

# COSORI®

## ІНСТРУКІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

### Мультиварка-скороварка Cosori 5.7-літрів



УКР

Виникли запитання ? Відвідайте сайт [support.uk@cosori.com](mailto:support.uk@cosori.com)

# Дякуємо за покупку!

(Сподіваємось, вам сподобається ваша нова мультиварка-скороварка, так само, як і нам.)



## Будьте креативними разом з COSORI

Завантажте безкоштовну програму VeSync, щоб отримати доступ до оригінальних рецептів і відеоуроків від шеф-кухарів COSORI, та для того, щоб мати можливість спілкуватися з нашою онлайн-спільнотою пощо!



Перегляньте нашу галерею рецептів на [www.cosori.com/recipes](http://www.cosori.com/recipes)



Насолоджуйтеся щотижневими рецептами, запропонованими нашими власними кухарями.



## ЗВ'ЯЖІТЬСЯ З НАШИМИ КУХАРЯМИ

Наші уважні кухарі готові допомогти вам із будь-якими запитаннями!

Електронна пошта: [recipes@cosori.com](mailto:recipes@cosori.com)

Від імені всієї компанії Cosori, бажаємо приємного приготування!

# Смачних страв!

## Зміст

Комплектація	3
Технічні характеристики	3
Важливі запобіжні заходи	4
Знайомство з скороваркою	8
Деталі та компоненти	8
Панель керування	9
Кнопки управління	10
Дисплей	
Кришка для приготування їжі під тиском	11
Ущільнювальне кільце	12
Антиблокувальна система	13
Поплавковий клапан	13
Внутрішня чаша	13
Решітка	13
Етапи готування під тиском	13
Скидання тиску	13
<b>Перед першим використанням</b>	<b>14</b>
• Налаштування	14
• Тестовий запуск	16
<b>Функції приготування</b>	<b>16</b>
Довідкова таблиця функцій приготування	17
(Pressure Cooking (Готування під тиском))	18
Довідкова таблиця функцій приготування	18
(Non-Pressure Cooking (Готування без кришки для готування під тиском))	19
<b>Налаштування параметрів функцій приготування</b>	<b>19</b>
Pressure Cook (Готування під тиском)	20
Slow Cook (повільне приготування)	21
Sauté (Пасерування)	22
Yoghurt (Йогурт)	22
Sous Vide (Сувід)	23
Delay Start(Відкладений старт)	24
Keep Warm(Збереження тепла)	24
Cake (Торт)	24
<b>Скидання встановлених функцій приготування</b>	<b>25</b>
<b>Догляд та технічне обслуговування</b>	<b>27</b>
Очищення основи приладу	27
Очищення внутрішньої чаші, кришки, частин кришки, і решітки	27
Очищення збірника конденсату	28
Очищення ущільнювального кільця	29
Усунення неприємного запаху	29
<b>Зберігання</b>	<b>29</b>
<b>Вирішення проблем</b>	<b>30</b>
<b>Інформація про гарантію</b>	<b>32</b>
<b>Підтримка клієнтів</b>	<b>32</b>

## Комплектація

1 x 5,7-літрова скороварка
1 x внутрішня чаша
1 x решітка
1 x супова ложка
1 лопатка для рису
1 x мірна чашка
1 x книга рецептів
1 x посібник користувача
1 x короткий довідковий посібник

## Технічні характеристики

Модель	CMC-CO601-SEU
Джерело живлення	220–240 В змінного струму, 50/60 Гц
Номинальна потужність	1100 Вт
Контроль тиску	Низький тиск: 2,9–8 psi (20–55 кПа) Високий тиск: 5,8–12,3 psi (40–85 кПа)
Ємність	5,7 л (для приготування їжі для 4–6 осіб)
Розміри	32,0 x 34,0x 31,7 см
Вага	5,4 кг

# ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ. ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

## • Інструкція з техніки безпеки

Дотримуйтесь основних заходів безпеки під час використання вашої мультиварки. Обов'язково перед початком використання приладу прочитайте всі інструкції.

### Основні заходи безпеки

- Цей прилад готує під тиском. Неправильне використання приладу може призвести до опіків. Перед використанням переконайтеся, що скороварка закрита належним чином. Див. Кришка скороварки (стор. 12). **УВАГА: Завжди належним чином закривайте та блокуйте кришку перед приготуванням під тиском.**
- Не торкайтеся гарячих поверхонь. Використовуйте ручки. Ніколи не пересувайте прилад під час його використання.
- Будьте обережні, відкриваючи скороварку, оскільки з неї може виходити гаряча пара, яка може завдати вам опіків.
- Не блокуйте вентиляційні отвори. Через отвори виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя подалі від отворів.
- Не торкайтеся клапана випуску пари або області біля клапана під час роботи приладу. Не накривайте отвори тканиною та іншими матеріалами та предметами.
- Завжди використовуйте термостійкі рукавички або прихватки під час роботи з гарячими аксесуарами.
- Ніколи не використовуйте скороварку без внутрішньої чаші.
- Не відкривайте кришку з надмірними зусиллями.. Відкривайте кришку лише після того, як буде скинутий весь тиск і поплавковий клапан опуститься назад у кришку.
- Щоб захиститися від ураження електричним струмом, не занурюйте скороварку, шнур або вилку у воду чи будь-яку іншу рідину.
- Завжди від'єднуйте прилад від мережі, коли він не використовується та перед його очищенням пристрій. Дайте приладу повністю охолонути, перш ніж вставляти чи виймати з нього аксесуари та перед очищенням та зберіганням.
- Не допускайте дітей до скороварки під час її використання.
- Слідкуйте за дітьми, щоб вони не гралися з скороваркою.
- Не дозволяйте дітям очищати чи проводити технічне обслуговування скороварки.
- Не використовуйте скороварку, якщо вона пошкоджена, не працює належним чином, або якщо пошкоджений шнур чи вилка. Зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор. 32).
- Використання аксесуарів або запасних частин, не рекомендованих компанією COSORI, може призвести до травм. Використання будь-яких інших кришок скороварки або внутрішніх чаш, не рекомендованих COSORI може призвести до травмування та пошкодження скороварки.
- Не використовуйте прилад на вулиці.
- Ніколи не розміщуйте скороварку або будь-які її частини на плиті, поблизу газових чи електричних конфорок або в розігріту духовку.
- Ніколи не кладіть на нагрівальну пластину інгредієнти, рідини або сторонні предмети.
- Перед тим як вставити в прилад внутрішню чашу радимо переконаватися, що нагрівальна пластина чиста.



**УВАГА!**

**ПРОЧИТАЙТЕ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЇЇ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ**

- Щоб вимкнути скороварку та від'єднати її від мережі, натисніть CANCEL, щоб зупинити процес приготування, а потім від'єднайте вилку від розетки. Щоб вийняти вилку, тримайтеся за вилку та витягніть її з розетки. Ніколи не тягніть за шнур живлення.
- Перш ніж вставляти внутрішню чашу в прилад, переконайтеся, що нагрівальна пластина чиста, а нижня частина внутрішньої чаші суха.
- Будьте надзвичайно обережні, переміщуючи скороварку (або знімаючи внутрішню чашу), якщо в ній є гаряча олія чи інші гарячі рідини.
- Завжди встановлюйте внутрішню чашу на жаростійку поверхню після того, як вийняли її з скороварки.
- Не використовуйте решітку та внутрішню чашу, що входить у комплект повтанання, у мікрохвильовій печі, на плиті чи грилі чи в духовці.
- Не очищайте прилад металевими мочалками. Металеві осколки можуть відколотися від панелі приладу та торкатися електричних частин, створюючи ризик ураження електричним струмом.
- Ніколи не кладіть жодних предметів на пристрій.
- Не зберігайте нічого всередині вашої скороварки або знімної внутрішньої чаші та крім рекомендованих COSORI аксесуарів.
- Скороварка не призначена для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Даним приладом можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з браком досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язані з цим небезпеки.

- Діти не повинні проводити роботи з очищення та технічного обслуговування приладу.
- Не втручайтесь у механізми роботи та безпеки приладу.
- Використовуйте прилад виключно у відповідності до вказівок у цьому посібнику. Не використовуйте прилад для інших цілей, крім використання за призначенням.
- Не для комерційного використання. Виключно для домашнього використання.

*Примітка.* Див. розділ «Догляд та технічне обслуговування», щоб отримати інструкції щодо очищення скороварки, усіх її частин і аксесуарів (стор. 27).

### Заходи безпеки під час приготування

- **УВАГА:** Ризик ураження електричним струмом. Готуйте тільки в знімній внутрішній чаші. Не наливайте рідину безпосередньо в скороварку.
- Використовуйте прилад виключно на плоскій, стійкій, жаростійкій поверхні подалі від джерел тепла або рідин.
- Знімна внутрішня чаша надзвичайно гаряча під час її використання в приладі та може бути важкою, коли вона заповнена інгредієнтами.
- Слід проявляти надзвичайну обережність, використовуючи контейнери, виготовлені з матеріалів, відмінних від металу чи скла.
- Перед використанням приладу переконайтеся, що всі вентиляційні отвори очищені від залишків їжі.
- Завжди перемикайте перемикач тиску в положення SEAL («Герметизація»), коли використовуєте функцію приготування під тиском.



**УВАГА!**

**ПРОЧИТАЙТЕ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЇЇ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ**

- Гаряча пара, що виходить з клапана випуску пари, може спричинити опіки. Завжди слідкуйте за тим, щоб ущільнювальне кільце належним чином закріплено. Для отримання додаткової інформації див. Очищення ущільнювального кільця (стор. 29).
- Перед приготуванням під тиском завжди слідкуйте за тим, щоб скороварка була закрита належним чином.
- Ніколи не використовуйте скороварку без рідини, оскільки це може серйозно пошкодити прилад.
- Не перевищуйте лінію максимального заповнення приладу (див. Внутрішня чаша, стор. 13).
- Під час приготування м'яса зі шкірою слідкуйте за тим, щоб шкірка не розбухла під час приготування під тиском. Не проколуйте м'ясо, коли його шкірка розбухла, це може спричинити опіки жиром.
- Завжди ставте гарячі аксесуари та знімну внутрішню чашу на жаростійку поверхню.
- Ніколи не відкривайте кришку докладаючи надмірні зусилля, особливо під час того як в скороварці утворюється тиск. Завжди чекайте, поки поплавковий клапан опуститься, перш ніж відкривати кришку. Див. Кришка скороварки (стор. 12), Поплавковий клапан (стор. 13) і Скидання тиску (стор. 14).



**УВАГА:** уникайте рецептів, які вимагають додавання в чашу олії або жиру більше 60 мл / 1/4 склянки. Використання гарячої олії під час приготування під тиском може призвести до опіків.

- Не наповнюйте скороварку більш ніж на 1/2 об'єму внутрішньої чаші. Готуючи продукти, які збільшуються в об'ємі, наприклад рис або зневоднені овочі, не заповнюйте ними прилад більш ніж на 1/2 об'єму внутрішньої чаші.



Будьте вкрай обережні під час приготування та виймання їжі з приладу, такої як яблучне пюре, журавлина,

перлова крупа, вівсянка, колотий горох, локшина тощо, оскільки ці продукти можуть пінитися та розбризкуватися, а також можуть засмічувати трубку випуску пари та/або клапан скидання тиску.

- Будьте обережні, готуючи тісто в приладі, щоб уникнути пошкодження пластини приладу.
- Не використовуйте цю скороварку для смаження у фритюрі.

- Використовуйте лише оригінальну кришку для готування під тиском. Заборонено використовувати кришки інших сторонніх виробників, оскільки це може призвести до травмування.
- Якщо поплавковий клапан розміщений вгорі: не відкривайте кришку. Коли поплавковий клапан опустився вниз -ви можете безпечно відкривати кришку. Не відкривайте кришку з надмірними зусиллями, коли поплавковий клапан все ще знаходиться у верхньому положенні.
- Якщо внутрішня чаша прилипає до кришки, перемістіть перемикач випуску пари в положення 'Vent' «Вентиляція», щоб скинути надлишок пари. Див. розділ Кришка скороварки (стор. 12).
- Ніколи не розміщуйте руки, обличчя або відкриті частини тіла над клапаном випуску пари.
- Не торкайтеся аксесуарів або внутрішньої чаші під час або відразу після приготування.
- Не кладіть у скороварку папір, картон або пластик, а також будь-які матеріали, які можуть загорітися або розплавитися.
- Не блокуйте вентиляційні отвори. Через отвори виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя подалі від отворів.



**УВАГА!**  
**ПРОЧИТАЙТЕ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЇЇ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ**

## ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- розлита їжа може спричинити серйозні опіки. Тримайте прилад подалі від дітей.
- Тримайте прилад та шнур подалі від дітей. Не допускайте звисання шнура з краю столів або стільниць та його контакту з гарячими поверхнями.
- Клапан випускання пари та трубка випуску пари дозволяють парі виходити. Перед кожним використанням перевіряйте ці частини, щоб переконалися, що вони не забиті їжею.
- Не залишайте скороварку без нагляду під час її використання.
- Не торкайтеся нагрівального елемента після використання приладу, оскільки він буде гарячим і може викликати опіки.

## Безпечне користування електроприладами

- Не дозволяйте шнуру живлення (чи будь-якому подовжувачу) звисати з краю столу та торкатися гарячих поверхонь.
- У даному приладі використовується короткий шнур живлення, щоб зменшити ризик заплутування або спіткання об нього. Використовуйте подовжувачі з обережністю. Позначена електрична потужність подовжувача має бути такою ж, як і номінальна потужність приладу.
- Даний прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Перш ніж виймати вилку з розетки, вимкніть прилад.
- Не дозволяйте шнуру живлення (чи будь-якому подовжувачу) звисати з краю столу та торкатися гарячих поверхонь.
- Ніколи не використовуйте прилад з подовжувачем. Ця скороварка призначена лише для використання на столі.
- Не використовуйте адаптер живлення.
- Тримайте прилад та його шнур у недоступному для дітей молодше 8 років місці.
- Ніколи не використовуйте розетку під робочою поверхнею, коли підключаєте свою мультитипіч.

• Якщо шнур живлення пошкоджено, його має замінити компанія Arovast або особа з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути ураження електричним струмом або пожежі. Зверніться до служби підтримки клієнтів.

## Електромагнітні поля (ЕМП)

Мультитипіч Cosori Air Fryer відповідає всім стандартам щодо електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з наявними на даний момент науковими даними, якщо використовувати прилад належним чином і відповідно до інструкцій у цьому посібнику користувача, він безпечний у використанні.

**Примітка.** Елементи, позначені наступним символом, можуть досягають високих температур і з ними слід поводитися обережно



### ОБЕРЕЖНО! ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ



Це маркування вказує, що цей виріб не слід викидати разом з іншими побутовими відходами. Щоб запобігти можливій шкоді навколишньому середовищу або здоров'ю людей унаслідок

неконтрольованої утилізації відходів, відповідально переробляйте їх, щоб сприяти сталому повторному використанню матеріальних джерел.

Щоб повернути використаний пристрій, будь ласка, скористайтесь системами повернення та збору або зверніться до продавця, де цей продукт був придбаний. Вони можуть взяти цей продукт для екологічно безпечної переробки.

## Цей продукт відповідає RoHS.

Цей продукт відповідає вимогам Директиви 2011/65/ЄС та поправок до неї щодо обмеження використання певних небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.



## УВАГА!

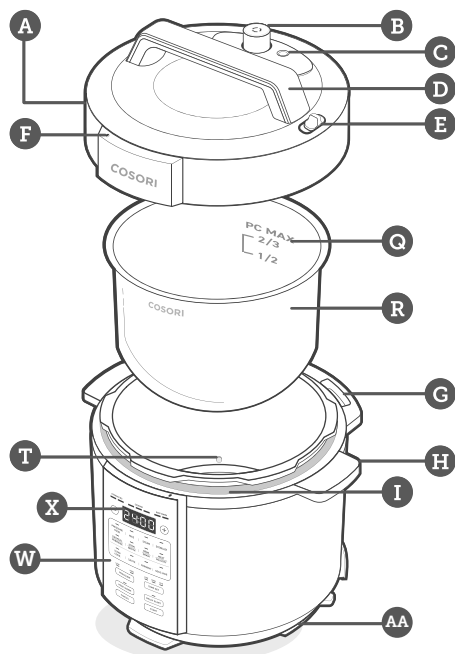
**ПРОЧИТАЙТЕ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЇЇ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ**

# ЗНАЙОМСТВО З СКОРОВАРКОЮ

Ваша скороварка COSORI поєднує функції приготування 9 в 1, щоб готувати страви на 70% швидше, ніж традиційними методами приготування. Завдяки зручному управлінню, термостійкій кришці, антипригарній внутрішній чаші та безпечним перемикачем скидання пари, скороварка COSORI стане зіркою вашої кухні.

## Pressure Cooker Diagram

ВИД СПЕРЕДУ

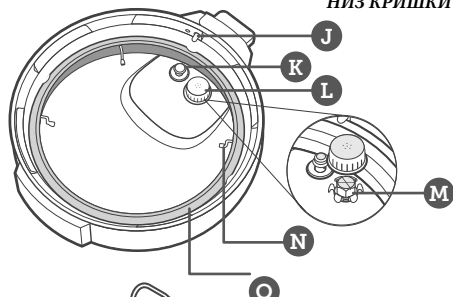


- A. Кришка скороварки
- B. Клапан випуску пари
- C. Поплавковий клапан
- D. Ручка кришки
- E. Перемикач випуску пари
- F. Маркер кришки
- G. Тримач кришки
- H. Ручки скороварки
- I. Канал збору води

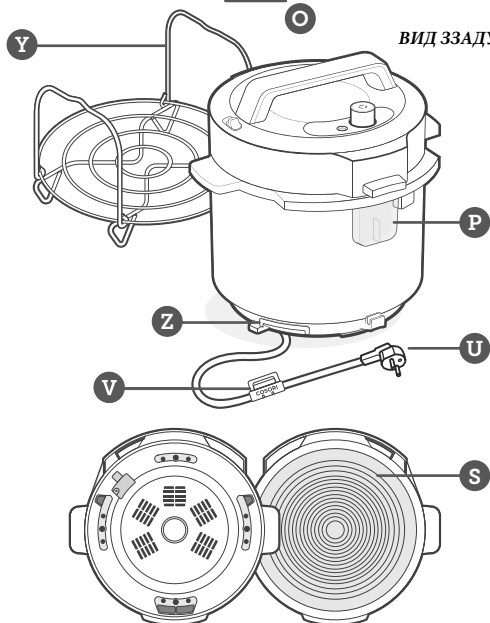
- J. Фіксатор
- K. Силіконова кришка
- L. Антиблокувальна система
- M. Трубка випуску пари
- N. Вімкка для ущільнювального кільця
- O. Ущільнювальне кільце
- P. Збірник конденсату
- Q. Маркер ліній заповнення чаші
- R. Внутрішня чаша

- S. Нагрівальний елемент
- T. Силіконові накладки (антиковзання)
- U. Шнур живлення
- V. Затискач шнура живлення
- W. Панель керування
- X. Дисплей
- Y. Решітка
- Z. Гачок для шнура
- AA. Основа скороварки

НИЗ КРИШКИ

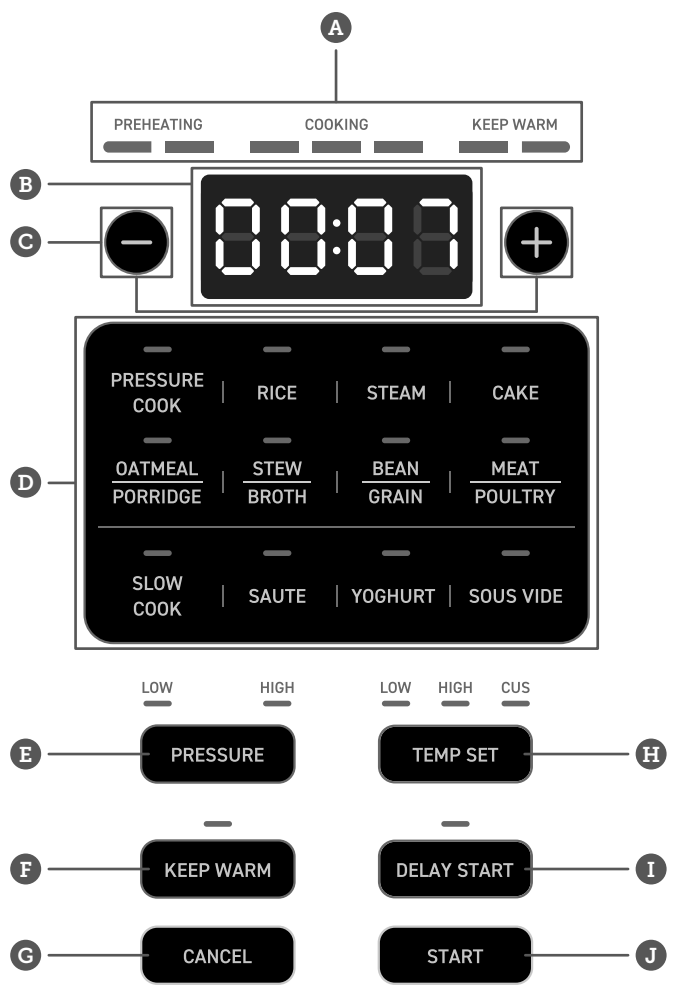


ВИД ЗЗАДУ





# Панель керування

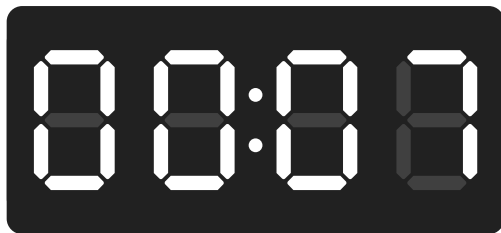


- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| A. Індикатор прогресу   | F. Утримання тепла          |
| B. Дисплей  | G. Скасування               |
| C. Регулювання часу та температури/<br>Увімкнення/вимкнення звукового сигналу | H. Встановлення температури |
| D. Функції приготування їжі   | I. Відкладений старт        |
| E. Створення тиску  | J. Старт                    |

## Кнопки панелі управління

Індикатор прогресу	Блимає, щоб вказати, який етап готування почався, і світиться безперервним світлом, щоб вказати, який етап приготування активний.	
Дисплей	<ul style="list-style-type: none"> <li>Відображає час і температуру приготування, коли вибрано/налаштовано функцію приготування.</li> <li>Час відображається у форматі ГГ:ХХ і відлічується вгору або вниз залежно від функції приготування та етапу приготування.</li> <li>Відображає температуру в °C (за Цельсієм) під час приготування без тиску, за винятком режиму Keep Warm «Підтримання тепла».</li> <li>Відображає повідомлення про кришку та стан приготування. Див. Відображення повідомлень (стор. 11).</li> </ul>	
Регулювання часу та температури	Регулює час приготування, температуру, таймер відкладеного старту та таймер збереження тепла.	
Увімкнення/вимкнення звукового сигналу	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вмикає/вимикає звуки скороварки. <ul style="list-style-type: none"> <li>У режимі очікування:</li> <li>Натисніть і утримуйте кнопку +, доки на дисплеї не з'явиться «S ON», і звук увімкнеться.</li> </ul> </li> <li>Натисніть і утримуйте кнопку –, поки на дисплеї не з'явиться «S OFF», і звук вимкнеться.</li> </ul> <p><b>Примітка.</b> Сповіщення про безпеку та помилки не можна вимкнути.</p>	
Функції приготування	<p><b>Функції приготування під тиском:</b>  <i>Pressure Cook (Готування під тиском)</i>  <i>Rice (Рис)</i>  <i>Steam (Готування на пару)</i>  <i>Cake (Торт)</i>  <i>Oatmeal/Porridge(Вівсянка/Каши)</i>  <i>Stew/Broth (Рагу/Бульйон)</i>  <i>Bean/Grain (Бобові/Зернові)</i>  <i>Meat/Poultry (М'ясо/Птиця)</i></p>	<p><b>Функції приготування без тиску:</b>  <i>Slow Cook (Повільне приготування)</i>  <i>Sauté (Пасерування)</i>  <i>Yoghurt (Йогурт)</i>  <i>Sous Vide (Сувід)</i>  <i>Keep Warm (Збереження тепла)</i></p>
Створення тиску	Встановлює "Low" (НИЗЬКИЙ) або "High" (ВИСОКИЙ) тиск для приготування під тиском	
Встановлення температури	<ul style="list-style-type: none"> <li>Встановлює "Low", "High" або «Cus» (спеціальну) температуру.</li> </ul> <p><b>Примітка.</b> <i>Налаштування температури «Cus» дозволяє підвищувати або зменшувати температуру для функцій «Sauté», «Yoghurt» і «Sous Vide» за допомогою кнопок – або +.</i></p>	
Утримання тепла	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вмикає/вимикає функцію збереження тепла.</li> <li>Можна використовувати як функцію приготування для розігрівання їжі.</li> <li>Додаткову інформацію див. у розділі Збереження тепла (стор. 24).</li> </ul> <p><b>Примітка:</b> <i>Автоматично вмикається для всіх функцій приготування, окрім «Sauté», «Yoghurt» і «Sous Vide»</i></p>	
Відкладений старт	<ul style="list-style-type: none"> <li>Затримка при запуску функції приготування.</li> </ul> <p><b>Примітка.</b> <i>Функція відкладеного старту недоступна для «Sauté», «Yoghurt» і «Sous Vide»</i></p>	
Старт	Запускає вибрану функцію приготування.	
Скасувати	Зупиняє функцію приготування в будь-який час.	

## Дисплей

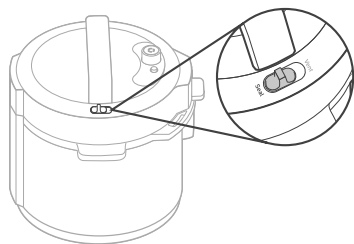


## Повідомлення на дисплеї

	Скороварка в режимі очікування.
	Кришка закрита або не закрита належним чином.
	Скороварка виконує попередній нагрів/набір тиску
	Скороварка готова до додавання їжі у внутрішню чашу під час використання функцій Sauté, і «Sous Vide»
	<p>На дисплеї відображається одне з наступних :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Коли функція приготування активна, таймер веде зворотний відлік і показує час, що залишився до завершення приготування.</li> <li>2. Коли активна функція відкладеного старту, таймер веде зворотний відлік до початку увімкнення функції приготування.</li> <li>3. Коли функція Keep Warm активна, таймер починає відлік від 00:00, показуючи тривалість часу, протягом якого їжа розігрівалася.</li> </ol>
	Функція приготування завершилася, і функцію Keep Warm «Підтримання тепла» вимкнено.
	Скороварка може перегріватися через недостатню кількість рідини. Для отримання додаткової інформації див. Усунення несправностей (стор. 30).

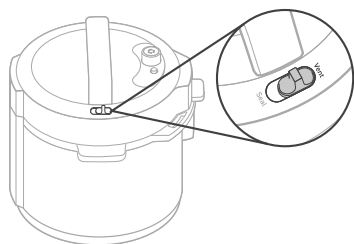
## Кришка для приготування під тиском

- Під час приготування з функцією приготування під тиском перемикач випуску пари автоматично переходить у положення Seal «Герметизація», коли він закритий.



[Малюнок 1.1]

- Під час приготування з функцією приготування без тиску завжди перемикайте перемикач випуску пари в положення "Vent". «Вентиляція».



[Малюнок 1.2]

- Кришка блокується, коли створюється тиск, і розблокується, коли тиск повністю скинеться.
- Під час використання функції приготування без тиску кришка не буде заблокована, тому ви можете спробувати страву під час її приготування.
- Щоб зняти кришку, поверніть її проти годинникової стрілки, щоб вирівняти помаранчеву крапку на кришці з помаранчевою крапкою на основі скороварки, і підніміть її. [Малюнок 1.3]



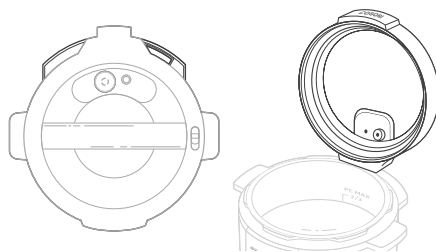
[Малюнок 1.3]

- Щоб закрити та зафіксувати кришку, вирівняйте помаранчеву крапку на кришці з помаранчевою крапкою на основі скороварки та поверніть її за годинниковою стрілкою.



[Малюнок 1.4]

- Для зручності кришку можна помістити в тримач кришки, розташований на задній частині основи скороварки. [Малюнок 1.5]



[Малюнок 1.5]

### Примітка:

- Пери ніж зняти кришку, заждіть, поки поплавковий клапан опуститься.
- Скороварка видаватиме звук, коли кришка закривається та відкривається, щоб ви знали, коли кришка зафіксована, а чи ні.

## Ущільнювальне кільце

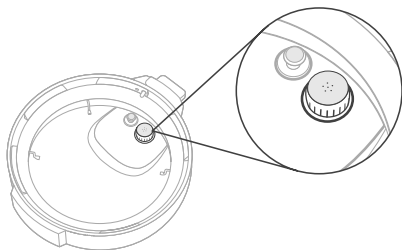
Ущільнювальне кільце (попередньо встановлене) забезпечує герметичне ущільнення між внутрішньою чашею та кришкою.

Для отримання додаткової інформації див. Очищення ущільнювального кільця (стор. 29).

## Антиблокувальна система

Антиблокувальна система запобігає засміченню трубки випуску пари продуктами та допомагає регулювати тиск під час процесу приготування.

[Малюнок 1.6]

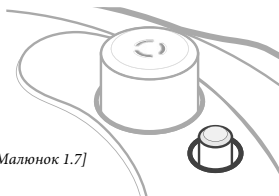


[Малюнок 1.6]

## Поплавковий клапан

- Поплавковий клапан показує, чи є тиск всередині приладу.
- Поплавковий клапан розміщений вгорі означає, що всередині є тиск.

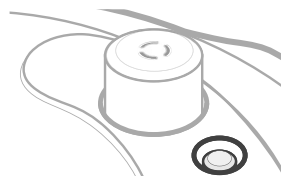
[Малюнок 1.7]



[Малюнок 1.7]

- Поплавковий клапан показує, чи є тиск всередині приладу. Поплавковий клапан розміщений внизу означає, що всередині приладу немає тиску.

[Малюнок 1.8]



[Малюнок 1.8]

**Примітка:** ніколи не намагайтеся зняти кришку, коли поплавковий клапан піднятий.

## Внутрішня чаша

Внутрішня чаша виготовлена з алюмінію з антипригарним керамічним покриттям.

**УВАГА:**

- Не наповнюйте внутрішню чашу вище лінії «PC MAX—2/3» (максимум для приготування під тиском), як зазначено на внутрішній чаші.
- Не наповнюйте внутрішню чашу вище лінії «—1/2», коли готуєте такі продукти, як яблучне пюре, журавлина, перлова крупа, вівсянка, колотий горох, локшина тощо. Ці продукти можуть пінитися або створювати бризки, а також можуть забити трубку випуску пари та/або клапан випуску пари.

## Решітка

Решітку можна використовувати для приготування на пару овочів і м'яса, зберігання контейнерів, безпечних для використання і скороварці, і приготування тортів (див. Торти, стор. 25).

**Примітка.** Використовуйте лише жаростійкі та водонепроникні контейнери на паровій стійці та всередині скороварки.

## Етапи готування під тиском

### ТИСКОМ

Готування під тиском складається з 3 етапів

#### 1. PREHEATING ( ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ):

- На дисплеї з'явиться підсвічування індикатора стану виконання



#### 2. 'PREHEATING' «ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ».

- Поплавковий клапан підніметься, коли буде створено достатній тиск.

##### Примітка:

- Час, потрібний скороварці для створення тиску, залежить від того, що ви готуєте, кількості рідини, кількості їжі та налаштування температури. Для заморожених продуктів знадобиться більше часу, а для розморожених – менше.
- Час приготування не включає в себе час попереднього розігріву. Час попереднього розігріву не відображається на дисплеї.

#### 2. COOKING (ПРИГОТУВАННЯ):

- Після завершення попереднього нагрівання на дисплеї почнеться зворотний відлік часу. На дисплеї засвітиться індикатор прогресу «COOKING».
- Вибраний рівень тиску (LOW чи HIGH) підтримується весь час під час етапу «COOKING».

*Примітка:* час приготування, рівень тиску та температуру можна регулювати в будь-який час.

#### 3. KEEP WARM (ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА):

- Після завершення приготування на дисплеї відобразиться таймер, починаючи з «00:00», а під кнопку «KEEP WARM» засвітиться індикатор виконання.

- Якщо ви скасували автоматичне підтримання тепла перед запуском функції приготування під тиском, після завершення приготування на дисплеї з'явиться напис «END» і тиск почне природним чином скидатися, доки поплавковий клапан не опуститься вниз (див. Підтримання тепла, стор. 24).
- Якщо автоматичне підтримання тепла не скасовано перед приготуванням, після завершення приготування на дисплеї відобразиться таймер відліку, починаючи з «00:00», доки ви не натиснете «CANCEL».

*Примітка.* За бажанням ви можете використовувати Quick Release (Швидке скидання тиску) або Timed Pressure Release (Скидання тиску за часом), щоб скинути тиск (див. Скидання тиску, стор. 14)

### Скидання тиску

Під час приготування з функцією приготування під тиском (Pressure Cook (Готування під тиском), Rice (Рис), Steam (Готування на пару), Cake (Торт), Oatmeal/Porridge (Вівсянка/Каша), Stew/Broth (Пару/Бульйон), Bean/Grain (Бобові/Зернові), Meat/Poultry (М'ясо/Птиця)) необхідно скинути тиск у скороварці, перш ніж відкривати кришку.

**УВАГА: Завжди чекайте, поки поплавковий клапан опуститься вниз, перш ніж відкривати кришку.**

### Є 3 способи скидання тиску в скороварці:

#### ПРИРОДНЕ СКИДАННЯ ТИСКУ

З часом скороварка природно скине тиск.

- Після завершення приготування прилад автоматично скидає тиск природним чином. Коли природне скидання тиску завершиться, поплавковий клапан опуститься вниз .
- Перемикач випуску пари залишається в положенні 'Seal' «Герметизація». Після того, як поплавковий клапан опуститься вниз , кришка автоматично розблокується.

- Ми рекомендуємо природним чином скидати тиск під час приготування супів, рагу, перцю чилі, пасти, вівсяних пластівців, квасолі, зерна та їжі, яка розбухає під час приготування.

**Примітка.** Природне скидання тиску може тривати до 40 хвилин в залежності від страви.

### ШВИДКЕ СКИДАННЯ ТИСКУ

- Ви можете вручну скинути пару за допомогою перемикача скидання пари (див. стор. 8).
- Як тільки ви скинете тиск процес приготування припиниться.
- Після завершення фази приготування переведіть перемикач випуску пари в положення VENT «Вентиляція».

**Примітка:** якщо скороварка випускає занадто багато пари, переведіть перемикач випуску пари в положення “Seal” “Герметизація” і дайте решті тиску скинути природним шляхом.

- Ми рекомендуємо швидко скидати тиск лише під час приготування овочів і морепродуктів, щоб переконатися, що їжа не пересмажилася.

### ПРИРОДНЕ СКИДАННЯ ТИСКУ ПО ЧАСУ

- Процес приготування припинятиметься поступово, до тих пір поки тиск повністю не скинеться.
- Утримуйте перемикач випуску пари в положенні “Seal” “Герметизація” протягом кількох хвилин після завершення приготування, а потім перемістіть перемикач у положення VENT «Вентиляція», щоб швидко скинути решту тиску.
- Ми рекомендуємо використовувати природне скидання тиску за часом для таких харчових продуктів, як рис і зерно.

**Примітка.** Після того, як перемикач буде переведено в положення VENT «Вентиляція», скидання тиску буде не таким сильним, як під час швидкого скидання тиску.

### УВАГА:

- Не розміщуйте руки, обличчя або відкриту шкіру біля клапану випуску пари.
- Не відкривайте кришку, доки тиск не скинеться. Кришка залишатиметься заблокованою, доки поплавковий клапан не опуститься вниз.
- Ніколи не намагайтеся опускати поплавковий клапан самотужки, коли він піднятий вгору.
- Щоб уникнути небезпечних бризок їжі, завжди використовуйте природне скидання тиску для продуктів, які мають великий об’єм рідини або високий вміст крохмалю (наприклад, суп, каша або фруктове варення).

# Перед першим використанням

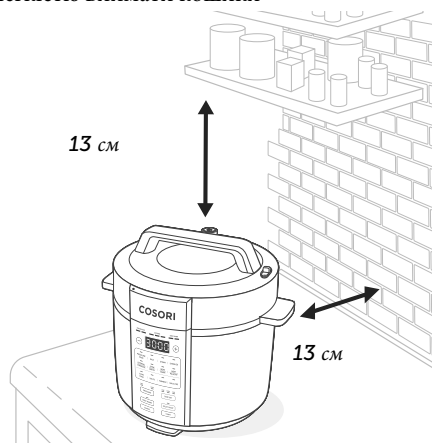
## Налаштування

1. Видаліть з приладу всі пакувальні матеріали, рекламні етикетки та захисні плівки.

**Примітка.** Не знімайте наклейку з кришки або сертифікаційну етикетку з фольги з основи скороварки.

2. Поставте прилад на стійку, рівну, жаростійку поверхню. Тримайте його подалі від місць, які можуть бути пошкоджені паром (наприклад, стін або шаф).

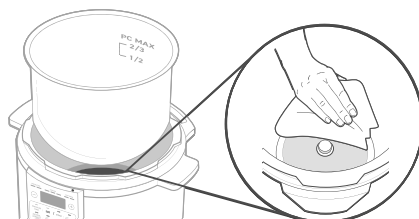
**Примітка.** Залиште 13 см / 5 дюймів вільного простору позаду та над приладом. Залиште також достатньо місця, щоб з легкістю виймати кошики



Малюнок 2.1

3. Поверніть кришку скороварки проти годинникової стрілки та підніміть, щоб відкрити. Вийміть внутрішню чашу з скороварки.
4. Переконайтеся, що ущільнювальне кільце щільно прилягає до кришки.

5. Зніміть внутрішню чашу. Протріть нагрівальний елемент м'якою сухою тканиною, щоб переконатися, що на ньому немає сміття.



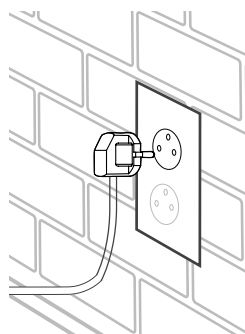
[Малюнок 2.2]

6. Вимийте внутрішню чашу, аксесуари та внутрішню кришку за допомогою неабразивної губки водою з м'яким миючим засобом, а потім ретельно висушіть. Див. Догляд і технічне обслуговування, стор. 27.

7. Вставте внутрішню чашу назад в основу скороварки.

8. Увімкніть вилку в кухонну розетку.

[Малюнок 2.3]



[Малюнок 2.3]

9. Перед початком приготування виконайте тестовий запуск (див. стор. 47).



## Тестовий запуск

Перед використанням скороварки обов'язково виконайте тестовий запуск. Це допоможе вам навчитися користуватися приладом та переконатися, що він працює належним чином.

1. Переконайтеся, що внутрішня чаша чиста та порожня.
2. Додайте 750 мл / 3 склянки води у внутрішню чашу. [Малюнок 3.1]



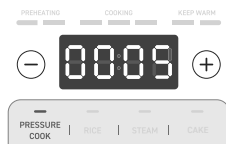
[Малюнок 3.1]

3. Помістіть кришку на скороварку та поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати. Скороварка подасть звуковий сигнал, який вказує на те, що кришка заблокована. [Малюнок 3.2]



[Малюнок 3.2]

4. Виберіть функцію PRESSURE COOK і за допомогою кнопок – або + установіть час приготування на 5 хвилин. [Малюнок 3.3]



[Малюнок 3.3]

5. Натисніть кнопку PRESSURE, щоб вибрати HIGH налаштування тиску.
6. Натисніть KEEP WARM, щоб вимкнути автоматичне збереження тепла.

**Примітка.** Функцію KEEP WARM увімкнено за замовчуванням.

7. Натисніть START, щоб розпочати приготування. Скороварка подасть один звуковий сигнал, після чого почнеться попередній нагрів. Під кнопкою «PREHEATING» засвітиться індикатор виконання, а на дисплеї з'явиться надпис



8. Після завершення попереднього розігрівання під кнопкою 'COOKING' засвітиться індикатор прогресу та почнеться зворотний відлік таймера.
9. Після завершення тестового запуску на дисплеї з'явиться напис 'END', а скороварка видасть 10 звукових сигналів, вказуючи на завершення приготування.
10. Скороварка почне природним чином скидати тиск. Після повного скидання тиску поплавковий клапан впаде.
  - a. За бажанням, ви можете швидко скинути тиск або скинути тиск природним чином перед відкриттям кришки. Див. Скидання тиску (стор. 14).
  - b. Кришка розблокується, коли поплавковий клапан опуститься вниз.
11. Поверніть кришку проти годинникової стрілки. Скороварка видасть звук, щоб вказати, що кришка розблокована. Ви можете відкрити кришку

[Малюнок 3.4]



12. Використовуйте рукавиці, щоб обережно вийняти внутрішню чашу. Злийте воду.
13. Дайте внутрішній чаші охолонути, а потім висухіть її за допомогою рушника.

**Примітка:** усі скороварки можуть містити запах пластику, який залишається в них в процесі виробництва. Це нормально. Якщо після тестового запуску запах пластику не зменшується, зверніться до служби підтримки клієнтів (див. сторінку 32).

# Функції приготування

Функції приготування запрограмовані з ідеальним часом і температурою для приготування певних видів страв.

Час приготування не включає в себе час попереднього розігріву. Час попереднього розігріву не відображається на дисплеї.

## Довідкова таблиця функцій приготування Pressure Cooking (Готування під тиском)

Функція приготування	Налаштування тиску	Діапазон часу	Час за замовчуванням
Pressure Cook (Готування під тиском)	Low	00:01–04:00	00:35
	High		
Rice (Рис)	Low	00:01–01:00	00:12
	High		
Steam (Готування на пару)	Low	00:01–04:00	00:10
	High		
Cake (Торт)	Low	00:01–04:00	00:30
	High		
Oatmeal/Porridge (Вівсянка/Каша)	Low	00:01–01:00	00:20
	High		
Stew/Broth (Рагу/Бульйон)	Low	00:01–04:00	00:30
	High		
Bean/Grain (Бобові/Зернові)	Low	00:01–01:00	00:30
	High		
Meat/Poultry (М'ясо/Птиця)	Low	00:01–04:00	00:35
	High		

## Довідкова таблиця функцій приготування Non-Pressure Cooking (Готування без кришки для готування під тиском)

Функція приготування	Налаштування тиску	Діапазон часу	Час за замовчуванням
Slow Cook (Повільне приготування)	Low : 100°C / 212°F	00:05–24:00	06:00
	High : 100°C / 212°F		
Sauté (Пасерування)	Low : 140°C / 284°F	00:01–01:00	00:30
	High : 180°C / 356°F		
	Cus : 120–180°C / 248~356 °F		
Yoghurt (Йогурт)	Low : 33°C / 91°F	00:05–99:30	08:00
	High : 42°C / 108°F		
	Cus : 25°–85°C / 77°–185°F		
Sous Vide (Сувід)	Cus : 25°–90°C / 77°–194°F	00:05–99:30	03:00
Keep Warm (Збереження тепла (ручне))	Low : 65°C / 149°F	00:30–12:00	12:00
	High : 79°C / 174 °F		

Температура автоматичного підтримання тепла становить 73°C / 163°F.

Примітка. Функція Keep Warm недоступна для функцій Sauté, Sous Vide або Yoghurt.

## Налаштування параметрів функцій приготування

Щоб налаштувати час функції приготування, виконайте наведені нижче дії.

1. Виберіть функцію приготування.
2. Натисніть кнопки – та +, щоб налаштувати час.
3. Натисніть START.

Щоб налаштувати температуру функції приготування, виконайте наведені нижче дії.

1. Виберіть функцію приготування.
2. Виберіть TEMP SET.
3. Знову натисніть кнопку функції приготування та за допомогою кнопок – і + відрегулюйте температуру.
4. Натисніть START.

**Примітка:** коли ви змінюєте налаштування функції приготування, скороварка запам'ятовує нові налаштування, навіть якщо скороварка була відключена від мережі.

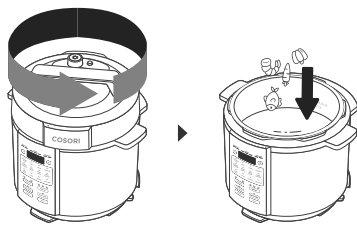
Дивіться Скидання налаштованих функцій приготування (стор. 26), щоб скинути налаштовані функції приготування.

## Pressure Cook (Готування під тиском)

Приготування під тиском утворює пару з рідини під час приготування їжі. Щоб створити пару, під час приготування використовуйте бульйон, суп або сік.

**УВАГА:** Уникайте рецептів, які вимагають більше 60 мл / 1/4 чашки олії або жиру, оскільки використання гарячої олії під час приготування під тиском може призвести до опіків.

**1.** Поверніть кришку проти годинникової стрілки та підніміть її, щоб зняти. Додайте інгредієнти у внутрішню чашу. [Малюнок 4.1]



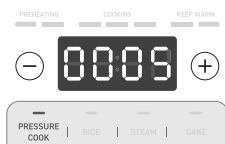
[Малюнок 4.1]

**2.** Закрийте кришку скороварки та поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб закріпити. [Малюнок 4.2]



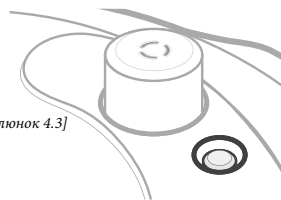
[Малюнок 4.2]

**3.** Виберіть функцію PRESSURE COOK і за допомогою кнопок – або + відрегулюйте час.



[Малюнок 4.3]

4. Натисніть кнопку PRESSURE, щоб вибрати LOW або HIGH налаштування тиску
5. Ви можете натиснути KEEP WARM, щоб вимкнути автоматичне збереження тепла.
6. Щоб відкласти приготування, натисніть DELAY START. Потім натисніть кнопку – або +, щоб налаштувати таймер відкладеного запуску.
7. Натисніть START, щоб розпочати приготування. Скороварка видасть один звуковий сигнал, після чого прилад почне готувати.
8. Коли функція приготування закінчиться, скороварка подасть 10 звукових сигналів.
9. Натисніть перемикач випуску пари в положення VENT «Вентиляція», щоб швидко скинути тиск. За бажанням ви можете використовувати одну з інших форм скидання тиску. Див. Скидання тиску, стор. 14.
10. Поплавковий клапан опуститься, щоб вказати, коли тиск повністю скинуто.



[Малюнок 4.3]

**Примітка.** Функція KEEP WARM, встановлена за замовчуванням.

**11.** Поверніть кришку проти годинникової стрілки та підніміть, щоб відкрити. [Малюнок 4.4]



[Малюнок 4.4]

Див. таблицю короткого довідника щодо приготування рису/зерно, наведену нижче, щоб дізнатися співвідношення зерна до води під час готування під тиском.

### КОРОТКА ДОВІДКА ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ РИСУ/ЗЕРНА

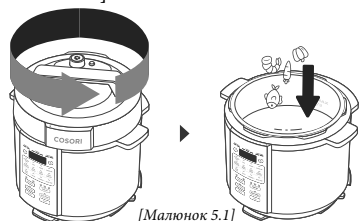
Рис і зерно	Співвідношення зерна до води
Білий рис	1 : 1 $\frac{1}{8}$
Коричневий ри	1 : 1 $\frac{1}{4}$
Вівсянка	1 : 3
Каша	1 : 5
Кіноа	1 : 1 $\frac{1}{4}$

## Slow Cook (повільне приготування)

Slow Cook дозволяє використовувати скороварку як будь-яку іншу мультиварку. Ви можете запрограмувати функцію Slow Cook до 24 годин.

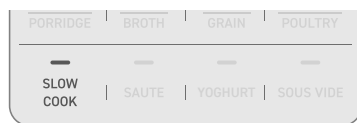
Див. таблицю короткого довідника приготування рису/зерна, наведену нижче, щоб дізнатися про співвідношення зерна до води під час готування під тиском.

1. Поверніть кришку проти годинникової стрілки та підніміть її щоб відкрити. Додайте інгредієнти у внутрішню чашу. [Малюнок 5.1]

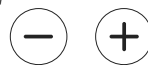


[Малюнок 5.1]

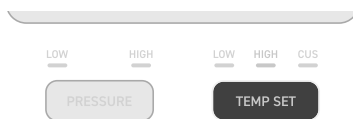
2. Закрийте кришку скороварки та поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб закріпити. Перемістіть перемикач випуску пари в положення VENT«Вентиляція».
3. Виберіть функцію Slow Cook та за потреби налаштуйте час за допомогою кнопок – або +. [Малюнок 5.2]



[Малюнок 5.2]



4. Натисніть TEMP SET, щоб вибрати LOW або HIGH температуру. [Малюнок 5.3]



[Малюнок 5.3]

5. Ви можете натиснути KEEP WARM, щоб вимкнути автоматичне збереження тепла.

**Примітка.** Функція KEEP WARM, встановлена за замовчуванням.

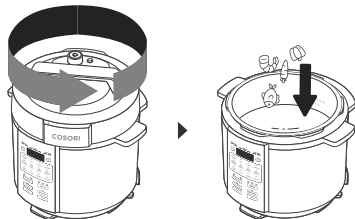
- 6.Щоб відкласти приготування, натисніть DELAY START. Потім натисніть кнопку – або +, щоб налаштувати таймер відкладеного запуску.
7. Натисніть START, щоб розпочати приготування. Скороварка подасть один звуковий сигнал, а потім запуститься.
8. Коли функція приготування закінчиться, скороварка подасть 10 звукових сигналів.
- 9.Поверніть кришку проти годинникової стрілки та підніміть її щоб відкрити.

## Sauté (Пасерування)

Функція Sauté може замінити сковороду або гриль і обсмажувати продукти. Sauté також може готувати їжу за рецептами, які вимагають функції приготування під тиском.

**1.** Поверніть кришку проти годинникової стрілки та підніміть її щоб зняти. Не використовуйте кришку скороварки, коли використовується функція Sauté.

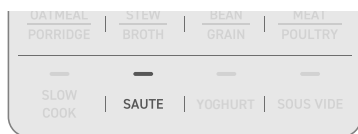
[Малюнок 6.1]



[Малюнок 6.1]

**2.** Виберіть функцію SAUTE і натисніть кнопки – або +, щоб налаштувати час.

[Малюнок 6.2]



[Малюнок 6.2]

**3.** Натисніть TEMP SET, щоб вибрати LOW, HIGH або CUS (спеціальна) температура приготування.

**а.** Якщо ви виберете CUS, знову виберіть функцію SAUTE, потім натисніть кнопки – або +, щоб відрегулювати температуру.

**4.** Натисніть START, щоб розпочати приготування. Скороварка подасть один звуковий сигнал, а потім почне приготування.

**5.** Коли на дисплеї з'явиться надпис 'HOT', додайте інгредієнти у внутрішню чашу.

[Малюнок 6.3]

HOT

[Малюнок 6.3]

**6.** Коли вибраний час приготування закінчиться, прилад видасть 3 звукові сигнали. За бажанням натисніть CANCEL, щоб зупинити функцію SAUTE до закінчення часу приготування.

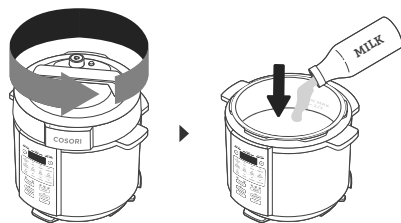
**Примітка.** Функції Delay Start та Keep Warm недоступні для функції SAUTE.

## Yoghurt (Йогурт)

За допомогою функції Yoghurt ви можете виготовляти йогурт за допомогою 2-етапного процесу: нагрівання молока для його пастеризації та культивування йогурту.

### КРОК 1: НАГРІВАННЯ МОЛОКА

**1.** Поверніть кришку проти годинникової стрілки та підніміть її щоб відкрити. Додайте молоко у внутрішню чашу.



[Малюнок 7.1]

**2.** Закрийте кришку скороварки та поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб закрити. Скороварка подасть звуковий сигнал, який вказує на те, що кришка заблокована.

**3.** Перемістіть перемикач випуску пари в положення VENT «Вентиляція».

**4.** Виберіть функцію Yoghurt і за допомогою кнопок – або + установіть час до 35 хвилин (00:35).

[Малюнок 7.2]



[Малюнок 7.2]

5. Натисніть TEMP SET, щоб вибрати CUS (спеціальна) температура приготування.
6. Знову виберіть YOGURT, потім натисніть кнопки – або +, щоб встановити температуру до 72°C.
7. Натисніть START, щоб розпочати приготування. Прилад видасть один звуковий сигнал, а потім почне процес приготування.
8. Відкрийте кришку та за допомогою термометра перевірте температуру молока через 15 хвилин. Якщо молоко досягло температури 72°C та натисніть CANCEL. Якщо ні, дайте молоку продовжити бродіння, поки воно не досягне 72°C.
9. Обережно вийміть внутрішню чашу та дайте молоку охолонути до 43°C, потім поставте чашу назад у скороварку.

**Примітка:** щоб швидше охолодити молоко, поставте внутрішню чашу на крижану баню.

## КРОК 2: КУЛЬТИВУВАННЯ ЙОГУРТУ

10. Залиште 250 мл/1 склянку молока при 43°C і помістіть її у велику миску, потім додайте 4 столові ложки натурального йогурту та перемішайте все, щоб з'єднати.
11. Додайте йогуртову суміш назад у внутрішню чашу з рештою молока.
12. Закрийте кришку скороварки та поверніть її за годинниковою стрілкою. Перемістіть перемикач випуску пари в положення VENT «Вентиляція».
13. Виберіть функцію YOGHURT і за допомогою кнопок – або + установіть час на 10 годин (10:00).

[Малюнок 7.3]



14. Натисніть TEMP SET, щоб вибрати CUS (спеціальну) температуру приготування.
15. Знову виберіть YOGURT, потім натисніть кнопки – або +, щоб встановити температуру до 43°C.

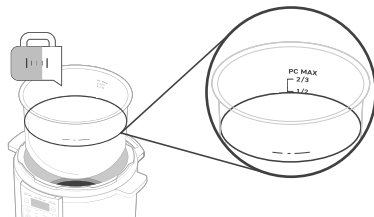
16. Натисніть START, щоб розпочати приготування. Скороварка подасть один звуковий сигнал, а потім почне приготування.
17. Коли час вийде та прилад подасть звуковий сигнал, обережно відкрийте кришку та перевірте, чи йогурт застиг. Для цього обережно штовхніть внутрішню чашу, щоб побачити, чи йогурт хитається. Якщо йогурт рідкий, продовжуйте процес бродіння ще 1-2 години.
18. Вийміть внутрішню чашу і охолодіть її до кімнатної температури, не перемішуючи, приблизно 2 години. Після того, як йогурт охолоне, накрийте чашу поліетиленовою плівкою і дайте йому охолонути протягом 6 годин у холодильнику.
19. Розмішайте охолоджений йогурт однорідного стану.
20. Зберігайте йогурт у герметичних контейнерах на ваш вибір (рекомендуємо використовувати скляні банки) до 2 тижнів. Після відкриття контейнера йогурт необхідно використати протягом 7 днів.

**Примітка.** Функції Delay Start та Keep Warm недоступні для функції 'Yoghurt'.

## Sous Vide (Сувід)

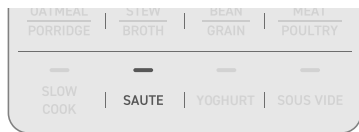
Sous Vide — це спосіб приготування м'яса чи риби у вакуумно закритому, безпечному для їжі пакеті, зануреному у воду. Вам знадобляться щипці, термометр і безпечний для харчових продуктів поліетиленовий пакет, який закривається вакуумом.

1. Поверніть кришку проти годинникової стрілки та підніміть її щоб відкрити.
2. Наповніть внутрішню каструлю водою до лінії «— 1/2». [Малюнок 8.1]



[Малюнок 8.1]

- Закрийте кришку скороварки та поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб закріпити. Перемістіть перемикач випуску пари в положення 'Vent' «Вентиляція».
- Виберіть SOUS VIDE і натисніть кнопки – або +, щоб налаштувати час.

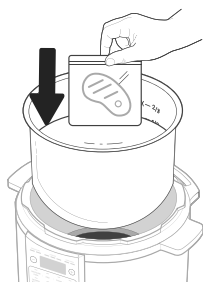


[Малюнок 9.2]

- Натисніть TEMP SET, щоб вибрати CUS (спеціальна) температура приготування.
- Знову виберіть SOUS VIDE, потім натисніть кнопки – або +, щоб відрегулювати температуру.
- Натисніть START, щоб розпочати приготування. Скороварка подасть один звуковий сигнал, а потім запуститься.
- Поки прилад розігрівається, приготуйте м'ясо або рибу в вакуумно закритому пакеті, безпечному для їжі.
- Коли на дисплеї з'явиться «HOT», зніміть кришку й обережно занурте їжу у внутрішню чашу.

HOT ▶

[Малюнок 8.4]



**Примітка:** додайте більше води, якщо м'ясо або риба не занурені повністю. Переконайтеся, що шов на пакеті знаходиться вище лінії наповнення.

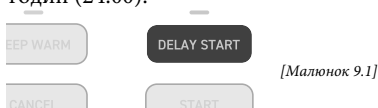
- Закрийте та зафіксуйте кришку.
- Коли функція приготування закінчиться, на дисплеї з'явиться «END», а скороварка подасть звуковий сигнал 10 разів.

**Примітка.** Функції «Delay Start» і «Keep Warm» недоступні для функції «Sous Vide».

## Delay Start (Відкладений старт)

Відкладений старт дозволяє додавати інгредієнти в чашу зараз, але готувати їх пізніше.

- Виберіть функцію приготування та за потреби відрегулюйте час приготування, температуру та рівень тиску.
- Виберіть функцію Delay Start.
- Натисніть кнопки – або +, щоб налаштувати таймер відкладеного старту від 10 хвилин (00:10) до 24 годин (24:00).



[Малюнок 9.1]



- Натисніть START. Функція приготування почнеться після завершення часу відкладеного старту.

**Примітка.** Delay Start недоступний під час використання функцій приготування 'Sauté', 'Yoghurt', та 'Sous Vide'.

## Keep Warm (Збереження тепла)

Функцію Keep Warm можна використовувати, щоб зберігати готову їжу теплою або розігрівати їжу.

- Помістіть продукти у внутрішню чашу.
- Закрийте кришку скороварки та поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб закріпити. Перемістіть перемикач випуску пари в положення 'Vent' «Вентиляція».



[Малюнок 9.2]



3. Виберіть KEEP WARM і за допомогою кнопок – або + налаштуйте час до 12 годин.



[Малюнок 9.3]

4. Натисніть TEMP SET, щоб вибрати LOW, HIGH або CUS (спеціальна температура приготування).
  - а. Якщо ви виберете CUS, знову виберіть KEEP WARM, потім натисніть кнопки – або +, щоб відрегулювати температуру.
5. Натисніть START, щоб почати розігрів. Скороварка подасть один звуковий сигнал, а потім запуститься.

**Примітка:** розігрівачи густу або крохмалисту їжу, перемішуйте їжу кожні 40–60 хвилин, щоб забезпечити її рівномірне нагрівання.

6. Коли таймер закінчиться, нагрівання припиниться, а на дисплеї відобразиться «END».

**Примітка.** Функція «Збереження тепла» недоступна під час використання функцій приготування 'Sauté', 'Yoghurt' та 'Sous Vide'«Сауте».

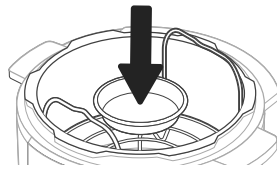
## Cake (Торт)

За допомогою функції Cake ви можете приготувати смачні сирники і багат шарові торти. Вам знадобиться роз'ємна форма діаметром 15 см або форма для кексу, яка поміститься у внутрішню чашу.

**Примітка.** Щоб отримати повні інструкції щодо приготування чізкейку, дотримуйтеся нашого рецепту чізкейку в скороварці в цифровій галереї рецептів на сайті [cosori.com](http://cosori.com)

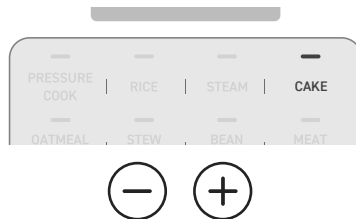
1. Дотримуйтеся вказівок у рецепті щодо кольору скоринки та притисніть інгредієнти для нижнього шару торта до дна форми.
2. З'єднайте решту інгредієнтів для чізкейку та залийте нею форму .

3. Налийте 354 мл води у внутрішню чашу, поставте всередину решітку , а потім поставте форму для приготування на пару на решітку. [Малюнок 9.4]



[Малюнок 9.4]

4. Закрийте кришку та поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб закріпити.
5. Виберіть функцію CAKE і натисніть кнопки – або +, щоб налаштувати час відповідно до необхідного часу приготування за вашим рецептом.



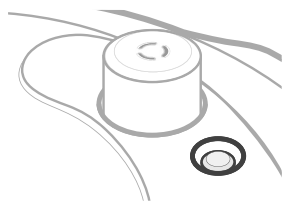
Малюнок 9.5

**Примітка.** Стандартний час приготування становить 30 хвилин (00:30).

6. Натисніть KEEP WARM, щоб вимкнути автоматичне збереження тепла.
7. Натисніть START, щоб розпочати приготування. Скороварка подасть один звуковий сигнал, а потім почне приготування.
8. Коли функція приготування закінчиться, скороварка подасть 10 звукових сигналів.
9. Дайте приладу природним чином скинути тиск протягом 5 хвилин, а потім натисніть перемикач випуску пари в положення VENT «Вентиляція», щоб швидко скинути решту тиску. Див. Природне скидання тиску (стор. 14).

10. Поплавковий клапан опуститься, щоб вказати, коли тиск повністю скинуто.

[Малюнок 9.6]



[Малюнок 9.6]

11. Поверніть кришку проти годинникової стрілки та підніміть її щоб відкрити.
12. Обережно вийміть решітку для приготування на пару та форму, використовуйте рукавиці, та перемістіть їх на безпечну для нагрівання поверхню. Дайте чізкейку охолонути до кімнатної температури, а потім охолодіть його в холодильнику принаймні 8 годин перед подачею.

## Скидання встановлених функцій приготування

Скороварка запам'ятовує час приготування, температуру та рівень тиску для всіх встановлених функцій приготування, доки ви не скинете налаштування.

### Щоб скинути всі функції приготування:

- У режимі очікування натисніть і утримуйте CANCEL, поки скороварка не подасть звукові сигнали.
- Усі налаштування функцій приготування буде скинуто та прилад повернеться до налаштувань за замовчуванням.

# Догляд та технічне обслуговування

Очищайте скороварку, внутрішню чашу, пароварку та кришку після кожного використання.

Ваша скороварка має корпус із нержавіючої сталі, стійкий до відбитків пальців для легкого очищення.

## Примітка:

- Не використовуйте абразивні засоби для очищення, металеві мочалки або металевий посуд для будь-яких частин скороварки та аксесуарів, включаючи внутрішню чашу. Це може подряпати або пошкодити їхні поверхні.
- Ця скороварка не містить деталей, які обслуговуються користувачем. Будь-який ремонт повинен виконувати авторизований представник сервісного центру. Зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор. 32).

## Очищення основи скороварки

- Перед очищенням від'єднайте скороварку від мережі та дайте їй повністю охолонути. Для більш швидкого охолодження зніміть кришку.
- Не мийте та не сушіть основу скороварки в посудомийній машині.
- Протріть нагрівальну пластину всередині та зовні чистою вологою тканиною.
- Не занурюйте основу приладу у воду.
- Не розбризкуйте воду всередині приладу.



[Малюнок 10.1]

- Зніміть внутрішню чашу. Протріть нагрівальний елемент м'якою сухою тканиною, щоб переконатися, що на ньому немає сміття.
- Перед використанням скороварки дайте всім поверхням повністю висохнути. Перед використанням завжди пересвідчайтесь в тому, що нагрівальний елемент всередині скороварки сухий.

## Очищення внутрішньої чаші, кришки, частин кришки та решітки

### Примітка:

- Ми рекомендуємо внутрішню чашу, кришку, частини кришки, ущільнювальне кільце та решітку мити вручну.
- Внутрішню чашу, кришку, деталі кришки та решітку можна мити у верхній корзині посудомийної машини, але з часом вони зношуються швидше

1. Дайте внутрішній чаші, кришці, частинам кришки та решітці повністю охолонути. Видаліть з них будь-які залишки їжі.
2. Нанесіть мило та воду на м'яку вологу губку. Вимийте внутрішню чашу та парову решітку та за потреби замочіть у теплій мильній воді.
3. Очистіть внутрішню частину кришки. Обов'язково видаліть будь-які залишки їжі з антиблокувального щитка та ущільнювального кільця. Не занурюйте кришку у воду.
4. Якщо необхідно, деталі всередині кришки можна зняти для очищення. Ці деталі маленькі і їх легко втратити, тому будьте обережні.

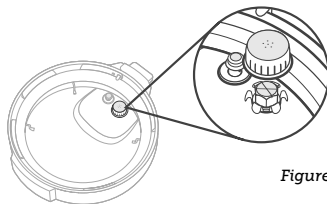


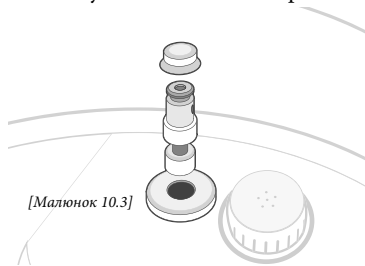
Figure 10.2

а. Зніміть антиблокувальний щиток, взявши його з будь-якого боку, а потім потягнувши вгору.

[Малюнок 10.2]

Промийте та висушіть антиблокувальний щиток і вставте його всередину кришки.

б. Зніміть силіконову кришку з поплавкового клапана. Поплавковий клапан може несподівано випасти без силіконової кришки, тому знімайте його обережно.



[Малюнок 10.3]

с. Промийте обидві частини чистою водою та закріпіть поплавковий клапан назад на кришці за допомогою силіконової кришки.

[Малюнок 10.4]

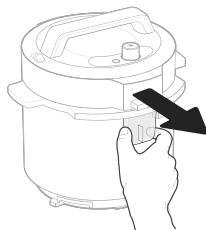


[Малюнок 10.4]

5. Ретельно висушіть всі частини приладу.
6. Завжди встановлюйте внутрішню чашу в скороварку перед підключенням або вимкненням приладу.
  - а. Перш ніж класти чашу в скороварку, переконайтеся, що дно внутрішньої чаші сухе.

## Очищення збірника конденсату

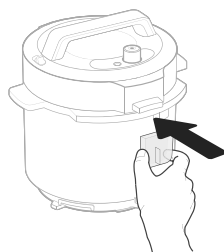
1. Вийміть збірник конденсату, взявши його з обох сторін великим і вказівним пальцями та відтягнувши від основи скороварки. [Малюнок 10.5]



[Малюнок 10.5]

**Примітка:** не тягніть збірник конденсату вниз.

2. Вимийте збірник конденсату вручну водою з милом або на верхній полиці посудомийної машини. Ретельно висушіть.
3. Встановіть збірник конденсату назад в прилад.

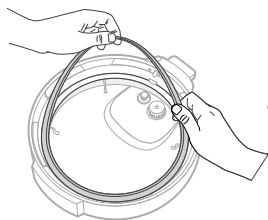


[Малюнок 10.6]

**Примітка:** завжди встановлюйте збірник конденсату перед приготуванням у скороварці. Не використовуйте скороварку без встановленого збірника конденсату.

## Очищення ущільнювального кільця

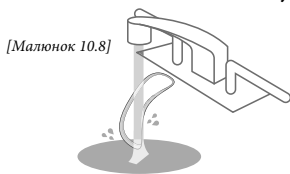
1. Зніміть ущільнювальне кільце, витягнувши край силікону з роз'єму ущільнювального кільця.



[Малюнок 10.7]

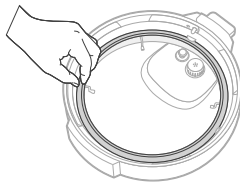
**Примітка:** Переконайтеся, що ущільнювальне кільце не має деформацій або розривів. Якщо ущільнювальне кільце пошкоджено, зверніться до служби підтримки клієнтів (стор. 32).

2. Вимийте ущільнювальне кільце вручну водою з милом або на верхній полиці посудомийної машини. Ретельно висушіть.



[Малюнок 10.8]

3. Встановіть ущільнювальне кільце назад в прилад, міцно втиснувши його в роз'єм для ущільнювальних кілець, щоб запобігти його викривленню. Ущільнювальне кільце має щільно входити всередину виїмки для ущільнювальних кілець і не повинно випадати під час підняття кришки.



[Малюнок 10.9]

## Усунення неприємного запаху

1. Переконайтеся, що всі деталі кришки встановлені в кришці. Див. Очищення внутрішньої чаші, кришки, частин кришки та решітки (стор. 27).

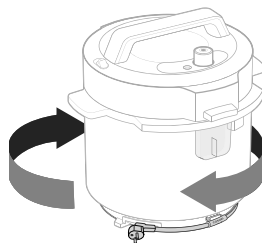
2. Додайте 250 мл/1 склянку води та 250 мл/1 склянку оцту у внутрішню чашу.
3. Виберіть функцію PRESSURE COOK і натисніть кнопки – або +, щоб встановити час на 5–10 хвилин.
4. Натисніть START, щоб розпочати приготування. Скороварка видасть один звуковий сигнал, після чого почне готувати.
5. Коли функція приготування закінчиться, скороварка видасть 10 звукових сигналів.
6. Натисніть перемикач випуску пари в положення Vent «Вентиляція», щоб швидко скинути тиск.

**Примітка:** поплавковий клапан опуститься, щоб вказати, коли тиск повністю скинеться.

7. Поверніть кришку проти годинникової стрілки та підніміть її щоб відкрити.
8. Обережно вийміть внутрішню чашу за допомогою рукавиць. Вилийте з неї суміш води та оцту.
9. Дайте внутрішній чаші охолонути, а потім висушіть протріть її рушником.

## Зберігання

1. Очистіть і висушіть скороварку та всі її частини.
2. Вставте внутрішню чашу та решітку в скороварку. Закрийте кришку скороварки та поверніть її, щоб зафіксувати її на місці.
3. Оберніть шнур живлення за годинниковою стрілкою навколо скороварки та повісьте його на затискач шнура живлення та гачок для шнура.



[Малюнок 10.10]

4. Зберігайте скороварку у вертикальному положенні. Не зберігайте нічого зверху приладу.

# Вирішення проблем

ПРОБЛЕМА	ВИРІШЕННЯ
Пара витікає з кришки	Ущільнювальне кільце може бути відсутнім або не закріпленим. Відкрийте кришку та міцно натисніть на ущільнювальне кільце, щоб зафіксувати його в виймці. Див. Догляд і технічне обслуговування (стор. 27).
	Залишки їжі можуть прилипнути до ущільнювального кільця. Очистіть ущільнювальне кільце. Див. Догляд і технічне обслуговування (стор. 27).
	Кришка не закрита належним чином. Відкрийте та закрийте кришку та переконайтеся, що вона зафіксована на місці. Див. Кришку скороварки (стор. 12).
	Ущільнювальне кільце може бути деформовано або зламано. Зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор. 32).
	Внутрішній край чаші може бути деформований. Зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор. 32).
Періодично з скороварки чуто звуки клацання	Зовнішнє дно внутрішньої чаші може бути вологим. Висушіть зовнішню частину внутрішнього горщика.
	Плата тиску може перемикатися, коли температура всередині скороварки підвищується. Це нормально.
Кришку важко закрити та зафіксувати.	Можливо, ущільнювальне кільце встановлено неправильно. Відкрийте кришку та міцно натисніть на ущільнювальне кільце, щоб зафіксувати його в виймці. Див. Догляд і технічне обслуговування (стор. 27).
	Можливо, поплавковий клапан застряг у верхньому положенні. Натисніть на поплавковий клапан за допомогою аксесуара з довгою ручкою.
Внутрішня чаша прилипла до кришки або кришку важко зняти.	Перемістіть перемикач випуску пари в положення VENT «Вентиляція», щоб дозволити скинути тиск, і відкрийте кришку.
	Скиньте тиск (див. стор. 14) і обережно поступайте аксесуаром з довгою ручкою по клапану випуску пари. Перед повторним використанням скороварки відкрийте кришку та очистіть поплавковий клапан і прилеглу територію.
Поплавковий клапан не піднімається.	На поплавковому клапані або силіконовому ковпачку поплавкового клапана можуть бути залишки їжі. Ретельно очистіть поплавковий клапан і кришку та виконайте пробний запуск. Див. Догляд і технічне обслуговування (стор. 27).
	У внутрішній чаші може бути недостатньо рідини. За потреби додайте рідину у внутрішню чашу та перевірте, чи не підгоріло дно внутрішньої чаші.
	Поплавковий клапан може бути заблокований механізмом блокування кришки. Поступайте по поплавковому клапану аксесуаром з довгою ручкою. Якщо поплавковий клапан не опускається, вимкніть скороварку та зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор. 32).
	Внутрішня чаша, поплавковий клапан, силіконова кришка або нагрівальний елемент можуть бути пошкоджені або відсутні. Зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор. 32).
Невеликий витік або шипіння пари з клапана випуску пари під час циклу приготування.	Перемикач випуску пари може бути в положенні VENT «Вентиляція». Перемістіть перемикач у положення SEAL «Герметизація».
	Можливо, скороварка регулює надлишковий тиск. Це нормально.

# Вирішення проблем

<b>Дисплей не відображає жодних значень після підключення скороварки до розетки.</b>	<p>Вилка може бути неповністю підключена до скороварки або до розетки. Переконайтеся, що вилка надійно закріплена. Якщо вилка пошкоджена, зверніться до Служби підтримки клієнтів (див. стор. 32).</p>
	<p>Розетка може не мати живлення. Спробуйте іншу розетку.</p>
	<p>Можливо, перегорів запобіжник скороварки. Зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор. 32).</p>
<b>Пара виходить з клапана випуску пари, коли перемикач випуску пари знаходиться в положенні SEAL™Герметизація™.</b>	<p>У внутрішній чаші може бути недостатньо рідини. За необхідності додайте в чашу рідину.</p>
	<p>Можливо, датчик тиску не працює належним чином. Зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор. 32).</p>
	<p>Клапан випуску пари може бути неправильно закритий. Безпечно перемістіть перемикач випуску пари в положення VENT«Вентиляція» і назад у положення SEAL «Герметизація».</p>
<b>На дисплеї відображається код помилки «E1», «E2», «C6H» або «C6L».</b>	<p>Можливо, датчик тиску несправний. Зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор. 32).</p>
<b>На дисплеї відображається код помилки «C7» або «NoPr».</b>	<p>Можливо, не працює нагрівальний елемент. Зверніться до служби підтримки клієнтів (див. стор. 32).</p>
	<p>У внутрішній чаші може бути недостатньо рідини. За необхідності додайте в чашу рідину.</p>
	<p>Перемикач випуску пари може бути не в положенні SEAL «Герметизація»</p>
<b>На дисплеї відображається код помилки «Lid».</b>	<p>Кришка може бути закрита негерметично. Зніміть кришку та вставте кришку на місце та переконайтеся, що вона надійно зафіксована. Див. Кришку скороварки (стор. 12).</p>
	<p>Не використовуйте кришку скороварки з функцією «Sauté». Якщо вибрано функцію «Sauté», зніміть кришку.</p>
<b>На дисплеї відображається код помилки «PrSE».</b>	<p>Тиск накопився під час використання функції приготування без тиску. Перемістіть перемикач випуску пари в положення VENT «Вентиляція» або зніміть кришку, якщо вона не потрібна.</p>
<b>На дисплеї відображається код помилки Food burn «Підгорання їжі».</b>	<p>У внутрішній чаші може бути недостатньо рідини. Переконайтеся, що поплавковий клапан знаходиться в нижньому положенні, а тиск скинутий. Відкрийте кришку, щоб перевірити дно внутрішньої чаші.</p>
	<p>Чаша може перегрітись від високої температури. Скороварка автоматично знизить температуру, щоб запобігти перегріву.</p>
	<p>Відкладення крохмалю на дні внутрішньої чаші могли спричинити нерівномірне її нагрівання. Вимкніть скороварку, скиньте тиск і огляньте дно внутрішньої чаші.</p>

Якщо вашої проблеми немає в списку, зверніться до служби підтримки клієнтів (див. сторінку 32).

# Декларація відповідності

Корпорація Arovast цим заявляє, що цей продукт відповідає основним вимогам та іншим відповідним положенням Директиви 2014/53/ЄС, Регламенту Великобританії щодо радіообладнання 2017 р. та всім іншим застосовним вимогам директив ЄС і Великобританії. Повну декларацію про відповідність можна знайти за адресою: [cosori.com/euro/compliance](http://cosori.com/euro/compliance)

## Інформація про гарантію

Назва продукту	5,7-літрова скороварка
Модель	СМС-СО601-SEU
Для вашої власної довідки ми наполегливо рекомендуємо щоб ви записали номер замовлення та дату покупки приладу.	
Дата покупки	
Номер замовлення	

Корпорація Arovast надає вам гарантію, що вся продукція компанії має найвищу якість матеріалів, виготовлення та обслуговування, яка діє з дати придбання товару до закінчення 2-річного періоду обмеженої гарантії.

Якщо у вас виникли запитання чи сумніви щодо вашого нового продукту, зв'яжіться з нашою командою підтримки клієнтів.

## Підтримка клієнтів

Якщо у вас виникли запитання чи сумніви щодо вашого нового продукту, зв'яжіться з нашою командою підтримки клієнтів.

Корпорація Ароваст  
 Email: [support.eu@cosori.com](mailto:support.eu@cosori.com)  
 1202 N. Miller St., Suite A  
 Анахайм, Каліфорнія 92806  
 США

**Email:** [support.eu@cosori.com](mailto:support.eu@cosori.com)  
[support.fr@cosori.com](mailto:support.fr@cosori.com)  
[support.de@cosori.com](mailto:support.de@cosori.com)  
[support.it@cosori.com](mailto:support.it@cosori.com)  
[support.es@cosori.com](mailto:support.es@cosori.com)

*\*Будь ласка, приготуйте свій рахунок-фактуру та ідентифікатор замовлення, перш ніж звертатися до служби підтримки клієнтів.*







**#LiveLifeTastefully #iCookCosori  
@CosoriCooks**



**@Cosori**



# **COSORI®**

Виникли запитання?  
[support.eu@cosori.com](mailto:support.eu@cosori.com)

A0\_23F16\_eu