

Tefal®

RU

UK

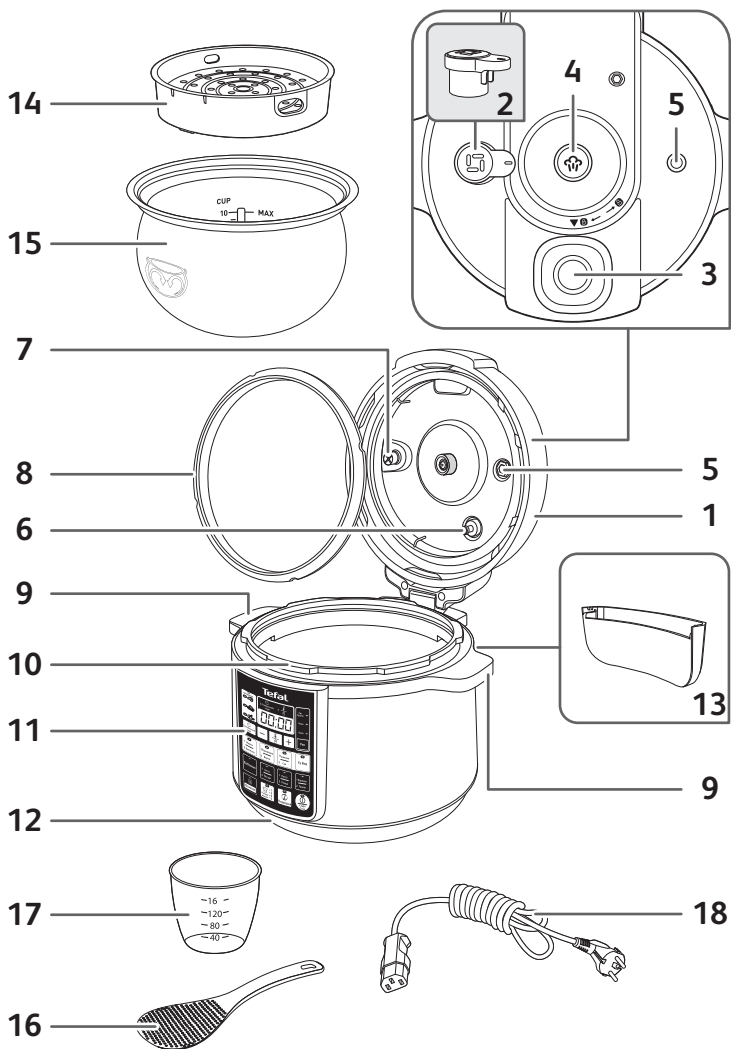
KK

EN

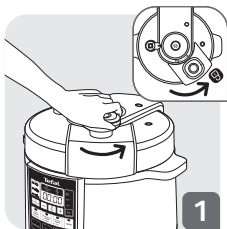
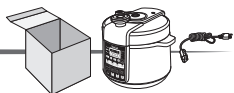


Advance Pressure Cooker

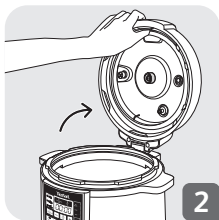
www.tefal.com



1



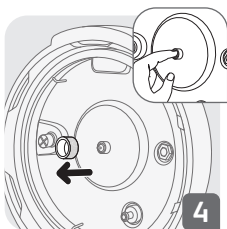
1



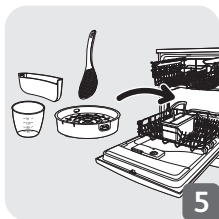
2



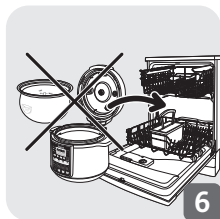
3



4

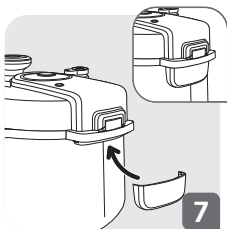


5

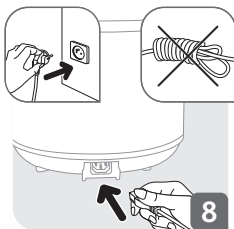


6

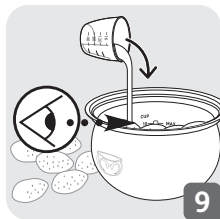
2



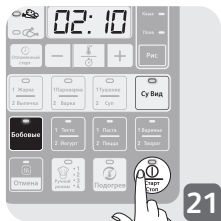
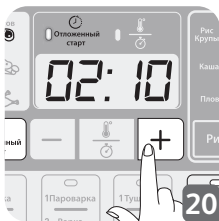
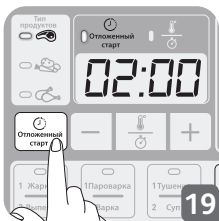
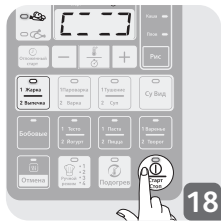
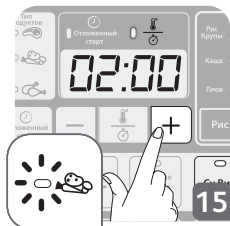
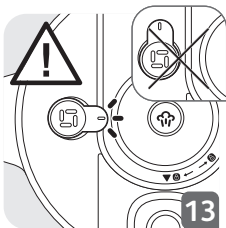
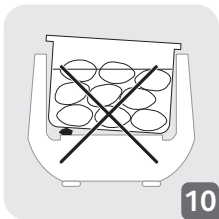
7

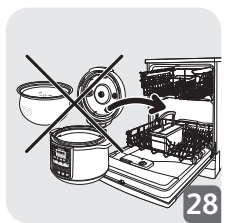
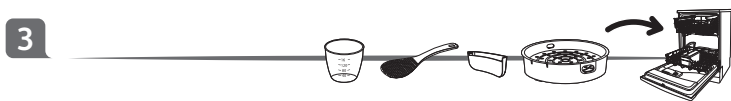
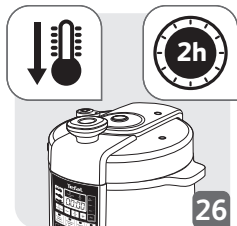
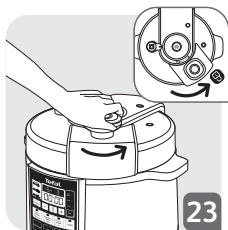
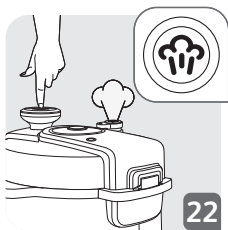


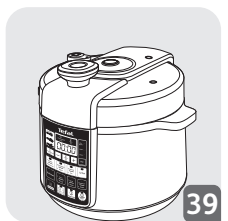
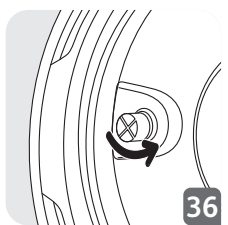
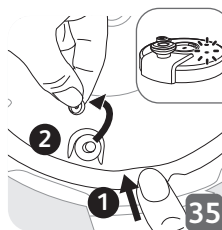
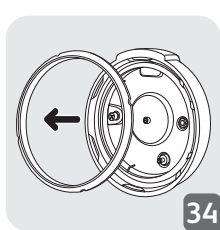
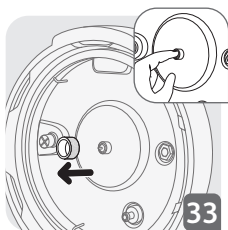
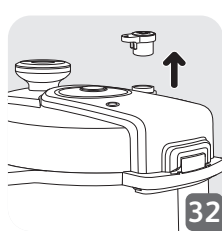
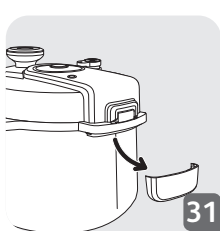
8



9







ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Уделите время внимательному изучению настоящих инструкций.

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

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

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

Следите, чтобы дети не играли с устройством.

- При повреждении шнура питания его замена во избежание опасности должна проводиться изготовителем, его сервисной службой или аналогичным квалифицированным специалистом. Не пытайтесь менять входящий в комплект шнур питания на другой шнур.

- Устройство предназначено только для домашнего бытового использования.

Устройство не предназначено для использования в нижеприведенных случаях, гарантия на которые не распространяется:

– в кухонных помещениях, предназначенных для персонала магазинов, в офисах и в других рабочих помещениях;

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

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

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

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

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

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

СОХРАНИТЕ НАСТОЯЩУЮ ИНСТРУКЦИЮ

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



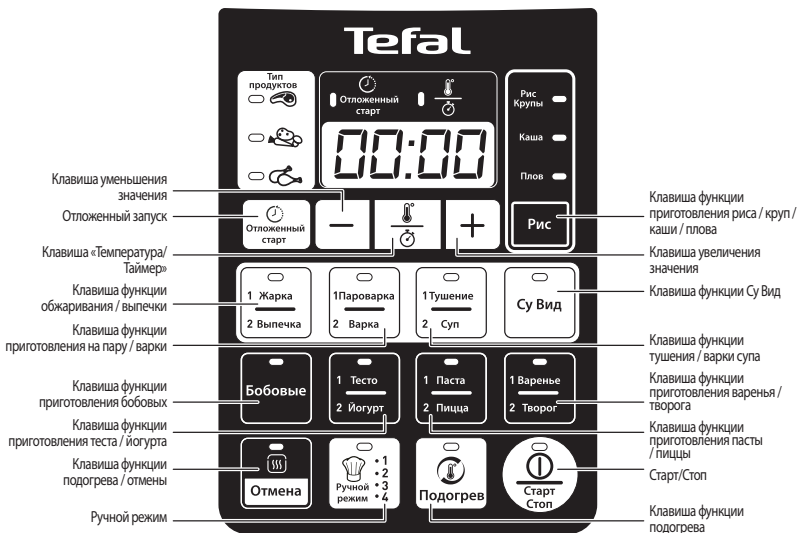
Защита окружающей среды превыше всего!

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

ОПИСАНИЕ

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| 1 Крышка | 10 Внешняя чаша |
| 2 Клапан ограничения давления | 11 Панель управления |
| 3 Ручка крышки | 12 Основание |
| 4 Кнопка сброса давления | 13 Емкость для сбора конденсата |
| 5 Пружинный клапан | 14 Паровая корзина |
| 6 Поплавковый клапан | 15 Съёмная чаша |
| 7 Крышка клапана ограничения давления | 16 Ложка |
| 8 Уплотнительная прокладка | 17 Мерный стакан |
| 9 Ручка для переноски | 18 Шнур питания |

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. 17 основных функций: «Отложенный запуск», «-», «Температура/Таймер», «Жарка/Выпечка», «Пароварка/Варка», «Бобовые», «Тесто», «Йогурт», «Подогрев/Отмена», «Ручной режим», «Старт/Стоп», «Разогрев», «Варенье/Творог», «Тушение/Суп», «Рис/Крупы», «Каша», «Плов», «+/-». При нажатии на клавишу раздается звуковой сигнал.
2. Доступны 36 видов приготовления, включая 4 индивидуальных режима. Подробнее см. в таблице 1.
3. В режимах «Выпечка», «Пароварка», «Тушение», «Суп», «Жарка», «Варка», «Су Вид» 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, ложку для риса, мерный стакан, емкость для сбора конденсата), чашу и вилку. — **3**
- Если на устройство нанесена рекламная наклейка, удалите ее перед первым применением.

Чистка

- Перед выполнением чистки снимите с устройства крышку. Открутите средний винт крышки и нажмите на небольшой выступ, чтобы разъединить детали — **4**.
- Промойте чашу, крышку (вместе с клапанами) чистой водой и протрите устройство влажной тканью. В посудомоечной машине можно мыть только принадлежности **5 и 6**. Перед применением устройства убедитесь, что все детали полностью сухие.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Установите емкость для сбора конденсата на место — 7.

Размотайте шнур питания, подключите его сначала к устройству, а затем к заземленной розетке — 8.

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 — 9.

Поместите чашу в устройство

- Протрите дно чаши снаружи и удалите все остатки пищи с нагревательной пластины. Поместите чашу в устройство — 10.
- 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 — 11 - 12.
- Когда устройство находится во включенном состоянии, 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 — 13.

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/Выпечка», «Пароварка/Варка», «Бобовые», «Тесто», «Йогурт», «Ручной режим», «Рис/Крупы», «Каша», «Плов», «Тушение/Суп», «Су Вид», «Пицца/Паста», «Варенье/Творог», «Разогрев», «Подогрев». Если клавиша имеет несколько функций, нажмите на нее один раз для выбора первой функции, два раза — второй и три раза — третьей.— **14.**

В режимах «Выпечка», «Пароварка», «Тушение», «Суп», «Выпечка», «Варка», «Су Вид» можно выбрать требуемый тип продуктов нажатием на клавишу **+** или **-**, после чего загорится соответствующий индикатор — **15.** При отсутствии выбора автоматически выбирается тип «Мясо».

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	Установка времени (мин)		Шаг настройки	Температура (°C)		Функция отложенного запуска	Функция подогрева	Положение крышки	
		По умолчанию	Диапазон		По умолчанию	Диапазон			Закрыта	Открыта
Рис*/крупы		9	1-120	1	106	Без изменений	●	●	●	●
Каша		15	1-120	1	1 уровень: 100	Без изменений	●	●	●	●
Йогурт**		8 ч	1-2 ч.	30	38-40	Без изменений	●	●	●	●
Плов**		20	1-120	1	110	Без изменений	●	●	●	●
Тесто		60	10 мин. – 6 ч.	5	38-40	Без изменений	●	●	●	●
Бобовые		60	1-120	1	114	Без изменений	●	●	●	●
Паста		1-й шаг	Не регулируется		100	Без изменений	●	●	●	●
Пицца		2-й шаг = 8	1-120	1	100	Без изменений	●	●	●	●
		30	1-120	1	125	Без изменений	●	●	●	●
Варенье		80	1-120	1	2 уровня: 100/110 По умолчанию: 110	Без изменений	●	●	●	●
Творог		50	10 мин. – 4 ч	5	80	Без изменений	●	●	●	●
		20	1-120	1	140	100-160	●	●	●	●
Выпечка	Овощи	40	1-120	1	160	100-160	●	●	●	●
	Мясо	50	1-120	1	160	100-160	●	●	●	●
Пароварка	Овощи	10	1-120	1	104	Без изменений	●	●	●	●
	Курица	10	1-120	1	108	Без изменений	●	●	●	●
Тушение	Мясо	10	1-120	1	108	Без изменений	●	●	●	●
	Овощи	10	1-120	1	106	Без изменений	●	●	●	●
Суп	Курица	20	1-120	1	108	Без изменений	●	●	●	●
	Мясо	30	1-120	1	112	Без изменений	●	●	●	●
Жарка***	Овощи	12	1-30	1	110	Без изменений	●	●	●	●
	Курица	15	1-30	1	112	Без изменений	●	●	●	●
Варка	Мясо	20	1-30	1	160	100-160	●	●	●	●
	Овощи	10	1-120	1	114	Без изменений	●	●	●	●
Су Вид	Курица	30	1-120	1	114	Без изменений	●	●	●	●
	Мясо	30	1-120	1	114	Без изменений	●	●	●	●
Разогрев	Овощи	2 ч	1 ч. – 12 ч.	15	60	Без изменений	●	●	●	●
	Курица	3 ч	1 ч. – 12 ч.	15	60	Без изменений	●	●	●	●
Ручной режим****	Мясо	4 ч	1 ч. – 12 ч.	15	60	Без изменений	●	●	●	●
	Мясо	4	1-120	1	104	Без изменений	●	●	●	●
Ручной режим****		30	5 мин. – 4 ч.	5	80	40-160	●	●	●	●

*Рис/Плов

Поместите необходимое количество риса в чашу, используя прилагаемый мерный стакан (17). Наполните чашу холодной водой до соответствующей отметки «CUP» (СТАКАН), нанесенной на чаше.

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

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

- Если вы хотите приготовить 1 стакан белого риса (на 2 маленьких или 1 большую порцию), используйте 1 мерный стакан белого риса, а затем добавьте полтора мерных стакана воды. При приготовлении 1 стакана риса некоторые виды риса могут прилипнуть к дну.
- Если вы хотите приготовить 2 стакана белого риса (на 4 маленьких или 3 большие порции), используйте 2 мерных стакана белого риса, а затем добавьте два мерных стакана воды.
- Максимальное количество воды вместе с рисом не должно превышать самую высокую отметку внутри чаши. В зависимости от типа риса количество воды может отличаться от указанного.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РИСА

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

**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:

Жидкий				Густой →
	Обезжиренное молоко	Цельное молоко	Сырое молоко	

Выбирайте цельное молоко, лучше ультрапастеризованное молоко с длительным сроком хранения. Непастеризованное (сырое) 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 необходимо вскипятить перед использованием. Рекомендуется кипятить его в течение длительного времени. Использование такого молока **без предварительного кипячения** может быть опасным. После кипячения, прежде чем использовать такое молоко в устройстве, дайте ему остыть. Йогурты, приготовленные на сыром молоке, не рекомендуется использовать в качестве фермента для дальнейшего производства йогуртов.
- **Сухое молоко:** при использовании сухого молока йогурт получится более густым. Следуйте инструкциям, приведенным на упаковке производителя молока.

Ферменты

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

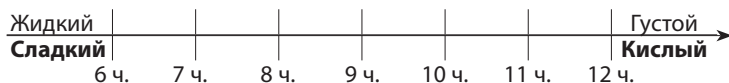
В качестве ферментов могут использоваться:

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

- **Сублимированный фермент.** В этом случае следуйте инструкциям, указанным на упаковке фермента (дрожжей). Ферменты можно найти в супермаркетах, аптеках и магазинах здорового питания.
- Один из **недавно 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

Рекомендуется 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). Для того, чтобы приготовление шло под давлением, крышку нужно закрыть и заблокировать. Если крышку оставить открытой или просто закрыть, но не поворачивать, то приготовление будет идти без давления (как в обычной мультиварке).

– В памяти устройства можно сохранить 4 последних режима приготовления. При первом использовании функции память пуста, а устройство предлагает время и температуру по умолчанию. Можно также выбрать существующую программу и изменить ее параметры.

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, холодец, бобовые, горох и тп).
- Программы, работающие под давлением: пароварка, варка, тушение, суп, рис/крупы, плов, бобовые, паста (первая часть), каша.
- Ручной режим в данной модели может работать как с давлением (при заблокированной крышке и достижении температуры 100С°), так и без (крышку можно открыть или закрыть, но не заблокировать).
- 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 заданного времени. Также во время приготовления из клапана ограничения давления может выделяться некоторое количество жидкости.
- 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, Паста, Творог, Су Вид, 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 раздается 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. —**16-17**.

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

2. При установке времени горят соответствующие индикаторы.

4. Настройка температуры

При использовании Ручного режима и функции жарки нажмите два раза на клавишу «Температура/Таймер», после чего с помощью клавиш **+** и **-** установите значение температуры. После завершения установки нажмите клавишу запуска. -18

5. Установка отложенного запуска

1. При выборе функции перед запуском процесса приготовления можно нажать клавишу отложенного запуска для установки времени задержки включения, после чего с помощью клавиш **+** и **-** отрегулировать требуемое время — **19–20**. После включения функции отложенного запуска загорится соответствующий индикатор. После начала процесса приготовления индикатор погаснет.

2. Диапазон регулировки времени отложенного запуска составляет от 2 до 24 часов, шаг настройки — 10 минут. При готовности нажмите клавишу запуска —**21**.

3. **Функция** «Отложенный запуск» недоступна для программ «Жарка», «Су Вид», «Тесто» «Йогурт», «Творог», «Паста», «Ручной режим». При попытке нажать на клавишу отложенного запуска в этих режимах раздастся двойной звуковой сигнал.

4. Время отложенного запуска не включает в себя 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. Когда устройство переходит в режим предварительного нагрева, на экране отображается символ «: : :» (кроме программ «Выпечка», «Жарка» и «Сделай сам», для которых обратный отсчет времени начинается сразу после нажатия кнопки запуска) - **18**. 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.

Короткий звуковой сигнал оповещает о запуске, а длинный — о прекращении работы.

2. Остановить процесс приготовления можно также кратким нажатием на клавишу 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 **-**, после чего нажать на клавишу запуска.

2. Загорится соответствующий индикатор, устройство перейдет в режим предварительного нагрева, а на цифровом дисплее отобразится «: :». При достижении температуры предварительного нагрева начинается обратный отсчет.

8. Открывание крышки

1. Нажмите кнопку сброса давления — **22**.

При выходе пара не подносите руки к клапану ограничения давления.

2. Чтобы открыть крышку, возьмитесь за ручку крышки, поверните ее против часовой стрелки и поднимите крышку — **23 - 24**. Аккуратно откройте крышку, т. к. выходящий из-под нее пар может быть очень горячим.

3. Отключите шнур питания от сети — **25**.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Рекомендуется чистить устройство после каждого применения. Перед началом чистки дайте устройству остыть в течение не менее 2 часов — **26**.
- Не погружайте устройство в воду и не наливайте воду внутрь него, не помещайте устройство, чашу и крышку в посудомоечную машину — **27-28**.
- Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине. — **29**.
- Извлеките чашу из устройства, промойте ее и тщательно протрите насухо. Не используйте металлическую губку во избежание повреждения антипригарного покрытия — **30**.
- Извлеките емкость для сбора конденсата, тщательно промойте ее водой и просушите. — **31**.
- Выньте клапан ограничения давления, промойте его водой и просушите — **32**.
- Чтобы очистить крышку, ее необходимо отсоединить от устройства и прочистить все ее компоненты. Сначала открутите средний винт крышки и нажмите на выступ в центре, чтобы снять крышку — **33**.
 - Отделите уплотнительную прокладку от крышки. Удерживая крышку за ручку, потяните прокладку вверх — **34**.
 - Поплавковый клапан следует снять, удалив маленькую силиконовую прокладку и повернув крышку — **35**.
 - Крышку канала следует открутить для чистки, а сам канал необходимо регулярно осматривать на предмет засоров — **36**.
 - Нажмите на внутреннюю деталь предохранительного пружинного клапана для проверки на предмет засоров — **37**.
 - Затем можно промыть крышку внутри. Перед установкой очищенных компонентов на место убедитесь, что они полностью высохли.
- Очистите корпус влажной тканью и поместите чашу внутрь устройства — **38**. Установите крышку на место — **39**.
- 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.

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

Проблема	Возможные причины	Решения
Еда не приготовилась.	Неверная пропорция продуктов и воды.	Соблюдайте верную пропорцию продуктов и воды.
	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.
На цифровом дисплее отображается надпись «E11».	Крышка закрыта и заблокирована, вместо того чтобы быть в открытом положении: температура становится слишком высокой для выбранного режима.	Поднимите крышку в вертикальное положение и нажмите клавишу «Отмена» для удаления кода ошибки. Процесс приготовления продолжится незамедлительно.
Из-под крышки выходит пар.	Уплотнительная прокладка установлена неправильно.	Установите уплотнительную прокладку правильно.

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 призвести до його ушкодження та спричинити травми.
- Ніколи не торкайтеся гарячих частин приладу. Після використання поверхня нагрівального елемента піддається дії залишкового тепла.
- Для вашої безпеки цей виріб відповідає всім чинним стандартам та нормативним вимогам (директивам про електромагнітну сумісність, матеріали, що контактують із харчовими продуктами, захист довкілля тощо).
- Цей прилад не призначено для використання

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

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

- Якщо шнур живлення пошкоджений, то, щоб запобігти ураженню електричним струмом, його повинен замінити виробник, його авторизований сервісний центр або спеціаліст аналогічної кваліфікації. 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 куточках магазинів, офісів та інших робочих середовищ;
- у фермерських приміщеннях;
- клієнтами в готелях, мотелях та інших закладах тимчасового проживання;

– у закладах, що надають послуги ночівлі 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 гратися з приладом.
- Не заповнюйте прилад вище позначки MAX на чаші.
- Дотримуйтесь рекомендацій щодо кількості продуктів і води, щоб уникнути ризику переливання через край, що може пошкодити прилад і призвести до травмування.
- Застереження: не розливайте рідини на роз'єм.
- Перед використанням приладу перевірте, чи поплачковий клапан і клапан обмеження тиску чисті (див. розділ «Очищення і обслуговування»).
- Не вставляйте сторонні предмети в систему скидання тиску. Не замінюйте клапан.

- Відкриваючи кришку, завжди тримайте її за ручку.
При переміщенні тримайте прилад за бічні ручки. Окріп може потрапити в простір між основою прокладки та кришкою і може спричинити опіки.
- Будьте уважні та остерігайтесь ошпарювання паром, що виходить із приладу, коли ви відкриваєте кришку. Спочатку відкрийте кришку зовсім трошки, щоб пара могла легко вийти.
- Ніколи не відкривайте прилад силою. Переконайтеся, що внутрішній тиск повернувся до норми. Не відкривайте кришку, коли виріб перебуває під тиском. Для цього перегляньте Інструкцію з експлуатації.
- Використовуйте лише відповідні запчастини для вашої моделі. Це особливо важливо для ущільнювальної прокладки, чаші 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 вогнебезпечного 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. Переносьте прилад за ручки та, якщо потрібно, використовуйте прихватки. Не піднімайте прилад за ручку на кришці.

- Не використовуйте прилад не за призначенням.
- Даний пристрій не є стерилізатором. Не використовуйте його для стерилізації банок.
- Прилад служить для приготування їжі під тиском. Неправильне використання може спричинити опіки від пари.
- Переконайтеся, що прилад правильно закритий, перш ніж у ньому генеруватиметься тиск (див. інструкцію з експлуатації).
- Не використовуйте прилад пустим, без чаші або без інгредієнтів в чаші. Це може спричинити серйозні пошкодження приладу.
- Після приготування м'яса, яке має зовнішній шар шкіри (наприклад, яловичий язик), що може набухати внаслідок дії тиску, не проколюйте шкіру після приготування, якщо вона виглядає надutoю: ви можете отримати опік. Проколiть її перед приготуванням.
- При приготуванні інгредієнтів з густою текстурою (нут, ревінь, компоти та ін.) трохи струсіть прилад, перш ніж відкривати його, щоб їжа та соки не розбризкувалися.
- Не використовуйте прилад для смаження їжі у фритюрі. Допускається лише підсмажування.
- У режимі підсмажування остерігайтесь опіків, спричинених розбризкуванням, 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 пристроїв, за винятком очищення та обслуговування приладу відповідно до наданих інструкцій.
- Дно чаші та нагрівальний елемент завжди мають бути чисті. Переконайтеся, що центральна частина нагрівальної пластини рухома.
- Не наповнюйте прилад без чаші для приготування їжі.
- Користуйтеся пластиковою або дерев'яною ложкою, щоб запобігти пошкодженню антипригарного покриття чаші. Ніколи не ріжте їжу безпосередньо в чаші.

- Якщо через край кришки виходить велика кількість пари, відразу від'єднайте шнур живлення та перевірте, чи прилад чистий. За необхідності відправте пристрій в авторизований сервісний центр для ремонту.
- Не переносьте прилад, тримаючи його за ручку кришки. Завжди використовуйте дві бічні ручки на корпусі приладу. Якщо прилад гарячий, використовуйте прихватки. Для кращої безпеки переконайтеся, що кришка заблокована, перед транспортуванням приладу.
- Якщо тиск безперервно випускається через клапан приладу (протягом більше 1 хвилини) під час приготування під тиском, відправте прилад в авторизований сервісний центр.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Віднесіть його в авторизований сервісний центр.

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.

- Використовуйте лише запасні частини, що продаються в авторизованому сервісному центрі
- Гарантія не поширюється на надмірний знос чаші для приготування їжі.
- 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, 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, придатні для вторинної переробки.
- ⇒ Віднесіть його до місцевого пункту збору відходів.

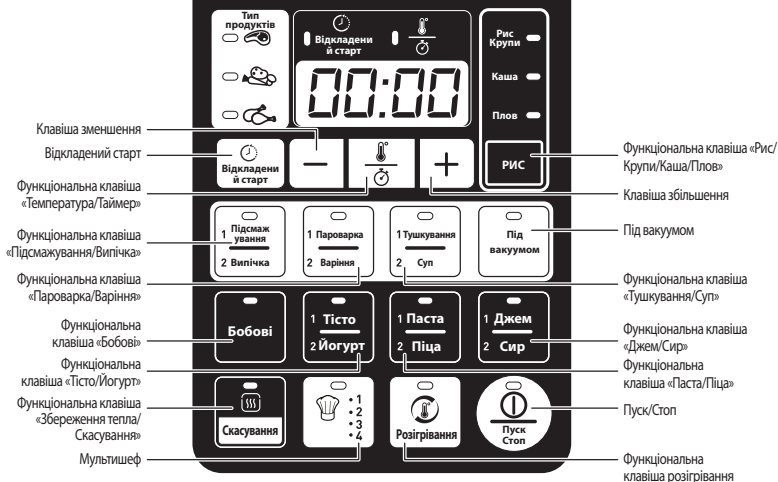
ОПИС

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Кришка | 10 Зовнішня кришка |
| 2 Клапан обмеження тиску | 11 Панель керування |
| 3 Ручка на кришці | 12 Основа |
| 4 Кнопка скидання тиску | 13 Ємність для збору конденсату |
| 5 Пружинний клапан | 14 Кошик для приготування на парі |
| 6 Поплавковий клапан | 15 Чаша для приготування їжі |
| 7 Кришка клапана обмеження тиску | 16 Ложка для рису |
| 8 Ущільнювальна прокладка | 17 Мірна чашка |
| 9 Ручка для перенесення | 18 Шнур живлення |

UK

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

Tefal



1. 17 клавiш: «Вiдкладений старт», «-», «Температура/Таймер», «Пiдсмажування/Випiчка», «Пароварка/Варiння», «Бобовi», «Тiсто/Йогурт», «Збереження тепла/Скасування», «Мультишеф», «Пуск/Стоп», «Розiгрiвання», «Джем/сир», «Тушкування/Суп», «Рис/Крупи», «Каша», «Плов», «+». Пiд час натискання клавiшi лунає звукове попередження.
2. У вашому розпорядженнi 36 програм приготування, зокрема 4 програм «Мультишеф», див. додаткову iнформацiю в таблицi 1.
3. Для програм «Випiчка», «Пароварка», «Тушкування», «Суп», «Пiдсмажування», «Варiння», «Пiд вакуумом» можна вибрати тип продуктiв: «овочi, курка, м'ясо».

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Знiмiть пакувальнi матерiали та вiдкрийте кришку

- Виймiть пристрiй з упаковки та поставте його на рiвну поверхню. Покладiть гарантiйний талон у надiйне мiсце та обов'язково прочитайте iнструкцiю з експлуатацiї, перш нiж використовувати прилад.
- Щоб вiдкрити кришку, вiзьмiться за ручку кришки , повернiть її проти годинникової стрiлки та потягнiть кришку - **1 - 2**.
- Видалiть усi пакувальнi матерiали зсередини приладу: пластиковi пакети, аксесуари (паровий кошик, ложка для рису, мiрна чашка, емнiсть для збору конденсату), чашу i вилку. - **3**
- Якцо на виробi є рекламна наклейка, видалiть її, перш нiж використовувати прилад.

Очищення

- Перед очищенням знiмiть кришку з приладу. Вiдкритiть середнiй гвинт кришки та натиснiть на невеликий виступ, щоб роз'єднати двi частини - **4**.
- Промийте чашу, кришку (включно з клапанами) чистою водою, а прилад протрiть вологою ганчiркою. У посудомийнiй машинi можна мити лише аксесуари -**5 -6**. Перш нiж використовувати прилад, переконайтеся, що все абсолютно сухе.

Установіть ємність для збору конденсату на місце - 7.

Розмотайте шнур живлення; підключіть його до приладу, а потім до заземленої розетки – 8.

Вийміть чашу і додайте інгредієнти

- Вийміть чашу
- Покладіть інгредієнти в чашу.
- Ніколи не накладайте продукти і не наливайте рідини вище максимальної позначки на чаші - **9**.

Поставте чашу в прилад

- Протріть дно чаші та видаліть залишки їжі з нагрівальної пластини. Потім поставте чашу в прилад - **10**.
- Не використовуйте прилад без чаші.

Закрийте та заблокуйте кришку

- Перевірте, чи ущільнювальна прокладка надійно розміщена на своїй основі.
- Закрийте кришку та поверніть ручку на кришці за годинникову стрілку- **11 - 12**.
- Коли пристрій увімкнено і 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 -**13**.

1. Самодіагностика при ввімкненні (у режимі очікування)

Підключіть прилад 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/Випічка», «Пароварка/Варіння», «Бобові», «Тісто/Йогурт», «Мультишеф», «Рис/Крупи», «Каша», «Плов», «Тушкування/Суп», «Під вакуумом», «Піца/Паста», «Джем/Сир», «Розігрівання», «Збереження тепла». Якщо кнопка має дві або більше функцій, натисніть один раз, щоб вибрати першу функцію, двічі, щоб вибрати другу функцію, або тричі, щоб вибрати третю функцію. -14.

Для функцій «Випічка», «Пароварка», «Тушкування», «Суп», «Підсмажування», «Варіння», «Під вакуумом» ви можете вибрати потрібний тип продуктів, натиснувши кнопку  або , загориться відповідний індикатор -15. Якщо ви його не вибрали, буде автоматично вибрано «М'ясо».

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

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

ТАБЛИЦЯ 1

Функція	Вибір типу продуктів	Установлений час (год)		Температура (°C)		Відкладений старт	Функція зберігання тепла	Положення кришки	
		За замовчуванням	Діапазон	Крок	Діапазон			Крок	
Рис/кукули	Каша	9	1-120	1	106	●	●	●	●
		15	1-120	1	1 рівень: 100	●	●	●	●
Йогурт**		8 год	1-2 год	30	38-40			●	●
	Плов*	20	1-120	1	110	●	●	●	●
Тісто		60	10в-6год	5	38-40			●	●
	Бобові	60	1-120	1	114	●	●	●	●
Паста	1-й крок		Не регулюється		100			●	●
	2-й крок = 8	30	1-120	1	125	●	●	●	●
Піца		80	1-120	1	2 рівні: 100/110/ Замовч.:110	●	●	●	●
Джем		50	10в-4год	5	80			●	●
	Сир	20	1-120	1	140	●	●	●	●
Випічка	Курка	40	1-120	1	160	●	●	●	●
	М'ясо	50	1-120	1	160	●	●	●	●
Пароварка	Овочі	10	1-120	1	104	●	●	●	●
	Курка	10	1-120	1	108	●	●	●	●
Тушування	М'ясо	10	1-120	1	108	●	●	●	●
	Овочі	10	1-120	1	106	●	●	●	●
Суп	Курка	20	1-120	1	108	●	●	●	●
	М'ясо	30	1-120	1	112	●	●	●	●
Підсолювання**	Овочі	12	1-120	1	106	●	●	●	●
	Курка	20	1-120	1	110	●	●	●	●
М'ясо		30	1-120	1	112	●	●	●	●
		12	1-30	1	160	●	●	●	●
Овочі		15	1-30	1	160	●	●	●	●
		20	1-30	1	160	●	●	●	●
Варіння	Курка	20	1-120	1	114	●	●	●	●
	М'ясо	30	1-120	1	114	●	●	●	●
Під вакуумом		2 г.	1-12 год	15	60	●	●	●	●
		3 год	1-12 год	15	60	●	●	●	●
Розгрівання	М'ясо	4 г.	1-12 год	15	60	●	●	●	●
		4	1-120	1	104	●	●	●	●
Мультишеф****		30	5-4 год	5	80			●	●

*Рис/Плов

Насипте необхідну кількість рису в чашу за допомогою мірного стакана, що входить у комплект (17). 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 прилипати до дна. Для інших сортів рису, наприклад коричневого або дикого рису, кількість води потребує коригування.

- Якщо ви бажаєте приготувати лише 1 чашку білого рису (2 маленькі, або 1 велика порція), потрібно 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.
- Якщо ви бажаєте приготувати лише 2 чашки білого рису (4 маленькі, або 3 великі порції), потрібно 2 мірні чашки білого рису і дві мірні чашки води.
- Максимальна кількість води і рису не має перевищувати найвищу позначку всередині чаші. Залежно від сорту рису може знадобиться відрегулювати кількість води.

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

**Функція приготування йогурту

Молоко

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

Рідкий				Густий →
	Напівзнежирене молоко	Цільне молоко	Сире молоко	

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

- **Стерилізоване молоко тривалого зберігання:** У результаті використання цільного молока, підданого високотемпературній обробці, йогурт виходить густіший. У результаті використання напівзнежиреного молока виходить менш густий йогурт. Однак ви можете скористатися напівзнежиреним молоком і додати одну або дві чашки сухого молока.
- **Пастеризоване молоко:** це молоко дає більш густий йогурт 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 не охолоне до кімнатної температури, перш ніж додавати закваску. Занадто висока температура може негативно вплинути 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, указанного в інструкції закваски. Ви можете знайти ці закваски в супермаркетах, аптеках і в деяких магазинах продуктів здорового харчування.
- З **нещодавно приготованого вами йогурту** – він має бути натуральним і нещодавно приготованим. Це називається культивуванням. Після п'яти процедур культивування використаний йогурт втрачає активні ферменти й тому може давати йогурт менш

густої консистенції. Після цього необхідно почати процес спочатку, скориставшись придбаним у магазині йогуртом або закваскою, висушеною сублимацією.

Час ферментації

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



Йогурти можна зберігати не більше 7 днів у холодильнику.

***Функція підсмажування

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

Ми рекомендуємо не обсмажувати їжу 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). Якщо всіх цих умов не дотримано, пристрій почне готувати без тиску при вибраній температурі.

– Є 4 налаштування, які зберігають у пам'яті останні задані 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 каструля з кришкою, що герметично закривається, і спеціальним клапаном, а їжа в ній готується під тиском, що значно економить час її 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 намагайтеся відкрити кришку під час приготування під тиском. Коли тиск для приготування їжі набрано, пристрій автоматично переключається на фазу приготування, і починається відлік попередньо встановленого часу.
- Коли їжа готується під тиском, після завершення процесу приготування пристрій переключається в режим збереження тепла. На цифровому екрані відобразиться «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 нормально, коли невелика кількість пари виходить під час приготування (оскільки клапан є запобіжним клапаном).

4. Режим приготування та нагрівання: 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 «Мультишеф»), на цифровому екрані відобразиться «b», і індикатор функції збереження тепла світитиметься.



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 ввімкнено, 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. **-16 -17.**



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 встановлене значення температури. Коли всі налаштування будуть готові, ви можете натиснути кнопку «Пуск». **-18**

5. Налаштування відкладеного старту

1. Вибираючи функцію, перш ніж прилад почне готувати, ви можете натиснути клавішу відкладеного старту, щоб налаштувати час затримки, а потім за допомогою кнопок  і  задати час **-19 -20.** Коли відкладений старт ввімкнено, горить відповідний індикатор, а під час приготування індикатор відкладеного старту вимикається.

2. Діапазон налаштування відкладеного старту – 2–24 години з кроком 10 хвилин. Коли ви готові, натисніть кнопку «Пуск» **-21.**

3. «Відкладений старт» недоступний для програм «Підсмажування», «Під вакуумом», «Тісто/Йогурт», «Сир», «Мультишеф». Якщо ви намагатиметесь натиснути кнопку «Відкладений старт» в цих програмах, ви почуєте подвійний звуковий сигнал.

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. У режимі попереднього нагрівання на цифровому дисплеї відображається «: : :» (за винятком функцій «Випічка», «Підсмажування» та «Зроби сам», для яких зворотний відлік починається відразу після натискання кнопки «Старт») -18. 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 прилад повернеться до режиму очікування.

Короткий звуковий сигнал лунає під час запуску, а довгий звуковий сигнал лунає 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 вмикає його, і він перебуває в режимі очікування.

7. Функція підігрівання

1. Ви можете налаштувати час розігрівання за допомогою кнопок **+** і **=**, а потім натиснути «Пуск».

2. Загориться відповідний індикатор, пристрій перейде до попередньої нагрівання, і на цифровому дисплеї відобразиться «: : :». Коли досягнуто температури попереднього нагрівання, починається зворотний відлік.

8. Відкриття кришки

1. Натисніть кнопку скидання тиску, щоб спустити тиск - 22.

Під час випускання пари тримайте руки подалі від клапана обмеження тиску.

2. Щоб відкрити кришку, візьміться за ручку на кришці, поверніть її проти годинникової стрілки та підніміть кришку - 23 - 24. Обережно відкривайте кришку. Пара, що виходить, може бути дуже гарячою.

3. Відключіть шнур живлення від мережі - 25.

ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Рекомендується очищувати прилад після кожного використання. Перед очищенням дайте приладу охолонути принаймні 2 години -**26**.
- Не занурюйте прилад у воду і не **вливайте** в нього воду, не ставте прилад, чашу або кришку в посудомийну машину -**27-28**.
- Аксесуари можна мити в посудомийній машині. - **29**.
- Вийміть чашу з приладу, промийте її та ретельно висушіть. Не використовуйте металеві губки, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття чаші - **30**.
- Зніміть ємність для збору конденсату, ретельно промийте її під водою та висушіть. - **31**.
- Вийміть обмежувальний клапан тиску, щоб очистити його, промийте його під водою, а потім просушіть -**32**.
- Щоб очистити кришку, потрібно від'єднати її від приладу та очистити всі її компоненти. Спочатку викрутіть середній гвинт кришки, потім потягніть за виступ посередині, щоб зняти її - **33**.
 - Відділіть ущільнювальну прокладку від кришки. Для цього тримайте ручку та потягніть ущільнювальну прокладку вгору -**34**.
 - Поплавковий клапан потрібно знімати, вийнявши невелику силіконову прокладку, а потім повернувши кришку, щоб дістати поплачковий клапан - **35**.
 - Кришку каналу можна відкрутити для очищення, а канал слід регулярно перевіряти, щоб запобігти його закупорюванню -**36**.
 - Натисніть на внутрішню частину пружинного клапана, щоб перевірити, чи він не забитий - **37**.
 - Потім ви можете промити внутрішню частину кришки чистою водою. Переконайтеся, що всі компоненти, які ви щойно промили, висушили, і встановіть їх у вихідне положення.
- Очистіть корпус вологою ганчірочкою, і встановіть чашу всередину -**38**. Потім можна встановити кришку на місце, перш ніж поставити прилад на зберігання -**39**.
- 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 в авторизований сервісний центр.
- Замінійте ущільнювальну прокладку кожні 2 роки.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА РЕМОНТ

UK

Проблема	Можливі причини	Рішення
Не вдається відкрити кришку.	Не вдається відкрити через тиск у чаші.	а. Зачекайте, доки тиск у чаші буде повністю скинутий автоматично. б. Натисніть і утримуйте кнопку скидання тиску.
	Тиск у чаші повністю скинутий, але поплавковий клапан застряг, тому що він занадто брудний і, отже, не може опуститися.	а. Використовуйте зубочистку, щоб підштовхнути поплавковий клапан і він опустився. б. Перед наступним використанням помийте і протріть поплавковий клапан - 35 .
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.	а. Використовуйте зубочистку, щоб підштовхнути поплавковий клапан і він опустився. б. Перед наступним використанням помийте і протріть поплавковий клапан - 35 .
	Напрямок закриття кришки неправильний.	Закрийте кришку в правильному напрямку відповідно до інструкції з експлуатації.
Інтенсивне скидання тиску з клапана обмеження тиску.	Несправний контроль тиску призвів до скидання тиску.	Надішліть прилад до авторизованого сервісного центру.
	Клапан обмеження тиску не став на місце.	Акуратно поверніть/натисніть клапан обмеження тиску, щоб він став на місце.

Проблема	Можливі причини	Рішення
Їжа не готова.	Співвідношення рису та води неправильне.	Додавайте рис і воду в правильних пропорціях.
	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 коротко 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.
«E11» відображається на цифровому екрані.	Кришка закрита і не заблокована, у той час як вона має бути відкрита: температура стає занадто високою для вибраної програми.	Установіть кришку у вертикальне положення та натисніть «Скасувати», щоб прибрати код помилки. Приготування їжі буде одразу відновлено.
Витік пари з кришки.	Ущільнювальна прокладка не встановлена належним чином.	Правильно встановіть ущільнювальну прокладку.

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР

Келесі нұсқаулардың барлығын мұқият оқып шығыңыз.

КК

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

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

Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.

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

Ол келесі жағдайларда пайдалануға арналмаған және кепілдік олар үшін қолданылмайды:

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

орталар.

- Бұл құрылғыны балалар пайдаланбауы керек. Құрылғыны және оның сымын балалардан аулақ ұстаңыз.
- Құрылғыларды дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері 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) қауіпін болдырмау үшін тамақ пен судың көлемі туралы ұсыныстарды орындаңыз.
- Сақтық ескерту: жалғағышқа сұйықтық құймаңыз.
- Құрылғыны пайдалану алдында қалтқылы клапан және қысымды шектеу клапаны таза екенін тексеріңіз («Тазалау және техникалық қызмет көрсету» бөлімін қараңыз).
- Қысымды шығару жүйесіне ешбір бөгде заттарды салмаңыз. Клапанды ауыстырмаңыз.

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

беттерге тимеңіз. Оны жылжытқанда ұстау тұтқаларын пайдаланыңыз және қажет болса, қолғап киіңіз. Құрылғыны көтеру үшін қақпақ тұтқасын пайдаланбаңыз.

- Құрылғыны өзі арналғаннан басқа мақсатта пайдаланбаңыз.
- Бұл құрылғы зарарсыздандырғыш емес. Оны құтыларды зарарсыздандыру үшін пайдаланбаңыз.
- Құрылғы тамақты қысым астында әзірлейді. Дұрыс емес пайдалану будан күйіктер алу қауіптерін тудыруы мүмкін.
- Қысымды қолдану алдында құрылғы тиісті түрде жабылғанын тексеріңіз (Пайдалану туралы нұсқауларды қараңыз).
- Құрылғыны бос күйде, кәстрөлсіз немесе кәстрөл ішінде қақпақсыз пайдаланбаңыз. Бұл құрылғыны қатты зақымдауы мүмкін.
- Қысым әсерінен қампаюы мүмкін сыртқы тері қабаты бар етті (мысалы, сиырдың тілін) әзірлеуден кейін қампайған болса, теріні теспей: күйіп қалуыңыз мүмкін. Оны әзірлеу алдында тесіңіз.
- Қалың тамақты әзірлегенде (кәдімгі ноқат, рауғаш, т.б.) тамақ немесе әзірлеу шырындары төгілмеуі үшін ашу алдында құрылғыны азғантай сілкіңіз.
- Құрылғыны майда тамақ қуыру үшін пайдаланбаңыз. Тек қызартуға рұқсат етіледі.
- Қызарту режимінде ыстық кәстрөлге тамақты немесе ингредиенттерді қосқанда шашырау тудыратын күйіктер қауіптерінен сақтаныңыз.
- Әзірлеу және әзірлеудің соңында буды автоматты шығару кезінде құрылғы жылу мен бу шығарады. Күйіп қалуды болдырмау үшін бетті және қолдарды аулақ ұстаңыз. Әзірлеу кезінде қақпаққа тимеңіз.
- Қақпақты ашық қалдыру үшін қақпақ пен корпус арасында шүберекті немесе басқа ештеңені пайдаланбаңыз. Бұл тығыздағышты біржола зақымдауы мүмкін.
- Берілген нұсқауларға сай құрылғыны тазалау және техникалық қызмет көрсетуді қоспағанда, қауіпсіздік құралдарына тимеңіз.
- Әзірлеу кәстрөлінің және қыздыру элементінің түбі әрқашан таза болуын қамтамасыз етіңіз. Қыздыру тақтасының орталық бөлігі мобильді екенін тексеріңіз.

- Құрылғыны әзірлеу кәстрөлінсіз толтырмаңыз.
- Кәстрөлдің жабыспайтын қабатын зақымдамау үшін пластик немесе ағаш қасықты пайдаланыңыз. Тамақты тікелей әзірлеу кәстрөлінде кеспеңіз.
- Қақпақ жегінен көп бу шығарылса, қуат сымын розеткадан бірден суырыңыз және құрылғы таза екенін тексеріңіз. Қажет болса, құрылғыны бекітілген сервистік орталыққа жөндеуге жіберіңіз.
- Құрылғыны қақпақ тұтқасынан ұстап алып жүрмеңіз. Өрқашан құрылғы корпусындағы екі бүйірлік тұтқаны пайдаланыңыз. Құрылғы ыстық болса, духовка қолғабын киіңіз. Қосымша қауіпсіздік үшін құрылғыны тасымалдау алдында қақпақ құлыпталғанын тексеріңіз.
- Қысыммен әзірлеу кезінде құрылғының клапаны арқылы қысым үздіксіз шығарылса (1 минуттан көбірек), құрылғыны сервистік орталыққа жөндеуге жіберіңіз.
- Зақымдалған құрылғыны пайдаланбаңыз. Оны бекітілген сервистік орталыққа апарыңыз.

БҰЛ НҰСҚАУЛАРДЫ МҰҚИЯТ САҚТАҢЫЗ.

- Тек бекітілген сервистік орталықта сатылатын қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.
- Кепілдік әзірлеу кәстрөлінің әдеттен тыс тозуын және сынуын қамтымайды.
- Құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында осы пайдалану туралы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Бұл нұсқауларға сай емес кез келген пайдалану өндірушіні кез келген жауапкершіліктен босатады және кепілдіктің күшін жояды.
- Ағымдағы ережелерге сай қажет емес құрылғыны қоқысқа лақтыру алдында құрылғыны жұмыс істемейтін ету керек (розеткадан суыру және қуат сымын кесу арқылы).



Қоршаған ортаны қорғау бірінші кезекте!

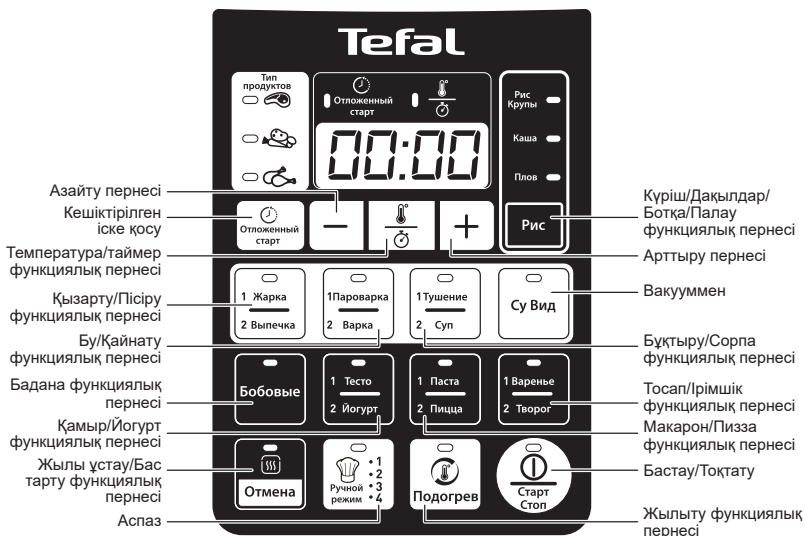
- ① Құрылғыңыз қалпына келтіруге немесе қайта өңдеуге болатын құнды материалдарды қамтиды.
- ⇒ Оны жергілікті тұрмыстық қоқысты жинау орнында қалдырыңыз.

СИПАТТАМАСЫ

- | | |
|---|----------------------|
| 1 Қақпақ | 10 Сыртқы қақпақ |
| 2 Қысымды шектеу клапаны | 11 Басқару тақтасы |
| 3 Қақпақ тұтқасы | 12 Негіз |
| 4 Қысымды шығару түймесі | 13 Конденсат жинағыш |
| 5 Серіппелі клапан | 14 Бу көрзеңкесі |
| 6 Қалтқылы клапан | 15 Өзірлеу кәстрелі |
| 7 Арнаның қысымды шектеу клапанының қақпағы | 16 Күріш қасығы |
| 8 Тығыздау тығыздағышы | 17 Өлшеу шыныаяғы |
| 9 Тасымалдау тұтқасы | 18 Қуат сымы |

КК

БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ



1. 17 перне әрекеті «Кешіктірілген бастау», « - », «Температура/Таймер», «Қызарту/Пісіру», « Бу/Қайнату », « Бадана », « Қамыр/Йогурт », « Жылы ұстау/Бас тарту », « Аспаз », « Бастау/Тоқтату », « Жылыту », « Тосап/Ірімшік », « Бұқтыру/Сорпа », « Күріш/Дақылдар », « Ботқа », « Палау », « + ». Сіз пернені басқанда бип деген дыбыстық ескерту болады.
2. Әзірлеудің 36 түрі ұсынылады, соның ішінде 4 аспаз бағдарламасы, қосымша ақпаратты 1-кестеде қараңыз.
3. «Пісіру», «Бу», «Бұқтыру», «Сорпа», «Қызарту», «Қайнату», «Вакууммен» 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 қақпақ тұтқасын ұстаңыз, сағат тіліне қарсы бұрыңыз және қақпақты тартыңыз - **1 - 2**.
- Құрылғы ішінен бүкіл орауыш материалдарды алыңыз: пластик пакеттер, қосалқы құралдар (бу кәрзеңкесі, күріш қасығы, өлшеу шыныаяғы, конденсат жинағыш), әзірлеу кәстрөлі және аша. - **3**
- Өнімде жарнамалық жапсырма бар олса, құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында оны алыңыз.

Тазалау

- Тазалау алдында құрылғыдан қақпақты алыңыз. Ортаңғы қақпақ бұрандасын бұрап алыңыз және екі бөлікті ажырату үшін кішкентай шығыңқы жерді итеріңіз - **4**.
- Әзірлеу кәстрөлін, қақпақты (соның ішінде клапандарды) таза сумен шайыңыз және құрылғыны дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Ыдыс жуу машинасында қосалқы құралдарды ғана тазалауға болады -**5 - 6**. Құрылғыны пайдалану алдында барлығы кепкенін тексеріңіз.

Конденсат жинағынын орнына қойыңыз - 7.

Қуат сымын созыңыз; оны құрылғыға, содан кейін жерге қосу ұяшығына қосыңыз - 8.

КК

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 - 9.

Әзірлеу кәстрөлін құрылғыға салыңыз

- Әзірлеу кәстрөлінің түбін тазалап сүртіп алыңыз және қыздыру тақтасынан бүкіл тамақ қалдығын кетіріңіз. Содан кейін әзірлеу кәстрөлін құрылғыға салыңыз - 10.
- Құрылғыны әзірлеу кәстрөлінсіз пайдаланбаңыз.

Қақпақты жабыңыз және құлыптаңыз

- Тығыздау тығыздағышы тығыздау тығыздағышын ұстайтын қақпаққа берік түрде орнатылғанын тексеріңіз.
- Қақпақты жабыңыз және қақпақ тұтқасын сағат тілімен бұраңыз - 11 - 12.
- Құрылғы қоосылғанда және қақпақ құлыпталғанда немесе оның құлпы ашылғанда бип сигналы болады.

Қысымды шектеу клапанын орнатыңыз

- Қысымды шектеу клапанын орналастырыңыз және орнына шырт етіп түсуін қамтамасыз етіңіз. Клапан жабулы болуы керек. Оның біраз бос қалуы қалыпты -13.

1. Қуатты қосу (күту режимі) арқылы өзіндік сынақ

Қуат көзін қосыңыз, жүйе өзіндік тексеруді бастайды, зуммер ұзақ бип дыбысын 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/Пісіру», «Бу/Қайнату», «Бадана», «Қамыр/Йогурт », «Аспаз», «Күріш/Дақылдар», «Ботқа», «Палау», «Бұқтыру/Сорпа», «Вакууммен», «Пицца/Макарон», «Тосап/ірімшік», «Жылыту», «Жылы ұстау». Перненің екі немесе көбірек функциясы болса, бірінші функцияны таңдау үшін бір рет, екінші функцияны таңдау үшін екі рет немесе үшінші функцияны таңдау үшін үш рет басыңыз.-14.

«Пісіру», «Бу», «Бұқтыру», «Сорпа», «Қызарту», «Қайнату», «Вакууммен» үшін қажетті тамақ түрін **+** немесе **-** пернесін басу арқылы таңдауға болады, сәйкес индикатор жанады -15. Ешқайсысын таңдамасаңыз, ол «Ет» бағдарламасын автоматты түрде таңдайды.

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 жыпылықтайтыннан тұрақты жарыққа өзгереді. Бір минут тексермеуден кейін ол күту режиміне оралады.

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

1-КЕСТЕ

Функция	Тамақты таңдау	Уақытты орнату (мин)			Температура (°C)			Кешіктірілген функция	Жылы ұстау функциясы	Қақпақтың күйі		
		Өлдепкі	Ауқым	Өрбір	Өлдепкі	Ауқым	Өрбір					
Күрші/Дақылдар		9	1-120	1	106	Өзгеріс жоқ		●	●	●		
Ботқа		15	1-120	1	1-деңгей: 100	Өзгеріс жоқ		●	●	●		
Йогурт**		8 сағ	1-2 сағ	30	38-40	Өзгеріс жоқ				●		
Палау*		20	1-120	1	110	Өзгеріс жоқ		●	●	●		
Қамыр		60	10 мин-6 сағ	5	38-40	Өзгеріс жоқ				●		
Бадана		60	1-120	1	114	Өзгеріс жоқ		●	●	●		
Макарон		1-қадам	Реттелмейді		100	Өзгеріс жоқ				●		
		2-ші қадам = 8	1-120	1	100	Өзгеріс жоқ		●				●
Пицца		30	1-120	1	125	Өзгеріс жоқ		●	●		●	
Тосап		80	1-120	1	2-деңгей: 100/110 анық;110	Өзгеріс жоқ		●	●			●
Ірімшік		50	10 мин-4 сағ	5	80	Өзгеріс жоқ				●		
Пісіру	Көкөніс	20	1-120	1	140	100-160	10	●	●		●	
	Тауық	40	1-120	1	160	100-160	10	●	●		●	
	Ет	50	1-120	1	160	100-160	10	●	●		●	
Бу	Көкөніс	10	1-120	1	104	Өзгеріс жоқ		●	●	●		
	Тауық	10	1-120	1	108	Өзгеріс жоқ		●	●	●		
	Ет	10	1-120	1	108	Өзгеріс жоқ		●	●	●		
Бұқтыру	Көкөніс	10	1-120	1	106	Өзгеріс жоқ		●	●	●		
	Тауық	20	1-120	1	108	Өзгеріс жоқ		●	●	●		
	Ет	30	1-120	1	112	Өзгеріс жоқ		●	●	●		
Сорпа	Көкөніс	12	1-120	1	106	Өзгеріс жоқ		●	●	●		
	Тауық	20	1-120	1	110	Өзгеріс жоқ		●	●	●		
	Ет	30	1-120	1	112	Өзгеріс жоқ		●	●	●		
Қызарту***	Көкөніс	12	1-30	1	160	100-160	10					●
	Тауық	15	1-30	1	160	100-160	10					●
	Ет	20	1-30	1	160	100-160	10					●
Қайнату	Көкөніс	10		1	114	Өзгеріс жоқ		●	●	●		
	Тауық	20	1-120	1	114	Өзгеріс жоқ		●	●	●		
	Ет	30	1-120	1	114	Өзгеріс жоқ		●	●	●		
Вакууммен	Көкөніс	2 сағ	1 сағ-12 сағ	15	60	Өзгеріс жоқ				●		
	Тауық	3 сағ	1 сағ-12 сағ	15	60	Өзгеріс жоқ				●		
	Ет	4 сағ	1 сағ-12 сағ	15	60	Өзгеріс жоқ				●		
Жылыту		4	1-120	1	104	Өзгеріс жоқ		●	●	●		
Аспаз****		30	5-4 сағ	5	80	40-160	10			●	●	●

KK

*Күріш/Палау

Күріштің қажетті мөлшерін әзірлеу кәстрөліне қамтамасыз етілген өлшеу шыныаяғын пайдаланып салыңыз (17). Содан кейін табақтағы «ШЫНЫАЯҚ» таңбасына дейін суық сумен толтырыңыз.

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

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

- Ақ күріштің тек 1 шыныаяғын (2 шағын немесе 1 үлкен порция береді) әзірлегіңіз келсе, ақ күріштің 1 өлшеу шыныаяғын пайдаланыңыз, содан кейін судың бір жарым өлшеу шыныаяғын қосыңыз. Кейбір күріш түрлерінде 1 шыныаяқ күрішті әзірлегенде түпке біраз күріштің жабысуы қалыпты.
- Ақ күріштің тек 2 шыныаяғын (4 шағын немесе 3 үлкен порция береді) әзірлегіңіз келсе, ақ күріштің 2 өлшеу шыныаяғын пайдаланыңыз, содан кейін судың екі өлшеу шыныаяғын қосыңыз.
- Судың + күріштің максималды мөлшері табақтағы ең жоғары таңбадан аспауы керек. Күріш түріне байланысты су мөлшерін түзету қажет болуы мүмкін.

КҮРІШТІ ӘЗІРЛЕУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

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

**Йогурт функциясы

Сүт

Рецепттеріміздің барлығы (басқалай белгіленген болмаса) сиыр

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

Сұйық				Қатты →
	Жартылай майсыздандырылған сүт	Қаймағы алынбаған сүт	Шикі сүт	

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

– **Ұзақ мерзім сақталатын зарарсыздандырылған сүт:** Ультра жоғары температура өңделген қаймағы алынбаған сүт қаттырақ йогурттарды береді. Жартылай майсыздандырылған сүтті пайдалану қаттылығы азырақ йогурттарды береді. Дегенмен, жартылай майсыздандырылған сүтті немесе ұнтақ сүттің бір немесе екі табағын пайдалануға болады.

– **Пастерленген сүт:** бұл сүт кремі көбірек, үстінде біраз қабығы бар йогуртты береді.

– **Шикі сүт (ферма сүті):** мұны қайнату керек. Сондай-ақ оны ұзақ уақыт бойы қайнату ұсынылады. Бұл сүтті қайнатусыз пайдалану қауіпті. Содан кейін құрылғыда пайдалану алдында оны сууға қалдыру керек. Шикі сүтпен дайындалған йогурттарды пайдаланып ашыту ұсынылмайды.

– **Ұнтақ сүт:** ұнтақ сүтті пайдалану кремі өте көп йогурттарды береді. Өндірушінің қорабындағы нұсқауларды орындаңыз.

Фермент

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

Бұл мыналардың біреуінен жасалады:

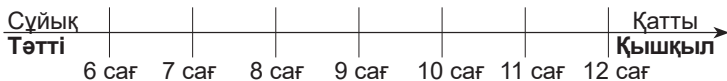
– Мүмкіндігінше ұзақ мерзімі біту күні бар дүкеннен сатып алынған

табиғи йогурт: осылайша йогуртыңыз қаттырақ йогурт беретін белсендірек ферментті қамтиды.

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

Ферменттелу уақыты

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



Йогурттарды тоңазытқышта ең көбі 7 күн сақтауға болады.

*****Қызарту функциясы**

Алдымен майды, содан кейін ингредиенттерді қосуға болады, сондай-ақ май мен ингредиенттерді бір уақытта қосуға болады. Май температурасы тым жоғары көтерілмеуі үшін 30 минуттан артық қуырмау ұсынылады.

******Аспаз функциясы**

- Бұл функцияның арқасында сіз әзірлеу уақытын және температураны, бірақ сонымен бірге қақпақтың күйін таңдай аласыз.
- Қысыммен әзірлеуді пайдалану үшін әзірлеу кәстрөлінде қақпақ болуы керектігін және температура белгілі бір температурадан жоғарырақ (100-120 градус арасында) болуы керек екенін ескеріңіз. болуы керек екенін ескеріңіз. Бұл шарттардың барлығын орындамасаңыз, құрылғы таңдалған температурада, қысымсыз әзірлеуді бастайды.

– Жадта соңғы әзірлеу параметрлерін сақтайтын 4 параметр бар. Бірінші пайдаланғанда жадта параметр болмайды және құрылғы әдепкі уақыт пен температураны ұсынады. Сондай-ақ бар бағдарламаны таңдап, оның параметрлерін өзгертуге болады.

3. Қысымның күйі.

- ЕРС (электр қысыммен әзірлегіш) — герметикалық қақпағы және арнайы клапаны бар электр кәстрөл. Ол тамақты қысым астында әзірлеуге мүмкіндік береді, бұл уақытты үнемдейді және қатты тамақтарды жұмсартады.
- Келесі бағдарламалар автоматты түрде қысым астында әзірлейді: «Күріш/дәнді дақылдар», «Ботқа», «Палау», «Бу», «Бұқтыру», «Сорпа», «Қайнату», «Жылыту». «Аспаз» функциясы үшін қақпақ жабық және құлыптаулы күйде кемінде 100°C температурасын таңдасаңыз, сіз әзірлеу қысым күйіне кіресіз.
- Бағдарламаны таңдағаннан кейін қысымға жететін уақыт әзірлеу кәстрөліндегі тамақпен сұйықтықтардың мөлшеріне байланысты болад. Қысым күйіне жету үшін қақпақты жабу және құлыптау керек: құрылғы герметикалық түрде жабылғанда, температура артқанда іштегі сұйықтық буға айналып, кәстрөлдегі қысымды көтереді (осылайша қысыммен әзірлеу кезінде табақ ішінде әрқашан сұйықтық болуы керек).
- Құрылғыда қысым жиналғаннан кейін құлыптау механизмі жүйесі белсендіріледі, содан кейін әзірлеу кезінде қақпақты ашу мүмкін болмайды (сондықтан барлық ингредиенттерді әзірлеудің басында қосу керек). Қысыммен әзірлеу кезінде қақпақты ашуға ешқашан әрекеттенбеңіз. Әзірлеу қысымына жеткенде құрылғы әзірлеу фазасына автоматты түрде ауысады және бұрын орнатылған уақыт кері санауды бастайды.
- Тамақ қысым астында әзірленгенде әзірлеу процесінен кейін құрылғы жылы ұстау күйіне ауысады. Цифрлық экран «b» әрпін көрсетеді. Қысымды босату кезеңі үшін 8: «Қақпақты ашу» бөлімін қараңыз.
- Қысым әзірлегішін бірінші бірнеше рет пайдаланғанда қақпақтан азғантай будың шығуын байқауыңыз мүмкін. Бұл қалыпты және

қысым жиналғанда орын алады. Сондай-ақ әзірлеу кезінде қысымды шектеу клапанынан біраз ағу болуы мүмкін.

- Әзірлеу кезінде будың шағын мөлшерінің шығуы қалыпты (өйткені клапан қауіпсіздік клапаны болып табылады).

4. Әзірлеу және жылыту күйі: тек «Жылы ұстау/Бас тарту» немесе «бастау/тоқтату» пернелері қолжетімді, басқа функциялар жарамсыз.

5. Жылы күйді ұстау. Ұстау уақытының кері санағы 0 болғанда зуммер дыбыстық сигнал шығарады, жылы ұстау күйіне өтеді (қамыр/йогурт, қызарту және аспаз функцияларын қоспағанда), цифрлық экранда «b» көрсетіледі және жылы ұстау пернесі функциясының үстінде индикатор жанады.

24 сағаттан кейін бұл функциядан автоматты түрде бас тартылады және ол күту режимі күйіне оралады.

Автоматты жылы ұстаудан бас тарту керек болса, әзірлеу режимін таңдау алдында мұны істеу керек. Ұзақ басу барлық мәзірлер үшін автоматты жылы ұстаудан 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 әзірлеу режимінің соңында тағы бір әзірлеу режимін бастағыңыз келсе, автоматты жылы ұстау ғана оралады.

Күту режимінде «Жылы ұстау/Бас тарту» пернесін бассаңыз, ол жылы ұстау 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. **-16 -17.**

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. Барлық параметрлер орнатылғаннан кейін «Бастау» пернесін басуға болады. **-18**

5. Кешіктірілген бастау параметрі

1. Функцияны таңдағанда құрылғы әзірлеуді бастамай тұрып кешіктірілген уақытты орнату үшін «Кешіктірілген бастау» функциялық пернесін басуға болады және **+** және **-** пернелерін басу арқылы уақытты реттеуге болады **-19 -20**. Кешіктірілген бастау қосулы болса, ол әзірлеуді бастағанда сәйкес индикатор шам қосылады, содан кейін кешіктірілген бастау индикатор шамы өшеді.

2. Кешіктіру параметрінің ауқымы — 2-24 сағат, уақыт 10 минут бірлігімен өзгереді. Дайын кезде «Бастау» пернесін басыңыз **-21**.

3. «Кешіктірілген бастау» функциясы мыналар үшін қолжетімсіз: «Қызарту», «Вакууммен», «Қамыр/Йогурт», «Ірімшік», «Аспаз», «Кешіктірілген бастау» пернесін бұл функциялар үшін басып көрсеңіз, екі рет бип дыбысын естисіз.

4. Кешіктірілген бастау әзірлеу уақытын қамтымайды.

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

6. Өртүрлі күйлерге арналған Бастау/Тоқтату

1. Қысқа басу барлы қажетті параметрлер енгізілгеннен кейін таңдалған әзірлеу режимін бастайды. Құрылғы әзірлеу үшін алдын ала қыздыру режиміне кіргенде цифрлық экранда «00:00» көрсетіледі («Пісіру», «Қызарту» және «Аспаз» функцияларын қоспағанда, олар үшін кері санақ бастау түймесін басудан кейін бірден басталады.) **-18**. Әзірлеу температурасына жеткенде құрылғы әзірлеу кезеңіне автоматты түрде ауысады және алдында орнатылған уақыт кері санала бастайды.

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

Бастау пернесімен қысқа бип дыбысы және Тоқтату пернесімен қысқа 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. Жылыту функциясы

1. Жылыту уақытын \oplus және \ominus арқылы реттеуге болады, содан кейін «Бастау» пернесін басыңыз.

2. Сәйкес индикатор жанады, құрылғы әзірлеу алдын ала жылыту режиміне өтеді және цифрлық экранда «: :» көрсетіледі. Алдын ала жылыту температурасына жеткенде кері санақ басталады.

8. Қақпақты ашу

1. Қысымды босату үшін қысымды босату түймесін басыңыз - **22**. **Буды шығару кезінде қысымды шектеу клапанынан қолдарыңызды аулақ ұстаңыз.**

2. Қақпақты ашу үшін қақпақ тұтқасын ұстаңыз, сағат тіліне қарсы бұрыңыз және қақпақты көтеріңіз - **23 - 24**. Қақпақты ақырын ашыңыз, шығатын бу өте ыстық болуы мүмкін.

3. Қуат сымын розеткадан ажыратыңыз - **25**.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

- Әр пайдаланудан кейін құрылғыны тазалау ұсынылады. Тазалау алдында құрылғыны кемінде 2 сағат бойы суытыңыз - **26**.
- Құрылғыны суға батырмаңыз немесе ішіне су құймаңыз, құрылғыны, әзірлеу кәстрөлін немесе қақпақты ыдыс жуу машинасына салмаңыз - **27-28**.
- Қосалқы құралдарды ыдыс жуу машинасында тазалаңыз. - **29**.
- Кәстрөлді құрылғыдан алыңыз, шайыңыз және жақсылап

- кептіріңіз. Қырғышты пайдаланбаңыз, өйткені бұл кәстрөлдегі жабыспайтын қабатты зақымдауы мүмкін - **30**.
- Конденсат жинағышты алыңыз, су астында мұқият тазалаңыз және кептіріңіз. - **31**.
 - Тазалау үшін қысымды шектеу клапанын алыңыз, су астында шайыңыз және кептіріңіз -**32**.
 - Тазалау үшін қақпақты құрылғыдан ажырату және барлық құрамдастарын тазалау керек. Алдымен ортаңғы қақпақ бұрандасын бұрап алыңыз, содан кейін алу үшін ортасындағы шығыңқы жерден тартыңыз - **33**.
 - Тығыздау тығыздағышын қақпақтан ажыратыңыз. Мұны істеу үшін тұтқаны ұстаңыз және тығыздау тығыздағышын жоғары қарай тартыңыз -**34**.
 - Қалтқылы клапанды шағын силикон тығыздағышты алу арқылы бөлшектеу керек, содан кейін қалтқылы клапанды алу үшін қақпақты бұррыңыз - **35**.
 - Арна қақпағын тазалау үшін бұрап алуға болады және бітелуін болдырмау үшін арнаны жүйелі түрде тексеріп тұру керек -**36**.
 - Бітелмегенін тексеру үшін қауіпсіздік серіппелі клапанының ішкі бөлігін басыңыз - **37**.
 - Содан кейін қақпақтың ішін таза сумен шаюға, жаңа ғана тазалаған барлық құрамдастардың кепкенін және оларды бастапқы орнына қоюға болады.
 - Корпусты дымқыл шүберекпен тазалаңыз және ішкі кәстрөлді қайтадан ішке салыңыз -**38**. Содан кейін сақтауға қою алдында қақпақты қайтадан орнына қойыңыз -**39**.
 - Әрқашан қамтамасыз етілген әзірлеу кәстрөлін пайдаланыңыз.
 - Суды немесе тамақты тікелей құрылғыға құймаңыз. Құрылғыны кездейсоқ суға батырсаңыз немесе тікелей қыздыру элементіне су төксеңіз (кәстрөл орнында болмағанда), сервистік орталыққа жөндеуге апарыңыз.
 - Тығыздау тығыздағышын 2 жыл сайын ауыстырыңыз.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Мәселе	Ықтимал себептер	Шешімдер
Қақпақты ашу мүмкін емес.	Өзірлеу кәстреліндегі қысымға байланысты ашу мүмкін емес.	а. Кәстрелдегі қысым автоматты түрде толығымен шыққанша күтіңіз. ә. Қысымды шығару түймесін басып тұрыңыз.
	Кәстрелдегі қысым толығымен шығарылады, бірақ қалтқылы клапан тұрып қалды, өйткені ол тым лас, сондықтан төмен түсе алмайды.	а. Төмен түсіру үшін таяқшамен қалтқылы клапанды итеріңіз. ә. Келесі пайдалану үшін қалтқылы клапанды тазалаңыз және сүртіңіз - 35 .
Қақпақты жабу мүмкін емес.	Тығыздау тығыздағышы тиісті түрде орнатылмаған.	Тығыздау тығыздағышын тиісті түрде орнатыңыз.
	Қалтқылы клапан тұрып қалды, өйткені ол тым лас, сондықтан төмен түсе алмайды.	а. Төмен түсіру үшін таяқшамен қалтқылы клапанды итеріңіз. ә. Келесі пайдалану үшін қалтқылы клапанды тазалаңыз және сүртіңіз - 35 .
	Қақпақ жабылған бағыт дұрыс емес.	Қақпақты пайдалану нұсқаулығына сай дұрыс бағытта жабыңыз.
Қысымды шектеу клапанынан қысымның қатты шығуы.	Ақаулы қысымды басқару тетігі қысымды шығаруға әкелді.	Жөндеу және техникалық қызмет көрсету бөліміне жіберіңіз.
	Қысымды шектеу клапаны орнына түспеді.	Орнына түсіру үшін қысымды шектеу клапанын ақырын айналдырыңыз/басыңыз.

Мәселе	Ықтимал себептер	Шешімдер
Тамақ әзірленбеді.	Күріш пен судың арақатынасы дұрыс емес.	Күріш пен судың қажетті арақатынасын пайдаланыңыз.
	Қуат желісінде тоқ жоқ.	Электр тізбекті тексеріңіз.
Цифрлық экранда «E0» көрсетіледі.	Қысым ауыстырып-қосқышы ақаулы.	Жөндеу және техникалық қызмет көрсету бөліміне жіберіңіз.
Цифрлық экранда «E1» көрсетіледі.	Температура датчигі шыныаяғындағы температура датчигінің құрамдастарында қысқа тұйықталу болды немесе тізбегі ашылды.	Жөндеу және техникалық қызмет көрсету бөліміне жіберіңіз.
Цифрлық экранда «E2» көрсетіледі.	Қақпақ таңдалған әзірлеу режимі үшін анықталған күйде емес.	Өзіңіз таңдаған бағдарлама үшін қақпақтың дұрыс күйін тексеру үшін әзірлеу кестесін қараңыз.
Цифрлық экранда «E11» көрсетіледі.	Қақпақ жабық, бірақ ашық күйде болудың орнына құлыпталмаған: таңдалған бағдарлама үшін температура тым жоғарылайды.	Қақпақты тік күйге қойыңыз және қате кодын кетіру үшін «Бас тарту» түймесін басыңыз. Әзірлеу дереу басталады.
Қақпақтан бу шығады.	Тығыздау тығыздағышы тиісті түрде орнатылмаған.	Тығыздау тығыздағышын 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 similar qualified persons in order to avoid a hazard. Do not replace the power cord supplied with other cords.
- This appliance is intended for domestic household use only.

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

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
 - Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning

use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.
- Do not fill your appliance more than the MAX mark on the pot.
- Please follow the recommendations on the volume of food and water to avoid the risk of boiling over which can damage your appliance and cause injury.
- Caution : do not spill liquid on the connector.
- Before using your appliance, check that the float valve and the pressure limit valve are clean (see section Cleaning and maintenance).
- Do not place any foreign objects in the pressure relief system. Do not replace the valve.
- When you open the lid, always hold it by the lid knob.

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

- Be careful also about the risk of scalding from the steam coming out of the appliance when you open the lid. First open the lid very slightly to allow the steam to escape gently.
- Never force the appliance open. Make sure that the inside pressure has returned to normal. Do not

open the lid when the product is under pressure.

To do so, see the Instructions for use.

- Use only the appropriate spare parts for your model. This is particularly important for the sealing gasket, the cooking pot and the metal lid.
- Do not damage the sealing gasket. If it is damaged, have it replaced in an Approved Service Centre.
- The heat source necessary for cooking is included in the appliance.
- Do not place the appliance in a heated oven or on a hot hob. Do not place the appliance close to an open flame or a flammable object.
- Do not heat the cooking pot with any other heat source than the heating plate of the appliance and do not use any other pot. Do not use the cooking pot with other appliances.
- Do not move the appliance when it is under pressure. Do not touch the hot surfaces. Use the carrying handles when moving it and wear oven mitts, if necessary. Do not use the lid knob to lift the appliance.
- Do not use appliance for other than the intended purpose.
- This appliance is not a steriliser. Do not use it to sterilise jars.
- The appliance cooks food under pressure. Incorrect use may cause risks of burns due to steam.
- Make sure that the appliance is properly closed before bringing it up to pressure (see Instructions for use).
- Do not use the appliance empty, without its pot or without liquid inside the pot. This could cause serious damage to the appliance.
- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell due to the effects of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it before cooking.
- When cooking food with a thick texture (chick peas, rhubarb, compotes, etc.), shake the appliance slightly before opening it to ensure that the food or cooking juices do not spurt out.
- Do not use the appliance to fry food in oil. Only browning is allowed.
- In browning mode, be careful of risks of burns caused by spattering when you add food or ingredients into the hot pot.
- During cooking and automatic steam release at the end of cooking, the appliance releases heat and steam. Keep your face and hands away from the appliance to avoid scalding. Do not touch the lid during cooking.
- Do not use a cloth or anything else between the lid and the housing to

leave the lid ajar. This can permanently damage the gasket.

- Do not touch the safety devices, except while cleaning and maintaining the appliance in accordance with the instructions given.
- Make sure that the bottom of the cooking pot and the heating element are always clean. Make sure that the central part of the heating plate is mobile.
- Do not fill up your appliance without its cooking pot.
- Use a plastic or wooden spoon to prevent any damage to the non-stick coating of the pot. Do not cut food directly in the cooking pot.
- If a great deal of steam is released from the rim of the lid, unplug the power cord at once and check whether the appliance is clean. If necessary, send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
- Do not carry the appliance by holding it by the lid knob. Always use the two side handles on the housing of the appliance. Wear oven mitts if the appliance is hot. For more safety, make sure that the lid is locked before transporting the appliance.
- If pressure is released continuously through the valve of the appliance (for more than 1 minute) while pressure cooking, send the appliance to a service centre for repair.
- Do not use a damaged appliance. Take it to your approved service centre.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

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



Environment protection first!

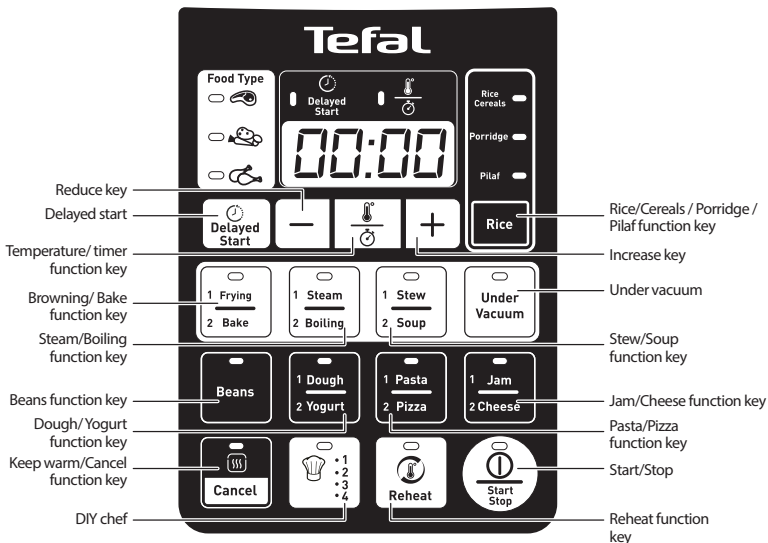
- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

DESCRIPTION

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| 1 Lid | 10 Outer cover |
| 2 Pressure limit valve | 11 Control panel |
| 3 Lid knob | 12 Base |
| 4 Pressure release button | 13 Condensation collector |
| 5 Spring valve | 14 Steam basket |
| 6 Float valve | 15 Cooking pot |
| 7 Duct pressure limit valve cover | 16 Rice spoon |
| 8 Sealing gasket | 17 Measuring cup |
| 9 Transport handle | 18 Power cord |

EN

CONTROL PANEL



1. The 17 key operations are « Delayed start », « - », « Temperature/Timer », « Browning/Bake », « Steam/Boiling », « Beans », « Dough/Yogurt », « Keep warm/Cancel », « DIY chef », « Start/Stop », « Reheat », « Jam/cheese », « Stew/Soup », « Rice/Cereals », « Porridge », « Pilaf », « + ». When you press a key, there is a « beep » sound warning.
2. 36 types of cooking are proposed including 4 DIY programs, please see Table 1 for more information.
3. For « Bake », « Steam », « Stew », « Soup », « Browning », « Boiling », « Under vacuum » 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 lid knob, turn it anticlockwise and pull the lid - **1 - 2**.
- Remove all packaging materials from the inside of the appliance: plastic bags, accessories (steam basket, rice spoon, measuring cup, condensation collector), cooking pot and plug - **3**
- If there is a promotional sticker on the product, remove before using your appliance for the first time.

Cleaning

- Separate the lid from the appliance before cleaning. Unscrew the middle lid screw, and push the little peak to help detach the two parts - **4**.
- 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 -**5 - 6**. Make sure everything is perfectly dry before using the appliance.

INSTRUCTIONS FOR USE

Put the condensation collector into place - 7.

Unroll the power cord; connect it to the appliance then to the earthed socket - 8.

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 - 9.

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 - 10.
- 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 - 11 - 12.
- When the appliance is on and 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 -13.

1. Self test with power on (standby)

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

2. Working mode




1. **In the standby mode**, you can choose one of the following cooking functions: « Browning/Bake », « Steam/Boiling », « Beans », « Dough/Yogurt », « DIY chef », « Rice/Cereals », « Porridge », « Pilaf », « Stew/Soup », « Under vacuum », « Pizza/Pasta », « Jam/cheese », « Reheat », « Keep warm ». When a key has a double or more function, click once to select the first function, twice to select the second function or three times to select the third function.-14.

For « Bake », « Steam », « Stew », « Soup », « Browning », « Boiling », « Under vacuum » you can select the required type of food by pressing  or  key, the corresponding indicator will light -15. If you don't select any, it will automatically select « Meat ».

After selecting the required cooking function and type of food, the corresponding function indicator and the type of food indicator will light on. 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 (min)			Temperature (°C)			Delayed function	Keep warm function	Lid position		
		Default	Range	Every	Default	Range	Every					
Rice*/Cereals		9	1-120	1	106	No change		●	●	●		
Porridge		15	1-120	1	1 level: 100	No change		●	●	●		
Yogurt**		8 h	1-2h	30	38-40	No change				●		
Pilaf*		20	1-120	1	110	No change		●	●	●		
Dough		60	10m-6h	5	38-40	No change				●		
Beans		60	1-120	1	114	No change		●	●	●		
Pasta	1st step		Not adjustable		100	No change				●		
	2 nd step = 8		1-120	1	100	No change		●				●
Pizza		30	1-120	1	125	No change		●	●		●	
Jam		80	1-120	1	2 levels: 100/110 Def:110	No change		●	●			●
Cheese		50	10m-4h	5	80	No change				●		
Bake	Vegetable	20	1-120	1	140	100-160	10	●	●		●	
	Chicken	40	1-120	1	160	100-160	10	●	●		●	
	Meat	50	1-120	1	160	100-160	10	●	●		●	
Steam	Vegetable	10	1-120	1	104	No change		●	●	●		
	Chicken	10	1-120	1	108	No change		●	●	●		
	Meat	10	1-120	1	108	No change		●	●	●		
Stew	Vegetable	10	1-120	1	106	No change		●	●	●		
	Chicken	20	1-120	1	108	No change		●	●	●		
	Meat	30	1-120	1	112	No change		●	●	●		
Soup	Vegetable	12	1-120	1	106	No change		●	●	●		
	Chicken	20	1-120	1	110	No change		●	●	●		
	Meat	30	1-120	1	112	No change		●	●	●		
Browning***	Vegetable	12	1-30	1	160	100-160	10					●
	Chicken	15	1-30	1	160	100-160	10					●
	Meat	20	1-30	1	160	100-160	10					●
Boiling	Vegetable	10		1	114	No change		●	●	●		
	Chicken	20	1-120	1	114	No change		●	●	●		
	Meat	30	1-120	1	114	No change		●	●	●		
Under vacuum	Vegetable	2 h	1h-12h	15	60	No change				●		
	Chicken	3 h	1h-12h	15	60	No change				●		
	Meat	4 h	1h-12h	15	60	No change				●		
Reheat		4	1-120	1	104	No change		●	●	●		
DIY chef****		30	5-4h	5	80	40-160	10			●	●	●

EN

*Rice/Pilaf

Pour the required quantity of rice into the cooking pot using the measuring cup provided (17). Then fill with cold water up to the corresponding “CUP” mark printed in the bowl.

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

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

- If you only want to cook 1 cup of white rice (serves 2 small or 1 large portion), use 1 measuring cup of white rice and then add one and a half measuring cup of water. With some types of rice it is normal for a little rice to stick on the base when cooking 1 cup of rice.
- If you only want to cook 2 cups of white rice (serves 4 small or 3 large portions), use 2 measuring cups of white rice and then add two measuring cups of water.
- The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest mark inside the bowl. Depending on the type of rice, quantities of water may need adjustment.

COOKING GUIDE FOR RICE

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

**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.

Fluid				Firm
	Semi-skimmed milk	Whole milk	Raw milk	

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

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

The ferment

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

This is made either from:

- One shop-bought **natural yogurt** with the longest expiry date possible: your yogurt will therefore contain more active ferment for a firmer yogurt.
- From a **freeze-dried ferment**. In this case, follow the activation time specified on the ferment instructions. You can find these ferments in supermarkets, pharmacies and in certain health product store.
- From one of your **recently prepared yogurts** - this must be natural and recently prepared. This is called culturing. After five culturing processes, the used yogurt loses active ferments and therefore risks giving a less firm consistency. You then need start again using a shopbought yogurt or freeze-dried ferment.

Fermentation time

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



Yogurts can be kept max 7 days in refrigerator.

***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 4 settings that keep in memory the last cooking settings. At the first use there is no setting in memory and the machine propose the default time and temperature. You can also select an existing program and change its parameters.

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", "Beans", "Pasta" (1st step), "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 pressure for cooking is reached, the appliance switches automatically to cooking phase, and the time previously set starts counting down.
- When the food is cooked under pressure, after the cooking process the appliance will switch to keep warm state. The digital screen will indicate "b". 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 state.

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. **-16 -17.**

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. when all you settings are ready you can press start. **-18**

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 **+** and **-** keys to adjust the time **-19 -20.** 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.

2. The delay setting range is 2-24 hours, time change in the unit of 10 minutes. When ready click on start **-21.**

3. “Delayed start” is unavailable for « Browning », « Under vacuum », « Dough/Yogurt », « Cheese », « DIY chef », if you try to press “Delayed start” for those functions you will here a double beep.

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

1. 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.) **-18.** When the temperature for cooking is reached, the appliance switches automatically to cooking

phase, and the time previously set starts counting down.

During the cooking mode, another short press allows to stop the cooking then the product comes back to the standby mode.

We have a short beep associated with the Start, and a long “beep” sound associated with the Stop.

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

3. 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, the appliance enters into a cooking preheat and the digital screen display «**00:00**». When the preheat temperature is reached the countdown starts.

8. Opening the lid

1. Push the pressure release button to release the pressure - **22**.

Keep your hands away from the pressure limit valve when releasing steam.

2. To open lid, take hold of the lid knob, turn it anticlockwise and lift the lid - **23 - 24**. Open the lid carefully, the steam that will come out may be very hot.

3. Unplug the power cord - **25**.

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 -**26**.
- Do not immerse the appliance in water or pour water into it, do not put the appliance, cooking pot or lid into the dishwasher -**27-28**.
- You can wash the accessories in the dishwasher. - **29**.
- Remove the pot from the appliance, rinse it and dry it off thoroughly. Do not use a scourer as this can damage the non stick coating in the pot - **30**.
- Remove the condensation collector, clean it thoroughly under water and dry. - **31**.
- Remove the pressure limit valve to clean it, rinse it under water, and dry -**32**.
- To clean the lid, you need to detach it from the appliance, and clean all its components. First unscrew the middle lid screw, then pull on the peak in the middle to help you remove it - **33**.
 - Separate the sealing gasket from the lid. To do this take a hold of the knob and pull the sealing gasket upwards -**34**.
 - The float valve should be dismantled 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 spring valve to check that it is not clogged - **37**.
 - Then you can rinse the inside lid with clear water, check that all components you just cleaned are dried and place them all in their original position.
- Clean the housing with a damp cloth, and place the inner pot back inside -**38**. Then you can put back the lid into place before to store -**39**.
- 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.

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.
	No electricity from the power grid.	Check the electric circuit.
"E0" displayed on digital screen.	Pressure switch is faulty.	Send to repair and maintenance department.

Problem	Possible reasons	Solutions
"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.
"E11" displayed on digital screen.	The lid is closed but not locked, instead of being in open position: the temperature becomes too high for the selected program.	Put the lid in vertical position, and click on "Cancel" to remove the error code. The cooking will restart immediately.
Steam leakage from lid.	The sealing gasket was not properly installed.	Install the sealing gasket properly.

RU p. 7 – 28

UK p. 29 – 48

KK p. 49 – 69

EN p. 70 – 88