

# COSORI®

## Ръководство за потребителя

Мултикукър за готвене под налягане



СМС-CO601-SEU, XXL 5.7 L, черен



БГ

Въпроси или притеснения?

[info@cosori.bg](mailto:info@cosori.bg)  
0898 39 69 66

 **Благодарим ви  
за покупката!** 

(Надяваме се, че ще харесате новия си уред толкова, колкото и ние)



**Бъдете креативни с COSORI**

Изтеглете безплатното приложение VeSync, за да получите достъп до оригинални рецепти и видеоруци от готвачите на COSORI, да взаимодействате с нашата онлайн общност и др.



*разгледайте* **нашата дигитална галерия  
с рецепти в cosori.bg**



*насладете  
се на* **ежеседмични рецепти,  
приготвени специално от  
наши готвачи**



**СВЪРЖЕТЕ СЕ С НАС**

При нужда от съдействие, нашият екип е готов да ви помогне с всички въпроси, които имате!

**Email:** [info@cosori.bg](mailto:info@cosori.bg)

От името на всички в COSORI:

***Приятно готвене!***

## Съдържание

### Съдържание

Съдържание	3
Спецификации	3
Важни предпазни мерки	4
Опознаване на вашия уред	8
Диаграма на уреда	8
Контролен панел	9
Бутони на контролния панел	10
Дисплей	11
Капак за готвене под налягане	12
Уплътнителен пръстен	13
Щит против блокиране	13
Поплавъчен клапан	13
Вътрешен съд	13
Решетка за пара	13
Етапи на готвене под налягане	14
Освобождаване на налягането	14
<b>Преди първата употреба</b>	<b>16</b>
Настройване	16
Пробно пускане	17
<b>Функции за готвене</b>	<b>18</b>
Референтна схема на функциите за готвене (готвене под налягане)	18
Справка за функциите за готвене (готвене без налягане)	19
Персонализиране на настройките	19
Готвене под налягане	20
Бавно готвене	21
Соте	22
Йогурт	22
<b>Под вакуум</b>	<b>23</b>
Забавяне на старта	24
Поддържай топлина	24
Сладкиш	25
Нулиране на функциите	26
<b>Грижа и поддръжка</b>	<b>27</b>
Почистване на основата	27
Почистване на вътрешния съд, капака, частите му и решетката за пара	27
Почистване на колектора за кондензат	28
Почистване на уплътнителния пръстен	29
Премахване на остатъчната миризма	29
Съхранение	29
<b>Отстраняване на неизправности</b>	<b>30</b>
<b>Гаранционна информация</b>	<b>32</b>
<b>Поддръжка на клиенти</b>	<b>32</b>

1 x 5,7-литров уред

1 x Вътрешен съд

1 x Стойка за пара

1 x Лъжица за супа

1 x Лопатка за ориз

1 x Мерителна чаша

1 x Книга с рецепти

1 x Ръководство за потребителя

1 x Кратко ръководство

## Спецификации

<b>Модел</b>	СМС-СО601-SEU
<b>Захранване</b>	АС 220–240, 50/60Hz
<b>Мощност</b>	1100W
<b>Контрол на налягането</b>	Ниско налягане: 2.9–8 psi (20–55 kPa) Високо налягане: 5.8-12.3 psi (40–85kPa)
<b>Капацитет</b>	5.7 л / 6.0 qt (за 4-6 души)
<b>Размери</b>	32.0D x 34.0W x 31.7H cm
<b>Тегло</b>	5.4 кг

# ПРОЧЕТЕТЕ И ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

## ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Спазвайте основните мерки за безопасност, когато използвате уреда. Прочетете инструкциите.

### Основни мерки за безопасност

- Този уред готви под налягане. Неправилната му употреба може да доведе до изгаряния. Уверете се, че уредът е добре затворен, преди да започнете работа. Вижте "Капак" (страница 12).
- **ВНИМАНИЕ:** Винаги затваряйте и уплътнявайте правилно капака преди готвене под налягане.
- Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжките. Никога не премествайте уреда, докато той се използва.
- Внимавайте, когато отваряте уреда, тъй като може да излезе гореща пара, която да създаде опасност.
- Не блокирайте никакви вентилационни отвори. Горещата пара се освобождава през тях. Дръжте ръцете и лицето си далеч от отворите.
- Не докосвайте клапана за изпускане на парата или зоната в близост до него, докато готвите. Не покривайте зоната с кърпа.
- Винаги използвайте топлоустойчиви ръкавици или подложки, когато работите с горещи материали.
- Никога не използвайте уреда, без да е поставен вътрешният съд.
- Не отваряйте капака със сила. Отваряйте го само след като цялото налягане се е освободило и поплавъчният клапан е паднал обратно в капака.

### Обща безопасност

- За да се предпазите от токов удар, не потапяйте уреда, кабела или щепсела във вода или течност.
- Изключете щепсела от електрическата мрежа, когато не го използвате и преди да го почистите. Оставете да изстине, преди да поставяте или сваляте частите, както и преди почистване или съхранение.
- Не позволявайте на деца да се доближават до уреда, когато той се използва.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Не позволявайте на деца да почистват или да извършват поддръжка на уреда.
- Не използвайте вашия уред, ако е повреден, не работи или ако кабелът или щепселът са повредени. Свържете се с отдела за поддръжка на клиенти (вж. страница 32).
- Използването на аксесоари или резервни части, които не са препоръчани от **COSORI**, може да доведе до наранявания. Използването на други капаци или вътрешни съдове може да доведе до наранявания и повреда на уреда.
- Не използвайте на открито.
- Не поставяйте уреда или някоя от неговите части върху печка, в близост до газови или електрически горелки или в нагрятата фурна.
- Не поставяйте храна, течност или чужди предмети върху нагревателната плоча.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ДОКРАЙ ТОВА РЪКОВОДСТВО И ГО ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩА УПОТРЕБА. НЕСПАЗВАНЕТО НА ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА БЕЗОПАСНОСТ МОЖЕ ДА ДОВЕДЕ ДО СЕРИОЗНИ НАРАНЯВАНИЯ ИЛИ ПОВРЕДИ.

## Обща безопасност прод.

- Винаги се уверявайте, че нагревателният елемент е чист, преди да поставите вътрешния съд.
- За да спрете уреда и да го изключите, натиснете бутона **CANCEL**, след което извадете щепсела от контакта. За да изключите щепсела, хванете щепсела и го издърпайте от контакта. Никога не издърпвайте от захранващия кабел.
- Уверете се, че нагревателната плоча е чиста и долната част на уреда е суха, преди да поставите вътрешния съд.
- Бъдете изключително предпазливи, когато премествате уреда (или изваждате вътрешния съд), ако той съдържа горещо масло или други горещи течности.
- Винаги поставяйте вътрешния съд върху топлоустойчива повърхност, след като го извадите от уреда.
- Не използвайте включената в комплекта решетка за пара и вътрешния съд в микровълнова печка, на котлон или грил, или във фурна.
- Не почиствайте с метални тампони за чистене. Метални фрагменти могат да се откъснат от тампона и да докоснат електрически части, което създава риск от токов удар.
- Не поставяйте нищо върху уреда.
- Не съхранявайте нищо в уреда или подвижния вътрешен съд, освен препоръчаните аксесоари на **COSORI**.
- Уредът не е предназначен за работа с помощта на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Този уред може да се използва от деца на възраст 8 години и повече, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания, ако са под надзор

или са инструктирани за безопасно използване на уреда и разбиране на свързаните с това опасности.

- Не позволявайте на деца да почистват или да извършват поддръжка на уреда, освен ако не са на възраст над 8 години и не са под наблюдение.
- Не работете с нито един от механизмите за безопасност извън указанията в раздел "Грижи и поддръжка" (стр. 27).
- Използвайте само според указанията в това ръководство. Не използвайте уреда за цели, различни от предназначението ѝ.
- Не е предназначен за търговска употреба.

Само за домашна.

**Бележка:** Вижте "Грижа и поддръжка" за инструкции как да почиствате уреда, всички части и аксесоари (страница 27).

### По време на готвене

- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от токов удар. Гответе само в подвижния вътрешен съд. Не поставяйте течност директно в уреда.
- Използвайте върху плоска, стабилна и топлоустойчива повърхност, далеч от източници на топлина или течности.
- Подвижният вътрешен съд е изключително горещ по време на употреба и може да бъде тежък, когато е пълен със съставки.
- Трябва да се проявява изключителна предпазливост при използването на съдове, изработени от материали, различни от метал или стъкло.
- Преди употреба се уверете, че всички вентилационни отвори са свободни от остатъци от храна.
- Винаги премествайте превключвателя за освобождаване на налягането в положение "Запечатване", когато използвате функции за готвене под налягане.
- Горещата пара от клапана за освобождаване на парата може да причини изгаряния.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**  
**ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ДОКРАЙ ТОВА РЪКОВОДСТВО И ГО ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩА**  
**УПОТРЕБА. НЕСПАЗВАНЕТО НА ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА БЕЗОПАСНОСТ МОЖЕ ДА ДОВЕДЕ ДО**  
**СЕРИОЗНИ НАРАНЯВАНИЯ ИЛИ ПОВРЕДИ.**

## По време на готвене прод.

- Винаги се уверявайте, че уплътнителният пръстен е правилно закрепен в стойката. За повече информация вижте Почистване на уплътнителния пръстен (страница 29).
- Винаги се уверявайте, че уредът е добре затворен преди готвене под налягане.
- Никога не използвайте уреда, без да сте добавили течност, тъй като това ще го повреди.
- Не превишавайте линията за максимално напълване (вижте страница 13).



- **ВНИМАНИЕ:** Избягвайте рецепти, в които се изисква повече от 60 мл / ¼ чаша масло или мазнини. Използването на горещо олио по време на готвене под налягане може да причини изгаряния.



- Не пълнете уреда повече от две трети от вместимостта на вътрешния съд. Когато готвите храни, които се разширяват, като ориз или дехидрирани зеленчуци, не пълнете уреда до повече от половината от вместимостта на вътрешния съд.
- Бъдете изключително внимателни при готвене на храна, като ябълково пюре, боровинки, перлен ечемик, овесени ядки, грах, юфка и т.н., тъй като могат да се разпенят или разпръснат и да запушат тръбата за изпускане на пара и/или клапана.
- Бъдете внимателни, когато готвите тестени храни, за да избегнете изхвърлянето им.

- При готвене месото с кожа може да се подуе под налягане. Не пробждайте месото, докато кожата е набъбнала, тъй като може да се изгорите.
- Винаги поставяйте горещите аксесоари и подвижния вътрешен съд върху топлоустойчива повърхност.
- Никога не отваряйте капака със сила, докато вътре има налягане. Винаги изчаквайте поплавъкът да спадне, преди да отворите капака. Вижте "Капак" (страница 12), Поплавъчен клапан (страница 13) и Освобождение на налягането (страница 14).
- Използвайте само оригиналния капак на уреда. Използването на друг капак за готвене под налягане може да доведе до нараняване.
- Поплавъкът нагоре: Не отваряйте капака. Поплавъчен клапан надолу: Безопасно отваряне на капака. Не отваряйте капака със сила, когато поплавъкът е в горно положение.
- Ако вътрешният съд залепне за капака, преместете превключвателя за освобождаване на парата в положение **Vent** (Отдушник), за да освободите засмукването. Вижте "Капак" (страница 12).
- Не поставяйте ръце, лице или открита кожа върху клапана за освобождаване на парата.
- Не докосвайте аксесоарите или вътрешния съд по време на готвене или непосредствено след него.
- Не поставяйте хартия, картон или пластмаса в уреда, както и други материали, които могат да се запалят или разтопят.
- Не използвайте този уред за дълбоко пържене или пържене под налягане.
- Не блокирайте никакви вентилационни отвори. През отворите се отделя гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си далеч от отворите.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Разлятата храна може да причини сериозни изгаряния. Пазете уреда и кабела далеч от деца. Никога не премаятайте кабела през ръба на плота, не използвайте контакт под плота и не използвайте удължител.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**  
**ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ДОКРАЙ ТОВА РЪКОВОДСТВО И ГО ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩА УПОТРЕБА. НЕСПАЗВАНЕТО НА ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА БЕЗОПАСНОСТ МОЖЕ ДА ДОВЕДЕ ДО СЕРИОЗНИ НАРАНЯВАНИЯ ИЛИ ПОВРЕДИ.**

## По време на готвене прод.

- Клапанът за изпускане на пара и тръбата за изпускане на пара позволяват на парата да излиза. Проверявайте тези части преди всяка употреба, за да се уверите, че не са блокирани или запушени с храна.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато се използва.
- Не докосвайте нагревателния елемент след готвене, тъй като той ще бъде горещ и може да причини изгаряния.

## Захранване и кабел

- Този уред използва къс захранващ кабел, за да се намали рискът от издърпване или хващане от деца, както и от заплитане или спъване.
- Никога не използвайте удължител. Уредът е предназначен само за използване на плот.
- Не използвайте адаптер за захранване.
- Не оставяйте захранващия кабел да виси през ръба на масата или плота, нито да докосва горещи повърхности.
- Съхранявайте уреда и захранващия кабел на място, недостъпно за деца на възраст под 8 години.
- Никога не използвайте контакт под плота, когато включвате уреда.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от Arovast Corporation или от лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност от електрически ток или пожар. Моля, свържете се с отдела за поддръжка на клиенти (страница 32).

## Електромагнитни полета (ЕМП)

Уредът за готвене под налягане на COSORI отговаря на всички стандарти по отношение на електромагнитните полета (ЕМП). Ако се работи правилно и в съответствие с инструкциите в това ръководство за употреба, уредът е безопасен за употреба въз основа на наличните днес научни доказателства.

*Бележка: Елементите, обозначени със следния символ, могат да достигнат високи температури и с тях трябва да се работи внимателно.*



**ВНИМАНИЕ:** Гореща повърхност.



Този символ означава, че продуктът не трябва да се изхвърля като домакински отпадък и трябва да да бъде предаден в подходящо съоръжение за събиране на отпадъци за рециклиране. Правилното изхвърляне и рециклиране спомага за опазването на

природните ресурси, човешкото здраве и околната среда.

За повече информация относно изхвърлянето и рециклирането на този продукт се обърнете към местната община, службата за изхвърляне на отпадъци или магазина, в който сте закупили този продукт.

**Този продукт е в съответствие с RoHS.**

Този продукт е в съответствие с Директива 2011/65/ЕС и нейните изменения за ограничаване на употребата на определени опасни вещества в електрическото и електронното оборудване.

# ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

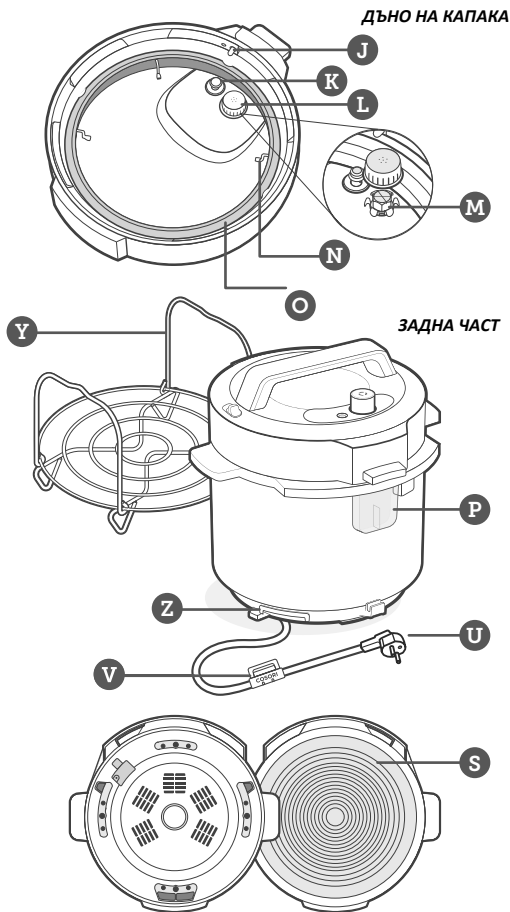
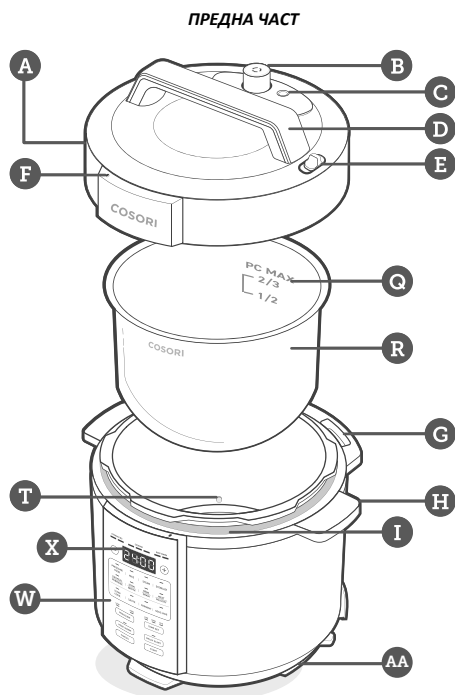


**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**  
ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ДОКРАЙ ТОВА РЪКОВОДСТВО И ГО ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩА УПОТРЕБА. НЕСПАЗВАНЕТО НА ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА БЕЗОПАСНОСТ МОЖЕ ДА ДОВЕДЕ ДО СЕРИОЗНИ НАРАНЯВАНИЯ ИЛИ ЩЕТИ.

# ОПОЗНАВАНЕ НА ВАШИЯ УРЕД

Уредът COSORI комбинира функции за готвене 9 в 1, за да приготви храната със 70% по-бързо от традиционните методи за готвене. С удобни за потребителя контроли, хладен на допир капак, незалепващ вътрешен съд и безопасен превключвател за освобождаване на парата, той е звездата на вашата кухня.

## Диаграма на уреда

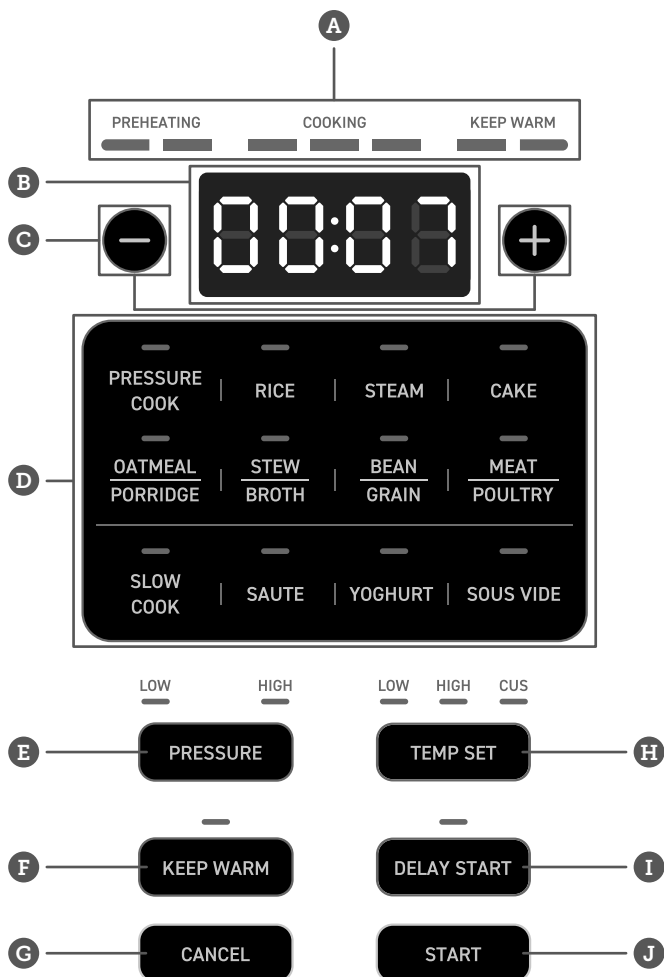


- |  |  |  |
|--|--|--|
| <p><b>A.</b> Капак<br/> <b>B.</b> Клапан за освобождаване на парата<br/> <b>C.</b> Поплавъчен клапан<br/> <b>D.</b> Дръжка на капака<br/> <b>E.</b> Превключвател за освобождаване на парата<br/> <b>F.</b> Маркер на капака<br/> <b>G.</b> Държач на капака<br/> <b>H.</b> Дръжки на уреда<br/> <b>I.</b> Канал за събиране на вода</p> | <p><b>J.</b> Заключващ щифт<br/> <b>K.</b> Силиконова капачка<br/> <b>L.</b> Щит против блокиране<br/> <b>M.</b> Тръба за освобождаване на парата<br/> <b>N.</b> Стойка за уплътнителен пръстен<br/> <b>O.</b> Уплътнителен пръстен<br/> <b>P.</b> Колектор за конденз<br/> <b>Q.</b> Линии за пълнене<br/> <b>R.</b> Вътрешен съд</p> | <p><b>S.</b> Нагревателен елемент<br/> <b>T.</b> Неплъзгащи се силиконови подложки<br/> <b>U.</b> Захранващ кабел<br/> <b>V.</b> Клипс за захранващия кабел<br/> <b>W.</b> Контролен панел<br/> <b>X.</b> Дисплей<br/> <b>Y.</b> Стойка за пара<br/> <b>Z.</b> Кука за кабел<br/> <b>AA.</b> Основа на уреда</p> |
|--|--|--|



## Диаграма на дисплея

### Контролен панел



A. Индикатор за напредък

B. Дисплей

C. Регулиране на времето и температурата/  
Включване/изключване на звуковия сигнал

D. Функции за готвене

E. Настройка на налягането

F. Поддържайте топлина

G. Отмяна

H. Задаване на температурата

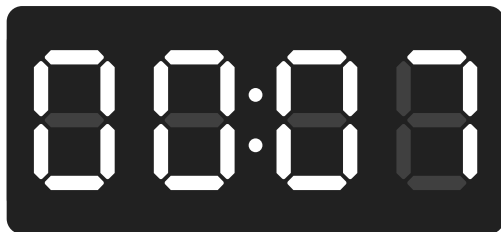
I. Отложен старт

J. Старт

## Бутони на контролния панел

<b>Лентата за напредък</b>	Мига, за да покаже коя фаза на готвене е започнала, и става плътна, за да покаже коя фаза на готвене е активна.	
<b>Дисплей</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Показва времето и температурата на готвене, когато е избрана/настроена функция.</li> <li>Времето се показва във формат HH:MM и се отброява нагоре или надолу в зависимост от функцията за готвене и етапа на готвене.</li> <li>Показва температурата в °C (градуси по Целзий) по време на готвене без налягане, с изключение на Keep Warm.</li> <li>Показва съобщения за състоянието на капака и готвенето. Вижте Съобщения на дисплея (страница 11).</li> </ul>	
<b>Регулиране на времето и температурата</b>	Регулира времето за готвене, температурата, таймерите за отложен старт и поддържане на топлина.	
<b>Включване/изключване на звуковия сигнал</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Включва/изключва звуците на уреда.</li> <li>В режим на готовност: <ul style="list-style-type: none"> <li>Натиснете и задръжте бутона +, докато на дисплея се покаже "S ON", и звукът ще се включи.</li> <li>Натиснете и задръжте бутона -, докато на дисплея се покаже "S OFF", и звукът ще се изключи.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Бележка:</b> Сигналите за безопасност и грешки не могат да бъдат изключени.</p>	
<b>Функции за готвене</b>	<b>Функции за готвене под налягане:</b> Готвене под налягане Ориз Пара Сладкиш Овесена каша Яхния/бульон Фасул/зърно Месо	<b>Функции за готвене без налягане:</b> Бавно готвене Соте Йогурт Под вакуум Поддържай топлина
<b>Настройка на налягането</b>	Настройва "Ниско" или "Високо" налягане за готвене.	
<b>Настройка на температурата</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Задава "Ниска", "Висока" или "Cus" (По избор) температура.</li> </ul> <p><b>Бележка:</b> Настройката на температурата "Cus" ви позволява да увеличавате или намалявате температурата за "Sauté", "Yoghurt" и "Sous Vide" с помощта на бутоните - или +.</p>	
<b>Поддържайте топлина</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Включва/изключва функцията за поддържане на топлина.</li> <li>Може да се използва като функция за готвене за претопляне на храна.</li> <li>За повече информация вижте Keep Warm (страница 24).</li> </ul> <p><b>Бележка:</b> Автоматично се включва за всички функции за готвене с изключение на "Sauté", "Yoghurt" и "Sous Vide".</p>	
<b>Отлагане на старта</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Отлага стартирането на функция за готвене.</li> </ul> <p><b>Бележка:</b> Отложеният старт не е наличен за "Sauté", "Yoghurt" и "Sous Vide".</p>	
<b>Начало</b>	Стартира избраната функция за готвене.	
<b>Отмяна</b>	Спира функцията за готвене по всяко време.	

## Дисплей

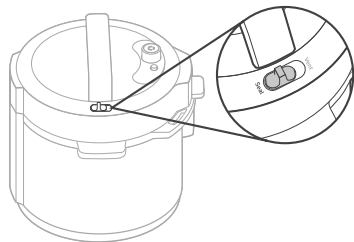


## Съобщения на дисплея

	<p>Уредът е в готовност.</p>
	<p>Капакът е свален или не е затворен правилно.</p>
	<p>Уредът е в процес на предварително загряване/нагнетяване.</p>
	<p>Уредът е готов за добавяне на храна във вътрешния съд, когато използвате функциите за готвене "Saute" или "Sous Vide".</p>
	<p>На дисплея се показва едно от следните:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Когато дадена функция е активна, таймерът отброява и показва оставащото време до края на готвенето.</li> <li>2. Когато функцията <b>DELAY START</b> е активна, таймерът отброява времето до началото на функцията за готвене.</li> <li>3. Когато функцията за поддържане на топлина е активна, таймерът отброява от 00:00, показвайки времето, през което храната се затопля.</li> </ol>
	<p>Функцията за готвене е приключила и "<b>Keep Warm</b>" е изключена.</p>
	<p>Възможно е уредът да е прегрял поради недостатъчно количество течност. За повече информация вижте "Отстраняване на неизправности" (страница 30).</p>

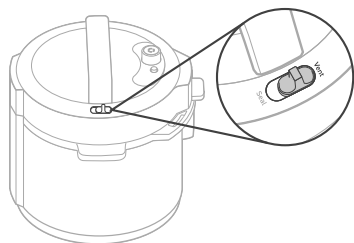
## Капак на уреда

- Когато използвате функция за готвене под налягане, превключвателя за освобождаване на парата автоматично се премества в положение **Seal**, когато е затворен. **[Фигура 1.1]**



**Фигура 1.1**

- Когато използвате функция за готвене без налягане, винаги премествайте превключвателя за освобождаване на парата в положение **Vent**. **[Фигура 1.2]**



**Фигура 1.2**

- Капакът се заключва, когато се създаде налягане, и се отключва, когато налягането се освободи напълно.
- Когато използвате функция за готвене без налягане, капакът не се заключва, за да можете да тествате храната по време на готвене.
- За да свалите капака, завъртете го в посока обратна на часовниковата стрелка, за да изравните оранжевата точка на капака с оранжевата точка на основата на уреда, и повдигнете. **[Фигура 1.3]**



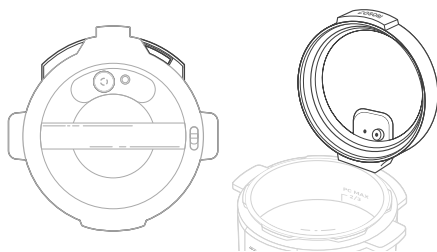
**Фигура 1.3**

- За да затворите и закрепите капака, подравнете оранжевата точка на капака с оранжевата точка на основата на уреда и завъртете по посока на часовниковата стрелка. **[Фигура 1.4]**



**Фигура 1.4**

- За удобство капакът може да се постави в държача му, разположен в задната част на основата на уреда. **[Фигура 1.5]**



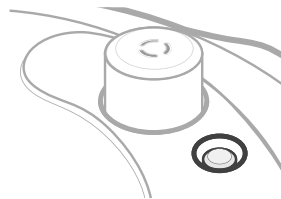
**Фигура 1.5**

### **Бележка:**

- Винаги изчаквайте поплавъкът да падне, преди да свалите капака.
- Уредът издава звук при затваряне и отваряне на капака, така че да знаете кога последният е осигурен и кога не.

## Уплътнителен пръстен

Уплътнителният пръстен (предварително монтиран) позволява херметично уплътняване между вътрешния съд и капак. За повече информация вижте "Почистване на уплътнителния пръстен" (страница 29).

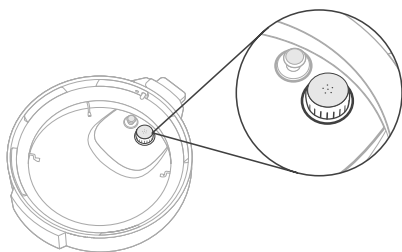


Фигура 1.8

**Бележка:** Никога не се опитвайте да сваляте капак, докато поплавъчният клапан е вдигнат.

## Щит против блокиране

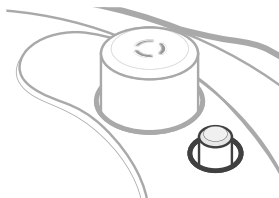
Щитът против блокиране предотвратява запушването на тръбата за изпускане на пара от храна и помага за регулиране на налягането по време на процеса на готвене. [Фигура 1.6]



Фигура 1.6

## Поплавъчен клапан

- Поплавъчният клапан показва дали в уреда има налягане.
- Поплавъкът нагоре означава, че вътре има налягане. [Фигура 1.7]



Фигура 1.7

- Поплавъчният клапан показва дали в уреда има налягане. Поплавъкът надолу означава, че вътре няма налягане. [Фигура 1.8]

## Вътрешен съд

Вътрешният съд е изработен от алуминиев метал с незалепащо керамично покритие.

### ВНИМАНИЕ:

- Не пълнете вътрешния съд по-високо от линията "PC MAX— $\frac{2}{3}$ " (Максимално готвене под налягане), както е отбелязано върху вътрешния съд.
- Не пълнете вътрешния съд по-високо от линията " $-\frac{1}{2}$ ", когато готвите храни като ябълково пюре, боровинки, перлен ечемик, овесени ядки, грах, юфка и др. Тези храни могат да се разпенят или разпръснат и да запушат тръбата за изпускане на пара и/или клапана.

## Стойка за пара


Решетката за пара може да се използва за приготвяне на зеленчуци и месо, за поставяне на безопасни за уреда съдове и за приготвяне на сладкиши (вж. "Сладкиш", страница 25).

**Бележка:** Използвайте само топлоустойчиви и водоустойчиви съдове върху решетката за пара и вътре в уреда.

## Етапи на готвене под налягане

Готвенето под налягане се състои от 3 етапа:

### 1. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ:

- Дисплеят ще покаже  и лентата за напредъка ще светне под "PREHEATING".
- Поплавъчният клапан ще се издигне, когато се създаде достатъчно налягане.

#### Бележка:

- Времето, необходимо на уреда да създаде налягане, зависи от това какво готвите, количеството течност, количеството храна и настройката на температурата. Замразените храни ще отнемат най-дълго време, докато размразените ще се приготвят по-бързо.
- Времето за готвене не включва времето за предварително загряване. Времето за предварително загряване не се показва на дисплея.

### 2. ГОТВЕНЕ:

- След като приключи предварителното загряване, на дисплея ще започне да тече таймерът за обратно отброяване. Индикаторът за напредъка ще светне под "ГОТВЕНЕ".
- Избраното количество налягане (ниско или високо) се поддържа по време на фаза "ГОТВЕНЕ".

**Бележка:** Времето за готвене, нивото на налягането и температурата могат да се регулират по всяко време.

### 3. ПОДДЪРЖАЙТЕ ТОПЛО:

- След като готвенето приключи, на дисплея ще се покаже таймер, започващ от "00:00", а лентата за напредъка ще светне под "KEEP WARM".
- Ако отмените автоматичното поддържане на топлина преди да започнете функция за готвене под налягане, след като готвенето приключи, на дисплея ще се покаже "END" (Край) и ще започне естествено освобождаване на налягането, докато поплавъкът падне (вижте страница 24).
- Ако автоматичното поддържане на топлината не е отменено преди готвене, след приключване на готвенето на дисплея ще се покаже таймерът за отброяване, започващ от "00:00", докато не натиснете CANCEL.

**Бележка:** По желание можете да използвате функцията за бързо освобождаване или функцията за временно освобождаване на налягането, за да освободите налягането (вж. Освобождаване налягането, стр. 14).

## Освобождаване на налягането

Когато готвите с функция (готвене под налягане, ориз, готвене на пара, сладкиш, овесени ядки/каша, задушено ястие/бульон, боб/зърно и месо), трябва да намалите налягането в уреда, преди да отворите капака.

**ВНИМАНИЕ:** Винаги изчакайте, докато поплавъкът падне, преди да отворите капака.

Има 3 вида начини за понижаване на налягането в уреда:

### ЕСТЕСТВЕНО ОСВОБОЖДАВАНЕ

С течение на времето уредът нормално освобождава налягането.

- Готвенето спира постепенно и налягането се освобождава по естествен начин с течение на времето. Когато естественото освобождаване завърши, поплавъкът ще падне.
- Превключвателят за освобождаване на парата остава в положение **Seal**. След като поплавъкът падне, капакът ще се отключи автоматично.
- Препоръчваме естественото освобождаване на налягането при готвене на супи, яхнии, чили, паста, овесени ядки, конжи, боб, зърно и храни, които се разширяват по време на готвене, за да се избегне пръскане.

**Бележка:** Естественото освобождаване може да отнеме до 40 минути в зависимост от ястието.

### БЪРЗО ОСВОБОЖДАВАНЕ

Можете ръчно да освободите парата с помощта на превключвателя за освобождаването ѝ (вж. страница 8).

- Готвенето спира бързо, тъй като налягането се освобождава бързо, заедно с горещата пара.
- След като приключи фазата на готвене, преместете превключвателя за освобождаване на парата в положение **Vent**.

*Бележка: Ако уредът изпуска твърде много пара, преместете превключвателя за освобождаване на парата в положение **Seal** и оставете останалата част от налягането да се освободи по естествен път.*

- Препоръчваме бързо освобождаване на налягането при готвене на зеленчуци и морски дарове, за да сте сигурни, че храната не е прегоряла.

#### **ПЛАНИРАНО ЕСТЕСТВЕНО ОСВОБОЖДАВАНЕ**

- Готвенето постепенно се прекратява, докато останалото налягане се освободи бързо.
- Дръжте превключвателя за освобождаване на парата в **Seal** за няколко минути след приключване на готвенето, след което преместете превключвателя в положение **Vent**, за да освободите бързо останалото налягане.
- Препоръчваме ви да използвате естествено освобождаване на налягането във времето за храни като ориз и зърнени храни.

*Бележка: След като превключвателят бъде преместен в положение **Vent**, налягането няма да бъде толкова силно, колкото при незабавното бързо освобождаване на налягането.*

#### **ВНИМАНИЕ:**

- *Не поставяйте ръце, лице или открита кожа върху клапана за изпускане на пара.*
- *Не отваряйте капака, докато не приключи освобождаването на налягането. Капакът ще остане заключен, докато поплавъчният клапан падне.*
- *Никога не натискайте поплавъчния клапан надолу, докато той е все още вдигнат.*
- *За да избегнете опасно разпръскване на храна, винаги използвайте естествено освобождаване на водата за храни, които имат голям обем течност или високо съдържание на нишесте (като супа, овесена каша или сладко).*

# ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

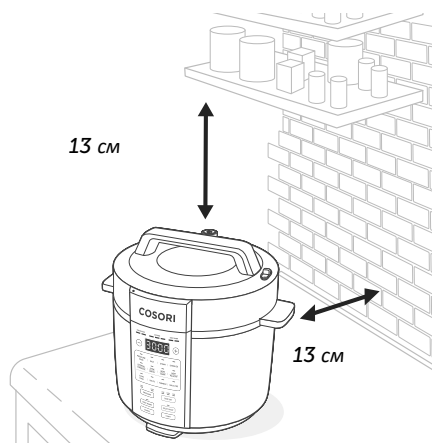
## Настройване

1. Отстранете всички пластмасови опаковки от уреда. Прочетете и отстранете временните стикери и предупредителни бележки.

**Бележка:** Не отстранявайте постоянния предупредителен стикер от капака или етикета за сертифициране на фолиото от основата на уреда.

2. Поставете уреда върху стабилна, равна и устойчива на топлина повърхност. Пазете далеч от места, които могат да бъдат повредени от парата (като стени или шкафове).

**Бележка:** Оставете 13 см разстояние над уреда. [Фигура 2.1]

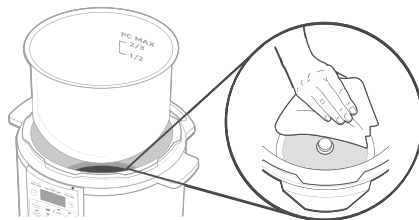


Фигура 2.1

3. Завъртете капака обратно на часовниковата стрелка и го повдигнете, за да се отвори. Извадете вътрешния съд от уреда.

4. Уверете се, че уплътнителният пръстен е плътно поставен в капака.

5. Извадете вътрешния съд. Избършете нагревателния елемент с мека, суха кърпа, за да се уверите, че е чист. [Фигура 2.2]

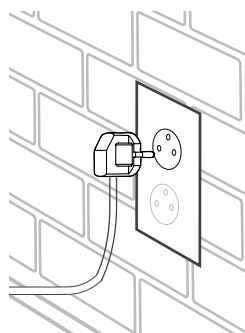


Фигура 2.2

6. Измийте вътрешния съд, аксесоарите и вътрешността на капака, като използвате неабразивна гъба с вода и мек почистващ препарат, след което подсушете добре. Вижте "Грижа и поддръжка", страница 27.

7. Поставете вътрешния съд обратно в основата на уреда.

8. Включете в кухненски контакт. [Фигура 2.3]



Фигура 2.3

9. Преди да започнете да готвите, извършете тестово пускане (вж. страница 47).



## Пробно пускане

Преди да използвате уреда, задължително извършете пробно пускане. Това ще ви помогне да научите как да го използвате и да се уверите, че работи правилно.



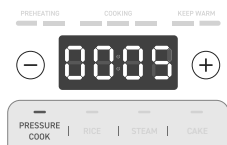
Фигура 3.1

3. Поставете капака на уреда и завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да го закрепите. Уредът ще издаде звук, който показва, че капакът е заключен. [Фигура 3.2]



Фигура 3.2


4. Изберете **PRESSURE COOK** и натиснете бутона - или +, за да настроите времето за готвене на 5 минути. [Фигура 3.3]



Фигура 3.3

5. Натиснете **PRESSURE** (Налиягане), за да изберете **HIGH pressure** (Високо налягане).
6. Натиснете **KEEP WARM** (Поддържай топлината), за да изключите автоматичната функция **KEEP WARM**.

**Бележка:** По подразбиране е включена функцията **KEEP WARM**.

7. Натиснете **START** за да започнете готвенето. Уредът ще издаде звуков сигнал, след което ще започне да загрева. Лентата за напредъка ще светне под **PREHEATING** и на ще се появи .
8. След като приключи с предварителното заграване, индикаторът за напредъка ще светне под **COOKING** (Готвене) и ще започне обратното броене на таймера.
9. Когато тестовото изпълнение приключи, на дисплея ще се покаже **END** (Край) и уредът ще издаде 10 пъти звуков сигнал, за да покаже, че готвенето е приключило.
10. Уредът ще започне да освобождава налягането по естествен път. След като налягането се освободи напълно, поплавъчният клапан ще падне.
  - По желание можете да освободите налягането бързо или по график по естествен път, преди да отворите капака. Вижте "Освобождаване на налягането" (страница 14).
  - Капакът ще се отключи, когато поплавъчният клапан падне.
11. Завъртете капака в посока, обратна на часовниковата стрелка. Уредът ще издаде звук, който показва, че капакът е отключен. Повдигнете, за да го свалите. [Фигура 3.4]



Фигура 3.4

12. С помощта на ръкавици за готвене внимателно извадете вътрешния съд. Изхвърлете водата.
13. Оставете вътрешния съд да се охлади, след което го подсушете с мека кърпа.

**Бележка:** Всички уреди за готвене под налягане могат да имат мирис на пластмаса от производствения процес. Това е нормално. Ако тя не намалее след тестово пускане, свържете се с отдела за поддръжка на клиенти (вж. стр. 32).

# ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

Функциите за готвене са програмирани с идеално време и температура за определени храни. Времето за готвене не включва това за предварително загряване. Времето за предварително загряване не се показва на дисплея.

## Таблица на функциите за готвене под налягане

Функция за готвене	Настройка на налягането	Времени диапазон	Стандартно време
Готвене под налягане	Ниско	00:01–04:00	00:35
	Високо		
Ориз	Ниско	00:01–01:00	00:12
	Високо		
Пара	Ниско	00:01–04:00	00:10
	Високо		
Сладкиш	Ниско	00:01–04:00	00:30
	Високо		
Овесена каша	Ниско	00:01–01:00	00:20
	Високо		
Яхния/ бульон	Ниско	00:01–04:00	00:30
	Високо		
Фасул/зърно	Ниско	00:01–01:00	00:30
	Високо		
Месо	Ниско	00:01–04:00	00:35
	Високо		

## Функции за готвене (продължение)

### Справка за функциите за готвене (готвене без налягане)

Функция за готвене	Настройка на температурата	Времеви обхват	Стандартно време
Бавно готвене	Ниска : 100°C	00:05–24:00	06:00
	Висока : 100°C		
Соте	Ниска : 140°C	00:01–01:00	00:30
	Висока : 180°C		
	Персонализирана : 120–180°C		
Йогурт	Ниска : 33°C	00:05–99:30	08:00
	Висока : 42°C		
	Персонализирана : 25°–85°C		
Под вакуум	Персонализирана : 25°–90°C	00:05–99:30	03:00
Ръчно поддържане на топлина	Ниска : 65°C	00:30–12:00	12:00
	Висока : 79°C		

Температурата за автоматично поддържане на топлина е 73°C.

**Бележка:** Функцията "Поддържай талитъве" е налична за функциите за готвене "Соте", "Под вакуум" и "Йогурт".

## Персонализиране на настройките на функцията

За да персонализирате времето на дадена функция за готвене, следвайте стъпките по-долу.

1. Изберете функция за готвене.
2. Натиснете бутоните - и +, за да настроите времето.
3. Натиснете **START**.

За да персонализирате температурата на дадена функция за готвене, следвайте стъпките по-долу.

1. Изберете функция за готвене.
2. Изберете **TEMP SET**.
3. Натиснете отново бутон на функцията за готвене и използвайте бутоните - и +, за да регулирате температурата.
4. Натиснете **START**.

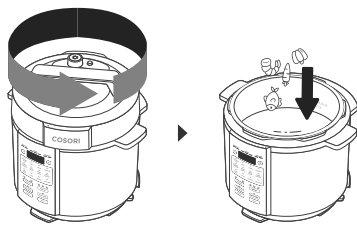
**Бележка:** Когато промените настройките на дадена функция за готвене, уредът ще запомни новите настройки, дори ако е изключен от електрическата мрежа. Вижте Нулиране на персонализираните функции за готвене (стр. 26), за да нулирате персонализираните функции за готвене.

## Готвене под налягане

При готвене под налягане се образува пара от течността, за да се сготви храната. За да създадете пара, използвайте бульон, яхния, супа или сок.

**ВНИМАНИЕ:** Избягвайте рецепти, в които се изисква съдържание на повече от 60 мл / ¼ чаша олио или мазнини, тъй като използването на горещо олио по време на готвене под налягане може да доведе до изгаряния.

1. Завъртете капака в посока, обратна на часовниковата стрелка, и го повдигнете, за да го извадите. Добавете съставките във вътрешния съд. [Фигура 4.1]



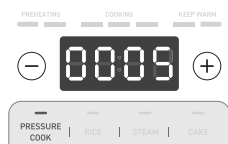
Фигура 4.1

2. Затворете капака на уреда и завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да го закрепите. [Фигура 4.2]



Фигура 4.2

3. Изберете **PRESSURE COOK** и натиснете бутоните - или +, за да настроите времето. [Фигура 4.3]

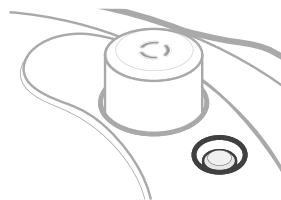


Фигура 4.3

4. Натиснете **PRESSURE**, за да изберете **LOW** (ниско) или **HIGH** (високо) налягане.
5. Можете да натиснете **KEEP WARM**, за да изключите автоматичното поддържане на топлина.

**Бележка:** По подразбиране функцията "Поддържай топлина" е включена.

6. За да отложите готвенето, натиснете **DELAY START**. След това натиснете бутоните - или +, за да настроите таймера за отложен старт.
7. Натиснете **START**, за да започнете готвенето. Уредът ще издаде един звуков сигнал, след което ще започне да готви.
8. Когато функцията за готвене приключи, уредът ще издаде 10 пъти звуков сигнал.
9. Натиснете превключвателя за изпускане на парата в положение **Vent**, за да освободите бързо налягането. По желание можете да използвате една от другите форми на освобождаване на налягането. Вижте "Освобождаване на налягането", страница 14.
10. Поплавъчният клапан ще спадне, за да покаже кога налягането е напълно освободено. [Фигура 4.3]



Фигура 4.3

11. Завъртете капака в посока, обратна на часовниковата стрелка, и го повдигнете, за да се отвори. [Фигура 4.4]



Фигура 4.4

Вижте таблицата за бърз преглед на ориз/зърно по-долу за съотношението между зърно и вода при готвене под налягане.

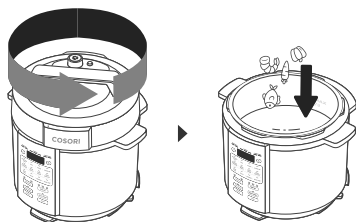
#### КРАТКА СПРАВОЧНА ТАБЛИЦА ЗА ОРИЗ/ЗЪРНО

Ориз и зърно	Съотношение зърно/вода
Бял ориз	1 : 1 $\frac{1}{8}$
Кафяв ориз	1 : 1 $\frac{1}{4}$
Бързи овесени ядки	1 : 3
Овесена каша	1 : 5
Киноа	1 : 1 $\frac{1}{4}$

## Бавно готвене

**SLOW COOK** ви позволява да използвате уреда като всеки друг за бавно готвене. Можете да програмирате бавното готвене за до 24 часа.

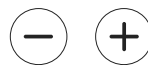
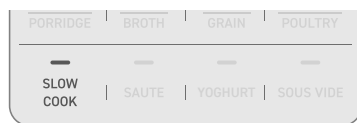
1. Завъртете капака в посока, обратна на часовниковата стрелка, и го повдигнете, за да се отвори. Добавете съставките във вътрешния съд. [Фигура 5.1]



Фигура 5.1

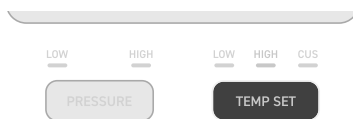
2. Затворете капака на уреда и завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да го закрепите. Преместете превключвателя за изпускане на парата в положение **Vent**.

3. Изберете **SLOW COOK** (Бавно готвене) и натиснете бутоните – или +, за да регулирате времето, ако е необходимо. [Фигура 5.2]



Фигура 5.2

4. Натиснете **TEMP SET**, за да изберете ниска или висока температура. [Фигура 5.3]



Фигура 5.3

5. Можете да натиснете **KEEP WARM**, за да изключите автоматичното поддържане на топлина.

**Бележка:** По подразбиране функцията "Поддържай топлина" е включена.

6. За да отложите готвенето, натиснете **DELAY START**. След това натиснете бутоните - или +, за да настроите таймера за отложен старт.

7. Натиснете **START**, за да започнете готвенето. Уредът ще издаде един звуков сигнал, след което ще стартира.

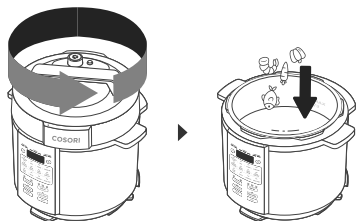
8. Когато функцията за готвене приключи, уредът ще издаде 10 пъти звуков сигнал.

9. Завъртете капака в посока обратна на часовниковата стрелка и го повдигнете, за да се отвори.

## Соте

Sauté може да замени тигана за пържене или грила и да запържи храната. Sauté може също така да приготвя храна за рецепти, които изискват функция за готвене под налягане.

1. Завъртете капака в посока, обратна на часовниковата стрелка, и го повдигнете, за да го отстраните. Не използвайте капака на уреда, когато е активна функцията за готвене **SAUTE**. [Фигура 6.1]



Фигура 6.1

2. Изберете **SAUTE** и натиснете бутоните - или +, за да регулирате времето. [Фигура 6.2]



Фигура 6.2

3. Натиснете **TEMP SET**, за да изберете ниска, висока или персонализирана температура на готвене.
  - a. Ако изберете **CUS**, натиснете **SAUTE** отново, след което използвайте бутоните - или +, за да регулирате температурата.
4. Натиснете **START**, за да започнете готвенето. Уредът ще издаде един звуков сигнал, след което ще започне работа.
5. Когато на дисплея се появи надпис **HOT** (Горещо), добавете съставките във вътрешния съд. [Фигура 6.3]

HOT

Фигура 6.3

6. Когато избраното време за готвене изтече, уредът ще издаде 3 звукови сигнала. По желание натиснете **CANCEL**, за да спрете функцията за готвене **SAUTE** преди изтичане на времето за готвене.

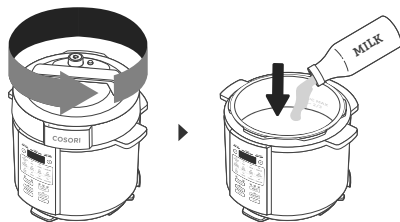
**Бележка:** Функциите за отложен старт и поддържане на топлина не са налични за функцията за готвене "Sauté".

## Йогурт

При производството на йогурт се използва двуетапен процес: загряване на млякото, за да се пастеризира, и култивиране.

### СТЪПКА 1: ЗАГРЯВАНЕ НА МЛЯКОТО

1. Завъртете капака в посока, обратна на часовниковата стрелка, и го повдигнете, за да се отвори. Добавете млякото във вътрешния съд. [Фигура 7.1]



Фигура 7.1

2. Затворете капака на уреда и завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да го закрепите. Уредът ще издаде звук, който показва, че капакът е заключен.
3. Преместете превключвателя за освобождаване на парата в положение **Vent**.
4. Изберете **YOGHURT** и натиснете бутоните - или +, за да настроите времето на 35 минути (00:35). [Фигура 7.2]



Фигура 7.2

5. Натиснете **TEMP SET**, за да изберете **CUS** (персонализирана) температура на готвене.
6. Изберете отново **YOGHURT**, след което натиснете - или +, за да настроите температурата на 72°C.
7. Натиснете **START**, за да започнете готвенето. Уредът ще издаде един звуков сигнал, след което ще започне работа.
8. Отворете капака и използвайте термометър за да проверите температурата на млякото след 15 минути. Ако е достигнало 72°C, натиснете **CANCEL**. Ако не е, оставете млякото да продължи да кисне, докато достигне 72°C.
9. Внимателно извадете вътрешния съд и оставете млякото да се охлади до 43°C, след което поставете съда обратно в уреда.
16. Натиснете **START**, за да започнете готвенето. Уредът ще издаде един звуков сигнал, след което ще започне работа.
17. Когато таймерът свърши и уредът издаде звуков сигнал, отворете внимателно капака и проверете дали киселото мляко е стегнало. За да направите това, леко побутнете вътрешния съд, за да видите дали киселото мляко се разклаща цялото, без да се отделя. Ако е разбъркано, продължете да заквасвате още 1 до 2 часа.
18. Извадете вътрешния съд и го охладете до стайна температура, без да разбърквате, за около 2 часа. След като киселото мляко се охлади, покрийте съда с найлоново фолио и го оставете да се изстуди за 6 часа в хладилника.
19. Разбъркайте охладеното кисело мляко до пълна гладкост.
20. Съхранявайте киселото мляко в херметически затворени съдове по ваш избор - препоръчват се стъклени буркани - до 2 седмици, ако не е отворено. След като бъде отворено, използвайте го в рамките на 7 дни.

*Бележка: За да се охлади млякото по-бързо, поставете вътрешния съд в лед.*

## СТЪПКА 2: КУЛТИВИРАНЕ НА КИСЕЛОТО МЛЯКО

10. Запазете 250 мл от млякото с температура 43°C и го поставете в голяма купа, след което добавете 4 супени лъжици обикновено кисело мляко и разбъркайте.
11. Добавете млечната смес с кисело мляко обратно във вътрешния съд с останалото мляко.
12. Затворете капака на уреда и завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да го закрепите. Преместете превключвателя за изпускане на парата в положение **Vent**.
13. Изберете **YOGHURT** и натиснете бутоните - или +, за да регулирате времето до 10 часа. (10:00). [Фигура 7.3]



Figure 7.3

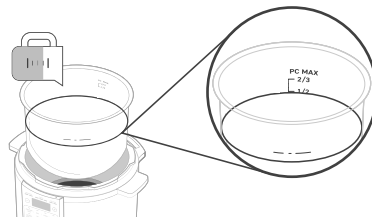
14. Натиснете **TEMP SET**, за да изберете **CUS** (персонализирана) температура на готвене.
15. Изберете отново **YOGHURT**, след което натиснете - или +, за да настроите температурата на 43°C.

*Бележка: Функциите за отложен старт и поддържане на топлина не са налични за функцията за готвене **Yoghurt**.*

## Под вакуум

**Sous Vide** е метод за готвене на месо или риба във вакуумирана, безопасна за храна торбичка, потопена във вода. Необходими са ви щипка, термометър и пластмасова торбичка, която може да се затваря повторно или да се вакуумира и е подходяща за храна.

1. Завъртете капака в посока, обратна на часовниковата стрелка, и го повдигнете, за да се отвори.
2. Напълнете вътрешния съд с вода до линията "-½". [Фигура 8.1]



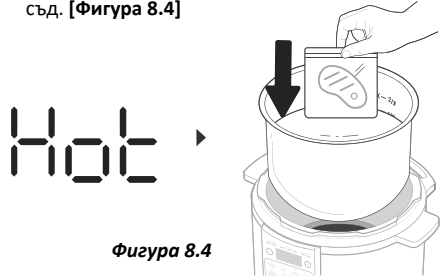
Фигура 8.1

- 3. Затворете капака на уреда и завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да го закрепите. Преместете превключвателя за изпускане на парата в положение **Vent**
- 4. Изберете **SOUS VIDE** и натиснете бутоните - или +, за да регулирате времето. [Фигура 8.2]



Фигура 8.2

- 5. Натиснете **TEMP SET**, за да изберете **CUS** (персонализирана) температура на готвене.
- 6. Изберете отново **SOUS VIDE**, след което натиснете - или +, за да регулирате температурата.
- 7. Натиснете **START**, за да започнете готвенето. Уредът ще издаде един звуков сигнал, след което ще стартира.
- 8. Докато уредът загрява, подгответе месото или рибата във вакуумирана торбичка, подходяща за храна.
- 9. Когато на дисплея се появи надпис **НОТ (ГОРЕЩО)**, отстранете капака и внимателно потопете храната във вътрешния съд. [Фигура 8.4]



Фигура 8.4

**Бележка:** Ако месото или рибата не са напълно потопени, добавете още вода. Уверете се, че уплътнението на торбичката е над линията на водата.

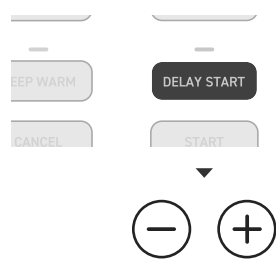
- 10. Затворете и закрепете капака.
- 11. Когато функцията за готвене приключи, на дисплея ще се покаже **END** и уредът ще издаде 10 звукови сигнала.

**Бележка:** Функциите за отложен старт и поддържане на топлина не са налични за "Sous Vide".

## Отлагане на старта

Отложеният старт ви позволява да добавяте съставки сега, но да готвите по-късно.

- 1. Изберете функция за готвене и регулирайте времето за готвене, температурата и нивото на налягането, както е необходимо.
- 2. Изберете **DELAY START**.
- 3. Натиснете бутоните - или +, за да настроите таймера за отложен старт от 10 минути (00:10) до 24 часа (24:00). [Фигура 9.1]



Фигура 9.1

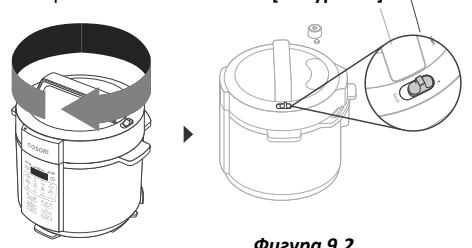
- 4. Натиснете **START**. Функцията за готвене ще започне, когато таймерът за отложен старт приключи.

**Бележка:** Забавеният старт не е наличен, когато използвате функциите за готвене Sauté, Yoghurt и Sous Vide.

## Поддържай топлина

**Keep Warm** може да се използва за поддържане на топлината на приготвената храна или за претопляне.

- 1. Поставете храната във вътрешния съд.
- 2. Затворете капака на уреда и завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да го закрепите. Преместете превключвателя за освобождаване на парата в положение **Vent**. [Фигура 9.2]



Фигура 9.2



3. Изберете **KEEP WARM** и натиснете бутоните - или +, за да регулирате времето до 12 часа. **[Фигура 9.3]**



**Фигура 9.3**

4. Натиснете **TEMP SET**, за да изберете ниска, висока или персонализирана температура на готвене.
  - а. Ако изберете **CUS**, натиснете отново **KEEP WARM**, след което натиснете бутоните - или +, за да регулирате температурата.
5. Натиснете **START**, за да започнете затоплянето. Уредът ще издаде един звуков сигнал, след което ще стартира.

**Бележка:** Когато затопляте гъсти или нишестени храни, разбърквайте храната на всеки 40 до 60 минути, за да осигурите равномерно затопляне.

6. Когато таймерът приключи, затоплянето ще спре и на дисплея ще се появи надпис **END**.

**Бележка:** Функцията Поддържане на топлина не е налична, когато използвате *Sauté*, *Yoghurt* и *Sous Vide*.

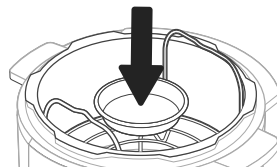
## Сладкиш

Функцията може да се използва за приготвяне на вкусни чийзкейкове и многослойни торти. Необходими са ви 15-сантиметрова пружинна форма или такава за кекс, която се побира във вътрешния съд.

**Бележка:** За пълни инструкции как да пригответе чийзкейк, проследете нашата рецепта в галерията с цифрови рецепти на [cosori.com](http://cosori.com)

1. Следвайте инструкциите за кора от рецептата и притиснете кората към дъното на тавата.
2. Комбинирайте останалите съставки за чийзкейка и ги изсипете върху кората.

3. Налейте 354 мл вода във вътрешния съд и поставете решетката за пара, след което сложете тигана върху решетката за пара. **[Фигура 9.4]**



**Фигура 9.4**

4. Затворете капака и завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да го закрепите.
5. Изберете **CAKE** и натиснете бутоните - или +, за да регулирате времето до необходимото време за готвене по вашата рецепта. **[Фигура 9.5]**

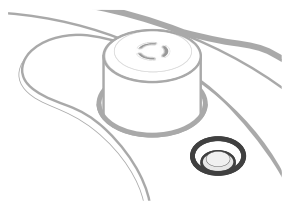


**Фигура 9.5**

**Бележка:** Времето за стерилизация по подразбиране е 30 минути (00:30).

6. Натиснете **KEEP WARM**, за да изключите автоматичната функция **KEEP WARM**.
7. Натиснете **START**, за да започнете да готвите. Уредът ще издаде един звуков сигнал, след което ще започне работа.
8. Когато функцията за готвене приключи, уредът ще издаде 10 пъти звуков сигнал.
9. Оставете уреда да освободи налягането по естествен начин в продължение на 5 минути, след което натиснете превключвателя за освобождаване на парата на **Vent**, за да освободите бързо останалата част от налягането. Вижте Естествено освобождаване на налягането. (страница 14)

10. Поплавъкът ще падне, за да покаже, че налягането е напълно освободено. [Фигура 9.6]



Фигура 9.6

11. Завъртете капака в посока, обратна на часовниковата стрелка, и го повдигнете, за да се отвори.
12. Внимателно извадете решетката за пара и тигана с ръкавици и го прехвърлете върху топлоустойчива повърхност. Оставете чийзкейка да се охлади до стайна температура, след което го изстудете в хладилника за поне 8 часа, преди да сервирате.

## Нулиране на функциите

Уредът запомня времето за готвене, температурата и нивото на налягане на настроените функции, докато не нулирате настройките.

За да нулирате всички функции за готвене:

1. В режим на готовност натиснете и задръжте бутона **CANCEL**, докато уредът издаде звуков сигнал.
2. Всички настройки на функциите за готвене ще се нулират и ще се върнат към тези по подразбиране.

# ГРИЖА И ПОДДРЪЖКА

Почиствайте уреда, вътрешния съд, решетката за пара и капака след всяка употреба.

Вашата уред има корпус от неръждаема стомана и е устойчив на отпечатъци от пръсти, за лесно почистване.

## Бележка:

- Не използвайте абразивни почистващи препарати, метални подложки или прибори върху която и да е част от уреда и аксесоарите, включително вътрешния съд. Те ще надраскат или повредят повърхностите им.
- Уредът не съдържа части, които могат да бъдат обслужвани от потребителя. Всякакви ремонти трябва да да се извършват от оторизиран сервизен представител. Свържете се с отдела за поддръжка на клиенти (вж. страница 32).

## Почистване на основата на уреда

1. Преди да почистите уреда, изключете го от електрическата мрежа и оставете да се охлади напълно. Отстранете капака за по-бързо изстиване.

- Не мийте и не сушете основата на уреда в съдомиялна машина.

2. Избършете вътрешната и външната част на уреда с чиста, влажна кърпа.

- Не потапяйте основата на уреда във вода.
- Не пръскайте вода във вътрешността на уреда [Фигура 10.1].



Фигура 10.1

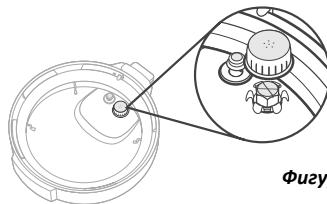
3. Извадете вътрешния съд. Избършете нагревателния елемент с мека, суха кърпа, за да се уверите, че е чист.
4. Оставете всички повърхности да изсъхнат напълно, преди да използвате уреда. Винаги се уверявайте, че нагревателният елемент във вътрешността му е сух, преди да го използвате.

## Почистване на вътрешния съд, капака, частите на капака и поставката за пара

### Бележка:

- Препоръчваме да измиете на ръка вътрешния съд, капака, частите на капака, уплътнителния пръстен и стойката за пара.
- Вътрешният съд, капакът, частите на капака и поставката за пара могат да се мият в горната решетка на съдомиялната машина, но с течение на времето ще се изнасят по-бързо.

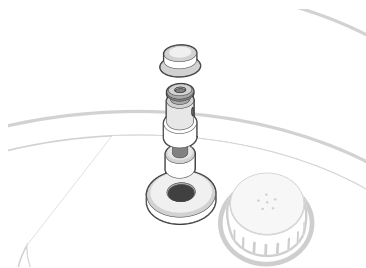
1. Оставете вътрешния съд, капака, частите му и решетката за пара да се охлаждат напълно. Избършете всички остатъци от храна.
2. Нанесете сапун и вода върху мека, влажна гъба. Измийте вътрешния съд и стойката за пара и ги накснете в топла, сапунена вода, ако е необходимо.
3. Почистете вътрешната част на капака. Уверете се, че сте отстранили всички остатъци от храна от щита против блокиране и уплътнителния пръстен. Не потапяйте капака във вода.
4. Ако е необходимо, частите във вътрешността на капака могат да се свалят за почистване. Те са малки и лесно се губят, затова бъдете внимателни.
  - а. Свалете предпазния щит срещу блокиране, като го хванете от двете страни, след което го издърпайте нагоре. [Фигура 10.2]



Фигура 10.2

Изплакнете и подсушете антиблокиращия щит и го поставете на мястото му в капака.

- б.** Свалете силиконовата капачка от поплавъчния клапан. Поплавъчният клапан може да изпадне неочаквано без силиконовата капачка, затова я отстранете внимателно. [Фигура 10.3]



Фигура 10.3

- с.** Изплакнете двете части с чиста вода и закрепете поплавъчния клапан обратно върху капача с помощта на силиконовата капачка. [Фигура 10.4]

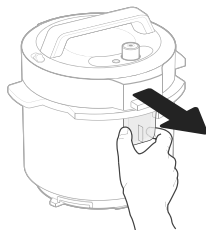


Фигура 10.4

5. Изсушете добре.
6. Винаги поставяйте вътрешния съд в уреда, преди да го включите в контакта или да го пуснете.
- а.** Уверете се, че долната външна част на вътрешния съд е суха, преди да я поставите в уреда.

## Почистване на колектора за конденз

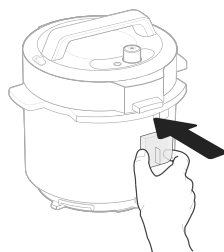
1. Отстранете колектора за конденз, като хванете всяка страна с палеца и показалеца си и го издърпате от уреда. [Фигура 10.5]



Фигура 10.5

**Бележка:** Не издърпвайте надолу колектора за конденз.

2. Измийте колектора за конденз на ръка с вода и сапун или в горната решетка на съдомиялна машина. Изсушете добре.
3. Сложете на мястото му колектора за конденз. [Фигура 10.6]

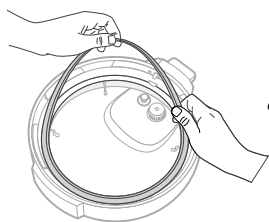


Фигура 10.6

**Бележка:** Винаги сменяйте кондензатора, преди да готвите в уреда. Не използвайте последния, ако не е поставен кондензаторът.

## Почистване на уплътнителния пръстен

1. Свалете уплътнителния пръстен, като издърпате ръба на силикона от стойката за уплътнителния пръстен. [Фигура 10.7]

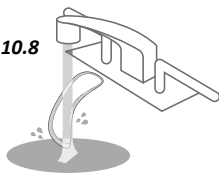


Фигура 10.7

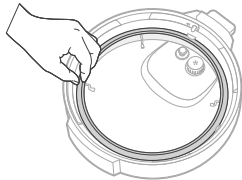
**Бележка:** Уверете се, че уплътнителният пръстен няма деформации или разкъсвания. Ако уплътнителният пръстен е повреден, свържете се с отдела за поддръжка на клиенти (страница 32).

2. Измийте ръчно уплътнителния пръстен с вода и сапун или в горната решетка на съдомиялна машина. Изсушете добре. [Фигура 10.8]

Фигура 10.8



3. Заменете уплътнителния пръстен, като го натиснете здраво в стойката за уплътнителния пръстен, за да предотвратите изкривяването му. Уплътнителният пръстен трябва да приляга плътно в стойката за уплътнителни пръстени и да не изпада при повдигане на капака [Фигура 10.9].



## Премахване на трайната миризма

1. Уверете се, че всички части на капака са монтирани в него. Вижте "Почистване на вътрешния съд, капака, частите на капака и поставката за пара" (страница 27).

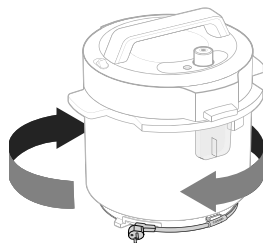
2. Добавете 250 мл / 1 чаша вода и 250 мл / 1 чаша оцет във вътрешния съд.
3. Изберете **PRESSURE COOK** и натиснете бутона - или +, за да настроите времето на 5-10 минути.
4. Натиснете **START**, за да започнете готвенето. Уредът ще издаде един звук сигнал, след което ще започне да готви.
5. Когато функцията за готвене приключи, уредът ще издаде 10 пъти звуков сигнал.
6. Натиснете превключвателя за изпускане на парата в положение **Vent**, за да освободите бързо налягането.

**Бележка:** Поплавъкът ще падне, за да покаже, че налягането е напълно освободено.

7. Завъртете капака в посока, обратна на часовниковата стрелка, и го повдигнете, за да се отвори.
8. Използвайте кухненски ръкавици, за да извадите внимателно вътрешния съд. Изхвърлете сместа от вода и оцет.
9. Оставете вътрешния съд да се охлади, след което го подсушете с мека кърпа.

## Съхранение

1. Почистете и подсушете уреда и всички части.
2. Поставете вътрешния съд и решетката за пара в уреда. Затворете капака на уреда и завъртете, за да го закрепите на място.
3. Увийте захранващия кабел по посока на часовниковата стрелка около основата на уреда и закачете щипката за захранващия кабел на куката за кабела [Фигура 10.10].



Фигура 10.10

4. Съхранявайте уреда в изправено положение. Не поставяйте нищо отгоре.

# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможно решение
От страната на капака изтича пара.	Възможно е уплътнителният пръстен да липсва или да не е добре закрепен. Отворете капака и натиснете силно уплътнителния пръстен, за да го закрепите в стойката за уплътнителни пръстени. Вижте "Грижа и поддръжка" (страница 27).
	Възможно е по уплътнителния пръстен да са полепнали остатъци от храна. Почистете. Вижте "Грижа и поддръжка" (страница 27).
	Капакът не е добре затворен. Отворете и затворете капака и се уверете, че той е заключен на място. Вижте "Капак" (страница 12).
	Уплътнителният пръстен може да е изкривен или счупен. Свържете се с отдела за поддръжка на клиенти (вж. страница 32).
	Вътрешният ръб на съда може да е изкривен. Свържете се с отдела за поддръжка на клиенти (вж. страница 32).
От време на време се чува щракане.	Външното дъно на вътрешния съд може да е мокро. Изсушете.
	Таблото за налягане може да се превключва, когато температурата в уреда се повишава. Това е нормално.
Капакът се затваря и закрепва трудно.	Възможно е уплътнителният пръстен да не е монтиран правилно. Отворете капака и натиснете здраво уплътнителния пръстен, за да го закрепите в стойката за уплътнителния пръстен. Вижте "Грижа и поддръжка" (страница 27).
	Възможно е поплавчния клапан да е заседнал в горно положение. Натиснете поплавчния клапан надолу с дълъг инструмент.
Вътрешният съд е залепнал за капака или капакът се сваля трудно.	Преместете превключвателя за освобождаване на парата в положение <b>Vent</b> , за да се освободи налягането, и отворете капака.
	Освободете налягането (вж. страница 14) и леко потупайте клапана за освобождаване на парата с дълъг инструмент. Отворете капака и почистете поплавчния клапан и околното пространство, преди да използвате уреда отново.
Поплавчния клапан не се издига.	Възможно е по поплавчния клапан или по силиконовата капачка на поплавчния клапан да има остатъци от храна. Почистете добре и извършете пробно пускане. Вижте "Грижа и поддръжка" (страница 27).
	Възможно е във вътрешния съд да няма достатъчно течност. Добавете течност във вътрешния съд, ако е необходимо, и проверете дали дъното на вътрешния съд не е загоряло.
	Поплавчния клапан може да бъде блокиран от механизма за заключване на капака. Побутнете поплавчния клапан с дълъг инструмент. Ако поплавчния клапан не спадне, изключете уреда и се свържете с отдела за поддръжка на клиенти (вж. стр. 32).
	Вътрешният съд, поплавчния клапан, силиконовата капачка или нагревателният елемент може да са повредени или да липсват. Свържете се с отдела за поддръжка на клиенти (вж. страница 32).
По време на цикъла на готвене от клапана за изпускане на пара изтичат или свистят малки количества пара.	Възможно е превключвателят за освобождаване на парата да е в положение <b>Vent</b> . Преместете превключвателя в положение <b>Seal</b> .
	Възможно е уредът да регулира свръхналягането. Това е нормално.

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ (ПРОДЪЛЖЕНИЕ)

Дисплеят не свети след свързване на уреда към електрическия контакт.	Възможно е щепселът да не е напълно свързан към уреда или към електрическия контакт. Уверете се, че щепселът е здраво закрепен. Ако щепселът е повреден, свържете се с отдела за поддръжка на клиенти (вж. страница 32).
	Възможно е контактът да няма захранване. Опитайте с друг контакт.
	Възможно е предпазителът на уреда да е изгорял. Свържете се с отдела за поддръжка на клиенти (вж. страница 32).
Когато превключвателят за освобождаване на парата е в положение 'Seal', от клапана за освобождаване излиза пара.	Възможно е във вътрешния съд да няма достатъчно течност. Добавете течност, ако е необходимо.
	Възможно е сензорът за налягане да не работи правилно. Свържете се с отдела за поддръжка на клиенти (вж. страница 32).
	Възможно е клапанът за изпускане на парата да не е правилно уплътнен. Безопасно преместете превключвателя за освобождаване на парата в положение <b>Vent</b> и обратно в положение <b>Seal</b> .
На дисплея се показва код за грешка "E1", "E2", "C6H" или "C6L".	Възможно е сензорът за налягане да е повреден. Свържете се с отдела за поддръжка на клиенти (вж. страница 32).
На дисплея се показва код за грешка "C7" или "NoPr".	Възможно е нагревателният елемент да не работи. Свържете се с отдела за поддръжка на клиенти (вж. страница 32).
	Възможно е във вътрешния съд да няма достатъчно течност. Добавете, ако е необходимо.
	Възможно е превключвателят за освобождаване на парата да не е в положение <b>Seal</b> .
На дисплея се показва код за грешка "Lid".	Възможно е капакът да не е напълно затворен. Свалете капака и го поставете на мястото му, като се уверите, че е добре затворен. Вижте "Капак" (страница 12).
	Не използвайте капака на уреда с функцията за готвене <b>Sauté</b> . Ако е избрана функцията за готвене <b>Sauté</b> , отстранете капака.
На дисплея се показва код за грешка "PrSE".	Натрупано е налягане по време на функция за готвене без налягане. Преместете превключвателя за освобождаване на парата в положение <b>Vent</b> или свалете капака, ако не е необходим.
На дисплея се показва код за грешка "Food burn".	Възможно е във вътрешния съд да няма достатъчно течност. Уверете се, че поплавеният клапан е в долно положение и налягането е освободено. Отворете капака, за да проверите дъното на вътрешния съд.
	На дъното на вътрешния съд може да бъде засечена висока температура. Уредът автоматично ще намали температурата, за да предотврати прегряване.
	Възможно е отлаганията от нишесте на дъното на вътрешния съд да са причинили неравномерно нагряване. Изключете уреда, освободете налягането и проверете дъното на вътрешния съд.

Ако проблемът ви не е посочен в списъка, моля, свържете се с отдела за поддръжка на клиенти (вж. страница 32).

# ГАРАНЦИОННА ИНФОРМАЦИЯ

<b>Продукт</b>	<b>5.7-литров Multicooker</b>
<b>Модел</b>	<b>СМС-СО601-SEU</b>
<i>Препоръчваме ви да запишете идентификационния номер на поръчката и датата на покупката за справка.</i>	
<b>Дата на закупуване</b>	
<b>ID на поръчката</b>	

Arovast Corporation гарантира, че всички продукти са с най-високо качество на материалите, изработката и обслужването, считано от датата на закупуване до края на 2-годишния период на ограничената гаранция.

Ако имате някакви въпроси или притеснения относно новия си продукт, моля, свържете се с нашия екип за поддръжка на клиенти.

## ПОДДРЪЖКА НА КЛИЕНТИ

Ако имате някакви въпроси или притеснения относно новия си продукт, моля, свържете се с нашия екип за поддръжка на клиенти.

**Email:** [info@cosori.bg](mailto:info@cosori.bg)

**0898 39 69 66**

*\*Преди да се свържете с отдел "Поддръжка на клиенти", подгответе фактурата и идентификационния номер на поръчката си.*