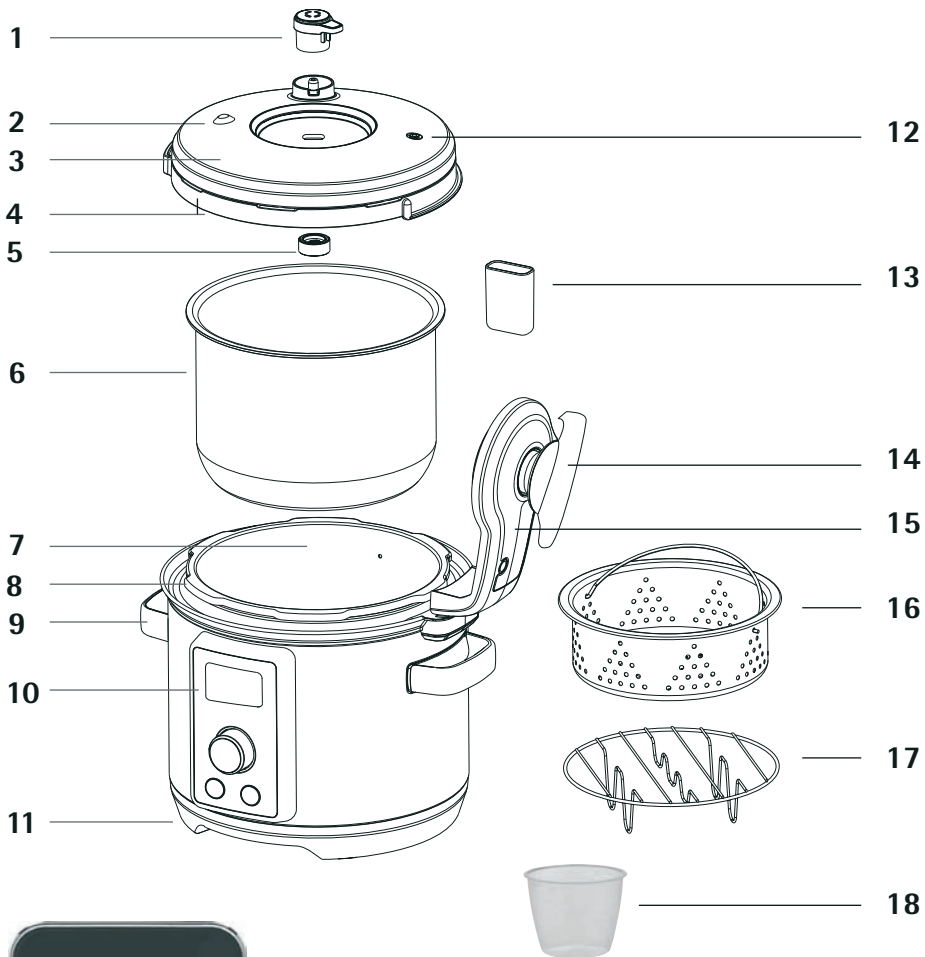


WMF Perfect



Ръководство за употреба
Многофункционален уред за готвене 8 в 1





Части

1. Клапан за пара
2. Предпазен клапан
3. Подвижен капак
4. Уплътнение
5. Гайка за затягане
6. Подвижен съд
7. Камера за готвене
8. Улей за конденз
9. Дръжка на корпуса
10. Контролен панел с дисплей
11. Основа на уреда
12. Вентил за налягане
13. Отделение за конденз
14. Дръжка на капака
15. Рамо на пантата
16. Кошница за готвене с пара
17. Стойка на кошница за готвене с пара
18. Мерителна кана
19. Дисплей
20. Икони на програми за готвене
21. Икони на функции
22. Програматор
23. Бутон "Старт/Стоп"
24. Бутон "Изход"

Важна информация за безопасността

- Пазете уреда и кабела му на недостъпно за деца на възраст под 8 години място.
- **За пазара на ЕС:** Този уред не следва да се използва от деца. Пазете уреда и кабела му на недостъпно за деца място.
- **За пазара на ЕС:** Уредите могат да се използват от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и знания, ако са под наблюдение, или са били инструктирани за използването на уреда по безопасен начин и разбират съответните опасности.
- **За пазара на ЕС:** Децата не трябва да играят с уреда.
- **За пазара извън ЕС:** Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, освен ако не се наблюдават, или са били инструктирани за използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
- **За пазара извън ЕС:** Децата трябва да се наблюдават, за да се гарантира, че не играят с уреда.
- Уредът не трябва да се потапя.
- Винаги използвайте уреда съгласно тези указания. Неправилната употреба може да предизвика токов удар или други опасности.
- Неправилната употреба може да доведе до нараняване. След употреба почиствайте всички части, които влизат в контакт с хранителни продукти, както е описано в раздел "Почистване и грижи".
- Ако захранващият кабел на уреда е повреден, той трябва да се заменя от производителя, негов сервиз за следпродажбено обслужване или лице с подобна квалификация с оглед избягване на опасности.
- Този уред е предназначен за използване в домашни или подобни условия, като:
 - кухненски области за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
 - ферми;
 - от клиенти в хотели, мотели и други среди за настаняване;
 - в стаи за нощувки.

- Уредът е предназначен само за домашна употреба.
- Внимание: риск от изгаряне! Достъпните повърхности могат да се нагорещат значително.
- Предупреждение: опасност от образуване на пяна и прегаряне.
- Ако уредът е препълнен, е възможно да се разпръска гореща течност.
- Никога не отваряйте уреда за готвене под налягане със сила. Не отваряйте, докато не се уверите, че вътрешното налягане е спаднало напълно. Вж. "Указания за употреба".

Преди употреба

Уредът може да се използва само по предназначение и съгласно ръководството за употреба. Не могат да се предявяват каквито и да било искания за щети, възникнали поради неправилна употреба. Затова е препоръчително да прочетете внимателно ръководството за употреба преди използване. В него се съдържа указания за употребата, почистването и грижата за уреда. Не поемаме отговорност за щети, възникнали поради неспазването им.

Пазете това ръководство за употреба на безопасно място и го предайте на следващия ползвател заедно с уреда. Моля, обърнете внимание също на информацията за гаранцията, която е приложена отделно. Предпазните мерки за сигурността трябва да се спазват при употреба

Технически данни

Номинално напрежение:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Потребление на енергия:	1000 – 1200 вата
Клас на защита:	I
Максимално допустимо налягане (PS):	130 kPa

Допълнителна информация за безопасността

- Моля, прочетете старателно инструкциите за експлоатация и всички други указания, преди да използвате многофункционалния уред за готвене. Неправилната употреба може да доведе до повреда.
- **Внимание! Този уред готви храна под налягане. Уверете се, че уредът е затворен както трябва, преди да го нагривате. Неправилната употреба може да доведе до изгаряния. Никога не опитвайте да отворите капака на уреда със сила.** Възможно е налягането да се изпусне експлозивно и да причини нараняване и материални щети от горещата пара и течности. Винаги първо оставете налягането да се изпусне от камерата за готвене (7), преди да отворите капака (3). Прилагайте методите за понижаване на налягането, описани в инструкциите за експлоатация.
- **Внимание!** Дори когато капакът (3) е затворен както трябва и е фиксиран на място, от клапана на капака е възможно да излезе гореща пара по време на работа и за няколко минути след изключване. **Никога не поставяйте дланите, ръцете или лицето си над уреда по време на работа или скоро след това, за да избегнете изгаряния, причинени от пара, гореща вода или хранителни продукти.** В клапана за пара (1), улея за конденз (8), отделението за конденз (13) и под капака (3) е възможно да се натрупа горещ конденз и/или да се стече при отваряне на капака. Също така при отваряне могат да излязат големи количества пара под капака. Винаги стойте на достатъчно разстояние, за да избегнете изгаряния при отваряне на капака.
- **Внимание! Никога не поставяйте течности или хранителни продукти директно в камерата за готвене (7), а само в подвижния съд (6).** Не използвайте уреда, ако в камерата за готвене (7) има течности. Това може да предизвика токов удар. Винаги изключвайте уреда незабавно и издърпвайте щепсела от контакта в случай на кипване на течност.
- **Внимание! Нагревателният елемент в камерата за готвене (7) остава горещ за известно време след изключване на уреда.**

- Преди употреба винаги проверявайте дали и двата клапана (1, 2) и вентилът за налягане (12) на капака се движат свободно и по тях няма остатъци и замърсявания. При необходимост почиствайте внимателно клапаните и вентила за налягане, както е описано в раздела “Почистване и грижи”.
- Редовно проверявайте компонентите и принадлежностите на уреда, особено капака и хранящия кабел, за повреда. Не използвайте, ако уредът или неговите компоненти са повредени, или не работят според очакванията, или уредът прегрява, изтича, или е бил изложен на прекомерно силно въздействие (напр. падане, удар, течности в обшивката). В такива случаи, моля, изпращайте уреда за ремонт чрез нашето обслужване на клиенти или упълномощен сервизен център.
- Никога не използвайте уреда във фурната. Високата температура може да повреди дръжката, клапаните и механизмите за сигурност. Уредът следва да се използва само по предназначение, т.е. за приготвяне на храна.
- **Никога не препълвайте съда (6). Винаги спазвайте скалата и указанията за максимални количества във вътрешността на съда.** Това е особено важно, ако приготвяте ястия, които отделят пяна, раздуват се или пръскат по време на готвене. Възможно е храната да изкипи и да изтече в уреда или да блокира клапаните. Възможно е уредът да прегрее и налягането да се изпусне експлозивно, което да причини нараняване и материални щети от горещата пара и течности.
Когато приготвяте ястие, което се разширява по време на процеса на готвене, напр. ориз или сушени зеленчуци, съдът за готвене трябва да се запълва максимум до средата.
- Погрижете се външната страна на съда, нагреващата плоча и температурният датчик в камерата за готвене (7) да са чисти и сухи. Забърсвайте възможните разлети хранителни продукти или течности с мека, суха кърпа, преди да поставите съда в камерата за готвене и да използвате уреда.
- Ако запълните съда за готвене с течност или пресни продукти, които да препичат или задушават при отворен капак, е възможно да се разпръска голямо количество мазнина и вода. Никога не поставяйте дланите, ръцете или лицето си над съда и никога не поставяйте крехки предмети в близост до уреда, за да избегнете нараняване и повреди. Предпазвайте ръцете си с ръкавици за фурна.
- **Никога не нагревайте високоалкохолни напитки в уреда, напр. греяно вино или хранителни продукти, съдържащи алкохол, за да избегнете риск от експлозия и пожар. Уредът не е подходящ за фламбиране на ястия.**
- **Внимание! Уредът се нагорещява. Риск от изгаряне с пара. Не премествайте многофункционалния уред за готвене, когато е под налягане. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжката за тази цел. При необходимост използвайте ръкавици.**
- **Уредът не трябва да се използва като фритюрник.** Според програмата за готвене използвайте само няколко чаени лъжички олио за готвене.
- **Внимание! При готвене на месо с кожата (напр. птиче месо, език) могат да се образуват мехури от пара поради действието на налягането. Не пробивайте кожата, докато тези мехури са видими, защото е възможно да се опарите.**
- Свързвайте уреда само към заземени стенни контакти, които са монтирани съгласно разпоредбите. Хранящият кабел и щепселът трябва да са сухи.
- Не дърпайте и не притискайте свързващия кабел върху остри ръбове. Не го оставяйте да виси. Предпазвайте го от топлина, масло и вода.
- Използвайте удължител само ако е в идеално състояние.
- Уредът не е предназначен да работи с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Никога не издърпвайте щепсела от контакта, като хващате хранящия кабел, или с мокри ръце.
- Не носете уреда хванат за кабела.
- Не поставяйте уреда на горещи повърхности, като котлони, или в близост до открити газови пламъци, които е възможно да стопят обшивката.
- Поставяйте уреда само на гладки, сухи, устойчиви на топлина повърхности без прах по тях.
- Не поставяйте уреда на повърхности, които са чувствителни към вода. Пръските вода могат да повредят тези повърхности.
- **Внимание: от уреда излиза пара! Не използвайте уреда под чувствителни мебели (напр. стенни шкафове).**

- Не използвайте и не съхранявайте уреда на открито, във влажни помещения или на достъпни за деца места.
- Уредът трябва да се наблюдава по време на употреба.
- Когато уредът не се използва, изваждайте щепсела от контакта.
- Никога не поставяйте уреда и щепсела в съдомиялна машина и не почиствайте с вода. Спазвайте указанията за почистване в раздела "Почистване и грижи".
- Не променяйте системите за сигурност, освен съгласно посочените указания за поддръжка и почистване.
- Използвайте само оригинални резервни части от WMF. В частност използвайте само тенджери и капаци за същия модел.
- Не се поема отговорност за щети, предизвикани от злоупотреба, неправилно управление или неподходящ ремонт. В такива случаи се изключват и гаранционни претенции.
- Никога не използвайте уреда за готвене под налягане без да добавите течност, това би довело до значителна повреда.
- Когато готвите тестени храни, разклатете леко уреда, преди да отворите капака, за да избегнете изхвърляне на храна.
- Никога не използвате уреда без поставена решетка на клапана за пара от вътрешната страна на капака. Погрижете се да поставите отново решетката на клапана, след като почистите клапана за пара. Също така внимателно прочетете раздел "Почистване и грижи".

Използване на многофункционалния уред за готвене 8 в 1

С многофункционалния уред за готвене Lono получавате не само електрически уред за готвене под налягане, а и гъвкаво многофункционално решение. Той съчетава 8 функции в само един уред: готвене под налягане, бавно готвене, готвене на пара, готвене на ориз и бобови, задушаване, затопляне, препичане и консервиране. Това прави уреда идеален за бързо, здравословно и разнообразно готвене. Благодарение на до 70% по-краткото време за готвене витамините и минералите се задържат, като храната запазва всички аромати. Жизненоважните витамини също не се губят, като се избягва прекомерното готвене. Практичната функция за поддържане на топлината до 6 часа и готвенето с отложен старт до 12 часа осигуряват максимална гъвкавост.

Електронните елементи на базата на таймер следят времето за готвене, налягането и температурата, с което се осигурява оптимална сигурност. Благодарение на интуитивното управление програмите могат да се избират бързо и лесно или да се регулират според нуждите ви.

Преди първото използване

- Внимателно извадете уреда и всички принадлежности от кутията и се уверете, че всички компоненти и принадлежности са цели и по тях няма щети.
Забележка: Някои от принадлежностите се намират в подвижния съд (6).
- Преди употреба се уверете, че всички опаковъчни материали са премахнати и в камерата за готвене (7) няма останали опаковки.
- Почистете уреда, компонентите и принадлежностите, преди да го използвате за първи път и след продължително съхранение, както е описано в раздела "Почистване и грижи".

Описание и работа на защитните устройства


Защитно устройство	Описание	Управление
Превключвател за управление на налягането	Улавя механичните деформации на камерата за готвене (7), причинени от повишеното налягане. Ако налягането във вътрешността се повиши над максималното контролно налягане, превключвателят за управление на налягането изключва нагревателя и не позволява налягането да се повиши повече. Веднага след като налягането падне отново до максималното контролно налягане, превключвателят за управление на налягането включва нагревателя отново и уредът работи, както е предвидено.	Без управление, почистване или грижи.
Клапан за пара или тегло	Затваря камерата за готвене (7) с теглото си. Когато налягането в камерата за готвене се повиши над максималното контролно налягане, силата на налягането е по-висока от силата на теглото на клапана. Клапанът се отваря и парата излиза. Налягането в камерата за готвене се понижава, докато силата на теглото на клапана отново стане по-голяма от силата на налягането. Клапанът се затваря отново.	Клапан за пара или тегло може да се свали и почиства. Вж. раздел "Почистване на предпазните устройства".
Предпазен клапан	В допълнение към превключвателя за управление на налягането и клапана за пара предотвратява достигането на твърде високо налягане в камерата за готвене (7).	Предпазният клапан може да се почиства. Вж. раздел "Почистване на предпазните устройства".
Вентил за налягане	Механично заключва капака, докато камерата за готвене (7) е под налягане.	Вентилът за налягане може да се разглобява и почиства. Вж. раздел "Почистване на предпазните устройства".

Първоначално използване

Обзор на дисплея и символите

Символ	Описание	Възможни настройки
	Индикатор за сегмент Показва времето и температурата.	
°C	Индикатор за единици на температурата	Целзий (°C) Фаренхайт (°F) Превключете в режим на готовност (извежда се "-- --"), като натиснете бутона "Изход" за 3 секунди. След това изберете и потвърдете с помощта на програматора (20).
	Нагриване (последователно мигащи ленти): Уредът се нагрива до настроената или ръчно зададената температура. Готвене под налягане (лентите светят непрекъснато): Уредът готви под налягане. Капакът не може да се отваря. Лентите светят непрекъснато, докато изтече зададеното време. Готвене без налягане: Лентите изгасват при достигане на температурата. Налягане в уреда (едновременно мигащи ленти): Уредът все още е под налягане и капакът не може да се отваря. Изчакайте лентите да спрат да мигат.	
	Край Зададената програма за готвене приключва.	
	Намаляване на налягането Избор намаляване на налягането. Само за програми под налягане.	Бързо намаляване на налягането Естествено намаляване на налягането
	Температура Избор на температурата. Само за бавно готвене	Висока температура Ниска температура

Обзор на програмите за готвене

Обзор на програмите за готвене	Описание	Обзор на програмите за готвене	
	<p>Готвене под налягане Бързо и внимателно готвене на продуктите под налягането на парата. Внимание! По време на процеса на готвене от клапана за пара, вентила за налягане и предпазния клапан може да излиза гореща пара и гореща вода. Никога не поставяйте дланите, ръцете или лицето си над уреда по време на работа, за да избегнете сериозни изгаряния, причинени от излизащите пара или гореща вода.</p>	<p>Време: Ниво на налягане: Намаляване на налягането: Поддържане на топлината: Отложен старт:</p>	<p>10 минути 1 Естествено 1 час Изкл.</p>
	<p>Бавно готвене Приготвяне на ястия чрез продължително, но нежно готвене</p>	<p>Време: Температура: Поддържане на топлината: Отложен старт:</p>	<p>4 часа Ниска 1 час Изкл.</p>
	<p>Готвене с пара Готвене с пара на зеленчуци, риба, кнедли и др., както и затопляне на предварително приготвени ястия</p>	<p>Време: Поддържане на топлината: Отложен старт:</p>	<p>15 минути 1 час Изкл.</p>
	<p>Готвене на ориз и бобови Приготвяне на различни видове ориз и бобови</p>	<p>Време: Намаляване на налягането: Поддържане на топлината: Отложен старт:</p>	<p>9 минути Естествено 1 час Изкл.</p>
	<p>Запичане/Запечатване Леко запичане/запечатване на зеленчуци или месо</p>	<p>Време: Температура:</p>	<p>10 минути 127°C</p>
	<p>Затопляне Претопляне на предварително приготвени ястия</p>	<p>Време: Отложен старт:</p>	<p>4 минути Изкл.</p>
	<p>Изпичане Печене на месо, зеленчуци и др.</p>	<p>Време:</p>	<p>10 минути</p>
	<p>Консервиране Сгъстяване на сосове, сиропи или месни бульони. Приготвяне на мармалад</p>	<p>Време: Температура:</p>	<p>10 минути 104°C</p>

Обзор на регулируемите стойности и функции

Настройка/ символ	Описание
	Меню Избор на програма за готвене. Програмата за готвене се достига с потвърждаване на функцията с програматора.
	Време Променя зададеното време в часове и минути
	Температура Регулиране на температурата
	Ниво на налягане Регулира нивото на налягане при програмата за готвене под налягане Ниво на налягане 1: 33 kPa (около 108°C) Ниво на налягане 2: 52 kPa (около 112°C) Ниво на налягане 3: 65 kPa (около 114°C) Ниво на налягане 4: 83 kPa (около 117°C)
	Намаляване на налягането Избор между бързо или естествено намаляване на налягането Бързо: Налягането се изпуска автоматично след готвене, за да се избегне прегарянето на продуктите и за спазване на рецептите с кратко време за готвене. Естествено: Налягането спада с изстиването на храната. От клапана за пара не излиза пара. Забележка: Можете също да намалите налягането ръчно по време на процеса на готвене, като изберете иконата за намаляване на налягането и задържите програматора натиснат най-малко 3 секунди. След това налягането се изпуска за 30 секунди.
	Поддържане на топлината Поддържа ястията топли за зададеното време след завършване на програмата за готвене. Тази функция може да се използва за до 6 часа при програмите за готвене под налягане, бавно готвене, готвене на пара и готвене на ориз и бобови.
	Отложен старт Позволява отлагане на настройката за стартиране на желаната програма до 12 часа
	Бутон "Старт/Стоп" Мига в режим на готовност и стартира и спира програма за готвене
	Бутон "Изход" Прекъсва настройката за програма и превключва уреда в режим на готовност.

Многофункционалният уред за готвене Lono осигурява 8 различни програми за готвене: готвене под налягане, бавно готвене, готвене на пара, готвене на ориз и бобови, задушаване, затопляне, препичане и консервиране. Времето, налягането или температурата са предварително зададени за всяка програма. Те могат да се регулират според рецептата, количеството на приготвяните ястия и личния ви вкус.

Програма за готвене	Време	Налягане (кРа)	Предв. подгряване	Автоматично поддържане на топлината
Готвене под налягане	1 до 120 минути	33 кРа до 83 кРа (4 нива на налягане)	Да	Да
Бавно готвене	2 до 12 часа	-	Не	Да
Готвене с пара	1 до 60 минути	-	Да	Да
Готвене на ориз и бобови	1 до 50 минути	-	Да	Да
Задушаване	1 до 60 минути	-	Да	Не
Затопляне	1 до 60 минути	-	Да	Не
Препичане	1 до 60 минути	-	Да	Не
Консервиране	1 до 120 минути	-	Не	Не



Подготвяне и включване на уреда

1. Поставете уреда на гладка, суха, устойчива на топлина и влага повърхност без прах по нея.
2. Завъртете дръжката на капака (14) обратно на часовниковата стрелка докрай и повдигнете капака, докато остане в отворено положение.
3. Винаги проверявайте дали капакът е поставен правилно и по двата клапана (1, 2) и вентила за налягане (12) на капака няма никакви остатъци и замърсявания и те могат да се движат свободно. При необходимост почиствайте внимателно клапаните и вентила за налягане, както е описано в раздела "Почистване и грижи".
4. Извадете съда (6) и принадлежностите от камерата за готвене и се уверете, че външната страна на съда и нагревателната плоча са напълно чисти и по тях няма залепнали остатъци.
5. Уверете се, че отделението за конденз (13) в задната част на уреда е празно и е поставено както трябва в държача.
6. Поставете съда (6) обратно в камерата за готвене (7).
7. Включете щепсела на уреда към заземен стенов контакт, монтиран съгласно разпоредбите. Чува се звуков сигнал и светещият пръстен около бутона "Старт/Стоп" мига. Уредът е в режим на готовност.
8. Натиснете отново бутона "Старт/Стоп". Чува се още един звуков сигнал. Светещият пръстен около бутона "Старт/Стоп" се изключва. Иконата "Меню" мига и на дисплея се извежда "-- --".


Стартиране на програма за готвене с индивидуални настройки

1. Следвайте описанието в раздел "Подготвяне и включване на уреда".
2. Моля, обърнете внимание на минималните количества и указанията за всяка програма за готвене.
3. Натиснете програматора (22). Иконата за меню (☰) продължава да свети, иконата на програмата за готвене под налягане (🔥) мига. Завъртете програматора до желаната програма за готвене и натиснете отново, за да потвърдите програмата.
4. Иконата за избраната програма за готвене сега остава включена и на дисплея мига икона на регулируема функция за съответната програма за готвене и стойността. Всички настройки за стойности и функции за съответната програма за готвене вече могат да се избират със завъртане на програматора. Потвърдете избора си, като натиснете програматора. Иконата за избраната програма за готвене и иконата на избраната функция светват. Регулируемата стойност на дисплея мига и вече може да се промени и потвърди със завъртане и натискане на програматора. Вече можете да зададете индивидуално всички регулируеми стойности и функции за избраната програма за готвене.
Забележка: С бутона "Изход" можете да прекъснете текущото програмиране на уреда и да започнете отначало. Ако в рамките на 5 минути не бъдат въведени стойности за уреда, той автоматично преминава в режим на готовност и на дисплея се извежда "-- --".
5. Натиснете бутона "Старт/Стой". Светещият пръстен около бутона "Старт/Стой" и иконата за избраната програма за готвене светят. На дисплея иконата (🔥) показва фазата на подгряване и се извежда зададеното време за програмата за готвене.
Предупреждение: По време на фазата за подгряване, независимо от програмата за готвене, от клапана за пара (1) и вентила за налягане (12) може да излезе пара. Това е нормално. Процесът означава, че понякога от клапана за пара се изпуска пара. Това също е нормално. Никога не поставяйте дланите, ръцете или лицето си над уреда по време на работа или скоро след това, за да избегнете изгаряния, причинени от пара, гореща вода или хранителни продукти.
Забележка: По време на фазата на подгряване и процеса на готвене избраните настройки могат да се извеждат чрез завъртане на програматора (22) и да се променят, както е посочено в този раздел.
6. Когато програмата за готвене приключи, се чуват 3 звукови сигнала. Иконата за край се показва на екрана, докато не бъде натиснат бутон "Изход" (▶).
Забележка: След края на програма за готвене разклатете уреда със затворен капак, за да премахнете възможните мехури пара в съда.
Внимание! При готвене на месо с кожата (напр. птиче месо, език) могат да се образуват мехури от пара поради действието на налягането. Не пробивайте кожата, докато тези мехури са видими, защото е възможно да се опарите.
Забележка: С натискане на произволен бутон можете да се върнете към режим на готовност и на дисплея се извежда "-- --".
7. В зависимост от индивидуалните ви настройки функцията за поддържане на топлината може да се активира за до 6 часа след приключване на програмата за готвене за програмите за готвене под налягане, бавно готвене, готвене на пара и готвене на ориз и бобови. Можете да прекъснете тази функция ръчно по всяко време. След като времето изтече, уредът автоматично преминава в режим на готовност. Можете също да спрете тази функция ръчно по всяко време, като натиснете бутона "Старт/Стой".
Съвет: Препоръчваме ястията да се поддържат топли за час, за да се запази качеството и вкусът.

Стартиране на програма за готвене с предварително зададени стойности

1. Следвайте описанието в раздел "Подготвяне и включване на уреда".
2. Моля, обърнете внимание на минималните количества и указанията за всяка програма за готвене.
3. Натиснете програматора (22). Иконата за меню  продължава да свети, иконата на програмата за готвене под налягане  мига. Завъртете програматора до желаната програма за готвене и натиснете отново, за да потвърдите програмата.


Забележка: С бутона "Изход" можете да прекъснете текущото програмиране на уреда и да започнете отначало. Ако в рамките на 5 минути не бъдат въведени стойности за уреда, той автоматично преминава в режим на готовност и на дисплея се извежда "-- --".

4. Натиснете бутона "Старт/Стоп". Светещият пръстен около бутона "Старт/Стоп" и иконата за избраната програма за готвене светят. На дисплея иконата  показва фазата на подгряване и се извежда зададеното време за програмата за готвене.

Предупреждение: По време на фазата за подгряване, независимо от програмата за готвене, от клапана за пара (1) и вентила за налягане (12) може да излезе пара. Това е нормално. Процесът означава, че понякога от клапана за пара се изпуска пара. Това също е нормално. **Никога не поставяйте дланите, ръцете или лицето си** над уреда по време на работа или скоро след това, за да избегнете изгаряния, причинени от пара, гореща вода или хранителни продукти.

Внимание! Уредът се нагорещява. Риск от изгаряне с пара. Не премествайте многофункционалния уред за готвене, когато е под налягане. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжката за тази цел. При необходимост използвайте ръкавици.

Забележка: Можете също да промените предварително зададените стойности/функции по всяко време, докато готвите, като натиснете програматора, завъртите, така че да изберете желаната функция, и я промените, както е описано в раздел "Стартиране на програма за готвене с индивидуални настройки".

5. Когато програмата за готвене приключи, се чуват 3 звукови сигнала. Иконата за край се показва на дисплея  за 1 минута.

Забележка: След края на програма за готвене разклатете уреда със затворен капак, за да премахнете възможните мехури пара в съда.

Внимание! При готвене на месо с кожата (напр. птиче месо, език) могат да се образуват мехури от пара поради действието на налягането. Не пробивайте кожата, докато тези мехури са видими, защото е възможно да се опарите.

Забележка: С натискане на произволен бутон можете да се върнете към режим на готовност и на дисплея се извежда "-- --".

6. При програмите за готвене под налягане, бавно готвене, готвене на пара и готвене на ориз и бобови функцията за поддържане на топлината се активира автоматично за 1 час след като програмата за готвене приключи. Можете да прекъснете или отмените тази функция ръчно по всяко време. След като времето изтече, уредът автоматично преминава в режим на готовност. Можете също да спрете тази функция ръчно по всяко време, като натиснете бутона "Старт/Стоп".

Съвет: Препоръчваме ястията да се поддържат топли за час, за да се запази качеството и вкусът.

Програма за готвене под налягане

Предварителна настройка	Време:	10 минути
	Ниво на налягане:	1
	Намаляване на налягането:	Естествено
	Поддържане на топлината:	1 час
	Отложен старт:	Изкл.

При тази програма можете, например, да готвите сочно печено, вкусни яхнии или супи, като пестите значително количество енергия и за много по-кратко време. Съставките се готвят с по-малко течност в запечатаната камера за готвене при по-високо налягане. По-високото налягане повишава точката на кипене на течността в съда, така че храната се приготвя 70% по-бързо.

- Следвайте описанието в раздел "Подготвяне и включване на уреда".
- Напълнете вода най-малко до първата отметка на скалата от вътрешната страна на съда и поставете продуктите за готвене в съда, преди да стартирате програмата.
Съвет: За да запазите характерния и вкусен аромат на печеното, първо използвайте програмата за задушаване или препичане. **Предупреждение:** Никога не включвайте програмата при празен съд (6), за да избегнете прегряване и пожар. **Никога не препълвайте съда. Когато приготвяте ястие, което се разширява по време на процеса на готвене, напр. ориз или сушени зеленчуци, уредът за готвене трябва да се запълва максимум до средата. Винаги спазвайте скалата и указанията за максимални количества във вътрешността на съда.**
Предупреждение: Уредът не трябва да се използва като фритюрник. В зависимост от програмата за готвене използвайте само няколко чаени лъжички олио за готвене. Това е особено важно, ако приготвяте ястия, които отделят пяна, раздуват се или пръскат по време на готвене. Възможно е храната да изкипи и да изтече в уреда или да блокира клапаните. Възможно е уредът да прегрее и налягането да се изпусне експлозивно, което да причини нараняване и материални щети от горещата пара и течности.
- Затворете капака и се уверете, че се държи изцяло върху уреда. Завъртете дръжката на капака докрай по часовниковата стрелка. Звуков сигнал показва, че капакът е затворен докрай.
- Изпълнете описаното в раздели "Стартиране на програма за готвене с индивидуални настройки" или "Стартиране на програма за готвене с предварително зададени стойности".
Внимание: Уредът се нагорещява. Риск от изгаряне с пара. Не премествайте многофункционалния уред за готвене, когато е под налягане. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжката за тази цел. При необходимост използвайте ръкавици. **Никога не поставяйте дланите, ръцете или лицето си над уреда по време на работа или скоро след това, за да избегнете изгаряния, причинени от пара, гореща вода или хранителни продукти.**

Време за готвене под налягане

В таблицата по-долу е представен обзор на средното време за готвене с програмата за готвене под налягане. Моля, обърнете внимание, че средните стойности не се отнасят за замразени храни и реалното време за готвене може да се различава. Препоръчваме ви да регулирате времето за готвене индивидуално според личния си вкус.

Храна	Време за готвене	Ниво на налягане	Налягане (кПа)	Намаляване на налягането
Черен боб	15 минути	3	65 кПа	Естествено
Нахут, сушен	35 минути	4	83 кПа	Естествено
Леща, сушена	2 минути	2	52 кПа	Бързо
Бял боб, сушен	15 – 20 минути	3	65 кПа	Естествено
Боб "пинто", сушен	10 – 15 минути	3	65 кПа	Естествено
Ечемик	10 – 15 минути	1	33 кПа	Естествено
Ризото	5 минути	1	33 кПа	Бързо
Див ориз	20 минути	2	52 кПа	Бързо
Пилешки гърди	5 – 10 минути	3	65 кПа	Естествено
Пилешки бутчета	8 – 12 минути	3	65 кПа	Естествено
Пиле, цяло	10 минути	3	65 кПа	Бързо
Пуешки гърди	25 минути	3	65 кПа	Естествено
Свинска плешка, с кост	35 – 50 минути	4	83 кПа	Естествено
Свинска плешка, обезкостена	10 – 15 минути	4	83 кПа	Естествено
Агнешко, обезкостено	10 – 15 минути	4	83 кПа	Естествено
Говеждо, плешка	45 – 60 минути	4	83 кПа	Бързо
Говеждо, раунд стек	15 – 20 минути	4	83 кПа	Бързо
Артишок, на четвъртини	4 минути	2	52 кПа	Бързо
Захарно цвекло	15 минути	2	52 кПа	Бързо
Мускатна тиква, на парчета с дължина около 5 cm	5 минути	2	52 кПа	Бързо
Розички карфиол	1 минута	2	52 кПа	Бързо
Сарепска горчица, на парчета с дължина около 2,5 cm	6 минути	2	52 кПа	Бързо
Перлен лук	3 минути	2	52 кПа	Бързо
Картофи, на парчета около 6 mm	3 минути	1	33 кПа	Бързо
Червено зеле	4 минути	2	52 кПа	Бързо
Птиче месо, супи	8 минути	3	65 кПа	Естествено
Чили и яхния	15 – 20 минути	4	83 кПа	Бързо
Десерти (ййчен крем, компот и др.)	10 – 15 минути	1	33 кПа	Естествено
Индивидуална рецепта	По личен вкус	1	33 кПа	По личен вкус

Програма за бавно готвене

Предварителна настройка	Време:	4 часа
	Ниво на налягане:	Ниско
	Поддържане на топлината:	1 час
	Отложен старт:	Изкл.

Бавното готвене позволява храната да се готви внимателно по-продължително време, често между 3 и 12 часа, при температура под точката на кипене. Така храната не прегаря. За твърдите, жиливи парчета месо в частност се постига пълноценен аромат чрез задушаване с тази програма. С тази програма за готвене вие избирате температурата (висока или ниска), не налягането за процеса на готвене, тъй като се предотвратява повишаването на налягането в камерата за готвене.

- Следвайте описанието в раздел "Подготвяне и включване на уреда".
- Напълнете вода най-малко до първата отметка на скалата от вътрешната страна на съда и поставете продуктите за готвене в съда, преди да стартирате програмата.
Съвет: За да запазите характерния и вкусен аромат на печеното, първо използвайте програмата за задушаване/запечатване. **Предупреждение:** Никога не включвайте програмата при празен съд (6), за да избегнете прегряване и пожар. **Никога не препълвайте съда. Винаги спазвайте скалата и указанията за максимални количества във вътрешността на съда. Когато приготвяте ястие, което се разширява по време на процеса на готвене, напр. ориз или сушени зеленчуци, съдът за готвене трябва да се запълва максимум до средата.**
Предупреждение: Уредът не трябва да се използва като фритюрник. В зависимост от програмата за готвене използвайте само няколко чаени лъжички олио за готвене. Това е особено важно, ако приготвяте ястия, които отделят пяна, раздуват се или пръскат по време на готвене. Възможно е храната да изкипи и да изтече в уреда или да блокира клапаните. Възможно е уредът да прегрее и налягането да се изпусне експлозивно, което да причини нараняване и материални щети от горещата пара и течности.
- Затворете капака и се уверете, че се държи изцяло върху уреда. Завъртете дръжката на капака докрай по часовниковата стрелка. Звуков сигнал показва, че капакът е затворен докрай.
- Изпълнете описаното в раздели "Стартиране на програма за готвене с индивидуални настройки" или "Стартиране на програма за готвене с предварително зададени стойности".
Забележка: При тази програма не може да се задава нивото на налягането и намаляването на налягането.
Внимание: Уредът се нагорещява. Риск от изгаряне с пара. Не премествайте многофункционалния съд за готвене, когато е под налягане. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжката за тази цел. При необходимост използвайте ръкавици. **Никога не поставяйте дланите, ръцете или лицето си над уреда по време на работа или скоро след това, за да избегнете изгаряния, причинени от пара, гореща вода или хранителни продукти.**

Програма за бавно готвене

Предварителна настройка	Време:	15 минути
	Поддържане на топлината:	1 час
	Отложен старт:	Изкл.

С тази програма можете да готвите на пара зеленчуци, рибни филета или кнедли по внимателен и здравословен начин, тъй като парата не променя клетъчната структура на продуктите. Зеленчуците запазват аромата си, остават твърди и без промяна в естествените им цветове. Жизненоважните витамини също не се губят, като се избягва прекомерното готвене. Готвенето на пара е идеално за приготвяне на вегетариански и вегански ястия.

1. Напълнете с вода до маркировката **MIN** от вътрешната страна на съда (6) и поставете стойката на кошницата за готвене с пара (17) в съда.
2. Сега напълнете кошницата за готвене с пара (16) с продуктите за готвене, след което стартирайте програмата. **Предупреждение:** Никога не включвайте програмата при празен съд (6), за да избегнете прегряване и пожар. **Никога не препълвайте съда. Винаги спазвайте скалата и указанията за максимални количества във вътрешността на съда. Когато пригответе ястие, което се разширява по време на процеса на готвене, напр. ориз или сушени зеленчуци, уредът за готвене трябва да се запълва максимум до средата.**
Предупреждение: Уредът не трябва да се използва като фритюрник. В зависимост от програмата за готвене използвайте само няколко чаени лъжички мазнина за готвене.
Това е особено важно, ако пригответе ястия, които отделят пяна, раздуват се или пръскат по време на готвене. Възможно е храната да изкипи и да изтече в уреда или да блокира клапаните. Възможно е уредът да прегрее и налягането да се изпусне експлозивно, което да причини нараняване и материални щети от горещата пара и течности.
3. Затворете капака и се уверете, че се държи изцяло върху уреда. Завъртете дръжката на капака докрай по часовниковата стрелка. Звуков сигнал показва, че капакът е затворен докрай.
4. Изпълнете описаното в раздели "Стартиране на програма за готвене с индивидуални настройки" или "Стартиране на програма за готвене с предварително зададени стойности".
Внимание: Уредът се нагорещява. Риск от изгаряне с пара. Не премествайте многофункционалния уред за готвене, когато е под налягане. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжката за тази цел. При необходимост използвайте ръкавици. **Никога не поставяйте дланите, ръцете или лицето си над уреда по време на работа или скоро след това, за да избегнете изгаряния, причинени от пара, гореща вода или хранителни продукти.**

Програма за готвене на ориз и бобови

Предварителна настройка	Време:	9 минути
	Намаляване на налягането:	Естествено
	Поддържане на топлината:	1 час
	Отложен старт:	Изкл.

Тази програма е особено подходяща за внимателно приготвяне на най-разнообразни видове ориз и бобови. Претеглете ориза точно и го измийте със студена вода, ако е необходимо според указанията. Някои видове бобови е необходимо да се накснат във вода за 6 до 8 часа преди готвене, за да се навлажнат. Възможно е при това да се надует.

1. Следвайте описанието в раздел "Подготвяне и включване на уреда".
2. Напълнете съда (6) с посоченото количество вода съгласно таблицата за ориз. След това добавете ориза.

Предупреждение: Никога не включвайте програмата при празен съд (6), за да избегнете прегряване и пожар. **Никога не препълвайте съда. Винаги спазвайте скалата и указанията за максимални количества във вътрешността на съда. Когато приготвяте ястие, което се разширява по време на процеса на готвене, напр. ориз или сушени зеленчуци, уредът за готвене трябва да се запълва максимум до средата.**

Предупреждение: Уредът не трябва да се използва като фритюрник. В зависимост от програмата за готвене използвайте само няколко чаени лъжички олио за готвене.

Това е особено важно, ако приготвяте ястия, които отделят пяна, раздуват се или пръскат по време на готвене. Възможно е храната да изкипи и да изтече в уреда или да блокира клапаните. Възможно е уредът да прегрее и налягането да се изпусне експлозивно, което да причини нараняване и материални щети от горещата пара и течности.

3. Затворете капака и се уверете, че се държи изцяло върху уреда. Завъртете дръжката на капака докрай по часовниковата стрелка. Звукът сигнал показва, че капакът е затворен докрай.
4. Изпълнете описаното в раздели "Стартиране на програма за готвене с индивидуални настройки" или "Стартиране на програма за готвене с предварително зададени стойности".

Внимание: Уредът се нагорещява. Риск от изгаряне с пара. Не премествайте многофункционалния уред за готвене, когато е под налягане. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжката за тази цел. При необходимост използвайте ръкавици. **Никога не поставяйте дланите, ръцете или лицето си над уреда по време на работа или скоро след това, за да избегнете изгаряния, причинени от пара, гореща вода или хранителни продукти.**

Време за готвене на ориз

Моля, обърнете внимание, че тези стойности са средни и реалното време за готвене може да се различава според вида на ориза. За различните видове ориз също така може да е необходим различен обем вода. Затова, моля, преглеждайте информацията на опаковката на производителя.

Ориз	Вода	Порции
200 g	300 ml	1 - 2
250 g	375 ml	2
300 g	450 ml	2 - 3
350 g	525 ml	3 - 4

Ориз	Вода	Порции
400 g	600 ml	4 - 5
450 g	675 ml	5 - 6
500 g	750 ml	6 - 7
600 g	900 ml	7 - 8

Програма за задушаване

Предварителна настройка	Време: Температура: Капак (3):	10 минути 127°C отворен
-------------------------	--------------------------------------	-------------------------------

С тази програма можете да сотирате и леко да запечете зеленчуци, като лук или чесън. Затова тази програма е идеалната подготовка за готвене под налягане или бавно готвене.

1. Следвайте описанието в раздел "Подготвяне и включване на уреда".
2. Сложете малко олио или мазнина в съда (6) и стартирайте програмата за готвене, както е описано в разделите "Стартиране на програма за готвене с индивидуални настройки" или "Стартиране на програма за готвене с предварително зададени стойности". Започва фазата на подгриване. При достигане на температурата се чува звуков сигнал.

Предупреждение: Никога не включвайте програмата при празен съд (6), за да избегнете прегряване и пожар. **Никога не препълвайте съда. Винаги спазвайте скалата и указанията за максимални количества във вътрешността на съда. Когато приготвяте ястие, което се разширява по време на процеса на готвене, напр. ориз или сушени зеленчуци, уредът за готвене трябва да се запълва максимум до средата.**

Предупреждение: Уредът не трябва да се използва като фритюрник. В зависимост от програмата за готвене използвайте само няколко чаени лъжички олио за готвене.

Това е особено важно, ако приготвяте ястия, които отделят пяна, раздуват се или пръскат по време на готвене. Възможно е храната да изкипи и да изтече в уреда или да блокира клапаните. Възможно е уредът да прегрее и налягането да се изпусне експлозивно, което да причини нараняване и материални щети от горещата пара и течности.

3. Напълнете съда с продуктите за готвене.

Внимание! Ако запълните съда за готвене с течност или пресни продукти, които да препичат или задушават при отворен капак, е възможно да се разпръска голямо количество мазнина и вода. Никога не поставяйте дланите, ръцете или лицето си над съда и никога не поставяйте крехки предмети в близост до уреда, за да избегнете нараняване и повреди. Предпазвайте ръцете си с ръкавици за фурна. **Забележка:** Тази програма работи само при отворен капак.

Забележка: Веднага след завършване на програмата можете да продължите с програмите за готвене под налягане или бавно готвене.

Програма за затопляне

Предварителна настройка	Време: Отложен старт:	4 минути Изкл.
-------------------------	--------------------------	-------------------

Използвайте тази програма за внимателно подгриване на вече приготвена храна.

- Следвайте описанието в раздел "Подготвяне и включване на уреда".
- Напълнете съда (6) с ястията за подгриване.
Предупреждение: Никога не включвайте програмата при празен съд (6), за да избегнете прегряване и пожар. **Никога не препълвайте съда. Винаги спазвайте скалата и указанията за максимални количества във вътрешността на съда. Когато приготвяте ястие, което се разширява по време на процеса на готвене, напр. ориз или сушени зеленчуци, съдът за готвене трябва да се запълва максимум до средата.**
Предупреждение: Уредът не трябва да се използва като фритюрник. В зависимост от програмата за готвене използвайте само няколко чаени лъжички олио за готвене. Това е особено важно, ако приготвяте ястия, които отделят пяна, раздуват се или пръскат по време на готвене. Възможно е храната да изкипи и да изтече в уреда или да блокира клапаните. Възможно е уредът да прегрее и налягането да се изпусне експлозивно, което да причини нараняване и материални щети от горещата пара и течности.
- Затворете капака и се уверете, че се държи изцяло върху уреда. Завъртете дръжката на капака докрай по часовниковата стрелка. Звуков сигнал показва, че капакът е затворен докрай.
- Изпълнете описаното в раздели "Стартиране на програма за готвене с индивидуални настройки" или "Стартиране на програма за готвене с предварително зададени стойности".
Внимание: Уредът се нагорещява. Риск от изгаряне с пара. Не премествайте многофункционалния уред за готвене, когато е под налягане. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжката за тази цел. При необходимост използвайте ръкавици. **Никога не поставяйте дланите, ръцете или лицето си над уреда по време на работа или скоро след това, за да избегнете изгаряния, причинени от пара, гореща вода или хранителни продукти.**

Програма за изпичане

Предварителна настройка	Време: Капак (3):	10 минути отворен
-------------------------	----------------------	----------------------

Изпичането на продуктите отделя аромата на печено (реакция на Мейлард). По този начин ароматът се подсилва и вкусът става по-богат. Използвайте тази програма за предварително приготвяне на месо или зеленчуци, преди да използвате програмите за готвене под налягане или бавно готвене. Също така не е необходимо да вадите продуктите от съда.

1. Следвайте описанието в раздел "Подготвяне и включване на уреда".
2. Напълнете съда (6) с продуктите и стартирайте програмата за готвене, както е описано в разделите "Стартиране на програма за готвене с индивидуални настройки" или "Стартиране на програма за готвене с предварително зададени стойности". Започва фазата на подгряване. При достигане на температурата се чува звуков сигнал.

Предупреждение: Никога не включвайте програмата при празен съд (6), за да избегнете прегряване и пожар. **Никога не препълвайте съда. Винаги спазвайте скалата и указанията за максимални количества във вътрешността на съда. Когато приготвите ястие, което се разширява по време на процеса на готвене, напр. ориз или сушени зеленчуци, съдът за готвене трябва да се запълва максимум до средата.**

Предупреждение: Уредът не трябва да се използва като фритюрник. В зависимост от програмата за готвене използвайте само няколко чаени лъжички олио за готвене. Възможно е храната да изкипи и да изтече в уреда или да блокира клапаните. Възможно е уредът да прегрее и налягането да се изпусне експлозивно, което да причини нараняване и материални щети от горещата пара и течности.

Внимание! Ако запълните съда за готвене с течност или пресни продукти, които да препичат или задушават при отворен капак, е възможно да се разпръска голямо количество мазнина и вода. Никога не поставяйте дланите, ръцете или лицето си над съда и никога не поставяйте крехки предмети в близост до уреда, за да избегнете нараняване и повреди. Предпазвайте ръцете си с ръкавици за фурна. Забележка: Тази програма работи само при отворен капак.

Забележка: Веднага след завършване на програмата можете да продължите с програмите за готвене под налягане или бавно готвене.

Програма за консервиране

Предварителна настройка	Време:	10 минути
	Температура:	104°C

Идеалният сос или вкусният бульон има нужда от леко съгъстване. Това подсилва вкуса.

Съвет: Добавете малко студено масло в соса, преди да сервирате, и смесете с ръчен пасатор. Така ще пригответе лъскав кремообразен сос.

Забележка: Но за тази цел не използвайте съда (6) на своя многофункционален уред за готвене, тъй като е възможно незалепващото покритие да се надраска и да се повреди. Също така спазвайте указанията за това в раздела "Почистване и грижи".

1. Следвайте описанието в раздел "Подготвяне и включване на уреда".
2. Ако искате да съгъстите сосове от предходна програма за готвене, като готвене под налягане или бавно готвене, първо извадете месото и зеленчуците.
3. Изпълнете описаното в раздели "Стартиране на програма за готвене с индивидуални настройки" или "Стартиране на програма за готвене с предварително зададени стойности". Оставете капака отворен през целия процес на готвене.
Внимание: Уредът се нагорещява. Риск от изгаряне с пара. Не премествайте многофункционалния уред за готвене, когато е под налягане. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжката за тази цел. При необходимост използвайте ръкавици. **Никога не поставяйте дланите, ръцете или лицето си над уреда по време на работа или скоро след това, за да избегнете изгаряния, причинени от пара, гореща вода или хранителни продукти.**
4. След като сосът достигне желаната консистенция, върнете обратно месото и зеленчуците и оставете съставките да се напоят за няколко минути, преди да сервирате.

Функция за поддържане на топлината

Предварителна настройка	Време:	1 час за програмите за готвене под налягане, бавно готвене, готвене на пара и готвене на ориз и бобови
-------------------------	--------	--

Функцията за поддържане на топлината се активира автоматично след програмите за готвене под налягане, бавно готвене, готвене на пара и готвене на ориз и бобови, като това се показва на дисплея с иконата за поддържане на топлината (☺).

Забележка: Функцията за поддържане на топлината не може да се добавя ръчно за други програми за готвене. По време на поддържането на топлината е възможно да се събере конденз в улея за конденз (8). Това е напълно нормално. Когато улеят за конденз се напълни, кондензът се събира в отделението за конденз (13).

Максималното време за поддържане на топлината е 6 часа, но може да се регулира индивидуално, както е описано в раздела "Стартиране на програма за готвене с индивидуални настройки". След като времето изтече, уредът автоматично преминава в режим на готовност.

Забележка: Можете също да спрете тази функция ръчно по всяко време, като натиснете бутона "Старт/Стоп". **Съвет:** Препоръчваме ястията да се поддържат топли за час, за да се запази качеството и вкусът.

Функция за поддържане на топлината

Предварителна настройка	Време:	Изкл., максимум 12 часа
-------------------------	--------	-------------------------

С помощта на тази функция можете да напълните своя многофункционален уред за готвене с всички съставки за програмите за готвене под налягане, бавно готвене, готвене на пара, затопляне и готвене на ориз и бобови. След това програмата може да се стартира с отлагане до 12 часа според вашите индивидуални настройки. Така можете да пригответе удобно ястия и да сте сигурни, че те ще са готови в необходимия час без необходимост от допълнителни действия.

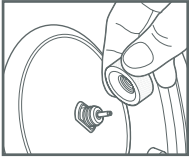
Забележка: Обратното отброяване на дисплея започва след фазата за подгриване на уреда. Можете също да спрете тази функция ръчно по всяко време, като натиснете бутона **“Старт/Сtop”**.

Почистване и грижи

1. Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине.
2. Не потапяйте уреда във вода. Вместо това го почистете, като го забършете с влажна кърпа и малко препарат за миене на съдове. Не използвайте остри или абразивни почистващи продукти.
3. Съдът (6) на уреда има незалепващо покритие, което до голяма степен предотвратява залепването на остатъци от храна. Моля, обърнете внимание на следните указания:
 - Никога не търкайте, не бъркайте и не порязвайте покритието с остри, твърди предмети.
 - Никога не използвайте съда на уреда вместо купа за разбиване.
 - Изваждайте ястията от съда, когато ги разбивате или режете.
 - Използвайте само дървени прибори или такива от термоустойчив материал.
 - Не използвайте спрей за фурна, спрей против залепване или подобни продукти.
 - Съдът може да се почиства като внимавате за покритието. Никога не използвайте абразивни почистващи средства или твърди стъргалки. Дори упоритите остатъци от храна могат да се премахват с мека гъба след кратко накисване или със синтетична четка за миене и топъл течен препарат за съдове.
 - Не почиствайте съда в съдомиялна машина.Гаранцията не покрива щети по незалепващото покритие поради използване на метални предмети и подобни.
4. Свалете отделението за конденз, почистете го старателно с течаща вода, след което го подсушете. Поставете отделението за конденз отново в уреда.

Почистване и грижи

Почистване на капака



Развийте гайката за затягане (5), като я завъртите обратно на часовниковата стрелка. Свалете гайката и я запазете на сигурно място. След това премахнете капака (3) и го измийте с вода. Подсушете го старателно, преди да го поставите отново на място. Накрая завийте отново гайката за затягане и се уверете, че е на правилното място.

Забележка: черният уплътняващ пръстен трябва да се притисне към вътрешната повърхност на капака.

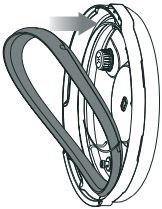
Премахване на уплътнението



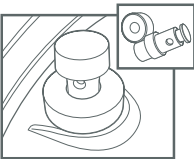
Развийте гайката за затягане (5), като я завъртите обратно на часовниковата стрелка. Свалете гайката и я запазете на сигурно място. След това свалете капака.

Премахнете уплътнението (4), измийте и подсушете старателно, преди да го поставите отново на място. Уверете се, че уплътнението е поставено правилно върху металния пръстен.

Забележка: Заменете уплътнението незабавно, ако откриете пукнатини или драскотини. Сменяйте уплътнението на всеки две години, дори ако няма видими външни повреди. Заменяйте уплътнението само с оригинална резервна част от WMF.



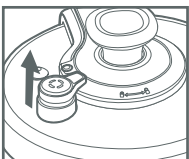
Премахване на вентила за налягане



Развийте гайката за затягане (5), като я завъртите обратно на часовниковата стрелка. Свалете гайката и я запазете на сигурно място. След това свалете капака.

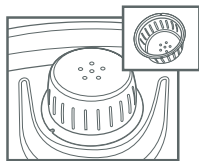
Премахнете черното уплътнение в края на клапана и свалете клапана от капака. Почистете го с течаща вода. Уверете се, че маркучът е почистен както трябва. Подсушете черното уплътнение старателно и поставете клапана обратно на първоначалното му място от горната страна, през капака. След това поставете черното уплътнение отново на клапана.

Почистване на клапана за пара



Премахнете клапана за пара (1) внимателно от горната страна на капака и го измийте с течаща вода. Бъдете особено внимателни с вътрешността. Подсушете го старателно. Уверете се, че маркучът на клапана в капака е почистен както трябва, преди да поставите клапана за пара отново на първоначалното му място. Върхът на клапана за пара трябва да се вижда в средата на капака.

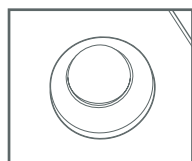
Премахване на филтъра на клапана за пара от вътрешната страна на капака



Внимателно издърпайте филтъра, за да го освободите. След това го почистете с течаща вода. Подсушете го старателно. След това го поставете на първоначалното му място. Проверете клапана за пара за замърсяване от вътрешната и от външната страна на капака и почистете при необходимост. След това поставете решетката на първоначалното място. Трябва да се чуе щракване. Филтърът трябва да се постави отново плътно към вътрешната страна на капака.

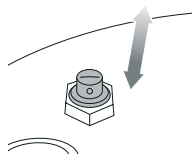
Внимание! Използвайте уреда само когато решетката на клапана е поставена.

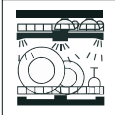


Проверка на предпазния клапан (2)



Уверете се, че предпазният клапан (2) работи както трябва, като го натиснете навън от вътрешната страна с пръст. По него не трябва да има полепнали отпадъци или остатъци от храна.

Внимание! Никога не опитвайте да развие предпазния клапан.



	 Подходящ за съдомиялна	 Може да се изплаква с течаща вода	 Почистете с влажна кърпа
Основен уред	—	—	✓
Подвижен капак (3)	—	✓	✓
Съд (6)	—	✓	✓
Отделение за конденз (13)	—	✓	✓
Кошница за готвене с пара (16)	✓	✓	✓
Стойка на кошница за готвене с пара (17)	✓	✓	✓
Мерителна кана (18)	—	✓	✓
Почистване на предпазните устройства			
Уплътнение (4)	—	✓	✓
Вентил за налягане (12)	—	✓	✓
Клапан за пара (1)	—	✓	✓
Решетка на клапана за пара	—	✓	✓
Предпазен клапан (2)	—	—	—

Помощ за проблеми с уреда

Проблем	Потенциална причина	Решение
Капакът не може да се отваря или се отваря трудно		Сглобете капака (3) както трябва. Уверете се, че между рамото на пантата (15) и капака няма празнина. Гайката за затягане (5) на капака трябва да е затегната и завита върху капака заедно с черното уплътнение. Също така се уверете, че уплътнението на капака (4) е поставено правилно. Почистете уплътнението на капака, както е описано в раздел "Почистване и грижи".
		Проверете уплътнението (4) за пукнатини и надраскване. Заменете уплътнението на капака, ако е повредено.
	Отварянето чрез (остатъчното) налягане във вътрешния съд е невъзможно.	Изчакайте налягането в съда да спадне докрай. Превключете уреда отново в режим на готовност и намалете налягането бързо. Изберете програмата за готвене под налягане за тази цел и след това директно преминете към функцията за намаляване на налягането. Натиснете програматора (22) за повече от 3 секунди. Клапанът за пара (1) сега остава отворен за 30 секунди. Внимание! Никога не поставяйте дланите, ръцете или лицето си над уреда, за да избегнете изгаряния, причинени от пара, гореща вода или хранителни продукти.
	Налягането в съда се изпуска докрай, но вентилът за налягане все още виси (12).	Уверете се, че вентилът за налягане може да се движи свободно. Завъртете дръжката на капака (14) напред-назад, след което опитайте отново. Моля, обърнете внимание, че от капака може да излиза гореща пара. Уверете се, че налягането е изпуснато докрай, като оставите уреда да изстине напълно за най-малко 2 часа. Внимание! Никога не опитвайте да охладите уреда, като го поставяте във вода. Опитайте да накарате вентила за налягане да работи с помощта на подходящ тънък предмет. Внимание! Никога не поставяйте дланите, ръцете или лицето си над уреда, за да избегнете изгаряния, причинени от пара, гореща вода или хранителни продукти. Почистете вентила за налягане съгласно описанието в раздел "Почистване и грижи" и го поставете обратно както трябва.
Капакът не може да се затваря или се затваря трудно		За да се затвори капакът, заключването му трябва да е отворено докрай. Завъртете дръжката на капака обратно на часовниковата стрелка докрай, след което затворете капака.
		Уплътнението не е поставено правилно. Уверете се, че уплътнението винаги приляга както трябва в улея на ръба на капака.

Проблем	Потенциална причина	Решение
Интензивно изпускане на налягането през клапана за пара (1)	Налигането в съда се изпуска докрай, но вентилът за налягане все още виси (12).	Уверете се, че налягането е изпуснато докрай, като оставите уреда да изстине напълно за най-малко 2 часа. Внимание! Никога не опитвайте да охладите уреда, като го поставяте във вода. Опитайте да накарате вентила за налягане да работи с помощта на подходящ тънък предмет. Внимание! Никога не поставяйте дланите, ръцете или лицето си над уреда, за да избегнете изгаряния, причинени от пара, гореща вода или хранителни продукти. Почистете вентила за налягане съгласно описанието в раздел "Почистване и грижи" и го поставете обратно както трябва.
	Неправилното управление на налягането води до намаляване на налягането.	Свържете се с нашия отдел за обслужване на клиенти (данните за контакт са посочени на гърба на указанията за управление) или го предайте за подходящ ремонт.
	Клапанът за пара (1) не е плъзнат до правилна позиция	Внимателно натиснете клапана за пара (1), за да се плъзне на мястото си. Проверете правилното разположение на клапана за пара. Върхът на клапана за пара трябва да се вижда в средата на капака. Внимание! Никога не поставяйте дланите, ръцете или лицето си над уреда, за да избегнете изгаряния, причинени от пара, гореща вода или хранителни продукти.
Ястията не са сготвени или резултатите от готвенето са незадоволителни	Когато готвите ориз: Съотношението на водата и ориза е било неправилно	Използвайте ориз и вода в подходящо съотношение, както е посочено в таблицата за ориз. Уверете се, че клапанът за пара, предпазният клапан и вентилът за налягане не са замърсени и не причиняват изтичане по време на готвене.
	Уредът няма захранване	Проверете за изгорял предпазител или проблеми със захранването.
При програмата за готвене под налягане вентилът за налягане (12) не се повишава, не се създава налягане.		Уверете се, че клапанът за пара (1) е поставен правилно. Върхът трябва да се вижда в средата на капака.
		Поставете още течност/продукти в съда (6).
		Свържете се с нашия отдел за обслужване на клиенти (данните за контакт са посочени на гърба на указанията за управление).
Уредът автоматично преминава към функцията за поддържане на топлината, без да завършва процеса на готвене.		Добавете още течност в съда (6) и стартирайте процеса на готвене отново.
Под уреда се събира вода.		Уверете се, че уредът е върху гладка, равна повърхност и отделението за конденз (13) е поставено от задната страна на уреда.
		Изпразнете отделението за конденз (13), както е описано в раздел "Почистване и грижи".

Проблем	Потенциална причина	Решение
На дисплея се извежда код за грешка Err0		Горният датчик за температура е неизправен. Свържете се с нашия отдел за обслужване на клиенти (данните за контакт са посочени на гърба на указанията за управление).
На дисплея се извежда код за грешка Err1		Долният датчик за температура е неизправен. Свържете се с нашия отдел за обслужване на клиенти (данните за контакт са посочени на гърба на указанията за управление).
На дисплея се извежда код за грешка Err2		Капакът е в неправилна позиция, напр. за стартиране на програма за готвене. Отворете и затворете капака отново. Когато капакът е затворен както трябва, се чува звуков сигнал.



Този уред е в съответствие с Европейски Директиви 2014/35/ЕС, 2014/30/ЕС, 2009/125/ЕО и PED 2014/68/ЕС.



В края на експлоатационния му срок този продукт не може да се изхвърля заедно с обикновените битови отпадъци, а трябва да се занесе в пункт за приемане на електрически и електронни уреди за рециклиране.

Материалите са подходящи за рециклиране съгласно обозначението им. Повторната употреба, рециклирането и другите начини за повторно оползотворяване на старите уреди представляват важен принос за защитата на нашата околна среда.

Моля, обърнете се към местните власти за информация относно подходящия пункт за изхвърляне.

Крайните потребители носят лична отговорност за изтриването на лични данни, които е възможно да се съхраняват в изхвърляните от тях уреди.

Подлежи на промяна.

БЪЛГАРИЯ

contact-bg@wmf.com



07 002 00 59

Груп СЕБ България ЕООД

бул. България 58 С, ет 9, офис 30

1680 София

Kundendienst-Adresse:

WMF consumer electric GmbH

Standort Trepesch

Steinstraße 19

D-90419 Nürnberg

Germany

Tel.: +49 (0) 7331 256 256

eMail: service-wmf@wmf-ce.de

Hersteller:

WMF consumer electric GmbH

Messerschmittstraße 4

D-89343 Jettingen-Scheppach

Germany

www.wmf-ce.de

Änderungen vorbehalten