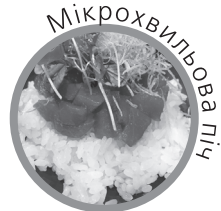




АЕРОСКОРОВАРКА

YPC-A600X

YPC-A600G



Замініть 10 приладів

Інструкція по експлуатації

Перед початком експлуатації Приладу уважно прочитайте цю інструкцію.

Збережіть цю інструкцію

yummy.ua



До уваги Користувача !

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

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

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

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Цей Прилад призначений для приготування їжі в побуті в приміщенні.



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



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



ЩОБ ЗАПОБИГТИ ОПІКІВ, бережіться пару при відкриванні кришки.



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



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

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



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



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

Правила використання чаші

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

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

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

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

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

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

Комплект поставки

Аероскороварка з мережевим шнуром та вилкою – 1.

Кришка скороварки - 1.

Аеро кришка - 1.

Чаша з антипригарним покриттям – 1.

Решітка - 1. Корзина - 1. Ложка - 1. Черпак -1. Мірна чашка -1. Вологозбірник - 1.

Інструкція користувача -1.

Книга рецептів -1.



ОПИС

Аероскороварка YPC-A600X / YPC-A600G - це мульти кухонний прилад.

В режимі скороварки готує під тиском надзвичайно смачні страви. Без тиску готує як мульти-варка. В режимі аеро працює як конвекційний гриль.

Ця Аероскороварка швидко перетворює продукти, навіть з морозильника, в делікатеси.

Кришка скороварки



Аеро кришка



Скороварка



Аероскороварка

СКОРОВАРКА

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

МУЛЬТИВАРКА

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

АЕРОГРИЛЬ

Їжа готується при встановленні аеро кришки, яка забезпечує нагрів та обдув гарячим повітрям. Інградієнти кладуть у приладдя та встановлюють в чашу. Продукти готуються з пропіканням хрусткої скоринки.

ПРОГРАМИ

76 програм = 65 програм (Скороварка) + 11 програм (Аерогриль)

ЦЯ АЕРОСКОРОВАРКА ЗАМІНИТЬ 10 КУХОННИХ ПРИЛАДІВ

- Аерогриль
- Електроплита
- Мікрохвильова піч
- Пароварка
- Сушилка для фруктів
- Су Вид
- Йогуртниця
- Хлібопіч
- Електродуховка
- Фритюрниця

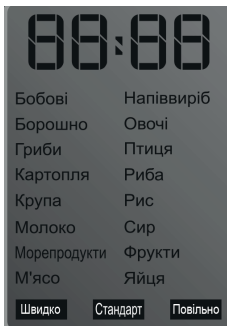


ОРИГІНАЛЬНИЙ СМАК З СУПЕР ХРУСТКОЮ СКОРИНКОЮ



Вміщає цілу 2-кг курку

Курка спочатку швидко готується під тиском при заблокованій кришці. Потім встановлюють Аеро кришку і курку запікають ще п'ять хвилин.



ВЕЛИКИЙ КОЛЬОРОВИЙ РК-ДИСПЛЕЙ

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

Інструкція UA



ПОВОРОТНИЙ РЕГУЛЯТОР

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



ЗАПАТЕНТОВАНА КНОПКА ШВИДКОГО ВИПУСКУ ПАРУ

Ця кнопка дозволяє випускати пар вручну при потребі.

ЗАПАТЕНТОВАНА СИСТЕМА РОЗПІЗНАВАННЯ ВІДКРИТОЇ ТА ЗАКРИТОЇ КРИШКИ

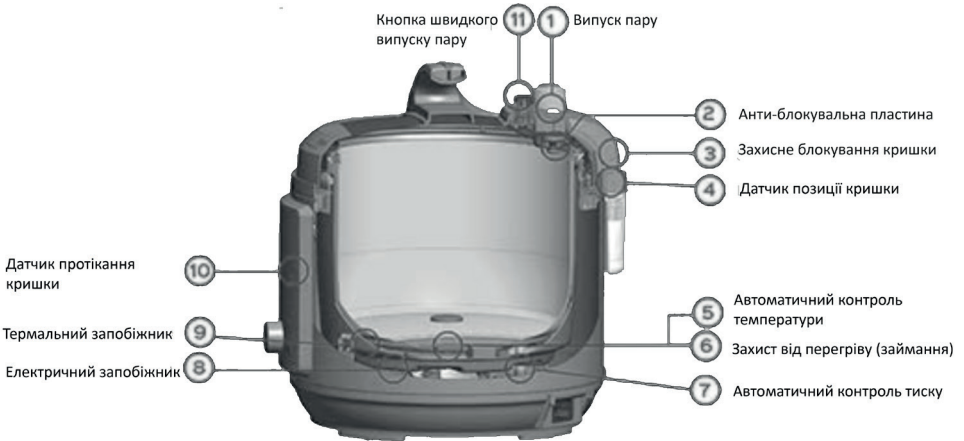
Якщо кришка закрита неправильно, приготування відбуватись не буде. На дисплеї відобразиться «LID». Це означає, що треба встановити кришку правильно.

ФУНКЦІОНАЛЬНІ МОЖЛИВОСТІ

- Страви швидко готуються завдяки стандартним налаштуванням.
- Високий рівень тиску. Висока потужність нагріву. Технологія супер хрусткої скоринки.
- Відсутність хімічних речовин в покритті внутрішньої чаші.
- Великий РК-дисплей. Поворотний регулятор.
- З'ємна аеро кришка. Захисне покриття нагрівального елемента.
- Запатентована система розпізнавання відкритої та закритої кришки.
- Запатентована кнопка швидкого випуску пару.
- Досконала мікропроцесорна технологія.
- 76 програм приготування.
- Прилад пройшов тести на температуру, напругу, потужність, перелив, проводку, матеріали.



ВБУДОВАНІ ПРИСТРОЇ БЕЗПЕКИ



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

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

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

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

Анти-блокувальна пластина. Захищає низ клапану випуску пару.

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

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

Автоматичний контроль температури. Температура регулюється програмою.

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

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

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

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



Не використовуйте цю Аероскороварку для смаження під тиском з жиром (олією, салом, маслом). Це може призвести до вибуху!



ПРИЛАД ТА АКЕСУАРИ

Аерогриль

Аеро
кришка



ПК
дисплей
Панель

Скороварка

Кришка
скороварки



Корпус
РК
дисплей
Панель
Регулятор

Приладдя

Чаша
Макс. відмітка
"Full Cup"



Мірна
чашка



Черпак



Ложка



Кабель



Решітка
для пари
і жарки



Корзина
для
смаження

Інструкція UA

Аеро кришка



Зверху



Збоку з внутрішньою кришкою



Зі споду без внутрішньої кришки

Кришка скороварки



Зверху



Збоку з внутрішньою кришкою



Внутрішня прокладка

Зі споду без внутрішньої кришки



ПРИГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ

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

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

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

ПРИГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ ПОТРЕБУЄ РІДИНИ

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

ОПОВІЩЕННЯ ПРО НЕСПРАВНІСТЬ

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

Зменшення тиску

ШВИДКИЙ ВИПУСК ПАРУ

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

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

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

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

АВТОМАТИЧНИЙ ВИПУСК ПАРУ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

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

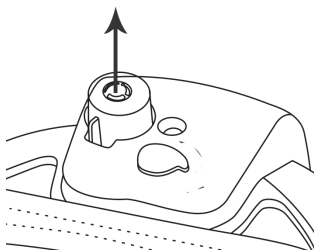
АВТОМАТИЧНИЙ ВИПУСК ПАРУ ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

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

Зборка-Розборка клапану випуску пару



Не намагайтесь збирати або розбирати клапан випуску пару, коли Аероскороварка працює.



Щоб зняти клапан, потягніть його в напрямі стрілки.

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

Подивіться на кліпс на нижній стороні клапану. Він не повинен бути пошкоджений або зігнутий.

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





ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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

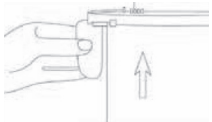
Вийміть внутрішню кришку, її прокладки, чашу та інше приладдя теплою водою з засобом для посуду. Прополощіть та просушіть.

ПРОТЕСТУЙТЕ АЕРОСКОРОВАРКУ ТІЛЬКИ З ВОДОЮ.

1. Рекомендується час від часу перевіряти Аероскороварку тільки з водою, без інгредієнтів.

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

При автоматичному зменшенні надлишкового тиску, пар може виходити раптово!



3. Встановіть вологозбірник в роз'єми на боці Аероскороварки.

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

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

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

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

Відкрито



Закрито



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

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

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

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



Не намагайтесь відкрити кришку, коли дисплей померанчовий або червоний!



ЕКСПЛУАТАЦІЯ



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

Панель управління

Модель YPC-A600X / YPC-A600G





1. ОЗНАЙОМЛЕННЯ. Виконайте дії згідно розділу «Перед першим використанням».
2. ВСТАНОВЛЕННЯ. Поставте Аероскороварку на рівну поверхню. Встановіть вологоприймач.
3. УВІМКНЕННЯ. Вставте кабель спочатку в роз'єм Аероскороварки, а вилку - в розетку. При першому увімкненні на дисплеї відобразиться «___».
4. ВІДКРИВАННЯ КРИШКИ. Візьміться за ручку на кришці та поверніть її ковзаючим рухом проти годинникової стрілки на невеликий кут.
5. ПІДГОТОВКА. Вставте чашу в корпус. Покладіть інгредієнти (можна з морозильника) в чашу згідно рецепта. Якщо інгредієнти сухі, додайте 1 чашку води. Якщо продукти збільшуються в обсязі або піняться, наповнійте чашу наполовину. **Не наповнюйте чашу вище максимальної відмітки!**
6. ВСТАНОВЛЕННЯ КРИШКИ. Покладіть кришку на Аероскороварку. Вирівняйте відмітку ▲ з «Відкрито» . Щоб закрити, поверніть кришку по годинниковій стрілці на невеликий кут. Коли кришка заблокована , кнопка випуску пару пересувається в позицію «Закрито».
7. ВИБІР СПОСОБУ ПРИГОТУВАННЯ. Натисніть кнопку бажаного способу на панелі. (Кулінарна Таблиця, діапазон 1).

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

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



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



КУЛІНАРНА ТАБЛИЦЯ.

Тиск. Су Вид. Йогурт.

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

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

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



Кулінарна таблиця. Продовження.

Пар. Тушкування.

Спосіб готування	Програма	Час (хв)						Температура		
		3 Режими приготування за умовчанням						5		
		Швидко	Стандарт	Повільно	Діапазон	Крок	Діапазон	Стандарт	Діапазон	Крок
1	2	5	8	15	1-60	1	100°C	-	-	-
		25	30	45	1-60	1	100°C	-	-	-
	Пар	6	8	10	1-60	1	100°C	-	-	-
		15	25	35	1-60	1	100°C	-	-	-
		15	20	30	1-60	1	100°C	-	-	-
		10	15	25	1-60	1	100°C	-	-	-
		8	12	20	1-60	1	100°C	-	-	-
		8	12	20	1-60	1	100°C	-	-	-

Спосіб готування	Програма	Час (хв)						Температура		
		3 Режими приготування за умовчанням						5		
		Швидко	Стандарт	Повільно	Діапазон	Крок	Діапазон	Стандарт	Діапазон	Крок
1	2	40	60	90	10-720	5	90°C	90-100°C	1°C	
		30	35	45	10-720	5	90°C	90-100°C	1°C	
	30	35	40	10-720	5	90°C	90-100°C	1°C		
	180	240	300	10-720	30	95°C	90-98°C	1°C		
	20	25	35	10-720	5	90°C	90-100°C	1°C		
	40	60	90	10-720	10	90°C	90-100°C	1°C		
	30	40	60	10-720	5	90°C	90-100°C	1°C		
	40	60	90	10-720	5	90°C	90-100°C	1°C		
	25	30	40	10-720	5	90°C	90-100°C	1°C		
	25	30	40	10-720	5	90°C	90-100°C	1°C		



Кулінарна таблиця. Продовження.

Запікання. Жарка.

Спосіб готування	Програма	Час (хв)				Температура			
		3 Режими приготування за умовчанням		4		Стандарт		5	
Запікання	2	Швидко	Стандарт	Повільно	Діапазон	Крок	Стандарт	Діапазон	Крок
	Борошно	40	60	90	10-120	5	170°C	160-180°C	5°C
	Гриби	15	20	30	10-60	5	170°C	160-180°C	5°C
	Картопля	15	20	30	10-60	5	170°C	160-180°C	5°C
	Морепродукт	15	20	30	10-60	5	170°C	160-180°C	5°C
	М'ясо	25	40	60	10-120	5	170°C	160-180°C	5°C
	Напіввиріб	8	12	15	10-60	1	170°C	160-180°C	5°C
	Овочі	15	30	40	10-90	5	170°C	160-180°C	5°C
	Птиця	25	40	60	10-120	5	170°C	160-180°C	5°C
	Риба	25	40	60	10-120	5	170°C	160-180°C	5°C
Сир	30	40	60	10-90	5	170°C	160-180°C	5°C	
Фрукти	20	30	40	10-90	5	170°C	160-180°C	5°C	
Яйця	6	8	12	1-20	1	170°C	160-180°C	5°C	
Спосіб готування	Програма	Час (хв)				Температура			
Жарка	2	3 Режими приготування за умовчанням		4		Стандарт		5	
	Гриби	Швидко	Стандарт	Повільно	Діапазон	Крок	Стандарт	Діапазон	Крок
	Картопля	15	20	25	1-60	1	170°C	100-170°C	5°C
	Морепродукт	10	15	20	1-60	1	170°C	100-170°C	5°C
	М'ясо	8	12	15	1-60	1	170°C	100-170°C	5°C
	М'ясо	15	20	40	1-60	1	170°C	100-170°C	5°C
	Напіввиріб	8	10	12	1-20	1	170°C	100-170°C	5°C
	Овочі	10	15	20	1-60	1	170°C	100-170°C	5°C
	Птиця	15	20	30	1-60	1	170°C	100-170°C	5°C
	Риба	15	20	30	1-60	1	170°C	100-170°C	5°C
Яйця	5	8	12	1-20	1	170°C	100-170°C	5°C	



Кулінарна таблиця. Продовження.

Варка.

Спосіб готування	Програма	Час (хв)					Температура		
		3 Режими приготування за умовчанням		4		Крок	Стандарт	Діапазон	5
	Швидко	Стандарт	Повільно	Діапазон	Крок				
1	2	40	60	90	30-120	5	100°C	-	Крок
	Бобові	5	10	15	10-60	5	100°C	-	-
	Гриби	25	30	40	10-60	5	100°C	-	-
	Картопля	20	30	40	10-60	5	100°C	-	-
	Крупа	10	15	20	10-60	5	95°C	90-98°C	1°C
	Молоко	6	8	10	1-30	1	100°C	-	-
	Морепродукт	35	45	60	30-120	5	100°C	-	-
Варка	М'ясо	5	8	10	1-30	1	100°C	-	-
	Напіввиріб	15	30	40	10-90	5	100°C	-	-
	Овочі	30	40	60	30-120	5	100°C	-	-
	Птиця	15	20	30	10-60	5	100°C	-	-
	Риба	25	30	40	10-60	5	100°C	-	-
	Рис	15	20	30	10-90	5	100°C	-	-
	Фрукти	3	5	11	1-20	1	100°C	-	-
	Яйця								

ПРИМІТКА

- Стандартна температура для Су Вид, Жарки і Тушування - 60°, 170° та 90° відповідно.
- Відстрочка початку приготування - до 24 годин. Встановлюється кнопкою «Відстрочка». Відстрочка для продуктів, які швидко псується - не більше 2 годин.
- Автоматичний автопідігрів - до 24 годин. Відміна автопідігріву кнопкою «Відміна» при потребі. Розігрів холодної страви до 70°C кнопкою «Підігрів». Підігрів довше 6-8 годин може призвести до зміни кольору та втрати запаху.
- Сухі продукти рекомендується готувати з додаванням рідини. Соковиті продукти можуть готуватись у власному соку.



Кулінарна таблиця. Продовження.

Аеро.

Спосіб готування	Програма	Час (хв)					Температура		
		3 Режими приготування за умовчанням		4			Стандарт	Діапазон	Крок
1	2	Швидко	Стандарт	Повільно	Діапазон	Крок			
Аеро	Борошно	40	60	90	10-60	5	180°C	40-204°C	4°C
	Гриби	25	30	40	10-40	5	180°C	40-204°C	4°C
	Картопля	15	20	25	10-40	5	190°C	40-204°C	4°C
	Море-продукти	10	15	20	10-40	5	180°C	40-204°C	4°C
	М'ясо	20	30	40	10-120	5	200°C	40-204°C	4°C
	Напіввіріб	8	12	15	1-40	1	180°C	40-204°C	4°C
	Овочі	5	10	15	5-30	5	204°C	40-204°C	4°C
	Птиця	25	40	55	10-120	5	195°C	40-204°C	4°C
	Риба	15	20	35	10-120	5	180°C	40-204°C	4°C
	Сир	25	30	40	10-60	5	192°C	40-204°C	4°C
	Фрукти	10	15	25	10-600	5	204°C	40-204°C	4°C

Приготування в режимі Аеро



Курка з хрусткою скоринкою



Бекон-гриль



Крильця запечені



Печене м'ясо з морквою



Асорті з грибами



АЕРОГРИЛЬ

Цей прилад при встановленні Аеро кришки працює як аерогриль.

Аеро кришка забезпечує потужний нагрів і конвекцію. Тепловий вплив з обдувом гарячим повітрям сприяє рівномірному приготуванню.

Продукти запікаються у власному соку, набуваючи оригінального смаку. Їх можна класти в чашу або розміщати на решітці або в корзині (з комплекту).

Режим Аеро найкраще підходить для випічки. Циркуляція повітря гарантує належний підйом та пропикання тіста для пиріжків, коржів, тортів. Добре випікається домашній хліб.

Також є можливість спочатку готувати в якомусь з режимів, напр., варити або тушити. Потім встановити Аеро кришку та довести страву до готовності.

При потребі можна налаштувати свій час та температуру згідно нюансів кулінарного рецепта.

Аеро кришка легко встановлюється. Нею просто користуватись. Аеро кришку легко чистити та зручно зберігати.

* Наведені нижче час та температура є рекомендаціями. Для досягнення кращого смаку змінійте час, температуру та пропорції інгредієнтів.



40-90 хв 180°C



5-15 хв 204°C



25-40 хв 180°C



25-55 хв 195°C



12-20 хв 190°C



15-35 хв 180°C



10-20 хв 180°C



25-40 хв 190°C



20-40 хв 200°C



3-6 год 40°C



8-15 хв 180°C



5-10 хв 204°C

**СКОРИНКА

Продукт, наприклад, курка, спочатку швидко готується під тиском. Потім встановлюють Аеро кришку. Для утворення хрусткої скоринки продукт запікають ще 5 хвилин при температурі 204°C.



Не доторкуйтесь до металеві поверхні Аеро кришки в процесі роботи. Після закінчення приготування почекайте, коли Аеро кришка охолоне. Щоб відкрити Аеро кришку, надівайте рукавиці.



Не намагайтесь відкрити Аеро кришку, коли дисплей померанчовий або червоний! Відкривайте Аеро кришку, коли дисплей синій.



ЗАГАЛЬНІ СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ

! Щоб приготувати страву швидко, користуйтеся програмою Тиск. Вихід на робочий режим триває декілька хвилин. Після чого страва швидко готується.

! Якщо температура приготування менше 100°C, вихід на робочий режим триває десь 40 хв. Потім лунає сигнал. Після чого починається зворотний відлік часу для цієї програми. Напр., так працюють програми Тушкування, Су Вид, Варка-Молоко та Йогурт.

Приклад 1. Молочна рисова каша.

Рис - 1 чашка, Молоко - 600 мл, Масло вершкове - 20г, Сіль, цукор за смаком.

Покладіть інгредієнти в чашу. Закрийте кришку. Готуйте в програмі Варка-Молоко.

Каша буде нагріватись. Дисплей відображатиме 00:30хв і 95°C. Через 40хв пролунає сигнал. Дисплей почне відображати зворотний відлік часу. Через 30хв знову пролунає сигнал. Каша звариться.

Приклад 2. М'ясо тушковане.

М'ясо - 300 г, Вода за потребою, Сіль, спеції за смаком.

Покладіть інгредієнти в чашу. Закрийте кришку. Готуйте в програмі Тушкування-М'ясо.

Страва буде томитись. Дисплей відображатиме 01:00год і 90°C. Через ~40хв пролунає сигнал. Дисплей почне відображати зворотний відлік часу. Через 60хв знову пролунає сигнал. М'ясо зтушиться.

Приклад 3. М'ясо швидко.

Покладіть інгредієнти як в Прикладі 2 в чашу. Закрийте кришку. Готуйте в програмі Тиск-М'ясо. Через 15хв м'ясо зготується.

Варка

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

Жарка

Продукти смажать з відкритою кришкою при високій температурі.

Запікання

Продукти запікають і при високій температурі.

Йогурт

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

Пар

В чашу наливають воду. Продукти кладуть в пароварку та встановлюють в чашу. Кипляча вода утворює пар, за допомогою чого продукти готуються. Води наливають, щоб вистачило на приготування.

Су Вид

Продукти кладуть у пакет або скляну ємність і довго готують на водяній бані (1-7 години) при точній невисокій температурі. Метою є рівномірне приготування. Налийте в чашу воду. Покладіть продукт в пакет. Закрийте його. Занурте у воду. Страва може лишатись у воді в пакеті до подачі на стіл.. Примітка. Не залишайте готову страву в режимі підігрів.

1. Покладіть інгредієнти в пакет. Вичавіть з нього повітря. Краще користуватись вакуматором.
2. Налийте в чашу воду. Багато не наливайте. Покладіть у воду пакет. Рівень води підніметься. Вода не повинна перевищувати макс. відмітки. (Можна спочатку покласти в чашу пакет, а потім налити воду. Але перед приготуванням треба витягти пакет на час прогріву води.)
3. Натисніть кнопку Су Вид. Виберіть час та температуру за умовчанням або налаштуйте вручну.
4. Для підтвердження натисніть на регулятор. Дисплей стане померанчевим. При досягненні потрібної температури пролунає сигнал та почнеться зворотний відлік часу.
5. Обережно покладіть пакет у воду (але не кидайте його!)
6. Коли час сплине, не натискуйте кнопку Підігрів! Витягуйте пакет з гарячої води щипцями.

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



Тиск

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

Тушкування

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

ДОДАТКОВІ СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ

Консервація

У цій скороварці можна стерилізувати банки з продуктами та кришки.

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

ПРИМІТКА. Кришки треба закручувати гарячими.

Стерилізація

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

Водяна баня

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

Пастеризація

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

Тісто

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

Хліб

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



ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ

ПЕРЕД ЧИСТКОЮ.

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

Перш ніж приступати до чищення впевніться, що корпус та чаша охололи.

ЗОВНІШНЯ ПОВЕРХНЯ.

Корпус протирайте вологою ганчіркою. Не занурюйте корпус у воду.

КРИШКА.

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

ЧАША.

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

КЛАПАН

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

ВОЛОГОЗБІРНИК.

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

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

НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ.

Нагрівальний елемент чистіть щіточкою та протирайте тканиною.

ПРИЛАДДЯ, ПРИДАТНЕ ДЛЯ МИТТЯ В ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНИ.

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



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

ВИРІШЕННЯ МОЖЛИВИХ ПРОБЛЕМ

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

КРИШКА НЕ ЗАКРИВАЄТЬСЯ

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

КРИШКА НЕ ВІДКРИВАЄТЬСЯ ПІСЛЯ ТОГО, ЯК ТИСК ВИВІЛЬНЕНИЙ. Рухомий клапан та клапан випуску пару все ще підняті. Впевніться, що клапан випуску пару відкритий, перемикач знаходиться у відкритому положенні і може рухатись. **ОБЕРЕЖНО:** Пар може РАПТОВО почати виходити. Не нахилийтесь над клапаном!

ПОВІТРЯ ВИХОДИТЬ З-ПІД КРИШКИ. ПАР НЕ ГЕНЕРУЄТЬСЯ.

Кришка встановлена неправильно. Встановіть кришку належним чином.

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

На прокладці внутрішньої кришки є залишки їжі. Вимийте прокладку.

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

ПОВІТРЯ ВИХОДИТЬ З РУХОМОГО КЛАПАНА ПІД ЧАС РОБОТИ.

Прокладка рухомого клапану заблокована їжею. Почистіть прокладку.



РУХОМИЙ КЛАПАН НЕ ПІДНІМАЄТЬСЯ.

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

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

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

РУХОМИЙ КЛАПАН ВИПУСКАЄ ПАР ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ. Це нормально.

ВИХІД ТИСКУ ПРИ ЗАВЕРШЕНІ ПРИГОТУВАННЯ. Це нормально.

ПРИЛАД ВИМИКАЄТЬСЯ НЕОЧІКУВАНО.

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

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

Кришка встановлена неправильно. Встановіть кришку вірно.

ВІДОБРАЖЕННЯ КОДУ ПОМИЛКИ . (E1 – E4)

E1 - Нижній датчик відкритий. Зверніться в сервісний центр.

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

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

E4 - Неправильно працює перемикач тиску. Зверніться в сервісний центр.

ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ.

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

СТРАВА ГОТУЄТЬСЯ НАДТО ДОВГО.

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

Чаша встановлена нерівно. Встановіть чашу без перекосів.

Нагрівальний елемент брудний. Вимкніть Прилад, почекайте поки він охолоне. Почистіть нагрівальний елемент.

ПРИ ГОТУВАННІ НА ПАРІ ПРИЛАД ВІДКЛЮЧИВСЯ РАНІШЕ.

Не вистачило води на все приготування. Долийте воду.

ВИНЕКНЕННЯ СТОРОННІХ ЗВУКІВ Можливо дно чаші вологе. Витріть насухо дно чаші.

СТРАВА НЕДОВАРЕНА.

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

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

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

ПЕРЕСУШУВАННЯ АБО ЗМІНА КОЛЬОРУ ГОТОВОЇ СТРАВИ В РЕЖИМІ ПІДГРІВ.

Страва надто довго підігрівалась. Кришка нещільно закрита.

СИРА ВИПІЧКА.

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

МОЛОЧНА КАША ЗБІГАЄ. МОЛОКО В РЕЖИМІ ВІДСТРОЧКИ СКИСАЄ.

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

СТРАВА ПРИГОРАЄ.

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

Антипригарне покриття пошкоджено. Дотримуйтесь заходів догляду за чашею.

Об'єм інгредієнтів для страви дуже малий.

Час приготування надто великий. Зменшіть час приготування.

При смаженні (в режимі без тиску!) налийте олію, перемішуйте, перегортайте продукти.



При тушкуванні або варці налийте більше води, бульону. При випічці змажте чашу маслом. Спробуйте іншу програму приготування.

СТРАВА У ВЛАСНОМУ СОКУ ПРИГОРАЄ.

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

СТРАВА СИРА.

Немає електричного живлення. Почекайте, поки відновиться подача електроенергії.

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

ВІДСТРОЧКА НЕ ВСТАНОВЛЮЄТЬСЯ.

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

ПРИЛИПАННЯ ВИПІЧКИ ДО ДНА ЧАШІ.

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

ЙОГУРТ НЕ ЗАКВАСУЄТЬСЯ.

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

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

ЙОГУРТ НЕПРИЄМНО ПАХНЕ.

Йогурт готувався надто довго. Молоко прокисло.

ПРИСУТНІЙ ЗАПАХ ЗАВОДСЬКИХ МАСТИЛ.

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

ЗВОРОТНИЙ ВІДЛІК ЧАСУ НЕ ПОЧИНАЄТЬСЯ.

В програмах Тушкування, Су Вид, Молоко та Йогурт температура приготування мала. Тому вихід на робочий режим триває 40-45хв. Після чого починається зворотний відлік часу.





Зміст

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ	2
Правила використання чаші	3
Комплект поставки.....	3
ОПИС.....	4
ПРИЛАД ТА АКСЕСУАРИ.....	7
Аеро кришка	7
Кришка скороварки	7
ПРИГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ	8
Зменшення тиску	8
Зборка-Розборка клапану випуску пару.....	8
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	9
Протестуйте аероскороварку тільки з водою.....	9
ЕКСПЛУАТАЦІЯ	10
Панель управління	10
КУЛІНАРНА ТАБЛИЦЯ.....	12
Тиск. Су Вид. Йогурт.....	12
Пар. Тушкування.....	13
Запікання. Жарка.....	14
Варка.....	15
Аеро.....	16
АЕРОГРИЛЬ	17
ЗАГАЛЬНІ СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ	18
Варка.....	18
Жарка.....	18
Запікання	18
Йогурт.....	18
Пар.....	18
Су Вид.....	18
Тиск.....	19
Тушкування	19
ДОДАТКОВІ СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ.....	19
Консервація.....	19
Стерилізація	19
Водяна баня	19
Пастеризація	19
Тісто.....	19
Хліб	19
ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ.....	20
ВИРІШЕННЯ МОЖЛИВИХ ПРОБЛЕМ.....	20
СПЕЦИФІКАЦІЯ.....	24



СПЕЦИФІКАЦІЯ

Аероскороварка	YUMMY YPC-A600X / YPC-A600G. 1500 Вт / 1200 Вт. 220-240 В, 50 Гц.
Скороварка	Робочий тиск 0-80 кПа. Потужність 1200 Вт. З'ємний клапан випуску пару. Рухомий клапан індикації тиску. Кнопка випуску пару.
Аерогриль	Нагрів 1500 Вт + Конвекція. Аеро кришка.
Корпус	Матеріал неірж. сталь
Чаша	Об'єм 6 л. Покриття антипригарне SUNA.
Дисплей	LCD (PK). Зміна кольору дисплея: Синій (очікування) - Померанчовий (підготовка) - Червоний (робота).
Управління	Електронне. Поворотний регулятор.
Способи приготування	Варка - Жарка - Запікання - Йогурт - Пар - СуВид - Тиск - Тушкування - Аеро
Режими приготування за умовчанням	Стандарт - Швидко - Повільно
Програми	76 = 65 (скороварка) + 11 (аерогриль)
Функції	Автоматичний підігрів 24 години. Відключення автопідігріву. Розігрів холодної страви 70°C.
	Відкладений старт 24 години.
	Відрахування часу після зупинки росту тиску.
	Регулювання часу - для всіх програм.
	Регулювання температури - згідно Кулінарної Таблиці.
	Власний рецепт.
	Пастеризація.
	Стерилізація.
Додаткові можливості	Скоринка.
	Випічка хліба.
	Водяна баня.
	Дитяче харчування.
	Заквашування сиру.
	Консервація.
	Копчення.
Підготовка тіста.	
Книга рецептів	+
Приладдя	Решітка. Корзина. Ложка. Черпак. Мірна чашка. Вологозбірник.