

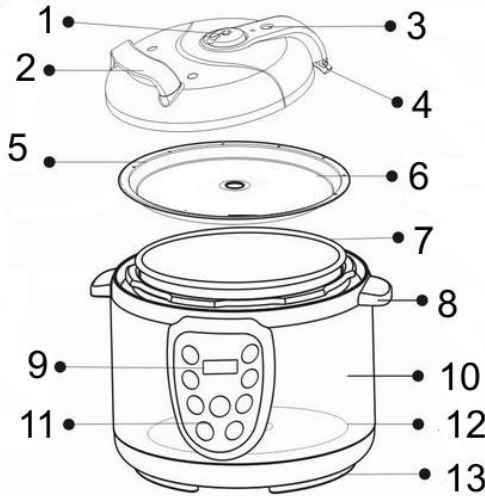
# МСВ6ВВ



EN	Instruction manual.....	2
UA	Інструкція з експлуатації.....	8
RU	Инструкция по эксплуатации ....	20

## General description

Accessories:



1. Operating valve
2. Handle
3. Floating valve
4. Lid hinge
5. Seal ring
6. Seal ring support
7. Cooking pot
8. Handle
9. Display
10. Housing
11. Control panel
12. Heating panel
13. Lower panel



Fry basket



Measuring cup



Meal spoon



Power cord

## Important

Before using the appliance for the first time, carefully read this instruction manual and save it for future reference.

## Danger

Do not immerse the unit with electrical components in water and do not wash it under running water.

## Warning

Before connecting the appliance to the power mains, make sure the voltage specified on the bottom of the appliance matches the voltage of the power mains in your home. If the power cord is damaged, it may only be replaced by Gorenje, Gorenje's authorized service and repair center, or an adequately trained professional.

Do not use the appliances, if the plug, power cord, or any other component is damaged.

The appliance should not be used by children or persons with impaired physical or psychological skills, or persons with lacking experience and knowledge, unless such persons are supervised or advised by a person responsible for their safety.

Do not let the children play with the appliance. DO not touch the appliance housing during use, as it will get hot. To move the appliance, hold it by the handles.

Be careful when releasing the pressure and opening the pressure cooker; there is a danger of scalding. Do not use force to open the lid. To avoid hazard, do not connect the appliance to an external timer or a remote control system.

**This equipment is labelled in compliance with the European Directive 2002/96/EC on waste electric and electronic equipment. The Directive specifies the requirements for collection and management of waste electric and electronic equipment effective in the entire European Union.**

**Caution!**

Place the appliance on a level and stable surface. The appliance is intended solely for household use. Do not use attachments, accessories, or other parts provided by other manufacturers not expressly recommended by Gorenje. In case of use of such attachments or accessories, the warranty shall be void.

**Preparing for use**

1. Remove the packaging
2. Clean the appliance as instructed in the chapter "Cleaning".
3. When inserting the inner pot, make sure the bottom is clean. When the inner pot is inserted into the pressure cooker, rotate it slightly in both directions to make sure it sits correctly in place.



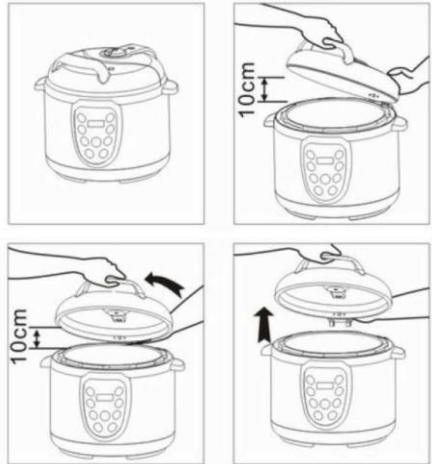
4. Make sure the sealing ring is correctly installed. To check whether the sealing ring is correctly installed, fill one third of the cooking pot with water and set the pressure holding time to 15 minutes.
5. When the time runs out, release the steam by setting the safety steam release valve into Exhaust position, and wait for the floating valve to drop.
6. Wait until the appliance cools down and clean it.

**Using the appliance**

Open the appliance lid as shown in the figure.



If required, the lid can be completely removed as shown in the figure.

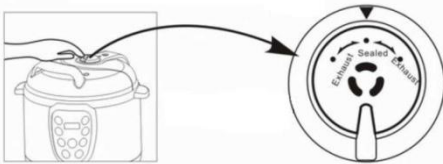


Place the ingredients into the pressure cooker. The ingredients should not fill more than 4/5 of the cooker. Ingredients that tend to expand or swell during cooking (such as beans) should not fill more than 1/5 of the cooker.

Close the appliance lid as shown in the figure. Before closing the lid, make sure the sealing ring is correctly installed.

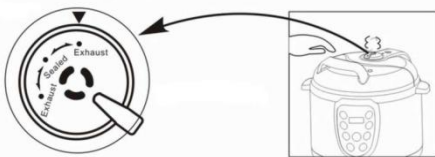


Move the steam release valve to the "sealed" position and make sure the floating valve is not lifted.



Select the desired program. Selected program, symbol "00:", and a number will flash on the display. The number represents cooking time. In 30 seconds, the display will stop flashing and the cooking process will start. Cooking time will start counting down when the pressure in the cooker reaches the desired value. When the cooking process is over, the appliance will switch to "warming" mode. To end the cooking process, press the "Cancel" key.

Move the pressure release valve to "Exhaust" position and wait for the floating valve to drop.



**Tip:** When cooking meat which requires a longer cooking time (such as beef), leave the valve in the "sealed" position and wait for the appliance to cool and for the floating valve to drop.

Programs Soup, Fry and Rice are selected directly through the buttons on front panel.

Programs Stew, Slow cook and Steam are selected with Multifunction button on the front panel!

### Setting the delayed start

Press "Time setting". "00:00" will appear on the display. Use the + and – keys to set the time before the cooking process is to start. Select the cooking program, either directly or with the "Multifunction" key. The display will show 00: and number will flash. The number indicates the cooking time. After thirty seconds, time will start counting down. The display will show the time remaining to the start of the cooking program. When the delay time expires, the cooking program will start. To cancel the delayed start setting, press "Cancel".

When the cooking starts the remaining cooking time in minutes will be shown. Cooking time starts counting down when the pressure in the cooker reaches the required level and the floating valve is lifted into its upper position.

### Manual cooking

Use manual cooking for large amounts of food or larger chunks of meat, if the desired cooking program does not allow changing the cooking time.

When using manual cooking the temperature inside the pot is 100 °C with open lid and 115-120 °C if the lid is closed and under pressure.

Press »Pressure holding time« and use the + and – keys to set the cooking time. A flashing 00: and a number will appear on the display. The number represents cooking time. At the same time, the heaters will be activated. After 30 seconds, the 00: sign and the number will stop flashing. Cooking time starts counting down when the pressure in the cooker reaches the required level and the floating valve is lifted into its upper position.

### Fry program

This program is used for frying and browning the meat

Cooking time is preset to 25 minutes.

**When using this program, remove the lid or keep it open.**

During this cooking program, oil can reach a very high temperature between 160°C and 170°C.

Press the "Fry" key.

Start frying when the oil heats up.

To end the cooking process prematurely, press the "Cancel" key. When you are done frying, it is recommended to wait for 30 minutes for the appliance to cool down before using it again.

### Rice program

This program is used for cooking rice.

Cooking temperature inside the pot is set to 115-120°C.

Press the "Rice" key

"00:" and a number will flash on the display. The number indicates the cooking time which is preset to 10 minutes. The cooking time can be adjusted if necessary using the + and – keys. After 30 seconds, cooking time will stop flashing and the program will start.

Cooking time starts counting down when the pressure in the cooker reaches the required level and the floating valve is lifted into its upper position. When cooking time expires, the appliance will switch to "Warming" mode.

The display will show b0:00. Where 0:00 shows the time the "Warming" mode is on.

### Soup program

This program is used for cooking soups and porridges.

Cooking temperature inside the pot is set to 115-120°C.

Press the "Soup" key

"00:" and a number will flash on the display. The number indicates the cooking time which is preset to 30 minutes. The cooking time can be adjusted if necessary using the + and – keys. After 30 seconds, cooking time will stop flashing and the program will start.

Cooking time starts counting down when the pressure in the cooker reaches the required level and the floating valve is lifted into its upper position. When cooking time expires, the appliance will switch to "Warming" mode.

The display will show b0:00. Where 0:00 shows the time the "Warming" mode is on.

### Stew program

This program is used for cooking stews.

Cooking time is preset to 15 minutes.

Cooking temperature inside the pot is set to 115-120°C.

Use the "Multifunction" key to select the "Stew" program.

"00:" a number will flash on the display. The number indicates the cooking time which is preset to 15 minutes. The cooking time can be adjusted if necessary using the + and – keys.

After 30 seconds, the display will stop flashing.

Cooking time starts counting down when the pressure in the cooker reaches the required level and the floating valve is lifted into its upper position. When cooking time expires, the appliance will switch to "Warming" mode.

The display will show b0:00. Where 0:00 shows the time the "Warming" mode is on.

### Slow cook program

This program is used to slowly cook meat and vegetables.

A temperature between 85°C and 100°C is maintained.

Use the "Multifunction" key to select the "Slow cook" program.

Cooking time will flash on the display. The cooking time can be adjusted if necessary using the + and – keys. After 30 seconds, cooking time will stop flashing and the program will start. The cooker will operate regardless of the pressure!

When cooking time expires, the appliance will switch to "Warming" mode.

The display will show b0:00. Where 0:00 shows the time the "Warming" mode is on.

### Steam program

This program is intended for steam cooking.

Cooking temperature inside the pot is set to 115-120°C.

Fill 1/5 or 2/5 of the cooking vessel with water.

Amount of water depends on the cooking time.

Insert the steam cooking grid and place the ingredients to be cooked onto the grid.

Use the "Multifunction" key to select the "Steam" program.

"00:" and a number will flash on the display. The number indicates the cooking time which is preset to 20 minutes. The cooking time can be adjusted if necessary using the + and – keys. After 30 seconds, cooking time will stop flashing and the program will start.

Cooking time starts counting down when the pressure in the cooker reaches the required level and the floating valve is lifted into its upper position. When cooking time expires, the appliance will switch to "Warming" mode. The display will show b0:00. Where 0:00 shows the time the "Warming" mode is on. The display will show b0:00. Where 0:00 shows the time the "Warming" mode is on.

### Warming program

This program is used to warm up the food or to keep it warm.  
 Press the Cancel/Warming key.  
 The appliance will heat up the food or maintain a temperature between 60°C and 80°C.  
 To cancel the program, press the "Cancel/Warming" key.

### Program table

Programs	Original pressure cooking time (min)	Time settings (min)	Pressure (kPa)
Fry	00:25	/	Lid open
Soup	00:30	1 - 99	50 - 60
Rice	00:10	1 - 99	50 - 60
Stew	00:15	1 - 99	50 - 60
Slow cook	02:00	1h - 9h	0
Steam	00:15	1 - 99	50 - 60
Warming	/	/	0

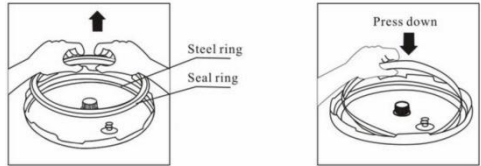
**Tip:** Clean the appliance immediately after use (see chapter "Cleaning").

## Cleaning

The appliance and parts of the appliance are not dishwasher safe.  
 Thoroughly clean the appliance after each use, as well as before use if it hasn't been used for a while.

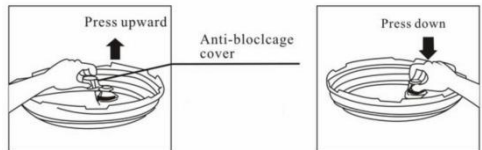
1. Before cleaning, disconnect the appliance from the power mains and wait for it to cool down.

2. Rinse the cooking pot with hot water and some liquid detergent, and dry thoroughly.
3. Wipe the housing with a damp cloth. Do not wash the housing under running water and do not immerse it in water.
4. After use, remove the condensate tank and rinse it.
5. Remove the lid and clean it. Remove the sealing ring by gently pulling it upwards.

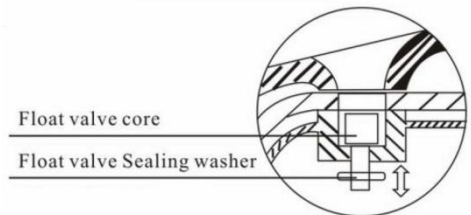


Clean the sealing ring under running hot water with some detergent. Dry the sealing ring thoroughly. When putting sealing ring back on, make sure it is correctly fitted under the sealing ring holder. Make sure there are no wrinkles on the gasket. If the sealing ring is not fitted correctly, the appliance will not work and it may be damaged. If you notice during cleaning that the sealing ring is damaged or cracked, do not use the appliance and call a **Gorenje service center** to replace it.

6. Remove the metal filter, clean it, and replace it onto the lid.



7. Clean the safety valve.



8. To make sure the appliance works properly, make sure the heating plate is clean. Clean the heating plate with a damp cloth and dry it thoroughly.

9. Do not use aggressive cleaners and metal accessories for cleaning as these may damage the appliance.

**Tip:** Sometimes it's hard to fit sealing ring into the sealing ring holder after cleaning. We suggest that you put the sealing ring back into the sealing ring holder just before you start to use the machine and before putting it back, you apply a bit of cooking oil onto the sealing ring. Oiling the ring makes the ring slips in its position much easier.

For more information or in case of problems, please contact Gorenje Call Center in your country (phone number listed in the International Warranty Sheet). If there is no such center in your country, please contact the local Gorenje dealer or Gorenje's small domestic appliance department.

***For personal use only!***

## Storage

Store the appliance in a safe and dry place.

## Environment

After the expiry of its useful life, do not discard the appliance with common household waste. Take it to an authorized recycling center. This will help preserve the environment.

## Warranty and repair

If multi cooker stops to work please check the display for an error code. Write down this code and inform Gorenje Call Center.

Shown code	Fault
E1	sensor cut circuit
E2	sensor short circuit
E3	over temperature
E4	signal switch failure

**GORENJE  
WISHES YOU A LOT OF PLEASURE  
IN USING YOUR APPLIANCE.**

**We reserve the right to any modification**

## Загальний опис



1. Робочий клапан
2. Ручка
3. Поплавковий клапан
4. Кріплення кришки
5. Ущільнювальне кільце
6. Тримач ущільнювального кільця
7. Ємність для приготування
8. Ручка
9. Дисплей
10. Корпус
11. Панель управління
12. Нагрівальна пластина
13. Нижня панель

## Акcesуари:



Кошик для приготування у фритюрі



Мірний стакан



Ложка



Шнур живлення

## Важливо

Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте цю інструкцію й збережіть її для використання в майбутньому.

## Небезпечно

Не занурюйте електричні елементи приладу у воду та в жодному разі не мийте прилад під проточною водою.

## Застереження

Перед підключенням приладу до мережі живлення переконайтеся, що напруга в ній відповідає напрузі, зазначеній на нижній поверхні приладу. Якщо шнур живлення пошкоджено, його можна замінити звернувшись до авторизованого сервісного центру Gorenje або особи з належного кваліфікацією.

Не використовуйте прилад, якщо штепсельну вилку, шнур живлення або інший компонент пошкоджено.

Діти та особи з фізичними чи розумовими вадами або особи без належного досвіду та знань можуть користуватися приладом лише зі сторонньою допомогою й під суворим наглядом людей, що несуть відповідальність



за їх безпеку. Не дозволяйте дітям грати з приладом.  
Коли прилад увімкнено, НЕ торкайтеся його корпусу, оскільки він нагрівається. Під час переміщення тримайте прилад за ручки.  
Будьте обережні випускаючи тиск і відкриваючи прилад під тиском, щоб не ошпаритися. Не відкривайте кришку силою. Не підключайте прилад до зовнішнього таймера або системи дистанційного керування, це може призвести до небезпечних наслідків.

Це обладнання позначено відповідно до Директиви ЄС 2002/96/ЄС щодо відходів електричного та електронного обладнання. Директива визначає вимоги до збирання та переробки відходів електричного й електронного обладнання, які застосовуються у всьому Європейському союзі.

### Увага!

Установіть прилад на рівну стійку поверхню. Цей прилад призначено виключно для побутового використання.  
Використовуйте лише рекомендовані компанією Gorenje приладдя, аксесуари або інші деталі сторонніх виробників. У разі використання нерекондованого приладдя або аксесуарів гарантія на прилад не розповсюджується.

### Перед використанням

7. Зніміть пакування.
8. Очистіть прилад, як це зазначено в розділі «Чистення».
9. Вставляючи внутрішню каструлю, переконайтеся, що дно чисте. Вставивши внутрішню каструлю у скороварку, злегка поверніть каструлю в обох напрямках, щоб впевнитися, що вставили її правильно.



10. Переконайтеся, що ущільнювальне кільце вставлено належним чином. Для цього заповніть каструлю для приготування водою на третину й

встановіть час утримання тиску 15 хвилин.

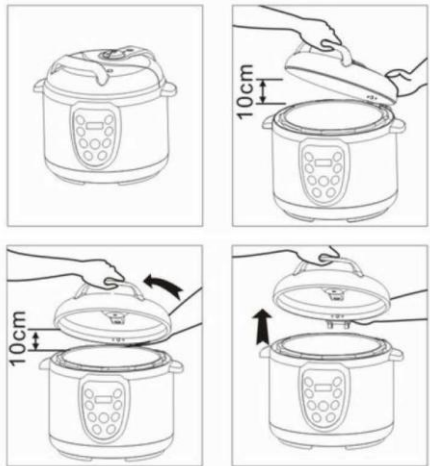
11. Коли час мине, випустіть пару, встановивши запобіжний клапан випуску пари в положення «Відкрито». Зачекайте, доки опуститься поплавковий клапан.
12. Дайте приладу охолонути й почистіть його.

### Використання

Відкрийте кришку приладу, як показано на **рисунку**.



За потреби кришку можна зняти повністю (див. рис).

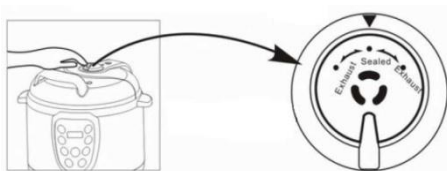


Помістіть інгредієнти у мультиварку. Чаша мультиварки повинна бути заповнена не більше ніж на 4/5. Якщо інгредієнти збільшуються у розмірі під час приготування (наприклад, квасоля), заповніть ними не більше 1/5 чаші.

Закрийте кришку приладу, як показано на малюнку. Перед закриттям кришки переконайтеся, що ущільнювальне кільце вставлено належним чином.



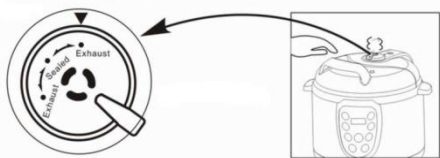
Встановіть клапан випуску пари в положення «Закрито» та перевірте, щоб поплавковий клапан не був піднятий.



Виберіть потрібну програму. На дисплеї блиматиме вибрана програма, символ «00:» та число. Число вказує на час приготування. За 30 секунд дисплей перестане блимати, і почнеться процес приготування. Відлік часу приготування почнеться, коли тиск у мультиварці сягне потрібного значення.

Закінчивши приготування, прилад автоматично перейде в режим «Підігрів». Щоб закінчити приготування, натисніть клавішу «Відміна».

Встановіть клапан випуску пари в положення «Відкрито» та зачекайте, доки поплавковий клапан не опуститься.



**Порада.** У разі приготування м'яса, яке потрібно готувати тривалий час (наприклад, яловичини), залиште клапан у положенні «Закрито» й зачекайте, доки прилад охолоне і поплавковий клапан опуститься.

## Панель управління

Передню панель обладнано кнопками для безпосереднього вибору програм приготування супу, рису та програмою обсмаження.

Програми тушкування, повільне приготування й приготування на пару вибираються за допомогою кнопки «Вибір функції» на передній панелі.

## Функція відкладеного запуску

Натисніть «Налаштування часу». На дисплеї відобразиться «00:00». За допомогою клавіш «+» і «-» задайте час до початку приготування. Виберіть програму приготування безпосередньо або клавішею «Вибір функції». На дисплеї відобразиться «00:» і блиматиме число. Число вказує на час приготування. За тридцять секунд почнеться зворотний відлік часу. Дисплей відобразитиме час до запуску програми приготування. Коли цей час мине, запуститься програма приготування. Щоб скасувати відкладений запуск, натисніть клавішу «Відміна».

Коли почнеться приготування, на дисплеї відобразиться час приготування, що залишився (у хвилинах).

Відлік часу приготування почнеться, коли тиск у мультиварці сягне потрібного рівня, а поплавковий клапан підніметься в найвище положення.

## Налаштування власного режиму приготування

Використовуйте ручний режим приготування, якщо необхідно приготувати велику страву або великий шматок м'яса, а стандартна програма не дозволяє змінювати час приготування.

У цьому режимі температура всередині каstrулі сягатиме 100 °C (з відкритою кришкою) та 115–120 °C (із закритою кришкою та під тиском).

Натисніть кнопку «Час роботи під тиском» та вкажіть тривалість готування за допомогою клавіш «+» і «-». На дисплеї блиматиме «00:» і число. Число вказує на час приготування. У той самий час увімкнуться нагрівальні елементи. За 30 секунд напис «00:» і число перестануть блимати.

Відлік часу приготування почнеться, коли тиск у мультиварці сягне потрібного рівня, а поплавковий клапан підніметься в найвище положення.

## Програма «Смаження»

Ця програма використовується для смаження м'яса та приготування у фритюрі. Попередньо встановлено час приготування 25 хвилин. Зменшення або збільшення часу приготування даною програмою не передбачені.

### Готуйте тільки з відкритою кришкою!

Під час використання цієї програми олія може суттєво розігрітися, до 160–170 °С. Як тільки олія розігріється, почніть смажити продукти.

Щоб раніше закінчити приготування, натисніть клавішу «Відміна». Після смаження рекомендується зачекати близько 30 хвилин, щоб прилад охолонув. Після цього можна використовувати його знову.

## Програма «Рис»

Ця програма використовується для приготування рису.

Температура приготування — 115–120 °С.

Натисніть кнопку «Рис».

"00:" і число блиматимуть на дисплеї. Число вказує на час приготування (попередньо встановлено час 10 хвилин). За потреби час приготування можна змінити клавішами «+» і «-». За 30 секунд час приготування перестане блимати, і почнеться процес приготування.

Відлік часу приготування почнеться, коли тиск у мультиварці сягне потрібного рівня, а поплавковий клапан підніметься в найвище положення. Після закінчення приготування прилад перейде в режим «Підігрів».

На дисплеї відобразиться «b0:00». «0:00» вказує на час перебування в режимі підігріву.

## Програма «Суп»

Ця програма використовується для приготування супів та каш.

Температура приготування — 115–120 °С.

Натисніть клавішу «Суп».

"00:" і число блиматимуть на дисплеї. Число вказує на час приготування (попередньо встановлено час 30 хвилин). За потреби час приготування можна змінити клавішами «+» і «-». За 30 секунд час приготування перестане блимати, і почнеться процес приготування.

Відлік часу приготування почнеться, коли тиск у мультиварці сягне потрібного рівня, а поплавковий клапан підніметься в найвище

положення. Після закінчення приготування прилад перейде в режим «Підігрів».

На дисплеї відобразиться «b0:00». «0:00» вказує на час перебування в режимі підігріву.

## Програма «Тушкування»

Ця програма використовується для тушкування.

Попередньо встановлено час приготування 15 хвилин.

Температура приготування — 115–120 °С.

Виберіть програму «Тушкування» за допомогою клавіші «Вибір функції».

«00:» і число блиматимуть на дисплеї. Число вказує на час приготування (попередньо встановлено час 15 хвилин). За потреби час приготування можна змінити клавішами «+» і «-».

За 30 секунд дисплей перестане блимати.

Відлік часу приготування почнеться, коли тиск у мультиварці сягне потрібного рівня, а поплавковий клапан підніметься в найвище положення. Після закінчення приготування прилад перейде в режим «Підігрів».

На дисплеї відобразиться «b0:00». «0:00» вказує на час перебування в режимі підігріву.

## Програма «Томління»

Ця програма використовується для повільного приготування м'яса й овочів.

Підтримується температура 85–100 °С.

Виберіть програму «Томління» за допомогою клавіші «Вибір функції».

На дисплеї почне блимати час приготування.

За потреби його можна змінити клавішами «+» і «-». За 30 секунд час приготування перестане блимати, і почнеться процес приготування. Мультиварка працюватиме, незалежно від тиску!

Після закінчення приготування прилад перейде в режим «Підігрів».

На дисплеї відобразиться «b0:00». «0:00» вказує на час перебування в режимі підігріву.

## Програма приготування на пару

Ця програма використовується для приготування на пару.

Температура приготування — 115–120 °С.

Заповніть каструлю для приготування водою на 1/5 або 2/5. Об'єм води залежить від часу приготування. Вставте решітку для

приготування на пару та покладіть на неї необхідні інгредієнти.  
 Натисніть клавішу «Вибір функції», щоб вибрати програму «На пару».  
 "00:" і число блиматимуть на дисплеї. Число вказує на час приготування (попередньо встановлено час 20 хвилин). За потреби його можна змінити клавішами «+» і «-». За 30 секунд час приготування перестане блимати, і почнеться процес приготування. Відлік часу приготування почнеться, коли тиск у мультиварці сягне потрібного рівня, а поплавковий клапан підніметься в найвище положення. Після закінчення приготування прилад перейде в режим «Підігрів». На дисплеї відобразиться «b0:00». «0:00» вказує на час перебування в режимі підігріву.

### Функція підтримання тепла

Ця програма використовується для підігріву страв або підтримання їх теплими. Натисніть клавішу «Відміна/Підігрів». Пристрій розігріватиме страву або підтримуватиме її температуру між 60 та 80 °С.  
 Щоб скасувати програму, натисніть клавішу «Відміна/Підігрів».

### Таблиця програм

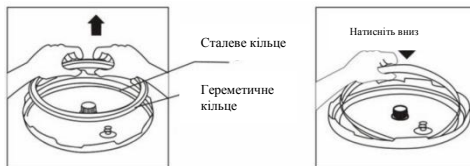
Програми	Автоматичне готування (хв)	Налаштування часу (хв)	Тиск (кПа)
Смаження	00:25	/	Відкрита кришка
Суп	00:30	1 - 99	50 - 60
Рис	00:10	1 - 99	50 - 60
Тушкування	00:15	1 - 99	50 - 60
Повільне приготування	02:00	1-9 годин	0
Пара	00:15	1 - 99	50 - 60
Підігрів	/	/	0

**Порада.** Відразу після використання очистіть прилад (див. розділ «Чищення»).

### Чищення

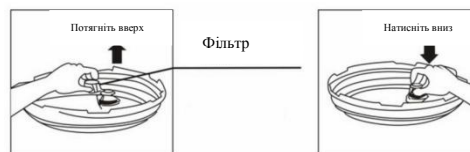
Пристрій і його деталі не можна мити в посудомийній машині.  
 Ретельно очищайте прилад після кожного використання. Також вимийте прилад перед приготуванням їжі, якщо не використовували його певний час.

- Перш ніж почати чистити прилад, від'єднайте його від мережі живлення й дайте йому охолонути.
- Вимийте каструлю в гарячій воді з додаванням рідкого миючого засобу. Після цього повністю висушіть її.
- Протріть корпус вологою тканиною. Не мийте корпус під водою та не занурюйте його у воду.
- Після використання вийміть резервуар для конденсату та сполосніть його.
- Зніміть і помийте кришку. Зніміть ущільнювальне кільце, обережно потягнувши його догори.



Помийте його гарячою водою з миючим засобом. Повністю висушіть. Вставляючи ущільнювальне кільце на місце, переконайтеся, що правильно вставили його у тримач. На ньому не повинно бути зморшок. Якщо вставити ущільнювальне кільце неправильно, прилад не працюватиме та може бути пошкоджено. Якщо під час чищення ви помітили, що кільцевий ущільнювач пошкоджений або тріснув, не користуйтеся приладом і зверніться до **авторизованого сервісного центру Gorenje** для заміни.

- Зніміть і почистіть металевий фільтр, після чого знову встановіть його на кришку.



16. Очистіть запобіжний клапан.



17. Щоб прилад працював належним чином, нагрівальна пластина повинна бути чистою. Почистіть нагрівальну пластину вологою тканиною та повністю висушіть.
18. Не використовуйте агресивні миючі засоби та металеві спонжі для очищення, оскільки вони можуть пошкодити прилад.

**Порада.** Інколи після чищення складно вставити ущільнювальне кільце в тримач. Радимо вставляти ущільнювальне кільце в тримач безпосередньо перед використанням приладу, злегка змастивши його рослинною олією.

## Зберігання

Зберігайте прилад у безпечному й сухому місці.

## Довкілля

Після закінчення строку експлуатації не викидайте прилад разом із побутовими відходами. Віднесіть його в авторизований центр утилізації. Таким чином ви збережете довкілля.

## Гарантія та ремонт

Якщо мультиварка не працює, погляньте на код помилки на дисплеї. Запишіть його та повідомте авторизований сервісний центр Gorenje.

Код	Несправність
E1	коротке замикання ланцюга датчика
E2	коротке замикання датчика
E3	перегрівання
E4	несправність сигнального перемикача

Додаткову інформацію або допомогу в разі проблеми можна отримати звернувшись на місцеву інформаційну лінію Gorenje (див. номер телефону в міжнародному гарантійному талоні). Якщо у вашій країні немає такої лінії, зверніться до регіонального дилера компанії Gorenje або сервісного центру, де обслуговуються побутові прилади Gorenje.

***Лише для особистого використання!***

**КОМПАНІЯ GORENJE  
БАЖАЄ ВАМ ОТРИМАТИ  
МАКСИМАЛЬНЕ ЗАДОВОЛЕННЯ  
ВІД КОРИСТУВАННЯ ЦИМ  
ПРИСТРОЄМ.**

**Ми залишаємо за собою право вносити будь-які зміни.**

## Рецепти та поради щодо приготування страв

Готування страв у мультиварці-скороварці надає низку переваг.

- Страви, приготовані у скороварці, не втрачають мінеральні речовини, вітаміни та колір.
- Висока температура в каstrулі та пара зменшують час приготування на третину. До того ж, завдяки приготуванню під високим тиском волокна їжі стають м'якшими та ніжнішими. Навіть найжорсткіше м'ясо смакуватиме ніжно.
- Не потрібно наглядати за процесом приготування. Мультиварка регулює потрібну температуру й слівіщає, коли страву можна подати на стіл. Проведіть вільний час із друзями й рідними.

### Рецепти для програми «Рис»

Ця програма ідеально підходить для приготування страв зі злаків (овес, гречка, рис).

#### Рис з овочами (4 порції)

Інгредієнти	Кількість	Спосіб приготування
Довгозернистий рис	400 г	Покладіть усі інгредієнти в каstrулю. Додайте воду, сіль і вершкове масло. Закрийте кришку. Виберіть програму «Рис».
Заморожений горох	100 г	
Морква, нарізана невеликими кубиками	100 г	
Вода або бульйон	550 мл	
Сіль за смаком		
Вершкове масло	30 г	

#### Рис із морепродуктами (4 порції)

Інгредієнти	Кількість	Спосіб приготування
Довгозернистий рис	400 г	1. Налийте в каstrулю оливкову олію. Виберіть програму «Смаження». 2. Додайте креветки, мідії, нарізані помідори, роздавлений часник, базилік і сіль. Смажте протягом 7–10 хвилин. Не закривайте кришку! 3. Додайте рис і нарізаний перець. Налийте воду. Закрийте кришку. 4. Виберіть програму «Рис», встановіть час приготування 15 хвилин.
Вода або бульйон	500 мл	
Креветки	12	
Мідії	12-14	
Помідори (середнього розміру)	2	
Солодкий перець	1	
Базилік, сіль за смаком		
Оливкова олія	2 столові ложки	
Часник	2 зубчики	

## Рецепти для програми «Суп»

### Гороховий суп із беконом (4 порції)

Інгредієнти	Кількість	Спосіб приготування
Колотий горох	250 г	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Промийте горох холодною водою.</li> <li>2. Покладіть горох у каструлю та налейте 700 мл. води. Закрийте кришку.</li> <li>3. Виберіть програму «Суп», встановіть час 25 хвилин.</li> <li>4. Відварений горох перекладіть у миску та збийте блендером. Додайте роздавлений часник, нарізаний бекон і кріп.</li> <li>5. Покладіть у каструлю та готуйте, використовуючи програму «Суп», протягом 10 хвилин. Добре смакує з грінками.</li> </ol>
Бекон	100 г	
Часник	3–4 зубчики	
Сіль, перець за смаком		
Кріп	6 гілочок	
Вода	700 мл	

### Суп із манної крупи (4 порції)

Інгредієнти	Кількість	Спосіб приготування
Манна крупа	60 г	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Покладіть у каструлю курячі крильця й налейте 1000 мл холодної води.</li> <li>2. Виберіть програму «Суп», закрийте кришку та встановіть час 25 хвилин.</li> <li>3. Процідіть готовий бульйон через сито.</li> <li>4. Додайте манну крупу, збиті яйця й пармезан у каструлю з курячим бульйоном.</li> <li>5. Приправте сіллю, перцем і нарізаною петрушкою. Готуйте у програмі «Суп» протягом 10 хвилин, не закриваючи кришку та помішуючи інгредієнти.</li> </ol>
Курячий бульйон	1000 мл	
Яйця	3	
Сіль, перець за смаком		
Петрушка	6 гілочок	
Тертий пармезан	100 г	
Курячі крильця	4 шт.	

## Рецепти для програми «Тушкування»

### Гуляш із картопляним пюре (4 порції)

Інгредієнти	Кількість	Спосіб приготування
Наріzana яловичина	800 г	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виберіть програму «Смаження» або «Соте».</li> <li>2. Покладіть у каструлю інгредієнти у наступному порядку: вершкове масло, дрібно наріzana цибуля, солодкий перець паприка, роздавлений часник, сік і цедра лимона. Добре все перемішайте та обсмажте протягом 5-7 хвилин.</li> <li>3. Додайте 250 мл гарячої води й томатну пасту. Сіль за смаком. Покладіть у каструлю м'ясо.</li> <li>4. Вимкніть програму «Смаження». Встановіть решітку для приготування на пару та викладіть картоплю, наріzану половинками.</li> <li>5. Закрийте кришку, виберіть програму «Тушкування» та встановіть час 30–35 хвилин.</li> <li>6. Коли м'ясо буде готове, додайте в каструлю сметану, змішану з борошном і перцем чилі. Прикрасьте петрушкою. Подавайте з картопляним пюре.</li> </ol>
Цибуля	1	
Вершкове масло	50 г	
Часник	2 зубчика	
Солодкий перець паприка	1 столова ложка	
Петрушка	6 гілочок	
Лимон (сік і цедра)	1	
Перець чилі (без зерняток)	½	
Томатна паста	1 столова ложка	
Сметана	2 столові ложки	
Борошно	1 столова ложка	
Сіль за смаком		
Очищена картопля	8-10	

### Кролик із розмарином (4 порції)

Інгредієнти	Кількість	Спосіб приготування
М'ясо кролика (наріzане шматками)	1,5 кг	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виберіть програму «Смаження» та розігрійте 2 столові ложки оливкової олії.</li> <li>2. Обваляйте м'ясо кролика в борошні й обсмажте в каструлі до золотистого кольору (2–3 хвилини з кожної сторони). Перекладіть обсмажене м'ясо на тарілку.</li> <li>3. Виберіть програму «Соте» або «Смаження». Розігрійте оливкову олію, яка залишилася.</li> <li>4. Покладіть у каструлю інгредієнти в такому порядку: дрібно наріzana цибуля, наріzаний бекон і роздавлений часник.</li> <li>5. Обжарте всі інгредієнти протягом 3–4 хвилин, доки вони не стануть м'якими й не набудуть золотистого кольору. Додайте вино й половину об'єму оцту.</li> <li>6. Покладіть у каструлю м'ясо. Додайте розмарин і помідори, приправте за смаком. Закрийте кришку. Виберіть програму «Тушкування», встановіть час 35 хвилин.</li> <li>7. Перед подаванням прикрасьте дрібно наріzаною петрушкою.</li> </ol>
Бекон	6 шматків	
Консервовані помідори у власному соку	800 мл	
Дрібно наріzana цибуля	2	
Часник	4 зубчики	
Оливкова олія	60 мл	
Біле вино	250 мл	
Бальзамічний оцет	30 мл	
Розмарин	2 гілочки	
Петрушка	6 гілочок	
Борошно	2 столові ложки	



**Яловичина по-бургундськи (4 порції)**

Інгредієнти	Кількість	Спосіб приготування
Оливкова олія	3 столові ложки	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виберіть програму «Соте» («Смаження») і розігрійте оливкову олію.</li> <li>2. Додайте яловичину й обсмажте, доки вона не набуде коричневого кольору. Відкладіть.</li> <li>3. Тушкуйте цибулю, доки вона не стане прозорою.</li> <li>4. Знову покладіть м'ясо й інші інгредієнти (крім води й борошна) і залиште кипіти протягом 3–4 хвилин.</li> <li>5. Закрийте кришку, виберіть програму «Тушкування» та встановіть час 30–35 хвилин.</li> <li>6. Після закінчення програми приготування зачекайте, щоб тиск знизився (не знижуйте його навмисно), потім відкрийте кришку.</li> <li>7. Змішайте борошно й воду в чашці та влийте в каструлю.</li> <li>8. Встановіть ручний режим приготування та тушкуйте до загустіння. Потім готуйте ще одну хвилину.</li> <li>9. Страву можна подавати.</li> </ol>
Яловичина (лопаткова частина), нарізана шматками	1 кг	
Морква (нарізана)	5	
Червона цибуля (велика)	1	
Часник (подрібнений)	2 зубчики	
Лаврове листя	1	
Сіль	3 столові ложки	
Чебрець	2 столові ложки	
Чорний перець	½ столової ложки	
Яловичий бульйон	150 мл	
Червоне вино	150 мл	
Томатна паста	2 столові ложки	
Вода	50 мл	
Борошно	2 столові ложки	

**Рецепти для програми «Випічка»\***

\*Доступна не на всіх моделях мультиварок

**Мармуровий торт із шоколадом (4 порції)**

Інгредієнти	Кількість	Спосіб приготування
Яйця	3 (близько 150 г)	<p>Найцікавіше в цьому рецепті те, що всі інгредієнти треба взяти в однаковій кількості: борошно, цукор, вершкове масло та яйця. Настійно рекомендуємо використовувати вершкове масло та яйця кімнатної температури.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Збийте яйця з цукровою пудрою та процідіть через сито, щоб уникнути грудочок.</li> <li>2. Додайте борошно та ретельно перемішайте.</li> <li>3. Додайте вершкове масло й сіль. Перемішайте всі інгредієнти до однорідної маси.</li> <li>4. Вилийте в тісто розтоплений шоколад і злегка розподіліть до утворення розводів.</li> <li>5. Змажте каструлю для приготування вершковим маслом і вилийте в неї готове тісто.</li> <li>6. Закрийте кришку. Виберіть програму «Випічка», встановіть час 30 хвилин.</li> </ol>
Борошно	150 г	
Цукрова пудра	150 г	
Вершкове масло	150 г	
Пучка солі		
Чорний шоколад	50 г	

## Рецепти для програми «Повільного приготування»

### Тушковане м'ясо (4 порції)

Інгредієнти	Кількість	Спосіб приготування
Оливкова олія	3 столові ложки	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виберіть програму «Соте» («Смаження») і розігрійте оливкову олію.</li> <li>2. Додайте яловичину й тушкуйте, доки вона не набуде коричневого кольору.</li> <li>3. Обсмажте цибулю до прозорості.</li> <li>4. Знову покладіть м'ясо та інші інгредієнти</li> <li>5. Закрийте кришку. Встановіть програму «Повільне приготування», встановіть час 4–5 годин. Встановіть клапан випуску пари в положення «Відкрито».</li> <li>6. Коли приготування закінчиться, вийміть м'ясо й наріжте невеликими шматочками.</li> <li>7. Подавайте на великій тарілці, поливши соусом.</li> </ol>
Яловичина (лопаткова частина) без кісток	1,5 кг	
Цибуля (велика)	1	
Морква	4	
Часник (подрібнений)	3 зубчики	
Лаврове листя	2	
Сіль	3 столові ложки	
Чорний перець	½ столової ложки	
Яловичий бульйон	300 мл	
Біле вино	100 мл	

### Яловичина, тушувана у вині по-ірландськи (4 порції)

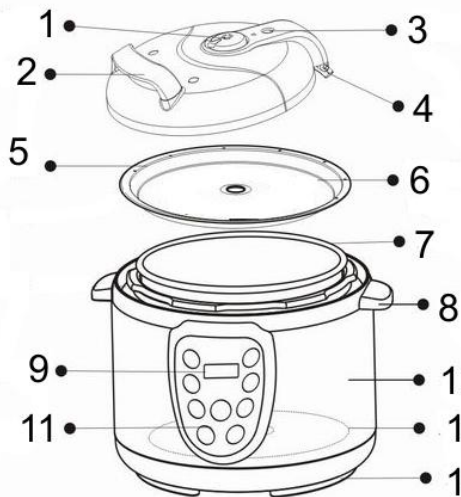
Інгредієнти	Кількість	Спосіб приготування
Оливкова олія	3 столові ложки	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виберіть програму «Соте» («Смаження») і розігрійте оливкову олію.</li> <li>2. Додайте яловичину й тушкуйте, доки вона не набуде коричневого кольору.</li> <li>3. Додайте часник і тушкуйте ще протягом хвилини. Приправте сіллю й перцем. Відкладіть.</li> <li>4. Розплавте вершкове масло й додайте картоплю, селеру, цибулю та моркву. Обсмажте до золотистого кольору.</li> <li>5. Додайте всі інгредієнти й ретельно перемішайте.</li> <li>6. Закрийте кришку. Встановіть програму «Повільне приготування», встановіть час 5–6 годин. Встановіть клапан випуску пари в положення «Відкрито».</li> <li>7. Страву можна подавати.</li> </ol>
Вершкове масло	50 г	
Яловичина (нарізана шматками товщиною по 2 см)	0,6 кг	
Картопля сорту Рассада (невелика, неочищена, нарізана шматками товщиною по 1,5 см)	0,5 кг	
Червона картопля (невелика, неочищена, нарізана шматками товщиною по 1,5 см)	0,5 кг	
Часник (роздавлений)	5	
Червоне вино	1 чашка	
Пиво «Guinness»	1 чашка	
Цибуля (велика, крупно нарізана)	1	
Яловичий бульйон	6 чашок	
Томатна паста	3 столові ложки	
Білий цукор	1 столова ложка	
Чебрець (сушений)	1 столова ложка	
Лаврове листя	3	
Селера (нарізана)	4 стеблини	
Вустерський соус	2 столові ложки	
Морква (нарізана шматками товщиною по 2 см)	3	

## Рецепти для програми «Приготування на пару»

### Стейк лосося з гірчицею (2 порції)

Інгредієнти	Кількість	Спосіб приготування
Оливкова олія	1 столова ложка	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Намажте кожен стейк 1 столовою ложкою гірчиці.</li> <li>2. Покладіть на кожен стейк по одній гілочці чебрецю.</li> <li>3. Виберіть програму «Соте», («Смаження») і тушкуйте цибулю та часник в оливковій олії до золотистого кольору. Додайте вино й лаврове листя.</li> <li>4. Покладіть лосось у пароварку й поставте в каструлю.</li> <li>5. Закрийте кришку, виберіть програму «Пара» та встановіть час 3 хвилини.</li> <li>6. Після закінчення приготування встановіть клапан випуску пари в положення «Відкрито», щоб швидко знизити тиск.</li> <li>7. Вийміть стейки та каструлю з водою.</li> <li>8. Змішайте 2 столові ложки гірчиці й кукурудзяний крохмаль.</li> <li>9. Вийміть лаврове листя та розмішайте приготовану суміш у рідині. Готуйте в режимі ручного приготування до загустіння, підтримуючи кипіння й постійно помішуючи</li> <li>10. Подавайте соус зі стейком лосося.</li> </ol>
Стейки лосося (невеликі)	4	
Цибуля (невелика, нарізана)	1	
Часник (подрібнений)	1	
Біле вино	1 чашка	
Свіжий чебрець	3–4 гілочки	
Гірчиця (діжонська)	6 столових ложок	
Кукурудзяний крохмаль	1 столова ложка	
Лаврове листя	1	

## Общее описание



1. Клапан управления
2. Ручка
3. Плавающий клапан
4. Петля крышки
5. Уплотнительное кольцо
6. Опора уплотнительного кольца
7. Кастрюля
8. Ручка
9. Индикатор
10. Корпус
11. Панель управления
12. Нагревательная панель
13. Основа



Fry basket Фритюрница



Measuring cup Мерная чашка



Meal spoon Ложка для еды



Power cord Шнур питания

## Важное замечание!

Перед первым использованием прибора внимательно прочитайте эту инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

## Опасно

Не погружайте блок с электрическими компонентами в воду и не промывайте его струей воды.

## Предупреждение

Перед подключением прибора к сети убедитесь, что напряжение, указанное на днище прибора, соответствует напряжению сети. Если шнур питания поврежден, его может заменить компания Gorenje, авторизованный сервисный и ремонтный центр Gorenje или подготовленный специалист. Не используйте прибор, если разъемы, шнур питания или любые другие компоненты повреждены.

Прибором не должны пользоваться дети или лица с нарушениями физического или психологического здоровья, либо лица с

В комплекте:

недостаточным опытом и знаниями, за исключением случая, когда эти лица работают под наблюдением или пользуются советами лица, ответственного за их безопасность. Не позволяйте детям играть с прибором. Не прикасайтесь к корпусу прибора при эксплуатации, поскольку он сильно нагревается. Перемещайте прибор за ручку.

Будьте осторожны, отпуская давление и открывая скороварку; существует опасность ошпаривания. Не прилагайте силу для открытия крышки.

Для избегания опасных ситуаций не подключайте прибор к внешнему таймеру или системе дистанционного управления.

**Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования. Директива определяет требования к сбору и утилизации отслужившего электрического и электронного оборудования, действующие на всей территории Европейского Союза**

### Внимание!

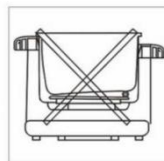
Установите прибор на ровную и устойчивую поверхность. Прибор предназначен исключительно для домашнего использования.

Не используйте приспособления, принадлежности или иные детали других производителей, которые непосредственно не рекомендованы Gorenje. В случае использования таких приспособлений и принадлежностей гарантия будет аннулирована.

### Подготовка к использованию

1. Снимите упаковку
2. Почистите прибор так, как это указано в главе "Чистка".
3. Вставляя внутреннюю кастрюлю, убедитесь в том, что дно чистое. При вставке внутренней кастрюли в скороварку слегка поверните ее в обоих направлениях для того, чтобы убедиться в том, что она правильно стала на место.
4. Убедитесь в том, что надлежащим образом вставлено уплотнительное кольцо. Для проверки того, что

уплотнительное кольцо вставлено надлежащим образом, наполните кастрюлю для варки на треть водой и установите время варки под давлением на 15 мин.



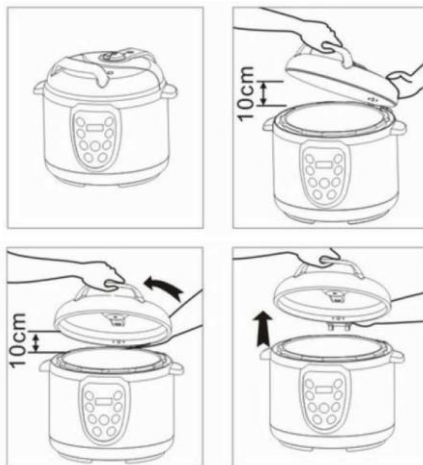
5. По истечении времени, выпустите пар, переведя предохранительный клапан выпуска пара в положение Exhaust (Выпуск), и дождитесь, пока упадет плавающий клапан.
6. Дождитесь, пока прибор остынет, и почистите его.

### Применение прибора

Откройте крышку прибора так, как это показано на рисунке.

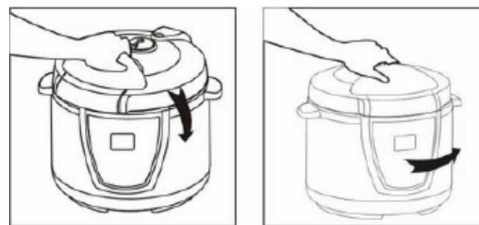
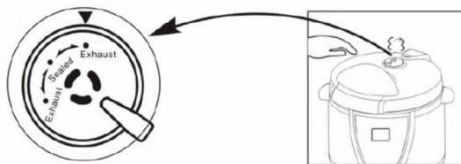


При необходимости, можно полностью снять крышку так, как это показано на рисунке.

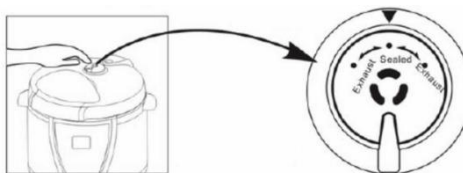


Положите в скороварку ингредиенты. Ингредиенты не должны занимать более 4/5 скороварки. Ингредиенты, расширяющиеся или разбухающие в процессе приготовления (например, бобы), должны занимать не более 1/5 скороварки.

Закройте крышку скороварки так, как это показано на рисунке. Перед тем, как закрыть крышку, убедитесь в том, что уплотнительное кольцо вставлено надлежащим образом.



Переведите клапан выпуска пара в положение "sealed" (закупорено) и убедитесь в том, что плавающий клапан не поднят.



Выберите желаемую программу. На индикаторе начнут мигать выбранная программа, символ "F:" и число. Число означает время приготовления. Через 30 секунд, индикатор перестанет мигать и начнется процесс приготовления. По достижении нужной величины давления в скороварке время приготовления начнет отсчет назад. На индикаторе появится надпись "Pressure" (давление). По окончании процесса приготовления, прибор переключится в режим "нагрева". Для завершения процесса приготовления нажмите на кнопку "Cancel" (Отменить).

Переведите клапан выпуска пара в положение "Exhaust" и подождите, пока не упадет плавающий клапан.

**Совет:** При приготовлении мяса, требующего большего времени приготовления (например, говядины), оставьте клапан в положении "sealed" и ждите, пока прибор не остынет, а плавающий клапан не опустится.

Программы Суп, Жарка, Рис выбираются при нажатии соответствующих индикаторов на контрольной панели. Программы Тушение, Томление и Приготовление на пару выбираются с помощью кнопок меню непосредственно панели!

#### Установка отложенного старта

Нажмите на "Time setting" (Установка Времени). На дисплее загорится индикатор часов "00:00". Используя кнопки + и - установите нужное значение. Выберите режим приготовления, нажав соответствующую кнопку или кнопки меню "Multifunction".

Индикатор часов 00: на дисплее начнет мигать. Индикатор показывает время приготовления. По истечении 30 сек. начнется обратный отсчет времени. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до запуска нужной программы. По истечении заданного времени запустится выбранная программа.

Для отмены отложенного старта, нажмите "Cancel" (Отмена).

Когда запускается процесс приготовления, на дисплее отображается оставшееся время.

Таймер отсчета оставшегося времени включится, когда давление достигнет нужного значения, а поплавковый клапан поднимается.

## Ручное приготовление

Пользуйтесь ручным приготовлением в случае приготовления большого количества еды или больших кусков мяса, если желаемая программа приготовления не позволяет менять время приготовления.

В ручном режиме температура внутри кастрюли достигает 100 °С при открытой крышке и 115-120 °С при закрытой крышке и под давлением.

Нажмите на "*Pressure holding time*" (Время поддержания давления). Используя кнопки + и – установите нужное значение. На дисплее загорится индикатор часов "00:00" и число. Число означает время приготовления. Одновременно активируются нагреватели. Через 30 секунд индикатор часов "00:00" и число перестанут мигать. Таймер отсчета оставшегося времени включится, когда давление достигнет нужного значения, а поплавковый клапан поднимается.

## Программа Жарка

Программа используется для жарки и поджаривания мяса. Время приготовления по умолчанию составляет 25 минут.

**При выборе режима "Жарка" снимите крышку или не закрывайте пароварку.**

Масло для жарки может раскалиться до 160°С - 170°С.

Нажмите на кнопку "Fry" (Жарка). Жарка начнется, когда нагреется масло. Если необходимо остановить текущий режим, нажмите "Cancel" (Отмена). Перед повторным использованием прибора рекомендуется подождать 30 минут, пока он полностью остынет.

## Программа Рис

Программа используется для приготовления риса. Заданное значение температуры внутри чаши достигает 115-120°С. Выберите программу "Rice" (Рис) на панели управления с помощью кнопки меню "Multifunction" . На дисплее загорится индикатор часов "00:00" и число. Число означает

время приготовления (по умолчанию составляет 10 минут). Используя кнопки + и – установите нужное значение. Через 30 секунд индикатор перестанет мигать.

Таймер отсчета оставшегося времени включится, когда давление достигнет нужного значения, а плавающий клапан поднимается. По окончании процесса приготовления, включается программа Разогрев.

Индикатор часов на дисплее будет показывать b0:00. Это означает, что включена программа Разогрев.

## Программа Суп

Программа используется для приготовления супов и каш. Заданное значение температуры внутри чаши достигает 115-120°С. Нажмите кнопку "Soup" (Суп). На дисплее загорится индикатор часов "00:00" и число. Число означает время приготовления (по умолчанию составляет 30 минут). Используя кнопки + и – установите нужное значение. Через 30 секунд индикатор перестанет мигать и начнется процесс приготовления.

Таймер отсчета оставшегося времени включится, когда давление достигнет нужного значения, а плавающий клапан поднимается. По окончании процесса приготовления, включается программа Разогрев.

Индикатор часов на дисплее будет показывать b0:00. Это означает, что включена программа Разогрев.

## Программа Тушение

Программа используется для приготовления различных рагу. Заданное время по умолчанию составляет 15 минут. Заданное значение температуры внутри чаши достигает 115-120°С. Выберите программу "Stew" (Тушение) на панели управления с помощью кнопки меню "Multifunction" . На дисплее загорится индикатор часов "00:00" и число. Число означает время приготовления (по умолчанию

составляет 15 минут). Используя кнопки + и – установите нужное значение.

Через 30 секунд дисплей перестанет мигать.

Таймер отсчета оставшегося времени включится, когда давление достигнет нужного значения, а плавающий клапан поднимается. По окончании процесса приготовления, включается режим "Разогрев".

Индикатор часов на дисплее будет показывать 00:00. Это означает, что включен режим "Разогрев".

### Программа Томление

Программа используется для томления овощей и мяса.

В процессе приготовления поддерживается рабочая температура в диапазоне от 85°C до 100°C.

Выберите программу "Slow cook" (Томление) на панели управления с помощью кнопки меню "Multifunction". Используя кнопки + и – установите нужное значение. Через 30 секунд индикатор перестанет мигать и начнется процесс приготовления.

Режим срабатывает вне зависимости от того, есть давление в пароварке или нет!

Индикатор часов на дисплее будет показывать 00:00. Это означает, что включен режим "Разогрев".

### Программа Приготовление на пару

Программа используется для приготовления на пару.

Заданное значение температуры внутри чаши достигает 115-120°C.

Заполните чашу для варки водой на 1/5 или 2/5 ее объема. Количество воды зависит от времени приготовления.

Установите решетку для приготовления на пару и разместите на ней ингредиенты.

Выберите программу "Steam" (Приготовление на пару) на панели управления с помощью кнопки меню "Multifunction".

На дисплее загорится индикатор часов "00:00" и число. Число означает время приготовления (по умолчанию составляет 20 минут). Используя кнопки + и – установите нужное значение. Через 30

секунд индикатор перестанет мигать и начнется процесс приготовления.

Таймер отсчета оставшегося времени включится, когда давление достигнет нужного значения, а плавающий клапан поднимается. По окончании процесса приготовления, включается программа Разогрев.

Индикатор часов на дисплее будет показывать 00:00. Это означает, что включена программа Разогрев.

### Программа Разогрев

Программа используется для разогревания остывшего блюда и поддержания готового блюда в теплом состоянии.

Нажмите кнопку "Отмена/Разогрев". Прибор разогреет блюдо или задаст температуру в диапазоне от 60°C до 80°C..

Для отмены режима повторно нажмите кнопку "Cancel/Warming" (Отмена/Разогрев).

### Таблица программ

**Совет:** Чистите прибор сразу же после использования (см. Глава "Чистка").

Программы	Исходное время приготовления под давлением (мин)	Установки времени (мин)	Давление (кПа)
Жарка	00:25	/	Крышка снята
Суп	00:30	0 – 99	50 - 60
Рис	00:10	0 – 99	50 - 60
Тушение	00:15	0 – 99	50 - 60
Томление	02:00	1h - 9h	0
Приготовление на пару	00:20	0 – 99	50 - 60
Разогрев	/	/	0



## Чистка

Прибор и компоненты прибора не рассчитаны на мойку в посудомоечной машине.

Тщательно чистите прибор после каждого использования, а также перед использованием, если он не использовался в течение какого-то времени.

1. Перед чисткой, отсоедините прибор от сети и дождитесь, пока он остынет.
2. Промывайте кастрюлю для варки горячей водой с жидким моющим средством и тщательно высушите.
3. Вытрите корпус влажной тряпкой. Не мойте корпус под проточной водой и не погружайте его в воду.
4. После применения, снимите бачок для конденсата и промойте его.
5. Снимите крышку и почистите ее. Снимите уплотнительное кольцо, осторожно потянув его вверх.

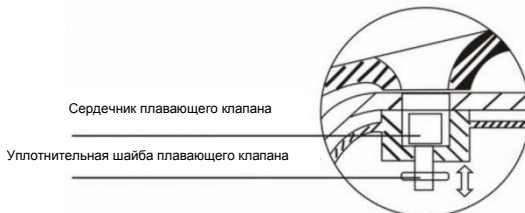


Помойте уплотнительное кольцо под проточной горячей водой с моющим средством. Тщательно высушите уплотнительное кольцо. При установке уплотнительного кольца обратно на место, убедитесь в том, что оно правильно стало под фиксатором уплотнительного кольца. Убедитесь, что на прокладке нет морщин. Если уплотнительное кольцо не установлено надлежащим образом, прибор не будет работать, и может повредиться. Если при чистке Вы заметите, что уплотнительное кольцо повреждено или потрескалось, не пользуйтесь устройством и обратитесь в **Сервисный центр Gorenje** для его замены.

6. Снимите металлический фильтр, помойте его и поставьте на место на крышку.



7. Почистите предохранительный клапан.



8. Для того чтобы обеспечить надлежащую работу прибора, убедитесь в том, что нагревательная плита чистая. Чистите нагревательную плиту влажной тряпкой и тщательно ее высушите.
9. Не пользуйтесь агрессивными чистящими средствами и металлическими приспособлениями для чистки, так как они могут повредить прибор.

**Совет:** Иногда бывает трудно вставить уплотнительное кольцо в фиксатор уплотнительного кольца после чистки. Мы предлагаем вставлять уплотнительное кольцо непосредственно перед тем, как Вы будете пользоваться прибором, и перед его установкой на место нанесите немного масла для жарки на уплотнительное кольцо. За счет смазки кольца оно намного легче станет на место.

## Хранение

Храните прибор в надежном и сухом месте.

## Вопросы, связанные с охраной окружающей среды

После истечения срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Доставьте его на авторизованный центр утилизации. Это будет способствовать сохранению окружающей среды.

## Гарантия и ремонт

Если скороварка перестанет работать, посмотрите код ошибки на индикаторе. Запишите этот код и сообщите в кол-центр компании Gorenje Call.

Отобразившийся код	Сбой
E1	разрыв цепи датчика
E2	короткое замыкание датчика
E3	перегрев
E4	сбой сигнального переключателя

Если вы хотите получить информацию или у вас возникли проблемы, пожалуйста, свяжитесь с Центром поддержки покупателей Gorenje в вашей стране (номер телефона центра указан в гарантийном талоне). Если такого центра в вашей стране нет, обратитесь к вашему местному дилеру Gorenje или свяжитесь с отделом обслуживания бытовой техники Gorenje.

**Только для личного использования!**

**GORENJE  
ЖЕЛАЕТ ВАМ ПОЛУЧАТЬ  
УДОВОЛЬСТВИЕ ОТ  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВАШЕГО  
ПРИБОРА.**

**Мы оставляем за собой право на любые изменения прибора.**