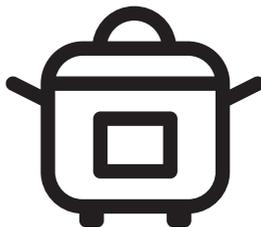




Многофункциональная плита Gurme Şef™

Руководство пользователя



MC 6056 I

RU



01M-8818501100-0823-01

Пожалуйста, сначала внимательно прочитайте данное руководство!

Уважаемый покупатель,

Благодарим вас за выбор продукта Arçelik. Мы хотели бы, чтобы вы достигли оптимальной эффективности от этого высококачественного продукта, который был изготовлен с использованием новейших технологий. Перед использованием убедитесь, что вы полностью прочитали и поняли это руководство и дополнительную документацию, и сохраните их для справки. Приложите это руководство к устройству, если передадите его кому-то другому. Соблюдайте все приведенные здесь предупреждения и информацию и следуйте инструкциям.

Имейте в виду, что настоящее руководство по эксплуатации может применяться к нескольким моделям устройства. В руководстве ясно указаны все различия между разными моделями.

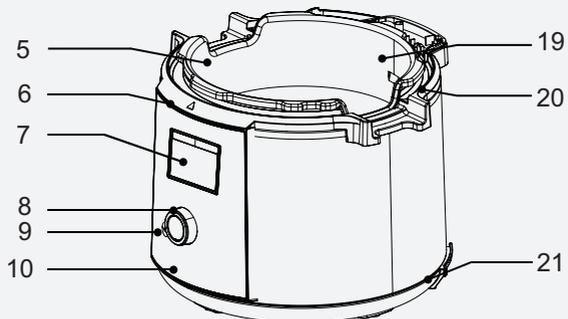
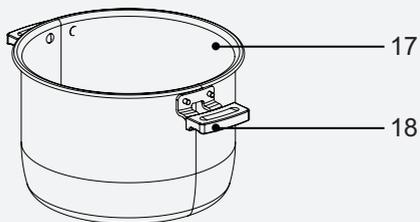
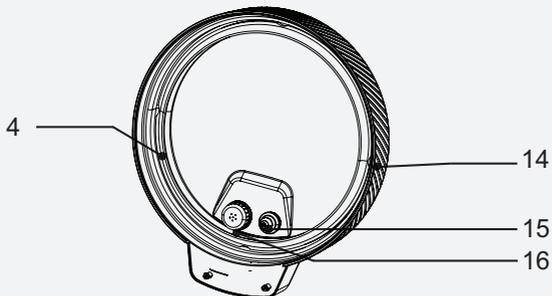
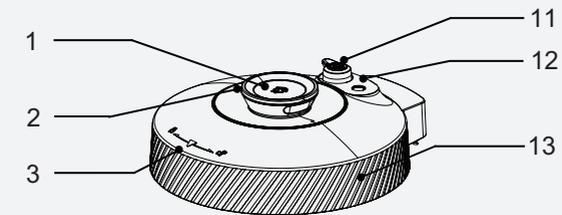
Символы и их значение

В этом руководстве используются следующие символы:

	Важная информация и полезные советы по использованию прибора.
	Предупреждение: Предупреждения об опасности для жизни и имущества.
	Подходит для контакта с пищевыми продуктами.
	Не помещайте прибор, шнур питания или вилку в воду или не помещайте их в любую другую жидкость.
	Предупреждение поражения электрическим током.
	Предупреждение о горячих поверхностях.



ПЕРЕРАБОТАННАЯ И ПРИГОДНАЯ ДЛЯ
ВТОРИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ БУМАГА



1. Кнопка сброса пара
2. Ручка крышки
3. Индикатор открытия-закрытия крышки
4. Уплотнительная прокладка
5. Канал для конденсации воды
6. Корпус
7. Панель управления
8. Нескользящее основание
9. Паровой клапан
10. Выход пара
11. Покрытие
12. Корпус с герметичной прокладкой
13. Поплавковый клапан
14. Устройство для предотвращения выхода пара
15. Варочная камера
16. Внешняя камера
17. Ручка корпуса
18. Гнездо для кабеля питания
19. Шнур питания
20. Мерная чашка
21. Столовая ложка
22. Ложка
23. Устройство для приготовления пищи на пару / Устройство для приготовления тандыра
24. Резервуар для воды

Технические данные

Источник Питания	220-240 В~, 50-60 Гц
Потребляемая мощность	1100 Вт
Диапазон Частот	100-200 кГц
Макс. Макс. Мощность передачи	<25,37 дБА/м в 3 м
Беспроводной модуль	

Значения, предоставляемые прибором или сопроводительными документами, являются лабораторными показаниями в соответствии со стандартами. Эти значения могут различаться в зависимости от условий использования и окружающей среды.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Важные инструкции по технике безопасности и охране окружающей среды	6	8 Выявление неисправностей	23
9 Бытовые услуги	24		
1.1 Соответствие нормам директивы WEEE (Директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отходов ..9			
1.2 Информация об упаковке9			
1.3 Что делать для энергосбережения 9			
1.4 Декларация соответствия CE .. 9			
2 Работа	10		
2.1 Перед использованием 10			
2.2 Панель управления и светодиодный дисплей 10			
2.3 Работа..... 11			
2.3.1 Установка времени 11			
2.3.2Настройка температуры/Давления..... 11			
2.3.3 Задержка 11			
2.4 Установка и снятие клапанов, уплотнительной прокладки 11			
3 Использование	12		
3.1 Сборка устройства..... 12			
4 Содержание программы	15		
5 Время приготовления	16		
6 Программы	18		
7 Очистка и Уход	21		
7.1 Очистка.....21			
7.2 Очистка варочной камеры22			
7.3 Хранение22			
7.4 Транспортировка и отгрузка ...22			

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

В этом разделе содержатся инструкции по технике безопасности для предотвращения опасностей, которые могут привести к травмам или повреждению имущества.

При несоблюдении данных инструкций гарантия аннулируется.

1.1 Общая безопасность

- Этот прибор соответствует международным стандартам безопасности.
- Это устройство предназначено только для домашнего использования и приготовления пищи, не подходит для профессионального использования.
- Данное устройство предназначено для использования в домашних условиях и в следующих целях:
 - в кухнях магазинов, офисов и других рабочих помещений, предназначенных для сотрудников,
 - в жилых домах на фермах;
 - постояльцами в гостиницах, мотелях или других гостиничных хозяйствах;
 - в общежитиях или аналогичных условиях.
- Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, перцептивными или умственными способностями или лицами с недостаточным опытом и знаниями, только если они находятся под присмотром или когда они выполняют инструкции, приведенные в руководстве по эксплуатации прибора, и понимают риски, которые могут возникнуть в этом случае. Дети не должны играть с устройством.

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

- Убедитесь, что напряжение, указанное на устройстве, совпадает с напряжением сети в вашем доме.
- Используйте устройство с заземляющей вилкой.
- Не погружайте устройство или шнур питания в воду.
- Не оставляйте прибор без присмотра, пока оно подключено к сети.
- Не обматывайте кабель вокруг устройства.
- Во избежание повреждения шнура питания не допускайте его защемления, перегиба или трения об острые края.
- Не вынимайте вилку из розетки, потянув за шнур.
- Не используйте прибор с удлинителем.
- Проверьте, совместимо ли сетевое напряжение, указанное на этикетке типа, с напряжением сети. Единственный способ отключить устройство от источника питания - это вынуть его из розетки.
- Не устанавливайте устройство на или вблизи источников тепла, таких как духовки и плиты.
- Не разбирайте прибор.
- Используйте только оригинальные детали или детали, рекомендованные производителем.
- Не прикасайтесь к вилке прибора влажными или мокрыми руками.
- Не используйте устройство во влажной среде.
- Не перемещайте устройство, пока оно работает и масло внутри горячее.
- Не используйте прибор во взрывоопасных или легковоспламеняющихся средах или рядом с ними (а также рядом

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

со взрывоопасными или легковоспламеняющимися веществами).

- Дайте устройству остыть в безопасном месте, недоступном для детей.
 - Не наклоняйтесь во время использования устройства. Во время использования из устройства выходит горячий воздух!
 - Во время использования устройство нагревается. Для избежание риска ожогов не прикасайтесь к горячим поверхностям.
 - Убедитесь, что во время использования помещение хорошо проветривается.
 - В случае пожара отключите устройство от сети.
 - Для избежание риска ожогов не прикасайтесь к горячим поверхностям.
 - Не заливайте устрой-
- ство водой, так как это может привести к поражению электрическим током.
- Во избежание опасности, связанной с непреднамеренным переводом термовыключателя в исходное положение, не подавайте питание на это устройство с помощью внешнего переключающего механизма, такого как таймер, и не подключайте его к цепи, которая регулярно включается и выключается с помощью вспомогательной программы.
 - Используйте посуду только поставленной вместе с устройством.
 - Никогда не мойте крышку устройства в посудомоечной машине.

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

- Надевайте перчатки для духовки, если вы открываете крышку или соприкасаетесь с горячей посудой.
- Перед очисткой отключите устройство от сети и полностью высушите все детали после очистки.
- Очищайте устройство в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе "Чистка и техническое обслуживание".
- Перед первым использованием устройства тщательно очистите все детали, контактирующие с водой. Пожалуйста, ознакомьтесь с подробностями в разделе "Очистка и техническое обслуживание".
- Это устройство производит пар.
- Не перекрывайте выход пара из краев крышки. Регулярно проверяйте вентиляционные отверстия для выпуска пара, чтобы они не были заблокированы. Никогда не перекрывайте вентиляционные отверстия для выпуска пара.
- В случае повреждения кабеля питания, его необходимо заменить кабелем или комплектом кабелей, поставляемыми производителем или авторизованной сервисной службой.
- Прибор должен быть подключен к устройству защитного отключения с номинальным током не более 30 мА.
- Осторожно поднимите и откройте крышку, чтобы не обжечься и дайте воде стечь в резервуар.
- Осторожно поднимите и откройте крышку, чтобы избежать травм и несчастных случаев.
- Резервуар предназначен только для ис-

пользования с данным устройством. Ни в коем случае нельзя использовать на плитах. Не ставьте горячий контейнер на влажную или холодную поверхность. Не используйте треснувшие кастрюли.

- Не заполняйте кастрюлю более чем на 2/3 ее вместимости.
- Запрещено использовать устройство без добавления воды или продуктов, так как это может привести к его серьезному повреждению.
- Запрещено открывать устройство силой, пока не убедитесь, что внутреннее давление полностью упало.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.
- Никогда не разбирайте устройство. Гарантийные претензии в связи

с любым ущербом, вызванным неправильным использованием, не будут приниматься.

- Не используйте устройство, если оно повреждено. Сообщите о любом повреждении в авторизованный сервисный центр.

1.1 Соответствие нормам директивы WEEE (Директива EU об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отходов



Это изделие не содержит опасных и запрещенных материалов, указанных в «Положении о контроле за отходами в виде отработанного электрического и электронного оборудования», опубликованном Министерством окружающей среды и урбанизации Турецкой Республики.

Соответствует требованиям положений Директивы ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Этот прибор был изготовлен из перерабатываемых и многократно используемых деталей и материалов высокого качества. Поэтому не утилизируйте этот продукт вместе с другими бытовыми отходами по окончании его жизненного цикла. Необходимо сдавать их в пункт сбора для переработки отходов электрического и

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

электронного оборудования. Вы можете узнать об этих пунктах сбора в местной администрации. Вы можете помочь защитить окружающую среду и природные ресурсы, сдавая использованные изделия на переработку.

1.2 Информация об упаковке



Упаковка устройства изготовлена из перерабатываемых материалов в соответствии с национальным законодательством. Не выбрасывайте отходы упаковки вместе с бытовыми или другими отходами, утилизируйте их в зонах сбора упаковки, указанных местными властями.

1.3 Что делать для экономии электроэнергии

Выключайте и отключайте устройство от сети после каждого использования. При приготовлении пищи выбирайте подходящую температуру.

1.4 Декларация соответствия нормам ЕС

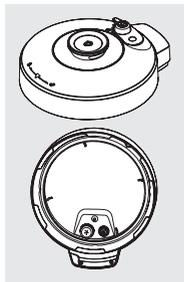
Как Arçelik A.Ş. мы заверяем, что данный продукт и/или данные продукты соответствуют с Директивой 2014/53/ЕС.

Полный текст декларации соответствия ЕС можно получить по следующему сайту:

Продукция: <https://www.arcelik.com.tr/>

2 Эксплуатация

2.1 Перед использованием



Перед каждым использованием:

- Перед каждым использованием убедайтесь, что паровой клапан, устройство предотвращения выхода пара и уплотнительная прокладка находятся в верном положении
- Очистите и высушите внутреннюю камеру, прежде чем вставлять ее в корпус. Очистите и высушите внешнюю камеру и внутреннюю часть корпуса таким же образом.
- Перемещайте устройство только с помощью ручек.
- Протрите внутреннюю часть корпуса тканью.

2.2 Панель управления и светодиодный дисплей:



-  Символ блокировки: Когда крышка закрыта, на дисплее отобразится символ блокировки.
-  Символ термостата: Автоматическое переключение в режим поддержания тепла по завершении приготовления. На это указывает символ термостата на дисплее.
- Символ "КАСТРЮЛЯ" появляется на дисплее, когда кастрюля извлекается из устройства.
- Когда программа будет завершена, на дисплее появится надпись "0 H". Это означает окончание программы приготовления.
- Вы можете изменить настройку температуры вашего устройства на градусы Цельсия или Фаренгейта. Для этого после подключения устройства к сети, когда на дисплее появится символ "-----", нажмите и удерживайте кнопку температуры в течение 5 секунд. Настройка температуры будет отображаться как C или F.



2 Эксплуатация

2.3 Эксплуатация

2.3.1 Установка времени

1. Установите на панели управления нужную функцию приготовления.
2. Нажмите кнопку "Время" и установите желаемое время приготовления.

2.3.2 Настройка Температуры / Давления

1. Установите на панели управления нужную функцию приготовления.
2. Нажмите кнопку "Температура / Давление" и поверните регулировочную ручку, чтобы установить температуру и давление приготовления.

2.3.3 Задержка

1. Установите на панели управления нужную функцию приготовления.
2. Нажмите кнопку "Задержка" и установите время, повернув регулировочную ручку.



Если пищу не нужно немедленно приготовить, используйте программу, установив желаемое время с помощью функции повтора.

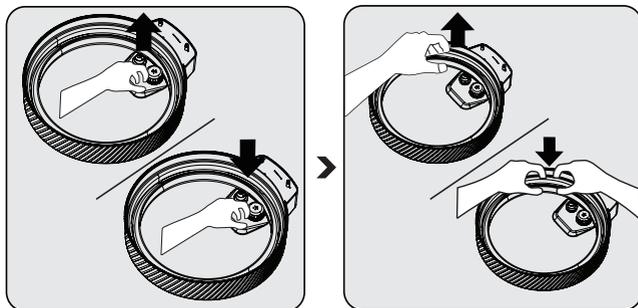
2.4 Установка/снятие клапанов и уплотнительной прокладки

Предупреждение:



- Убедитесь, что уплотнительная прокладка и паровой клапан установлены правильно.
- Не тяните уплотнительную прокладку, чтобы она не повредилась. При повреждении может произойти утечка пара, что, в свою очередь, может негативно сказаться на производительности при работе под давлением.
- Если уплотнительная прокладка повреждена, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

2 Эксплуатация

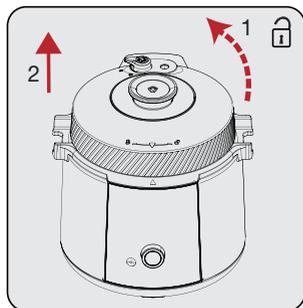


Слегка потяните вверх, чтобы снять поплавочный клапан, слегка нажмите вниз, чтобы установить.

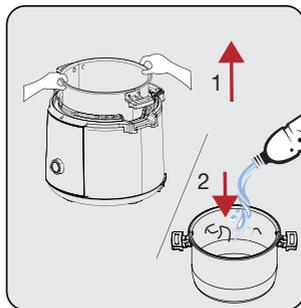
Потяните вверх, чтобы снять уплотнительную прокладку, нажмите вниз, чтобы установить.

3 Использование

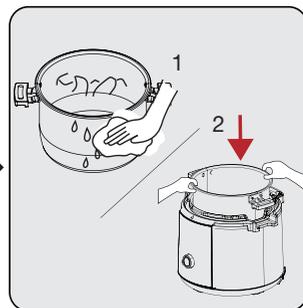
3.1 Сборка устройства



Поверните ручку крышки против часовой стрелки до того момента, пока она не окажется в разблокированном положении,  и откройте крышку.



Извлеките внутреннюю чашу из корпуса и поместите в нее ингредиенты и воду, которые вы будете готовить.



Используйте сухую ткань для удаления воды с внешней стороны внутренней камеры, прежде чем поместить ее обратно в корпус. Поместите внутреннюю чашу обратно в корпус.



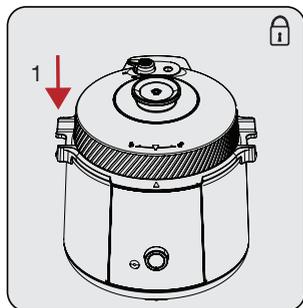
- Вы можете использовать мерный стаканчик для весов, указанный в мл в рецептах.



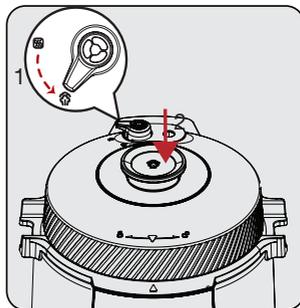
Предупреждение:

- Убедитесь, что уплотнительное кольцо и клапан полностью установлены.
- Слегка поворачивайте внутреннюю камеру внутри корпуса влево-вправо, убедитесь, что нагревательная пластина полностью установлена.

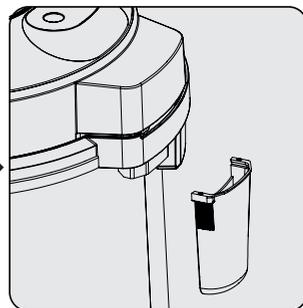
3 Использование



Установите крышку на корпус и, держась за ручку крышки, поворачивайте ее по часовой стрелке, пока не появится символ , и зафиксируйте ее.



Если вы хотите выпустить пар, поверните клапан в позицию . Пар выйдет сам. Если вы хотите выпустить пар быстрее, вы можете выпустить пар вручную, нажав и удерживая кнопку выпуска пара после поворота клапана в открытое положение.



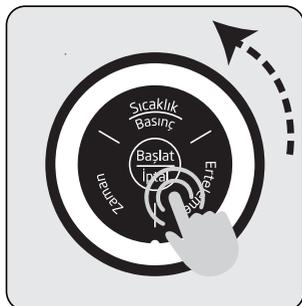
Убедитесь, что резервуар для сбора воды прикреплен к устройству для предотвращения переполнения конденсированного пара во время приготовления.

3 Использование

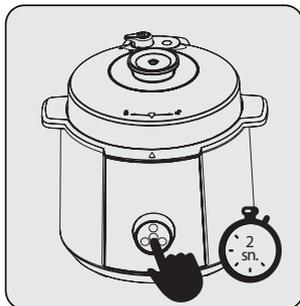


Предупреждение:

- Количество твердой и жидкой пищи не должно превышать максимальную отметку во внутренней камере.
- Убедитесь, что паровой клапан находится в открытом положении, когда устройство не работает.



Запустите устройство, нажав кнопку "Пуск / Отмена". Переместите регулировочную ручку на нужную функцию и снова нажмите кнопку "Пуск / Отмена".



Если необходимо отменить текущий процесс приготовления, нажмите и удерживайте кнопку "Пуск / Отмена" в течение 2 секунд для возврата в режим ожидания.



По завершении приготовления выключите устройство, нажав кнопку "Пуск / Отмена".



- Для перезапуска устройства, когда оно находится в режиме ожидания, поверните ручку настройки в нужное меню.
- Во время работы устройство может издавать шум.

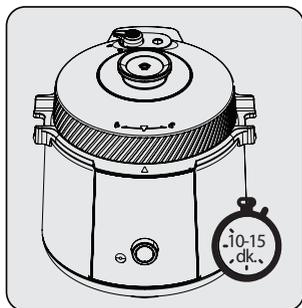


Предупреждение: Убедитесь, что программа завершена, прежде чем нажать кнопку "Пуск / Отмена" для завершения процесса приготовления.

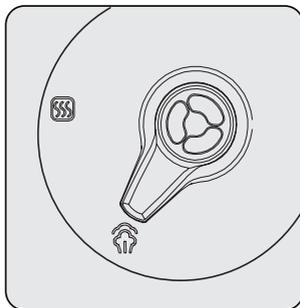


Вы можете изменить настройку температуры вашего устройства на градусы Цельсия или Фаренгейта. Для этого после подключения устройства к сети, когда на дисплее появится символ "-----", нажмите и удерживайте кнопку температуры в течение 5 секунд. Настройка температуры будет отображаться как C или F.

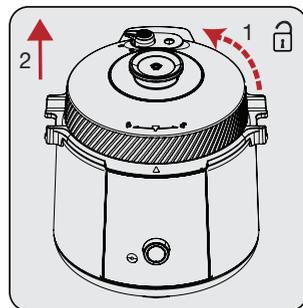
3 Использование



Дайте устройству остыть после приготовления, чтобы пар выходил естественным путем. Это может занять около 10-15 минут. После охлаждения выпустите пар, установив паровой клапан в открытое положение.



Когда вы повернете клапан "☞" в открытое положение, пар начнет выпускаться сам. Затем нажмите "кнопку быстрого снятия (в центре крышки)", начнется процесс быстрого снятия.



Поверните ручку крышки по часовой стрелке до знака "☞" и откройте крышку.



Для более быстрого охлаждения при естественном выходе пара можно накрыть крышку влажным полотенцем так, чтобы оно не перекрывало паровой клапан.

Предупреждение:



- Пар очень горячий во время быстрого выпуска. Ни в коем случае не приближайтесь и не прикасайтесь к нему.
- Не прикасайтесь к клапану во время выпуска пара.
- Не открывайте крышку во время выпуска пара до тех пор, пока из устройства не выйдет весь пар.
- Убедитесь, что резервуар (24) установлен таким образом, чтобы была предотвращена утечка конденсированного пара во время приготовления.

Многофункциональная плита Gurme Şef™ имеет 10 различных программ приготовления. В таблице ниже указаны параметры Поддержания Тепла, Давления, Температуры, Времени и положения открытия/закрытия крышки во время использования. Перед приготовлением обратите внимание на положение открытия/закрытия крышки для выбранной вами программы.

4 Информация о содержании программы

ПРОГРАММА	ПРОИСХОДИТ ЛИ СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА?	ДАВЛЕНИЕ ОСОБЕННОСТЬ	ТЕМПЕРАТУРНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПАРАМЕТР	КРЫШКА ОТКРЫТА/ЗАКРЫТА	ПОЛОЖЕНИЕ ПАРОВОГО КЛАПАНА	ДИАПАЗОН РЕГУЛИРОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПАРАМЕТР
Соте	√	X	√	√	Вкл/ Выкл	Вкл	100~180 °C	10~30 мин
Тандыр	√	√	X	√	Выкл	Выкл		1~120 мин.
Варенье	√	X	√	√	Вкл/ Выкл	Вкл	100~140 °C	1~120 мин.
Пашот	√	X	√	√	Вкл/ Выкл	Вкл	45~95 °C	30~20 часов
Приготовление на слабом огне	√	√	√	√	Вкл/ Выкл	Выкл, если находится под давлением Вкл, если работает с температурой	30~140 °C	1~120 мин.
Мясо / Курица, приготовленные под давлением	√	√	X	√	Выкл	Выкл		1~120 мин.



- При использовании функции приготовления под давлением клапан должен находиться в закрытом положении. Во время приготовления пищи с функцией регулировки температуры клапан должен находиться в открытом положении.
- Можно использовать уровень давления от низкого до среднего для мяса без мышц, такого как вырезка филе и стейк рибай, с коротким временем приготовления. Мы рекомендуем использовать давление на максимальном уровне для получения быстрых результатов приготовления мышечного и трудного в приготовлении мяса бедра крупного рогатого скота.
- Используйте в пароварке только термостойкую посуду, такую как тарелки и т.д.
- Дайте устройству остыть, перед сбрасыванием давления.
- Когда программа будет завершена, на дисплее появится надпись "0 H". Это означает, что программа приготовления завершена.

4 Информация о содержании программы

Блюдо для тушения / Тушения в горшочке	√	√	X	√	Выкл	Выкл		1~120 мин.
Бобовые, приготовленные под давлением	√	√	X	√	Выкл	Выкл		1~120 мин.
Приготовленный на пару рис	√	√	X	X	Выкл	Выкл		
Йогурт	√	X	X	√	Выкл	Вкл		6 часов

5 Время приготовления

В таблице ниже приведена информация о времени приготовления различных продуктов. Время приготовления зависит от толщины и консистенции продукта, и рекомендуемое время и количество следует рассматривать как минимальные значения. Соблюдайте время и количество приготовления соответствующим образом, принимая во внимание предупреждения под таблицей. В разделе Предупреждения соответствующие предупреждения отмечены в названии программы в таблице. Для получения подробной информации, а также наилучших и вкусных результатов, пожалуйста, обратитесь к книге рецептов, специально разработанной для данного устройства.

ПРОГРАММА	Продукты	Вместимость	Продолжительность	Рекомендуемое количество
Соте	Мясо	2 человека	30-35 мин	300 г + 80 мл воды
		Для 4 человек	35-40 мин	600 г + 160 мл воды
		Для 6 человек	40-45 мин	800 г + 200 мл воды
	Курица	2 человека	25-30 мин	300 г + 80 мл воды
		Для 4 человек	30-35 мин	600 г + 160 мл воды
		Для 6 человек	35-40 мин	800 г + 200 мл воды
Тандыр***	Мясо ягненка	Полный	40-50 мин	1 кг.
	Курица	Полный	40-60 Гц	1.5 кг.
Варенье	Клубника	Полный	140 °C в течение 15 мин + 125 °C в течение 25 мин	1 кг + 800 г сахара
	Апельсин	Полный	140 °C в течение 15 мин + 125 °C в течение 25 мин	1 кг + 750 г сахара
Пашот**	Яйцо	Полный	25 мин предварительного нагрева + 5 мин	Максимальная емкость воды
Медленное приготовление***	Мясо	2 человека	40-45 мин	300 г + 80 мл воды
		Для 4 человек	40-45 мин	600 г + 160 мл воды
		Для 6 человек	40-45 мин	800 г + 200 мл воды
	Овощи (Разно-видности)	2 человека	35-40 мин	300 г + 80 мл воды
		Для 4 человек	35-40 мин	600 г + 160 мл воды
		Для 6 человек	35-40 мин	800 г + 200 мл воды

5 Время приготовления

Приготовление мяса/Курицы под давлением	Мясо	2 человека	20-25 мин	300 г + 80 мл воды
		Для 4 человек	20-25 мин	600 г + 160 мл воды
		Для 6 человек	30-35 мин	800 г + 240 мл воды
	Курица	2 человека	20-25 мин	200 г + 80 мл воды
		Для 4 человек	20-25 мин	400 г + 100 мл воды
		Для 6 человек	20-25 мин	600 г + 160 мл воды
Тушеное мясо под давлением / Приготовление в горшочках***	Мясо	2 человека	20-25 мин	300 г + 80 мл воды
		Для 4 человек	25-35 мин	500 г + 100 мл воды
		Для 6 человек	35-40 мин	800 г + 160 мл воды
	Курица	2 человека	40-50 мин	300 г + 80 мл воды
		Для 4 человек	45-50 мин	500 г + 100 мл воды
		Для 6 человек	50-55 мин	800 г + 160 мл воды
	Рыба	2 человека	20-25 мин	100 г филе морского окуня
		Для 4 человек	25-30 мин	200 г филе морского окуня
		Для 6 человек	30-35 мин	300 г Филе Морского окуня
	Овощи	2 человека	25-30 мин	750 г + 80 мл воды
		Для 4 человек	30-35 мин	1000 г + 100 мл воды
		Для 6 человек	35-40 мин	1200 г + 160 мл воды

5 Время приготовления

ПРОГРАММА	Продукты	Вместимость	Продолжительность	Рекомендуемое Количество
Бобовые, приготовленные под давлением****	Сухие Бобы	2 человека	20-25 мин	150 г + 500 мл воды
		Для 4 человека	25-35 мин	360 г + 800 мл воды
		Для 6 человека	35-40 мин	550 г + 1000 мл воды
	Свежие бобы	2 человека	40-50 мин	250 г + 150 мл воды
		Для 4 человека	45-50 мин	500 г + 250 мл воды
		Для 6 человека	50-55 мин	600 г + 300 мл воды
	Фасоль	2 человека	20-25 мин	150 г + 320 мл воды
		Для 4 человека	25-30 мин	300 г + 480 мл воды
		Для 6 человека	30-35 мин	500 г + 640 мл воды
	Нут	2 человека	25-30 мин	220 г + 240 мл воды
		Для 4 человека	30-35 мин	450 г + 320 мл воды
		Для 6 человека	35-40 мин	580 г + 400 мл воды

5 Время приготовления

*	Варенье, которое вы приготовите в программе «Варенье», оставьте накануне вечером в сахаре. Варить варенье следует 15 минут при температуре 140 С. Затем остановите программу, чтобы получить более лучшие вкусовые качества при медленном приготовлении, установите температуру на 125 С и продолжите процесс варки в течение времени, указанного в таблице. Для плодов, похожих на айву, с низким содержанием воды следует добавить дополнительную воду.
**	Для приготовления яиц по программе "Пашот", сначала нагрейте воду до нужной температуры в течение 25 минут. Затем добавьте яйцо, и вы получите желаемую консистенцию пашот в течение 5 минут.
***	В зависимости от вкуса и предпочтений, обжаривание можно выполнять в программе обжаривания перед приготовлением. В целях герметизации перед приготовлением можно выполнить обжаривание в программе «Обжаривание». Время, указанное в таблице в программах знаком ***, - это время, не включающее процесс тушения.
****	После выдержки в воде в процессе приготовления сушеных бобов, нута и аналогичных газообразующих продуктов в программе "Бобовые под давлением" рекомендуется готовить бобовые в течение 10-20 минут в программе "Бобовые под давлением", а затем готовить в течение времени, указанного в таблице, для получения лучшего результата.

6 Программ

Назначение	Руководство пользователя
Режим ожидания	После включения, режим будет выбран по умолчанию — режим ожидания, на цифровом дисплее замигает "----"
Тандыр / Скороварка Мясо / Курица / Тушение / Ужин в горшочке / Скороварка Бобовые	<p>1. Обычное приготовление пищи: Поверните ручку настройки на нужную программу; значок замигает. На цифровом дисплее отобразится время удержания давления для текущей программы. Нажмите кнопку "Время", чтобы установить желаемое время удержания давления, далее поверните ручку управления в нужное положение. Нажмите кнопку "Температура /давление", чтобы установить давление, далее поверните регулировочную ручку на уровень давления. Посмотрите на индикатор значка давления ; больший уровень давления означает более высокое значение давления, меньший уровень давления означает более низкое значение давления. Нажмите кнопку "Пуск/Отмена" для запуска процесса приготовления; 3 раза прозвучит звуковой сигнал, на большом цифровом дисплее отобразится значок "приготовление" . Когда устройство начнет набирать давление, на большом цифровом дисплее отобразится время обратного отсчета удержания давления. По завершении обратного отсчета процесс приготовления закончится, и звуковой сигнал зазвучит 10 раз.</p> <p>2. Функция повтора: Поверните ручку настройки на нужную программу; значок замигает. Нажмите кнопку "Повтор"; на большом цифровом дисплее замигает значок времени приготовления по умолчанию в выбранной программе. Поверните регулировочную ручку, чтобы установить запрограммированное время приготовления. Нажмите кнопку "Пуск /Отмена" для запуска запрограммированного процесса приготовления. Звуковой сигнал прозвучит 3 раза, загорится значок . На цифровом дисплее отобразится время обратного отсчета запрограммированного времени приготовления. Когда обратный отсчет будет завершён, начнется приготовление.</p> <p>3. Выход из текущего режима работы: Нажмите и удерживайте кнопку "Пуск / отмена" в течение 2 секунд для выхода из текущего режима работы и возврата в режим ожидания.</p>

6 Программ

Приготовление на слабом огне

1. Обычное приготовление пищи: Поверните ручку настройки на нужную программу; значок замигает. Большой цифровой дисплей показывает "0:30", а маленький цифровой дисплей показывает 140 °С. Эти значения означают, что время приготовления составит 30 минут, а температура приготовления по умолчанию будет на уровне 140 °С. Чтобы установить желаемое время приготовления, выберите кнопку "Время", а затем поверните ручку регулировки на нужное значение. Для установки температуры приготовления, нажмите кнопку "Температура/Давление", а затем поверните ручку регулировки в нужное положение. Если вы хотите готовить с использованием функции давления, выберите здесь эту функцию. Посмотрите на индикатор значка давления ; больший уровень давления означает более высокое значение давления, меньший уровень давления означает более низкое значение давления. На маленьком цифровом дисплее отобразится текущая температура приготовления. Для запуска процесса приготовления, кратковременно нажмите и удерживайте кнопку "Пуск/Отмена"; зазвучит 3 раза звуковой сигнал, и  на большом цифровом дисплее появится значок. Когда устройство достигнет запрограммированной температуры, на большом цифровом дисплее запустится таймер обратного отсчета времени приготовления. Когда обратный отсчет будет завершен, звуковой сигнал прозвучит 10 раз, и процесс приготовления завершится.

2. Функция повтора: Поверните ручку настройки на нужную программу; значок замигает. Нажмите кнопку "Повтор";  загорится значок, и на большом цифровом дисплее появится запрограммированное по умолчанию время приготовления "2:00". Поверните регулировочную ручку, чтобы установить запрограммированное время приготовления. Нажмите и удерживайте недолго кнопку "Пуск/Отмена", чтобы запустить запрограммированный процесс приготовления. Звуковой сигнал прозвучит 3 раза,  значок загорится и будет светиться. На цифровом дисплее отобразится время обратного отсчета запрограммированного времени приготовления. Когда обратный отсчет будет завершен, начнется приготовление.

3. Выход из текущего режима работы: Нажмите и удерживайте кнопку "Пуск / отмена" в течение 2 секунд для выхода из текущего режима работы и возврата в режим ожидания.

6 Программ

Варенье	<p>1. Обычное приготовление пищи: Поверните ручку управления по часовой стрелке до нужной программы. Маленький цифровой дисплей покажет 140 ° C, а большой цифровой дисплей "0:40", что означает, что время приготовления составит 40 минут. Для установки времени приготовления, нажмите кнопку "Время", а затем поверните ручку в нужное положение. Нажмите кнопку "Температура / давление" для установки температуры приготовления, а затем поверните ручку на нужное значение. Нажмите кнопку "Пуск/Отмена" для запуска процесса приготовления; 3 раза прозвучит звуковой сигнал, на большом цифровом дисплее отобразится значок [] [] []. Когда устройство начнет процесс приготовления, на цифровом дисплее появится время приготовления и запустится обратный отсчет. По завершении обратного отсчета процесс приготовления закончится, и звуковой сигнал зазвучит 10 раз.</p> <p>2. Выход из текущего режима работы: Нажмите и удерживайте кнопку "Пуск /Отмена" в течение 2 секунд для того, чтобы выйти из текущего режима работы.</p>
Йогурт	<p>1. Обычное приготовление пищи: Поверните ручку настройки на нужную программу. На большом цифровом дисплее появится "6:00", это будет означать, что время приготовления составит 6 часов. Для установки времени приготовления, нажмите кнопку "Время", а затем поверните ручку в нужное значение. Нажмите кнопку "Пуск/Отмена" для запуска процесса приготовления; 3 раза прозвучит звуковой сигнал, на цифровом дисплее отобразится время приготовления и начнется обратный отсчет. По завершении обратного отсчета процесс приготовления закончится, и звуковой сигнал зазвучит 10 раз.</p> <p>2. Выход из текущего режима работы: Нажмите и удерживайте кнопку "Пуск /Отмена" в течение 2 секунд для того, чтобы выйти из текущего режима работы.</p>

6 Программ

Пашот	<ol style="list-style-type: none">1. Обычное приготовление пищи: Поверните ручку настройки на нужную программу. Маленький цифровой дисплей покажет 95 ° C, а большой цифровой дисплей "4:00", что означает, что время приготовления составит 4 часа. Для установки времени приготовления, нажмите кнопку "Время", а затем поверните ручку в нужное значение. Для установки температуры приготовления, нажмите кнопку "Температура/Давление", а затем поверните ручку в нужное положение. Нажмите кнопку "Пуск/Отмена" для запуска процесса приготовления; 3 раза прозвучит звуковой сигнал, на большом цифровом дисплее отобразится обратный отсчет времени. По завершении обратного отсчета процесс приготовления закончится, и звуковой сигнал зазвучит 10 раз.2. Функция повтора: Поверните ручку настройки на нужную программу; значок замигает. Нажмите кнопку "Повтор", загорится значок, и на большом цифровом дисплее отобразится запрограммированное по умолчанию время приготовления "2:00". Поверните регулировочную ручку, чтобы установить запрограммированное время приготовления. Нажмите кнопку "Пуск /Отмена" для запуска запрограммированного процесса приготовления. Звуковой сигнал прозвучит 3 раза. На цифровом дисплее отобразится время обратного отсчета запрограммированного времени приготовления. Когда обратный отсчет будет завершен, начнется приготовление.3. Выход из текущего режима работы: Нажмите и удерживайте кнопку "Пуск /Отмена" в течение 2 секунд для того, чтобы выйти из текущего режима работы.
--------------	--

6 Программ

Пар Плов	<ol style="list-style-type: none">1. Обычное приготовление пищи: Поверните ручку настройки на нужную программу; значок замигает. На цифровом дисплее отобразится время удержания давления для текущей программы. Для установки давления, нажмите кнопку "Температура / Давление", а затем поверните регулировочную ручку. Посмотрите на значок давления ; больший уровень давления означает более высокое значение давления, меньший уровень давления означает более низкое значение давления. Нажмите кнопку "Пуск/отмена", чтобы начать приготовление; 3 раза прозвучит звуковой сигнал;  на большом цифровом дисплее появится значок "приготовление". Когда устройство начнет набирать давление, на большом цифровом дисплее отобразится время обратного отсчета удержания давления. По завершении обратного отсчета процесс приготовления закончится, и звуковой сигнал зазвучит 10 раз.2. Функция повтора: Поверните ручку настройки на нужную программу; значок замигает. Нажмите кнопку "Повтор";  загорится значок, и на большом цифровом дисплее появится запрограммированное по умолчанию время приготовления "2:00". Поверните регулировочную ручку, чтобы установить запрограммированное время приготовления. Нажмите кнопку "Пуск /Отмена" для запуска запрограммированного процесса приготовления. Звуковой сигнал прозвучит 3 раза. На цифровом дисплее отобразится время обратного отсчета запрограммированного времени приготовления. Когда обратный отсчет будет завершен, начнется приготовление.3. Выход из текущего режима работы: Нажмите и удерживайте кнопку "Пуск /Отмена" в течение 2 секунд для того, чтобы выйти из текущего режима работы.
Cote	<ol style="list-style-type: none">1. Обычное приготовление пищи: Поверните ручку настройки на нужную программу. Маленький цифровой дисплей покажет 160 ° C, а большой цифровой дисплей "0:30", что означает, что время приготовления составит 30 минут. Чтобы установить время приготовления, нажмите кнопку "Время", а затем поверните ручку на нужное значение; чтобы установить температуру приготовления, нажмите кнопку "Температура/давление", а затем поверните ручку на нужное значение. Нажмите кнопку "Пуск/Отмена" для запуска процесса приготовления; 3 раза прозвучит звуковой сигнал, на большом цифровом дисплее отобразится значок . Когда продукт достигнет заданной температуры, на большом цифровом дисплее отобразится время обратного отсчета времени приготовления и начнется обратный отсчет. По завершении обратного отсчета процесс приготовления закончится, и звуковой сигнал зазвучит 10 раз.2. Выход из текущего режима работы: Нажмите и удерживайте кнопку "Пуск /Отмена" в течение 2 секунд для того, чтобы выйти из текущего режима работы.



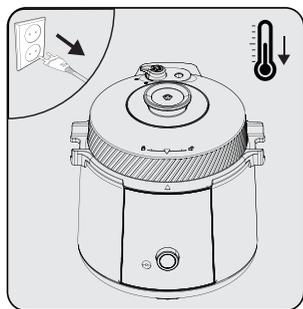
- Не закрывайте крышку во время использования программы cote. Когда крышка закрыта, устройство выдаст сообщение об ошибке и остановит процесс нагрева. Когда начнется приготовление, необходимо вставить внутреннюю кастрюлю, иначе устройство выдаст ошибку.
- В программе приготовления йогурта используйте молоко комнатной температуры.

7 Очистка и обслуживание

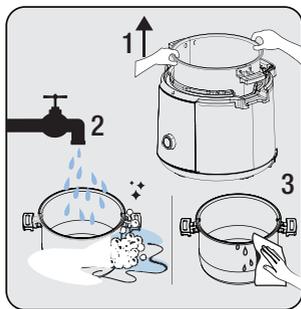
7.1 Очистка

i

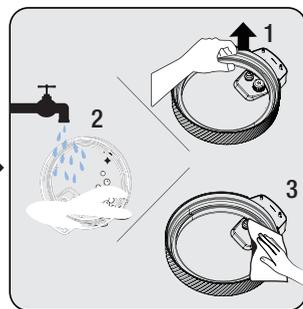
- Выход пара: Очищайте преентор выпуска пара и поплавков щеткой и тряпкой не реже одного раза в месяц.
- Уплотнительная прокладка: Удаляйте масло и грязь с помощью мощного средства и щетки. Рекомендуется чистить место уплотнительной прокладки каждые 2 месяца.
- Резервуар для воды: После приготовления пар может скапливаться в канале конденсации воды, а также в резервуаре для воды. На этом этапе удалите воду и пар чистой тканью.



Выключите устройство. Отключите устройство от сети и дайте ему полностью остыть.

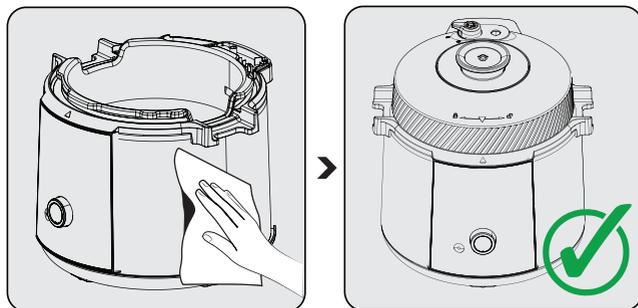


Снимите крышку и внутреннюю камеру, далее очистите камеру моющим средством, затем тщательно промойте водой и вытрите насухо мягкой тканью.



Очистите внутреннюю часть крышки водой, уплотнительную прокладку, паровой клапан и поплавок можно снять для мытья, правильно соберите после промывки и высушите внутреннюю часть крышки тканью.

7 Очистка и обслуживание



Используйте влажную ткань для очистки внешней поверхности устройства. Полностью высушите внешнюю поверхность устройства.

Ваше устройство готово к следующему использованию.

7.2 Очистка варочной камеры

- Не используйте устройство в течение длительного времени без каких-либо продуктов во внутренней камере. Длительный контакт с высокой температурой, при пустой камере, может привести к окрашиванию или пожелтению камеры.
- Не используйте для длительного хранения кислых, щелочных и консервированных продуктов. Больше 2 часов контакта с этими видами продуктов питания может привести коррозии.
- Содержите в чистоте для продления срока службы.
- Не погружайте в воду в течение длительного времени. Для удаления жира и грязи, очистите с мылом, небольшим количеством моющего средства или теплой водой.



Не используйте металлическую ложку и иной твердый инструмент, так как это может повредить внутреннюю поверхность камеры.

7.3 Хранение

- Если вы не собираетесь использовать прибор в течение длительного времени, храните его осторожно.
- Перед хранением отключите устройство от сети и дайте ему остыть.
- Хранить устройство в сухом и прохладном месте.
- Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей месте.

7 Очистка и обслуживание

7.4 Транспортировка и доставка

- Во время транспортировки переносите прибор в оригинальной упаковке. Упаковка устройства защитит его от физических повреждений.
- Не кладите тяжелые предметы на прибор или его упаковку. Возможно повреждение прибора.
- Если прибор уронить, он может перестать работать, или может произойти необратимое повреждение.

8 Устранение неисправностей

	Неисправность	Основная причина	Решение
1	Трудно закрыть крышку	Герметичное уплотнение установлено неверно	Установите правильно уплотнительную прокладку
		Затяните поплавок толкатель	Медленно нажмите на толкатель
2	Крышку трудно открыть	Всплывающее положение	Аккуратно прижмите поплавок палкой
		Давление внутри устройства для приготовления пищи	Откройте крышку после полного сброса давления
3	Крышка пропускает пар	Уплотнительная прокладка установлена неправильно	Установите уплотнительную прокладку если нужно
		Остатки пищи в уплотнительной прокладке	Очистите уплотнительную прокладку
		Повреждена уплотнительная прокладка	Замените уплотнительную прокладку
		Крышка не закрывается должным образом	Правильно закройте крышку
4	Поплавочный клапан с утечкой пара	Остатки пищи на поплавковом уплотнении	Очистите поплавок уплотнение
		Изношенное поплавок уплотнение	Замените поплавок уплотнение
5	Поплавочный клапан не поднимается	Слишком мало еды и воды во внутреннем контейнере	Добавьте воду и продукты в соответствии с рецептом
		Крышка или паровой клапан с утечкой пара	Отправьте в сервис для ремонта
6	Пар непрерывно выходит из парового клапана	Паровой клапан не в закрытом положении	Установите паровой клапан в положение уплотнения
		Ошибка регулирования давления	Отправьте в сервис для ремонта
7	Индикатор питания не горит	Сетевой штекер подключен неправильно	Проверьте сетевую вилку
8	Пища полусырая или слишком твердая	Ошибка субдатчика	Добавьте воды по мере необходимости
		Крышка открылась преждевременно	После завершения цикла приготовления держите крышку закрытой в течение 5 минут.

8 Устранение неисправностей

9	Все индикаторы горят	На дисплее высвечивается E1	Разомкнутая цепь в нижнем датчике	Отправьте в сервис для ремонта
		На экране отображается E5	Разомкнутая цепь в датчике на крышке	
		На экране отображается E6	Короткое замыкание в датчике на крышке	
		На экране отображается E8	Неисправность реле давления	
		На экране отображается E11	Ошибка связи между управляющей печатной платой и пусковой печатной платой	
		На экране отображается E12	Ошибка связи печатной платы приемника и стартовой печатной платы	
		На экране отображается E13	Обрыв/короткое замыкание в поплавковом датчике	
		На дисплее высвечивается E14	Ошибка коррекции поплавкового датчика	
		На экране отображается E15	Неисправность датчика температуры на печатной плате приемника	
		На экране отображается E17	Ошибка печатной платы приемника	
		На экране отображается E18	Ошибка инициализации печатной платы	
		На экране отображается значок шапки	Нет контейнера	Поместите контейнер
		На экране отображается значок обложки	Крышка в неверном положении	Поместите в правильное положение
На экране отображается E30	Крышка не закрывается после испытания давлением	Неправильное соединение между пластиной и приемной пластиной после приложения давления невозможно обнаружить на крышке		
Если проблему невозможно устранить после вышеуказанной проверки, обратитесь в нашу авторизованную сервисную службу для ремонта.				

Arçelik A.Ş.
Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445,
Sütlüce / İSTANBUL / TÜRKİYE
www.arcelik.com