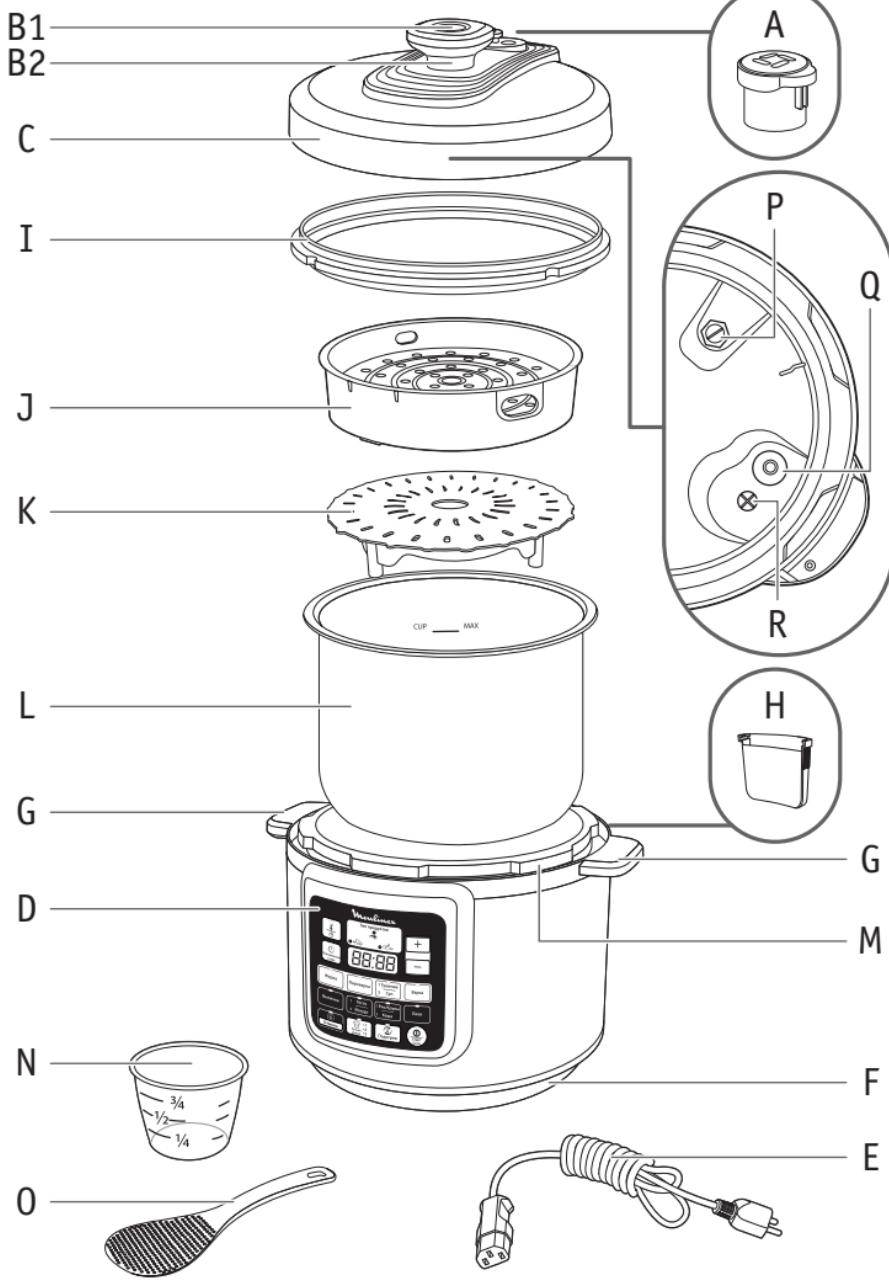


# Moulinex®

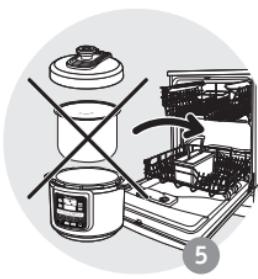
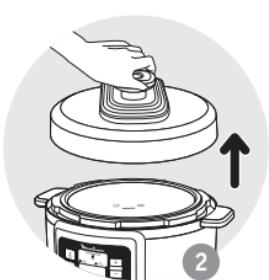
RU  
UK  
KK  
EN



[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)

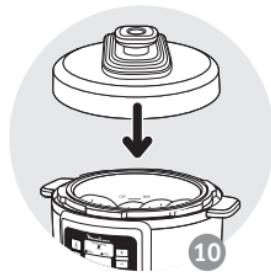
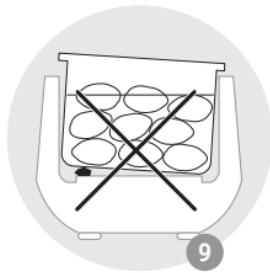


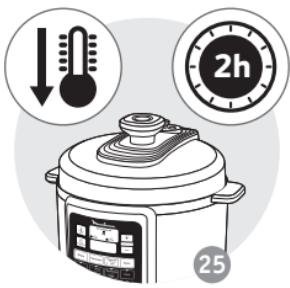
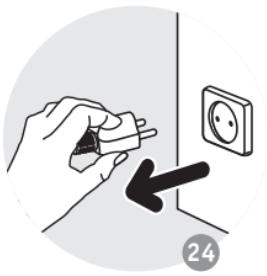
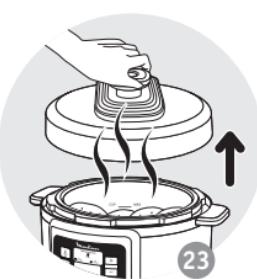
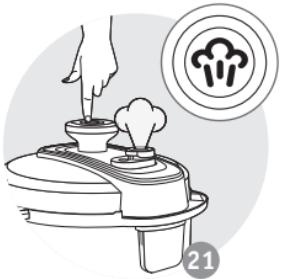
1



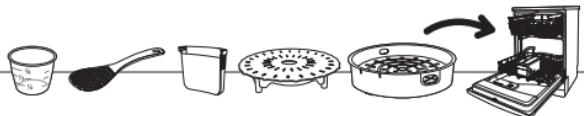
2







3



26



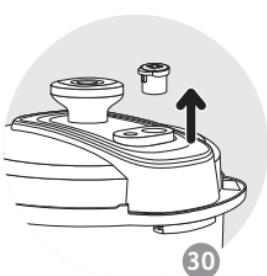
27



28



29



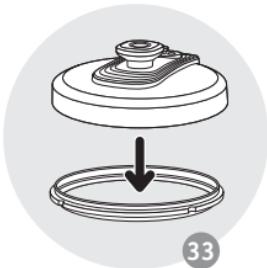
30



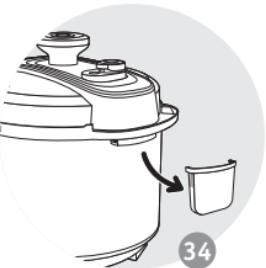
31



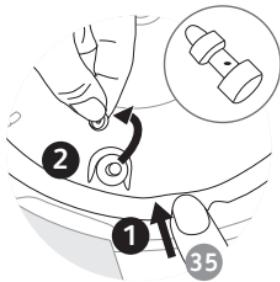
32



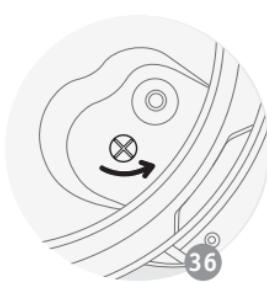
33



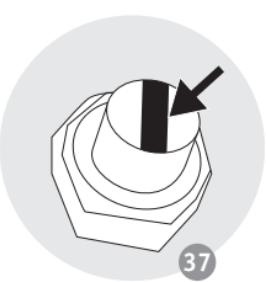
34



35



36



37

**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 по эксплуатации.

RU

- Используйте только те запчасти, которые соответствуют вашей модели. Это, в частности, касается уплотнений, чаши и металлической крышки.
- Страйтесь 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 встрихните устройство перед открытием крышки, чтобы продукты или жидкость не выплынули 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 неправовому 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 нарезайте 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).



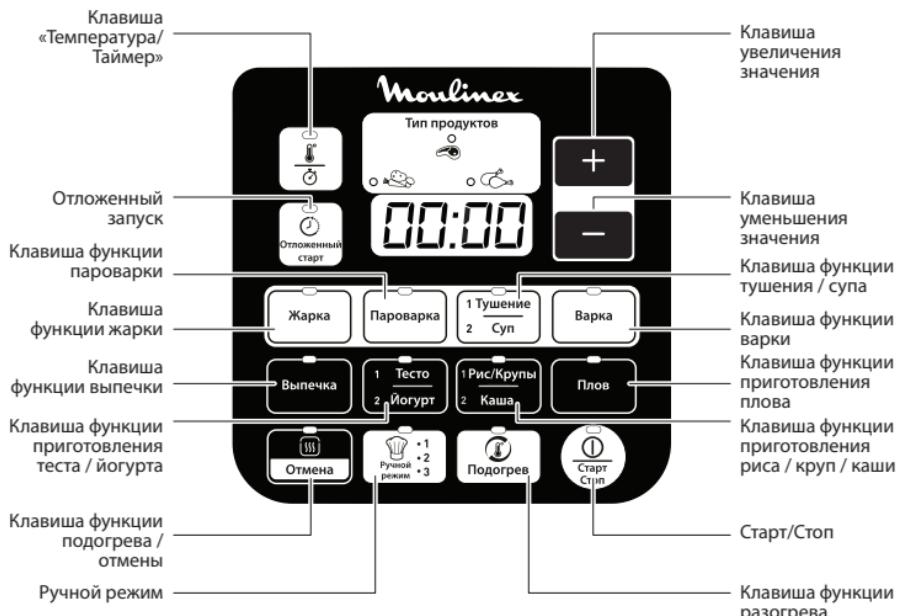
#### **Защита окружающей среды превыше всего!**

- ① Устройство содержит ценные материалы, пригодные для переработки и вторичного использования.
- ② Сдайте его в ближайший пункт сбора отходов.

## ОПИСАНИЕ

- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>A</b> Клапан ограничения давления  | <b>I</b> Уплотнительная прокладка            |
| <b>B</b>                              | <b>J</b> Паровая корзина                     |
| <b>B1</b> Кнопка сброса давления      | <b>K</b> Подставка                           |
| <b>B2</b> Ручка крышки                | <b>L</b> Чаша                                |
| <b>C</b> Крышка                       | <b>M</b> Внешняя крышка                      |
| <b>D</b> Панель управления            | <b>N</b> Мерный стакан                       |
| <b>E</b> Шнур питания                 | <b>O</b> Ложка для риса                      |
| <b>F</b> Основание                    | <b>P</b> Пружина клапана                     |
| <b>G</b> Ручка для переноски          | <b>Q</b> Поплавковый клапан                  |
| <b>H</b> Емкость для сбора конденсата | <b>R</b> Крышка клапана ограничения давления |

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- 16 основных функций: «Температура/Таймер», «Отложенный старт», «Жарка», «Пароварка», «Выпечка», «Тесто/Йогурт», «Подогрев/Отмена», «Ручной режим», «Разогрев», «Старт/Стоп», «Рис/Крупы/Каша», «Плов», «Тушение/Суп», «Варка», «-», «+». При нажатии на клавишу раздается звуковой сигнал.
- Если к одной клавише относятся две функции, для выбора второй функции следует нажать клавишу два раза.
- Доступны 25 видов приготовления, включая 3 индивидуальных режима. Подробнее см. в таблице 1.
- В режимах «Пароварка», «Тушение», «Суп», «Жарка», «Варка» можно выбирать тип продуктов: «Овощи, курица, мясо».

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### 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 поднимите крышку. — 1 — 2
- Извлеките весь упаковочный материал из устройства: пластиковые пакеты, принадлежности (паровую корзину, подставку, ложку для риса, мерный стакан, емкость для сбора конденсата), чашу и шнур. — 3
- Если на устройство нанесена рекламная наклейка, удалите ее перед первым применением.

### Чистка

- Промойте чашу, крышку (вместе с клапанами) чистой водой и протрите устройство влажной тканью. В посудомоечной машине можно мыть только принадлежности. — 4 — 5

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Установите емкость для сбора конденсата на место. — 6

Размотайте шнур питания, подключите его сначала к устройству, а затем к заземленной розетке. -7

### 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 — 8.

### Поместите чашу в устройство

- Протрите дно чаши снаружи и удалите все остатки пищи с нагревательной пластины. Поместите чашу в устройство. — 9
- Не пользуйтесь устройством без установленной в нем чаши.

### Закройте и заблокируйте крышку

- Убедитесь, что уплотнительная прокладка прочно расположена в своем основании.

- Закройте крышку и поверните ручку крышки по часовой стрелке. — **10 – 11**
- При запирании или отпирании крышки раздается звуковой сигнал.

### **Установите клапан ограничения давления**

- Разместите клапан ограничения давления в необходимом месте и вставьте его до щелчка. Клапан должен быть направлен вниз. Крепление клапана может быть слегка неплотным. — **12**

## **ФУНКЦИИ УСТРОЙСТВА**

### **1. Самодиагностика при включении (режим ожидания)**

После подключения к источнику питания система начинает самодиагностику, раздается длинный звуковой сигнал, цифровой экран включается, все индикаторы загораются. Через 1 секунду на экране отобразится надпись «---»: устройство находится в режиме ожидания.

### **2. Режим работы**

**1. В режиме ожидания** можно выбрать одну из следующих функций приготовления: «Жарка», «Пароварка», «Выпечка», «Тесто/Йогурт», «Ручной режим», «Рис/Крупы/Каша», «Плов», «Тушение/Суп», «Варка», «Подогрев» и «Разогрев». — **13**

Если клавиша имеет две функции, нажмите на нее один раз для выбора первой функции и два раза — для выбора второй.

В режимах «Пароварка», «Тушение/Суп», «Жарка», «Варка» можно выбирать тип продуктов: «Овощи, курица, мясо».

Выбрать требуемый тип продукта можно нажатием на клавишу, после чего загорится соответствующий индикатор. При отсутствии выбора автоматически выбирается тип «Мясо». — **14**

После выбора требуемой функции и типа продуктов загорается индикатор соответствующей функции и индикатор типа продуктов. Если не требуется выбор других настроек функции, нажмите клавишу «Старт» для перехода к режиму приготовления соответствующей функции. Индикатор соответствующей функции перестанет мигать и станет гореть непрерывно. При отсутствии какого-либо подтверждения через одну минуту устройство вернется в режим ожидания.

**2. Параметры температуры и времени приготовления, отложенного запуска и подогрева по умолчанию для каждой функции:**

ТАБЛИЦА 1

Функция	Выбор продукта	Настройка времени			Температура			Функция отложенного запуска	Подогрев	Положение крышки		
		По умолчанию	Диапазон (мин)	Шаг	По умолчанию	Диапазон	Шаг					
Выпечка		40 мин.	10 – 120	5 мин.	160°	без изменений		●	●		●	
Рис*/Крупы		9 мин.	1 – 120	1 мин.	114°	без изменений		●	●	●		
Каша		15 мин.	1 – 120	1 мин.	100°C	без изменений		●	●	●		
Йогурт**		8 часов	1 ч. – 24 ч.	30 мин.	38°	без изменений				●		
Плов*		20 мин.	1 – 120	1 мин.	114°	без изменений		●	●	●		
Тесто		1 час	10 мин. – 6 ч.	5 мин.	38°	без изменений				●		
Приготовление на пару	Овощи	10 мин.	1 – 120	1 мин.	114°	без изменений		●	●	●		
	Курица	10 мин.	1 – 120	1 мин.	114°	без изменений		●	●	●		
	Мясо	10 мин.	1 – 120	1 мин.	114°	без изменений		●	●	●		
Тушение	Овощи	10 мин.	1 – 120	1 мин.	114°	без изменений		●	●	●		
	Курица	20 мин.	1 – 120	1 мин.	114°	без изменений		●	●	●		
	Мясо	30 мин.	1 – 120	1 мин.	114°	без изменений		●	●	●		
Суп	Овощи	12 мин.	1 – 120	1 мин.	114°	без изменений		●	●	●		
	Курица	20 мин.	1 – 120	1 мин.	114°	без изменений		●	●	●		
	Мясо	30 мин.	1 – 120	1 мин.	114°	без изменений		●	●	●		
Жарка ***	Овощи	12 мин.	1 – 30	1 мин.	По умолчанию 160°	100° – 160°	10°					●
	Курица	15 мин.	1 – 30	1 мин.	По умолчанию 160°	100° – 160°	10°					●
	Мясо	20 мин.	1 – 120		По умолчанию 160°	100° – 160°	10°					●
Варка	Овощи	10 мин.		1 мин.	114°	без изменений		●	●	●		
	Курица	20 мин.	1 – 120	1 мин.	114°	без изменений		●	●	●		
	Мясо	30 мин.	1 – 120	1 мин.	114°	без изменений		●	●	●		
Разогрев		2 мин.	1 – 120	1 мин.	114°	без изменений		●	●	●		
Ручной режим ****		30 мин.	5 – 240	5 мин.	По умолчанию 80°	40° – 160°	10°			●	●	●

**\*Рис/Плов**

Поместите необходимое количество риса в чашу, используя прилагаемый мерный стакан (N). 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, который получается более липким и может прилипнуть к основанию. Для других видов риса, таких как коричневый или дикий, количество воды может различаться.

### РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РИСА

Кол-во риса в стаканах	Масса:	Уровень воды в миске (+ рис)	Кол-во порций
2	300 г	Отметка «2 стакана»	2 – 4 порции
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

- 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 прилипать к дну.
- 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.

### \*\*Функция приготовления йогурта

#### Молоко

Йогурты по всем нашим рецептам (за исключением отдельно обозначенных случаев) готовятся с применением коровьего молока. Можно 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 или молоко с длительным сроком хранения, а также все вышеописанные виды молока подходят для использования в данном приборе:



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

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

молока йогурт получится менее густым. Однако можно использовать обезжиренное молоко и добавить один или две баночки сухого молока.

- **Пастеризованное молоко.** Способствует приготовлению более густого йогурта с легкой пленкой сверху.

- **Сырое молоко (фермерское).** Такое молоко 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 остывть. Йогурты, приготовленные на сыром молоке, не рекомендуется использовать в качестве фермента для дальнейшего производства йогуртов.

- **Сухое молоко.** При использовании сухого молока йогурт получится гораздо более густым. Следуйте инструкциям, приведенным на упаковке производителя молока.

## Ферменты

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

В качестве ферментов могут использоваться:

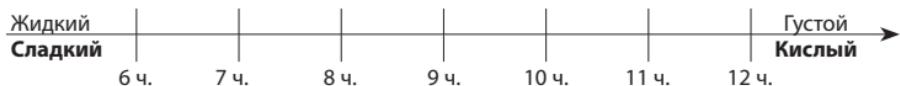
- Купленный в магазине **натуральный йогурт** с как можно более длительным оставшимся сроком хранения: так он будет содержать более активные ферменты и полученный йогурт будет более густым.

- **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 приготовленных 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.

## \*\*\*Функция жарки

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

Не рекомендуется жарить более 30 минут во избежание перегрева масла.

## \*\*\*\*Ручной режим

• Благодаря этой функции у пользователя есть свобода выбора в отношении установки времени и температуры приготовления, а также положения крышки.

- Помните, что для приготовления под давлением в чаше должна находиться жидкость, а температура должна превышать обычную температуру кипения (от 100 до 120 градусов), кроме того, крышка должна быть закрыта и заблокирована. Для того, чтобы приготовление шло под давлением, крышку нужно закрыть и заблокировать. Если кружку оставить открытой или просто закрыть, но не поворачивать, то приготовление будет идти без давления (как в обычной мультиварке).
- В памяти устройства можно сохранить 3 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.

### **3. Приготовление под давлением.**

- Мультиварка-скороварка — это электрическая кастрюля с герметично закрывающейся крышкой и специальным клапаном, а пища в ней готовится под давлением, что значительно экономит время ее приготовления и делает жесткие продукты мягкими (говядина, язык, холодац, бобовые, горох и тп).
- Программы, работающие под давлением: пароварка, варка, тушение, суп, рис/крупы, плов, каша, разогрева.
- Ручной режим в данной модели может работать как с давлением (при заблокированной крышке и достижении температуры 100°C), так и без (крышку можно открыть или закрыть, но не блокировать).
- После выбора программы мультиварка начинает набирать давление, а требуемое на это время зависит от количества продуктов и жидкости в чаше. Крышка при этом всегда должна быть закрыта и заблокирована. Когда прибор герметично закрыт, жидкость внутри с повышением температуры преобразуется в пар (именно поэтому при приготовлении с давлением в чаше всегда должна быть жидкость). Как только нужное давление набрано, активируется система блокировки и крышка не может быть открыта, таким образом все ингредиенты надо добавлять вначале приготовления.
- Когда достигается требуемый для приготовления уровень давления, устройство автоматически переходит к процессу приготовления, и начинается обратный отсчет предварительно установленного времени.
- По окончании процесса приготовления под давлением устройство перейдет в режим подогрева. На экране будет гореть символ «b». Для сброса давления следуйте инструкциям в пункте 8: Открытие крышки.
- В первое время эксплуатации скороварки из-под крышки может выделяться незначительное количество пара. Это является нормальным и 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.

### **4. Режим приготовления и нагрева:**

работают только клавиши «Подогрев/Отмена» и «Старт/Стоп», другие функции недоступны.

### **5. Режим подогрева**

- Когда время обратного отсчета автоматической программы доходит до 0, раздается звуковой сигнал, а устройство переходит в режим подогрева (кроме функций

приготовления теста/йогурта, жарки и ручного режима), на цифровом дисплее отображается надпись «b», а над клавишей функции подогрева загорается индикатор. Через 24 часа эта функция автоматически отключается, а устройство переходит в режим ожидания.

- Если вы хотите отменить автоматический подогрев, это необходимо сделать до выбора программы приготовления. 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.
- При нажатии на клавишу «Подогрев/Отмена» в режиме ожидания запускается функция подогрева, на дисплее отображается надпись «b», индикатор загорается.

### 3. Установка времени

1. При выборе функции до начала процесса приготовления можно изменить время приготовления: нажмите один раз на клавишу «Температура/Таймер», затем с помощью клавиш **+** и **-** установите требуемое значение. — **15 – 16**.

Диапазоны и шаг настройки см. в **таблице 1**.

2. При установке времени горят соответствующие индикаторы времени.

### 4. Настройка температуры

При использовании индивидуального режима и функции жарки нажмите два раза на клавишу «Температура/Таймер» и с помощью клавиш **+** и **-** установите значение температуры.

### 5. Установка отложенного запуска

1. **При выборе функции** перед запуском процесса приготовления можно нажать клавишу функции отложенного старта для установки времени задержки включения и с помощью клавиш **+** **-** отрегулировать требуемое время. После включения функции отложенного запуска загорится соответствующий индикатор. После начала процесса приготовления индикатор погаснет. — **18 – 19**.

2. **Диапазон регулировки времени отложенного запуска составляет от 2 до 24 часов**, шаг настройки — 10 минут. При готовности нажмите клавишу запуска — **20**.

3. Функция «Отложенный старт» недоступна для программ «Жарка», «Тесто/Йогурт» и «Ручной режим».

4. Время отложенного запуска не включает время на приготовление.

5. В режиме ожидания при длинном нажатии на клавишу отложенного запуска отключается звук устройства, повторным длинным нажатием звук включается заново.

### 6. Функция «Старт/Стоп» для различных режимов

**1.** После ввода всех требуемых параметров коротким нажатием на кнопку запускается выбранная программа приготовления. Устройство переходит в режим предварительного нагрева/набора пара и нагрева, а на цифровом дисплее отображается «С-» (кроме функций «Запекание», «Корочка сверку» и «Сделай сам», для которых обратный отсчет времени начинается сразу после нажатия кнопки запуска). — **17**

Когда достигается требуемый для приготовления уровень температуры, устройство автоматически переходит к процессу приготовления, и начинается обратный отсчет предварительно установленного времени.

В режиме приготовления повторным кратким нажатием можно остановить процесс приготовления, чтобы устройство вернулось в режим ожидания.

Один звуковой сигнал оповещает о запуске, а два — о прекращении работы.

**2.** Остановить процесс приготовления можно также кратким нажатием клавиши отмены.

**3.** 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.

## 7. Функция подогрева

1. Время подогрева можно отрегулировать с помощью клавиш **+** и **-** и нажать клавишу запуска.

2. Загорится соответствующий индикатор, а на дисплее начнется обратный отсчет времени.

## 8. Снятие крышки

**1.** Нажмите кнопку сброса давления. — **21**

**2.** При сбросе пара не подносите руки к клапану ограничения давления.

**3.** Чтобы снять крышку, возьмитесь за ручку крышки, поверните ее против часовой стрелки и поднимите крышку. — **22 – 23**

**4.** Отключите шнур питания от сети. — **24**

## ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Рекомендуется чистить устройство после каждого применения. Перед началом чистки дайте устройству остыть в течение не менее 2 часов. — **25**
- Не погружайте устройство в воду и не наливайте воду внутрь него, не помещайте устройство, чашу и крышку в посудомоечную машину. — **26 – 27**
- Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине. — **28**
- Промойте чашу и тщательно протрите ее насухо. Не используйте металлическую губку во избежание повреждения антипригарного покрытия. — **29**
- Выньте клапан ограничения давления и промойте его водой. — **30**
- Очистите корпус влажной тканью. — **31 – 32**
- Промойте внутреннюю поверхность крышки, включая уплотнительную прокладку.

Снимите прокладку с крышки, чтобы промыть ее. Удерживая крышку за ручку, потяните прокладку вверх. После завершения очистки установите прокладку на место. — **33**

- Извлеките емкость для сбора конденсата и тщательно промойте ее водой. Установите емкость на место. — **34**
- Поплавковый клапан следует снять, удалив маленьнюю силиконовую прокладку и повернув крышку для извлечения клапана. — **35**
- Крышку канала следует открутить для чистки, а сам канал необходимо регулярно осматривать на предмет засоров. — **36**
- Нажмите на внутреннюю пружину предохранительного клапана для проверки на предмет засоров. — **37**
- После завершения чистки и сушки верните все детали на свои места.
- 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 (когда чаша не стояла на месте), передайте устройство в авторизованный сервисный центр для ремонта.
- Меняйте уплотнительную прокладку каждые 2 года.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И РЕМОНТ

Проблема	Возможные причины	Решения
Невозможно открыть крышку.	Невозможно открыть крышку из-за давления в чаше.	a. Дождитесь, пока давление в чаше не будет полностью сброшено. b. Нажмите и удерживайте кнопку сброса давления.
	Давление в чаше полностью сброшено, но поплавковый клапан застрял, т. к. он слишком загрязнен и не может выпасть.	a. С помощью зубочистки подцепите поплавковый клапан и переместите его вниз. b. Перед следующим применением почистите и протрите поплавковый клапан — <b>35</b> .
Невозможно закрыть крышку.	Уплотнительная прокладка установлена неправильно.	Установите уплотнительную прокладку правильно.
	Поплавковый клапан застрял, т. к. он слишком загрязнен и не может выпасть.	a. С помощью зубочистки подцепите поплавковый клапан и переместите его вниз. b. Перед следующим применением почистите и протрите поплавковый клапан — <b>35</b> .
	Крышка закрыта в неправильном направлении.	Закройте крышку в направлении, указанном в инструкции по эксплуатации.

Проблема	Возможные причины	Решения
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.
Еда не приготовилась.	Неверная пропорция риса и воды.	Соблюдайте верную пропорцию риса и воды. См. раздел «Рис/Плов»
	Отсутствует питание от электросети.	Проверьте состояние электросети.
На цифровом дисплее отображается надпись «E0».	Неисправность датчика давления.	Передайте устройство в сервисный центр для ремонта и обслуживания.
На цифровом дисплее отображается надпись «E1».	Компоненты в корпусе датчика температуры коротко замкнуты или разомкнуты.	Передайте устройство в сервисный центр для ремонта и обслуживания.
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.
Из-под крышки выходит пар.	Уплотнительная прокладка установлена неправильно.	Установите уплотнительную прокладку правильно.

## **ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕОБХІДНІСТЬ ДОТРИМАННЯ ВИМОГ БЕЗПЕКИ**

### **ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**

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

- Цей пристрій 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 для приготування їжі та паровий кошик можна мити в мильній гарячій воді. Корпус приладу протирайте вологою ганчіркою.
- Не занурюйте прилад у воду.
- Неправильне використання приладу або комплектуючих може привести до пошкодження приладу та спричинити травми.
- Ніколи не торкайтесь 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 контактиують із харчовими продуктами, захист довкілля тощо).

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

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

- Якщо шнур живлення пошкоджений, то, щоб запобігти ураженню електричним струмом, його повинен замінити виробник, авторизований **сервісний** центр або спеціаліст з відповідною кваліфікацією. Не замінюйте шнур живлення, що входить у комплект, 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 тимчасового проживання;
  - у закладах типу «ночівля та сніданок»
- Прилад не слід використовувати дітям. Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей місці.
  - Прилади можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими можливостями або особи з недостатнім досвідом чи знаннями, якщо вони працюють під наглядом або були проінструктовані стосовно використання пристрою та якщо вони розуміють можливу небезпеку.
  - Дітям забороняється грatisя з приладом.
  - Не заповнюйте прилад вище позначки MAX на чаші.
  - Дотримуйтесь рекомендацій щодо об'єму продуктів і води, щоб уникнути ризику переливання через край, що може пошкодити прилад і привести до травмування.
  - Застереження: не розливайте рідини на роз'єм.
  - Перед використанням приладу перевірте, чи поплавковий клапан і клапан обмеження тиску чисті (див. розділ «Очищення й догляд»).
  - Не вставляйте сторонні предмети в систему

скидання тиску. Не замінюйте клапан.

- Відкриваючи кришку, завжди тримайте її за ручку.

При перенесенні тримайте пристрій за ручки. Гаряча вода може потрапити в простір між основою прокладки кришкою і може спричинити опіки.

- Будьте обережні при відкриванні кришки, щоб уникнути отримання опіків від пари, що виходить з пристрою. Спочатку відкрийте кришку зовсім трошки, щоб пара могла легко вийти.
- Ніколи не відкривайте прилад силою. Переконайтесь, що внутрішній тиск повернувся до норми. Не відкривайте кришку, коли виріб перебуває під тиском. Для цього перегляньте Інструкцію з експлуатації.

- Використовуйте лише запчастини, що підходять для вашої моделі. Особливо це стосується ущільнювальної прокладки, чащі для приготування їжі та металевої кришки.
- Не пошкоджуйте ущільнювальну прокладку. Якщо вона пошкоджена, її потрібно замінити в Авторизованому сервісному центрі.
- Джерело тепла, необхідне для приготування, вбудовано в прилад.
- Не ставте прилад у розігріту духовку або на гарячу варильну поверхню. Не ставте прилад поблизу відкритого вогню або вогненебезпечного предмета.
- Не нагрівайте чашу за допомогою будь-якого іншого джерела тепла, окрім нагрівальної пластини приладу, і не використовуйте будь-яку іншу чашу. Не використовуйте чашу для приготування їжі в інших приладах.
- Не пересувайте прилад, коли він під тиском. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Переносять 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.

- Переконайтесь, що прилад правильно закритий, перш ніж у ньому генеруватиметься тиск (див. інструкцію з експлуатації).
- Не використовуйте прилад пустим, без чаши або без рідини 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 проколюйте шкіру після приготування, якщо вона виглядає надутою: ви можете отримати опік. Проколіть її перед приготуванням.
- При приготуванні продуктів з густою текстурою (нут, ревінь, компоти та ін.), трохи струсіть прилад, перш ніж відкривати його, щоб їжа та соки не розбрязкувалися.
- Не використовуйте прилад для смаження їжі у фритюрі. Допускається лише підсмажування.
- У режимі підсмажування остерігайтесь опіків, спричинених розбрязкуванням, коли ви додаєте продукти або інгредієнти в гарячу чашу.
- Під час приготування їжі та автоматичного випускання пари наприкінці приготування пристрій виділяє тепло та пару. Тримайте обличчя та руки подалі від пристрою, щоб уникнути ошпарювання. Під час приготування не торкайтесь кришки.
- Не використовуйте тканину або щось інше між кришкою та корпусом, щоб залишити кришку нещільно закритою. Це може назавжди пошкодити прокладку.
- Не торкайтесь захисних пристройів, за винятком очищення та обслуговування приладу відповідно до інструкцій.
- Дно чаши та нагрівальний елемент завжди мають бути чисті. Переконайтесь, що центральна частина нагрівальної пластини рухома.
- Не наповнюйте прилад без чаши для приготування їжі.
- Користуйтесь пластиковою або дерев'яною ложкою, щоб запобігти пошкодженню антипригарного покриття чаши. Ніколи не ріжте їжу безпосередньо в чаші ~~для~~.
- Якщо через край кришки виходить велика кількість пари, відразу від'єднайте шнур живлення та перевірте, чи прилад чистий. За необхідності відправте пристрій в авторизований сервісний центр для ремонту.
- Не переносять прилад, тримаючи його за ручку кришки. Завжди використовуйте дві бічні ручки на корпусі приладу. Якщо прилад гарячий, використовуйте прихватки. Для більшої безпеки переконайтесь, що кришка заблокована, перед транспортуванням приладу.
- Якщо тиск безперервно випускається через клапан приладу (протягом більше 1 хвилини) під час приготування під тиском, відправте прилад у сервісний центр.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Віднесіть його в авторизований сервісний центр.

## **ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ В НАДІЙНОМУ МІСЦІ.**

- Використовуйте лише запасні частини, що продаються в авторизованому сервісному центрі
- Гарантія не поширюється на надмірний знос чаши.
- 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 обладнання, яке більше не потрібне, прилад необхідно вивести з ладу (від'єднавши його від мережі живлення та перерізавши шнур живлення).



## Захист довкілля понад усе!

- ① Ваш прилад містить цінні матеріали, що підлягають утилізації чи вторинній переробці.
- ② Віднесіть його до місцевого муніципального пункту збору відходів.

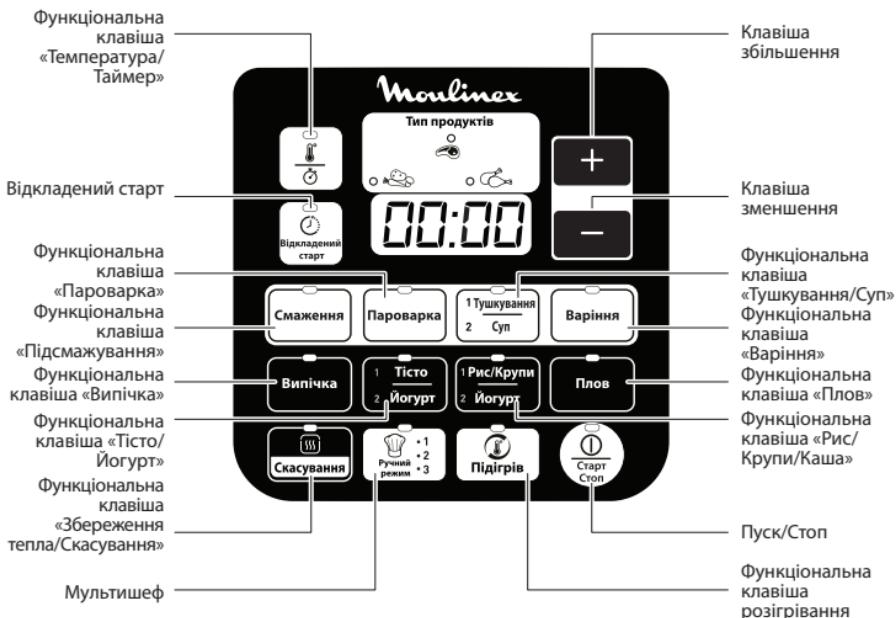
UK

## ОПИС

- A** Клапан обмеження тиску  
**B**  
 B1 Кнопка скидання тиску  
 B2 Ручка на кришці  
**C** Кришка  
**D** Панель керування  
**E** Шнур живлення  
**F** Основа  
**G** Ручка для перенесення  
**H** Ємність для збору конденсату

- I** Ущільнювальна прокладка  
**J** Кошик для приготування на парі  
**K** Підставка  
**L** Чаша для приготування їжі  
**M** Зовнішня кришка  
**N** Мірна чашка  
**O** Ложка для рису  
**P** Пружина клапана  
**Q** Поплавковий клапан  
**R** Кришка клапана обмеження тиску

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



- Доступні 16 клавіш: «Температура/Таймер», «Відкладений старт», «Підсмажування», «Пароварка», «Випічка», «Тісто/Йогурт», «Збереження тепла/Скасування», «Мультишеф», «Розігрів», «Пуск/Стоп», «Рис/Крупи/Каша», «Плов», «Тушкування/Суп», «Варіння», «-», «+». Під час натискання клавіші лунає звуковий сигнал.
- Якщо одна клавіша призначена для двох функцій, потрібно двічі натиснути, щоб вибрати другу функцію.
- У вашому розпорядженні 25 програм приготування, зокрема 3 **програм** «Мультишеф», див. додаткову інформацію в таблиці 1.
- Для програм «Пароварка», «Тушкування», «Суп», «Підсмажування», «Варіння» можна вибирати тип їжі: «овочі, курка, м'ясо».

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

### Зніміть пакувальні матеріали та відкрийте кришку

- Вийміть пристрій 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, поверніть її проти годинникової стрілки та потягніть кришку. - **1 - 2**
- Видаліть усі пакувальні матеріали зсередини приладу: пластикові пакети, аксесуари (паровий кошик, підставка, ложка для рису, мірна чашка, ємність для збору конденсату), чашу і вилку. - **3**
- Якщо на виробі є рекламна наклейка, видаліть її, перш ніж використовувати прилад.

### Очищення

- Промийте чашу, кришку (включно з клапанами) чистою водою, а прилад протріть вологою ганчіркою. У посудомийній машині можна мити лише аксесуари. - **4 - 5**

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

### Установіть ємність для збору конденсату на місце. - **6**

Розмотайте шнур живлення; підключіть його до приладу, а потім до заземленої розетки. - **7**

### Вийміть чашу і додайте інградієнти

- Вийміть чашу
- Покладіть інградієнти в чашу.
- Ніколи не накладайте їжу і не наливайте рідини вище максимальної позначки на чаші - **8**.

### Поставте чашу в прилад

- Протріть дно чаші та видаліть залишки їжі з нагрівальної пластини. Потім поставте чашу в прилад. - **9**
- Не використовуйте прилад без чаші.

### **Закрійте та заблокуйте кришку**

- Перевірте, чи ущільнювальна прокладка надійно розміщена на своїй основі.
- Закрійте кришку та поверніть ручку на кришці за годинниковою стрілкою. - **10 - 11**
- Коли кришка блокується або розблоковується, лунає звуковий сигнал.

### **Установіть клапан обмеження тиску**

- Установіть клапан обмеження тиску на місце до клацання. Клапан має бути внизу. Це нормально, що він залишається рухомим. - **12**

## **Ілюстрація функції**

### **1. Самодіагностика при ввімкненні (у режимі очікування)**

Підключіть пристрій до мережі живлення, система почне самодіагностику, пролунає довгий звуковий сигнал, цифровий екран світиться, усі індикатори світяться. Через 1 секунду на екрані відображається «----», пристрій перебуває в режимі очікування.

### **2. Режим роботи**

**1. У режимі очікування** ви можете вибрати одну з таких функцій приготування: «Підсмажування», «Пароварка», «Випічка», «Тісто/Йогурт», «Мультишеф», «Рис/Крупи/Каша», «Плов», «Тушкування/Суп», «Варіння», «Збереження тепла» і «Розігрів». - **13**

Якщо клавіша має дві функції, натисніть один раз, щоб вибрати першу функцію, і дівчи, щоб вибрати другу функцію.

Для програм «Пароварка», «Тушкування», «Суп», «Підсмажування», «Варіння» можна вибрати тип їжі: «овочі, курка, м'ясо».

Ви можете вибрати потрібний тип продуктів, натиснувши клавішу. З'явиться відповідний індикатор. Якщо ви його не вибрали, буде автоматично вибрано «М'ясо». - **14**

Виберіть потрібну функцію приготування та тип продуктів, з'явиться відповідний індикатор функції, і загориться індикатор типу продуктів. Якщо не потрібні інші налаштування функції, натисніть клавішу «Пуск», щоб перейти до режиму приготування вибраної функції. Індикатор відповідної функції не бліматиме, а горітиме безперервно. Через одну хвилину, якщо немає підтвердження, пристрій повернеться в режим очікування.

**2. Температура і час приготування за замовчуванням для кожної функції, відкладений старт, збереження тепла:**

ТАБЛІЦЯ 1

Функція	Тип продуктів	Налаштування часу			Температура			Відкладений старт	Збереження тепла	Положення кришки		
		За замовчуванням	Діапазон (хв)	Крок	За замовчуванням	Діапазон	Крок					
Випічка		40 хв	10–120	5 хв	160°	без змін		●	●			●
Рис*/ крупи		9 хв	1–120	1 хв	114°	без змін		●	●	●		
Каша		15 хв	1–120	1 хв	100°C	без змін		●	●	●		
Йогурт**		8 годин	1–24 год	30 хв	38°	без змін				●		
Плов*		20 хв	1–120	1 хв	114°	без змін		●	●	●		
Тісто		1 година	10 хв – 6 год	5 хв	38°	без змін				●		
Пароварка	Овочі	10 хв	1–120	1 хв	114°	без змін		●	●	●		
	Курка	10 хв	1–120	1 хв	114°	без змін		●	●	●		
	М'ясо	10 хв	1–120	1 хв	114°	без змін		●	●	●		
Тушкування	Овочі	10 хв	1–120	1 хв	114°	без змін		●	●	●		
	Курка	20 хв	1–120	1 хв	114°	без змін		●	●	●		
	М'ясо	30 хв	1–120	1 хв	114°	без змін		●	●	●		
Суп	Овочі	12 хв	1–120	1 хв	114°	без змін		●	●	●		
	Курка	20 хв	1–120	1 хв	114°	без змін		●	●	●		
	М'ясо	30 хв	1–120	1 хв	114°	без змін		●	●	●		
Підсмажування ***	Овочі	12 хв	1–30	1 хв	За замовчуванням 160°	100°–160°	10°					●
	Курка	15 хв	1–30	1 хв	За замовчуванням 160°	100°–160°	10°					●
	М'ясо	20 хв	1–120		За замовчуванням 160°	100°–160°	10°					●
Варіння	Овочі	10 хв		1 хв	114°	без змін		●	●	●		
	Курка	20 хв	1–120	1 хв	114°	без змін		●	●	●		
	М'ясо	30 хв	1–120	1 хв	114°	без змін		●	●	●		
Розігрівання		2 хв	1–120	1 хв	114°	без змін		●	●	●		
Мультишеф ****		30 хв	5–240	5 хв	За замовчуванням 80°	40°–160°	10°			●	●	●

**\*Рис/Плов**

Насипте необхідну кількість рису в чашу за допомогою мірного стакана, що входить у комплект (N). Потім наповніть холодною водою до відповідної позначки «CUP» (чашка), нанесеної всередині чаші.

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

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

### ПОСІБНИК ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ РИСУ

К-сть рису в стаканах	Вага:	Рівень води в чаші (+ рис)	К-сть порцій
2	300 г	Позначка 2 чашки	2–4 перс.
4	600 г	Позначка 4 чашки	4–8 перс.
6	900 г	Позначка 6 чашок	6–12 перс.
8	1200 г	Позначка 8 чашок	8–16 перс.
10	1500 г	Позначка 10 чашок	10–20 перс.

- Якщо ви бажаєте приготувати лише 1 чашку білого рису (2 маленькі, або 1 велика порція), знадобиться 1 мірна чашка білого рису і півтори мірні чашки води. Для деяких сортів рису нормально, якщо трохи рису пристане до дна під час приготування 1 чашки.
- Максимальна кількість води і рису не повинна перевищувати найвищу позначку всередині чаші. Залежно від сорту рису може знадобитися відрегулювати кількість води.

#### \*\*Функція приготування йогурту

##### Молоко

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



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 напівзняжиреного молока виходить менш густий йогурт. Однак ви можете скористатися напівзняжиреним молоком і додати одну або дві чашки сухого молока.

- **Пастеризоване молоко:** це молоко дає більш густий йогурт з невеликою плівкою зверху.

- **Сире молоко (фермерське молоко):** його необхідно прокип'ятити. Також рекомендується прокип'ятити його протягом тривалого часу. Використання такого молока без кип'ятіння може бути небезпечне. Потім необхідно обов'язково дати йому охолонути, перш ніж використовувати його в приладі. Приготування з використанням йогурту із сирого молока не рекомендується.

- **Порошкове молоко:** у результаті використання порошкового молока вийде дуже густий йогурт. Дотримуйтеся вказівок виробника на упаковці.

### **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 для отримання густішого йогурту.
- Із **закваски, висушеної сублімацією**. У цьому випадку дотримуйтеся часу приготування, указаного в інструкції закваски. Ви можете знайти ці закваски в супермаркетах, аптеках і в деяких магазинах продуктів здорового харчування.
- З **нешодавно приготовованого вами йогурту** – він має бути натуральним і нещодавно приготованим. Це називається культивуванням. Після п'яти процедур культивування використаний йогурт втрачає активні ферменти й тому може давати йогурт менш густої консистенції. Після цього необхідно розпочати процес знову, скориставшись придбанім у магазині йогуртом або закваскою, висушенуою сублімацією.

### **Час ферментації**

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



Йогурти можна зберігати у холодильнику не більше 7 днів.

### **\*\*\*\*Функція підсмажування**

Ви можете додати спочатку олію, а потім інгредієнти, або олію та інгредієнти одночасно. Ми рекомендуємо не обсмажувати їжі більше 30 хвилин, щоб уникнути надмірного підвищення температури олії.

### **\*\*\*Функція «Мультишеф»**

- 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 певної температури (від 100 до 120 градусів), а кришка має бути закрита і заблокована. Якщо всіх цих умов не дотримано, пристрій почне готовувати без тиску при вибраній температурі.
- Є 3 налаштування які зберігають у пам'яті останні параметри приготування. Під час першого використання в пам'яті немає налаштувань, і пристрій пропонує час і

температуру за замовчуванням. Ви також можете вибрати наявну програму та змінити її параметри.

### **3. Приготування під тиском**

- Мультиварка-скороварка – це електрична кастрюля з кришкою, що герметично закривається, і спеціальним клапаном, а їжа в ній готується під тиском, що значно економить час приготування і робить жорсткі продукти м'якими
- Програми, що працюють під тиском: рис/крупи, каша, плов, пароварка, тушкування, суп, варіння, розігрів. Ручний режим може працювати з тиском, якщо вибрати температуру принаймні 100°C і закрити й заблокувати кришку.
- Після вибору програми мультиварка починає набирати тиск, а необхідний для цього час залежить від кількості продуктів і рідини в чаші. Кришка при цьому завжди має бути закрита і заблокована. Коли прилад герметично закритий, рідина всередині з підвищенням температури перетворюється на пару (саме тому під час приготування з тиском у чаші завжди має бути рідина).
- Щойно потрібний тиск набрано, активується система блокування і кришка не може бути відкрита, таким чином усі інгредієнти треба додавати на початку приготування. Ніколи не намагайтесь відкрити кришку під час приготування під тиском.
- Коли їжа готується під тиском, після завершення процесу приготування пристрій переключається в режим збереження тепла. На цифровому екрані відображатиметься «b». Інформацію про скидання тиску див. в розділі 8 «Відкриття кришки».
- Використовуючи скороварку перші кілька разів, ви можете помітити невеликий витік пари з кришки. Це нормальне явище, яке відбувається, коли генерується тиск. Під час приготування клапан обмеження тиску може пропускати невелику кількість повітря.
- Це нормальну, коли невелика кількість пари виходить під час приготування (оскільки клапан є запобіжним).

### **4. Режим приготування та підігрівання**

Доступні лише кнопки «Збереження тепла/Скасування» або «Пуск/Стоп», інші функції недійсні.

### **5. Функція збереження тепла**

- Коли зворотній відлік часу дійде до нуля, пролунає звуковий сигнал і прилад перейде в режим збереження тепла (за винятком функцій «Тісто/Йогурт», «Підсмажування» та «Мультишef»), на цифровому екрані відображатиметься «b», і індикатор функції збереження тепла світиться.
- Через 24 години ця функція автоматично вимикається, і прилад повертається в режим очікування.
- Якщо ви хочете скасувати автоматичне збереження тепла, це необхідно зробити до вибору режиму приготування. Тривале натискання скасовує автоматичне збереження тепла для всіх програм, лунає довгий звуковий сигнал, а індикатор загоряється і гасне. Якщо знову натиснути й утримувати кнопку, автоматичне збереження тепла буде знову ввімкнене, ви почуєте два звукові сигнали, а індикатор загориться і згасне. Наприкінці цієї програми приготування, якщо ви хочете запустити інший режим приготування, працює тільки автоматичний режим збереження тепла.
- Якщо в режимі очікування натиснути кнопку «Збереження тепла/Скасування», прилад переходить у режим збереження тепла, на цифровому екрані відображається «b», а індикатор світиться.

### **3. Налаштування часу**

1. Коли ви вибираєте функцію, перед тим як прилад почав приготування їжі, ви можете змінити час приготування: один раз натисніть клавішу «Температура/Таймер», а потім натисніть або для налаштування. **-15 -16.**

У таблиці 1 ви можете дізнатися діапазон і крок збільшення/зменшення часу.

2. Під час налаштування часу загориться відповідний індикатор часу.

### **4. Регулювання температури**

У режимі «Мультишеф» і «Підсмажування» ви можете двічі натиснути клавішу «Температура/Таймер», а потім за допомогою клавіш і відрегулювати передстановлене значення температури.

### **5. Налаштування відкладеного старту**

1. Вибираючи функцію, перш ніж прилад почне готувати, ви можете натиснути клавішу відкладеного старту, щоб налаштовувати час затримки, а потім за допомогою кнопок і налаштовувати час. Коли відкладений старт ввімкнено, горить відповідний індикатор, а під час приготування індикатор відкладеного старту вимикається. **-18 -19.**

2. Діапазон налаштування відкладеного старту – **2–24 години** з кроком 10 хвилин. Коли ви готові, натисніть кнопку «Пуск» **-20.**

3. Відкладений старт недоступний для функцій «Підсмажування», «Тісто/Йогурт» та «Мультишеф».

4. Відкладений старт не включає час приготування.

5. Якщо в режимі очікування натиснути й утримувати кнопку відкладеного старту, буде вимкнено звук пристрою. Якщо ще раз натиснути й утримувати кнопку, звук буде ввімкнено.

### **6. Пуск/Стоп у різних режимах**

1. Якщо натиснути й відпустити кнопку, буде запущено вибраний режим приготування після введення всіх необхідних параметрів. Прилад переходить у режим попереднього нагрівання, і на цифровому екрані відображається «» (за винятком функцій «Випічка», «Підсмажування» та «Зроби сам», для яких зворотний відлік починається відразу після натискання кнопки «Старт»). **- 17**

Коли досягнуто температури приготування, пристрій автоматично переходить до етапу приготування, і починається зворотний відлік попередньо встановленого часу.

Якщо в режимі приготування натиснути й одразу відпустити кнопку, приготування буде зупинено, і виріб повернеться до режиму очікування.

Короткий звуковий сигнал лунає під час запуску, а подвійний звуковий сигнал – під час зупинки.

2. Також можна припинити приготування їжі коротким натисканням на кнопку скасування.

3. Коли прилад перебуває в режимі очікування, тривале натискання на клавішу «Пуск/Стоп» повністю вимикає прилад, і індикатори та екран вимикаються.  
Якщо прилад вимкнено, коротке натискання кнопки вимикає його, і він перебуває в режимі очікування.

## 7. Функція підігрівання

1. Ви можете налаштовувати час розігрівання за допомогою кнопок і , а потім натиснути «Пуск».
2. Загориться відповідний індикатор, і на екрані відображатиметься час зворотного відліку, доки процес не буде завершений.

## 8. Зняття кришки

1. Натисніть кнопку скидання тиску, щоб спустити тиск. - **21**
2. **Під час випускання пари тримайте руки подалі від клапана обмеження тиску.**
3. Щоб зняти кришку, візьміться за ручку на кришці, поверніть її проти годинникової стрілки та підніміть кришку. - **22 - 23**
4. Відключіть шнур живлення від мережі. - **24**

## ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Рекомендується очищувати прилад після кожного використання. Перед очищеннем дайте приладу охолонути принаймні 2 години. - **25**
- Не занурюйте прилад у воду і не вливайте в нього воду, не ставте прилад, чашу або кришку в посудомийну машину. - **26 - 27**
- Аксесуари можна мити в посудомийній машині. - **28**
- Промийте чашу і ретельно висушіть. Не використовуйте металеві мочалки, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття чаши. - **29**
- Вийміть обмежувальний клапан тиску, щоб очистити його, промийте його під водою, а потім просушіть. - **30**
- Протирайте корпус приладу вологою ганчіркою. - **31 - 32**
- Промийте внутрішню частину кришки, зокрема ущільнювальну прокладку. Щоб помити прокладку, віddіліть її від кришки. Для цього тримайте ручку та потягніть ущільнювальну прокладку вгору. Після очищенння встановіть на місце у вихідне положення. - **33**
- Зніміть ємність для збору конденсату, ретельно промийте його під водою. Установіть його назад у вихідне положення. - **34**
- Поплавковий клапан потрібно знімати, вийнявши невелику силіконову прокладку, а потім повернувши кришку, щоб дістати поплавковий клапан. - **35**
- Кришку каналу можна відкрутити для очищенння, а канал слід регулярно перевіряти, щоб запобігти його закупорюванню. - **36**
- Натисніть на внутрішню частину запобіжного пружинного клапана, щоб перевірити, чи він не забитий. - **37**
- Після того як усе буде очищено та ідеально висушене, установіть деталі на місце у вихідне положення.

- Завжди використовуйте чашу, що входить у комплект.
- Не лийте 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 у сервісний центр.
- Замінійте ущільнювальну прокладку кожні 2 роки.

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА РЕМОНТ

Проблема	Можливі причини	Рішення
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 скидання тиску.</p>
	Тиск у чаші повністю скинутий, але поплавковий клапан застряг, тому що він занадто брудний і, отже, не може опуститися.	<p>a. Використовуйте зубочистку, щоб підштовхнути поплавковий клапан і щоб він опустився.</p> <p>b. Перед наступним використанням помийте і протріть поплавковий клапан - <b>35.</b></p>
Не вдається закрити кришку.	Ущільнювальна прокладка не встановлена належним чином.	Правильно встановіть ущільнювальну прокладку.
	Поплавковий клапан застряг, тому що він занадто брудний і, отже, не може опуститися.	<p>a. Використовуйте зубочистку, щоб підштовхнути поплавковий клапан і щоб він опустився.</p> <p>b. Перед наступним використанням помийте і протріть поплавковий клапан - <b>35.</b></p>
	Напрямок закриття кришки неправильний.	Закрійте кришку в правильному напрямку відповідно до інструкції з експлуатації.

Проблема	Можливі причини	Рішення
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.
Їжа не готова.	Співвідношення рису та води неправильне.	Додавайте рис і воду в правильних пропорціях (див. «Рис/Плов»)
	Немає струму в електромережі.	Перевірте електричне живлення.
«E0» відображається на цифровому екрані.	Перемикач тиску несправний.	Надішліть прилад до авторизованого сервісного центру.
«E1» відображається на цифровому екрані.	Компоненти датчика температури в чаші замкнуті або розімкнуті.	Надішліть прилад до авторизованого сервісного центру.
«E2» відображається на цифровому екрані.	Кришка не перебуває в положенні, визначеному для вибраного режиму приготування.	Див. правильне положення кришки в таблиці приготування для вибраної вами програми.
Витік пари з кришки.	Ущільнювальна прокладка не встановлена належним чином.	Правильно встановіть ущільнювальну прокладку.

### ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР

Келесі нұсқаулардың барлығын мүқият оқып шығыныз.

- Бұл құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға арналмаған.
- Тек іште пайдалануға болады.
- Құрылғыны тазалау үшін пайдалану туралы нұсқауларды қараңыз. Әзірлеу табағын және бу көрзенкесін 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 тименіз. Пайдаланудан кейін қыздыру элементінің бетінде қалдық жылу болады.
- Қауіпсіздік үшін бұл өнім барлық тиісті стандарттарға және ережелерге сай (электромагниттік үйлесімділік, тамақта 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 ойнамаудың 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 төмен 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 құйманыз.
- 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

тұтқасынан ұстаңыз.

Қолдарыңызды бүйірлік ұсташа 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 азғана 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 кәстрөлі және металл қақпақ үшін маңызды.
- Тығыздау тығыздағышын зақымдамаңыз. Зақымдалса, оны бекітілген сервистік орталықта ауыстырызыңыз.
- Құрылғыда әзірлеу үшін қажетті жылу көзі қосылған.
- Құрылғыны қыздырылған духовкага немесе ыстық плитада қоймаңыз. Құрылғыны ашық жалынға немесе тұтанғыш затқа жақын қоймаңыз.
- Әзірлеу кәстрөлін құрылғының жылыту тақтасынан басқа ешбір жылу көзімен қыздырмаңыз және ешбір басқа кәстрөлді пайдаланбаңыз. Әзірлеу кәстрөлін басқа құрылғылармен бірге пайдаланбаңыз.
- Қысым астында болғанда құрылғыны жылжытпаңыз. Ыстық беттерге тименіз. Оны жылжытқанда ұсташа тұтқаларын пайдаланыңыз және қажет болса, қолған киңіз. Құрылғыны көтеру үшін қақпақ тұтқасын пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны өзі арналғаннан басқа мақсатта пайдаланбаңыз.
- Бұл құрылғы заарсыздандырылғыш емес. Оны құтыларды заарсыздандыру үшін пайдаланбаңыз.
- Құрылғы тамақты қысым астында әзірлейді. Дұрыс емес пайдалану будан күйіктер алу қауітерін тудыруы мүмкін.
- Қысымды қолдану алдында құрылғы тиісті түрде жабылғанын тексеріңіз (Пайдалану туралы нұсқауларды қараңыз).

- Құрылғыны бос күйде, кәстрелсіз 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 теспеніз: күйіп қалуыңыз мүмкін. Оны өзірлеу алдында тесініз.
- Қалың тамақты өзірлегенде (көдімгі нокат, рауғаш, т.б.) тамақ немесе өзірлеу шырындары төгілмеу үшін ашу алдында құрылғыны азғантай сілкініз.
- Құрылғыны майда тамақ қуыру үшін пайдаланбаңыз. Тек қызартуға рұқсат етіледі.
- Қызарту режимінде ыстық кәстрөлге тамақты немесе ингредиенттерді қосқанда шашырау тудыратын күйіктер қауіптерінен сақтаңызы.
- Өзірлеу және өзірлеудің сонында буды автоматты шығару кезінде құрылғы жылу мен бу шығарады. Күйіп қалуды болдырмау үшін бетті және қолдарды аулақ ұстаныз. Өзірлеу кезінде қақпаққа тименіз.
- Қақпақты ашық қалдыру үшін қақпақ пен корпус арасында шүберекті немесе басқа ештеңені пайдаланбаңыз. Бұл тығызыдағышты біржола зақымдауы мүмкін.
- Берілген нұсқауларға сай құрылғыны тазалау және техникалық қызмет көрсетуді қоспағанда, қауіпсіздік құралдарына тименіз.
- Өзірлеу кәстрөлінің және қыздыру элементінің түбі әрқашан таза болуын қамтамасыз етіңіз. Қыздыру тақтасының орталық бөлігі мобиЛЬДІ екенін тексеріңіз.
- Құрылғыны өзірлеу кәстрөлінсіз толтырмаңыз.
- Қәстрөлдің жабыспайтын қабатын зақымдамау үшін пластик немесе ағаш қасықты пайдаланыңыз. Тамақты тікелей өзірлеу кәстрөлінде кеспеніз.
- 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 жүрменіз. Әрқашан құрылғы корпусындағы екі бүйірлік тұтқаны пайдаланыңыз. Құрылғы ыстық болса, духовка қолғабын киіңіз. Қосымша қауіпсіздік үшін құрылғыны тасымалдау алдында қақпақ құлпыталғанын тексеріңіз.
- Қысыммен өзірлеу 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 МҮҚИЯТ САҚТАҢЫЗ.**

- Тек бекітілген сервистік орталықта сатылатын қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.
- Кепілдік өзірлеу кәстрөлінің әдеттен тыс тозуын және сыйнын қамтыймайды.
- Құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында осы пайдалану туралы нұсқауларды мүқият оқып шығыңыз. Бұл нұсқауларға сай емес кез келген пайдалану өндірушіні кез келген жауапкершілікten босатады және кепілдіктің құшін жояды.
- Ағымдағы ережелерге сай қажет емес құрылғыны қоқысқа лақттыру алдында құрылғыны жұмыс істемейтін ету керек (розеткадан суыру және қуат сымын кесу арқылы).



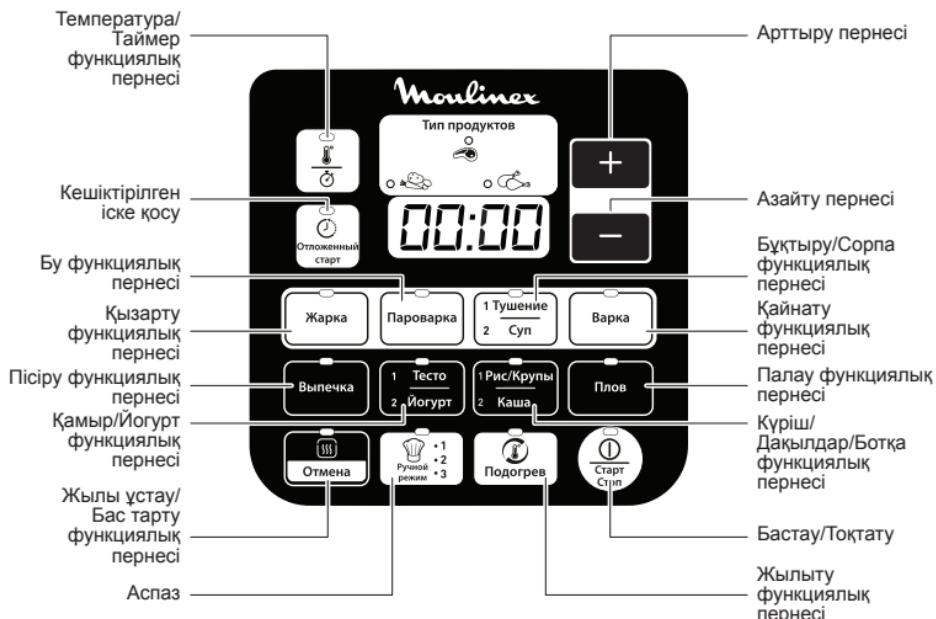
**Коршаған ортаны қорғау бірінші кезекте!**

- ① Құрылғының қалпына келтіруге немесе қайта өндеуге болатын құнды материалдарды қамтиды.
- ② Оны жергілікті тұрмыстық қоқысты жинау орнында қалдырыныңыз.

# СИПАТТАМАСЫ

- A Қысымды шектеу клапаны  
B  
B1 Қысымды шығару түймесі  
B2 Қақпақ тұтқасы  
C Қақпақ  
D Басқару тақтасы  
E Куат сымы  
F Негіз  
G Тасымалдау тұтқасы  
H Конденсат жинағыш  
I Тығыздау тығыздығышы
- J Бу көрзенкесі  
K Ошақ  
L Әзірлеу кәстрөлі  
M Сыртқы қақпақ  
N Өлшеу шыныаяғы  
O Күріш қасығы  
P Клапан серіппесі  
Q Қалтқылы клапан  
R Арнаның қысымды шектеу клапанының қақпағы

# БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ



- 16 перне әрекеті: «Температура/Таймер», «Кешіктірілген бастау», «Қызарту», «Бұ», «Пісіру», «Қамыр/Йогурт», «Жылы ұстай/Бас тарту», «Аспаз», «Жылыту», «Бастау/Тоқтату», «Күріш/Дақылдар/Ботқа», «Палау», «Бұқтыру/Сорпа», «Қайнату», «-», «+». Сіз пернені басқанда бип деген дыбыстық ескерту болады.
- Бір пернеде екі функция бар болса, екінші функцияны таңдау үшін екі рет басу керек.
- Әзірлеудің 25 түрі ұсынылады, соның ішінде 3 аспаз бағдарламасы, қосымша ақпаратты 1-кестеде қаранды.
- «Пісіру», «Бұ», «Бұқтыру», «Сорпа», «Қызарту», «Қайнату» үшін тамақ түрін таңдауға болады: «Көкөніс, Тауық, Ет».

## **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 тұтқаны ұстаңыз, сағат тіліне қарсы бұрынғыз және қақпақты тартыңыз. - 1 - 2
- Құрылғы ішінен бүкіл орауыш материалдарды алыңыз: пластик пакеттер, қосалқы құралдар (бу көрзенкесі, ошақ, күріш қасығы, өлшеу шыныаяғы, конденсат жинағыш), әзірлеу кәстрөлі және аша. - 3
- Өнімде жарнамалық жапсирма бар олса, құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында оны алыңыз.

### **Тазалау**

- Әзірлеу кәстрөлін, қақпақты (соның ішінде клапандарды) таза сүмен шайынғыз және құрылғыны дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Үйдіс жуу машинасында қосалқы құралдарды ғана тазалауға болады. - 4 - 5

## **ПАЙДАЛАНУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР**

### **Конденсат жинағынын орнына қойыңыз. - 6**

**Куат сымын созыңыз; оны құрылғыға, содан кейін жерге қосу ұшырына қосыңыз. - 7**

### **Әзірлеу кәстрөлін шығарып, ингредиенттер қосыңыз**

- Әзірлеу кәстрөлін алыңыз
- Әзірлеу кәстрөліне ингредиенттер салыңыз.
- Тамақтар мен сұйықтықтардың деңгейі әзірлеу кәстрөліндегі ең жоғары деңгей таңбасынан ешқашан аспауы керек екенін ескеріңіз - 8.

### **Әзірлеу кәстрөлін құрылғыға салыңыз**

- Әзірлеу кәстрөлінің түбін тазалап сүртіп алыңыз және қыздыру тақтасынан бүкіл тамақ қалдығын кетіріңіз. Содан кейін әзірлеу кәстрөлін құрылғыға салыңыз. - 9

- Құрылғыны әзірлеу көстрелінсіз пайдаланбаңыз.

#### **Қақпақты жабыңыз және құлыштаңыз**

- Тығыздау тығыздағышты тығыздау тығыздағышын ұстайтын қақпақ берік түрде орнатылғанын тексеріңіз.
- Қақпақты жабыңыз және қақпақ тұтқасын сағат тілімен бұраңыз. - 10 - 11
- Қақпақ құлышталғанда немесе оның құлпы ашылғанда бип сигналы болады.

KK

#### **Қысымды шектеу клапанын орнатыңыз**

- Қысымды шектеу клапанын орналастырыңыз және орнына шырт етіп түсүн қамтамасыз етіңіз. Клапан жабулы болуы керек. Оның біраз бос қалуы қалыпты.

- 12

## **ФУНКЦИЯНЫҢ ИЛЛЮСТРАЦИЯСЫ**

### **1. Қуатты қосу (күту режимі) арқылы өзіндік сұнақ**

Қуат көзін қосыңыз, жүйе өзіндік тексеруді бастайды, зуммер ұзақ билдірілген шығарады, цифрлық экран жанады, барлық индикаторлар қосылады. 1 секундтан кейін экранда «----» көрсетіледі, құрылғы күту режимінде.

### **2. Жұмыс режимі**

1. Күту режимінде келесі әзірлеу функцияларының біреуін таңдауға болады: «Қызарту», «Бу», «Пісіру», «Қамыр/Йогурт», «Аспаз», «Күріш/Дәқылдар/Ботқа», «Палау», «Бұқтыру/Сорпа», «Қайнату», «Жылы ұстau» және «Жылтыту». - 13

Перненің екі функциясы болса, бірінші функцияны таңдау үшін бір рет, екінші функцияны таңдау үшін екі рет басыңыз.

«Пісіру», «Бу», «Бұқтыру/Сорпа», «Қызарту», «Қайнату» үшін тамақ түрін таңдауға болады: «Кекөніс, Тауық, Ет».

Тамақтың қажетті түрін таңдауға болады, сәйкес индикатор жанады. Ешқайсысын таңдамасыңыз, ол «Ет» бағдарламасын автоматты түрде таңдайды. - 14

Қажетті әзірлеу функциясын және тамақ түрін таңдаудан кейін сәйкес функция индикаторы және тамақ индикаторының түрі жанады. Басқа функцияны орнату керек болмаса, таңдалған функцияның әзірлеу режиміне кіру үшін «Бастау» пернесін басыңыз. Сәйкес функцияның индикаторы жыныстықтайтыннан тұрақты жарыққа өзгереді. Бір минут тексермеуден кейін ол күту режиміне оралады.

2. Әрбір функцияның әдепкі әзірлеу температурасы және уақыты, кешіктірілген бастау, жылы ұстau:

## 1-КЕСТЕ

Функция	Тамақты таңдау	Ұақытты орнату			Температура			Кешіктірілген функция	Жылы ұстасу	Қақпақтың күйі		
		Әдепкі	Ауқым (мин)	Әрбір	Әдепкі	Ауқым	Әрбір					
Пісіру		40 мин	10 – 120	5 мин	160°	өзгеріс жоқ	●	●		●		
Күріш*/Дақылдар		9 мин	1 – 120	1 мин	114°	өзгеріс жоқ	●	●	●			
Ботқа		15 мин	1 – 120	1 мин	100°C	өзгеріс жоқ	●	●	●			
Йогурт**		8 сағат	1 сағ-24 сағ	30 мин	38°	өзгеріс жоқ			●			
Палау*		20 мин	1 – 120	1 мин	114°	өзгеріс жоқ	●	●	●			
Қамыр		1 сағат	10 мин – 6 сағ	5 мин	38°	өзгеріс жоқ			●			
Бу	Кекеніс	10 мин	1 – 120	1 мин	114°	өзгеріс жоқ	●	●	●			
	Тауық	10 мин	1 – 120	1 мин	114°	өзгеріс жоқ	●	●	●			
	Ет	10 мин	1 – 120	1 мин	114°	өзгеріс жоқ	●	●	●			
Бұқтыру	Кекеніс	10 мин	1 – 120	1 мин	114°	өзгеріс жоқ	●	●	●			
	Тауық	20 мин	1 – 120	1 мин	114°	өзгеріс жоқ	●	●	●			
	Ет	30 мин	1 – 120	1 мин	114°	өзгеріс жоқ	●	●	●			
Сорпа	Кекеніс	12 мин	1 – 120	1 мин	114°	өзгеріс жоқ	●	●	●			
	Тауық	20 мин	1 – 120	1 мин	114°	өзгеріс жоқ	●	●	●			
	Ет	30 мин	1 – 120	1 мин	114°	өзгеріс жоқ	●	●	●			
Қызарту ***	Кекеніс	12 мин	1 – 30	1 мин	Әдепкі 160°	100° – 160°	10°			●		
	Тауық	15 мин	1 – 30	1 мин	Әдепкі 160°	100° – 160°	10°			●		
	Ет	20 мин	1 – 120		Әдепкі 160°	100° – 160°	10°			●		
Қайнату	Кекеніс	10 мин		1 мин	114°	өзгеріс жоқ	●	●	●			
	Тауық	20 мин	1 – 120	1 мин	114°	өзгеріс жоқ	●	●	●			
	Ет	30 мин	1 – 120	1 мин	114°	өзгеріс жоқ	●	●	●			
Жылыту		2 мин	1 – 120	1 мин	114°	өзгеріс жоқ	●	●	●			
Аспас ****		30 мин	5 – 240	5 мин	Әдепкі 80°	40° – 160°	10°		●	●	●	●

### \*Күріш/Палау

Күріштің қажетті мөлшерін өзірлеу кәстреліне қамтамасыз етілген өлшеу шыныаяғын пайдаланып салыныз (N). Содан кейін табақтағы «ШЫНЫАЯҚ» таңбасына дейін сүық сумен толтырыңыз.

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

Төмендегі кестеде күріштің әртүрлі түрлерін өзірлеу нұсқаулығы берілген. Ең жақсы нәтижелер алу үшін жабысқақ күрішті беретін және түпке жабысуы мүмкін «әзірлеу онай» күріш түрін емес, кәдімгі күрішті пайдалану ұсынылады. Қоңыр немесе жабайы күріш сияқты басқа күріш түрлерінде су мөлшерін түзету керек.

## КҮРІШТІ ӘЗІРЛЕУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Шыныаяқтар түріндегі күріш өлшемі	Салмағы	Табақ (+ күріш) түріндегі су өлшемі	Порциялар
2	300 г	2 шыныаяқ таңбасы	2 - 4 адам
4	600 г	4 шыныаяқ таңбасы	4 - 8 адам
6	900 г	6 шыныаяқ таңбасы	6 - 12 адам
8	1200 г	8 шыныаяқ таңбасы	8 - 16 адам
10	1500 г	10 шыныаяқ таңбасы	10 - 20 адам

- Ақ күріштің тек 1 шыныаяғын (2 шағын немесе 1 үлкен порция береді) әзірлегініз келсе, ақ күріштің 1 өлшеу шыныаяғын пайдаланыңыз, содан кейін судың бір жарым өлшеу шыныаяғын қосыңыз. Кейбір күріш түрлерінде 1 шыныаяқ күрішті әзірлегендеге түпке біраз күріштің жабысыну қалыпты.
- Судың + күріштің максималды мөлшері табақтағы ең жоғары таңбадан аспауы керек. Күріш түріне байланысты су мөлшерін түзету қажет болуы мүмкін.

### \*\*Йогурт функциясы

#### Сұт

Рецепттеріміздің барлығы (басқалай белгіленген болмаса) сиыр сұтін пайдаланып әзірленеді. Мысалы, соя сұті сияқтты өсімдік сұтін, сонымен бірге қойдың немесе ешкінің сұтін пайдалануға болады, бірақ бұл жағдайда пайдаланылатын сұтке байланысты йогурттың қаттылығы өзгеріп отыруы мүмкін. Шикі сұт немесе ұзақ мерзім сақталатын сұттер және тмөнде сипатталған барлық сұттер құрылғыныңға жарайды.



Қаймағы алынбаған сұтті, дұрысы ұзақ мерзім сақталатын ультра жоғары температурада өндөлгенін тандаңыз. Шикі (балғын) немесе пастерленген сұтті қайнату, содан кейін сұтуы керек және қаймағын алу керек.

- **Ұзақ мерзім сақталатын зарарсыздандырылған сұт:** Ультра жоғары температура өндөлген қаймағы алынбаған сұт қатырақ йогурттарды береді. Жартылай майсыздандырылған сұтті пайдалану қаттылығы азырақ йогурттарды береді. Дегенмен, жартылай майсыздандырылған сұтті немесе ұнтақ сұттің бір немесе екі табагын пайдалануға болады.
- **Пастерленген сұт:** бұл сұт кремі көбірек, үстінде біраз қабығы бар йогуртты береді.

- **Шикі сүт (ферма сүті):** мұны қайнату керек. Сондай-ақ оны ұзақ уақыт бойы қайнату үсінілады. Бұл сүтті қайнатусыз пайдалану қауіпті. Содан кейін құрылғыда пайдалану алдында оны суға қалдыру керек. Шикі сүтпен дайындалған йогурттарды пайдаланып ашыту үсінілмайды.
- **Ұнтақ сүт:** ұнтақ сүтті пайдалану кремі ете көп йогурттарды береді. Өндірушінің қорабындағы нұсқауларды орындаңыз.

## **Фермент**

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

Бұл мыналардың біреуінен жасалады:

- Мүмкіндігінше ұзақ мерзімі біту күні бар дүкеннен сатып алынған **табиғи йогурт:** осылайша йогуртыңыз қаттырақ йогурт беретін белсендірек ферментті қамтиды.
- **Қатырып кептірілген ферменттен.** Бұл жағдайда фермент туралы нұсқауларда көрсетілген белсендіру үақытын 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 болуы қаупі болады. Содан кейін дүкеннен сатып алған йогуртты немесе қатырып кептірілген ферментті пайдаланып қайтадан бастау керек.

## **Ферменттелеу үақыты**

Негізгі ингредиенттерге және сіз көзделген нәтижеге байланысты йогуртқа 6 және 12 сағат арасындағы ферменттелеу қажет болады.



Йогурттарды тоңазытқышта ең көбі 7 күн сақтауға болады.

## **\*\*\*Қызарту функциясы**

Алдымен майды, содан кейін ингредиенттерді қосуға болады, сондай-ақ май мен ингредиенттерді бір үақытта қосуға болады.

Май температурасы тым жоғары көтерілмеуі үшін 30 минуттан көбірек қуырмау үсінілады.

## **\*\*\*\*Аспаз функциясы**

- Бұл функцияның арқасында сіз әзірлеу үақытын және температуралы, бірақ сонымен бірге қақпақтың күйін таңдай аласыз.
- Қысыммен әзірлеуді пайдалану үшін әзірлеу көстрелінде қақпақ болуы керектігін және температура белгілі бір температурадан жоғарырақ (100-120 градус арасында) болуы керек екенин ескеріңіз, сондай-ақ қақпақты жабу және құлыптау керек.. Бұл шарттардың барлығын орында масаңыз, құрылғы таңдалған температурада, қысымсыз әзірлеуді бастайды.
- Жадта соңғы әзірлеу параметрлерін сақтайтын 3 параметр бар. Бірінші пайдаланғанда жадта параметр болмайды және құрылғы әдепкі уақыт

пен температураны ұсынады. Сондай-ақ бар бағдарламаны таңдап, оның параметрлерін өзгертуге болады.

### 3. Қысымның күйі

- ЕРС (электр қысыммен өзірлегіш) — герметикалық қақпағы және арнайы клапаны бар электр қестрөл. Ол тамақты қысым астында өзірлеуге мүмкіндік береді, бұл уақытты үнемдейді және қатты тамақтарды жұмсартады.
- Келесі бағдарламалар автоматты түрде қысым астында өзірлейді: «Күріш/дәнді дақылдар», «Ботқа», «Палау», «Бү», «Бұқтыру», «Сорпа», «Қайнату», «Жылыту». «Аспаз» функциясы үшін қақпақ жабық және құлыштаулы күйде кемінде 100°C температурасын таңдасаңыз, сіз өзірлеу қысым күйіне кіресіз.
- Бағдарламаны таңдағаннан кейін қысымға жететін уақыт өзірлеу қестрөліндегі тамақ пен сұйықтықтардың мөлшеріне байланысты болад. Қысым күйіне жету үшін қақпақты жабу және құлыштау керек: құрылғы герметикалық түрде жабылғанда, температура артқанда іштегі сұйықтық буға айналып, қестрөлдегі қысымды көтереді (осылайша қысыммен өзірлеу кезінде табақ ішінде әрқашан сұйықтық болуы керек).
- Құрылғыда қысым жиналғаннан кейін құлыштау механизмі жүйесі белсендіріледі, содан кейін өзірлеу кезінде қақпақты ашу мүмкін болмайды (сондықтан барлық ингредиенттерді өзірлеудің басында қосу керек). Қысыммен өзірлеу кезінде қақпақты ашуға ешқашан әрекеттенбенгіз.
- Тамақ қысым астында өзірленгенде өзірлеу процесінен кейін құрылғы жылы ұстая күйіне ауысады. Цифрлық экран «b» әрпін көрсетеді. Қысымды босату кезеңі үшін 8: «Қақпақты ашу» белімін қараңыз.
- Қысым өзірлегішін бірінші бірнеше рет пайдаланғанда қақпақтан азғантай будын шығуын байқауыңыз мүмкін. Бұл қалыпты және қысым жиналғанда орын алады. Сондай-ақ өзірлеу кезінде қысымды шектеу клапанынан біраз ағу болуы мүмкін.
- Өзірлеу кезінде будың шағын мөлшерінің шығуы қалыпты (өйткені клапан қауіпсіздік клапаны болып табылады).

### 4. Өзірлеу және қыздыру күйі

Тек «Жылы ұстая/Бас тарту» немесе «Бастау/Тоқтату» пернелері қолжетімді, басқа функциялар жарамсыз.

### 5. Жылы күйді ұстая

- Ұстая уақытының көрі санағы 0 болғанда зуммер дыбыстық сигнал шығарады, жылы ұстая күйіне өтеді («Қамыр/Йогурт», «Қызарту» және «Аспаз» функцияларын қоспағанда), цифрлық экранда «b» көрсетіледі және жылы ұстая пернесі функциясының үстінде индикатор жанады.  
24 сағаттан кейін бұл функциядан автоматты түрде бас тартылады және ол күту режимі күйіне оралады.
- Автоматты жылы ұстайдан бас тарту керек болса, өзірлеу режимін таңдау алдында мұны істеу керек. Ұзак басу барлық мәзірлер үшін автоматты жылы ұстайдан бас тартады, ұзақ бип дыбысы болады және индикатор жанып, өшеді. Тағы бір рет ұзақ басу автоматты жылы ұстауды қайта белсендіреді, сіз екі бип дыбысын естисіз және индикатор жанып, өшеді. Осы өзірлеу режимінің сонында тағы бір өзірлеу режимін бастағыңыз келсе, автоматты жылы ұстая ғана оралады.
- Күту режимінде «Жылы ұстая/Бас тарту» пернесін бассаңыз, ол жылы ұстая

функциясына өтеді, цифрлық экранда «b» көрсетіледі және индикатор жанады.

### 3. Уақытты орнату

1. Функцияны таңдау кезінде құрылғы әзірлеуді бастамай тұрып әзірлеу уақытын өзгертуге болады: «Температура/Таймер» пернесін бір рет басыңыз, содан кейін реттеу үшін **+** немесе **-** пернесін басыңыз. **-15 -16**.

Ауқымды және уақыт 1 минуттық немесе көбірек қадамдармен артатынын/азаятынын білу үшін төмендегі **1-кестені** қараңыз.

2. Уақытты орнату кезінде сәйкес уақыт индикаторы жанады.

### 4. Температураны реттеу

Аспаз және қызарту функциясын таңдасаңыз, орнатылған температура мәнін реттеу үшін «Температура/Таймер» пернесін екі рет басуға, содан кейін **+** және **-** пернелерін басуға болады.

### 5. Кешіктірілген бастау параметрі

1. Функцияны таңдау кезінде құрылғы әзірлеуді бастамай тұрып, кешіктірілген уақытты орнату үшін «Кешіктірілген бастау» функциялық пернесін басуға және **+** **-** пернелерін басу арқылы кешіктірілген бастау қосулы кезде уақытты реттеуге болады, ол әзірлеуді бастағанда сәйкес индикатор шамы қосулы болады, содан кейін кешіктірілген бастау индикатор шамы өшеді. **-18 -19**.

2. Кешіктіру параметрінің ауқымы — **2-24 сағат**, уақыт 10 минут бірлігімен өзгереді. Дайын кезде «Бастау» пернесін басыңыз**-20**.

3. «Қызарту», «Қамыр/Йогурт» және «Аспаз» функциялары үшін кешіктірілген бастау қолжетімді емес.

4. Кешіктірілген бастау әзірлеу уақытын қамтymайды.

5. Күту режимінде кешіктірілген бастау пернесін ұзақ басу құрылғы дыбысын жояды, тағы бір рет ұзақ басу дыбысты қайта белсендіреді.

### 6. Әртүрлі күйлерге арналған Бастау/Тоқтату

1. Қысқа басу барлық қажетті параметрлер енгізілгеннен кейін таңдалған әзірлеу режимін бастайды. Құрылғы әзірлеу алдын ала қыздыру режиміне өтеді және цифрлық экранда «» көрсетіледі («Пісіру», «Құыру» және «Аспаз» функцияларын қоспағанда, олар үшін кері санақ бастау түймесін басудан кейін бірден басталады.).

**- 17**

Әзірлеу температурасына жеткенде құрылғы әзірлеу кезеңіне автоматты түрде ауысады және алдында орнатылған уақыт кері санаала бастайды.

Әзірлеу режимі барысында тағы бір қысқа басу әзірлеуді тоқтатуға мүмкіндік береді, содан кейін өнім күту режиміне оралады.

Бастау пернесімен 1 бип дыбысы және Тоқтату пернесімен 2 бип дыбысы байланыстырылған.

2. Сондай-ақ әзірлеуді бас тарту түймесін қысқа басу арқылы тоқтатуға болады.

3. 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.

## 7. Жылдыту функциясы

1. Жылдыту уақытын және арқылы реттеуге болады, содан кейін «Бастау» пернесін басыңыз.

2. Сәйкес индикатор жанады және экран ол аяқталғаша кері санақ уақытын көрсетеді.

## 8. Қақпақты алу

1. Қысымды босату үшін қысымды босату түймесін басыңыз. - 21

2. Буды шығару кезінде қысымды шектеу клапанынан қолдарыңызды аулақ ұстаңыз.

3. Қақпақты алу үшін қақпақ тұтқасын ұстаңыз, сағат тіліне қарсы бұрыңыз және қақпақты көтеріңіз. - 22 - 23

4. Қуат сымын розеткадан ажыратыңыз. - 24

## ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

• Өр пайдаланудан кейін құрылғыны тазалау ұсынылады. Тазалау алдында құрылғыны кемінде 2 сағат бойы сұтыңыз. - 25

• Құрылғыны суға батырмаңыз немесе ішіне су құйманыз, құрылғыны, әзірлеу кәстрелін немесе қақпақты ыдыс жуу машинасына салмаңыз. - 26 - 27

• Қосалқы құралдарды ыдыс жуу машинасында тазалаңыз. - 28

• Кәстрелді шайып, жақсылап кептіріңіз. Қырғышты пайдаланбаңыз, өйткені бұл кәстрелдегі жабыспайтын қабабты зақымдауы мүмкін. - 29

• Тазалау үшін қысымды шектеу клапанын алыңыз, су астында шайыңыз және кептіріңіз. - 30

• Корпусты дымқыл шуберекпен тазалаңыз. - 31 - 32

• Қақпақ ішін, соның ішінде тығыздау тығыздағышын шайыңыз. Тазалау үшін тығыздағышты қақпақтан ажыратыңыз. Мұны істеу үшін қақпақтағы тұтқаны ұстаңыз және тығыздау тығыздағышын жоғары қарай тартыңыз. Таза болғаннан кейін бастапқы орнына қайта қойыңыз. - 33

• Конденсат жинағышты алыңыз және су астында мұкият тазалаңыз. Оны бастапқы орнына қайта қойыңыз. - 34

• Қалтқылы клапанды шағын силикон тығыздағышты алу арқылы бөлшектеу керек, содан кейін қалтқылы клапанды алу үшін қақпақты бұрыңыз. - 35

• Арина қақпағын тазалау үшін бұрап алуға болады және бітелуін болдырмай үшін арнаны жүйелі түрде тексеріп тұру керек. - 36

• Бітелмегенін тексеру үшін қауіпсіздік серіппелі клапанының ішкі бөлігін басыңыз. - 37

• Барлығы тазаланып, жақсылап кепкеннен кейін бастапқы орнына қойыңыз.

• Өрқашан қамтамасыз етілген әзірлеу кәстрөлін пайдаланыңыз.

- Суды немесе тамақты тікелей құрылғыға құймаңыз. Құрылғыны кездейсоқ сұға батырсаңыз немесе тікелей қыздыру элементіне су төксеніз (кәстрөл орнында болмаганда), сервистік орталыққа жөндеуге апарыңыз.
- Тығыздау тығыздарының 2 жыл сайын ауыстырыңыз.

## АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Мәселе	Ұқытимал себептер	Шешімдер
Қақпақты ашу мүмкін емес.	Әзірлеу кәстрөліндегі қысымға байланысты ашу мүмкін емес.	a. Кәстрөлдегі қысым автоматты түрде толығымен шыққанша күтіңіз. ә. Қысымды шығару түймесін басып тұрыңыз.
	Кәстрөлдегі қысым толығымен шығарылады, бірақ қалтқылы клапан тұрып қалды, ейткені ол тым лас, сондықтан тәмен түсе алмайды.	a. Тәмен түсіру үшін таяқшамен қалтқылы клапанды итеріңіз. ә. Келесі пайдалану үшін қалтқылы клапанды тазалаңыз және сүртіңіз - 35.
Қақпақты жабу мүмкін емес.	Тығыздау тығыздарының тиісті түрде орнатылмаған.	Тығыздау тығыздарының тиісті түрде орнатыңыз.
	Қалтқылы клапан тұрып қалды, ейткені ол тым лас, сондықтан тәмен түсе алмайды.	a. Тәмен түсіру үшін таяқшамен қалтқылы клапанды итеріңіз. ә. Келесі пайдалану үшін қалтқылы клапанды тазалаңыз және сүртіңіз - 35.
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.	Орнына түсіру үшін қысымды шектеу клапанын ақырын айналдырыңыз/басыңыз.

Мәселе	Ықтимал себептер	Шешімдер
Тамақ өзірленбеді.	Күріш пен судың арақатынасы дұрыс емес.	Күріш пен судың қажетті арақатынасын пайдаланыңыз. "Күріш/Палау" бөлімін қараңыз.
	Қуат желісінде тоқ жоқ.	Электр тізбекті тексеріңіз.
Цифрлық экранда «Е0» көрсетіледі.	Қысым ауыстырып-қосқышы ақаулы.	Жөндеу және техникалық қызмет көрсете бөліміне жіберіңіз.
Цифрлық экранда «Е1» көрсетіледі.	Температура датчигі шыныаяянындағы температура датчигінің құрамдастарында қысқа түйықталу болды немесе тізбегі ашылды.	Жөндеу және техникалық қызмет көрсете бөліміне жіберіңіз.
Цифрлық экранда «Е2» көрсетіледі.	Қақпақ таңдалған өзірлеу режимі үшін анықталған күйде емес.	Өзіңіз таңдаған бағдарлама үшін қақпақтың дұрыс күйін тексеру үшін өзірлеу кестесін қараңыз.
Қақпақтан бу шығады.	Тығыздау тығыздығышы тиісті түрде орнатылмаған.	Тығыздау тығыздығышын тиісті түрде орнатыңыз.

**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 similarly 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.

EN

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!**

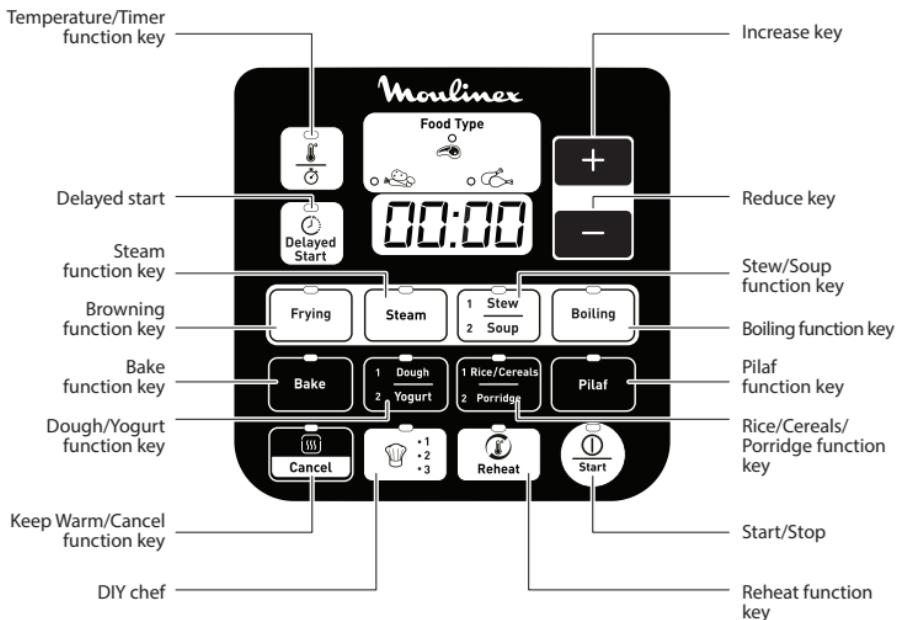
- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ② Leave it at a local civic waste collection point.

## DESCRIPTION

EN

- A Pressure limit valve
- B
  - B1 Pressure release button
  - B2 Lid knob
- C Lid
- D Control panel
- E Power cord
- F Base
- G Transport handle
- H Condensation collector
- I Sealing gasket
- J Steam basket
- K Trivet
- L Cooking pot
- M Outer cover
- N Measuring cup
- O Rice spoon
- P Valve spring
- Q Float valve
- R Duct pressure limit valve cover

## CONTROL PANEL



1. The 16 key operations are « Temperature/Timer », « Delayed start », « Browning », « Steam », « Bake », « Dough/Yogurt », « Keep warm/Cancel », « DIY chef », « Reheat », « Start/Stop », « Rice/Cereals/Porridge », « Pilaf », « Stew/Soup », « Boiling », « - », « + ». When you press a key, there is a “beep” sound warning.
2. When you have two functions on one key, you have to press twice to select the second function.
3. 25 types of cooking are proposed including 3 DIY programs, please see Table 1 for more information.
4. For « Steam », « Stew », « Soup », « Browning », « Boiling » you can choose the type of food: « Vegetable, Chicken, Meat ».

## 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 handle, turn it anticlockwise and pull the lid. - **1 - 2**
- Remove all packaging materials from the inside of the appliance: plastic bags, accessories (steam basket, trivet, 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.

### Cleaning

- Rinse the cooking pot, the lid (including valves) with clear water, and the appliance with a damp cloth. Only the accessories can be cleaned in the dishwasher. - **4 - 5**

## INSTRUCTIONS FOR USE

### Put the condensation collector into place. - **6**

### Unroll the power cord; connect it to the appliance then to the earthed socket. - **7**

### 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 - **8**.

### 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. - **9**
- Do not use your appliance without the cooking pot.

**Close and lock the lid**

- Check that the sealing gasket is securely placed on the sealing gasket supporting cover.
- Close the lid and turn the lid knob clockwise. - **10 - 11**
- When the lid lock or unlock there is a “beep” signal.

**Place the pressure limit valve**

- Position the pressure limit valve and take care that it clicks well into place. The valve has to be down. It is normal that it remains somehow loose. - **12**

**FUNCTION ILLUSTRATION****1. Self test with power on (standby)**

Connect the power supply, system start to self check, buzzer make a long “beep” sound, digital screen light on, all indicators light on. After 1 second, the screen displays “----”, the appliance is in standby mode.

**2. Working mode**

**1. In the standby mode**, you can choose one of the following cooking functions: « Browning », « Steam », « Bake », « Dough/Yogurt », « DIY chef », « Rice/Cereals/Porridge », « Pilaf », « Stew/Soup », « Boiling », « Keep warm » and « Reheat ». - **13**

When a key has a double function, click once to select the first function, twice to select the second function.

For « Steam », « Stew/Soup », « Browning », « Boiling » you can choose the type of food: « Vegetable, Chicken, Meat ».

You can select the required type of food by pressing the key, the corresponding indicator will light. If you don't select any, it will automatically select « Meat ». - **14**

After selecting the required cooking function and type of food, the corresponding function indicator and the type of food indicator will light. If no other function setting is required, press the “Start” key to enter the cooking mode of the selected function. The corresponding function's indicator will move from flickering to a constant light. After one minute with no validation, it will go back to standby mode.

**2. Each function** default cooking temperature and time, delayed start, keep warm :

TABLE 1

Function	Food choice	Time Set			Temperature			Delayed function	Keep warm	Lid position		
		Default	Range(min)	Every	Default	Range	Every					
Bake		40 min	10 - 120	5 min	160°	no change		●	●		●	
Rice*/ Cereals		9 min	1 - 120	1 min	114°	no change		●	●	●		
Porridge		15 min	1 - 120	1 min	100°C	no change		●	●	●		
Yogurt**		8 hours	1h - 24h	30 min	38°	no change				●		
Pilaf*		20 min	1 - 120	1 min	114°	no change		●	●	●		
Dough		1 hour	10min - 6h	5 min	38°	no change				●		
Steam	Veg	10 min	1 - 120	1 min	114°	no change		●	●	●		
	Chicken	10 min	1 - 120	1 min	114°	no change		●	●	●		
	Meat	10 min	1 - 120	1 min	114°	no change		●	●	●		
Stew	Veg	10 min	1 - 120	1 min	114°	no change		●	●	●		
	Chicken	20 min	1 - 120	1 min	114°	no change		●	●	●		
	Meat	30 min	1 - 120	1 min	114°	no change		●	●	●		
Soup	Veg	12 min	1 - 120	1 min	114°	no change		●	●	●		
	Chicken	20 min	1 - 120	1 min	114°	no change		●	●	●		
	Meat	30 min	1 - 120	1 min	114°	no change		●	●	●		
Browning ***	Veg	12 min	1 - 30	1 min	Default 160°	100° - 160°	10°				●	
	Chicken	15 min	1 - 30	1 min	Default 160°	100° - 160°	10°				●	
	Meat	20 min	1 - 120		Default 160°	100° - 160°	10°				●	
Boiling	Veg	10 min		1 min	114°	no change		●	●	●		
	Chicken	20 min	1 - 120	1 min	114°	no change		●	●	●		
	Meat	30 min	1 - 120	1 min	114°	no change		●	●	●		
Reheat		2 min	1 - 120	1 min	114°	no change		●	●	●		
DIY chef ****		30 min	5 - 240	5 min	Default 80°	40° - 160°	10°			●	●	●

**\*Rice/Pilaf**

Pour the required quantity of rice into the cooking pot using the measuring cup provided (N). 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 tends to give a stickier rice and may adhere to the base. With other types of rice, such as brown or wild rice, the quantities of water need adjustment.

## COOKING GUIDE FOR RICE

Rice measurement in cups	Weight	Water measurement in the bowl (+ rice)	Serves
2	300 g	2 cup mark	2 - 4 pers.
4	600 g	4 cup mark	4 - 8 pers.
6	900 g	6 cup mark	6 - 12 pers.
8	1200 g	8 cup mark	8 - 16 pers.
10	1500 g	10 cup mark	10 - 20 pers.

- 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 base when cooking 1 cup of rice.
- 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.

### \*\*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.



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 powdered 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 freezedried 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.

### \*\*\*Browning function

You can add oil firstly and then the ingredients, or you can also add oil and ingredient at the same time.

We suggest not to fry more than 30 minutes in order to avoid oil temperature going too high.

### \*\*\*\*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 3 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.

### 3. Pressure state

- 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", "Steam", "Stew", "Soup", "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.
- 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 food is cooked under pressure, after the cooking process the appliance will switch to keep warm state. The digital screen will indicate "b". For pressure release stage refer to the paragraph 8: Opening the lid.
- 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).

#### **4. Cooking and heating state**

Only « keep warm/cancel » or « start/stop » keys are available, other functions are invalid.

#### **5. Keeping warm state**

- When the holding time countdown 0, the "beep" sounds, enter keeping warm state (except for « Dough/Yogurt », « Browning » and « DIY » functions), the digital screen indicates "b" and the indicator lights above the keep warm key function.  
After 24 consecutive hours, this function will be cancelled automatically and it returns to the standby mode.
- If you want to cancel the automatic keep warm, you have to do it before to select your cooking 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.
- If pressing « Keep warm/Cancel » key at standby mode, it enters keep warm function, the digital screen indicates "b" and the indicator lights.

### **3. Time setting**

1. When choosing a function, before the machine has started cooking, you can change the cooking time: press « Temperature/Timer » key once, then press **+** or **-** to adjust. **-15 -16**. Please see **table 1** to know the range and if the time increases/decreases in 1 minute increments or more.

2. When setting the timing, the corresponding timing indicator lights.

### **4. Temperature adjustment**

In the choice of DIY chef and Browning function, you can press twice the « Temperature/Timer » key then press **+** and **-** keys to adjust the set temperature value.

### **5. Delayed start setting**

1. When choosing a function, before the appliance has started cooking, you can press Delayed start function key to set a delayed time and through press the **+** **-** keys to adjust the time as long as the delayed start is on, the corresponding indicator light is on, when it starts cooking, then the delayed start indicator light switch off. **-18 -19**.

2. The delay setting range is 2-24 hours, time change in the unit of 10 minutes. When ready click on start **-20**.

3. Delayed start is not available for « Browning », « Dough/Yogurt » and « DIY » functions.
4. The delayed start does not include the cooking time.
5. In standby mode, a long press on delayed start will remove the appliance sound, another long press will reactivate the sound.

## 6. Start/ Stop for different phases

A short press 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, Browning, and DIY functions, for which the counting down will start immediately after pressing start button.) - 17

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 come back to the standby mode.

We have 1 beep sound associated with the Start and 2 beeps sound associated with the Stop.

1. It is also possible to stop the cooking with a short press on cancel button.
2. 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.

## 7. Reheat function

1. You can adjust the reheat time with and then press Start .
2. The corresponding indicator will light, and the screen will display the countdown time until it is finished.

## 8. Removing the lid

1. Push the pressure release button to release the pressure. - 21
2. **Keep your hands away from the pressure limit valve when releasing steam.**
3. To remove lid, take hold of the lid knob, turn it anticlockwise and lift the lid. - 22 - 23
4. Unplug the power cord. - 24

## 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. - **25**
- Do not immerse the appliance in water or pour water into it, do not put the appliance, cooking pot or lid into the dishwasher. - **26 - 27**
- You can wash the accessories in the dishwasher. - **28**
- Rinse the pot and dry it off thoroughly. Do not use a scourer as this can damage the non stick coating in the pot. - **29**
- Remove the pressure limit valve to clean it and rinse it under water. - **30**
- Clean the housing with a damp cloth. - **31 - 32**
- Rinse the inside of the lid including the sealing gasket. To clean the gasket separate it from the lid. To do this, take a hold of the knob on the lid and pull the sealing gasket upwards. Once clean, place back in their original position. - **33**
- Remove the condensation collector and clean it thoroughly under water. Place it back in its original position. - **34**
- The float valve should be dismantle by removing the small silicone gasket, then turn the lid to get the float valve. - **35**
- The duct cover can be unscrewed to be cleaned, and the duct should be checked regularly to prevent blockage. - **36**
- Press on the internal part of the safety valve spring to check that it is not clogged. - **37**
- Once everything is cleaned and perfectly dried, place at their original position.
- 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 centre for repair.
- Change the sealing gasket every 2 years.

EN

## 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 pressure release 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. Please use a stick to poke the float valve, to make it fall down. b. For next use, please clean and wipe the float valve - 35.
Unable to close lid.	Sealing gasket is not properly installed.	Install the sealing gasket properly.
	The float valve is stuck because it is too dirty, and therefore unable to fall.	a. Please use a stick to poke the float valve, to make it fall down. b. For next use, please clean and wipe the float valve - 35.
	Direction at which lid was closed is incorrect.	Close lid in the correct direction according to the instruction manual.
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. cf * Rice/Pilaf
	No electricity from the power grid.	Check the electric circuit.

Problem	Possible reasons	Solutions
"E0" displayed on digital screen.	Pressure switch is faulty.	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.	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.
Steam leakage from lid.	The sealing gasket was not properly installed.	Install the sealing gasket properly.

RU p. 7 – 23  
UK p. 24 – 39  
KK p. 40 – 55  
EN p. 56 – 71