



EN	Owners manual. Pressure cooker
PL	Instrukcji obsługi. Szybkiwar
RO	Manualul proprietarului. Oala sub presiune
RU	Руководство по эксплуатации. Скороварка
UA	Керівництво з експлуатації. Скороварка



Модель: **MR790**
Model: **MR790**



Виріб сертифіковано в Україні

Dear customer, we thank you for purchase of goods



Functionality, design and conformity to the quality standards guarantee to you reliability and convenience in use of this device.

Please read and comply with these original instructions prior to the initial operation of your appliance and store them for later use of subsequent owners.

This appliance is designed for domestic use only.

Under condition of observance of user regulations and a special-purpose designation, a parts of appliance do not contain unhealthy substances.

Due to the special features of the pressure cooker, cooking time is decreased more than twice. At the same time, the products preserve maximum number of vitamins and useful microelements.

The appliance allows you to save your time with the function «Delayed start». You can put the food in the evening, run the required program and get a freshly prepared breakfast in the morning.

Technical specifications

Model: MR-790

Electrical supply:

Alternating current- AC;

Rated voltage 220-240V;

Rated frequency 50 Hz;

Power consumption 1000-1200 W

Protective class I

Protection class IPX0

Bowl: capacity 5L;

Number of programs: 15, temperature maintenance, "Delayed start", "MULTI-CHEF".

Programs: Borsch, SOUP, Porridge, BEANS, STEAM, Jam, BAKE, Deep frying, Braising, Pilaf, Aspic, YOGHURT, Fish, Chicken, Meat.

1	The appliance with the installed bowl	1 pc
2	Power cable	1 pc
3	Measuring Cup	1 pc

4	Spatula	1 pc
5	Spoon	1 pc
6	Container-steamer	1 pc
7	Deep fryer	1 pc
8	Manual	1 pc
9	Warranty card	1 pc

Note: The characteristics, specifications and physical configuration of the appliance could be slightly modified by the manufacturer, without impairing the basic consumer qualities of the appliance.

Safety instructions

When using your appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

SPECIAL INSTRUCTIONS

WARNING!

- NEVER immerse the appliance, cable or plug in any liquid.
- DO NOT allow water and moisture on the electrical parts of the device.
- NEVER touch the appliance with wet or damp hands.

Otherwise, there is a risk to get an electric shock!

- DO NOT leave the appliance unnecessarily plugged in. Disconnect the plug from the mains when the appliance is not being used.
- Always turn off the switch (time controller) and take electrical connector out of socket before cleaning and storage.
- DO NOT use the power cord or the appliance in order to pull the plug out of the socket.
- Only plug the appliance into an outlet with an earthed (ground) contact.
- In the interest of safety, regular periodic close checks should be carried out on the supply cord to ensure no damage is evident.

Should there be any signs that the cord is damaged in the slightest degree, the entire appliance should be returned to authorized service engineer.

-If your device was brought from cold to warm room, do not switch it on within 2 hours to prevent damage due to condensation on internal parts.

- 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.

- Do not operate the appliance if damaged, after an appliance malfunctions or it has been damaged in any manner, return to authorized service engineer for repair.

- DO NOT let children or untrained persons use the appliance without supervision.

- Keep the power cord away from the hot and sharp surfaces. The power cord should not touch the top part and the back wall of the oven during its operation.

- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.

- Не бросайте прибор.

- DO NOT leave the appliance exposed to the weather (rain, sun, etc.).

ATTENTION!

- Internal and some external parts of the appliance become very hot while working. Be careful as you can burn touching the heated surfaces.
- Install the appliance only on a dry, stable, flat, non-slip surface.
- Use potholders or kitchen mitts to remove a bowl or container.

During of non-compliance with the aforementioned rules arises the risk of burns

- It is prohibited to turn on the appliance without putting food inside, as it can lead to serious damage.
- Do not exceed specified maximum volumes of ingredients.
- Do not lid the ventilating inlets in the lid for steam, do not lid up the appliance during working, and make sure that there is a sufficient distance for ventilation around the multicooker during its working (at least 20 cm to walls and furniture from all sides).
- Do not use the appliance close to flammable objects (for example, near or under the curtains).

ATTENTION!

- Never remove products from the pressure cooker with the help of sharp objects that can damage the inner pot surface.
 - Do not pour vinegar into the inner pot. That can damage the inner pot surface.
 - After some time of operation, the appliance inner pot can change its colour – that is a casual phenomenon occurring due to the fact that the inner pot surface contacts water and cleaning agents.
- Do not put foreign bodies into the release valve or any other parts of the appliance. Keep you face and hands away from vapour exhausted from the release valve.

-THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT USE THE APPLIANCE FOR ANYTHING OTHER THAN INTENDED USE.

Do not use it for commercial purpose.

Actions in extreme situations:

- If a device tumbled into water, immediately, unplug the device, not touching to the device or water.
- In case of appearance from appliance of smoke, sparkling, strong smell of a burn isolation, immediately stop use the device, unplug the device, appeal to the nearest service center.

Description of the appliance

1. Cover handle
2. Appliance cover
3. Cover decorative design

4. Handler finishing
5. Pressure limiting device
6. Vapour release valve switch
7. Removable inner pot with non-stick coating
8. Hull
9. Working chamber
10. Control panel with panel
11. Heating element
12. Base with blades
13. Cover blocking mechanism lever
14. Condensate collection container
15. Power cord with plug
16. Cover blocking mechanism lever
17. Vapour release valve with protective cover
18. O-ring
19. Internal cover

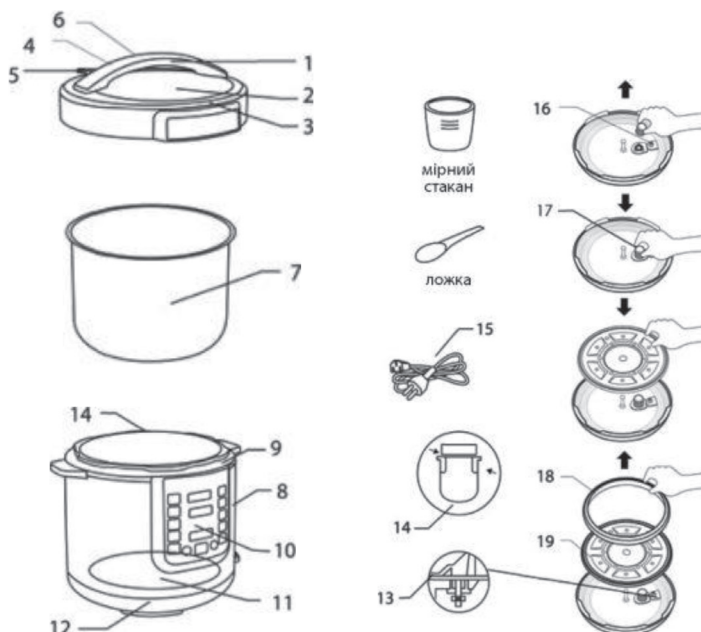


Fig. 1

Operation

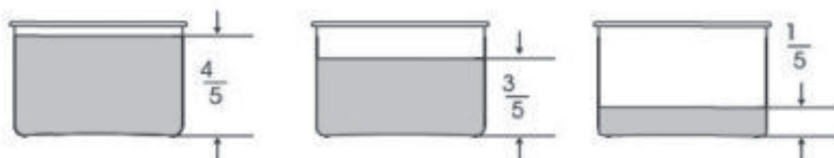
1. Open the cover. While securely holding the handle, turn in clockwise until fixation, then lift up. (Picture 1.)



2. Before use, wash the inner pot with warm soapy water. Volume of products to be loaded together with water must not exceed $\frac{3}{5}$ of the total height of the inner pot. In case more solid products with lesser content of humidity, the level of filling of $\frac{4}{5}$ of the total height is permitted.

Minimal level of products – $\frac{1}{5}$ of the height of the inner pot in accordance to marking. (Picture.2).

2



3. Make sure that there is not dirt on the inner surface of the pot and on the surface of the heating panel. Slightly turn the inner pot so that it tightly adjoined the heating panel. (Picture.3)



4. Closing the cover. Make sure than the silicon O-ring, mounted on the appliance, is not damaged and the internal aluminum panel is freely turned by hand. Close the cover and turn the handle counterclockwise until the fixator clicks.

(Picture 4).



5. Delete the silver label that held the pressure valve upon transportation. Make sure that valve is turned down and can freely move, turn the valve to the air blocking position. (Picture.5).



6. Connect the water collection block to the appliance as shown on the picture. Connect the power to the pressure cooker, a beep will sound and the 5 lights in the middle of the panel will flash. The device is ready for use.

Preparation for use

Before the first cooking it is recommended to pour a few water into the removable inner pot, set the mode “soup”, wait until it ends and pour out the water from the inner pot. After mounting the inner pot on the pressure cooker turn it until complete contact with the heating element.

After setting the program make sure that the inner pot with the food has been placed correctly.

When closed, the construction of the cover ensures pressure-tight joint with the hull that enables to create high pressure in the pressure cooker. During operation, when the pressure in the appliance is higher than the atmospheric one, the cover is automatically blocked.

When after completion of cooking the cover is not opening freely that means that the pressure in the working chamber is still too high. Open the vapour release valve and wait until the pressure in the appliance stabilizes.

Vapour release valve

The pressure cooker is fitted with pressure release valve located on the cover.

Due to the valve, the appliance can be used for cooking food under high pressure in the pressure cooker mode or upon normal atmospheric pressure.

Selection of the operation mode is carried out by switching the valve to the position HIGH PRESSURE or NORMAL PRESSURE.

The valve switch has technology-conditioned play that is not a defect.

Position HIGH PRESSURE – vapour release valve is closed:

Do not apply force, turn the switch clockwise until stop. While turning, the switch will lower a little. In such position, during operation high pressure will be created and kept in the appliance.

Upon completion of cooking under high pressure it is required to open the vapour release valve to normalize the pressure in the working chamber.

Position NORMAL PRESSURE – vapour release valve is open: while not applying force, turn the switch counterclockwise until stop. While turning, the switch will rise a little. In such position, during operation normal pressure will be kept in the appliance.

Attention!

Upon opening the vapour release valve during or after completion of cooking, excessive vertical vapour discharge is possible. Be very careful, do not stand over cover!

Note:

Upon opening the vapour release valve during or after completion of cooking, excessive vertical vapour discharge is possible. Be very careful, do not stand over cover!

To determine the amount of cereal, use the supplied dosing jug.

Do not use the removable inner pot to wash ingredients, mix dough. Do not rewarm dishes inside the inner pot.

Watch the products to be evenly spaced inside the inner pot.

While loading ingredients, keep in mind that during cooking some products increase in size that is why the level of water/products must not exceed the mark of maximal permitted level on the scale inside.

It is prohibited to leave spoon or other foreign bodies inside the inner pot during cooking.

Function “START DELAY”

Enables to set the time in which the preselected automatic cooking mode will start working. Start delay can be set in the range of 30 minutes to 24 hours with the pitch of 30 minutes.

For that purpose:

1. Having selected the mode and cooking time, press the button “START DELAY”. On the display the time of the delayed start appears. By default – 30 minutes.
2. By pressing the buttons “+” and “-”, set the needed value within the range of 0-24 hours with the pitch of 30 minutes. To change fast, press and hold the button.
3. In some seconds after completion of setting the delayed start time, the numbers on the display will stop flashing and the countdown will start.
4. To cancel the settings, press the button “TEMPERATURE MAINTENANCE/CANCEL”.

5. After that enter the mode parameters again.

ATTENTION! The function “START DELAY” is not available in the modes “DEEP FRYING” and “BAKING”.

It is not recommended to use the delayed start function if the receipt includes easily spoiled items (eggs, milk, sour cream, meat, fish, cheese, etc.).

When setting the start time, You should keep in mind that the work of the set mode and the beginning of the cooking countdown starts only when the appliance reaches operational parameters, the moment of achieving the required temperature and pressure values.

Function “TEMPERATURE MAINTENANCE”

This function enables to maintain temperature of ready dish within the range of 60-80°C for 24 hours. The function switches on automatically when cooking mode ends.

The function TEMPERATURE MAINTENANCE is invalid in modes “DEEP FRYING” and “YOGHURT”.

After the work ends, the selected mode button indicator will turn off and acoustic signal will sound. Yellow indicator of the button “TEMPERATURE MAINTENANCE/CANCEL” will light up and the heat maintenance function will turn on automatically. “bb” will light up on the display. To switch the “TEMPERATURE MAINTENANCE” mode on, press the button “TEMPERATURE MAINTENANCE/CANCEL”. The button indicator shall switch off and the appliance will switch to standby mode.

Although the appliance can preserve products in warm condition for 8 hours, it is not recommended to leave products in this mode for more than 2-3 hours as this sometimes can result into change of taste properties of the dish.

Keep in mind that during operation of the temperature maintenance function the appliance also gets heated.

Use pot holders to remove the inner pot from the device.

Do not cover the pressure cooker in the temperature maintenance mode as that can result into appliance breakdown.

BASIC RULES FOR PRESSURE COOKING:

Do not cook in pressure cooker without water or any other liquid – that can lead to device breakdown. Liquid volume must constitute the minimum of 2 dosing jugs.

Do not use the pressure cooker to fry products on plant oils under pressure.

You can braise cut onion, carrot or other vegetable in small amount of plant oil or broth on the bottom of pressure cooker with opened cover in the “DEEP FRYING” mode, then add the rest of the products, liquid, close the appliance and then cook under pressure.

Do not load the container of the pressure cooker with products and water for more than 4/5 or less than 1/5 of the inner pot volume. When boiling products trending for swelling in hot water or to foam (spinach, rice, beans, pasta, etc.), do not fill the pot for more than 3/5 of the volume, otherwise the vapour release valve can become clogged.

SWITCHING ON, PROGRAM SELECTION

1. Measure ingredients out under receipt, if necessary rinse them, load to the inner pot evenly. Pay attention that the ingredients volume without liquid must be not more than the

MAX mark on the pot internal surface.

2. Mount the pot into the hull, turn slightly and make sure that the pot is mounted without any alignment error and tightly adjoins the heating element. Close and block the cover. When using the mode "DEEP FRYING", the cover must be open.

3. Set the vapour release valve switch on the appliance cover to the position CLOSED, connect the appliance to the power source. Exclusion – "BAKING" mode, the valve must be set in the position OPENED.

4. Press the button of the required program. Button indicator will light up and default value of the cooking time will start blinking on the display.

5. Press the "MODE SELECTION" button. Select the required value:

- Minimal
- Standard
- Maximal

Remember that cooking time is specified not taking into account the time the appliance needs to reach the required pressure and temperature.

6. To set the delayed start time, press the button "START DELAY". Using the buttons "+" and "-", set the needed value. The function "START DELAY" is not applicable to the modes "BAKING" and "DEEP FRYING".

7. In some seconds after completion of setting, the display stops blinking and fulfillment of the set mode will start. After reaching the required temperature and pressure, the countdown starts.

8. When cooking time ends, the acoustic signal sounds and the temperature maintenance function switches on automatically. "bb" will light up on the display. To switch the function on, press the button "TEMPERATURE MAINTENANCE/CANCEL". The function TEMPERATURE MAINTENANCE is invalid in modes "DEEP FRYING" and "YOGHURT". Before opening the cover, it is necessary to normalize the pressure in the working chamber by opening the vapour release valve.

9. In case of necessity, You can cancel all entered settings or suspend the cooking process on any stage by pressing the button "TEMPERATURE MAINTENANCE/CANCEL".

RECOMMENDATIONS FOR COOKING MILK PORRIDGES:

Cooking porridges using pressure cooker provides for use of low fat pasteurized milk. To prevent milk boiling away, it is recommended to perform the next actions before cooking:

- carefully wash all the cereals until water becomes transparent;
- before cooking, spread butter over the inner pot;
- carefully keep proportions;
- in case of fat milk, dilute it with potable water in ratio 1:1.

ATTENTION!

The device is equipped with additional overheat protection in "DEEP FRYING" mode. The device must cool down completely (about 15 minutes) before You can use it again. If upon attempt to start the "DEEP FRYING" mode the display shows HH – that means that the appliance temperature is too rather high and the mode switching on is blocked. This limitation does not cover other cooking modes.

Upon cooking in "DEEP FRYING" mode do not cover the appliance cover! If the cover is

accidently closed and the blocking system is activated, stop the cooking process, wait until the appliance cools down and open the cover. After that the cooking process can be continued.

DEEP FRYER

The pressure cooker is supplied with special frying basket.

1. Fill in the inner pot with plant oil, mount the inner pot into the hull. Make sure that the inner pot tightly adjoins the heating element.
2. Leave the cover open, connect the appliance to the power supply.
3. Press the button "DEEP FRYER". The button indicator lights up. In some seconds the display stops blinking and displays reverse countdown of the appliance operation in this mode. By default, the operation time in the mode "DEEP FRYER" makes out 20 minutes.
4. Load the prepared products into the frying basket.
5. Mount handle to the frying basket. For that purpose, press the handle basis and insert it into the special hole in the frying basket. Weaken pressure on the handle and it shall fix in that special housing.
6. In the time after the mode start specified in the receipt, immerse the frying basket with the products into the inner pot. Press the handle basis and dismount it in the way, that the frying basket remains in the inner pot. Be careful: oil is very hot!
7. In the time specified in the receipt, insert the handle into the frying basket (see cl. 5), rise it and fix on the inner pot rim with help of special hook on the frying basket.
8. In case of necessity, one can stop the cooking process on any stage and cancel all entered settings by pressing the button "TEMPERATURE MAINTENANCE/CANCEL"

Cooking table

No	Programmes	Cooking time by default (min)	Minimum (min)	Standart (min)	Maximum (min)	Reheat	Delayed start
1	Borsch	30	15	30	45	Yes	Yes
2	SOUP	20	15	20	35	Yes	Yes
3	Porridge	12	8	12	16	Yes	Yes
4	BEANS	40	20	40	50	Yes	Yes
5	STEAM	10	5	10	15	Yes	Yes
6	Jam	25	15	25	35	Yes	Yes

7	BAKE	50	30	50	90	Yes	Not
8	Deep frying	20	10	20	30	Not	Not
9	Braising	40	30	40	50	Yes	Yes
10	Pilaf	20	10	20	30	Yes	Yes
11	Aspic	75	60	75	90	Yes	Yes
12	YOGHURT	480	420	480	540	Not	Yes
13	Fish	15	10	15	20	Yes	Yes
15	Chicken	30	15	30	45	Yes	Yes
16	Meat	30	20	30	40	Yes	Yes

Cleaning and maintenance

ATTENTION!

- Never clean the device while it is connected to the mains.
- Before cleaning the appliance in any way, make sure that the appliance plug is not connected to the socket.
- Do not use abrasive and aggressive detergents, solvents, alkaline, metal objects and wash-ups.
- Never submerge electric drive, its mains cable and plug in water or other liquid, do not wash the drive in water or in a dish washing machine.

Before the first use or to remove smells after cooking, it is recommended to boil a lemon half in the "SOUP" mode upon closed vapour release valve.
Clean the inner pot after each use (use of dishwasher is acceptable).

CLEANING VAPOUR RELEASE VALVE AND O-RING

Vapour valve is located on the appliance cover and consists of an external and an internal part.

1. Dismount vapour valve switch on the outer surface of the cover by pulling it up. Clean it.
2. Open the appliance cover. There is protective cover of the vapour valve on the internal side of the cover.
3. Pull out the protective cover, wash it with warm water. Mount the valve protective cover on its place. Set the vapour valve switch to the side of the cover and fix it with a light pressing.
4. Carefully dismount the O-ring on the internal side of the cover, wash it with warm water. Place the O-ring on its place evenly and without alignment errors.
5. It is recommended to perform vapour release valve cleaning after each use of the device.

CLEANING CONDENSATE COLLECTION CONTAINER

During cooking formation of condensate is possible, it is collected in special container in the rear part of the appliance hull. To remove condensate, dismount the container by pulling it down, after that return it to its place.

Malfunction	Potential causes	Solution
Cover is hard to close	O-ring is mounted not properly	Regulate O-ring position
	Floating valve stuck on plank	Slightly push valve plank
Cover is hard to open	Floating valve did not lower	Slightly push the valve with a toothpick
	O-ring is mounted not properly	Regulate O-ring position
Vapour leaks from the cover	O-ring clogged	Clean O-ring
	O-ring damaged	Replace O-ring
	Cover is not closed tightly	Close the cover in accordance with the manual
Vapour leakage from floating valve	Floating valve O-ring dirty	Clean floating valve O-ring
	Floating valve O-ring damaged	Replace floating valve O-ring

Floating valve does not rise	Products level is lower than the permitted level	Use proper amount of water and products in accordance with the manual
	Vapour leaks from the cover or the vapour release valve	Address service center for diagnostics

Storage

- Clean and dry appliance before storage.
- Keep the multicooker in the assembled state.
- Do not place heavy objects on the appliance.
- Store the device in a cool, dry and clean place beyond the assess of children and people with limited physical and mental abilities.

Environmental protection

Old appliances contain valuable materials that can be recycled. Please arrange for the proper recycling of old appliances. Please dispose your old appliances using appropriate collection systems.
Subject to technical modifications!



Funkcjonalność, design i zgodność ze standardami jakości gwarantują Wam wygodę i przyjemność z korzystania z naszego produktu.

Proszę, uważnie przeczytać dany podręcznik eksploatacji i zachować go w charakterze materiału naukowego w ciągu całego czasu eksploatacji urządzenia.

Urządzenie przeznaczone jest do przygotowywania potraw w domowych warunkach.

Przy zachowaniu zasad eksploatacji i docelowego przeznaczenia produktu, części urządzenia nie zawierają szkodliwych dla zdrowia substancji.

Właściwości wyrobu

Ze względu na specyfikę wysokociśnieniowego urządzenia do gotowania czas gotowania skraca się ponad 2 razy. Jednocześnie maksymalna ilość witamin i użytecznych mikroelementów jest zachowywana w produktach.

Z pomocą dla funkcji « Opóźnienie startu » urządzenie pozwala zaoszczędzić wasz czas.

Możecie włożyć odpowiednie produkty wieczorem, wcisnąć odpowiedni program i rano wyjmiecie świeżo przygotowane śniadanie.

Dane techniczne

Model: MR-790

Zasilanie elektryczne: prąd zmienny

Nominalna częstotliwość 50 Hz;

Napięcie nominalne 220-240V;

Nominalna moc 1000-1200 W;

Klasa ochrony przed porażeniem elektrycznym I

Ochrona urządzenia przed wilgocią IPX3

Misa: pojemność 5 l;

Ilość programów: 15 plus tryb « podgrzewanie-utrzymanie ciepła », "Odroczenie startu godzinaminuta", "Multikucharz".

Programy: Barszcz, Zupa, Kasza, Fasola, Gotowanie na parze, Konfitury, Zapiekanie, Smażenie, Duszenie, Pilaw, Galareta mięsna, Jogurt, Ryby, Drób, Mięso.

Kompletowanie

№	Nazwa	Ilość
1	Urządzenie z ustawioną miską	1 szt.
2	Kabel zasilania	1 szt.
3	Miarka	1 szt.
4	Łopatka	1 szt.
5	Łyżka	1 szt.
6	Kontener-parowar	1 szt.
7	Frytkownica	1 szt.
8	Instrukcja użytkowania	1 szt.
9	Karta gwarancyjna	1 szt.

Uwaga: Właściwości, wyposażenie i wygląd zewnętrzny urządzenia może się minimalnie zmieniać, bez pogorszenia podstawowych wartości konsumpcyjnych wyrobu.

Środki bezpieczeństwa

Szanowny Kliencie, przestrzeganie ogólnie przyjętych zasad bezpieczeństwa oraz zasad przedstawionych w niniejszej instrukcji gwarantuje bezpieczną pracę niniejszego urządzenia

UWAGA!

- Nigdy nie należy zanurzać elementów elektrycznych, przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie pozwalaj, aby woda i wilgoć dostawały się na części elektryczne.
- Nie chwytać urządzenia mokrymi rękoma.
- W przypadku nie przestrzegania zasad może dojść do porażenia prądem!

- Nigdy nie zostawiać włączonego urządzenia bez kontroli!
- Zawsze wyłączać urządzenie za pomocą przycisku i wyciągać przewód z gniazdka, jeżeli praca została zakończona, a także przed czyszczeniem i przechowywaniem.
- Zabrania się odłączanie urządzenia z gniazdka ciągnąc za przewód lub wyrывая wtyczkę z gniazdka.
- Przed rozpoczęciem pracy należy się upewnić, czy napięcie sieci podane na urządzeniu odpowiada napięciu sieci elektrycznej w Państwa domu.
- Urządzenie musi być podłączone tylko do gniazdka z uziemieniem. Upewnij się, że gniazdko w domu jest przeznaczone do poboru mocy potrzebnej do prawidłowej pracy urządzenia.
- Wykorzystywanie przedłużaczy elektrycznych lub przejściówek wtyczki przewodu może spowodować uszkodzenie sprzętu oraz pożar.
- Urządzenie jest przeznaczone do stosowania z zegarami zewnętrznymi lub niezależnymi systemami zdalnego sterowania.
- Po wniesieniu urządzenia z miejsca chłodnego do ciepłego pomieszczenia, nie należy go włączać w przeciągu 2 godzin w celu uniknięcia jego uszkodzenia poprzez powstanie skroplin na wewnętrznych elementach urządzenia.
- Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka zostały uszkodzone, jeżeli urządzenie działa nieprawidłowo, jeżeli urządzenie jest uszkodzone lub wpadło do wody. Nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia, należy zwrócić się do najbliższego centrum serwisowego.
- W przypadku pojawienia się z urządzenia dymu, iskier, zapachu palonej izolacji,

natychmiast zaprzestać używania urządzenia, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, zwrócić się do najbliższego centrum serwisowego.

- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do obsługiwaniania przez dzieci oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi i umysłowymi, oraz przez osoby niemające wiedzy i doświadczenia w zakresie korzystania z urządzeń gospodarstwa domowego, jeśli nie są one pod kontrolą, lub nie zostały przeszkolone przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.

- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem i opakowaniem.

- Nie dopuszczać stykania się przewodu zasilającego z nagrzanymi i ostrymi powierzchniami.

- Nie dopuszczać do nadmiernego napinania, zwisania z krawędzi stołu, załamania i skręcenia przewodu zasilającego.

- Nie rzucać urządzeniem.

- Nie korzystać z urządzenia na zewnątrz.

- Nie korzystać z urządzenia podczas burzy lub silnego wiatru. Możliwe są wtedy skoki napięcia w sieci.

touch the top part and the back wall of the oven during its operation.

- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.

- Не бросайте прибор.

- DO NOT leave the appliance exposed to the weather (rain, sun, etc.).

UWAGA!

- Wewnętrzne i niektóre zewnętrzne części urządzenia są bardzo gorące podczas pracy. Bądź ostrożny, ponieważ można się poparzyć dotykając gorącej powierzchni.

- Ustawiaj Szybkowar tylko na suchym, stabilnym, równym podłożu antypoślizgowym.

- Użyj rękawicy kuchennej do wyjmowania miski lub pojemnika.

W przypadku nieprzestrzegania powyższych zasad występuje RYZYKO OPARZEŃ!

-Zabronione jest włączanie Szybkowar bez załadowania produktów, ponieważ może to doprowadzić do poważnego uszkodzenia.

- Nie należy przekraczać wskazanych maksymalnych objętości składników.

- Nie nakrywać otworów wentylacyjnych dla pary w pokrywie, nie przykrywać Szybkowar podczas pracy i sprawdzić, czy dookoła Szybkowar jest wystarczająca odległość potrzebna do wentylacji podczas jego pracy (nie mniej niż 20 cm do ścian i mebli ze wszystkich stron).

- Nie korzystać z urządzenia w pobliżu przedmiotów łatwopalnych (na przykład w pobliżu firanek lub pod nimi).

- Nie stawiać urządzenia lub jego części na jakichkolwiek urządzeniach grzejnych.

UWAGA!

- Nigdy nie usuwaj żywności z szybkowaru ostrymi przedmiotami, które mogą uszkodzić powłokę miski.

- Nie wlewaj octu do miski. Może to uszkodzić powłokę miski.

- Po pewnym czasie pracy miska urządzenia może zmienić kolor – jest to normalne zjawisko związane z kontaktem powierzchni miski z wodą i detergentami.

Nie wkładaj ciał obcych do zaworu wylotowego ani żadnych innych części wyrobu. Chroń

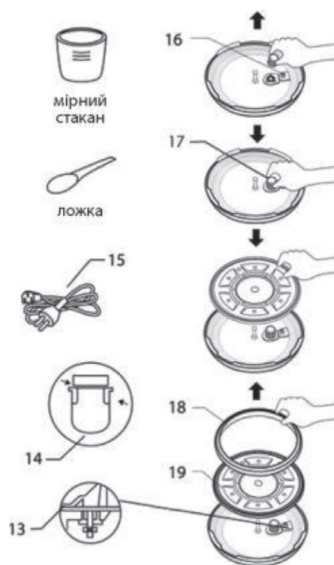
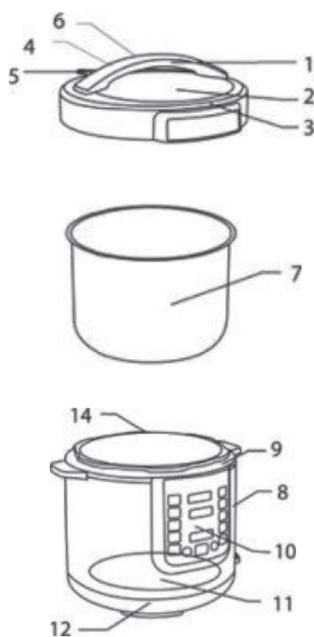
twarz i dłonie przed parą,

Działania w ekstremalnych sytuacjach:

- Jeżeli urządzenie wpadło do wody, natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, nie dotykając urządzenia lub wody.
- W przypadku pojawienia się z urządzenia dymu, iskier, zapachu palonej izolacji, natychmiast zaprzestać używania urządzenia, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, zwrócić się do najbliższego centrum serwisowego.

Schemat urządzenia

1. Uchwyt pokryw
2. Pokrywa urządzenia
3. Dekoracja pokryw
4. Powłoka uchwytu
5. Regulator ciśnienia
6. Przełącznik zaworu wylotowego pary
7. Wyjmowana misa z powłoką nieprzywierającą
8. Obudowa
9. Komora robocza
10. Panel sterowania z wyświetlaczem
11. Element grzejny
12. Podstawa z nóżkami
13. Dźwignia mechanizmu blokującego pokrywę
14. Pojemnik do zbierania kondensatu
15. Kabel
16. Dźwignia mechanizmu blokującego pokrywę
17. Zawór wylotowy pary z osłoną
18. Pierścień uszczelniający
19. Pokrywa wewnętrzna



Korzystanie z urządzenia

1. Otwórz pokrywę. Trzymając mocno uchwyt, obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się zablokuje, a następnie podnieś (Rysunek 1).



Rysunek 1

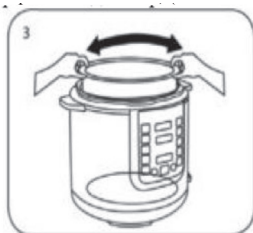
2. Przed użyciem spłucz misę ciepłą wodą z mydłem. Objętość produktów, które są ładowane wraz z wodą nie powinna przekraczać $\frac{3}{5}$ całkowitej wysokości wewnętrznej misy. W przypadku twardszych produktów o mniejszej zawartości wilgoci dopuszczalny jest poziom wypełnienia $\frac{4}{5}$ całkowitej wysokości.

Minimalny poziom produktów – $\frac{1}{5}$ wysokości miski zgodnie z oznaczeniem.



Rysunek.2

3. Upewnij się, że nie ma zanieczyszczeń na wewnętrznej stronie miski i na powierzchni panelu grzejnego. Lekko obróć wewnętrzną misę, aby dobrze przylegała do panelu grzejnego.



Rysunek 3

4. Zamknięcie pokrywy. Upewnij się, że silikonowy pierścień uszczelniający zamontowany na urządzeniu jest nieuszkodzony, a wewnętrzny panel aluminiowy można swobodnie obracać ręką.

Zamknij pokrywę i obróć pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zatrask zatrzaśnie się.



Rysunek 4

5. Usuń srebrną naklejkę, która utrzymywała zawór ciśnieniowy podczas transportu. Upewnij się, że zawór jest opuszczony i może się swobodnie poruszać, obróć zawór do pozycji blokady powietrza.



Rysunek 5

Podłączyć szybkowar do zasilania, zabrzmi sygnał dźwiękowy i zacznie migać 5 wskaźników na środku panelu. Urządzenie jest gotowe do pracy.

Przed gotowaniem

Przed pierwszym przygotowaniem zaleca się przelać niewielką ilość wody do wyjmowanej miski, ustawić program „Zupa”, odczekać do jego zakończenia i wylać wodę z miski.

Po włożeniu wewnętrznej miski do szybkowaru obróć ją, aż zostanie całkowicie połączona z elementem grzejmym.

Przed wyborem programu upewnij się, że wewnętrzna miska z jedzeniem została prawidłowo umieszczona.

Szczelnie zamknij górną pokrywę urządzenia, aby uniknąć wypływu ciepła z powodu złego uszczelnienia.

Przy zamkniętej pokrywie jego konstrukcja zapewnia szczelne połączenie z obudową, co pozwala na wysokie ciśnienie w szybkowarze. Podczas pracy, gdy ciśnienie w urządzeniu jest wyższe niż ciśnienie atmosferyczne, pokrywa jest automatycznie blokowana.

Gdy po zakończeniu gotowania pokrywa nie otwiera się bez wysiłku, oznacza to, że ciśnienie w komorze roboczej jest nadal zbyt wysokie. Otwórz zawór uwalniający parę i poczekaj, aż ciśnienie w urządzeniu wróci do normy.

Zawór wylotowy pary

Szybkowar jest wyposażony w zawór uwalniający parę, który znajduje się na pokrywie.

Dzięki zaworowi można używać urządzenia do gotowania pod wysokim ciśnieniem w trybie szybkowaru lub przy normalnym ciśnieniu atmosferycznym.

Wybór trybu pracy odbywa się poprzez przełączenie zaworu na WYSOKIE CIŚNIENIE lub NORMALNE CIŚNIENIE.

Przełącznik uwalniania pary ma luz technologiczny, który nie wskazuje na usterkę.

Pozycja WYSOKIE CIŚNIENIE – zawór wylotowy pary zamknięty:

Bez wysiłku obróć przełącznik zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się zatrzyma.

Podczas obracania przełącznik nieco się obniży. W tej pozycji podczas pracy urządzenie będzie pompowane i utrzymywane pod wysokim ciśnieniem.

Po zakończeniu gotowania pod wysokim ciśnieniem konieczne jest otwarcie zaworu uwalniającego parę, aby znormalizować ciśnienie w komorze roboczej.

Pozycja **NORMALNE CIŚNIENIE** - zawór wylotowy pary jest otwarty:

Bez wysiłku przekręć przełącznik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż się zatrzyma. Podczas obracania przełącznik nieznacznie się podniesie. W tej pozycji podczas pracy w urządzeniu utrzymuje się zwykle ciśnienie atmosferyczne.

Jeśli zawór uwalniający parę zostanie otwarty podczas lub po zakończeniu procesu gotowania, może wystąpić silny pionowy wyrzut gorącej pary. Bądź tak ostrożny, jak to możliwe, nie pochylaj się nad pokrywką!

UWAGA! Aby określić ilość kaszy, użyj miarki dołączonej do zestawu.

Nie używaj wyjmowanej miski do płukania składników, mieszania ciasta. Nie podgrzewaj potraw w misce.

Upewnij się, że produkty są równomiernie rozmieszczone w misce.

Podczas układania składników należy pamiętać, że podczas gotowania niektóre potrawy zwiększają swoją objętość, dlatego poziom wody / potrawy nie powinien przekraczać oznaczenia maksymalnego dopuszczalnego poziomu znajdującego się wewnątrz.

Podczas gotowania nie wolno pozostawiać łyżki ani innych ciał obcych w pojemniku.

Funkcja „OPÓŹNIENIE STARTU”

Pozwala ustawić czas, po którym rozpocznie się wcześniej wybrany automatyczny tryb gotowania. Opóźnienie startu można ustawić w zakresie od 30 minut do 24 godzin w 30-minutowych odstępach.

W tym celu:

1. Po wybraniu trybu i czasu gotowania naciśnij przycisk „OPÓŹNIENIE START”. Na wyświetlaczu pojawi się opóźniony czas rozpoczęcia. Wartość domyślna to 30 minut.
2. Naciskając przyciski „+” i „-” ustaw żadaną wartość w przedziale 0-24 godzin z krokiem ustawiania 30 minut. Aby szybko zmienić wartość, naciśnij i przytrzymaj przycisk.
3. Kilka sekund po zakończeniu ustawiania czasu opóźnionego startu cyfry na wyświetlaczu przestaną migać i rozpocznie się odliczanie.
4. Aby anulować ustawienia, naciśnij przycisk „UTRZYMUJ TEMPERATURĘ/ANULUJ”.
5. Następnie wprowadź ponownie opcje trybu.

UWAGA! Funkcja „OPÓŹNIENIE STARTU” nie jest dostępna w trybach „SMAŻENIA” i „PIECZENIA”.

Nie zaleca się stosowania funkcji opóźnionego startu, jeśli w przepisie jako składniki stosuje się szybko psujące się produkty (jajka, mleko, śmietana, mięso, ryby, ser itp.). Ustawiając czas startu należy mieć na uwadze, że działanie wprowadzonego trybu i rozpoczęcie odliczania czasu gotowania rozpocznie się dopiero po osiągnięciu przez urządzenie parametrów pracy, momentu osiągnięcia wymaganych wartości temperatury i ciśnienia.

Funkcja „UTRZYMANIE TEMPERATURY”

Ta funkcja pozwala utrzymać temperaturę gotowego dania w zakresie 60-80 C przez 24 godziny. Funkcja włącza się automatycznie po zakończeniu trybu gotowania. Funkcja „UTRZYMANIE TEMPERATURY” nie jest dostępna w trybach „SMAŻENIA” i „JOGURT”. Po zakończeniu pracy wskaźnik przycisku wybranego trybu wyłączy się i rozlegnie się

sygnał dźwiękowy. Zaświeci się żółty wskaźnik przycisku "UTRZYMANIE TEMPERATURY/ANULOWANIE" i automatycznie włączy się funkcja utrzymywania ciepła. Na wyświetlaczu pojawi się "bb". Aby włączyć tryb "UTRZYMANIE TEMPERATURY", naciśnij przycisk "OBŚŁUGA TEMPERATURY/ANULOWANIE". Wskaźnik przycisku zgaśnie, urządzenie przejdzie w tryb gotowości.

Pomimo faktu, że urządzenie może utrzymywać produkty w stanie rozgrzanym do 8 godzin, nie zaleca się pozostawiania produktów w tym trybie dłużej niż 2-3 godziny, ponieważ czasami może to prowadzić do zmiany smaku potrawy.

Należy pamiętać, że funkcja utrzymywania temperatury również nagrzewa urządzenie.

Użyj uchwyty kuchennych, aby wyjąć miskę z urządzenia.

Nie przykrywaj szybkowaru w trybie utrzymywania temperatury – może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

PODSTAWOWE ZASADY GOTOWANIA POD CIŚNIENIEM:

Nie gotuj w szybkowarze bez wody lub innego płynu – może to spowodować uszkodzenie urządzenia. Objętość płynu powinna wynosić co najmniej 2 miarki.

Nie używaj szybkowaru do smażenia potraw na oleju roślinnym pod ciśnieniem.

Możesz dusić posiekaną cebulę, marchewkę lub inne warzywa na dnie szybkowaru z otwartą pokrywką w trybie "SMAŻENIE" w niewielkiej ilości oleju roślinnego lub bulionu, a następnie dodać pozostałe produkty, płyn, zamknąć urządzenie i gotować dalej pod ciśnieniem.

Nie napełniaj pojemnika szybkowaru produktami i wodą o więcej niż 4/5 lub mniej niż 1/5 objętości miski. Podczas gotowania produktów, które mają tendencję do pęcznienia w gorącej wodzie lub uwalniania piany (szpinak, ryż, rośliny strączkowe, makaron itp.), nie napełniaj miski więcej niż 3/5 objętości, w przeciwnym razie zawór uwalniający parę może się zatkać.

WŁĄCZANIE, WYBÓR PROGRAMÓW

1. Odmierz składniki według przepisu, w razie potrzeby opłucz je, równomiernie włóż do miski. Upewnij się, że objętość składników bez płynu nie przekracza znaku MAX na wewnętrznej powierzchni miski.
2. Włóż miskę do obudowy, lekko obróć i upewnij się, że miska jest zamontowana bez skosu i ściśle przylega do elementu grzejnego. Zamknij i zablokuj pokrywę. Podczas korzystania z programu "SMAŻENIE" pokrywa musi być otwarta.
3. Przełącznik zaworu spustowego pary na pokrywie urządzenia ustawić w pozycji ZAMKNIĘTE, podłączyć urządzenie do sieci. Z wyjątkiem programu „PIECZENIE” zawór należy pozostawić w pozycji OTWARTE.
4. Kliknij przycisk żądanego programu. Zaświeci się wskaźnik przycisku, na wyświetlaczu zacznie migać domyślna wartość czasu gotowania.
5. Kliknij przycisk "WYBÓR TRYBU". Wybierz żądaną wartość:

- Minimalna
- Standardowa
- Maksymalna

Należy pamiętać, że czas gotowania jest wskazany bez uwzględnienia czasu osiągnięcia przez urządzenie wymaganego ciśnienia i temperatury.

6. Aby ustawić czas opóźnionego startu, kliknij przycisk "OPÓŹNIENIE STARTU". Za

pomocą przycisków "+" i "-" ustaw wymagany czas. Funkcja "OPÓŹNIENIE STARTU" nie ma zastosowania do programów "PIECZENIE", "SMAŻENIE".

7. Kilka sekund po zakończeniu ustawień wyświetlacz przestanie migać i rozpocznie się wykonywanie określonego trybu. Po osiągnięciu wymaganej temperatury i ciśnienia rozpocznie się odliczanie czasu.

8. Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy i automatycznie włączy się funkcja utrzymywania temperatury. Na wyświetlaczu zaświeci się "bb". Aby włączyć tę funkcję, naciśnij przycisk "UTRZYMANIE TEMPERATURY/ANULOWANIE". Funkcja "UTRZYMANIE Temperatury" nie ma zastosowania do programów "SMAŻENIE", "JOGURT". Przed otwarciem pokrywy konieczne jest znormalizowanie ciśnienia w komorze roboczej poprzez otwarcie zaworu uwalniającego parę.

9. W razie potrzeby możesz anulować wszystkie ustawione ustawienia lub przerwać proces gotowania na dowolnym etapie, klikając przycisk "UTRZYMANIE TEMPERATURY/ANULOWANIE".

ZALECENIA DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA ZUP MLECZNYCH:

Gotowanie zup mlecznych w szybkowarze wymaga użycia pasteryzowanego mleka o niskiej zawartości tłuszczu.

Aby uniknąć wrzenia mleka, zaleca się wykonanie następujących czynności przed gotowaniem:

- dokładnie spluć każdą kaszę, aż woda stanie się przezroczysta;
- przed gotowaniem posmaruj miskę masłem;
- zachowaj dokładnie proporcje;
- jeśli używasz tłustego mleka, rozcieńczyć go wodą pitną w stosunku 1:1.

UWAGA! Urządzenie jest wyposażone w dodatkową ochronę przed przegrzaniem w trybie "SMAŻENIE". Urządzenie musi całkowicie ostygnąć (około 15 minut), zanim będzie można go ponownie użyć. Jeśli podczas próby ponownego uruchomienia trybu "SMAŻENIE" na wyświetlaczu pojawi się HH – to oznacza, że temperatura urządzenia jest wystarczająco wysoka i włączenie trybu jest zablokowane. Ograniczenie to nie dotyczy innych programów gotowania.

Podczas gotowania w trybie "SMAŻENIE" nie zamykaj pokrywy urządzenia! Jeśli pokrywa została przypadkowo zamknięta, a system blokady zadziałał, zatrzymaj proces gotowania, poczekaj, aż urządzenie ostygnie i otwórz pokrywę. Następnie proces gotowania można kontynuować.

SMAŻENIE

Szybkowar wyposażony jest w specjalny kosz do smażenia.

1. Napełnij miskę olejem roślinnym, włóż miskę do obudowy. Upewnij się, że miska ściśle przylega do elementu grzejnego.
2. Pozostaw pokrywę otwartą, podłącz urządzenie do zasilania.
3. Naciśnij przycisk "SMAŻENIE". Zaświeci się wskaźnik przycisku. Po kilku sekundach wyświetlacz przestanie migać i wyświetli bezpośrednie odliczanie czasu pracy urządzenia w tym trybie. Domyślnie czas pracy trybu "SMAŻENIE" wynosi 20 min.
4. Umieść przygotowane potrawy w koszu do głębokiego smażenia.
5. Włóż uchwyt do kosza do smażenia. Aby to zrobić, ściśnij podstawę uchwytu i włóż

ją do specjalnego otworu kosza. Poluzuj napór uchwytu i zostanie on zablokowany w specjalnym otworze.

6. Po czasie określonym w przepisie po uruchomieniu programu włożyć kosz z jedzeniem do miski. Ściśnij podstawę uchwytu i odłącz go, aby kosz pozostał w misce. Uważaj: olej jest bardzo gorący!

7. Po upływie określonego w przepisie czasu włóż uchwyt do kosza do smażenia (patrz pkt 5), podnieś go i przymocuj do krawędzi miski za pomocą specjalnego haczyka w koszu. Pozostaw na chwilę olej szklany w tej pozycji.

8. W razie potrzeby można przerwać proces gotowania na dowolnym etapie i anulować wszystkie ustawione ustawienia, naciskając przycisk "UTRZYMANIE TEMPERATURY/ANULOWANIE".

Program

Nº	Program	Ustawienia czasu przygotowania (min)	Minimum (min)	Standart (min)	Maximum (min)	podgrzewanie-utrzymanie ciepła	Odroczenie startu godzinaminuta
1	Barszcz	30	15	30	45	+	+
2	Zupa	20	15	20	35	+	+
3	Kasza	12	8	12	16	+	+
4	Fasola	40	20	40	50	+	+
5	Gotowanie na parze	10	5	10	15	+	+
6	Konfitury	25	15	25	35	+	+
7	Zapiekanie	50	30	50	90	+	-
8	Smażenie	20	10	20	30	-	-
9	Duszenie	40	30	40	50	+	+
10	Pilaw	20	10	20	30	+	+
11	Galareta mięsna	75	60	75	90	+	+

12	Jogurt	480	420	480	540	-	+
13	Ryby	15	10	15	20	+	+
15	Drób	30	15	30	45	+	+
16	Mięso	30	20	30	40	+	+

Czyszczenie i pielęgnacja

UWAGA!

- Nigdy nie czyść podłączonego do sieci urządzenia.
- Przed oczyszczaniem odłącz Szybkokwar od sieci elektrycznej i daj mu wystygnąć.
- Nie używaj ściernych i mocno działających środków czyszczących, ostrych przedmiotów, czy metalowej gąbki.
- Nigdy nie zanurzaj Szybkokwar i jego przewodu sieciowy oraz wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie myj części multicookera w zmywarce.

Przed pierwszym użyciem lub w celu usunięcia zapachów po ugotowaniu zaleca się zagotowanie połowy cytryny w trybie "ZUPA" z zamkniętym zaworem wylotowym pary. Oczyszczyć miskę po każdym użyciu (można myć w zmywarce).

CZYSZCZENIE ZAWORU WYLOTOWEGO PARY I GUMY USZCZELNIAJĄCEJ

Zawór parowy znajduje się na pokrywie urządzenia i składa się z części zewnętrznej i wewnętrznej.

1. Zdejmij przełącznik zaworu parowego na zewnątrz pokrywy, pociągając go do góry. Oczyszczyć go.
2. Otwórz pokrywę urządzenia. Po wewnętrznej stronie pokrywy znajduje się osłona zaworu parowego.
3. Wysuń obudowę, spłucz ciepłą wodą. Ponownie zainstaluj osłonę zaworu. Ustaw przełącznik pary zaworów na odpowiedniej stronie pokrywy i zablokuj za pomocą lekkiego naciśnięcia.
4. Delikatnie zdejmij gumkę uszczelniającą po wewnętrznej stronie pokrywy, spłucz ciepłą wodą. Załóż gumkę na jej miejsce równomiernie i bez skosów.
5. Zaleca się czyszczenie zaworu uwalniającego parę po każdym użyciu urządzenia.

CZYSZCZENIE POJEMNIKA ZBIERAJĄCEGO KONDENSAT

Podczas gotowania możliwe jest tworzenie się kondensatu, który gromadzi się w specjalnym pojemniku z tyłu obudowy urządzenia. Aby usunąć kondensat, wyjmij pojemnik, pociągając go w dół, a następnie włóż ponownie na jego miejsce.

Możliwe problemy

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Trudno jest zamknąć pokrywę	Uszczelka założona nieprawidłowo	Wyreguluj położenie uszczelki
	Zacięcie zaworu pływakowego na drążku	Lekko popchnij drążek zaworu
Trudno otworzyć pokrywę	Zawór pływakowy nie obniża się	Lekko popchnij zawór wykałaczką
	Uszczelka założona nieprawidłowo	Wyreguluj położenie uszczelki
Wyciek pary spod pokrywy	Zanieczyszczenie uszczelki	Wyczyść uszczelkę
	Uszkodzenie uszczelki	Wymień uszczelkę
	Pokrywa nie jest szczelnie zamknięta	Zamknij pokrywę zgodnie z instrukcją
Wyciek pary z zaworu pływakowego	Zanieczyszczenie uszczelki zaworu pływakowego	Wyczyść uszczelkę zaworu pływakowego
	Uszkodzenie uszczelki zaworu pływakowego	Wymień uszczelkę zaworu pływakowego
Zawór pływakowy nie podnosi się	Poziom produktów jest poniżej dopuszczalnego minimum	Używaj odpowiedniej ilości wody i produktów zgodnie z instrukcją
	Wyciek pary z pokrywy lub zaworu uwalniającego parę	Skontaktuj się z centrum serwisowym, aby uzyskać diagnozę

Przechowywanie

- Przed przechowywaniem odłącz urządzenie od sieci i daj mu wystygnąć.
- Wyczyść, przetrzyj na sucho i przesusz urządzenie przed przechowywaniem.
- Przechowuj Szybkowar w stanie złożonym.
- Nie kładź na urządzenie ciężkich przedmiotów.
- Przechowuj urządzenie w suchym, chłodnym, nie zakurzonej miejscu. Z dala od dzieci i ludzi z ograniczonymi możliwościami fizycznymi i umysłowymi.

Utylizacja

Ten produkt i jego części nie należy wyrzucać razem z jakimikolwiek odpadami. Należy odpowiedzialnie podchodzić do przetwarzania i przechowywania, żeby podtrzymywać wtórne wykorzystanie zasobów materialnych. Jeśli zdecydowałeś się wyrzucić urządzenie, skorzystaj ze specjalnych punktów zwrotów.

Charakterystyka, wyposażenie i wygląd zewnętrzny wyrobu mogą zostać nieznacznie zmienione przez producenta, bez pogorszenia podstawowych właściwości konsumpcyjnych wyrobu.

Vă mulțumim pentru achiziționarea tehnicii



Funcționalitatea, design-ul și conformitatea cu standardele de calitate garantează siguranța și ușurința în utilizarea acestui dispozitiv.

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l ca un ghid de referință pe întreaga

Aparatul este conceput pentru gătit în condiții casnice.

În condiția respectării normelor de exploatare și destinației ținte, piesele produsului nu conțin substanțe dăunătoare.

Datorită caracteristicilor aparatului de gătit sub presiune ridicată, timpul de gătire este redus de mai mult de 2 ori. În acest caz, produsele își păstrează cantitatea maximă de vitamine și oligoelemente utile.

Cu ajutorul funcției «Start întârziat», aparatul vă permite să economisiți timpul. Încărcați produsele alimentare seara, selectați programul dorit și dimineața obțineți un mic dejun proaspăt preparat.

Caracteristici tehnice

Model: MR-790

Alimentarea electrică:

Curent electric alternativ;

Frecvența nominală: 50 Hz;

Tensiunea electrică (interval): 220V – 240V;

Puterea de consum (nominală): 1000-1200 W;

Clasa de protecție împotriva electrocutării I;

Protecția carcasei cu privire la pătrunderea umidității este normală, corespunde cu IPX0;

Bol: capacitate 5l

Numărul de programe: 15, menținerea temperaturii, "Start întârziat", MULTI-CHEF.

Programe Borș, Supă, Terci, Fasole, Gătire cu aburi, Dulceață, Coacere, Friteuză,

Fierbere înăbușită, Pilaf, Răcitură, Iaurt, Pasăre, Pasăre, Carne.

Completarea produsului:

1	Aparat cu bol incorporat	1 Piese
2	Cablu de alimentare	1 Piese
3	Cană de măsurare	1 Piese
4	Spatulă	1 Piese
5	Lingură	1 Piese
6	Recipient pentru gătit cu abur	1 Piese
7	Friteuză	1 Piese
8	Manual de instrucțiuni	1 Piese
9	Card de garanție	1 Piese

Notă: Caracteristicile, setul de livrare și aspectul exterior al produsului pot fi modificate de către producător, fără afectarea calităților de bază ale consumatorului.

Măsurile de securitate

Stimate utilizator, respectarea normelor de siguranță acceptate și regulilor, stabilite în acest manual, face utilizarea acestui aparat excepțional de sigură.

ATENȚIE!

- Niciodată nu scufundați subansamblul motorului, cablul de alimentare și ștecherul acestuia în apă sau alte lichide.
 - Nu apucați dispozitivul având mâinile ude.
 - Înainte de dezasamblare, reasamblare, încărcare și descărcare a produsului, deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua electrică.
- În caz de nerespectare a regulilor de mai sus apare pericolul de electrocutare!**

- Niciodată nu lăsați dispozitivul în funcțiune fără supraveghere
- Întotdeauna scoateți ștecherul din priză dacă ați terminat de utilizat dispozitivul, deasemenea înainte de al curăța și de al pune la stocare.
- Se interzice de a deconecta dispozitivul de la rețeaua de alimentare prin retragerea ștecherului din priză trăgând de cablu.
- Înainte de utilizare, asigurați-vă că tensiunea de alimentare indicată pe dispozitiv corespunde tensiunii de la rețeaua electrică din casa Dvs.
- Asigurați-vă că priza de la care doriți să alimentați dispozitivul corespunde puterii de consum indicată pe acesta.
- Utilizarea prelungitoarelor sau adaptoarelor pentru ștecher pot provoca daune dispozitivului și pot duce la incendiu.
- Nu permiteți întinderea prea intensă, atârănarea de pe marginea mesei, rupturi și răsuciri ale cablului de alimentare.
- Utilizarea prelungitoarelor sau adaptoarelor pentru ștecher pot provoca daune dispozitivului și pot duce la incendiu.
- Nu utilizați niciodată dispozitivul dacă este deteriorat cablul de alimentare sau ștecherul, în cazul în care dispozitivul nu funcționează în mod corespunzător, în cazul în care dispozitivul este deteriorat sau a căzut în apă. Nu reparați dispozitivul desinestătător, apălați la cel mai apropiat service centru autorizat.
- Când dispozitivul este folosit de copii, sau în apropierea copiilor, este necesară supravegherea permanentă din partea adulților.

- Nu lăsați copiii să se joace cu dispozitivul și materialele de ambalare ale acestuia.
- Nu permiteți întinderea prea intensă, atârănarea de pe marginea mesei, rupturi și răsuciri ale cablului de alimentare.
- Nu aruncați dispozitivul.
- Nu vă folosiți de dispozitiv în afara încăperilor.
- Acest dispozitiv nu este destinat utilizării de către copii și persoane cu deficiențe fizice sau mintale speciale, precum și de persoane care nu au cunoștințe și experiență în utilizarea a dispozitivelor de uz casnic, dacă acestea nu se află sub controlul, sau nu sunt instruiți de către persoana responsabilă pentru siguranța lor.

ATENȚIE!

- Elementele interioare și unele părți externe ale aparatului devin foarte fierbinți în timpul funcționării. Fiți atent, deoarece vă puteți opări, atingând suprafețele încălzite.
 - Instalați aparatul numai pe o suprafață uscată, stabilă și netedă.
 - Utilizați mănuși de bucătărie pentru a îndepărta castronul sau un recipient din aparat.
- În caz de nerespectare a regulile de mai sus, apare RISCUL DE ARSURI!**

- Este interzisă pornirea aparatului fără ingrediente, deoarece acest lucru poate duce la deteriorări grave.
- Nu depășiți cantitățile maxime de ingrediente specificate.
- Nu acoperiți orificiile de ventilație pentru aburi de pe capac, nu acoperiți multifierbătorul în timpul funcționării și asigurați-vă că există o distanță suficientă în jurul aparatului pentru ventilație în timpul funcționării acestuia (cel puțin 20 cm de la pereți și mobilier din toate părțile).
- Nu utilizați aparatul în apropierea obiectelor inflamabile (de exemplu, lângă sau sub perdele).
- Nu utilizați mixerul, pentru alte scopuri decât cele pentru care a fost proiectat.

ATENȚIE!

- Nu scoateți niciodată produsele din oala sub presiune cu obiecte ascuțite, care pot deteriora acoperirea castronului.
 - Nu turnați oțet în castron. Acest lucru poate deteriora acoperirea castronului.
 - După un timp de funcționare, castronul dispozitivului își poate schimba culoarea - acesta este un fenomen normal, datorită faptului că suprafața castronului intră în contact cu apa și detergenții.
- Nu introduceți obiecte străine în supapa de evacuare sau în alte părți ale aparatului. Protejați-vă fața și mâinile de aburul care iese din supapa de evacuare.

Nu utilizați aparatul, pentru alte scopuri decât cele pentru care a fost proiectat.

Pentru uz comercial cumpărați tehnică cu caracter industrial.

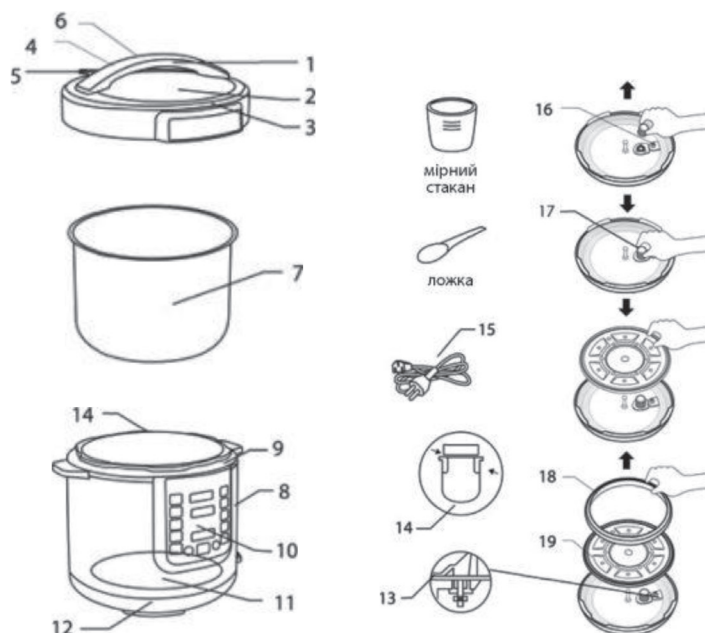
Acțiuni în caz de situații extreme

- Dacă dispozitivul a căzut în apă, imediat, scoateți ștecherul din priză, fără să vă atingeți de dispozitiv sau de apa în care a cazut.
- În cazul în care din dispozitiv apar fum, scântei, un miros puternic de masă plastică arsă, întrerupeți imediat utilizarea dispozitivului, scoateți ștecherul din priză, contactați cel mai

apropiat service centru autorizat.

Structura produsului

1. Mânerul capacului
2. Capacul aparatului
3. Decorarea capacului
4. Acoperirea capacului
5. Limitator de presiune
6. Comutator al supapei de evacuare a aburului
7. Castron cu acoperire antiaderentă detașabil
8. Carcasă
9. Cameră de lucru
10. Panou de control cu afișaj
11. Element de încălzire
12. Bază cu picioare
13. Maneta mecanismului de blocare a capacului
14. Recipient pentru colectarea condensului
15. Cablu de alimentare cu fișă
16. Maneta mecanismului de blocare a capacului
17. Supapă de evacuare a aburului cu carcasă de protecție
18. Inel de etanșare
19. Capac interior

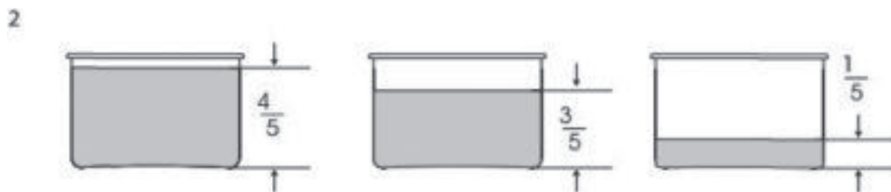


Utilizare

1. Deschideți capacul. Ținând bine mânerul, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când se fixează, apoi ridicați-l în sus. (Figura 1.)



2. Clătiți castronul cu apă caldă și săpun înainte de utilizare. Volumul de produse alimentare, care sunt încărcate, împreună cu apă nu trebuie să depășească $\frac{3}{5}$ din înălțimea totală a castronului interior. Pentru produse mai solide, cu un conținut mai redus de umiditate, este permis un nivel de umplere de $\frac{4}{5}$ din înălțimea totală. Nivelul minim al produselor alimentare - $\frac{1}{5}$ din înălțimea castronului conform marcajului. (Figura.2).



3. Asigurați-vă că nu există murdărie în interiorul castronului și pe suprafața plăcii de încălzire. Rotiți ușor castronul interior, astfel încât să se potrivească bine cu placa de încălzire. (Figura.3)



4. Închiderea capacului. Asigurați-vă că inelul de silicon al garniturii, montat pe aparat nu este deteriorat, iar panoul interior din aluminiu se rotește liber cu mâna. Închideți capacul și rotiți mânerul în sens invers acelor de ceasornic până când dispozitivul de blocare se fixează în poziție.. (Figura.4).



5. Îndepărtați autocolanta argintie, care a ținut supapa de presiune în timpul transportului. Asigurați-vă că supapa este coborâtă în poziția inferioară și se poate mișca liber, rotiți supapa în poziția de blocare a aerului. (Figura.5).

6. Conectați unitatea de colectare a apei la aparat așa cum este indicat în figură.



7. Conectați oala sub presiune la sursa de alimentare cu energie electrică, concomitent se va emite un semnal sonor și vor clipi 5 indicatori în mijlocul panoului. Aparatul este gata pentru funcționare.

Înainte de gătit

Înainte de prima gătire, se recomandă să turnați o cantitate mică de apă în castronul detașabil, setați programul "Supă", așteptați finalizarea acestuia și scurgeți apa din castron.

După instalarea castronului interior oala sub presiune, rotiți-l până când este complet conectat la elementul de încălzire.

Înainte de a alege programul, asigurați-vă că castronul interior cu alimente a fost poziționat corect.

Închideți bine capacul superior al aparatului pentru a evita evacuarea căldurii din cauza etanșării slabe.

Când capacul este închis, construcția aparatului asigură o conexiune ermetică cu carcasa, fapt care permite comprimarea presiunii ridicate în oala sub presiune. În timpul funcționării, atunci când presiunea în aparat este mai mare decât cea atmosferică, capacul este blocat în mod automat.

Când capacul nu se deschide fără efort la sfârșitul gătitului, înseamnă că presiunea din camera de lucru este încă prea mare. Deschideți supapa de evacuare a aburului și așteptați până când presiunea din aparat se normalizează.

Supapa de evacuare a aburului

Oala sub presiune este echipată cu o supapă pentru eliberarea aburului, care se află pe capac. Datorită supapei, puteți utiliza aparatul pentru prepararea alimentelor sub presiune ridicată în modul de oală sub presiune sau la presiunea atmosferică normală.

Selectarea modului de funcționare se face prin comutarea supapei în poziția **PRESIUNE RIDICATĂ** sau **PRESIUNE NORMALĂ**.

Comutatorul supapei de evacuare a aburului are un joc tehnologic, care nu este o defecțiune.

Poziția PRESIUNE RIDICATĂ - supapa de evacuare a aburului este închisă:

Fără efort, rotiți comutatorul în sensul acelor de ceasornic până când se oprește. În timpul rotației, comutatorul va coborî ușor. În această poziție, în timpul funcționării, aparatul va refula și păstra o presiune ridicată.

La sfârșitul gătirii sub presiune înaltă, supapa de eliberare a aburului trebuie deschisă pentru a normaliza presiunea în camera de lucru.

Poziția PRESIUNE NORMALĂ - supapa de evacuare a aburului este deschisă:

Fără efort, rotiți comutatorul în sensul invers acelor de ceasornic până când se oprește. În timpul rotației, comutatorul se va ridica ușor. În această poziție, este menținută presiunea atmosferică normală în timpul funcționării aparatului.

AVERTIZARE! La deschiderea supapei de evacuare a aburului în timpul sau după terminarea procesului de gătit, este posibilă o ejecție verticală puternică a aburului fierbinte. Fiți foarte atenți, nu vă aplecați peste capac!

Notă:

Pentru a determina cantitatea de cereale, utilizați o ceașcă de măsurare care este inclusă în setul de livrare.

Nu utilizați castronul detașabil pentru spălarea ingredientelor, amestecarea aluatului. Nu încălziți bucatele în interiorul castronului.

Aveți grijă ca produsele să fie distribuite uniform în interiorul castronului.

Când puneți ingredientele în castron, amintiți-vă că, în timpul gătitului, unele produse cresc în volum, astfel încât nivelul apei/alimentelor nu trebuie să depășească marcajul nivelului maxim admisibil al scalei situate în interior.

Nu lăsați lingura sau alte obiecte străine în interiorul recipientului în timpul gătitului.

Funcția “AMÂNAREA PORNIRII”

Vă permite să setați timpul după expirarea căruia se activează modul automat de gătit pre-selectat. Amânarea pornirii poate fi setată în intervalul de la 30 de minute până la 24 de ore, cu un pas de 30 de minute.

Pentru asta:

1. După selectarea modului și a timpului de gătire, apăsați butonul “AMÂNAREA PORNIRII”. Pe ecran se va afișa ora de pornire amânată. Valoarea implicită este de 30 de minute.
2. Făcând clic pe butoanele “+” și “-” setați valoarea dorită în intervalul de 0-24 ore, cu un pas de 30 de minute. Pentru a schimba rapid valoarea, apăsați și țineți apăsat butonul.
3. La câteva secunde după finalizarea setării timpului de pornire întârziat, cifrele de pe

afișaj vor înceta să clipească și se va începe numărătoarea inversă.

4. Pentru a anula setarea, faceți clic pe "PĂSTRAREA TEMPERATURII / ANULARE".

5. După aceasta, introduceți din nou setările modului.

ATENȚIE! Funcția "AMÂNAREA PORNIRII" este inaccesibilă în modurile "FRITEUZĂ" și "COACERE".

Nu se recomandă utilizarea funcției de pornire amânată în cazul în care rețeta folosește în calitate de ingrediente produse perisabile (ouă, lapte, smântână, carne, pește, brânză etc.).

La setarea timpului de pornire, trebuie avut în vedere faptul că funcționarea modului introdus și începerea numărătoarei inverse al timpului de gătit vor începe numai după ce aparatul atinge parametrii de funcționare, în momentul în care sunt atinse valorile de temperatură și presiune necesare.

Funcția "PĂSTRAREA TEMPERATURII"

Această funcție vă permite să mențineți temperatura bucatelor gata preparate în intervalul 60-80 C timp de 24 de ore. Funcția este activată automat după terminarea procesului de gătit. Funcția PĂSTRAREA TEMPERATURII nu este disponibilă în modurile "FRITEUZĂ" și "IAURT".

După terminarea funcționării, indicatorul butonului modului selectat se va opri și va suna un semnal sonor. Indicatorul galben al butonului "PĂSTRAREA TEMPERATURII/ANULARE" se va aprinde și se va activa în mod automat funcția de păstrare a căldurii. Pe ecran se va afișa "bb". Pentru a activa modul "PĂSTRAREA TEMPERATURII", apăsați butonul "PĂSTRAREA TEMPERATURII/ANULARE". Indicatorul butonului se va stinge, aparatul va intra în modul de așteptare.

În pofida faptului că aparatul poate păstra produsele în stare preîncălzită timp de până la 8 ore, nu este recomandat să lăsați produsele în acest mod mai mult de 2-3 ore, deoarece acest lucru poate duce la o schimbare a gustului bucatelor.

Rețineți că, atunci când este activată funcția de păstrare a temperaturii, aparatul, de asemenea, se încălzește.

Utilizați mănuși de bucătărie pentru a scoate castronul din aparat.

Nu acoperiți oala sub presiune în modul de păstrare a temperaturii - acest lucru poate duce la deteriorarea aparatului.

REGULI DE BAZĂ PENTRU PREPARAREA SUB PRESIUNE:

Nu gătiți în oala sub presiune fără apă sau alt lichid - acest lucru poate duce la deteriorarea aparatului. Volumul lichidului ar trebui să fie de cel puțin 2 pahare de măsurare.

Nu utilizați oala sub presiune pentru a prăji alimentele în ulei vegetal sub presiune.

Puteți căli într-o cantitate mică de ulei vegetal sau bulion ceapă, morcovi sau alte legume la fundul oale sub presiune cu capacul deschis în modul "FRITEUZĂ", apoi adăugați restul de ingrediente, lichid, închideți aparatul și pregătiți în continuare sub presiune.

Nu umpleți recipientul oalei sub presiune cu alimente și apă cu mai mult de 4/5 sau mai puțin de 1/5 din volumul castronului. La fierberea alimentelor care au proprietatea de a se umfla în apă fierbinte sau de a elibera spumă (spanac, orez, leguminoase, paste etc.), nu umpleți castronul mai mult de 3/5 din volum, în caz contrar supapa de eliberare a aburului

se poate înfunda.

PORNIRE, SELECTAREA PROGRAMELOR

1. Măsurați ingredientele conform rețetei, clătiți-le dacă este necesar și așezați-le uniform în castron. Aveți grijă ca volumul ingredientelor fără lichid să nu fie mai mare decât marcajul MAX de pe suprafața interioară a castronului.
2. Introduceți castronul în carcasă, rotiți ușor și asigurați-vă că castronul este instalat fără înclinații și se potrivește bine cu elementul de încălzire. Închideți și blocați capacul. La utilizarea programului "FRITEUZĂ", capacul trebuie să fie deschis.
3. Setati comutatorul supapei de eliberare a aburului de pe capacul aparatului în poziția ÎNCHIS, conectați aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Excepție programul "COACERE", supapa trebuie lăsată în poziția DESCHIS.
4. Faceți clic pe butonul programului dorit. Se va aprinde indicatorul butonului, pe afișaj va clipi setarea implicită a timpului de gătire.
5. Faceți clic pe butonul "SELECTARE MOD". Selectați valoarea dorită:
 - Minim
 - Standard
 - Maxim

Rețineți că timpul de gătire este specificat fără a lua în considerare timpul până când apartul atinge presiunea și temperatura necesare.

6. Pentru a seta timpul de pornire amânat, faceți clic pe butonul "AMÂNAREA PORNIRII". Cu ajutorul butoanelor "+" și "-" setați timpul necesar. Funcția "AMÂNAREA PORNIRII" nu este disponibilă pentru programele "COACERE", "FRITEUZĂ"
7. După câteva secunde de la finalizarea setărilor, afișajul va înceta să clipească și se va activa modul specificat. După atingerea temperaturii și presiunii necesare, se va începe numărătoarea inversă.
8. La expirarea timpului de gătit, va suna un semnal sonor și se va activa în mod automat funcția de păstrare a temperaturii. Pe ecran se va aprinde "bb". Pentru a activa funcția, apăsați butonul "PĂSTRAREA TEMPERATURII/ANULARE". Funcția "PĂSTRAREA TEMPERATURII" nu este prevăzută pentru programele "FRITEUZĂ", "IAURT". Înainte de a deschide capacul, este necesar de normalizat presiunea în camera de lucru prin deschiderea supapei de evacuare a aburului.
9. În caz de necesitate, puteți să anulați toate setările prestabilite sau să întrerupeți procesul de gătit în orice etapă, făcând clic pe butonul "PĂSTRAREA TEMPERATURII/ANULARE".

RECOMANDĂRI PENTRU PREPARAREA TERCIURILOR CU LAPTE:

Prepararea terciurilor în oala sub presiune implică utilizarea laptelui pasteurizat cu conținut scăzut de grăsimi.

Pentru a evita fierberea laptelui, se recomandă efectuarea următorilor pași înainte de gătire:

- clătiți bine toate cerealele până când apa devine limpede;
- înainte de gătire, ungeți castronul cu unt;
- espectați cu atenție proporțiile;
- când utilizați lapte gras, diluați-l cu apă potabilă în proporție de 1:1.

AVERTIZARE!

Aparatul este echipat cu protecție suplimentară împotriva supraîncălzirii în modul "FRITEUZĂ". Aparatul trebuie să se răcească complet (aproximativ 15 min) înainte de a putea să-l utilizați din nou. Dacă la pornirea repetată a modului "FRITEUZĂ" pe afișaj se afișează HH - aceasta înseamnă că temperatura aparatului este suficient de ridicată și activarea modului este blocată. Această restricție nu se aplică altor programe de gătit. În timpul preparării bucatelor în modul "FRITEUZĂ", nu închideți capacul aparatului! Dacă capacul a fost închis accidental și sistemul de blocare a fost declanșat, opriți procesul de gătit, așteptați până când aparatul se răcește și apoi deschideți capacul. După aceea, procesul de gătit poate fi continuat.

FRITEUZĂ

În setul de livrare a oalei sub presiune este prevăzut un coș special pentru prăjire.

1. Umpleți castronul cu ulei vegetal, introduceți castronul în carcasă. Asigurați-vă că castronul este în contact strâns cu elementul de încălzire.
2. Lăsați capacul deschis, conectați aparatul la sursa de alimentare cu energie electrică.
3. Apăsăți butonul "FRITEUZĂ". Indicatorul butonului se va aprinde. După câteva secunde, afișajul va înceta să clipească și se va afișa o numărătoare inversă directă a timpului de funcționare al aparatului în acest mod. În mod implicit, timpul de funcționare al modului "FRITEUZĂ" este de 20 minute.
4. Puneți produsele pregătite în coșul pentru prăjire în friteuză.
5. Introduceți mânerul în coșul de prăjire. Pentru a face acest lucru, strângeți baza mânerului și introduceți-l în gaura specială a coșului. Slăbiți presiunea de pe mâner și se va bloca într-un conector special.
6. După expirarea timpului specificat în rețetă, după activarea programului, coborâți coșul împreună cu alimente în castron. Strângeți baza mânerului și deconectați-l astfel încât coșul să rămână în castron. Fiți atenți: uleiul este foarte fierbinte!
7. După expirarea timpului specificat în rețetă, introduceți mânerul în coșul de prăjire (vezi P. 5), ridicați-l și fixați-l la marginea castronului cu un cârlig special din coș. Lăsați-l în această poziție pentru un timp, pentru ca uleiul să se scurgă.
8. Dacă este necesar, este posibil să întrerupeți procesul de gătit în orice etapă și să anulați toate setările specificate făcând clic pe butonul "PĂSTRARE TEMPERATURĂ/ANULARE".

Programul

No	Programul	Timpul setat (мин)	Minim (min)	Standart (min)	Maxim (min)	Încălzire	Start întârziat
1	Borș	30	15	30	45	+	+
2	Supă	20	15	20	35	+	+

3	Terci	12	8	12	16	+	+
4	Fasole	40	20	40	50	+	+
5	Gătire cu aburi	10	5	10	15	+	+
6	Dulceață	25	15	25	35	+	+
7	Coacere	50	30	50	90	+	-
8	Friteuză	20	10	20	30	-	-
9	Fierbere înăbușită	40	30	40	50	+	+
10	Pilaf	20	10	20	30	+	+
11	Răcitură	75	60	75	90	+	+
12	Iaurt	480	420	480	540	-	+
13	Pasăre	15	10	15	20	+	+
15	Friteuză	30	15	30	45	+	+
16	Carne	30	20	30	40	+	+

Curățare și întreținere

ATENȚIE!

- Niciodată nu curățați dispozitivul care este conectat la rețeaua electrică.
- Înainte de curățare deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică și lăsați ca acesta să se răcească.
- Niciodată nu scufundați dispozitivul și cablul electric al acestuia în apă sau alte lichide.
- Nu utilizați soluții de curățat cu proprietăți agresive sau materiale abrazive.

Înainte de prima utilizare sau pentru a elimina mirosurile după gătit, se recomandă fierberea a jumătate de lămâie în modul "SUPĂ" cu supapa de evacuare a aburului închisă.

Curățați castronul după fiecare utilizare (este permisă utilizarea mașinii de spălat vase).

CURĂȚAREA SUPAPEI DE EVACUARE A ABURULUI ȘI A GARNITURII DE ETANȘARE

Supapa de abur se află pe capacul aparatului și este alcătuită din părți exterioare și interioare.

1. Scoateți comutatorul supapei de abur de pe exteriorul capacului trăgându-l în sus. Curățați-l.

2. Deschideți capacul aparatului. Pe partea interioară a capacului se află o carcasă de protecție a supapei de abur.

3. Scoateți carcasa, clătiți-o cu apă caldă. Montați carcasa supapei în poziția inițială. Setati comutatorul de abur al supapei pe partea dorită a capacului și fixați-l cu o apăsare ușoară.

4. Îndepărtați cu grijă banda de etanșare din interiorul capacului, clătiți-o cu apă caldă. Setati banda de etanșare în poziția inițială uniform și fără distorsiuni.

5. Se recomandă curățarea supapei de evacuare a aburului după fiecare utilizare a aparatului.

CURĂȚAREA RECIPIENTULUI DE COLECTARE A CONDENSULUI

În timpul gătitului, este posibilă formarea condensului, care se acumulează într-un recipient special, aflat pe partea din spate a carcasei aparatului. Pentru a îndepărta condensul, scoateți recipientul trăgându-l în jos, apoi puneți-l în poziția inițială.

PROBLEMELE POSIBILE

Problemele	Cauze posibile	Soluția
Se închide dificil capacul	Garnitura nu este instalată corect	Reglați poziția garniturii
	Blocarea supapei cu plutitor pe bară	Împingeți ușor bara supapei
Capacul se deschide dificil	Supapa cu plutitor nu s-a coborât	Cu o scobitoare, împingeți ușor supapa
	Garnitura nu este instalată corect	Reglați poziția garniturii
Scurgerea aburului de sub capac	Contaminarea garniturii	Curățați garnitura
	Deteriorarea garniturii	Înlocuiți garnitura
	Capacul nu este închis etanș	Închideți capacul conform instrucțiunilor
Scurgerea aburului din supapa cu plutitor	Contaminarea garniturii supapei cu plutitor	Curățați garnitura supapei cu plutitor
	Deteriorarea garniturii supapei cu plutitor	Înlocuiți garnitura supapei cu plutitor

Supapa cu plutitor nu se ridică	Nivelul produselor este sub minimul admisibil	Utilizați cantitatea corectă de apă și alimente conform instrucțiunilor
	Scurgerea aburului din capac sau din supapa de evacuare a aburului	Contactați Centrul de service pentru diagnostic.

Păstrarea

- Înainte de a pune dispozitivul la păstrare, deconectați-l de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească. Apoi curățați dispozitivul și lăsați ca acesta să se usuce.
- Păstrați Oala sub presiune în stare asamblată.
- Nu plasați obiecte grele pe aparat.
- Păstrați dispozitivul într-un loc uscat, răcoros, ferit de colb, copii și persoane cu dizabilități.

Reciclarea

Acest produs și derivații acestuia, nu trebuie aruncate împreună cu alte deșeuri. Insistăm să aveți un punct de vedere responsabil față de prelucrare și depozitare, pentru a păstra resursele materiale prin folosirea repetată a acestora. Dacă vă decideți să aruncați aparatul la gunoi, vă rugăm să folosiți sistemele publice special prevăzute pentru reciclarea deșeurilor, din localitatea Dvs.

Caracteristicile, componentele și aspectul exterior al produsului pot fi ușor modificate de către producător, fără a compromite principalele calități ale produsului.



Функциональность, дизайн и соответствие стандартам качества гарантируют Вам надежность и удобство в использовании данного прибора.

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочного пособия в течение всего срока эксплуатации прибора.

Сковорода предназначена для приготовления блюд в бытовых (домашних) условиях. При условии соблюдения правил эксплуатации и целевого назначения, части изделия не содержат вредных для здоровья веществ.

Особенности изделия

Сковорода - многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях. Благодаря особенностям прибора приготовления пищи под высоким давлением, время приготовления сокращается более чем в 2 раза. При этом в продуктах сохраняется максимальное количество витаминов и полезных микроэлементов.

С помощью функции «Отсрочка старта» прибор позволяет экономить Ваше время. Вы можете загрузить пищу вечером, запустить нужную программу и на утро получить свежеприготовленный завтрак.

Технические характеристики

Модель: MR-790;

Электропитание:

Род тока - переменный;

Номинальная частота 50Гц;

Номинальное напряжение (диапазон) 220-240В;

Номинальная мощность 1000-1200 Вт;

Класс защиты от поражения электротоком I

Защита корпуса от влаги соответствует IPX3

Чаша: емкость 5 л;

Количество программ: 15 плюс режим «Поддержка температуры, «Отсрочка старта», «Шеф-повар».

Программы: Борщ, Суп, Каша, Бобовые, Пар, Варенье, Выпечка, Фритюр, Тушение, Плов, Холодец, Йогурт, Рыба, Птица, Мясо.

Комплектация

№	Наименование	Количество
1	Прибор с установленной чашей	1 шт
2	Шнур питания	1 шт

3	Мерный стакан	1 шт
4	Лопатка	1 шт
5	Ложка	1 шт
6	Контейнер-пароварка	1 шт
7	Фритюрница	1 шт
8	Руководство по эксплуатации	1 шт
9	Гарантийный талон	1 шт

Примечание: характеристики комплектация и внешний вид изделия могут незначительно изменяться производителем, без ухудшения основных потребительских качеств изделия.

Меры безопасности

Уважаемый пользователь, соблюдение общепринятых правил безопасности и правил изложенных в данном руководстве делает использование данного прибора исключительно безопасным.

ВНИМАНИЕ!

- Никогда не погружайте электроприбор, его сетевой шнур и вилку в воду или другие жидкости.
 - Не допускайте попадание воды и влаги на электрические части прибора.
 - Не берите прибор мокрыми руками.
 - При несоблюдении правил возникает опасность поражения электротоком!
-
- Никогда не оставляйте включенный электроприбор без присмотра!
 - Всегда вынимайте вилку из розетки если Вы закончили использовать прибор, а также перед очисткой и хранением.
 - Запрещается отключать прибор от сети выдергиванием сетевой вилки из розетки за кабель.
 - Перед использованием прибора убедитесь, что напряжение питания, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети в Вашем доме.
 - Прибор должен подключаться только к электрической розетке, имеющей заземление. Убедитесь, что розетка в Вашем доме рассчитана на потребляемую мощность прибора.
 - Использование электрических удлинителей или переходников сетевой вилки может стать причиной повреждения электроприбора и возникновения пожара.
 - Данный прибор не предназначен для использования с внешними таймерами или независимыми системами дистанционного управления.
 - Если ваш прибор внесен с холода в теплое помещение, не включайте прибор в течение 2-х часов, во избежание поломки из-за образования конденсата на внутренних частях прибора.
 - Никогда не используйте прибор, если поврежден сетевой шнур или вилка, если прибор не работает должным образом, если прибор поврежден или попал в воду. Не ремонтируйте прибор самостоятельно, обратитесь в ближайший сервисный центр.
 - Не позволяйте детям играть с прибором и упаковочными материалами.
 - Не допускайте касание шнура питания к нагретым и острым поверхностям.
 - Не допускайте сильного натяжения, свисания с края стола, заломов и

перекручивания шнура питания.

- Не бросайте прибор.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Не используйте прибор во время грозы, штормового ветра. В этот период возможны скачки сетевого напряжения.

ВНИМАНИЕ!

- Внутренние и некоторые наружные части прибора сильно нагреваются во время работы. Будьте осторожны так как можно обжечься касаясь нагретых поверхностей.
- Устанавливайте мультиварку только на сухой, устойчивой, ровной, нескользящей поверхности.
- Используйте прихватки или кухонные рукавицы для извлечения чаши или контейнера.

При несоблюдении вышеуказанных правил возникает ОПАСНОСТЬ ОЖЕГА!

- Запрещается включать скороварку без загрузки продуктов, поскольку это может привести к серьезному повреждению.
- Не превышайте указанные максимальные объемы ингредиентов.
- Не перекрывайте вентиляционные отверстия для пара в крышке, не накрывайте скороварку во время работы, и убедитесь, что вокруг скороварки обеспечивается достаточное расстояние для вентиляции во время ее работы (не менее 20 см до стен и мебели со всех сторон).
- Не используйте прибор вблизи легковоспламеняющихся предметов (например вблизи занавесок или под ними).

ВНИМАНИЕ!

- Никогда не извлекайте продукты из скороварки острыми предметами, которые могут повредить покрытие чаши.
 - Не наливайте в чашу уксус. Это может повредить покрытие чаши.
 - Спустя некоторое время эксплуатации чаша устройства может измениться в цвете – это нормальное явление, связанное с тем, что поверхность чаши контактирует с водой и моющими средствами.
- Не вставляйте посторонние предметы в выпускной клапан или какие либо другие детали изделия. Берегите лицо и руки от пара, который выходит из выпускного клапана.

Не используйте Ваш прибор для других целей кроме тех, для которых он предназначен.

Для коммерческого использования приобретите технику промышленного назначения.

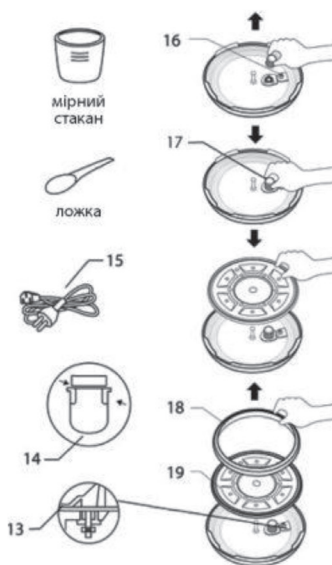
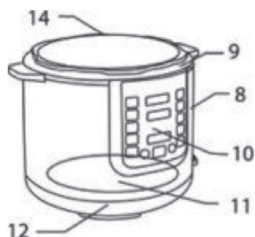
Действия в экстремальных ситуациях:

- Если прибор упал в воду или на него выплеснулась вода, немедленно, выньте вилку из розетки, не прикасаясь к самому прибору или воде.
- В случае появления из электроприбора дыма, искрения, сильного запаха горелой

изоляции, немедленно прекратите использование прибора, выньте вилку из розетки, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Устройство прибора

1. Ручка крышки
2. Крышка устройства
3. Декоративное оформление крышки
4. Покрытие ручки
5. Ограничитель давления
6. Переключатель клапана выпуска пара
7. Съемная чаша с антипригарным покрытием
8. Корпус
9. Рабочая камера
10. Панель управления с дисплеем
11. Нагревательный элемент
12. Основа с ножками
13. Рычаг механизма блокирования крышки
14. Контейнер для сбора конденсата
15. Сетевой шнур с вилкой
16. Рычаг механизма блокирования крышки
17. Клапан выпуска пара с защитным кожухом
18. Уплотнительное кольцо
19. Внутренняя крышка



Использование прибора

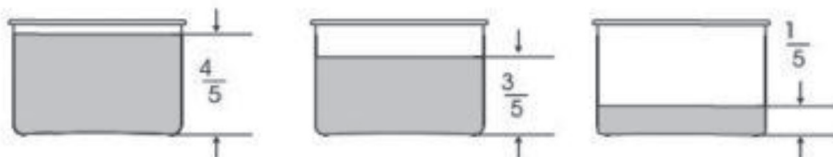
1. Откройте крышку. Надежно удерживая ручку, поверните её по часовой стрелке до фиксации, затем поднимите вверх. (Рис. 1.)



2. Перед использованием промойте чашу теплой мыльной водой. Объем продуктов, которые загружают вместе с водой не должен превышать $\frac{3}{5}$ общей высоты внутренней чаши. Для более твердых продуктов с меньшим содержанием влаги допускается уровень заполнения $\frac{4}{5}$ общей высоты.

Минимальный уровень продуктов - $\frac{1}{5}$ высоты чаши согласно маркировке (Рис.2).

2



3. Убедитесь в отсутствии загрязнений на внутренней стороне чаши и на поверхности нагревательной панели. Слегка поверните внутреннюю чашу что бы она хорошо прилегала к нагревательной панели. (Рис.3)



4. Закрывание крышки. Убедитесь, что силиконовое кольцо прокладки, установленное на приборе, не повреждено, а внутренняя алюминиевая панель свободно поворачивается ручкой.

Закройте крышку и поверните ручку против часовой стрелки до щелчка фиксатора. (Рис.4).



5. Удалите серебряную наклейку, которая удерживала клапан давления при транспортировке. Убедитесь, что клапан опущен вниз и может свободно перемещаться, поверните клапан в положение блокировки воздуха. (Рис.5).

6. Подключите к устройству блок сборника воды, как указано на рисунке.



7. Подключите скороварку к электропитанию, при этом будет подан звуковой сигнал и замигают 5 индикаторов в середине панели. Прибор готов к работе.

Перед приготовлением

Перед первым приготовлением рекомендовано налить в съемную чашу небольшое количество воды, установить программу “Суп”, дождаться её завершения и слить воду из чаши.

После установки внутренней чаши в скороварку, поверните её до полного соединения с нагревательным элементом.

Перед выбором программы убедитесь, что внутренняя чаша с пищей была правильно размещена.

Плотно закройте верхнюю крышку устройства во избежание оттока тепла из-за плохой герметизации.

При закрытой крышке её конструкция обеспечивает герметическое соединение с корпусом, что позволяет нагнетать в скороварке высокое давление. В процессе работы, когда давление в устройстве выше атмосферного, крышка автоматически блокируется.

Когда по окончании приготовления крышка не открывается без усилий, это означает, что давление в рабочей камере еще слишком высокое. Откройте клапан выпуска пара и дождитесь пока давление в устройстве нормализуется.

Клапан выпуска пара

Скороварка оснащена клапаном для выпуска пара, который расположен на крышке. Благодаря клапану можно использовать прибор для приготовления пищи под высоким давлением в режиме скороварки либо при обычном атмосферном давлении. Выбор режима работы проводится путем переключения клапана в положение **ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ** или **НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ**.

У переключателя клапана выпуска пара есть технологичный люфт, что не является неисправностью.

Положение **ВЫСОКОЕ ДАВЛЕНИЕ** – клапан выпуска пара закрыт:

Не прикладывая усилий, поверните переключатель по часовой стрелке до упора. Во время поворота переключатель немного опустится. В таком положении в процессе работы в устройстве будет нагнетаться и поддерживаться высокое давление. При завершении приготовления под высоким давлением необходимо открыть клапан выпуска пара для нормализации давления в рабочей камере.

Положение **НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ** – клапан выпуска пара открыт:

Не прикладывая усилий, поверните переключатель против часовой стрелки до упора. Во время поворота переключатель немного поднимется. В таком положении в процессе работы в устройстве сохраняется обычное атмосферное давление.

ВНИМАНИЕ! При открывании клапана выпуска пара во время или после окончания процесса приготовления возможен сильный вертикальный выброс горячего пара. Будьте максимально осторожны, не наклоняйтесь над крышкой!

Примечание:

Для определения количества крупы используйте мерный стаканчик, который входит в комплект.

Не используйте съемную чашу для промывания ингредиентов, смешивания теста. Не разогревайте блюда внутри чаши.

Следите за тем, что бы продукты были равномерно распределены внутри чаши. Закладывая ингредиенты, помните, что в процессе приготовления некоторые продукты увеличиваются в объеме, поэтому, уровень воды/продуктов не должен превышать метку максимально допустимого уровня шкалы, расположенного внутри. Запрещается оставлять ложку или другие посторонние предметы внутри емкости во время приготовления.

Функция "ОТСРОЧКА СТАРТА"

Позволяет задать время, через которое начнет работу заранее выбранный автоматический режим приготовления. Отсрочка старта может быть установлена в диапазоне от 30 минут до 24 часов с шагом установки в 30 минут.

Для этого:

1. После выбора режима и времени приготовления нажмите кнопку "ОТСРОЧКА СТАРТА". На дисплее отобразится время отложенного старта. Значение по умолчанию – 30 минут.
2. Нажимая на кнопки "+" и "-" установите нужное значение в интервале 0-24 часа с шагом установки в 30 минут. Для быстрого изменения значения нажмите и

удерживайте кнопку.

3. Через несколько секунд после завершения установки времени отложенного старта цифры на дисплее перестанут мигать и начнется обратный отсчет времени.

4. Что бы отменить установки нажмите кнопку “ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА”.

5. После этого введите параметры режима заново.

ВНИМАНИЕ! Функция “ОТСРОЧКА СТАРТА” недосупна в режимах “ФРИТЮР” и “ВЫПЕЧКА”.

Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта если в рецепте в качестве ингредиентов используются быстропортящиеся продукты (яйца, молоко, сливки, мясо, рыба, сыр и т.п.).

При установке времени старта следует учитывать, что работа введенного режима и начало обратного отсчета времени приготовления начнется только после выхода прибора на рабочие параметры, момент достижения необходимых значений температуры и давления.

Функция “ПОДДЕРЖКА ТЕМПЕРАТУРЫ”

Эта функция позволяет поддерживать температуру готового блюда в диапазоне 60-80 С на протяжении 24 часов. Функция включается автоматически по окончании режима приготовления. Функция ПОДДЕРЖКА ТЕМПЕРАТУРЫ недоступна в режимах “ФРИТЮР” и “ЙОГУРТ”.

После завершения работы индикатор кнопки выбранного режима выключится и прозвучит звуковой сигнал. Загорится желтый индикатор кнопки “ПОДДЕРЖКА ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА” и автоматически включится функция поддержания тепла. На дисплее высветиться “bb”. Для включения режима “ПОДДЕРЖКА ТЕМПЕРАТУРЫ” нажмите кнопку “ПОДДЕРЖКА ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА”. Индикатор кнопки погаснет, устройство перейдет в режим ожидания.

Несмотря на то, что устройство может сохранять продукты в разогретом состоянии до 8 часов, не рекомендовано оставлять продукты в данном режиме больше чем на 2-3 часа, так как иногда это может привести к изменению вкусовых качеств блюда.

Помните о том, что при работе функции поддержания температуры устройство так же нагревается.

Используйте кухонные прихватки для извлечения чаши из устройства.

Не накрывайте сковородку в режиме поддержания температуры – это может привести к поломке устройства.

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ:

Не готовьте в скороварке без воды или какой либо другой жидкости – это может привести к поломке устройства. Объем жидкости должен составлять минимум 2 мерных стакана.

Не используйте скороварку для жарки продуктов на растительном масле под давлением.

Вы можете тушить в небольшом количестве растительного масла или в бульоне нарезанный лук, морковь либо другие овощи на дне скороварки с открытой крышкой в режиме “ФРИТЮР”, далее добавьте остальные продукты, жидкость, закройте устройство и готовьте далее под давлением.

Не заполняйте емкость скороварки продуктами и водой больше чем на 4/5 или меньше чем 1/5 от объема чаши. При варке продуктов, которые имеют свойство набухать в горячей воде или выделять пену (шпинат, рис, бобовые, макароны и т.п.) не наполняйте чашу больше чем на 3/5 от объема, иначе клапан выпуска пара может засориться.

ВКЛЮЧЕНИЕ, ВЫБОР ПРОГРАММ

1. Отмеряйте ингредиенты по рецептуре, при необходимости промойте их, равномерно выложите в чашу. Следите за тем, что бы объем ингредиентов без жидкости был не выше отметки MAX на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус, слегка поверните и убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте и заблокируйте крышку. При использовании программ “ФРИТЮР” крышка должна быть открыта.
3. Установите переключатель клапана выпуска пара на крышке прибора в положение ЗАКРЫТЫЙ, подключите устройство к электросети. Исключение программа “Выпечка”, клапан необходимо оставить в положении ОТКРЫТЫЙ.
4. Нажмите кнопку нужной программы. Загорится индикатор кнопки, на дисплее начнет мигать установленное по умолчанию значение времени приготовления.
5. Нажмите кнопку “ВЫБОР РЕЖИМА”. Выберите необходимое значение:
 - Минимальное
 - Стандартное
 - Максимальное

Помните о том, что время приготовления указано без учета времени достижения устройством необходимого давления и температуры.

6. Для того что бы задать время отложенного старта, нажмите кнопку “ОТСРОЧКА СТАРТА”. Кнопками “+” и “-” установите необходимое время. Функция “ОТСРОЧКА СТАРТА” не применяется к программам “ВЫПЕЧКА”, “ФРИТЮР”
7. Через несколько секунд после завершения настроек, дисплей перестанет мигать и начнется выполнение заданного режима. После достижения необходимой температуры и давления начнется обратный отсчет времени.
8. При завершении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания температуры. На дисплее зажжется “bb”. Для включения функции нажмите кнопку “ПОДДЕРЖКА ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА”. Функция “ПОДДЕРЖКА ТЕМПЕРАТУРЫ” не применима к программам “ФРИТЮР”, “ЙОГУРТ”. Перед тем как открыть крышку, необходимо нормализовать давление в рабочей камере, открыв клапан выпуска пара.
9. В случаи необходимости Вы можете анулировать все заданные настройки или прервать процесс приготовления на любом этапе, нажав на кнопку “ПОДДЕРЖКА ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА”.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МОЛОЧНЫХ КАШ:

Приготовление каш в скороварке предусматривает использование пастеризованного молока малой жирности.

Во избежание выкипания молока, рекомендовано перед приготовлением выполнить следующее:

- тщательно промывать все крупы пока вода не станет прозрачной;

- перед приготовлением смазывайте чашу сливочным маслом;
- тщательно придерживайтесь пропорций;
- при использовании жирного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1.

ВНИМАНИЕ!

Устройство оснащено дополнительной защитой от перегрева в режиме “ФРИТЮР”. Устройство должно полностью остыть (ориентировочно 15 мин), прежде чем Вы сможете использовать его вновь. Если при попытке повторного запуска режима “ФРИТЮР” на дисплее отобразится НН – это означает, что температура устройства достаточно высокая и включение режима заблокировано. Данное ограничение не относится к другим программам приготовления.

При приготовлении в режиме “ФРИТЮР” не закрывайте крышку устройства! Если крышка была случайно закрыта и сработала система блокировки, остановите процесс приготовления, дождитесь пока прибор остынет и откройте крышку. После этого процесс приготовления можно продолжить.

ФРИТЮР

В комплекте скороварки предусмотрена специальная корзина для жарки.

1. Заполните чашу растительным маслом, вставьте чашу в корпус. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Оставьте крышку открытой, подключите устройство к электропитанию.
3. Нажмите кнопку “ФРИТЮР”. Зажжется индикатор кнопки. Через несколько секунд дисплей перестанет моргать и отобразит прямой отсчет времени работы устройства в данном режиме. По умолчанию время работы режима “ФРИТЮР” составляет 20 мин.
4. Выложите подготовленные продукты в корзину для жарки во фритюре.
5. Вставьте в корзину для жарки ручку. Для этого сожмите основу ручки и вставьте её в специальное отверстие корзины. Ослабьте натиск на ручку, и она зафиксируется в специальном разъеме.
6. Через указанное в рецепте время после начала работы программы опустите корзину с продуктами в чашу. Сожмите основу ручки и отсоедините её так что бы корзина осталась в чаше. Будьте осторожны: масло очень горячее!
7. Через указанное в рецепте время вставьте ручку в корзину для жарки (см. П.5), поднимите её и зафиксируйте на краю чаши при помощи специального крючка в корзине. Оставьте в таком положении на некоторое время что бы стекло масло.
8. В случае необходимости, можно прервать процесс приготовления на любом этапе и анулировать все заданные настройки, нажав кнопку “ПОДДЕРЖКА ТЕМПЕРАТУРЫ/ОТМЕНА”.

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

№	Режимы	Время приготовления (мин)	Минимум (мин)	Стандарт (мин)	Максимум (мин)	Поддержка температуры	Отсрочка старта
1	Борщ	30	15	30	45	Да	Да
2	Суп	20	15	20	35	Да	Да
3	Каша	12	8	12	16	Да	Да
4	Бобовые	40	20	40	50	Да	Да
5	Пар	10	5	10	15	Да	Да
6	Варенье	25	15	25	35	Да	Да
7	Выпечка	50	30	50	90	Да	Нет
8	Фритюр	20	10	20	30	Нет	Нет
9	Тушение	40	30	40	50	Нет	Нет
10	Плов	20	10	20	30	Да	Да
11	Холодец	75	60	75	90	Да	Да
12	Йогурт	480	420	480	540	Нет	Да
13	Рыба	15	10	15	20	Да	Да
15	Птица	30	15	30	45	Да	Да
16	Мясо	30	20	30	40	Да	Да

Чистка и уход

ВНИМАНИЕ!

- Никогда не чистите прибор, подключенный к сети.
- Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
- Не используйте абразивные и сильно действующие чистящие средства, острые предметы, металлические губки.
- Никогда не погружайте устройство ее сетевой шнур и вилку в воду или другие жидкости.
- Не мойте части скороварки в посудомоечной машине.

Перед первым использованием либо для удаления запахов после приготовления рекомендовано прокипятить половину лимона в режиме “СУП” при закрытом клапане выхода пара.

Очищайте чашу после каждого использования (допустимо использование посудомоечной машины).

ОЧИСТКА КЛАПАНА ВЫПУСКА ПАРА И УПЛОТНЯЮЩЕЙ РЕЗИНКИ

Паровой клапан находится на крышке устройства и состоит из внешней и внутренней частей.

1. Снимите переключатель парового клапана на внешней стороне крышки, потянув его вверх. Очистите его.
2. Откройте крышку устройства. На внутренней стороне крышки расположен защитный кожух парового клапана.
3. Выдвиньте кожух, промойте его теплой водой. Установите кожух клапана на место. Установите переключатель пара клапана на нужную сторону крышки и зафиксируйте легким нажатием.
4. Аккуратно снимите уплотняющую резинку на внутренней части крышки, промойте теплой водой. Установите резинку на место ровно и без перекосов.
5. Рекомендовано проводить очистку клапана выпуска пара после каждого использования устройства.

ОЧИСТКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА

Во время приготовления возможно образование конденсата, который скапливается в специальном контейнере на задней части корпуса устройства. Для удаления конденсата снимите контейнер, потянув его вниз, после чего установите его на место.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ В РАБОТЕ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Описание проблемы	Причина	Решение
Сложно закрывается крышка	Прокладка установлена не правильно	Отрегулируйте положение прокладки
	Застрягивание поплавкового клапана на планке	Слегка подтолкните планку клапана

Сложно открывается крышка	Поплавковый клапан не опустился	Зубочисткой слегка протолкните клапан
	Прокладка установлена не правильно	Отрегулируйте положение прокладки
Вытекание пара из под крышки	Загрязнение прокладки	Очистите прокладку
	Повреждение прокладки	Замените прокладку
	Крышка закрыта не плотно	Закройте крышку согласно инструкции
Вытекание пара из поплавкового клапана	Загрязнение прокладки поплавкового клапана	Очистите прокладку поплавкового клапана
	Повреждение прокладки поплавкового клапана	Замените прокладку поплавкового клапана
Поплавковый клапан не поднимается	Уровень продуктов ниже минимально допустимого	Используйте правильное количество воды и продуктов в соответствии с инструкцией
	Вытекание пара из крышки или из клапана выпуска пара	Обратитесь в сервисный центр для диагностик

Хранение

- Перед хранением отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- Очистите, протрите насухо и просушите прибор перед хранением.
- Не кладите на прибор тяжелых предметов.
- Храните прибор в сухом, прохладном, не запыленном месте вдали от детей и людей с ограниченными физическими и умственными возможностями.

Утилизация

Этот продукт и его части не следует выбрасывать вместе с какими-либо отходами. Следует, ответственно относиться к их переработке и хранению, чтобы поддерживать повторное использование материальных ресурсов. Если Вы решили выбросить устройство, пожалуйста, используйте специальные возвратные и сберегающие системы.

Характеристики комплектация и внешний вид изделия могут незначительно изменяться производителем, без ухудшения основных потребительских качеств изделия.



Функціональність, дизайн і відповідність стандартам якості гарантують Вам надійність і зручність у використанні даного приладу.

Будь ласка, уважно прочитайте даний посібник з експлуатації та зберігайте його в якості довідкового посібника протягом усього терміну використання приладу.

Скороварка призначена для приготування страв в побутових (домашніх) умовах.

За умови дотримання правил експлуатації та цільового призначення, частини виробу не містять шкідливих для здоров'я речовин.

Особливості приладу

Скороварка – багатофункційний прилад для приготування страв в домашніх умовах. Завдяки особливості приладу приготування їжі під високим тиском, час приготування скорочується білше ніж у 2 рази. При цьому в продуктах зберігається максимальна кількість вітамінів і корисних речовин.

За допомогою функції «Відстрочка старту» прилад дозволяє заощадити Ваш час. Ви можете завантажити їжу ввечері, запустити потрібну програму і на ранок отримати свіжоприготований сніданок.

Технічні характеристики

Модель: MR-790;

Електроживлення:

Рід струму - змінний;

Номинальна частота 50Гц;

Номинальна напруга (діапазон) 220-240В;

Номинальна потужність 1000-1200 Вт;

Клас захисту від ураження електрострумом I

Захист корпусу від вологи відповідає IPX3

Чаша: ємність 5 л;

Кількість програм: 15 плюс режим «Підтримка температури, «Відстрочка старту», «Шеф-кухар».

Програми: Борщ, Суп, Каша, Бобові, Пара, Варення, Выпівка, Фритюр, Тушкування, Плов, Холодець, Йогурт, Рыба, Птиця, М'ясо.

Комплектація

№	Найменування	Кількість
1	Прилад з встановленою чашею	1 шт

2	Шнур живлення	1 шт
3	Мірний стакан	1 шт
4	Лопатка	1 шт
5	Ложка	1 шт
6	Контейнер-пароварка	1 шт
7	Фритюрниця	1 шт
8	Керівництво з експлуатації	1 шт
9	Гарантійний талон	1 шт

Примітка: Характеристики комплектація і зовнішній вигляд виробу можуть незначно змінюватися виробником, без погіршення основних споживчих якостей виробу.

Заходи безпеки

Шановний користувач, дотримання загальноприйнятих правил безпеки і правил викладених у даному керівництві робить використання даного приладу виключно безпечним.

Увага!

- Ніколи не занурюйте електроприлад, його мережевий шнур та вилку у воду або інші рідини.
- Не допускайте потрапляння води і вологи на електричні частини приладу.
- Не беріть прилад мокрими руками.

При недотриманні правил виникає небезпека ураження електрострумом!

- Ніколи не залишайте увімкнений електроприлад без нагляду!
- Завжди виймайте вилку з розетки якщо Ви закінчили використовувати прилад, а також перед очищенням і збереженням.
- Забороняється відключати прилад від мережі висмикуванням мережевої вилки з розетки за кабель.
- Перед використанням приладу переконайтеся, що напруга живлення зазначена на приладі відповідає напрузі електромережі у Вашому домі.
- Прилад повинен підключатися тільки до електричної розетки яка має заземлення. Переконайтеся, що розетка у Вашому будинку розрахована на споживану потужність приладу.
- Використання електричних подовжувачів або перехідників мережевої вилки може стати причиною пошкодження електроприладу і виникнення пожежі.
- Цей пристрій не призначено для використання з зовнішніми таймерами або незалежними системами дистанційного керування.
- Якщо ваш прилад внесений з холоду в тепле приміщення, не вмикайте прилад протягом 2-х годин, щоб уникнути поломки через утворення конденсату на внутрішніх частинах приладу.
- Ніколи не використовуйте прилад, якщо пошкоджений шнур або вилка, якщо прилад не працює належним чином, якщо прилад пошкоджений або потрапив у воду. Не ремонтуйте прилад самостійно, зверніться в найближчий сервісний центр.
- Цей пристрій не призначено для використання дітьми та людьми з обмеженими фізичними або розумовими можливостями, а також людьми що не мають знань і до свідку використання побутових приладів, якщо вони не знаходяться під контролем, або проінструковані особою відповідальною за їх безпеку.

- Не дозволяйте дітям гратися з приладом та пакувальними матеріалами.
- Не допускайте торкання шнура живлення до нагрітих чи гострих поверхонь.
- Не допускайте сильного натягу, звисання з краю столу, заломів і перекручування шнура живлення.
- Не кидайте прилад.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.
- Не використовуйте прилад під час грози, штормового вітру. У цей період можливі стрибки мережевої напруги.

Увага!

- Внутрішні і деякі зовнішні частини приладу сильно нагріваються під час роботи. Будьте обережні тому що можна обпектись торкаючись нагрітих поверхонь або від гарячого пару що виходить з кришки.
- Відкривайте кришку гарячої скороварки обережно, не наближаючись до пару.
- Встановлюйте скороварку тільки на сухій, стійкій, рівній, нековзкій поверхні.
- Використовуйте прихватки або кухонні рукавиці для вилучення чаші.

При недотриманні вищевказаних правил виникає НЕБЕЗПЕКА ОПІКУ!

- Забороняється включати скороварку без встановленої чаші без завантаження продуктів, оскільки це може привести до серйозного пошкодження.
- Не перевищуйте вказані максимальні обсяги інгредієнтів.
- Не блокуйте вентиляційні отвори для пари в кришці, що не накривайте скороварку під час роботи, і переконайтеся, що навколо скороварки забезпечується достатню відстань для вентиляції під час її роботи (не менше 20 см до стін і меблів з усіх сторін).
- Не використовуйте прилад поблизу легкозаймальних предметів (наприклад поблизу фіранок або під ними). Не ставте або її частини і аксесуари на / в будь нагрівальні прилади.
- Використовуйте з приладом тільки частини з комплекту що поставляється виробником.

УВАГА!

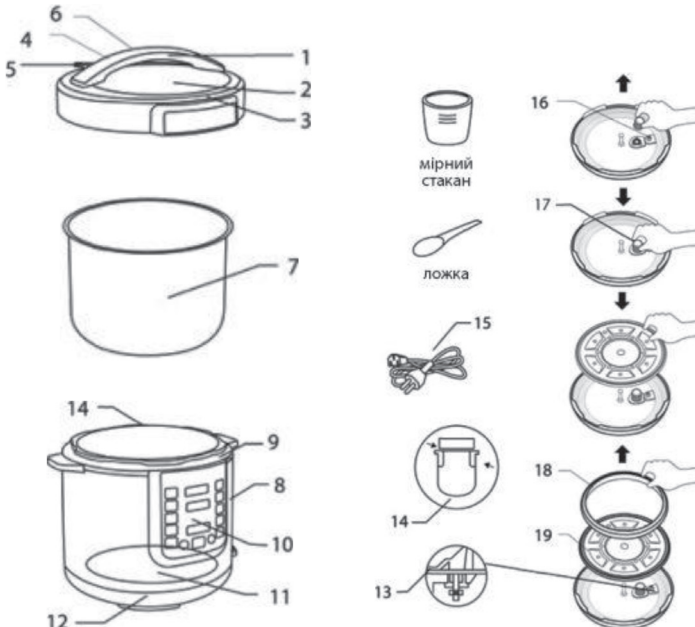
- Ніколи не виймайте продукти з скороварки гострими предметами, які можуть пошкодити покриття чаші.
- Не наливайте в чашу оцет. Це може пошкодити покриття чаші
- Через деякий час експлуатації чаша приладу може змінитися в кольорі - це нормальне явище, пов'язане з тим, що поверхня чаші контактує з водою та миючими засобами.
- Не вставляйте сторонні предмети в випускний клапан або будь-які інші деталі виробу. Бережіть обличчя і руки від пари, яка виходить з випускного клапана.
- Не використовуйте Ваш прилад для інших цілей крім тих, для яких він призначений. Для комерційного використання придбайте техніку промислового призначення.

Дії в екстремальних ситуаціях:

- Якщо прилад впав в воду або на нього виплеснулася вода, негайно, витягніть його з розетки, не торкаючись до самого приладу або води.
- У разі появи з електроприладу диму, іскріння, сильного запаху горілої ізоляції,

Склад приладу

1. Ручка кришки
2. Кришка приладу
3. Декоративне оформлення кришки
4. Покриття ручки
5. Обмежувач тиску
6. Перемикач клапана випуску пари
7. Знімна чаша з антипригарним покриттям
8. Корпус
9. Робоча камера
10. Панель управління з дисплеєм
11. Нагрівальний елемент
12. Основа з ніжками
13. Важіль механізму блокуванн кришки
14. Контейнер дл збору конденсату
15. Мережевий шнур з вилкою
16. Важіль механізму блокуванн кришки
17. Клапан випуску пари з захисним кожухом
18. Кільце ущільнювача
19. Внутрішня кришка



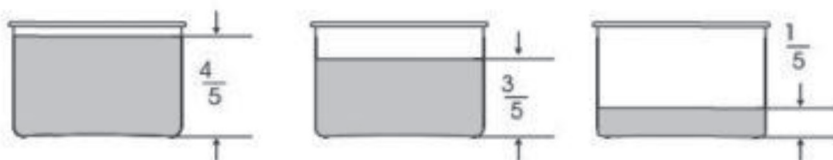
Використання

1. Відкрийте кришку. Щільно утримуючи ручку поверніть за годинниковою стрілкою до положення фіксації, потім підніміть (Малюнок 1)



2. Перед початком використання промийте внутрішню чашу теплою мильною водою . Обсяг продуктів що закладають разом з водою не повинен перевищувати рівень $\frac{3}{5}$ загальної висоти внутрішньої чаші . Для більш твердих продуктів з меншою кількістю води (печень з курчати або ягняти) допускається рівень не більш $\frac{4}{5}$ загальної висоти. Мінімальний рівень продуктів - $\frac{1}{5}$ висоти чаші згідно з маркуванням (Мал.2).

2



3. Перевірте, чи немає забруднень на внутрішній стороні чаші і на поверхні нагрівальної панелі. Злегка поверніть внутрішню чашу щоб вона добре прилягала до нагрівальної панелі. (Мал.3)



4. Закривання кришки. Переконайтеся, що силіконове кільце прокладки, встановлене на приладі, не ушкоджене, а внутрішня алюмінієва панель вільно прокручується рукою. Закрийте кришку і поверніть ручку проти годинникової стрілки до клацання фіксатора. (Мал.4).



5. Видаліть срібну наклейку, яка утримувала клапан тиску при транспортуванні. Переконайтеся, що клапан опущений вниз і може вільно переміщатися, поверніть клапан в положення блокування повітря. (Мал.5). Підключіть до пристрою блок збірника води, як зазначено на малюнку.



Підключіть скороварку до електроживлення, при цьому буде поданий звуковий сигнал і замигають 5 індикаторів в середині панелі. Прилад готовий до роботи.

Перед приготуванням

Перед першим приготуванням рекомендовано налити в знімну чашу невелику кількість води, встановити програму «Суп», дочекатися її завершення і злити воду з чаші.

Після установки внутрішньої чаші в скороварку, поверніть її до повного з'єднання з нагрівальним елементом.

Перед вибором програми переконайтеся, що внутрішня чаша з їжею була правильно розміщена.

Щільно закрийте верхню кришку пристрою, щоб уникнути відтоку тепла через погану герметизації.

При закритій кришці її конструкція забезпечує герметичне з'єднання з корпусом, що дозволяє нагнати в скороварці високий тиск.

В процесі роботи, коли тиск в пристрої вище атмосферного, кришка автоматично блокується.

Коли після закінчення приготування кришка не відкривається без зусиль, це означає, що тиск в робочій камері ще занадто високий. Відкрийте клапан випускання пари і дочекайтеся поки тиск в пристрої нормалізується.

Клапан випуску пари

Скороварка має клапан для випуску пари, який розташований на кришці. Завдяки клапану можна використовувати прилад для приготування їжі під високим тиском в режимі скороварки або при звичайному атмосферному тиску.

Вибір режиму роботи проводиться шляхом перемикання клапана в положення **ВИСОКИЙ ТИСК** або **НОРМАЛЬНИЙ ТИСК**. У перемикача клапана випускання пари є технологічний люфт, що не свідчить про несправність.

Положення **ВИСОКИЙ ТИСК** - клапан випускання пари закритий: Не додаючи зусиль,

поверніть перемикач за годинниковою стрілкою до упору. Під час повороту перемикач трохи опуститься. У такому положенні в процесі роботи в пристрої буде нагнітатися і підтримуватися високий тиск.

При завершенні приготування під високим тиском необхідно відкрити клапан випускання пари для нормалізації тиску в робочій камері.

Положення **НОРМАЛЬНИЙ ТИСК** - клапан випускання пари відкритий:

Не докладаючи зусиль, поверніть перемикач проти годинникової стрілки до упору. Під час повороту перемикач трохи підніметься. У такому положенні в процесі роботи в пристрої зберігається звичайний атмосферний тиск.

УВАГА! При відкриванні клапана випускання пари під час або після закінчення процесу приготування можливий сильний вертикальний викид гарячої пари. Будьте максимально обережні, не нахиляйтеся над кришкою!

Примітка:

Для визначення кількості крупи використовуйте мірний стаканчик, який входить до комплекту.

Не використовуйте знімну чашу для промивання інгредієнтів, змішування тіста. Не розігрівайте страви всередині чаші.

Слідкуйте за тим, щоб продукти були рівномірно розподілені усередині чаші.

Закладаючи інгредієнти, пам'ятайте, що в процесі приготування деякі продукти збільшуються в обсязі, тому, рівень води / продуктів не повинен перевищувати позначку максимально допустимого рівня шкали, розташованого усередині.

Забороняється залишати ложку або інші сторонні предмети всередині ємності під час приготування.

Функція «Відстрочка старту»

- Дозволяє задати час, через яке почне роботу заздалегідь обраний автоматичний режим приготування. Відстрочка старту може бути встановлена в діапазоні від 30 хвилин до 24 годин із кроком установки в 30 хвилин.

Для цього:

- Після вибору режиму і часу приготування натисніть кнопку «ВІДСТРОЧКА СТАРТА».

На дисплеї відобразиться час відкладеного старту. Значення за замовчуванням - 30 хвилин.

- Натискаючи на кнопки «+» і «-» встановіть потрібне значення в інтервалі 0-24 години з кроком установки в 30 хвилин. Для швидкої зміни значення натисніть і утримуйте кнопку.

- Через кілька секунд після завершення установки часу відкладеного старту цифри на дисплеї перестануть блимати і почнеться зворотний відлік часу.

- Щоб скасувати установку натисніть кнопку «ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ / СКАСУВАННЯ».

Після цього введіть параметри режиму наново.

УВАГА! Функція «ВІДСТРОЧКА СТАРТА» недосупна в режимах «ФРИТЮР» і «ВИПІЧКА».

Не рекомендується використовувати функцію відкладеного старту якщо в рецепті в якості інгредієнтів використовуються продукти, що швидко псуються (яйця, молоко, вершки, м'ясо, риба, сир і т.п.).

При установці часу старту слід враховувати, що робота введеного режиму і початок зворотного відліку часу приготування почнеться тільки після виходу приладу на робочі параметри, момент досягнення необхідних значень температури і тиску.

Функція «ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ»

Ця функція дозволяє підтримувати температуру готової страви в діапазоні 60-80 °C протягом 24 годин. Функція включається автоматично після закінчення режиму приготування. Функція ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ недоступна в режимах «фритюр» і «йогурт».

Після завершення роботи індикатор кнопки обраного режиму вимкнеться і пролунає звуковий сигнал. Загориться жовтий індикатор кнопки «ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ / СКАСУВАННЯ» і автоматично запуститься програма підтримки тепла. На дисплеї висвітлится «bb». Для включення режиму «ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ» натисніть кнопку «ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ / СКАСУВАННЯ». Індикатор кнопки згасне, пристрій перейде в режим очікування.

Незважаючи на те, що пристрій може зберігати продукти в розігрітому стані до 8 годин, не рекомендовано залишати продукти в даному режимі більше ніж на 2-3 години, так як інакше це може привести до зміни смакових якостей страви.

Пам'ятайте про те, що при роботі функції підтримки температури пристрій так само нагрівається.

Використовуйте кухонні прихватки для вилучення чаші з пристроєм.

Не накривайте сковорарку в режимі підтримки температури - це може привести до несправності прилада.

ОСНОВНІ ПРАВИЛА ПРИГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ:

Не готуйте в сковорарці без води або будь-якої іншої рідини - це може привести до проблем із виробом. Об'єм рідини повинен становити мінімум 2 мірних склянки.

Не використовуйте сковорарку для смаження продуктів на рослинній олії під тиском.

Ви можете тушувати в невеликій кількості рослинного масла або в бульйоні нарізану цибулю, моркву або інші овочі на дні сковорарки з відкритою кришкою в режимі «фритюрі», далі додайте решту продуктів, рідину, закрийте пристрій і готуйте далі під тиском.

Не заповнюйте ємність сковорарки продуктами і водою більше ніж на 4/5 або менше ніж 1/5 від об'єму чаші. При варінні продуктів, які мають властивість набухати в гарячій воді або виділяти піну (шпинат, рис, бобові, макарони і т.п.) не заповнюйте чашу більше ніж на 3/5 від об'єму, інакше клапан випускання пари може засмітитися.

ВКЛЮЧЕННЯ, ВИБІР ПРОГРАМ

1. Відміряйте інгредієнти за рецептурою, при необхідності промийте їх, рівномірно

викладіть в чашу. Слідкуйте за тим, що б об'єм інгредієнтів без рідини був не вище позначки MAX на внутрішній поверхні чаші.

2. Вставте чашу в корпус, злегка поверніть і переконайтеся, що чаша встановлена без перекосів і щільно стикається з нагрівальним елементом. Закрийте і заблокуйте кришку. При використанні програм «фритюр» кришка повинна бути відкрита.

3. Встановіть перемикач клапана випускання пари на кришці приладу в положення ЗАКРИТИЙ, підключіть пристрій до електромережі. Виняток програма «Випічка», клапан необхідно залишити в положенні ВІДКРИТИЙ.

4. Натисніть кнопку потрібної програми. Загориться індикатор кнопки, на дисплеї почне блимати встановлений за замовченням значення часу приготування.

5. Натисніть кнопку «ВИБІР РЕЖИМУ». Оберіть необхідне значення:

- Мінімальне
- Стандартне
- Максимальне

6. Пам'ятайте про те, що час приготування вказано без урахування часу досягнення пристроєм необхідного тиску і температури. Для того що б задати час відкладеного старту, натисніть кнопку «ВІДСТРОЧКА СТАРТА». Кнопками «+» і «-» встановіть необхідний час. Функція «ВІДСТРОЧКА СТАРТА» не застосовується до програм «ВИПІЧКА», «фритюр».

7. Через кілька секунд після завершення налаштувань, дисплей перестане блимати і почнеться виконання заданого режиму. Після досягнення необхідної температури і тиску почнеться зворотний відлік часу.

8. При завершенні часу приготування прозвучить звуковий сигнал і автоматично запуститься програма підтримки температури. На дисплеї засвітиться «bb». Для включення функції натисніть кнопку «ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ / СКАСУВАННЯ». Функція «ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ» не може бути застосована до програм «фритюр», «йогурт». Перед тим як відкрити кришку, необхідно нормалізувати тиск в робочій камері, відкривши клапан випускання пари.

9. У разі необхідності Ви можете анулювати всі встановлені установки або перервати процес приготування на будь-якому етапі, натиснувши на кнопку «ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ / СКАСУВАННЯ».

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ МОЛОЧНИХ КАШ:

Приготування каш в скороварці передбачає використання пастеризованого молока малої жирності.

Щоб уникнути википання молока, рекомендовано перед приготуванням виконати наступне:

- ретельно промивати всі крупи поки вода не стане прозорою;
- перед приготуванням змащуйте чашу вершковим маслом;
- ретельно дотримуйтеся пропорцій;
- при використанні жирного молока розбавляйте його питною водою в пропорції 1: 1.

УВАГА!

Пристрій оснащений додатковим захистом від перегріву в режимі «фритюр».

Пристрій повинен повністю охолонути (орієнтовно 15 хв), перш ніж Ви зможете використовувати його знову. Якщо при спробі повторного запуску режиму «фритюр» на дисплеї з'явиться HH - це означає, що температура пристрою досить висока і

включення режиму заблоковано. Дане обмеження не стосується інших програм приготування.

При приготуванні в режимі «фритюр» не закривайте кришку пристрою! Якщо кришка була випадково закрита і спрацювала система блокування, зупиніть процес приготування, дочекайтеся поки прилад охолоне і відкрийте кришку. Після цього процес приготування можна продовжити.

РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

№	Режими	Час приготування (хв)	Мінімум (хв)	Стандарт (хв)	Максимум (хв)	Підтримка температури	Відстрочка старту
1	Борщ	30	15	30	45	Так	Так
2	Суп	20	15	20	35	Так	Так
3	Каша	12	8	12	16	Так	Так
4	Бобові	40	20	40	50	Так	Так
5	Пара	10	5	10	15	Так	Так
6	Варення	25	15	25	35	Так	Так
7	Выпівка	50	30	50	90	Так	Hi
8	Фритюр	20	10	20	30	Hi	Так
9	Тушкування	40	30	40	50	Hi	Hi
10	Плов	20	10	20	30	Так	Так
11	Холодець	75	60	75	90	Так	Так
12	Йогурт	480	420	480	540	Hi	Так
13	Риба	15	10	15	20	Так	Так

15	Птиця	30	15	30	45	Так	Так
16	М'ясо	30	20	30	40	Так	Так

Чищення та догляд

УВАГА!

- Ніколи не чистить прилад підключений до мережі.
- Перед очищенням вимкніть прилад від електромережі і дайте йому охолонути.
- Не використовуйте абразивні та сильно діючі чистячі засоби, гострі предмети, металеві губки.
- Ніколи не занурюйте скороварку, її мережевий шнур і вилку у воду або інші рідини.
- Не мийте частини скороварки в посудомийній машині.

Перед першим використанням або для видалення запахів після приготування рекомендовано прокип'ятити половину лимона в режимі «СУП» при закритому клапані виходу пара.

Очищайте чашу після кожного використання (допустимо використання посудомийної машини).

ОЧИЩЕННЯ КЛАПАНА ВИПУСКУ ПАРИ І УЩІЛЬНЮЮЧОЇ ГУМКИ

Паровий клапан знаходиться на кришці пристрою і складається з зовнішньої і внутрішньої частин.

1. Зніміть перемикач парового клапана на зовнішній стороні кришки, потягнувши його вгору. Очистіть його.
2. Відкрийте кришку пристрою. На внутрішній стороні кришки розташований захисний кожух парового клапана.
3. Витягніть кожух, промийте його теплою водою. Встановіть кожух клапана на місце. Встановіть перемикач пара клапана на потрібну сторону кришки і зафіксуйте легким натисканням.
4. Акуратно зніміть ущільнюючу гумку на внутрішній частині кришки, промийте теплою водою. Встановіть гумку на місце рівно і без перекосів.
5. Рекомендовано проводити очистку клапана випускання пари після кожного використання пристрою.

ОЧИЩЕННЯ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЗБОРУ КОНДЕНСАТУ

Під час приготування можливе утворення конденсату, який накопичується в спеціальному контейнері на задній частині корпусу пристрою. Для видалення конденсату зніміть контейнер, потягнувши його вниз, після чого встановіть його на місце.

Опис проблеми	Причина	Рішення
Складно закривається кришка	Прокладка встановлена не правильно	Відрегулюйте положення прокладки
	Застрявання поплавкового клапана на планці	Злегка підштовхніть планку клапана
Складно відкривається кришка	Поплавковий клапан не опустився	Зубочистою злегка проштовхніть клапан
	Прокладка встановлена не правильно	Відрегулюйте положення прокладки
Витікання пари з під кришки	Забруднення прокладки	Очистіть прокладку
	Пошкодження прокладки	Замініть прокладку
	Кришка закрита нещільно	Закрийте кришку згідно з інструкцією
Вытекание пара из поплавкового клапана	Забруднення прокладки поплавкового клапана	Очистіть прокладку поплавкового клапана
	Пошкодження прокладки поплавкового клапана	Замініть прокладку поплавкового клапана
Витікання пара з поплавкового клапан	Рівень продуктів нижче мінімально допустимого	Використовуйте правильну кількість води і продуктів відповідно до інструкції
	Витікання пари з кришки або з клапана випускання пари	Зверніться в сервісний центр для діагностики

Зберігання

- Перед зберіганням відключіть прилад від мережі та дайте йому охолонути.
- Очистіть, протріть насухо і просушіть прилад перед збереженням.
- Зберігайте мултиварку у зібраному вигляді.
- Не кладіть на прилад важких предметів.
- Зберігайте прилад у сухому, прохолодному, не запиленому місці далеко від дітей і людей з обмеженими фізичними та розумовими можливостями.

Утилізація

Цей продукт та його частини не слід викидати разом з якими-небудь відходами. Слід, відповідально ставитись до їх переробки і збереженню, щоб підтримувати повторне використання матеріальних ресурсів. Якщо Ви вирішили викинути пристрій, будь ласка, використовуйте спеціальні поворотні і зберігаючі системи.

Характеристики комплектація і зовнішній вигляд виробу можуть незначно змінюватися виробником, без погіршення основних споживчих якостей виробу.

NOTATKI

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



Ознакомиться со всем перечнем изделий
торговой марки «Maestro»
Вы можете на информационном сайте компании

- Посуда из алюминия
 - Наборы посуды
- Эмалированная посуда
 - Чайники
 - Наборы ножей
- Кухонные принадлежности
 - Столовые наборы
 - Кафетерий
 - Аксессуары
 - Термосы
 - Хлебницы
 - Посуда из стекла
 - Кофеварки
 - Кофемолки
- Кухонные процессоры
 - Хлебопечи
 - Тостеры
 - Аэрогриль
- Электрические печи
 - Соковыжималки
 - Мясорубки
- Электрические чайники
 - Пылесосы
 - Утюги
- Парогенераторы
- Уход за волосами
- Климатическое оборудование
 - Весы

feel-maestro.eu



Made in P.R.C. for Maestro

Аполло Корпорейшн Лимитед Адрес: Блок С, 13/Ф,
Чармхил центр, 50 Хилвуд Роад, Гон Конг
Apollo Corporation Limited ADD: Unit C, 13/F.,
Charmhill Centre, 50 Hillwood Road TST., Kln., Hong Kong,
Аполло Корпорейшн Лімітед Адреса: Блок С, 13/Ф,
Чармхіл центр, 50 Хілвуд Роад, Гон Конг

ДСТУ EN 60335-2-9:2014