне скидання тиску з клапана обмеження тиску.	Несправний контроль тиску призвів до скидання тиску.	Надішліть прилад до авторизованого сервісного центру.
	Клапан обмеження тиску не став на місце.	Акуратно поверніть/натисніть клапан обмеження тиску, щоб він став на місце.

Проблема	Можливі причини	Вирішення
Їжа не готова.	Співвідношення рису та води неправильне.	Додавайте рис і воду в правильних пропорціях.
	Немає струму в мережі живлення.	Перевірте електричне живлення.
Витік пари з кришки.	Ущільнювальна прокладка не встановлена належним чином	Правильно встановіть ущільнювальну прокладку.
«E0» відображається на цифровому дисплеї.	Коротке замикання або пошкодження компонентів датчика температури.	Надішліть прилад до авторизованого сервісного центру.
«E1» відображається на цифровому дисплеї.	Компоненти датчика температури в чаші замкнуті або розімкнуті.	Спочатку переконайтеся, що чашу правильно встановлено в прилад. Якщо код помилки E1 продовжує відображатися навіть після правильного встановлення чаші, відправте прилад у сервісно-ремонтний відділ.
«E2» відображається на цифровому дисплеї.	Кришка не перебуває в положенні, визначеному для вибраної програми приготування.	Див. правильне положення кришки в таблиці приготування для вибраної програми.
«E11» відображається на цифровому дисплеї.	Кришка закрита і не заблокована, у той час як вона має бути відкрита: температура стає занадто високою для вибраної програми.	Встановіть кришку у вертикальне положення та натисніть «Скасувати», щоб прибрати код помилки. Приготування їжі буде одразу відновлено.

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР

Келесі нұсқаулардың барлығын мұқият оқып шығыңыз.

- Бұл құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға арналмаған.
- Тек іште пайдалануға болады.
- Құрылғыны тазалау үшін пайдалану туралы нұсқауларды қараңыз. Өзірлеу табағын және бу кәрзеңкесін сабынды ыстық суда жууға болады. Құрылғы корпусын дымқыл шүберекті пайдаланып тазалаңыз.
- Құрылғыны суға батырмаңыз.
- Құрылғыны және оның қосалқы құралдарын тиісті емес пайдалану құрылғыны зақымдауы және жарақат тигізуі мүмкін.
- Құрылғының ыстық бөліктеріне тимеңіз. Пайдаланудан кейін қыздыру элементінің бетінде қалдық жылу болады.
- Қауіпсіздік үшін бұл өнім барлық тиісті стандарттарға және ережелерге сай (электрмагниттік үйлесімділік, тамаққа жарамды материалдар, қоршаған орта, ...).
- Бұл құрылғыны дене, сезім немесе ақыл-ой

қабілеттері төмен адамдар (соның ішінде балалар) немесе тәжірибесі және білімі жоқ адамдар тек қауіпсіздігіне жауапты адамның қадағалауымен немесе сол адам құрылғыны пайдалану туралы нұсқаулар берсе пайдалана алады.

Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.

- Қуат сымы зақымдалса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе сол сияқты білікті адамдар ауыстыруы керек. Жинақтағы қуат сымын басқа сымдармен ауыстырмаңыз.
- Бұл құрылғы тек үйде пайдалануға арналған.

Ол келесі жағдайларда пайдалануға арналмаған және кепілдік олар үшін қолданылмайды:

- дүкендердегі, кеңселердегі және басқа жұмыс орталарындағы қызметкерлердің асүй аумақтары;
- ферма үйлері;
- қонақ үйлердегі, мотельдердегі және басқа тұрғын түріне жататын орталардағы клиенттер;

– төсек және таңғы ас түріне жататын орталар.

- Бұл құрылғыны балалар пайдаланбауы керек. Құрылғыны және оның сымын балалардан аулақ ұстаңыз.
- Құрылғыларды дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері тмөен немесе тәжірибесі және білімі жоқ адамдар қадағаланса немесе құрылғыны қауіпсіз жолмен пайдалану туралы нұсқаулар берілсе және қатысты қауіптерді түсінсе пайдалана алады.
- Балалар құрылғымен ойнамауы керек.
- Құрылғыны кәстрөлдегі МАХ таңбасынан жоғарырақ толтырмаңыз.
- Қайнап төгілудің (бұл құрылғыны зақымдауы және жарақат тигізуі мүмкін) қаупін болдырмау үшін тамақ пен судың көлемі туралы ұсыныстарды орындаңыз.
- Сақтық ескерту: жалғағышқа сұйықтық құймаңыз.
- Құрылғыны пайдалану алдында қалтқылы клапан және қысымды шектеу клапаны таза екенін тексеріңіз («Тазалау және техникалық қызмет көрсету» бөлімін қараңыз).

- Қысымды шығару жүйесіне ешбір бөгде заттарды салмаңыз. Клапанды ауыстырмаңыз.
- Қақпақты ашқанда әрдайым қақпақ КК тұтқасынан ұстаңыз. Қолдарыңызды бүйірлік ұстау тұтқаларымен туралаңыз. Қайнаған су тығыздағыш тірек және қақпақ арасында ұсталып қалып, күйіктер тудыруы мүмкін.
- Сондай-ақ қақпақты ашқанда құрылғыдан шығатын будан күйіп қалу қаупінен сақтаныңыз. Алдымен будың жайлап шығуына мүмкіндік беру үшін қақпақты аз ғана ашыңыз.
- Ешқашан құрылғыны күшпен ашпаңыз. Іштегі қысымның қалыпты мәнге оралғанын тексеріңіз. Өнім қысым астында болғанда қақпақты ашпаңыз. Мұны істеу үшін пайдалану туралы нұсқауларды қараңыз.
- Тек үлгі үшін тиісті қосалқы бөліктерді пайдаланыңыз. Бұл әсіресе тығыздау тығыздағышы, әзірлеу кәстрәлі және металл қақпақ үшін маңызды.
- Тығыздау тығыздағышын зақымдамаңыз. Зақымдалса, оны бекітілген сервистік орталықта ауыстырғызыңыз.
- Құрылғыда әзірлеу үшін қажетті жылу көзі қосылған.
- Құрылғыны қыздырылған духовкаға немесе ыстық плитаға қоймаңыз. Құрылғыны ашық жалынға немесе тұтанғыш затқа жақын қоймаңыз.

- Өзірлеу кәстрөлін құрылғының жылыту тақтасынан басқа ешбір жылу көзімен қыздырмаңыз және ешбір басқа кәстрөлді пайдаланбаңыз. Өзірлеу кәстрөлін басқа құрылғылармен бірге пайдаланбаңыз.
- Қысым астында болғанда құрылғыны жылжытпаңыз. Ыстық беттерге тимеңіз. Оны жылжытқанда ұстау тұтқаларын пайдаланыңыз және қажет болса, қолғап киіңіз. Құрылғыны көтеру үшін қақпақ тұтқасын пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны өзі арналғаннан басқа мақсатта пайдаланбаңыз.
- Бұл құрылғы зарарсыздандырғыш емес. Оны құтыларды зарарсыздандыру үшін пайдаланбаңыз.
- Құрылғы тамақты қысым астында өзірлейді. Дұрыс емес пайдалану бұдан күйіктер алу қауіптерін тудыруы мүмкін.
- Қысымды қолдану алдында құрылғы тиісті түрде жабылғанын тексеріңіз (Пайдалану туралы нұсқауларды қараңыз).
- Құрылғыны бос күйде, кәстрөлсіз немесе кәстрөл ішінде қақпақсыз пайдаланбаңыз. Бұл құрылғыны қатты зақымдауы мүмкін.
- Қысым әсерінен қампаюы мүмкін сыртқы тері қабаты бар етті (мысалы, сиырдың тілін) өзірлеуден кейін қампайған болса, теріні теспеңіз: күйіп қалуыңыз мүмкін. Оны өзірлеу алдында тесіңіз.
- Қалың тамақты өзірлегенде (кәдімгі ноқат, рауғаш, т.б.) тамақ немесе өзірлеу шырындары төгілмеуі үшін ашу алдында құрылғыны азғантай сілкіңіз.
- Құрылғыны майда тамақ қуыру үшін пайдаланбаңыз. Тек қызартуға рұқсат етіледі.
- Қызарту режимінде ыстық кәстрөлге тамақты немесе ингредиенттерді қосқанда шашырау тудыратын күйіктер қауіптерінен сақтаныңыз.
- Өзірлеу және өзірлеудің соңында буды автоматты шығару кезінде құрылғы жылу мен бу шығарады. Күйіп қалуды болдырмау үшін бетті және қолдарды аулақ ұстаңыз. Өзірлеу кезінде қақпаққа тимеңіз.

- Қақпақты ашық қалдыру үшін қақпақ пен корпус арасында шүберекті немесе басқа ештеңені пайдаланбаңыз. Бұл тығыздағышты біржола зақымдауы мүмкін.
- Берілген нұсқауларға сай құрылғыны тазалау және техникалық қызмет көрсетуді қоспағанда, қауіпсіздік құралдарына тиімеңіз.
- Әзірлеу кәстрөлінің және қыздыру элементінің түбі әрқашан таза болуын қамтамасыз етіңіз. Қыздыру тақтасының орталық бөлігі мобильді екенін тексеріңіз.
- Құрылғыны әзірлеу кәстрөлінсіз толтырмаңыз.
- Кәстрөлдің жабыспайтын қабатын зақымдамау үшін пластик немесе ағаш қасықты пайдаланыңыз. Тамақты тікелей әзірлеу кәстрөлінде кеспеңіз.
- Қақпақ жегінен көп бу шығарылса, қуат сымын розеткадан бірден суырыңыз және құрылғы таза екенін тексеріңіз. Қажет болса, құрылғыны бекітілген сервистік орталыққа жөндеуге жіберіңіз.
- Құрылғыны қақпақ тұтқасынан ұстап алып жүрмеңіз. Әрқашан құрылғы корпусындағы екі бүйірлік тұтқаны пайдаланыңыз. Құрылғы ыстық болса, духовка қолғабын киіңіз. Қосымша қауіпсіздік үшін құрылғыны тасымалдау алдында қақпақ құлыпталғанын тексеріңіз.
- Қысыммен әзірлеу кезінде құрылғының клапаны арқылы қысым үздіксіз шығарылса (1 минуттан көбірек), құрылғыны сервистік орталыққа жөндеуге жіберіңіз.
- Зақымдалған құрылғыны пайдаланбаңыз. Оны бекітілген сервистік орталыққа апарыңыз.

БҰЛ НҰСҚАУЛАРДЫ МҰҚИЯТ САҚТАҢЫЗ.

- Тек бекітілген сервистік орталықта сатылатын қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.
- Кепілдік әзірлеу кәстрөлінің әдеттен тыс тозуын және сынуын

қамтымайды.

- Құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында осы пайдалану туралы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Бұл нұсқауларға сай емес кез келген пайдалану өндірушіні кез келген жауапкершіліктен босатады және кепілдіктің күшін жояды.
- Ағымдағы ережелерге сай қажет емес құрылғыны қоқысқа лақтыру алдында құрылғыны жұмыс істемейтін ету керек (розеткадан суыру және қуат сымын кесу арқылы).



Қоршаған ортаны қорғау бірінші кезекте!

- ① Құрылғыңыз қалпына келтіруге немесе қайта өңдеуге болатын құнды материалдарды қамтиды.
- ⇒ Оны жергілікті тұрмыстық қоқысты жинау орнында қалдырыңыз.

БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

Орауышты алу және қақпақты ашу

- Құрылғыны орауышынан алып, тегіс бетке қойыңыз. Кепілдік карточкасын қауіпсіз жерде сақтаңыз және құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында пайдалану туралы нұсқауларды оқып шығыңыз.
- Қақпақты ашу үшін қақпақ тұтқасын ұстап, сағат тіліне қарсы бұраңыз да, құлыптау/ашу түймесін басыңыз. - **1 - 2**.
- Құрылғы ішінен бүкіл орауыш материалдарды алыңыз: пластик пакеттер, қосалқы құралдар (бу кәрзеңкесі, күріш қасығы, өлшеу шыныаяғы, конденсат жинағыш), әзірлеу кәстрелі және аша. **3**
- Өнімде жарнамалық жапсырма бар болса, құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында оны алыңыз.

Тазалау

- Тазалау алдында құрылғыдан ішкі қақпақты алыңыз. Алдымен, бу қақпағы (**1b**) мен қысымды шектеу клапанын (**1a**) - **4 - 5** алыңыз. Содан кейін, ішкі қақпақтың бекіту сомынын (15) бұрап алып, екі бөлікті ажырату үшін кішкене дөңес жерінен басып, егер ішкі қақпақты қақпақтан ажырату қиын болса, арнаның қысымды шектеу клапанын басыңыз - **6 - 7**.
- Әзірлеу кәстрелі және ішкі қақпақты таза сумен шайыңыз және құрылғыны ылғал матамен сүртіңіз. Ыдыс жуу машинасында тек қосалқы құралдарды жууға болады - **8 - 9**. Құрылғыны пайдаланбас бұрын, оның толықтай құрғақ болуын қадағалаңыз. Ескерту: әзірлеу кәстрелі және ішкі қақпақыдыс жуу машинасының әсерінен қорғалмаған (олардың сыртқы беті зақымдалады).

Ескертпе: Толығырақ ақпарат алу үшін, 83-беттегі "Тазалау және техникалық қызмет көрсету" параграфын қараңыз.

ПАЙДАЛАНУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР

Конденсат жинағын орнына қойыңыз - 10.

Қуат сымын созыңыз; оны құрылғыға, содан кейін жерге қосу ұяшығына қосыңыз - 11.

Әзірлеу кәстрөлін шығарып, ингредиенттер салыңыз.

- Әзірлеу кәстрөлін алыңыз
- Әзірлеу кәстрөліне ингредиенттер салыңыз.
- Тамақтар мен сұйықтықтардың деңгейі әзірлеу кәстрөліндегі ең жоғары деңгей таңбасынан ешқашан аспауы керек екенін ескеріңіз - 12.

Әзірлеу кәстрөлін құрылғыға салу

- Әзірлеу кәстрөлінің түбін тазалап сүртіп алыңыз және қыздыру тақтасынан бүкіл тамақ қалдығын кетіріңіз. Содан кейін әзірлеу кәстрөлін құрылғыға салыңыз - 13.
- Құрылғыны әзірлеу кәстрөлінсіз пайдаланбаңыз.

Қақпақты жабыңыз және құлыптаңыз

- Қақпақты жауып, оның жақсы жабылғанына көз жеткізіңіз -14. Қақпақты құлыптау үшін, қақпақ тұтқасын сағат тілі бағытында бұраңыз – 15.
- Құрылғы қосылып, қақпақ құлыпталғанда немесе құлпы ашылғанда дыбыстық сигнал шығады.

Қысымды шектеу клапанын орнатыңыз

- Қысымды шектеу клапанын орналастырыңыз және орнына шырт етіп түсуін қамтамасыз етіңіз. Оның біраз бос қалуы қалыпты жағдай -16..

ҚЫСЫММЕН ӘЗІРЛЕУ РЕЖИМІНЕ АРНАЛҒАН ЖАЛПЫ АҚПАРАТ

- EPC (электр пеші) – тамақты оның әзірлеу уақытын сақтап, қатты тамақты жұмсақ ететін қысымда әзірлеуге мүмкіндік беретін герметик қақпағы мен арнайы клапаны бар электрлік тостаған.

- Мына бағдарламалар арқылы тамақ автоматты түрде қысыммен әзірленеді: Күріш/Дақылдар, Ботқа, Палау, Бадана, Паста (1-ші қадам), Суши, Дірілдек, Сорпа, Бумен пісіру, Бұқтыру, Қайнату, Қайта жылыту. "Аспаз" функциясы үшін қақпақтың жабылып, құлыпталған кезінде егер кемінде 100°C температураны таңдайтын болсаңыз қысымда әзірлеу күйіне ауысады. "Сорпа", "Бұқтыру" және "Қайнату" бағдарламалары үшін "Қысымсыз әзірлеу" түймесін басу арқылы қысыммен әзірлеуді өшіруге болады.
- Бағдарламаны таңдағаннан кейін, қысымға дейінгі уақыт тамақ көлемі мен пісіру кәстрөліндегі сұйықтыққа байланысты болады. Қысым күйіне жету үшін қақпақ жабылып, құлыпталуы тиіс: құрылғы герметикалық түрде жабылғандықтан, температура жоғарылағанда ішіндегі сұйықтық кәстрөл ішіндегі қысымды жоғарылататын бу шығарады (осылайша, қысыммен дайындау кезінде табақ ішінде әрдайым сұйықтық болуы қажет).
- Құрылғыда қысым пайда болған уақытта құлыптау механизмі іске қосылады да, содан кейін әзірлеу барысында қақпақ ашылмайды (сондықтан, барлық ингредиенттерді әзірлеудің басында салу қажет). Қысыммен әзірлеу кезінде қақпақты ашуға ешқашан әрекеттенбеңіз. Әзірлеу қысымына жеткенде құрылғы әзірлеу кезеңіне автоматты түрде ауысады және алдында орнатылған уақыт кері санала бастайды.
- Тамақ қысыммен әзірленгенде әзірлеу процесінен кейін құрылғы жылы күйінде ұстау күйіне өтеді. Сандық экранда "b" белгісі көрсетіледі.
- Қысым әзірлегішін бірінші бірнеше рет пайдаланғанда қақпақтан азғантай будың шығуын байқауыңыз мүмкін. Бұл қалыпты және қысым жиналғанда орын алады. Сондай-ақ әзірлеу кезінде қысымды шектеу клапанынан сұйықтық ағуы мүмкін.
- Әзірлеу кезінде будың шағын мөлшерінің шығуы қалыпты (өйткені клапан қауіпсіздік клапаны болып табылады).

Қысыммен әзірлеуден кейін қақпақты ашу

- Қысыммен әзірлеуден соң бу босатылады, (автоматты түрде немесе "Қысымды жылдам шығару" пернесін басу арқылы), ол ішіндегі сұйықтық мөлшеріне байланысты бірнеше секундтан 10 минутқа дейінгі уақытты алады.
- Қақпақты ашу үшін қақпақ тұтқасын ұстап, сағат тіліне қарсы бұраңыз да, ашу түймесін басыңыз **-27-28**. Қуат сымын розеткадан ажыратыңыз **-29**.

Ескертпе: Қақпақтан шығатын ыстық ауадан абай болыңыз. Бетіңіз бен қолдарыңызды бу ағынынан алыс ұстаңыз.

ФУНКЦИЯСЫ

1 Құрылғыны қосу (күту режимі)




Қуат көзіне қосқан кезде жүйе өздігінен тексеріліп, дыбыстық сигнал шығады. Сандық экран мен барлық индикатор шамдары жанады. 1 секундтан кейін экранда құрылғының күту режимінде екендігін білдіретін «----» белгісі көрсетіледі.

2 Функциялық режим

Құрылғы тамақты 62 түрлі жолмен әзірлеуге мүмкіндік береді. Әрбір функцияның әдепкі әзірлеу уақыты мен температурасы болады және қақпақтың төменде көрсетілгендей арнайы күйін қажет етеді:

1-КЕСТЕ

Функция	Тамақты тандау	Уақыты орнату		Кешіктірілген функция	Жылы ұстау функциясы	Температура		Қақпақтың күйі		
		әдепкі уақыт	Реттелетін ауқым уақытының қадам өлшемі			Температураны орнату	Реттелетін температура Қадам өлшемі			
Күріш/ Дайылдар	ЖОҚ	9 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	106°	ЖОҚ	●		
Ботқа	ЖОҚ	15 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	1-деңгей: 100°C	ЖОҚ	●		
Йогурт	ЖОҚ	8 сағат	1 мин– 24 сағат Қадам: 30 мин	ЖОҚ	ЖОҚ	38°–40°C	ЖОҚ	●		
Қайта жылыту	ЖОҚ	4 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	104°C	ЖОҚ	●		
Аспаз	ЖОҚ	30 мин	5 мин–4 сағат Қадам: 5 мин	ЖОҚ	ЖОҚ	Әдепкі 80°C	40°-160° Қадам: 10°C	●	●	●
Палау	ЖОҚ	15 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	110°C	ЖОҚ	●		

Функция	Тамақты таңдау	Уақытты орнату		Кешкіртілген функция	Жылы ұстау функциясы	Температура		Капдақтың күйі		
		өдепкі уақыт	Реттелетін ауқым уақытының қадам өлшемі			Температураны орнату	Реттелетін температура Қадам өлшемі			
Макарон	ЖОҚ	1-қадам	Реттелмейді	ЖОҚ	ЖОҚ	100°C	ЖОҚ	●		
	ЖОҚ	2-ші қадам = 8 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	ЖОҚ	100°C	ЖОҚ			●
Десерт	ЖОҚ	30 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	160°C	4 деңгей: 130-140-150 және		●	
Кілегей ірімшік	ЖОҚ	50 мин	10 мин–4 сағат Қадам: 5 мин	жоқ	жоқ	80°C	ЖОҚ	●		
Суши	ЖОҚ	11 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	106°C	ЖОҚ	●		
Нан ашыту/ Қамыр	ЖОҚ	1 сағат	10 мин–6 сағат Қадам: 5 мин	ЖОҚ	ЖОҚ	38°–40°C	ЖОҚ	●		
Дірілдек	ЖОҚ	1 сағ 20 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	114°C	ЖОҚ	●		
Қуыру/ Қызарту	ЖОҚ	20 мин	1 мин – 1 сағат Қадам: 1 мин	ЖОҚ	ЖОҚ	160°C	3 деңгей: 140-150-160 °C			●
Сорпа	асшаян	15 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	106°C	ЖОҚ	●		
	Балық	15 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	106°C	ЖОҚ	●		
	көкөніс	12 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	106°C	ЖОҚ	●		
	ет	30 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	112°C	ЖОҚ	●		
	тауық еті	20 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	110°C	ЖОҚ	●		
Бадана	60 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	114°C	ЖОҚ	●			
буда пісіру	асшаян	5 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	106°C	ЖОҚ	●		
	Балық	7 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	106°	ЖОҚ	●		
	көкөніс	3 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	104°C	ЖОҚ	●		
	ет	10 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	108°C	ЖОҚ	●		
	тауық еті	10 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	108°	ЖОҚ	●		
Бұқтыру	асшаян	10 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	108°	ЖОҚ	●		
	Балық	12 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	108°C	ЖОҚ	●		
	көкөніс	10 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	106°C	ЖОҚ	●		
	ет	30 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	112°C	ЖОҚ	●		
	тауық еті	20 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	108°C	ЖОҚ	●		
	Бадана	60 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	114°	ЖОҚ	●		
Вакуум астында	көкөніс	2 сағат	1 сағат–12 сағат Қадам: 15 мин	жоқ	жоқ	60°C	ЖОҚ	●		
	ет	4 сағат	1 сағат–12 сағат Қадам: 15 мин	жоқ	жоқ	60°C	ЖОҚ	●		
	тауық еті	3 сағат	1 сағат–12 сағат Қадам: 15 мин	жоқ	жоқ	60°C	ЖОҚ	●		

Функция	Тамақты таңдау	Уақытты орнату		Кешкірілген функция	Жылы ұстау функциясы	Температура		Қаулақтың күйі		
		өдепкі уақыт	Реттелетін ауқым уақытының қадам өлшемі			Температураны орнату	Реттелетін температура Қадам өлшемі			
Қайнату	асшаян	10 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	114°C	ЖОҚ	●		
	Балық	15 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	114°C	ЖОҚ	●		
	көкөніс	10 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	114°C	ЖОҚ	●		
	ет	30 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	114°C	ЖОҚ	●		
	тауық еті	20 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	114°C	ЖОҚ	●		
	Бадана	60 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	114°C	ЖОҚ	●		
Пісіру	асшаян	10 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	Өдепкі 150°C	100°-160° Қадам: 10°		●	
	Балық	10 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	Өдепкі 150°C	100°-160° Қадам: 10°		●	
	көкөніс	20 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	Өдепкі 140°C	100°-160° Қадам: 10°		●	
	ет	50 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	Өдепкі 160°C	100°-160° Қадам: 10°		●	
	тауық еті	40 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	Өдепкі 160°C	100°-160° Қадам: 10°		●	
	Бадана	45 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	Өдепкі 160°C	100°-160° Қадам: 10°		●	
Сорпаны қысымсыз дайындау	асшаян	15 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	98°C	ЖОҚ		●	
	Балық	20 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	98°C	ЖОҚ		●	
	көкөніс	20 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	98°C	ЖОҚ		●	
	ет	60 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	98°C	ЖОҚ		●	
	тауық еті	40 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	98°C	ЖОҚ		●	
	Бадана	100 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	98°C	ЖОҚ		●	
Қысымсыз бұқтыру	асшаян	10 мин	10 мин–4 сағат Қадам: 10 мин	2-24 сағ	24 сағ	95°C	ЖОҚ		●	
	Балық	25 мин	10 мин–4 сағат Қадам: 10 мин	2-24 сағ	24 сағ	95°C	ЖОҚ		●	
	көкөніс	40 мин	10 мин–4 сағат Қадам: 10 мин	2-24 сағ	24 сағ	95°C	ЖОҚ		●	
	ет	100 мин	10 мин–4 сағат Қадам: 10 мин	2-24 сағ	24 сағ	95°C	ЖОҚ		●	
	тауық еті	45 мин	10 мин–4 сағат Қадам: 10 мин	2-24 сағ	24 сағ	95°C	ЖОҚ		●	
	Бадана	120 мин	10 мин–4 сағат Қадам: 10 мин	2-24 сағ	24 сағ	95°C	ЖОҚ		●	

KK

Функция	Тамақты таңдау	Уақытты орнату		Кешіктірілген функция	Жылы ұстау функциясы	Температура		Қалпақтың күйі		
		әдепкі уақыт	Реттелетін ауқым уақытының қадам өлшемі			Температураны орнату	Реттелетін температура Қадам өлшемі			
Қысымсыз қайнату	асшаян	15 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	100°C	ЖОҚ			●
	Бапық	20 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	100°C	ЖОҚ			●
	көженіс	20 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	100°C	ЖОҚ			●
	ет	60 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	100°C	ЖОҚ			●
	тауық еті	40 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	100°C	ЖОҚ			●
	Бадана	100 мин	1 мин–2 сағат Қадам: 1 мин	2-24 сағ	24 сағ	100°C	ЖОҚ			●

Қосымша ақпарат:

- Тұтынушы арқылы "Аспаз" функциясын қайта іске қосу = "АСПАЗ" және "БОЛДЫРМАУ" түймелерін ұзақ мерзімде бір уақытта басу (5 секунд).
- Мына функциялардың айналмалы жылыту жүйесі болмайды: АСПАЗ, ҚУЫРУ, ПІСІРУ және ДЕСЕРТ.
- Қажет болған жағдайда қысымды қолмен ұзақ мерзімде босату үшін "қысымды босату" түймесін ұзақ мерзімде басу.
- Дыбысты өшіру: күту режимінде осы функцияны белсендіру немесе өшіру үшін + және - түймелерін бірнеше секунд бойы басыңыз.

ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫНА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛАР

Сорпа, Буға пісіру, Вакуум астында пісіру, Қайнату, Пісіру функциялары

Төмендегі бағдарламалардың бірін таңдау үшін "Әзірлеу жолдары" пернесін басыңыз: Сорпа, Буға пісіру*, Вакуум астында пісіру, Қайнату, Пісіру Бірінші бағдарламаны таңдау үшін бір рет, екінші бағдарламаны таңдау үшін екі рет және сол секілді қажетті функция жанында қызыл шам жанғанша баса беріңіз. Экранда әдепкі әзірлеу уақыты және тамақ түрінің әдепкі шамдары көрсетіледі -17.

Тамақ** түрін өзгерту үшін, қажетті тамақ түрінің сол жағында қызыл индикатор шамы жанғанша "Тамақ түрі" пернесін басыңыз -18.

Әзірлеу уақытын өзгерту үшін **+** және **-** пернелерін басу арқылы қажетті уақытты орнатыңыз – **19**. Әзірлеу температурасын өзгерту үшін (пісіру функциясы үшін) **+** пернесін басыңыз және **+** пен **-** пернелерін басу арқылы қажетті температураны орнатыңыз – **20**. Содан кейін, "Бастау" **0** түймесін басыңыз. Құрылғы әзірлеу алдында қыздыру режиміне өтеді және экранда **[]** *** белгісі көрсетіледі **-21**. Әзірлеу температурасына жеткенде құрылғы әзірлеу кезеңіне автоматты түрде ауысады және алдында орнатылған уақыт кері санала бастайды.

Кері саналу аяқталған кезде құрылғы әзірлеу аяқталғаны туралы хабарлайтын дыбыстық сигнал шығарады және құрылғы кейбір бағдарламаларды қоспағанда, "жылы күйінде ұстау" режиміне өтеді ("Жылы күйінде ұстау" тарауын қараңыз).

Бұқтыру, сорпа және қайнату режимдері үшін "Қысымсыз әзірлеу" түймесін басу арқылы "Қысыммен әзірлеу" режимін өшіруге болады.


**"Бұқтыру" бағдарламасы үшін әзірлеу кәстрөліне 200 мл су құйып, бу кәрзеңкесін тамақтармен толтырыңыз да, кәрзеңкені әзірлеу кәстрөліне орналастырыңыз.

**Тамақтардың мынадай түрлері болады: асшаян, балық, көкөніс, ет, тауық еті, бадана






*** "Пісіру" бағдарламасы үшін "Бастау" түймесін басқаннан кейін бірден кері санақ басталады да, алдын ала жылыту кезеңі болмайды.

Ескертпе: әрбір функцияның қақпақ күйі мен әрбір әзірлеу жолында қолжетімді болатын тамақ түрлерін білу үшін 71-ші, 72-ші және 73-шы беттердегі кестені қараңыз.

Күріш, паста, тәттілер, қуырма, йогурт, палау, суши, ботқа, нан, крем, дірілдек, қайта жылыту функциялары

Төмендегі бағдарламалардың бірін таңдау үшін "Мәзір" пернесін  басыңыз: күріш, паста, пицца, қуырма, йогурт, палау, суши, ботқа, нан, крем, дірілдек, қайта жылыту. Келесі бағдарламаны

таңдау үшін қайта басып, қажетті функция жанында қызыл шам жанғанша дәл солай баса беріңіз -22.

Экранда әдепкі әзірлеу уақыты көрсетіледі. Температураны өзгерту үшін (десерт және қуыру функциялары үшін)  пернесін басыңыз және  пен  пернелерін басу арқылы қажетті температураны орнатыңыз – 20. Содан кейін "Бастау"  түймесін басыңыз -21. Құрылғы алдын ала қыздыру режиміне өтеді және экранда  белгісі көрсетіледі *. Әзірлеу температурасына жеткенде құрылғы әзірлеу кезеңіне автоматты түрде ауысады және алдында орнатылған уақыт кері санала бастайды.

Кері санақ аяқталғанда құрылғы әзірлеу аяқталғаны туралы хабарлайтын дыбыстық сигнал шығарады.

* "Қуырма" және "Десерт" бағдарламасы үшін "Бастау" түймесін басқаннан кейін бірден кері санақ басталады да, алдын ала жылыту кезеңі болмайды.

Ескертпе: әрбір функцияның қақпақ күйі үшін 71-ші, 72-ші және 73-шы беттердегі кестені қараңыз.

1. Күріш/Палау

Күріштің қажетті мөлшерін берілген өлшеу шыныаяғын пайдаланып әзірлеу кәстрөліне салыңыз (19). Содан кейін табақтағы "ШЫНЫАЯҚ" таңбасына дейін суық сумен толтырыңыз.

Ескертпе: Әрқашан күрішті бірінші салыңыз, әйтпесе су тым көп болады.

Төмендегі кестеде әртүрлі күріш түрлерін әзірлеу нұсқаулығы берілген. Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін күріштің жабысқақ, әрі корпусқа жабысатын "тез пісетін" түріне қарағанда әдеттегі күрішті пайдалану ұсынылады. Қоңыр немесе жабайы күріш секілді басқа күріш түрлерінде су мөлшерін реттеу қажет.

Ақ күріштің тек 1 шыныаяғын (2 шағын немесе 1 үлкен порция береді) әзірлегіңіз келсе, ақ күріштің 1 өлшеу шыныаяғын пайдаланыңыз, содан кейін бір жарым өлшеу шыныаяғымен су қосыңыз. Кейбір күріш түрлері бойынша 1 шыныаяқ күрішті әзірлегенде корпусқа біраз күріштің жабысуы қалыпты жағдай.

Ақ күріштің тек 2 шыныаяғын (4 шағын немесе 3 үлкен порция

береді) әзірлегіңіз келсе, ақ күріштің 2 өлшеу шыныаяғын пайдаланыңыз, содан кейін судың екі өлшеу шыныаяғын қосыңыз. Судың + күріштің максималды мөлшері табақтағы ең жоғары таңбадан аспауы керек. Күріш түріне байланысты су мөлшерін реттеу қажет болуы мүмкін.

КК

КҮРІШКЕ АРНАЛҒАН ӘЗІРЛЕУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Шыныаяқтар бойынша күріш өлшемі	Күріш салмағы	Табақтағы су өлшемі (+ күріш)	Порциялар
4	600 г	4 шыныаяқ таңбасы	4 адам - 8 адам
6	900 г	6 шыныаяқ таңбасы	6 адам 12 адам
8	1200 г	8 шыныаяқ таңбасы	8 адам - 16 адам
10	1500 г	10 шыныаяқ таңбасы	10 адам - 20 адам

2. Йогурт функциясы

Сүт

Рецепттеріміздің барлығы (басқалай белгіленген болмаса) сиыр сүтін пайдаланып әзірленеді. Мысалы, соя сүті сияқты өсімдік сүтін, сонымен бірге қойдың немесе ешкінің сүтін пайдалануға болады, бірақ бұл жағдайда пайдаланылатын сүтке байланысты йогурттың қаттылығы өзгеріп отыруы мүмкін. Шикі сүт немесе ұзақ мерзім сақталатын сүттер және төменде сипатталған барлық сүттер құрылғыңызға жарайды.

Сұйық	Жартылай майсыздандырылған сүт	Қаймағы алынбаған сүт	Шикі сүт	Қатты →

Қаймағы алынбаған сүтті, дұрысы ұзақ мерзім сақталатын ультра жоғары температурада өңделгенін таңдаңыз. Шикі (балғын) немесе пастерленген сүтті қайнату, содан кейін суыту керек және қаймағын алу керек.

–**Ұзақ сақталатын стерильденген сүт:** Ультра жоғары температура өңделген қаймағы алынбаған сүт қаттырақ

йогурттарды береді. Жартылай майсыздандырылған сүтті пайдалану қаттылығы азырақ йогурттарды береді. Дегенмен, жартылай майсыздандырылған сүтті немесе ұнтақ сүттің бір немесе екі табағын пайдалануға болады.

- **Пастерленген сүт:** бұл сүт кремі көбірек, үстінде біраз қабығы бар йогуртты береді.
- **Шикі сүт (ферма сүті):** мұны қайнату керек. Сондай-ақ оны ұзақ уақыт бойы қайнату ұсынылады. Ондай сүтті қайнатпай пайдалану қауіпті болуы мүмкін. Содан кейін құрылғыда пайдалану алдында оны сууға қалдыру керек. Шикі сүтпен дайындалған йогурттарды пайдаланып ашыту ұсынылмайды.
- **Ұнтақ сүт:** ұнтақ сүтті пайдалану кремі өте көп йогурттарды береді. Өндірушінің қорабындағы нұсқауларды орындаңыз.

Фермент

Сүтті қайнатсаңыз, фермент қосу алдында ол бөлме температурасына жеткенше күтіңіз. Тым жоғары ыстық ферменттің қасиеттерін бұзуы мүмкін.

Бұл мыналардың біреуінен жасалады:

- Дүкенде сатылатын сақталу мерзімі ұзақ **табиғи йогурт:** тірі ашықтысы көп болып, йогурт қою болып шығады.
- **Қатырып кептірілген ферменттен.** Бұл жағдайда фермент туралы нұсқауларда көрсетілген белсендіру уақытын ескеріңіз. Бұл ферменттерді супермаркеттерде, дәріханаларда және белгілі бір денсаулық өнімдері дүкендерінде таба аласыз.
- **Жақында дайындалған йогурттардың** біреуінен - бұл табиғи және жақында дайындалған болуы керек. Бұл ашыту деп аталады. Бес ашыту процесінен кейін пайдаланылған йогурт белсенді ферменттерін жоғалтады, сондықтан, қаттылықтың біркелкілігі азырақ болу қаупі болады. Содан кейін дүкеннен сатып алған йогуртты немесе қатырып кептірілген ферментті пайдаланып қайтадан бастау керек.

Ферменттелу уақыты

Негізгі ингредиенттерге және сіз көздеген нәтижеге байланысты йогуртқа 6 және 12 сағат арасындағы ферменттелу қажет болады.









Йогурттарды тоңазытқышта ең көбі 7 күн сақтауға болады.

KK

3. "Қуыру" функциясы

Алдымен майды, содан кейін ингредиенттерді қосуға болады немесе май мен ингредиенттерді бір уақытта қосуға болады.

"Қуыру" пернесін бассаңыз, экранда әдепкі температура көрсетіледі. Қуыру уақытын  пернесін басу арқылы өзгертуге және  немесе  пернесін басу арқылы қажетті уақытты 1 минут пен 1 сағат аралығында реттеуге болады.


Температураны  пернесін қайта басу арқылы өзгертіп,  немесе  пернесін басу арқылы 140°C және 160°C аралығында реттеуге болады.

"Бастау"  түймесін бассаңыз, құрылғы дереу пісіру фазасына енеді.

Ескертпе: Қақпақ қуыру кезінде толығымен ашық болуы керек.

Аспаз функциясы

- Бұл функцияның арқасында сіз әзірлеу уақытын және температураны, бірақ сонымен бірге қақпақтың күйін таңдай аласыз.
- Қысыммен әзірлеуді пайдалану үшін әзірлеу кәстрәлінде қақпақ болуы керектігін және температура белгілі бір температурадан жоғарырақ (100-120 градус арасында) болуы керек екенін ескеріңіз. Сондай-ақ қақпақ жабық әрі құлыптаулы болуы керек. Егер барлық осы шарттарды ескермесеңіз, құрылғы таңдалған температурада қысымсыз әзірлеуді бастайды.
- Жадта соңғы әзірлеу параметрлерін сақтайтын 4 параметр бар. Бірінші пайдаланғанда жадта параметр болмайды және құрылғы әдепкі уақыт пен температураны ұсынады. Сондай-ақ бар бағдарламаны таңдап, оның параметрлерін өзгертуге болады.




- Жаңа "Аспаз" бағдарламасын жасау үшін  түймесін басу арқылы "Аспаз" функциясын таңдаңыз, содан кейін бағдарламаны таңдап, барлық параметрлерді (температура, уақыт, қысым) реттеңіз де, "Бастау" түймесін басыңыз. "Бастау" түймесін баспасаңыз, параметр құрылғыда тіркелмейді.
- 4-ші "Аспаз" бағдарламасында бірінші пісіру фазасы мен екінші пісіру фазасына арналған параметрлерді сақтауға болатынын білдіретін екі қадам болады.
- "Аспаз" бағдарламасын қайта орнату үшін "Аспаз" түймесі мен "Бас тарту" түймесін бір уақытта 5 секунд бойы басып тұрыңыз. "Аспаз" функциясын қайта орнату сақталған соңғы параметрлерді жойып, бастапқы параметрлермен қайта іске қосылады.

Қысымсыз әзірлеу

- "Сорпа", "Бұқтыру" және "Қайнату" бағдарламалары автоматты түрде қысыммен әзірлеу үшін орнатылады, алайда осы үш бағдарламаны қысымсыз әзірлеу үшін де таңдауға болады. Алдымен, бағдарламаны таңдаңыз ("сорпа", "бұқтыру" немесе "қайнату"), содан кейін « Қысымсыз әзірлеу » түймесін бассаңыз, түйме жанында қызыл шам жанады. Қажет болған жағдайда, басқа параметрлерді таңдап, әзірлеуді бастауға болады.
- "Қысымсыз әзірлеу" функциясынан бас тарту үшін, түймені қайтадан басу қажет.

Ескертпе: әрбір функцияның қақпақ күйі мен әрбір әзірлеу жолында қолжетімді болатын тамақ түрлерін білу үшін 71-ші, 72-ші және 73-шы беттердегі кестені қараңыз.

Кідіртпелі іске қосылу параметрі

- Құрылғы әзірлеуді бастамас бұрын, функцияны таңдау кезінде кідірілген уақытты орнату үшін  түймесін басыңыз **-24**.
- "Кідіртпелі іске қосылу" функциялық пернесін басу кезінде, әдепкі параметр бойынша «02:00» уақыты көрсетіледі,  және  пернелерін басу арқылы 10 минут аралығы бойынша уақытты реттеуге болады **-25**. Кідіртпелі уақыт параметрі ауқымы 2-24 сағат болады және ол әзірлеу уақытын қамтиды.

- Кідіртпелі іске қосылу функциясын орнатқан соң тиісті функция шамы жанады.

Ескертпе: Кідіртпелі іске қосылу функциясы қуырма, паста, йогурт, қамыр, кілегей ірімшік, вакуум астында пісіру және "Аспаз" функциялары үшін қолжетімді емес.

KK

"Қысымды жылдам шығару" функциясы

- Құрылғы қысыммен әзірлеу кезінде, қысым автоматты түрде босатылады. Егер әзірлеу кезінде қақпақты ашу қажет болса немесе таймер соңына дейін әзірлеуді аяқтау қажет болса, қысымды қолмен босату қажет. Қысымды қолмен босату үшін, "Қысымды жылдам шығару" түймесін біраз секунд басып тұру қажет. Қысым клапанының көтеріліп, клапаннан будың шығуын байқайсыз -26. Егер олай болмаса, түймені жеткілікті түрде баспаған болуыңыз мүмкін, сондықтан, қайта жасап көріңіз.
- Қысым босатылған соң, қақпақты ашуға болады, қақпақтың ашылмауы қысымның толықтай босатылмағанын білдіреді, сондықтан, қақпақ ашылғанша әрекеттерді қайта жасау қажет.

Ескертпе: Толығырақ ақпарат алу үшін 69-беттегі "Қысыммен әзірлеуден кейін қақпақты ашу" параграфын қараңыз.

Жылуды сақтау



- Әзірлеу режимінде, кері санақ 0-ге жеткен кезде құрылғы дыбыс шығарады, содан кейін автоматты түрде "жылы күйінде ұстау" параметріне өтіп, сандық экранда «b» белгісі көрсетіледі. Күту режимі барысында "Жылы күйінде ұстау" түймесін бассаңыз, сандық экранда «b» белгісі көрсетіледі.
24 сағаттан кейін бұл функциядан автоматты түрде бас тартылады және ол күту режимі күйіне оралады.
- Ұзақ мерзімде басу автоматты түрде жылы күйінде ұстау режимін барлық мәзірлер үшін болдырмайды, дыбыс ұзағырақ шығарады да, индикатор жанып, өшеді. Тағы бір

рет ұзақ мерзімде басу автоматты түрде жылы күйінде ұстау функциясын қайта белсендіреді де, екі сигнал дыбысы естіліп, индикатор жанып, өшеді. Осы әзірлеу режимінің соңында тағы бір әзірлеу режимін бастағыңыз келсе, автоматты жылы ұстау ғана оралады.

- Жылы күйінде ұстау режимі барысында қақпақтың жабылып тұруын қадағалаңыз.

Ескертпе: «Жылы күйінде ұстау» режимі «Қуырма», "паста", "йогурт", "қамыр", "кілегей ірімшік", вакуум астында әзірлеу және «Аспаз» функциялары үшін қолжетімді емес.

ҚОСУ/ӨШІРУ, Бастау/Тоқтату параметрлері

- Құрылғыны ҚОСУ үшін ҚОСУ/ӨШІРУ, Бастау/Тоқтату немесе интерфейстегі басқа түймені қысқа мерзімде басыңыз.
- Құрылғыны ӨШІРУ үшін ҚОСУ/ӨШІРУ, Бастау/Тоқтату түймелерін 5 секунд бойы басып тұрыңыз.
- Барлық қажетті параметрлер енгізілген кезде  түймесін қысқа мерзімде басу таңдалған әзірлеу режимін іске қосады. Құрылғы әзірлеу алдында қыздыру режиміне өткен кезде, сандық экранда  белгісі көрсетіледі (пісіру, қуыру, десерт және аспаз функцияларынан, "Бастау" түймесін басқаннан кейін бірден кері санақ басталатын функциялардан басқа).
- Әзірлеу температурасына жеткенде құрылғы әзірлеу кезеңіне автоматты түрде ауысады және алдында орнатылған уақыт кері санала бастайды.
- Әзірлеу режимі барысында тағы бір қысқа басу әзірлеуді тоқтатуға мүмкіндік береді, содан кейін өнім күту режиміне оралады.
- "Бастау" пернесіне байланысты қысқа сигнал дыбысы, ал "Тоқтату" пернесіне байланысты қысқа сигнал дыбысы шығады.
- Сондай-ақ әзірлеуді бас тарту түймесін қысқа басу арқылы тоқтатуға болады.
- Өнім күту режимінде болса, Бастау/Тоқтату пернесін ұзақ басу өнімді толығымен өшіреді, шамдар және экран өшеді. Өнім өшсе, қысқа басу өнімді қосады, содан кейін өнім күту режимінде болады.

- Өр пайдаланудан кейін құрылғыны тазалау ұсынылады. Тазалау алдында құрылғыны кемінде 2 сағат бойы суытыңыз -**30**.
- Ыдыс жуу машинасында тек қосалқы құралдарды жууға болады – **31**. Құрылғыны немесе әзірлеу кәстрөлін, болмаса ішкі қақпақты ыдыс жуу машинасына салмаңыз – **32**:
 - Конденсат жинағышын алып, ыдыс жуу машинасына салыңыз. - **33**.
 - Бу қақпағын ыдыс жуу машинасына салмас бұрын, оны екі бөлікке бөлу қажет. -**34 -35** .
 - Қысымды шектеу клапанын тазалау үшін оны алып, су астында шайыңыз да, құрғатыңыз-**36**.
 - Ішкі қақпақты тазалау үшін оны құрылғыдан шығарып алып, барлық құрамдасын тазалау қажет. Алдымен ішкі қақпақтың бекіту сомынын бұрап алып, ортасындағы дөңес жерін тартыңыз да, арнаның қысымды шектеу клапанының қақпағын алу үшін оны басыңыз. - **37 -38**.
 - Содан кейін ішкі қақпақты таза сумен шайыңыз.- **40** Шағын силикон төсемді алу арқылы қалтқылы клапанды бөлшектеу қажет, содан кейін қалтқылы клапанды алу үшін ішкі қақпақты бұраңыз - **41-42**. Арна қақпағын тазалау үшін оны бұрап алуға болады және блокталудың алдын алу үшін арнаны жүйелі түрде тексеріп отыру қажет - **43**. Қорғаныстық серіппелі клапанның бітеліп қалмағанын тексеру үшін оның ішкі бөлігін басыңыз – **44**.
 - Әзірлеу кәстрөлін құрылғыдан алып, шайыңыз да, жақсылап кептіріңіз. Қырғышты пайдаланбаңыз, өйткені бұл кәстрөлдегі жабыспайтын қабатты зақымдауы мүмкін - **47**.
 - Құрылғыны суға салмаңыз немесе оған су қоймаңыз, корпусын дымқыл шүберекпен сүртіңіз - **48-49** .
- Тазартылған барлық құрамдастарды жақсылап құрғатқаннан кейін, олардың барлығын өз орындарына орналастырыңыз. - **50**.
- Өрқашан қамтамасыз етілген әзірлеу кәстрөлін пайдаланыңыз.

- Суды немесе тамақты тікелей құрылғыға құймаңыз. Құрылғыны кездейсоқ суға батырсаңыз немесе тікелей қыздыру элементіне су төгіп алсаңыз (кәстрөл орнында болмағанда), қызмет көрсету орталығына апарыңыз.
- Тығыздағыш төсемді әр 2 жыл сайын тексеріңіз,

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Мәселе	Ықтимал себептер	Шешімдер
Қақпақты ашу мүмкін емес.	Өзірлеу кәстрөліндегі қысымға байланысты ашу мүмкін емес.	<p>a. Кәстрөлдегі қысым автоматты түрде толығымен шыққанша күтіңіз.</p> <p>b. Қысымды шығару түймесін басып тұрыңыз.</p>
	Кәстрөлдегі қысым толығымен шығарылады, бірақ қалтқылы клапан тұрып қалды, өйткені ол тым лас, сондықтан төмен түсе алмайды.	<p>a. Қалтқылы клапанның сыртқы бөлігін басыңыз - 51.</p> <p>b. Келесі пайдалану үшін қалтқылы клапанды тазартып, сүртіңіз - 41-42.</p>
Қақпақты жабу мүмкін емес.	Қалтқылы клапан тұрып қалды, өйткені ол тым лас, сондықтан төмен түсе алмайды.	<p>a. Қалтқылы клапанның сыртқы бөлігін басыңыз - 51.</p> <p>b. Келесі пайдалану үшін қалтқылы клапанды тазартып, сүртіңіз - 41-42.</p>
	Қақпақ жабылған бағыт дұрыс емес.	Қақпақты пайдалану нұсқаулығына сай дұрыс бағытта жабыңыз.
Қысымды шектеу клапанынан қысымның қатты шығуы.	Ақаулы қысымды басқару тетігі қысымды шығаруға әкелді.	Жөндеу және техникалық қызмет көрсету бөліміне жіберіңіз.
	Қысымды шектеу клапаны орнына түспеді.	Қысымды шектеу клапанын орнына түсіру үшін оны ақырын айналдырыңыз/басыңыз.

Мәселе	Ықтимал себептер	Шешімдер
Тамақ әзірленбеді.	Күріш пен судың арақатынасы дұрыс емес.	Күріш пен судың қажетті арақатынасын пайдаланыңыз.
	Қуат желісінде тоқ жоқ.	Электр тізбекті тексеріңіз.
Қақпақтан бу шығады.	Тығыздағыш төсем тиісті түрде орнатылмаған	Тығыздағыш төсемді тиісті түрде орнатыңыз.
Сандық экранда «E0» көрсетіледі.	Қақпақтағы температура датчигінің құрамдастарында қысқа тұйықталу болды немесе олардың тізбегі ашық.	Жөндеу және техникалық қызмет көрсету бөліміне жіберіңіз.
Сандық экранда «E1» көрсетіледі.	Температура датчигі шыныаяғындағы температура датчигінің құрамдастарында қысқа тұйықталу болды немесе тізбегі ашылды.	Алдымен құрылғыдағы әзірлеу кәстрөлінің қалыпты күйде болуын тексеріңіз. Әзірлеу қақпағы құрылғы ішінде болса да, E1 қатесі әлі де көрсетіліп тұрса, жөндеу және техникалық қызмет көрсету бөліміне жіберіңіз.
Сандық экранда «E2» көрсетіледі.	Қақпақ таңдалған әзірлеу режимі үшін анықталған күйде емес.	Өзіңіз таңдаған бағдарлама үшін қақпақтың дұрыс күйін тексеру үшін әзірлеу кестесін қараңыз.
Сандық экранда «E11» көрсетіледі.	Қақпақ жабық, бірақ ашық күйде болудың орнына құлыпталмаған: таңдалған бағдарлама үшін температура тым жоғарылайды.	Қақпақты тік күйге қойыңыз және қате кодын кетіру үшін "Бас тарту" түймесін басыңыз. Әзірлеу процесі дереу қайта іске қосылады.

SAFETY INSTRUCTIONS

Take the time to read all the following instructions carefully.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Indoor use only.
- For cleaning your appliance, please refer instructions for use. You can wash the cooking bowl and steam basket in soapy hot water. Clean the body of the appliance using a damp cloth.
- Do not immerse the appliance in water.
- Improper use of the appliance and its accessories may damage the appliance and cause injury.
- Do not touch hot parts of the appliance. After use, heating element surface is subject to residual heat after use.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations, (Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience

and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard. Do not replace the power cord supplied with other cords.
- This appliance is intended for domestic household use only.

It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Do not fill your appliance more than the MAX mark on the pot.
- Please follow the recommendations on the volume of food and water to avoid the risk of boiling over which can damage your appliance and cause injury.
- Caution : do not spill liquid on the connector.
- Before using your appliance, check that the float valve and the pressure limit valve are clean (see section Cleaning and maintenance).
- Do not place any foreign objects in the pressure relief system. Do not replace the valve.
- When you open the lid, always hold it by the lid knob.

Position your arms in alignment with the side carrying handles. Boiling water could remain trapped between the gasket support and the lid and could cause burns.

- Be careful also about the risk of scalding from the steam coming out of the appliance when you open the lid. First open the lid very slightly to allow the steam to escape gently.

- Never force the appliance open. Make sure that the inside pressure has returned to normal. Do not open the lid when the product is under pressure.

To do so, see the Instructions for use.

- Use only the appropriate spare parts for your model. This is particularly important for the sealing gasket, the cooking pot and the metal lid.
- Do not damage the sealing gasket. If it is damaged, have it replaced in an Approved Service Centre.
- The heat source necessary for cooking is included in the appliance.
- Do not place the appliance in a heated oven or on a hot hob. Do not place the appliance close to an open flame or a flammable object.
- Do not heat the cooking pot with any other heat source than the heating plate of the appliance and do not use any other pot. Do not use the cooking pot with other appliances.
- Do not move the appliance when it is under pressure. Do not touch the hot surfaces. Use the carrying handles when moving it and wear oven mitts, if necessary. Do not use the lid knob to lift the appliance.
- Do not use appliance for other than the intended purpose.
- This appliance is not a steriliser. Do not use it to sterilise jars.
- The appliance cooks food under pressure. Incorrect use may cause risks of burns due to steam.
- Make sure that the appliance is properly closed before bringing it up to pressure (see Instructions for use).
- Do not use the appliance empty, without its pot or without liquid inside the pot. This could cause serious damage to the appliance.
- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell due to the effects of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it before cooking.

- When cooking food with a thick texture (chick peas, rhubarb, compotes, etc.), shake the appliance slightly before opening it to ensure that the food or cooking juices do not spurt out.
- Do not use the appliance to fry food in oil. Only browning is allowed.
- In browning mode, be careful of risks of burns caused by spattering when you add food or ingredients into the hot pot.
- During cooking and automatic steam release at the end of cooking, the appliance releases heat and steam. Keep your face and hands away from the appliance to avoid scalding. Do not touch the lid during cooking.
- Do not use a cloth or anything else between the lid and the housing to leave the lid ajar. This can permanently damage the gasket.
- Do not touch the safety devices, except while cleaning and maintaining the appliance in accordance with the instructions given.
- Make sure that the bottom of the cooking pot and the heating element are always clean. Make sure that the central part of the heating plate is mobile.
- Do not fill up your appliance without its cooking pot.
- Use a plastic or wooden spoon to prevent any damage to the non-stick coating of the pot. Do not cut food directly in the cooking pot.
- If a great deal of steam is released from the rim of the lid, unplug the power cord at once and check whether the appliance is clean. If necessary, send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
- Do not carry the appliance by holding it by the lid knob. Always use the two side handles on the housing of the appliance. Wear oven mitts if the appliance is hot. For more safety, make sure that the lid is locked before transporting the appliance.
- If pressure is released continuously through the valve of the appliance (for more than 1 minute) while pressure cooking, send the appliance to a service centre for repair.
- Do not use a damaged appliance. Take it to your approved service centre.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- Use only spare parts sold in an approved service centre.
- The warranty does not cover the abnormal wear and tear of the cooking pot.
- Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time. Any use which does not conform to these instructions will absolve the manufacturer from any liability and void the warranty.
- In accordance with current regulations, before disposing of an appliance no longer needed, the appliance must be rendered inoperative (by unplugging it and cutting off the supply cord).



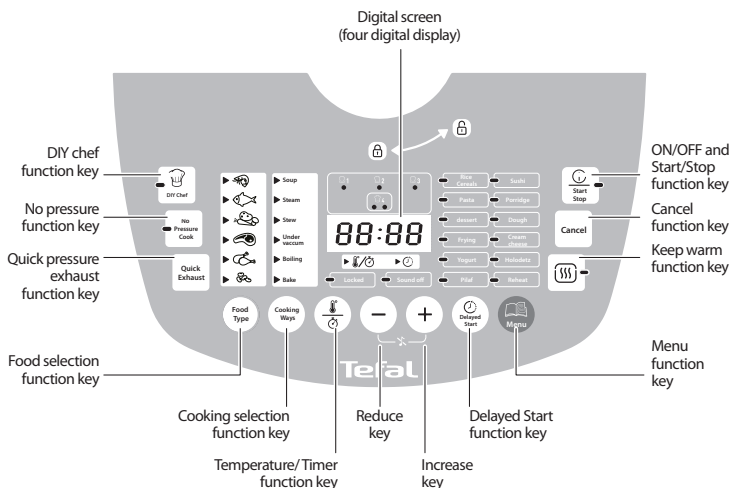
Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

DESCRIPTION

- | | |
|--------------------------|------------------------------------|
| 1 a Pressure limit valve | 11 Cooking pot |
| b Steam cover | 12 Inner lid |
| 2 Lid knob | 13 Sealing gasket |
| 3 Control panel | 14 Spring valve |
| 4 Lid | 15 Inner lid fixation nut |
| 5 Locking/Opening button | 16 Duct pressure limit valve cover |
| 6 Power cord | 17 Float valve |
| 7 Housing | 18 Middle ring |
| 8 Bowl handle | 19 Measuring cup |
| 9 Condensation collector | 20 Rice spoon |
| 10 Steam Basket | 21 Top sensor |

CONTROL PANEL



BEFORE FIRST USE

Remove packaging and open the lid

- Take your appliance out of its packaging and place it on a flat surface. Safely keep your warranty card and remember to read the operating instructions before using your appliance for the first time.
- To open the lid, take hold of the lid knob, turn it anticlockwise and push the locking/opening button . - **1 - 2**.
- Remove all packaging materials from the inside of the appliance: plastic bags, accessories (steam basket, rice spoon, measuring cup, condensation collector), cooking pot and plug . **3**
- If there is a promotional sticker on the product, remove before using your appliance for the first time.

EN

Cleaning

- Separate the inner lid from the appliance before cleaning. First, remove the steam cover (**1b**) and the pressure limit valve (**1a**) - **4 - 5**. Then unscrew the inner lid fixation nut (15), push the little peak to help detach the two parts, and the duct pressure limit valve if the inner lid is difficult to separate from the lid - **6 - 7**.
- Rinse the cooking pot and the inner lid with clear water, and the appliance with a damp cloth. Only the accessories can be cleaned in the dishwasher - **8 - 9**. Make sure everything is perfectly dry before using the appliance.

Warning : the cooking pot and the inner lid are not dishwasher safe (their external surfaces will be damaged).

Note: For more details, see “Cleaning and maintenance” paragraph page 105.

INSTRUCTIONS FOR USE

Put the condensation collector into place - 10.

Unroll the power cord; connect it to the appliance then to the earthed socket - 11.

Take the cooking pot out and add the ingredients.

- Remove the cooking pot.
- Put ingredients in the cooking pot.
- Please note that the level of foods and liquids should never exceed the max level marking on the cooking pot - 12.

Place the cooking pot in the appliance

- Wipe clean the bottom of the cooking pot and remove any food residue from the heating plate. Then place the cooking pot into the appliance - 13.
- Do not use your appliance without the cooking pot.

Close and lock the lid

- Close the lid and ensure it clicks well into place -14. To lock the lid, turn the lid knob clockwise – 15.
- When the appliance is on and the lid lock or unlock there is a double “beep” signal.

Place the pressure limit valve

- Position the pressure limit valve and take care that it clicks well into place. It is normal that it remains somehow loose -16.

GENERAL INFORMATION FOR COOKING UNDER PRESSURE

- An EPC (electrical pressure cooker) is an electric pan with an hermetic lid and a special valve, that allows to cook the food under pressure, which saves cooking time and makes the stiff foods soft.
- The following programs cook automatically under pressure: Rice/Cereals, Porridge, Pilaf, Beans, Pasta (1st step), Sushi, Holodetz, Soup, Steam, Stew, Boiling, Reheat. For DIY function you will enter a cooking pressure state if you select at least 100°C, with the lid closed and locked. For the programs Soup, Stew and Boiling you can deactivate the Pressure Cook by clicking on “No Pressure Cook”.

- Once you have selected your program, the time to reach the pressure will depend on the amount of food and liquids in the cooking pot. The lid must be closed and locked to reach a pressure state: as the appliance is hermetically closed, when the temperature increases, the liquid inside forms steam which raises the pressure in the pot (thus when preparing with pressure there should be always liquid inside the bowl).
- Once pressure has built up in the appliance, the lock mechanism system is activated and then the lid will not be able to be opened during cooking (so all ingredients must be added at the beginning of cooking). Never attempt to open the lid during pressure cooking. When the pressure for cooking is reached, the appliance switches automatically to cooking phase, and the time previously set starts counting down.
- When the food is cooked under pressure, after the cooking process the appliance will switch to keep warm state. The digital screen will indicate "b".
- When using the pressure cooker for the first few times, you may notice slight steam leakage from the lid. This is normal and will occur when pressure builds up. Some leakage from the pressure limit valve may also occur during cooking.
- It is normal for a small amount of steam to escape during cooking (as the valve is a safety valve).

Opening the lid after pressure cooking

- After cooking under pressure, steam will be released (automatically or by pressing on the Quick Exhaust key), it will take from a few seconds to 10 minutes depending on the quantity of liquid inside.
- To open the lid, take hold of the handle, turn it anticlockwise, and push the opening button -27-28. Unplug the power cord -29.

Note: Be careful of the hot steam coming out from the lid. Keep your face and hands away from the steam flow.

FUNCTION




1 Switching on the appliance (standby mode)




When you connect to the power supply, the system starts to self check, and makes a beep sound. The digital screen and all the indicator lights come on. After 1 second, the screen displays «----», the appliance is in the standby mode.




2 Function mode

This appliance allows to make 62 different combinations of cooking and 4 Do It Yourself program. Each function has a default cooking time and temperature, and requires a specific lid position as shown below:

TABLE 1

Function	Food choice	Time set		Delayed function	Keep warm function	Temperature		Lid position		
		default time	Adjustable range time step size			Temperature setting	Adjustable temperature Step size			
Rice/Cereal	NO	9 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	106°C	NO	●		
Porridge	NO	15 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	1 level: 100°C	NO	●		
Yogurt	NO	8 hours	1hour-24 hours Step: 30 min	NO	NO	38°C-40°C	NO	●		
Reheat	NO	4 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	104°C	NO	●		
DIY chef	NO	30 min	5min-4 hours Step: 5 min	NO	NO	Default 80°C	40°C-160°C Step: 10°C	●	●	●
Pilaf	NO	15 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	110°C	NO	●		
	NO	1st step	Not adjustable	NO	NO	100°C	NO	●		
Pasta	NO	1st step	Not adjustable	NO	NO	100°C	NO	●		
	NO	2nd step = 8 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	NO	100°C	NO			●
Dessert	NO	30 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	160°C	160°C : 4 levels : 130-140-150-160°C		●	
Cream Cheese	NO	50 min	10 min-4 hours Step: 5 min	no	no	80°C	NO	●		
Sushi	NO	11 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	106°C	NO	●		
Bread Rising /Dough	NO	1 hour	10min-6 hours Step: 5 min	NO	NO	38°C-40°C	NO	●		
Holodetz	NO	1h 20 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	114°C	NO	●		
Fry/ Browning	NO	20 min	1 min - 1 hour Step: 1 min	NO	NO	160°C	3 levels : 140-150-160°C			●
Soup	shrimp	15 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	106°C	NO	●		
	Fish	15 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	106°C	NO	●		
	vegetable	12 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	106°C	NO	●		
	meat	30 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	112°C	NO	●		
	chicken	20 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	110°C	NO	●		
	Beans	60 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	114°C	NO	●		
steam	shrimp	5 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	106°C	NO	●		
	Fish	7 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	106°C	NO	●		
	vegetable	3 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	104°C	NO	●		
	meat	10 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	108°C	NO	●		
	chicken	10 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	108°C	NO	●		

Function	Food choice	Time set		Delayed function	Keep warm function	Temperature		Lid position		
		default time	Adjustable range time step size			Temperature setting	Adjustable temperature Step size			
Stew	shrimp	10 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	108°C	NO	●		
	Fish	12 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	108°C	NO	●		
	vegetable	10 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	106°C	NO	●		
	meat	30 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	112°C	NO	●		
	chicken	20 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	108°C	NO	●		
	Beans	60 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	114°C	NO	●		
Under vacuum	vegetable	2 hours	1hour-12hours Step: 15 min	no	no	60°C	NO	●		
	meat	4 hours	1hour-12hours Step: 15 min	no	no	60°C	NO	●		
	chicken	3 hours	1hour-12hours Step: 15 min	no	no	60°C	NO	●		
Boiling	shrimp	10 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	114°C	NO	●		
	Fish	15 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	114°C	NO	●		
	vegetable	10 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	114°C	NO	●		
	meat	30 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	114°C	NO	●		
	chicken	20 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	114°C	NO	●		
	Beans	60 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	114°C	NO	●		
Baking	shrimp	10 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	Default 150°C	100°C-160°C Step: 10°C		●	
	Fish	10 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	Default 150°C	100°-160° Step : 10°		●	
	vegetable	20 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	Default 140°C	100°-160°C Step : 10°C		●	
	meat	50 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	Default 160°C	100°C-160°C Step: 10°C		●	
	chicken	40 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	Default 160°C	100°C-160°C Step: 10°C		●	
	Beans	45 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	Default 160°	100°C-160°C Step: 10°C		●	
Soup with no pressure	shrimp	15 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	98°C	NO		●	
	Fish	20 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	98°C	NO		●	
	vegetable	20 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	98°C	NO		●	
	meat	60 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	98°C	NO		●	
	chicken	40 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	98°C	NO		●	
	Beans	100 min	1min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	98°C	NO		●	

Function	Food choice	Time set		Delayed function	Keep warm function	Temperature		Lid position		
		default time	Adjustable range time step size			Temperature setting	Adjustable temperature Step size			
Stew with no pressure	shrimp	10 min	10min-4 hours Step: 10 min	2-24H	24H	95°C	NO		●	
	Fish	25 min	10min-4 hours Step: 10 min	2-24H	24H	95°C	NO		●	
	vegetable	40 min	10min-4 hours Step: 10 min	2-24H	24H	95°C	NO		●	
	meat	100 min	10min-4 hours Step: 10 min	2-24H	24H	95°C	NO		●	
	chicken	45 min	10min-4 hours Step: 10 min	2-24H	24H	95°C	NO		●	
	Beans	120 min	10min-4 hours Step: 10 min	2-24H	24H	95°C	NO		●	
Boiling with no pressure	shrimp	15 min	1 min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	100°C	NO			●
	Fish	20 min	1 min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	100°C	NO			●
	vegetable	20 min	1 min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	100°C	NO			●
	meat	60 min	1 min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	100°C	NO			●
	chicken	40 min	1 min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	100°C	NO			●
	Beans	100 min	1 min-2 hours Step: 1 min	2-24H	24H	100°C	NO			●

Additional information :

- Reset of DIY by customer = long press (5 seconds) on DIY and CANCEL buttons together at the same time
- No circular frame for : DIY, FRY, BAKING and DESSERT
- Long press on pressure release button for manual long pressure release if customer need
- Mute : in standby mode, press + and - during few seconds to activate or deactivate this function.






COOKING PROGRAM INSTRUCTIONS

Soup, Steam, Stew, Under vaccum, Boiling, Bake functions

Press the “Cooking Ways” key to select one of the following program: Soup, Steam*, Stew, Under vaccum, Boiling, Bake. Press once to select the first program, Twice to select the second program, and so on, until the red light turns on next to the desired function. The screen displays the default cooking time, and the default food type lights -17.

To change the type of food**, you press “Food Type” until the red indicator of the desired type of food lights up on its left -18.

To change cooking time, press **+** and **-** key until the desired time - 19.

To change the temperature (for baking function), press the  and set the desired temperature by pressing  and  keys - 20. Then press Start . The appliance enters into cooking preheat and the screen displays  *** -21. When the temperature for cooking is reached, the appliance switches automatically to cooking phase, and the time previously set starts counting down.

At the end of the count down the appliance will beep to announce the end of cooking, and the appliance enters into keep warm mode, except for some programs (see Keep Warm chapter).

For Stew, Soup and Boiling, you can deactivate the Pressure Cooking by Clicking on “No pressure Cook” (see No pressure Cook chapter).


*For the Steam program, add 200 ml of water in the cooking pot, fill the steaming basket with food and place the basket in the cooking pot.




**The different types of food are: Shrimp, Fish, Vegetable, Meat, Chicken, Beans



*** For the Bake program, the countdown starts immediately when you press Start, there is no preheat phase.

Note : refer to the table on pages 96, 97 and 98 for the lid position of each function, and to know what type of food are available for each cooking way.

Rice, Pasta, Dessert, Frying, Yogurt, Pilaf, Sushi, Porridge, Bread, Cream, Holodetz, Reheat functions

Press the “Menu” key  to select one of the following program: Rice, Pasta, Pizza, Frying, Yogurt, Pilaf, Sushi, Porridge, Bread, Cream, Holodetz, Reheat. Press again to select the next program, and so on, until the light turns on next to the desired function -22 .

The screen displays the default cooking time. To change the temperature (for dessert and frying functions), press the  and set the desired temperature by pressing  and  keys - 20.

Then press Start  -21. The appliance enters into cooking preheat and the screen displays  *. When the temperature for cooking is reached, the appliance switches automatically to cooking phase, and the time previously set starts counting down.

At the end of the count down the appliance will beep to announce the end of cooking.

* For the Frying and the Dessert program, the countdown starts immediately when you press Start, there is no preheat phase.

Note : refer to the table on pages 96, 97 and 98 for the lid position of each function.

1. Rice/Pilaf

Pour the required quantity of rice into the cooking pot using the measuring cup provided (19). Then fill with cold water up to the corresponding “CUP” mark printed in the bowl.

Note: Always add the rice first otherwise you will have too much water.

The table below gives a guide to cook different types of rice. For best results, we recommend using ordinary rice rather than “easy cook” type of rice which tend to give a stickier rice and may adhere to the housing. With other types of rice, such as brown or wild rice, the quantities of water need adjustment.

If you only want to cook 1 cup of white rice (serves 2 small or 1 large portion), use 1 measuring cup of white rice and then add one and a half measuring cup of water. With some types of rice it is normal for a little rice to stick on the housing when cooking 1 cup of rice.

If you only want to cook 2 cups of white rice (serves 4 small or 3 large portions), use 2 measuring cups of white rice and then add two measuring cups of water.

The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest mark inside the bowl. Depending on the type of rice, quantities of water may need adjustment.

COOKING GUIDE FOR RICE

Rice measurement in cups	Weight of rice	Water measurement in the bowl (+ rice)	Serves
4	600 g	4 cup mark	4pers. - 8pers.
6	900 g	6 cup mark	6pers. - 12pers.
8	1200 g	8 cup mark	8pers. - 16pers.
10	1500 g	10 cup mark	10pers. - 20pers.

2. Yogurt function

Milk

All our recipes (unless otherwise stipulated) are preparing using cow's milk. You can use plant milk such as soya milk for example as well as sheep or goat's milk but, in this case, the firmness of the yogurt may vary depending on the milk used. Raw milk or long life milks and all the milks described below are suitable for your appliance.

EN

Fluid				Firm →
	Semi-skimmed milk	Whole milk	Raw milk	

Choose a whole milk, preferably long-life UHT. Raw (fresh) or pasteurized milk must be boiled then cooled and needs the skin removing.

- **Long-life sterilised milk:** UHT wholemilk results in firmer yogurts. Using semi-skimmed milk will result in less firm yogurts. However, you can use semi-skimmed milk and one or two pots of powered milk.
- **Pasteurized milk:** this milk gives a more creamy yogurt with a little bit of skin on the top.
- **Raw milk (farm milk):** this must be boiled. It is also recommended to let it boil for a long time. It would be dangerous to use this milk without boiling it. You must then leave it too cool before using it in your appliance. Culturing using yogurts prepared with raw milk is not recommended.
- **Powdered milk:** using powdered milk will result in very creamy yogurts. Follow the instructions on the manufacturer's box.

The ferment

If you have boiled the milk, wait until it has reached room temperature before adding the ferment. Too high a heat may destroy the properties of your ferment.

This is made either from:

- One shop-bought **natural yogurt** with the longest expiry date possible: your yogurt will therefore contain more active ferment for a firmer yogurt.
- From a **freeze-dried ferment**. In this case, follow the activation time specified on the ferment instructions. You can find these ferments in supermarkets, pharmacies and in certain health product store.
- From one of your **recently prepared yogurts** - this must be natural and

recently prepared. This is called culturing. After five culturing processes, the used yogurt loses active ferments and therefore risks giving a less firm consistency. You then need start again using a shopbought yogurt or freeze-dried ferment.

Fermentation time

Your yogurt will need between 6 and 12 hours of fermentation, depending on the basic ingredients and the result you are after.



Yogurts can be kept max 7 days in refrigerator.

3. Frying function

You can add oil first and then the ingredients, or add oil and ingredients at the same time.

Press the Frying key, the screen displays the default temperature. You are able to change the Frying time by pressing and set the desired time by pressing or keys, from 1 minute to 1 hour.


You are able to change the temperature by pressing again the key and adjust or key, from 140°C to 160°C.

Then press Start , the appliance enters immediately into a cooking phase.

Note : The lid must remain fully open during Frying.

DIY Chef function

- Thanks to this function, you are free of choice regarding the cooking time and temperature, but also the lid position.
- Be aware that to use pressure cooking, there must be liquid in the cooking pot and the temperature must be higher than a certain temperature (between 100 to 120 degrees). Also the lid must be closed and locked. If you don't respect all those conditions, the appliance will start cooking without pressure, at the selected temperature.
- There are 4 settings that keep in memory the last cooking settings. At the first use there is no setting in memory and the machine propose the default time and temperature. You can also select an existing program and change its parameters.




- To create a new DIY program, select the DIY function by pressing on  select the program, adjust all the parameters (temperature, time, pressure) and click on Start. If you don't click on Start the parameter won't be registered in the appliance.
- The DIY program 4 has two steps, that means you can save parameters for the first phase of cooking, and other parameters for the second phase of cooking.
- Press 5 seconds at the same time button DIY and button CANCEL to reset your DIY. Reset your DIY will erase the last parameters saved and restart with initial parameters.

No Pressure Cook

- The programs Soup, Stew, and Boiling are set to cook automatically under pressure, but you can also choose to cook those three programs without pressure. First select your program (Soup, Stew or Boiling), then click on the button « No Pressure Cook », a red light will show up next to the button. You can now select others settings if needed and start the cooking.
- To unselect the No Pressure Cook, you just need to click again on the button.

Note : refer to the table on pages 96, 97 and 98 for the lid position of each function, and to know what type of food are available for each cooking way.

Delayed start setting

- When choosing a function, before the appliance has started cooking, you can press  to set a delayed time -24.
- When you press the Delayed start function key, it indicates «02:00» by default, By pressing  and  keys, you can adjust the time, in intervals of 10 minutes -25. The delayed time setting range is 2-24 hours and contains the cooking time.
- After setting the delayed start the corresponding function indicator will light up.

Note : Delayed start is not available for the Frying, Pasta, Yogurt, dough, cream cheese, under vaccum, and DIY functions.

Quick Pressure Exhaust

- When the appliance cooks under pressure, the pressure release is automatic. If you need to open the lid during the cooking, or stop the cooking before the end of the timer, you will need to release the pressure manually. To exhaust the pressure manually, you will have to make a long press of the button “Quick Pressure Exhaust” during few seconds. You will see the pressure valve rise and the steam escape from the valve -26. If it doesn't, you may not be pushing strong enough the button, try again.
- Once the pressure is released, you will be able to open the lid, if you are not able to open the lid, it means that the pressure is not totally release, you can renew the operation until the lid opens.

Note: For more information refer to the paragraph Opening the lid after pressure cooking page 95.

Keep Warm

- In cooking mode, when the countdown reaches 0, the appliance will beep, then it automatically goes into the keep warm setting, the digital screen indicates «b». If pressing Keep Warm button during standby mode, the digital screen indicates «b». After 24 consecutive hours, this function will be cancelled automatically and it returns to the standby mode.
- A long press will cancel automatic keep warm for all menu, there will be a long “beep” sound and the indicator will light on and off. Another long press will reactivate the automatic keep warm, you will hear two beeps and the indicator will light on and off. At the end of this cooking mode, if you want to start another cooking mode the automatic keep warm is coming back alone.
- During Keep Warm, take care that the lid is closed.

Note : «Keep Warm» is not available for the «Frying», “Pasta”, “Yogurt”, “dough”, “cream cheese”, under vaccum, and «DIY» functions.

ON/OFF, Start/Stop settings

- To turn ON your appliance make a short press on the button ON/OFF, Start/Stop, or an other button on the interface.

- To turn OFF your appliance, make a long press 5 seconds on the button ON/OFF, Start/Stop.
- A short press on **0** will start the selected cooking mode when all the desired parameters have been entered. When the appliance enters into a cooking preheat, the digital screen display **[: :]** (except for Bake, Dessert, Frying, and DIY functions, for those the count down will start immediately after pressing start button.). When the temperature for cooking is reached, the appliance switches automatically to cooking phase, and the time previously set starts counting down.
- During the cooking mode, another short press allows to stop the cooking then the product comes back to the standby mode.
- We have a short beep associated with the Start, and a long beep sound associated with the Stop.
- It is also possible to stop the cooking with a short press on cancel button.
- If the product is in stand by mode, a long press on the Start/Stop key will shut down completely the product, lights and screen will cut out. If the product is shut off a short press will switch on the product then the product is in stand by mode.

CLEANING AND MAINTENANCE

- It is recommended to clean your appliance after each use. Before cleaning let your appliance cool down for at least 2 hours -**30**.
- You can only wash the accessories in the dishwasher -**31**. Do not put the appliance or cooking pot or inner lid into the dishwasher -**32**:
 - Remove the condensation collector, place in the dishwasher. - **33**.
 - Before placing the steam cover in the dishwasher you need to separate it in two parts. -**34 -35** .
 - Remove the pressure limit valve to clean it, rinse it under water and dry-**36**.
 - To clean the inner lid, you need to detach it from the appliance and clean all its components. First unscrew the inner lid fixation nut, pull on the peak in the middle, and push the duct pressure limit valve cover to help you remove it.- **37 -38**.
 - Then you can rinse the inner lid with clear water.- **40** The float valve should be dismantled by removing the small silicone gasket, then turn the inner lid to get the float valve - **41-42**. The duct cover can

be unscrewed to be cleaned, and the duct cover should be checked regularly to prevent blockage - **43**. Press on the internal part of the safety spring valve to check that it is not clogged – **44**.

– Remove the cooking pot from the appliance, rinse it and dry it off thoroughly. Do not use a scourer as this can damage the non stick coating in the pot - **47**.

– Do not immerse the appliance in water or pour water into it, clean the housing with a damp cloth - **48-49** .

- Once all the components you just cleaned are perfectly dried, place them all in their original position. - **50**.
- Always use the cooking pot provided.
- Do not pour water or food directly into the appliance. If you inadvertently immerse your appliance in water or spill water directly on the heating element (when the pot is not in place), take it to your service center for repair.
- Change the sealing gasket every 2 years

TROUBLESHOOTING AND REPAIR

Problem	Possible reasons	Solutions
Unable to open lid.	Unable to open because of pressure in the cooking pot.	a. Wait for the pressure in the pot to be completely released automatically. b. Press and hold the Quick Exhaust button.
	Pressure in the pot is fully released but the float valve is stuck because it is too dirty, and therefore unable to fall.	a) Once the product is cold, press the external part of the float valve - 51 . b. For next use, please clean and wipe the float valve - 41-42 .
Unable to close lid.	The float valve is stuck because it is too dirty, and therefore unable to fall.	a) Once the product is cold, press the external part of the float valve - 51 . b. For next use, please clean and wipe the float valve - 41-42 .
	Direction at which lid was closed is incorrect.	Close lid in the correct direction according to the instruction manual.

Problem	Possible reasons	Solutions
Intense release of pressure from pressure limit valve.	Faulty pressure control resulted in release of pressure.	Send to repair and maintenance department.
	Pressure limit valve did not fall into place.	Carefully rotate/press the pressure limit valve to make it fall into place.
Food is uncooked.	Rice: water ratio is incorrect.	Use the required rice: water ratio.
	No electricity from the power grid.	Check the electric circuit.
Steam leakage from lid.	The sealing gasket was not properly installed	Install the sealing gasket properly.
"E0" displayed on digital screen.	Temperature sensor components in the lid in short circuit or open circuit.	Send to repair and maintenance department.
"E1" displayed on digital screen.	Temperature sensor components in the temperature sensor cup experience short circuit or open circuit.	Check first the cooking pot is well in the appliance. If E1 error code still displayed even with the cooking pot inside, then send to repair and maintenance department.
"E2" displayed on digital screen.	The lid is not in the position defined for the selected cooking mode.	Please refer to the cooking table to check the right position of the lid for the program you have selected.
"E11" displayed on digital screen.	The lid is closed but not locked, instead of being in open position: the temperature becomes too high for the selected program.	Put the lid in vertical position, and click on "Cancel" to remove the error code. The cooking will restart immediately.

RU	p. 9 – 35
UK	p. 36 – 59
KK	p. 60 – 85
EN	p. 86 – 107