



МУЛЬТИВАРКА-СКОРОВАРКА

YPC-602G



Інструкція по експлуатації

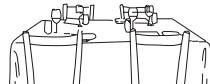
Перед початком експлуатації Приладу уважно прочитайте цю інструкцію.
Зберігіть цю інструкцію

yummy.ua



Зміст

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ	3
Правила використання чаші	4
Комплект поставки.....	4
ОПІС.....	5
ПРИЛАД ТА АКСЕСУАРИ.....	7
Кришка сковородки	7
ПРИГОТОВАННЯ ПІД ТИСКОМ	8
Скидання тиску	8
Зборка-Розборка клапану випуску пару	8
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	9
Протестуйте мультиварку-сковородку тільки з водою.	9
ЕКСПЛУАТАЦІЯ	10
Панель управління	10
КУЛІНАРНА ТАБЛИЦЯ	12
Тиск. Су Вид. Йогурт.....	12
Пар. Тушкування.....	13
Запікання. Жарка.....	14
Варка	15
ЗАГАЛЬНІ СПОСОБИ ПРИГОТОВУВАННЯ	16
Варка	16
Жарка	16
Запікання	16
Йогурт.....	16
Пар.....	16
Су Вид.....	16
Тиск	16
Тушкування	16
ДОДАТКОВІ СПОСОБИ ПРИГОТОВУВАННЯ.....	17
Консервація.....	17
Стерилізація	17
Водяна баня	17
Пастеризація	17
Тісто.....	17
Хліб	17
ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ	18
ВИРІШЕННЯ МОЖЛИВИХ ПРОБЛЕМ.....	18
СПЕЦИФІКАЦІЯ.....	20





До уваги Користувача!

При належному дотриманні умов і правил експлуатації користувачем компанія YUMMY гарантує коректну роботу і високу якість Мультиварки-Скороварки (далі -Приладу).

Прилад належить використовувати тільки в побуті, виключаючи експлуатацію в комерційних або підприємницьких цілях. Компанія YUMMY не відповідає за функціонування і не підтримує гарантійне обслуговування Приладу, несправності і дефекти якого виникли з причини неправильної експлуатації, транспортування або зберігання, нестабільності електромережі, настання обставин непереборної сили (повінь, пожежа, воєнні дії тощо), а також з причини попадання всередину комах або гризунів.

Задля вдосконалення виробництва компанія YUMMY залишає за собою право змінювати дизайн, технічні характеристики та комплектацію Приладу без попереднього повідомлення.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Цей Прилад призначений для приготування їжі в побуті в приміщенні.

! Нехтування заходами безпеки може привести до пожежі, опіків, удару струмом, вибуху, травми, несправності Приладу та шкоди особистого майна. Обслуговування та ремонт Приладу має виконувати спеціаліст сервісного центру.

! БЕРЕЖІТЬСЯ ВІД ПАРУ З КЛАПАНУ! Коли тиск перевищує допустимий, спрацьовує система надлишкового скидання тиску. ПАР З КЛАПАНУ ВИХОДИТЬ РАПТОВО!

! ЩОБ ЗАПОБІГТИ ОПІКІВ, бережіться пару при відкриванні кришки.

! Не доторкуйтесь до клапану і не накривайте його. Не пересувайте Прилад, коли він працює під тиском або коли його вміст гарячий. Не доторкуйтесь до гарячого корпусу, кришки та клапану. Користуйтеся кнопками. Беріться за ручки на корпусі та ручку на кришці.

! ЗАБОРОНЕНО смажити під тиском з жиром (олією, маслом). Це може привести до вибуху!

- Перед першим використанням вийміть з Приладу всі упаковочні матеріали та приладдя.
- Перед підключенням Приладу впевніться, що напруга мережі відповідає специфікації.
- Підключайте Прилад до ОКРЕМОЇ розетки з заземленням. До розетки має бути швидкий та вільний доступ. Розетка не повинна бути під столом. Спочатку підключіть кабель до Приладу, потім вставте вилку кабелю в розетку на стіні. Щоб вимкнути Прилад, натисніть кнопку Відміна, потім витягніть вилку з розетки.
- Ніколи не занурюйте корпус Приладу у воду. Якщо Прилад випадково впав або занурився у воду, негайно витягніть вилку кабелю з розетки.
- Цей Прилад працює під тиском. Неправильне поводження може привести до опіків. Перед тим, як увімкніти Прилад, впевніться, що його кришка правильно закрита та клапан чистий.
- Не вмикайте Прилад, якщо він пошкоджений, несправний, частково разібраний, якісь частини відсутні або зламані, пошкоджений кабель або вилка.
- Використовуйте кабель з комплекту. Щільно вставляйте вилку кабеля в розетку. По закінченні приготування виймайте вилку з розетки. Не тягніть за кабель.
- Використовуйте приладдя з комплекту, інакше можна пошкодити Прилад.
- Не використовуйте для підключення Приладу подовжувач або трийник. Не давайте кабелю звисати зі столу. Тримайте кабель подалі від нагрітої поверхні.
- Не вставляйте і не витягайте вилку кабелю з розетки мокрими руками.
- Встановлюйте Прилад на рівну тверду поверхню. Використовуйте Прилад тільки в приміщенні.
- Не встановлюйте Прилад близько до стін, меблів, штор, занавісок.
- Не встановлюйте Прилад в місці впливу сонячних променів.
- Не встановлюйте Прилад поряд з джерелами води (кухона раковина тощо) і відкритого вогню (конфорка тощо). Не накривайте Прилад під час роботи.
- Не наповнюйте чашу вище максимальної відмітки. Якщо продукти збільшуються в об'ємі (рис, бобові, молочна каша, спагетті) або продукують піну, наповнюйте чашу не більше половини.
- Не наливайте в Прилад олію для смаження. Не використовуйте прилад для смаження під тиском.



- Не залишайте працюючий Прилад без нагляду.
- Не використовуйте Прилад ні для чого іншого, крім готування їжі.
- Ніколи не прикладайте зусиль, щоб відкрити кришку. Кришка має ковзати вільно. Будь-який опір означає, що кришка знаходитьсь під тиском або неправильно закрита. Не намагайтесь відкрити кришку під час роботи під тиском. Не відкривайте кришку, поки пар не вийшов із Приладу не охолов. Коли тиск скинутий, відкривайте кришку згідно інструкції. Щоб запобігти опіків, відкривайте кришку геть від тіла, обличчя, рук.
- Не використовуйте Прилад з пустою чашею або без неї. Не виймайте чашу в ході приготування.
- Не занурюйте Прилад у воду або інші рідини. Воду можна наливати тільки в чашу.
- Підтримуйте нагрівальний елемент та чашу в чистому стані. Не дозволяйте залишкам їжі накопичуватись на поверхнях Приладу. Протирайте вилку кабелю від пилу сухою ганчіркою.
- Завжди від'єднуйте вилку кабеля від розетки після використання Приладу, щоб перемістити Прилад, перед ремонтом, обслуговуванням, чищеннем, миттям тощо. Щоб перенести Прилад, беріться за чорні ручки з боків корпусу. Ніколи не переносять Прилад за ручку на кришці.
- Не дозволяйте стороннім предметам (булавки, дріт тощо) потрапляти в отвори, на дно чаши, нагрівальний елемент або інші компоненти Приладу.
- Не дозволяйте використовувати Прилад дітям, а також особам з обмеженими можливостями. Якщо поряд з Приладом знаходяться діти або люди з обмеженими можливостями, слідкуйте за ними. Тримайте Прилад в недоступному для дітей місці.
- Зберігайте Прилад при температурі +12 - +18 °C, вологості до 70%.



Цей Прилад не можна утилізувати як побутове сміття. Прилад має бути доставлений в місце по утилізації електронного устаткування. Батарейку належить витягнути та утилізувати окремо згідно приписів місцевої влади.

Правила використання чаши

Чаша має антипригарне покриття SUNA. У нього підвищена зносостійкість завдяки особливій структурі та спеціальній технології нанесення. Це гарантує приготування здорової, менш калорійної, насиченої вітамінами їжі зі збереженням натурального смаку та кольору.

Чаша забезпечує рівномірний розподіл температури, надовго утримуючи тепло. Їжа готовується швидко, а електроенергії витрачається менше, ніж звичайно.

Не включайте Прилад без чаши або коли чаша пуста. Не залишайте черпак або інші предмети в чаши. Щоб не подряпати чашу, не використовуйте металеві ложки або інші гострі предмети. Користуйтесь пластиковим або дерев'яним кухонним приладдям.

По закінченні приготування почекайте, поки чаша охолоне. Швидке переохолодження може привести до деформації покриття. Мийте чашу губкою з засобом для посуду. Не використовуйте ніякі жорсткі засоби. Не стукайте по внутрішній поверхні чаши. Не прикладайте зусиль при чищенні. Чашу також можна мити в посудомийній машині.

Не використовуйте чашу в ніяких інших цілях, крім приготування їжі (наприклад, як ємність для зберігання або змішування). Не заміняйте цю чашу іншим контейнером.

Щоб уникнути запаху залишкових заводських мастил, перед першим використанням вимийте чашу з м'яким миючим засобом. Прополосіть. Витріть цупким папером або чистою тканиною.

Комплект поставки

Мультиварка-Скороварка з мережевим шнуром та вилкою – 1.

Кришка сковорівки - 1.

Чаша з антипригарним покриттям – 1.

Вологозберігник - 1. Ложка - 1. Мірна чашка -1. Решітка -1. Черпак -1.

Інструкція користувача -1.

Книга рецептів -1.



ОПИС

Мультиварка-Скороварка YPC-602G - це мульти кухонний Прилад.

Готує смачну здорову іжу під тиском. Без тиску варить, тушкує, смажить, запікає як мультиварка.

Ця Мультиварка-Скороварка швидко перетворює продукти, навіть з морозильника, в делікатеси.

СКОРОВАРКА

Їжа готується під тиском із заблокованою кришкою. Для утворення пару в чаші має бути рідина. Інгредієнти кладуть зразу. Страва швидко готується, зберігаючи натуральний смак та колір.

МУЛЬТИВАРКА

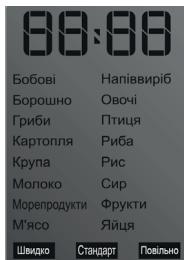
Без тиску їжа готується як звичайно. При потребі - у власному соцю без жиру. Кришку можна відкривати, додавати інгредієнти та перемішувати. Готувати також можна з відкритою кришкою.

ПРОГРАМИ

65 програм

10 СПОСОБІВ ПРИГОТУВАННЯ В ОДНОМУ КОМПАКТНОМУ ПРИСТРОЇ

- Духовка
- Йогуртниця
- Мультиварка
- Пароварка
- Повільноварка
- Рисоварка
- Скороварка
- Стерилізація
- Су Вид
- Сушка



ВЕЛИКИЙ КОЛЬОРОВИЙ РК-ДИСПЛЕЙ

Відображає програми приготування. Дозволяє слідкувати за приготуванням. За допомогою дисплею можна налаштувати час, температуру, відстрочку. Дисплей змінює колір в залежності від ходу приготування: Синій (очікування) - Померанчовий (підготовка) - Червоний (робота).



ПОВОРОТНИЙ РЕГУЛЯТОР

Щоб вибрати програму або зробити налаштування, обертаєте регулятор та натискуйте на нього для підтвердження.



ЗАПАТЕНТОВАНА КНОПКА ШВИДКОГО ВИПУСКУ ПАРУ

Ця кнопка дозволяє випускати пару вручну при потребі.

ЗАПАТЕНТОВАНА СИСТЕМА РОЗПІЗНАВАННЯ ВІДКРИТОЇ ТА ЗАКРИТОЇ КРИШКИ

Якщо кришка закрита неправильно, приготування відбудуватись не буде. На дисплеї відображатиметься «LID». Це означає, що треба встановити кришку правильно.



ФУНКЦІОНАЛЬНІ МОЖЛИВОСТІ

Страви швидко готуються завдяки стандартним налаштуванням.

Відсутність хімічних речовин в покритті внутрішньої чаші.

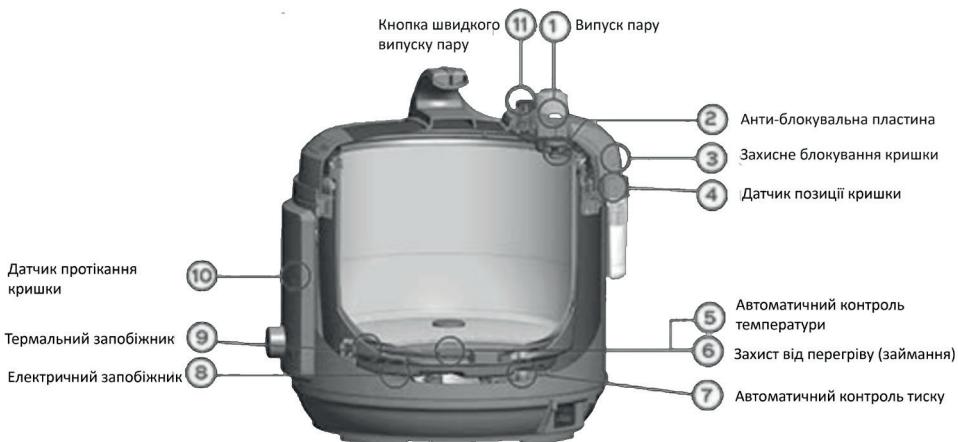
Великий РК-дисплей. Поворотний регулятор.

Запатентована система розпізнавання відкритої та закритої кришки.

Запатентована кнопка швидкого випуску пару. Досконала мікропроцесорна технологія.

Прилад пройшов тести на температуру, напругу, потужність, перелив, проводку, матеріали.

ВБУДОВАНІ ПРИСТРОЇ БЕЗПЕКИ



Захисне блокування кришки. Роз'єми кришки та корпусу щільно з'єднуються.

Точний механізм тиску. Коли тиск набуває необхідної величини, він піднімає рухомий клапан.

Датчик закритої кришки. Якщо кришка закрита неправильно, приготування відбуватись не буде. На дисплеї відображатиметься «LID». Це означає, що треба встановити кришку правильно.

Внутрішній піддон кришки (запобіжник). Нижня кришка запобігає проникненню продуктів у верхню кришку, рухомий клапан та відсіки скидання тиску.

Анти-блокувальна пластина. Захищає низ клапану випуску пару.

Швидкий випуск пару. Кнопку випуску пару спочатку потрібно натиснути до упору, почекати, поки пар вийде, а потім відкрити кришку.

Система надлишкового скидання тиску. Клапан випуску пару навантажений. Він підтримує тиск і тільки дозволяє йому рости до визначеного рівня. Якщо тиск вище, ніж вага, яку можна витримати, пар випускається автоматично, поки тиск не стане меншим за вагу.

Автоматичний контроль температури. Температура регулюється програмою.

Контролер тиску. Внутрішня чаша стоїть на пластині тиску. Коли в чаші тиск стає надто високим, пластина вимикає нагрівальний елемент. Це зупиняє зростання тиску.

Електричний захист (струм-температура). Датчик температури слідкує, щоб температура не перевищувала запрограмовані величини. Нагрівальний елемент вимикається в разі необхідності. Потім увімкнення-вимкнення чергується, щоб підтримувати коректну температуру.

Циклічна індикація (РК-дисплей). РК дисплей змінює колір та відображає зворотний хід часу.

Захист рухомого клапану проти висування. Екран на кришці накриває рухомий клапан, щоб він не міг вийти за свої межі.

! Не використовуйте цю Мультиварку-Скороварку для смаження під тиском з жиром (олією, салом, маслом)!



ПРИЛАД ТА АКСЕСУАРИ

Мультиварка-Скороварка



Приладдя

Чаша

Макс. відмітка
"Full Cup"

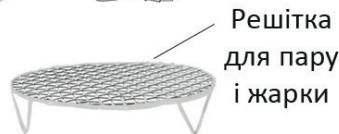


Мірна
чашка

Черпак

Ложка

Кабель



Кришка сковорінки



Зверху



Збоку з внутрішньою кришкою



Зі споду без внутрішньої кришки



ПРИГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ

Їжа під тиском готується набагато швидше ніж зазвичай, зберігаючи корисні речовини. Тиск, зростаючи всередині приладу, піднімає клапан, активуючи захисне блокування кришки. Тому кришка не відкривається під час приготування. Не намагайтесь її відкрити.

При зростанні тиску ущільнююча прокладка трохи протікає. Якийсь обсяг пару може виходити через рухомий клапан. Це нормальну.

Коли приготування завершиться, автоматично починається поступовий випуск пару, призводячи до падіння тиску. Це триває деякий час, в залежності від обсягу рідини всередині. Щоб прискорити випуск пару, можна скористатись кнопкою випуску пару.

ПРИГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ ПОТРЕБУЄ РІДИНИ

Щоб в чаші був тиск, рідина під закритою кришкою повинна кипіти, утворюючи пар. Тому в чаші має бути принаймні 1 чашка води або іншої рідини (бульону, соку з продуктів). Якщо продукти сухі, додайте 1 чашку води.

ОПОВІЩЕННЯ ПРО НЕСПРАВНІСТЬ

Якщо положення кришки (відкрита/закрита заблокована/закрита незаблокована) не відповідає програмі, лунатиме сигнал та на дисплеї відобразиться "LID" ("КРИШКА"). Встановіть кришку згідно вимог програми.

Скидання тиску

ШВИДКИЙ ВИПУСК ПАРУ

Натисніть на кнопку випуску пару до упору. Коли пар вийде, кришка легко зсуватиметься.

Швидкий випуск пару потребує уваги, тому що хмара гарячого пару вистрілює з клапану!

Тиск скидають, коли готовувати довше не має сенсу. Також це застосовують, коли треба перевірити готовність або додати інгредієнти. Уникайте випуску пару при готовуванні продуктів, які піняться або збільшуються в об'язі, тому що рідина може вилитись через клапан.

Пар можна випускати поступово. Щоб випустити трохи пару, легко натисніть кнопку випуску пару. Повторіть декілька разів. Пар переважно вийде. Тоді натисніть кнопку випуску пару до упору.

АВТОМАТИЧНИЙ ВИПУСК ПАРУ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

Якщо в процесі приготування під кришкою накопичується залишковий пар, він може випускатись автоматично. Якщо це виникає неодноразово, наступного разу зменшіть обсяг рідини.

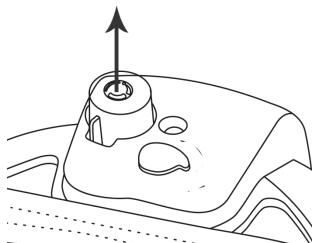
АВТОМАТИЧНИЙ ВИПУСК ПАРУ ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

Після закінчення приготування тиск в чаші повільно зменшується автоматично. При цьому їжа продовжує готуватись. Приблизно за 20-60 хв Мультиварка-Скороварка самостійно випустить пар. Перевірку, чи весь пар вийшов, роблять натискуванням на кнопку випуску пару. Ніякий пар не повинен виходити.

Зборка-Розборка клапану випуску пару



Не намагайтесь збирати або розбирати клапан випуску пару, коли Мультиварка-Скороварка працює.



Щоб зняти клапан, потягніть його в напрямі стрілки.

Якщо клапан та отвори заблоковані залишками продуктів, промийте його, використовуючи паличку.

Подивітесь на кліпса на нижній стороні клапану. Він не повинен бути пошкоджений або зігнутий.

Прикладіть клапан назад до отвору на кришці та легко притисніть, щоб не зігнути кліпса.





ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Вийміть всі упаковочні матеріали. Протріть корпус вологою тканиною, потім сухою.

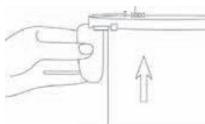
Вимийте внутрішню кришку, її прокладки, чашу та інше пристосування теплою водою з засобом для посуду. Прополоскіть та просушіть.

ПРОТЕСТУЙТЕ МУЛЬТИВАРКУ-СКОРОВАРКУ ТІЛЬКИ З ВОДОЮ.

1. Рекомендується час від часу перевіряти Мультиварку-Скороварку тільки з водою, без інгредієнтів.

2. Поставте Мультиварку-Скороварку на рівну поверхню так, щоб пар з клапану не міг потрапити на людей або тварин!

При автоматичному скиданні надлишкового тиску пар може виходити раптово!



3. Встановіть вологозберінник в роз'єми на боці Мультиварки-Скороварки.

4. Зніміть кришку. Перевірте прокладки. Внутрішня прокладка має бути зовні внутрішньої кришки. Впевніться, що рухомий клапан з прокладкою знаходиться на місці.

5. Вставте чашу в корпус. Налійте 2 чашки води.

6. Вставте кабель в роз'єм на корпусі, а вилку - в розетку. Мультиварка-Скороварка автоматично увімкнеться. На дисплеї відобразиться « ».

7. **ВСТАНОВЛЕННЯ КРИШКИ.** Покладіть кришку на Мультиварку-Скороварку. Вирівняйте відмітку з відміткою «Відкрито» . Щоб закрити, поверніть кришку по годинниковій стрілці на невеликий кут. Щоб відкрити, поверніть кришку проти годинникової стрілки на той самий кут. Коли кришка заблокована , кнопка випуску пару переходить в стан «Закрито».

Відкрито



Закрито



8. Магнітний датчик відслідковує положення кришки Якщо кришка закрита неправильно, лунатиме сигнал та на дисплеї відображатиметься «LID» («КРИШКА»).

9. Якщо кришка закрита правильно, натисніть кнопку «Тиск». Потім натисніть на регулятор один раз, потім другий. Дисплей стане померанчовим і буде таким, поки в Мультиварці-Скороварці росте тиск. Коли тиск виросте, дисплей стане червоним.

10. **ВИПУСК ПАРУ.** Коли програма закінчиться, пролунає сигнал. Натисніть кнопку Відміна. Натисніть на кнопку випуску пару до упору. Пар почне виходити. Тримайтеся геть від клапану випуску пару.

11. Почекайте, поки пар вийде і вода охолоне. Витягніть чашу, вилийте воду. Прополоскіть та витріть.



Не намагайтесь відкрити кришку, коли дисплей померанчовий або червоний!

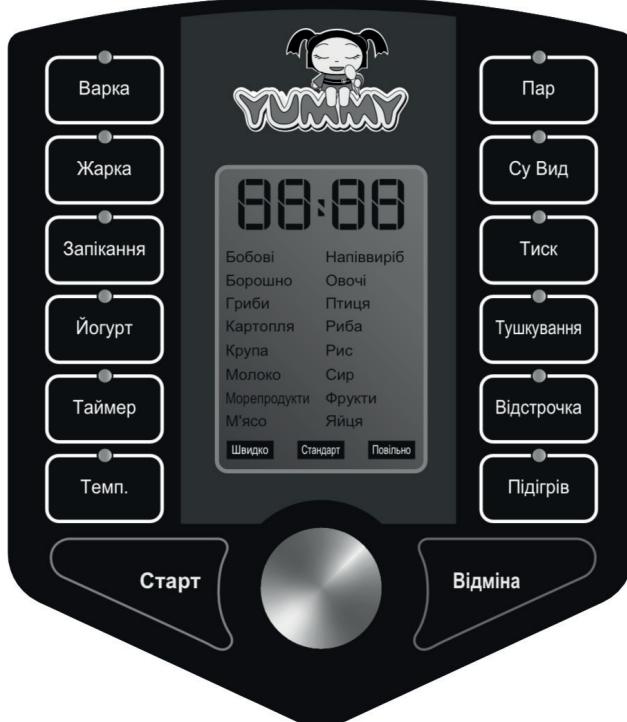


ЕКСПЛУАТАЦІЯ

- !** Щоб не опектися паром, ПОСТІЙНО ТРИМАЙТЕСЯ ПОДАЛІ від клапану випуску пару! Пар з клапану може виходити раптово! Якщо тиск перебільшує допустимий, спрацьовує система надлишкового скидання тиску!
- !** Не піднімайте корпус, щоб вилити вміст чаші. Не витягуйте чашу з корпусу, коли її вміст гарячий!
- !** Щоб запобігти опіків, не доторкуйтесь до металевої поверхні корпусу. Щоб відкрити кришку, беріться за чорну ручку на кришці. Вміст чаші гарячий. Завжди відкривайте кришку геть від обличчя та тіла!
- !** Щоб відкрити кришку, не прикладайте зусиль. Кришка має ковзати вільно. Будь-який опір означає, що кришка знаходиться під тиском або неправильно закрита. Кришку можна буде відкрити, коли пар вийде і тиск впаде.
- !** Не наливайте олію (масло) в пусту чашу, щоб смажити під тиском. Це може привести до вибуху!
- !** Щоб негайно перервати будь-яку функцію, натисніть кнопку ВІДМІНА!

Панель управління

Модель YPC-602G





1. ОЗНАЙОМЛЕННЯ. Виконайте дії згідно розділу «Перед першим використанням».
2. ВСТАНОВЛЕННЯ. Поставте Мультиварку-Скороварку на рівну поверхню. Встановіть вологоприймач.
3. УВІМКНЕННЯ. Вставте кабель спочатку в роз'єм Мультиварки-Скороварки, а вилку - в розетку. При першому увімкненні на дисплеї відобразиться «____».
4. ВІДКРИВАННЯ КРИШКИ. Візьміться за ручку на кришці та поверніть її ковзаючим рухом проти годинникової стрілки на невеликий кут.
5. ПІДГОТОВКА. Вставте чашу в корпус. Покладіть інгредієнти (можна з морозильника) в чашу згідно рецепта. Якщо інгредієнти сухі, додайте 1 чашку води. Якщо продукти збільшуються в обсязі або піняться, наповнюйте чашу наполовину. **Не наповнюйте чашу вище максимальної відмітки!**
6. ВСТАНОВЛЕННЯ КРИШКИ. Покладіть кришку на Мультиварку-Скороварку. Вирівняйте відмітку з «Відкрито» . Щоб закрити, поверніть кришку по годинниковій стрілці на невеликий кут.



Коли кришка заблокована , кнопка випуску пару пересувається в позицію «Закрито».

7. ВИБІР СПОСОBU ПРИГОТУВАННЯ. Натисніть кнопку бажаного способу на панелі. (Кулінарна Таблиця, діапазон 1).

Варка - Жарка - Запікання - Йогурт - Пар - СуВид - Тиск - Тушкування

8. ВИБІР ПРОГРАМИ. Обертайте регулятор. (Кулінарна Таблиця, діапазон 2). За умовчанням дисплей відображає стандартний режим. Якщо це влаштовує, натисніть на регулятор.
9. ВИБІР РЕЖИМУ. Є три основних режими приготування: Стандарт, Швидко та Повільно. (Кулінарна Таблиця, діапазон 3). Виберіть режим, обертаючи регулятор вліво-вправо. Для підтвердження натисніть на регулятор.
10. РЕГУлювання ЧАСУ І ТЕМПЕРАТУРИ. Щоб встановити свій час, натисніть кнопку Таймер. Поворотом регулятора оберіть час з діапазону 4 Кулінарної Таблиці. Для підтвердження натисніть на регулятор. Щоб встановити свою температуру, натисніть кнопку Темп. Поворотом регулятора оберіть температуру з діапазону 5 Кулінарної Таблиці. Для підтвердження натисніть на регулятор.
11. ПІДТВЕРДЖЕННЯ НАЛАШТУВАННЯ відбувається натискуванням на регулятор. Якщо на дисплеї щось мерехтить, Мультиварка-Скороварка очікує підтвердження. Якщо всі підтвердження зроблені, Мультиварка-Скороварка починає працювати.
12. ВІДСТРОЧКА. Після вибору часу та температури натисніть на кнопку Відстрочка. Потім поворотом регулятора оберіть час початку приготування. Для підтвердження натисніть на регулятор. (Рекомендовано відстрочка - не довше 2 годин.)
13. ЗМІНА КОЛЬОРУ ДИСПЛЕЯ. Коли виконуються налаштування, дисплей світиться синім. Коли налаштування підтвердженні, дисплей стає померанчовим. Коли тиск досягає необхідного рівня, дисплей стає червоним. Страва готується. Дисплей відображає зворотний відлік часу. Тривалість підготовки залежить від програми, обсягу інгредієнтів, рідини (триває ~ 5-40 хв.).
14. ЗАКІНЧЕННЯ ПРОГРАМИ. Лунатиме сигнал. Мультиварка-Скороварка переїде в режим підігріву. Дисплей буде червоним. Щоб вимкнути підігрів, натисніть кнопку Відміна. Коли температура впаде до 70°C, дисплей стане синім. Щоб запобігти пересуванню, не підігрівайте страву довше 6-8 годин.
15. ВИПУСК ПАРУ ТА РОЗБЛОКУВАННЯ КРИШКИ. Натисніть на кнопку випуску пару до упору. Клапан відкриється. Почекайте, поки пар вийде. Візьміться за ручку та поверніть кришку проти годинникової стрілки на невеликий кут. Не намагайтесь відкрити кришку, поки пар не вийшов. Будь-який опір означає, що кришка все ще перебуває під тиском. Бережіться пару, що виходить!
16. УВІМКНЕННЯ. Натисніть кнопку Відміна. Витягніть вилку кабелю з розетки.



В ході приготування не намагайтесь пересунути Мультиварку-Скороварку або відкрити кришку! Відкривайте кришку, коли весь пар вийде, не прикладаючи зусиль.



КУЛІНАРНА ТАБЛИЦЯ.

Тиск. Су Вид. Йогурт.

Способ готування	Програма	Час (хв)				Температура			
1	2	3 Режими приготування за умовчаним				4	Стандарт	Діапазон	Крок
Тиск	Бобові	10	20	40	1-60	1	-	-	-
	Картопля	15	20	30	1-60	1	-	-	-
	Крупа	10	15	25	1-60	1	-	-	-
	М'ясо	15	30	90	1-90	1	-	-	-
	Овочі	6	15	40	1-60	1	-	-	-
	Птиця	10	30	45	1-60	1	-	-	-
	Риба	5	7	12	1-60	1	-	-	-
	Рис	12	15	20	1-60	1	-	-	-

Способ готування	Програма	Час (год)				Температура			
1	2	3 Режими приготування за умовчаним				4	Стандарт	Діапазон	Крок
Су Вид	М'ясо	1	5	12	1-24	0.5	60°C	35-90°C	5°C
	Овочі	0.5	1	2	0.5-5	0.5	60°C	35-90°C	5°C
	Птиця	1	2	3	1-24	0.5	60°C	35-90°C	5°C
	Риба	1	1.5	2	1-24	0.5	60°C	35-90°C	5°C
	Йогурт								
Йогурт	Борошно	20	30	40	10-120	5	35°C	35-45°C	1°C
	Молоко	360	480	600	60-720	60	40°C	37-41°C	1°C

Час, температуру та пропорції інгредієнтів можна міняти. Так каша під тиском готова за 15 хв. Але за 40 хв каша набуває дивовижного смаку. Скуштуйте!



Кулінарна таблиця. Продовження.

Пар. Тушкування.

Способ готування	Програма	Час (хв)			Температура		
1	2	3 Режими приготування за умовчаним			4	5	
		Швидко	Стандарт	Повільно	Діапазон	Крок	Стандарт
Пар	Морепродукти	5	8	15	1-60	1	100°C
	М'ясо	25	30	45	1-60	1	100°C
	Нілівирб	6	8	10	1-60	1	100°C
	Овочі	15	25	35	1-60	1	100°C
	Птиця	15	20	30	1-60	1	100°C
	Риба	10	15	25	1-60	1	100°C
	Фрукти	8	12	20	1-60	1	100°C

Способ готування	Програма	Час (хв)			Температура		
1	2	3 Режими приготування за умовчаним			4	5	
		Швидко	Стандарт	Повільно	Діапазон	Крок	Стандарт
Тушкування	Бобові	40	60	90	10-720	5	90°C
	Гриби	30	35	45	10-720	5	90°C
	Картопля	30	35	40	10-720	5	90°C
	Молоко	180	240	300	10-720	30	95°C
	Морепродукти	20	25	35	10-720	5	90°C
	М'ясо	40	60	90	10-720	10	90°C
	Овочі	30	40	60	10-720	5	90°C
	Птиця	40	60	90	10-720	5	90°C
	Риба	25	30	40	10-720	5	90°C



Кулінарна таблиця. Продовження.

Запікання. Жарка.

Способ готування	Програма	Час (хв)	Температура			
1	2	3 Режими приготування за умовчанням	4	5		
Запікання	Швидко	Стандарт	Повільно	Діапазон	Крок	Стандарт
	Борошно	40	60	90	10-120	5
	Гриби	15	20	30	10-60	5
	Картопля	15	20	30	10-60	5
	Морепродукт	15	20	30	10-60	5
	М'ясо	25	40	60	10-120	5
	Напіввиріб	8	12	15	10-60	1
	Овочі	15	30	40	10-90	5
	Птиця	25	40	60	10-120	5
	Риба	25	40	60	10-120	5

Способ готування	Програма	Час (хв)	Температура			
1	2	3 Режими приготування за умовчанням	4	5		
Жарка	Швидко	Стандарт	Повільно	Діапазон	Крок	Стандарт
	Гриби	15	20	25	1-60	1
	Картопля	10	15	20	1-60	1
	Морепродукт	8	12	15	1-60	1
	М'ясо	15	20	40	1-60	1
	Напіввиріб	8	10	12	1-20	1
	Овочі	10	15	20	1-60	1
	Птиця	15	20	30	1-60	1
	Риба	15	20	30	1-60	1
	Яйця	5	8	12	1-20	1



Кулінарна таблиця. Продовження.

Варка.

Спосіб готування	Програма	Час (хв)			Температура		
1	2	3 Режими приготування за умовчаним			4	5	5
		Швидко	Стандарт	Повільно	Діапазон	Крок	Стандарт
Варка	Бобові	40	60	90	30-120	5	100°С
	Гриби	5	10	15	10-60	5	100°С
	Картопля	25	30	40	10-60	5	100°С
	Крупа	20	30	40	10-60	5	100°С
	Молоко	10	15	20	10-60	5	95°С
	Морепродукт	6	8	10	1-30	1	100°С
	М'ясо	35	45	60	30-120	5	100°С
	Напіввироб	5	8	10	1-30	1	100°С
	Овочі	15	30	40	10-90	5	100°С
	Птиця	30	40	60	30-120	5	100°С
	Риба	15	20	30	10-60	5	100°С
	Рис	25	30	40	10-60	5	100°С
	Фрукти	15	20	30	10-90	5	100°С
	Яйця	3	5	11	1-20	1	100°С

ПРИМІТКА

- Стандартна температура для Су Вид, Жарки і Тушкування - 60°, 170° та 90° відповідно.
- Відстрочка початку приготування - до 24 годин. Встановлюється кнопкою «Відстрочка». Відстрочка для продуктів, які швидко псується - не більше 2 годин.
- Автоматичними автопідігрів - до 24 годин. Відміна автопідігріву кнопкою «Відміна» при потребі. Розігрів холодної страви до 70°С кнопкою «Підігрів». Підігрів довше 6-8 годин може привести до зміни кольору та втрати запаху.
- Сухі продукти рекомендується готувати з додаванням рідини. Соковиті продукти можуть готуватись у власному соку.
- * Наведені час та температура є рекомендаціями. Для досягнення кращого смаку змінайте час, температуру та пропорції інгредієнтів за потребою.



ЗАГАЛЬНІ СПОСОБИ ПРИГОТОВУВАННЯ

Варка

Продукти готуються в окропі при закритій незаблокованій або відкритій кришці. В чашу наливається вода, нагрівається і кипить. Пар виходить з-під кришки назовні. Продукт кладуть у воду та варять протягом часу для цього продукту.

Жарка

Продукти смажать з відкритою кришкою при високій температурі.

Запікання

Продукти запікають із закритою незаблокованою кришкою при високій температурі.

Йогурт

Заквашене молоко (з наповнювачами або без) наливають в чашу або розливають по склянках та ставлять в чашу. Йогурт готують при закритій незаблокованій кришці тривалий час при постійній невисокій температурі.

Пар

В чашу наливають воду. Продукти кладуть в пароварку, яку встановлюють в чашу. Кипляча вода утворює пар, за допомогою чого продукти готуються під закритою незаблокованою кришкою. Води наливають стільки, щоб вистачило на все приготування.

Су Вид

Це режим, в якому продукти кладуть у пакет або скляну ємність і готують на водяній бані довше, ніж звичайно (1-7 години) при точно підтримуваній невисокій температурі. Метою є рівномірне, зі збереженням вологи, приготування зсередини без переварювання зовні. Традиційна кухня не дає бажаного результату. Скороварка готує на водяній бані ідеально. Просто наливайте в чашу воду, покладіть інгредієнти в закритий пакет, який занурте у воду. Готова страва може лишатись у воді в пакеті до подачі на стіл. Продукти готують при закритій незаблокованій кришці.

Примітка. Не залишайте готову страву в режимі підігрівів.

1. Покладіть інгредієнти в пакет (и). Перед тим, як закрити пакет, вичавіть з нього провітря насічки можливо. Для кращого результату користуйтесь насосом (вакуматором).
2. Налийте в чашу воду. Багато не наливайте. Покладіть у воду пакет. Рівень води підніметься. Вода не повинна перевищувати макс. відмітки. (Можна спочатку покласти в чашу пакет, а потім налити воду. Але перед приготуванням треба витягти пакет на час прогріву води.)
3. Натисніть кнопку Су Вид. Виберіть час та температуру за умовчанням або налаштуйте вручну.
4. Для підтвердження натисніть на регулятор. Дисплей стане померанчовим. При досягненні потрібної температури пролунає сигнал та почнеться зворотний відлік часу.
5. Обережно покладіть пакет у воду (але не кидайте його!)
6. Коли час сплине, дисплей стане синім. (Не натискуйте кнопку Підігрів!) Витягуйте пакет з гарячої води щипцями.

ПОРАДА: Не кладіть продукти у воду без пакета. Пакет з продуктами має бути повністю занурений у воду. Якщо Ви не впевнені, чи готова страва, готуйте на 30 хвилин довше.

Тиск

Продукти готують при закритій заблокованій кришці. В чаші має бути вода або інша рідина. Пар киплячої рідини утворює тиск, за допомогою якого продукти швидко готуються.

Тушкування

Продукти готують при закритій незаблокованій кришці у власному соку або у невеликій кількості рідини при невисокій температурі.



ДОДАТКОВІ СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ

Консервація

У цій сковорарці можна стерилізувати банки з продуктами та кришки.

1. Підготуйте продукти: переберіть овочі-фрукти-ягоди, помийте, наріжте, проваріть з цукром, додайте харчові підкислювачі, тощо.
2. Помийте банки та кришки (напр., з різьбою, твіст-офф).
3. Розкладіть продукти по банках. Від вмісту банки до її верха має бути 2,5 см вільного місця.
4. Встановіть банки в чашу (кількість банок залежить від їх об'єму).
5. Покладіть кришки на горловини банок.
6. Лийте в чашу воду (краще гарячу), поки вона не підніметься на 1/4 висоти банки.
7. Закройте та заблокуйте кришку сковорарки.
8. Натисніть кнопку Тиск. Встановіть свій час за потребою. Програма розпочнеться. Вода почне кипіти. Пар буде генеруватись. Банки з кришками та продуктами будуть стерилізуватись під тиском 80 кПа (приблизно 1 атм.).
9. По закінченні програми випустіть пар, відкрийте кришку сковорарки.
10. За допомогою щілців (немає в комплекті) витягніть банку з кришкою. Швидко накройте кришку рушником та закрутіть. Витягніть наступну банку і т.д.
11. Закриті банки перегорніть, встановивши на кришки, щоб охолоджувались. Готову консервацію сковайте в льюх, комору, шафу.

ПРИМІТКА. Кришки треба закручувати гарячими.

Стерилізація

Налийте в дитячі пляшечки воду, закройте кришками, поставте в чашу. Налийте в чашу воду до горловини пляшечок. Натисніть кнопку Варка. По закінченні витягніть пляшечки та залишіть закритими. Вони будуть стерильними протягом 12 годин. Перед застосуванням вільйте з них воду.

Водяна баня

Щоб рівномірно розігріти молочну суміш або баночки з дитячим харчуванням до комфортної для дитини температури, створіть ефект водяної бани. Встановіть в чашу ємності з продуктом. Налийте воду не вище максимальної відмітки. Натисніть кнопку Йогурт. Незабаром продукт буде розігрітий до температури ~40°C. Перед вживанням ємності слід потрусити або перемішати.

Пастеризація

Щоб зневадити та подовжити строк зберігання, продукти можна пастеризувати. Харчова цінність практично не змінюється, а вітаміни, ферменти та смакові якості зберігаються. Налийте в чашу продукт не вище максимальної відмітки. Натисніть кнопку Су Вид, встановіть температуру ~ 75°C. Тривалість пастеризації залежить від об'єму продукту: 0,5 л – 35 хв, 1,0 л – 45 хв, 1,5 л – 50 хв. Продукти зберігайте в холодильнику не довше 24 годин.

Тісто

Розстойка-підняття тіста – важлива процедура перед випічкою. Відбувається інтенсивне бродіння тіста та становлення його структури. Обсяг тіста збільшується на 50-70%. Замісіть тісто згідно рецепта. Покладіть в чашу – нижче половини її об'єму. Натисніть кнопку Йогурт. Встановіть час згідно рецепту. Не відкривайте кришку в процесі бродіння.

Хліб

Ви можете випікти хліб. Замісіть тісто згідно рецепта. Покладіть в чашу – нижче половини її об'єму. Натисніть кнопку Йогурт. Тісто буде розстоюватись та підніматись. По закінченні натисніть кнопку Запікання. Коли хліб випечеться, витягніть його з чаші.



ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ

ПЕРЕД ЧИСТКОЮ.

Вимкніть Мультиварку-Скороварку, виконавши наступні дії. Натисніть кнопку Відміна. Витягніть вилку кабелю з розетки. Витягніть кабель з роз'єму на корпусі.

Перш ніж приступати до чищення впевнітесь, що корпус та чаша охололи.
ЗОВНІШНЯ ПОВЕРХНЯ.

Корпус протирайте вологого ганчіркою. Не занурюйте корпус у воду.
КРИШКА.

Протріть кришку зверху та зовні. Зніміть прокладки з внутрішньої кришки. Вимирайте прокладки водою з миючим засобом. Встановіть прокладки на місце. Прополосіть верх та низ кришки теплою водою, впевнившись, що рухомий клапан та клапан випуску пару вільні від бруду. Обидва клапани мають вільно рухатись вверх-вниз. Просушіть все. Приєднайте внутрішню кришку.

ЧАША.

Чашу мийте після кожного використання. Коли чаша охолоне, витягніть її. Вимирайте губкою з засобом для посуду. Протріть насухо. Чашу також можна мити в посудомийній машині.

КЛАПАН

Розблокуйте клапан, натиснувши кнопку випуску пару. Дайте пару вийти. Зніміть клапан. За допомогою палички звільніть клапан від залишків іжі та бруду. Вимирайте клапан водою з засобом для посуду, прополосіть, просушіть.

ВОЛОГОЗБІРНИК.

Зніміть вологозбірник, вилийте конденсат, промийте, встановіть на місце.

Конденсат, що може утворитись навколо чаші, витріть серветкою або рушником.

НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ.

Нагрівальний елемент чистіть щіточкою та протирайте тканиною.

ПРИЛАДДЯ, ПРИДАТНЕ ДЛЯ МИТЯ В ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ.

В посудомийній машині можна мити чашу, мірну чашку, черпак, ложку. Але щоб подовжити строк служби, приладдя краще мити вручну.

! Не використовуйте для чищення металеві щітки, хімічні розчини, жорсткі засоби та абразивні речовини!

ВИРІШЕННЯ МОЖЛИВИХ ПРОБЛЕМ

КРИШКА НЕ ВІДКРИВАЄТЬСЯ. Кришка встановлена неправильно. Не прикладайте надмірних зусиль, щоб відкрити кришку. Вимкніть Прилад. Витягніть кабель з розетки. Почекайте, поки Прилад охолоне. Спробуйте зняти кришку.

КРИШКА НЕ ЗАКРИВАЄТЬСЯ

Гумова прокладка внутрішньої кришки встановлена неправильно. Встановіть прокладку належним чином.

КРИШКА НЕ ВІДКРИВАЄТЬСЯ ПІСЛЯ ТОГО, ЯК ТИСК ВИВІЛЬНЕНІЙ. Рухомий клапан та клапан випуску пару все ще підняті. **ОБЕРЕЖНО:** Пар може РАПТОВО почати виходити. Не нахиляйтесь над клапаном!

ПОВІТРЯ ВИХОДИТЬ З-ПІД КРИШКИ. ПАР НЕ ГЕНЕРУЄТЬСЯ.

Кришка встановлена неправильно. Встановіть кришку належним чином.

Прокладка внутрішньої кришки не встановлена або встановлена неправильно. Встановіть вірно.

На прокладці внутрішньої кришки є залишки іжі. Вимирайте прокладку.

Прокладка внутрішньої кришки пошкоджена або зношена. Замініть прокладку, звернувшись в сервісний центр.

ПОВІТРЯ ВИХОДИТЬ З РУХОМОГО КЛАПАНУ ПІД ЧАС РОБОТИ.

Прокладка рухомого клапану заблокована іжею. Почистіть прокладку.

РУХОМІЙ КЛАПАН НЕ ПІДНІМАЄТЬСЯ.

Прокладка рухомого клапану зношена. Замініть прокладку, звернувшись в сервісний центр.

У Приладі мало продуктів. Перевірте рецепт на достатню кількість твердих та рідких інгредієнтів.

Рухомий клапан зібраний неправильно. Він має рухатись вверх та вниз, зупинючись, тільки коли його гумова прокладка доторкується до внутрішньої поверхні кришки. Впевнітесь, що прокладка чиста та клапан може рухатись.

РУХОМІЙ КЛАПАН ВИПУСКАЄ ПАР ПІД ЧАС ПРИГОТОВУВАННЯ. Це нормальну.

ВИХІД ТИСКУ ПРИ ЗАВЕРШЕНИЙ ПРИГОТОВУВАННЯ. Це нормальну.

ПРИЛАД ВИМИКАЄТЬСЯ НЕОЧІКУВАНО.

Прилад перегрівся. Вимкніть Прилад. Витягніть кабель з розетки. Почекайте 30 хв для перезавантаження Приладу.



НА ДІСПЛЕЇ ВІДОБРАЖАЄТЬСЯ «LID» («КРИШКА»).

Кришка встановлена неправильно. Встановіть кришку вірно.

ВІДОБРАЖЕННЯ КОДУ ПОМИЛКИ . (E1 – E4)

E1 - Нижній датчик відкритий. Зверніться в сервісний центр.

E2 - Коротке замикання нижнього датчика. Зверніться в сервісний центр.

E3 - Спрацював автоматичний захист від перегріву. Почекайте, поки Прилад охолоне. Увімкніть Прилад знову.

E4 - Неправильна праця перемикача тиску. Зверніться в сервісний центр.

ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ.

Перевірте, чи підключений мережевий шнур до розетки. Впевніться, що розетка не пошкоджена.

СТРАВА ГОТУЄТЬСЯ НАДТО ДОВГО.

Між чашою та нагрівальним елементом є сторонній предмет. Видаліть його.

Чаша встановлена нерівно. Встановіть чашу без перекосів.

Нагрівальний елемент брудний. Вимкніть Прилад, почекайте поки він охолоне. Почистіть нагрівальний елемент.
ПРИ ГОТУВАННІ У ПАРІ ПРИЛАД ВІДКЛЮЧИВСЯ РАНІШЕ.

Не вистачило води на все приготування. Долийте воду.

ВИНЕКЛЕННЯ СТОРОННІХ ЗВУКІВ Можливо дно чаши вологе. Витріть насухо дно чаши.
СТРАВА НЕДОВАРЕНА.

Спробуйте збільшити / зменшити час. Кришка закрита нещільно, тому температура недостатня. Не відкривайте кришку без потреби. Щільно закривайте кришку.

ЖОРСТКА АБО ПЕРЕВАРЕНА КРУПА / РИС. НАДЛІШОК ВОДИ В ГОТОВІЙ СТРАВІ.

Спробуйте змінити пропорції води / крупи / інших інгредієнтів. Спробуйте збільшити / зменшити час приготування. Спробуйте готовувати страву за допомогою іншої програми.

ПЕРЕСУШУВАННЯ АБО ЗМИНА КОЛЬОРУ ГОТОВОЇ СТРАВІ В РЕЖИМІ ПІДГРІВІВ.

Страва надто довго підігрівалася. Кришка нещільно закрита.

СИРА ВИПЧКА.

Надто багато тіста. Тісто містить надлишок інгредієнтів або були використані невірні інгредієнти. Тісто вимішувалось надто довго. При розстойці тісто піднялося, пристало до внутрішньої кришки та перекрило клапан випуску пару. Готуйте тісто меншого обсягу.

МОЛОЧНА КАША ЗБІГАЄ. МОЛОКО В РЕЖИМІ ВІДСТРОЧКИ СКИСАЄ.

Готуйте малу кількість каши. Використовуйте свіже, добре охолоджене молоко.

СТРАВА ПРИГОРАЄ.

В чаші є залишки продуктів після попереднього приготування. Вимийте чашу.

Антипригарне покриття пошкоджено. Дотримуйтесь заходів догляду за чашою.

Об'єм інгредієнтів для страви дуже малий.

Час приготування надто великий. Зменшіть час приготування.

При смаженні (в режимі без тиску!) наливіте олію, перемішайте, перегортайте продукти.

При тушкуванні або варці наливіте більше води, бульону. При випічці змажте чашу маслом.

Спробуйте іншу програму приготування.

СТРАВА У ВЛАСНОМУ СОКУ ПРИГОРАЄ.

Щоб власної вологи вистачило на все приготування, потрібні соковиті інгредієнти, наприклад, кабачки, рання капуста тощо. Інакше треба долити воду.

СТРАВА СИРА.

Немає електричного живлення. Почекайте, поки відновиться подача електроенергії.

Час приготування надто короткий або температура низька. Збільшіть час приготування або температуру.

ВІДСТРОЧКА НЕ ВСТАНОВЛЮЄТЬСЯ.

Відстрочка встановлюється не для всіх програм (напр., не встановлюється для Йогурту).

ПРИЛИПАННЯ ВИПЧКИ ДО ДНА ЧАШІ.

Можливо в чаши мало тіста або тісто містить надлишок інгредієнтів. Можливо дно чаши не змазано маслом.

ЙОГURT НЕ ЗАКВАШУЄТЬСЯ.

Молоко або закваска непридатні до споживання. Молоко містить консерванти-антибіотики, які знищують живі бактерії закваски. Спробуйте молоко іншого виробника. Збільшіть час приготування. Молоко надто холодне. Додайте в ємності трохи теплої води, але щоб не перелилося через край.

Молоко надто тепле. Охолодіть молоко до кімнатної температури. Ретельніше перемішайте.

Йогурт неприємно пахне.

Йогурт готовувався надто довго. Молоко прокисло.

ПРИСУТНІЙ ЗАПАХ ЗАВОДСЬКИХ МАСТИЛ.

Запаху не буде, якщо перед першим використанням чаша вимита, витерта цупким папером та м'якою ганчіркою. Після декількох приготувань, миття та чистки запах зникне. Щоб видалити запах після приготування або запах залишкових мастил, покладіть в чашу половину лимона, наливіте воду та прокип'ятіть.



СПЕЦИФІКАЦІЯ

Мультиварка-Скороварка	YUMMY YPC-602G. 1200 Вт. 220-240 В, 50 Гц.
Скороварка	Робочий тиск 0-80 кПа. З'ємний клапан випуску пару. Рухомий клапан індикації роботи під тиском. Кнопка випуску пару.
Корпус	Матеріал нейрж. сталь
Чаша	Об'єм 6 л. Покриття антипригарне SUNA.
Дисплей	LCD (PK). Зміна кольору дисплея: Синій (очікування) - Померанчовий (підготовка) - Червоний (робота).
Управління	Електронне. Поворотний регулятор.
Способи приготування	Варка - Жарка - Запікання - Йогурт - Пар - СуВид - Тиск - Тушкування
Режими приготування за умовчанням	Стандарт - Швидко - Повільно
Програми	65
Функції	Автоматичний підігрів 24 години. Відключення автопідігріву. Розігрів холодної страви 70°C.
	Відкладений старт 24 години.
	Відрахування часу після припинення росту тиску.
	Регулювання часу - для всіх програм.
	Регулювання температури - згідно Кулінарної Таблиці.
	Власний рецепт.
	Пастеризація.
	Стерилізація.
Додаткові можливості	Випічка хліба.
	Водяна баня.
	Дитяче харчування.
	Заквашування сиру.
	Консервація.
	Копчення.
	Розстойка тіста.
Книга рецептів	+
Приладдя	Вологозбірник. Ложка. Мірна чашка. Решітка. Черпак.