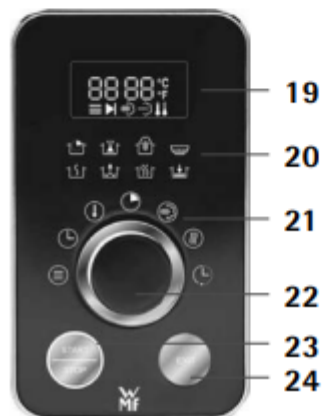


Компоненты устройства:

1. Паровой клапан
2. Предохранительный клапан
3. Съёмная крышка
4. Уплотнение
5. Крепежная гайка
6. Съёмная чаша
7. Отсек для чаши
8. Желоб для конденсата
9. Ручка корпуса
10. Панель управления с дисплеем
11. Основание прибора
12. Запорный клапан
13. Емкость для конденсата
14. Ручка крышки
15. Шарнирный рычаг
16. Паровая корзина
17. Подставка для паровой корзины
18. Мерный стакан



Важная информация о безопасности

- Храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте
- Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если только они не находятся под присмотром или не проинструктированы относительно использования прибора.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с прибором.
- Прибор нельзя погружать в воду.
- Всегда используйте прибор в соответствии с данными инструкциями.
- Неправильное использование может привести к поражению электрическим током или другим опасностям.
- Неправильное использование может привести к травме.
- После использования очистите все детали, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, как описано в разделе «Чистка и уход».
- Если шнур питания прибора поврежден, во избежание опасностей он должен быть заменен производителем, его службой послепродажного обслуживания или лицом с аналогичной квалификацией.

Этот прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, таких как:

- кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях
 - фермерские дома
 - клиентами в отелях, мотелях и в других местах временного размещения
- Прибор не предназначен исключительно для коммерческого использования.
 - Внимание: опасность ожога! Поверхность прибора может сильно нагреваться.
 - Если устройство переполнено, горячие жидкости могут разбрызгиваться.
 - Никогда не открывайте скороварку до тех пор, пока не убедитесь, что внутреннее давление полностью упало. См. «Инструкцию по применению»

Перед использованием

Прибор можно использовать только по назначению и в соответствии с данным руководством по эксплуатации. Запрещается предъявлять какие-либо претензии в отношении ущерба, причиненного неправильным использованием. Поэтому перед использованием рекомендуется внимательно прочитать инструкцию по эксплуатации. В нем содержатся инструкции по использованию, очистке и уходу за прибором. Мы не несем ответственности за любой ущерб, возникший в результате несоблюдения правил эксплуатации.

Храните данное руководство по эксплуатации в безопасном месте и передайте его любому последующему пользователю вместе с прибором. Также обратите внимание на информацию о гарантии, которая прилагается отдельно. При использовании необходимо соблюдать меры предосторожности.

Технические данные:

Номинальное напряжение: 220 - 240 В ~ 50 - 60 Гц

Потребляемая мощность: 1000 - 1200 Вт

Класс защиты: I

Максимально допустимое давление: 130 кПа

Дополнительная информация по безопасности

- Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации и все остальные инструкции перед использованием мультиварки 8-в-1. Неправильное использование может привести к повреждениям
- **Внимание! Этот прибор готовит пищу под давлением. Прежде чем включить прибор, убедитесь, что он правильно закрыт. Неправильное использование может привести к ожогам. Никогда не пытайтесь силой открыть крышку прибора.** Горячий пар и жидкости могут вызвать взрывной выброс давления и привести к травмам и материальному ущербу. Всегда сначала сбрасывайте давление из отсека для чаши (7), прежде чем открывать крышку (3). **Используйте методы снижения давления, описанные в инструкции по эксплуатации.**
- **Внимание!** Даже когда крышка (3) правильно закрыта и зафиксирована, горячий пар может выходить из клапана в крышке во время работы и в течение нескольких минут после ее выключения. Никогда не держите руки или лицо над прибором во время его работы или вскоре после окончания работы во избежание ожогов паром, горячей водой или пищей. Горячий конденсат может скапливаться в паровом клапане (1), желобе для конденсата (8), контейнере для конденсата (13) и под крышкой (3) и/или капать вниз при открытии крышки. Большое количество пара из-под крышки также может выходить при ее открытии. Всегда держитесь на достаточном расстоянии, чтобы не обжечься, когда открываете крышку.
- **Внимание! Никогда не кладите жидкости или продукты непосредственно в отсек для чаши (7), только в съемную чашу (6). Не включайте прибор, если в отсеке для чаши (7) есть жидкости. Это может привести к поражению электрическим током. Всегда немедленно выключайте прибор и выдергивайте вилку из розетки, если жидкость переливается через край чаши.**
- **Внимание! Нагревательный элемент в отсеке для чаши (7) остается горячим в течение определенного времени после выключения.**
- Перед использованием всегда проверяйте, чтобы оба клапана (1, 2) и запорный клапан (12) в крышке были полностью очищены от остатков пищи и свободно перемещаются. Тщательно очистите клапаны и запорный клапан, если это необходимо, как описано в разделе «Чистка и уход»
- Регулярно проверяйте компоненты и комплектующие прибора, особенно крышку и сетевой кабель на наличие повреждений. Если прибор или его компоненты повреждены или не работают должным образом, если прибор перегревается, протекает или подвергался чрезмерным нагрузкам (падение, удар, попадание жидкости в корпус) — не используйте его и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Никогда не используйте прибор в духовке. Высокие температуры могут повредить ручку, клапаны и предохранительные механизмы. Прибор следует использовать только по прямому назначению — приготовлению пищи.
- **Никогда не переполняйте чашу (6). Всегда следите за шкалой и отметкой максимального уровня на внутренней стороне чаши.** Это особенно важно, если вы готовите блюда, которые пенятся, разбухают или разбрызгиваются во время приготовления. Пища может перевариться и попасть в прибор или заблокировать клапаны. Прибор может перегреться и вызвать взрывной выброс давления, что может привести к травмам и материальному ущербу из-за горячего пара и жидкостей. **При приготовлении продуктов, расширяющихся в процессе приготовления, например, риса или сушеных овощей, чаша должна быть заполнена не более, чем наполовину.**
- Убедитесь, что внешняя поверхность чаши, нагревательного элемента и датчика температуры в отсеке для чаши (7) чистые и сухие. Вытрите пролитую пищу или жидкость мягкой сухой тканью перед тем, как поставить чашу в отсек для чаши и включить прибор.
- Если вы наполняете горячую чашу жидкостью или свежими продуктами для обжаривания или подрумянивания с открытой крышкой — возможны брызги жидкости или жира. Никогда не держите руки или лицо над чашей и никогда не кладите хрупкие предметы, чтобы избежать травм и повреждений. Для защиты рук используйте рукавицы для духовки.
- **Никогда не нагревайте в приборе крепкие алкогольные напитки, например, глинтвейн или продукты, содержащие алкоголь, во избежание взрыва и возгорания. Прибор не подходит для фламбирования продуктов.**
- **Внимание! Прибор нагревается. Есть риск ошпаривания паром. Не перемещайте мультиварку, когда она находится под давлением. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте для этого ручку. При необходимости используйте рукавицы.**
- **Этот прибор нельзя использовать в качестве фритюрницы.** В зависимости от программы приготовления используйте только несколько чайных ложек масла для жарки.
- **Внимание! При приготовлении мяса в коже (например, птицы, языка), из за особенностей готовки под давлением, под кожей могут образовываться пузыри пара. Не прокалывайте кожу, пока видны эти пузыри, так как вы можете обжечься.**
- Подключайте прибор только к розеткам с заземлением, установленным в соответствии с нормативными документами. Кабель питания и вилка должны быть сухими.
- Не протягивайте и не зажимайте сетевой кабель через острые края. Не оставляйте его висющим. Защищайте кабель от нагрева, масла и воды.
- При использовании удлинителя убедитесь, что он в идеальном состоянии.
- Прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельной системой удаленного управления.
- Никогда не выдергивайте вилку из розетки за шнур питания или мокрыми руками.
- Не переносите прибор за кабель.
- Не размещайте прибор на горячих поверхностях, таких как конфорки, или вблизи открытого газового огня, так как это может привести к расплавлению корпуса.
- Устанавливайте прибор только на гладкую, сухую, жаропрочную и не пыльную поверхность.
- Не ставьте прибор на чувствительные к влаге поверхности. Брызги воды могут повредить такие поверхности.
- Внимание: из прибора выходит пар! Не используйте прибор под чувствительной к влаге мебелью (например настенными шкафами).
- Не используйте и не храните прибор на улице, во влажных помещениях или в пределах досягаемости детей.
- Во время использования прибора необходимо следить за ним.
- Когда прибор не используется, вынимайте вилку из розетки.
- Никогда не мойте прибор и вилку в посудомоечной машине и не мойте водой. Следуйте инструкциям по очистке в разделе «Чистка и уход».
- Не вмешивайтесь в системы безопасности, кроме как в соответствии с предоставленными инструкциями по техническому обслуживанию и чистке.
- Используйте только оригинальные запасные части WMF. В частности, используйте чаши и крышки только для одной и той же модели.
- Мы не несем никакой ответственности за любой ущерб, возникший в результате неправильного использования, неправильной эксплуатации или ненадлежащего ремонта. В таких случаях претензии по гарантии также исключаются.
- Никогда не используйте скороварку без добавления жидкости, это может привести к ее серьезному повреждению.
- При приготовлении выпечки осторожно встряхните скороварку, прежде чем открывать крышку, во избежание выброса пищи.
- Никогда не используйте прибор без сетчатого фильтра парового клапана, установленного на внутренней стороне крышки.
- Обязательно установите сетчатый фильтр клапана после очистки парового клапана. Также внимательно прочитайте раздел «Чистка и уход».

Использование мультиварки 8-в-1

С мультиваркой Lono 8-в-1 вы приобрели не просто электрическую скороварку, а универсальный прибор. Он сочетает в себе 8 функций: приготовление под давлением, тушение, приготовление на пару, приготовление риса и бобовых, тушение, подогрев, обжаривание и загущение. Таким образом, прибор идеально подходит для быстрого, здорового и разнообразного приготовления пищи. Благодаря сокращению времени приготовления на 70 % сохраняются витамины и минералы, а также все ароматы продуктов. Жизненно важные витамины также не теряются. Практичная функция поддержания температуры до 6 часов и отсрочка приготовления до 12 часов обеспечивают максимально возможную гибкость. Электроника на основе таймера контролирует время приготовления, давление и температуру, тем самым обеспечивая оптимальную безопасность. Интуитивно понятное управление означает, что предустановленные программы можно быстро и легко выбрать или настроить в соответствии с вашими потребностями.

Перед первым использованием

- Осторожно извлеките прибор и все аксессуары из коробки и убедитесь, что все компоненты и аксессуары в комплекте и не повреждены.
Примечание. Некоторые принадлежности находятся в съемной чаше (6)
- Перед использованием убедитесь, что весь упаковочный материал удален и в отсеке для чаши (7) не осталось упаковки.
- Очищайте прибор, его компоненты и принадлежности перед первым использованием и после любого длительного хранения, как описано в разделе «Чистка и уход».

Описание и работа предохранительных устройств

Название устройства	Описание	Обслуживание
Реле контроля давления	Улавливает механическую деформацию отсека для чаши (7), вызванную повышенным давлением. Если давление внутри поднимается выше максимально допустимого, реле контроля давления выключает нагреватель и предотвращает дальнейшее повышение давления.	Не требует обслуживания, чистки и ухода.
Паровой или весовой клапан	Закрывает отсек для чаши (7) под своим весом. Когда давление в отсеке для чаши поднимается и его сила становится выше, чем сила веса клапана — клапан клапан открывается и пар выходит. Давление в отсеке для чаши снижается до тех пор, пока сила веса клапана не станет выше силы давления, после чего клапан снова закрывается.	Можно отсоединить и почистить. См. Раздел «Чистка устройств безопасности».
Предохранительный клапан	Помимо реле контроля давления и парового клапана предотвращает слишком высокое давление в отсеке для чаши (7)	Можно почистить. См. Раздел «Чистка устройств безопасности».
Запорный клапан	Механически запирает крышку, пока в отсеке чаши (7) есть давление	Можно отсоединить и почистить. См. Раздел «Чистка устройств безопасности».

Первоначальная настройка

Обзор дисплея и символов

Символ	Описание	Возможные настройки
	Сегментный дисплей Показывает время и температуру.	
	Отображение единиц измерения температуры	Цельсия (°C) Фаренгейта (°F) Переключитесь в режим ожидания (" - - -" на экране) нажав на кнопку EXIT в течении 3х секунд. Выберите нужное значение и подтвердите с помощью поворотной кнопки (22).
	Нагрев (последовательно мигающие полосы): Прибор нагревается до заданной программой или вручную температуры. Приготовление под давлением (полосы горят постоянно): Устройство готовит под давлением. Крышку нельзя открыть. Полосы горят постоянно, пока не истечет установленное время. Приготовление без давления: Полосы гаснут, когда температура достигнута. Давление в аппарате (Одновременное мигание полос): В приборе все еще есть давление, и крышку нельзя открыть. Подождите, пока полосы не перестанут мигать.	
	Конец Завершает выбранную программу приготовления.	
	Снижение давления Выбор снижения давления. Только для программ, работающих под давлением.	Быстрое снижение давления Естественное снижение давления
	Температура Выбор температуры. Только для тушения.	Высокая температура Низкая температура

Обзор программ приготовления

Символ программы	Описание	Пресеты	
	Приготовление под давлением Быстрое и бережное приготовление пищи под давлением пара. Осторожно! Во время готовки горячий пар и вода могут выходить через паровой клапан, запорный клапан или предохранительный клапан. Никогда не держите руки или лицо близко к прибору во время его работы, чтобы избежать ожогов.	Время: Уровень давления: Снижение давления: Сохранение тепла: Отложенный старт:	10 минут 1 Естественный 1 час Выключен
	Тушение Приготовление блюд с использованием длительного, но бережного приготовления.	Время: Температура: Сохранение тепла: Отложенный старт:	4 часа Низкая 1 час Выключен
	Приготовление на пару Приготовление на пару овощей, рыбы и т. д., подогрев заранее приготовленных блюд.	Время: Сохранение тепла: Отложенный старт:	15 минут 1 час Выключен
	Приготовление риса и бобовых Приготовление различных видов риса и бобовых.	Время: Снижение давления: Сохранение тепла: Отложенный старт:	9 минут Естественный 1 час Выключен
	Подрумянивание Слегка подрумянить овощи или мясо	Время: Температура:	10 минут 127 °C
	Разогрев Разогрев предварительно приготовленных блюд.	Время: Отложенный старт:	4 минуты Выключен
	Жарка Обжаривание/запекание мяса, овощей и т.д.	Время:	10 минут
	Загущение Загущение соусов, сиропов или мясных бульонов. Приготовление варенья.	Время: Температура:	10 минут 104 °C

Обзор регулируемых значений и функций

Символ	Описание
	Меню Выбор программы приготовления и подтверждение выбора с помощью поворотной кнопки (22).
	Время Изменяет предустановленное время в часах и минутах.
	Температура Регулирует температуру
	Уровень давления Регулирует уровень давления в программе приготовления под давлением Уровень давления 1: 33 кПа (около 108°C) Уровень давления 2: 52 кПа (около 112°C) Уровень давления 3: 65 кПа (около 114°C) Уровень давления 4: 83 кПа (около 117°C)
	Снижение давления Выбор быстрого или естественного снижения давления  Быстро: Давление автоматически сбрасывается с большой скоростью, чтобы избежать переваривания пищи и соблюдать рецепты с коротким временем приготовления.  Естественно: Давление сбрасывается по мере остывания пищи. Из парового клапана не выходит пар. Примечание: вы можете уменьшить давление вручную во время процесса приготовления, выбрав значок уменьшения давления и удерживая поворотную кнопку не менее 3х секунд, после чего давление сбросится за 30 секунд.
	Сохранение тепла Сохраняет блюда теплыми в течение заданного времени после завершения программы приготовления. Эту функцию можно использовать до 6 часов в программах приготовления под давлением, тушения, приготовления на пару и приготовления риса и бобовых.
	Отложенный старт Позволяет отложить запуск желаемой программы на срок до 12 часов.
	Кнопка Start/Stop Мигает в режиме ожидания, запускает и завершает программу приготовления.
	Кнопка выхода Прерывает настройку программы и переводит прибор в режим ожидания.



Мультиварка Lono 8-в-1 предлагает 8 различных программ приготовления: приготовление под давлением, тушение, приготовление на пару, приготовление риса и бобовых, подрумянивание, разогрев, жарка и загущение. Время, давление или температура предварительно установлены для каждой программы. Их можно регулировать в зависимости от рецепта, количества приготавливаемых блюд и личного вкуса.

Программа приготовления	Время	Давление (кПа)	Предварительный нагрев	Сохранение тепла
Приготовление под давлением	От 1 до 120 мин.	От 33 до 83 кПа (4 уровня)	Да	Да
Тушение	От 2 до 12 часов	-	Нет	Да
Приготовление на пару	От 1 до 60 мин.	-	Да	Да
Приготовление риса и бобовых	От 1 до 50 мин.	-	Да	Да
Подрумянивание	От 1 до 60 мин.	-	Да	Нет
Разогрев	От 1 до 60 мин.	-	Да	Нет
Жарка	От 1 до 60 мин.	-	Да	Нет
Загущение	От 1 до 120 мин.	-	Нет	Нет


Подготовка и включение прибора

1. Установите прибор на гладкой, сухой, тепло и влагостойкой поверхности без пыли.
2. Поверните ручку крышки (14) против часовой стрелки до упора и поднимите крышку, пока она не останется в открытом положении.
3. Всегда следите за тем, чтобы крышка была собрана правильно, оба клапана (1, 2) и запорный клапан (12) в крышке были полностью свободны от остатков пищи и свободно перемещались. Тщательно очистите клапаны и запорный клапан, если это необходимо, как описано в разделе «Чистка и уход».
4. Выньте чашу (6) и принадлежности из отсека для чаши и убедитесь, что снаружи чаша и нагревательный элемент абсолютно чистые.
5. Убедитесь, что емкость для конденсата (13) в задней части прибора пуста и правильно вставлена в держатель.
6. Установите чашу (6) обратно в отсек для чаши (7).
7. Вставьте вилку прибора в розетку с заземлением. Прозвучит звуковой сигнал, световое кольцо вокруг кнопки Start/Stop начнет мигать. Прибор перейдет в режим ожидания.
8. Нажмите кнопку Start/Stop еще раз. Раздастся еще один звуковой сигнал, световое кольцо вокруг кнопки Start/Stop потухнет, значок «Меню» начнет мигать, на дисплее отобразится «- - -».

Запуск программы приготовления с индивидуальными настройками


1. Действуйте, как описано в разделе «Подготовка и включение прибора».
2. Обратите внимание на минимальные количества и инструкции, указанные в каждой программе приготовления.
3. Нажмите поворотную кнопку (22). Значок меню  продолжит гореть, значок программы приготовления под давлением  замигает. Поверните поворотную кнопку на желаемую программу приготовления и нажмите ее еще раз, чтобы подтвердить программу.
4. Значок выбранной программы приготовления продолжит гореть, а значок регулируемой функции для соответствующей программы приготовления и ее значение начнут мигать на дисплее. Все настройки значений и функций для соответствующей программы приготовления теперь можно выбрать, повернув поворотную кнопку. Подтвердите ваш выбор, нажав поворотную кнопку. Значок выбранной программы приготовления и значок выбранной функции теперь будет гореть. Регулируемое значение на дисплее начнет мигать, и теперь его можно изменить и подтвердить поворотом и нажатием поворотной кнопки. Теперь вы можете индивидуально настроить все регулируемые значения и функции в выбранной программе приготовления.

Примечание: С помощью кнопки EXIT вы можете прервать текущую настройку прибора и начать заново. Если в течение 5 минут к прибору не поступает никаких данных, он автоматически переключается в режим ожидания, а на дисплее отображается «- - -».

5. Нажмите на кнопку Start/Stop. Световое кольцо вокруг кнопки Start/Stop и иконка выбранной программы будут гореть. Иконка  на дисплее указывает на процесс разогрева. Также на дисплее отобразится установленное время программы приготовления.

Внимание: Во время фазы нагрева, независимо от программы приготовления, пар может выходить из парового клапана (1) и запорного клапана (12). Никогда не держите руки или лицо над прибором во время его работы или вскоре после ее завершения, во избежание ожогов паром, горячей водой или пищей.

Примечание: Во время фазы разогрева и процесса приготовления выбранные настройки можно отобразить поворотом поворотной кнопки (22) и изменить, как описано в этом разделе.

6. По окончании программы приготовления прозвучат 3 звуковых сигнала. Значок окончания программы будет отображаться на дисплее до тех, пока не будет нажата кнопка «Конец» .

Примечание: После окончания программы приготовления встряхните прибор с закрытой крышкой, чтобы удалить пузырьки пара внутри кастрюли.

Внимание! При приготовлении мяса в коже (например птицы, языка), из за особенностей готовки под давлением, под кожей могут образовываться пузыри пара. Не прокалывайте кожу, пока видны эти пузыри, так как вы можете обжечься.



Примечание: Нажав любую клавишу, вы можете вернуться в режим ожидания, и на дисплее отобразится «- - -».

7. В зависимости от ваших индивидуальных настроек, функция сохранения тепла может быть активирована на срок до 6 часов после завершения программы приготовления для программ приготовления под давлением, тушения, приготовления на пару и приготовления риса и бобовых. По истечении времени


сохранения тепла прибор автоматически переходит в режим ожидания. Вы также можете остановить эту функцию вручную в любое время, нажав кнопку Start/Stop.

Совет: мы рекомендуем держать блюда в тепле в течение одного часа, чтобы сохранить качество и вкус.

Запуск программы приготовления с настройками по умолчанию


1. Действуйте, как описано в разделе «Подготовка и включение прибора».
2. Обратите внимание на минимальные количества и инструкции, указанные в каждой программе приготовления.
3. Нажмите поворотную кнопку (22). Значок меню  продолжит гореть, значок программы приготовления под давлением  замигает. Поверните поворотную кнопку на желаемую программу приготовления и нажмите ее еще раз, чтобы подтвердить программу.

Примечание: С помощью кнопки EXIT вы можете прервать текущую настройку прибора и начать заново. Если в течение 5 минут к прибору не поступает никаких данных, он автоматически переключается в режим ожидания, а на дисплее отображается «- - -».

4. Нажмите на кнопку Start/Stop. Световое кольцо вокруг кнопки Start/Stop и иконка выбранной программы будут гореть. Иконка  на дисплее указывает на процесс разогрева. Также на дисплее отобразится установленное время программы приготовления.

Внимание: Во время фазы нагрева, независимо от программы приготовления, пар может выходить из парового клапана (1) и запорного клапана (12). Никогда не держите руки или лицо над прибором во время его работы или вскоре после ее завершения, во избежание ожогов паром, горячей водой или пищей.

Примечание: Во время фазы разогрева и процесса приготовления выбранные настройки можно отобразить поворотом поворотной кнопки (22) и изменить, как описано в разделе «Запуск программы приготовления с индивидуальными настройками».

5. По окончании программы приготовления прозвучат 3 звуковых сигнала. Значок окончания программы будет отображаться на дисплее до тех, пока не будет нажата кнопка «Конец» .

Примечание: После окончания программы приготовления встряхните прибор с закрытой крышкой, чтобы удалить пузырьки пара внутри кастрюли.

Внимание! При приготовлении мяса в коже (например птицы, языка), из за особенностей готовки под давлением, под кожей могут образовываться пузыри пара. Не прокалывайте кожу, пока видны эти пузыри, так как вы можете обжечься.

Примечание: Нажав любую клавишу, вы можете вернуться в режим ожидания, и на дисплее отобразится «- - -».

6. В зависимости от ваших индивидуальных настроек, функция сохранения тепла может быть активирована на срок до 6 часов после завершения программы приготовления для программ приготовления под давлением, тушения, приготовления на пару и приготовления риса и бобовых. По истечении времени сохранения тепла прибор автоматически переходит в режим ожидания. Вы также можете остановить эту функцию вручную в любое время, нажав кнопку Start/Stop.

Совет: мы рекомендуем держать блюда в тепле в течение одного часа, чтобы сохранить качество и вкус.

Программа приготовление под давлением

Пресет	Время:	10 минут
	Уровень давления:	1
	Снижение давления:	Естественное
	Сохранение тепла:	1 час
	Отложенный старт:	Выключен

С помощью этой программы вы можете, например, приготовить сочное жаркое, вкусное рагу или супы с большой экономией энергии за короткое время. Ингредиенты готовятся с меньшим количеством жидкости в герметичной камере мультиварки под более высоким давлением. Более высокое давление повышает температуру кипения жидкости внутри кастрюли, поэтому пища готовится на 70 % быстрее.

1. Действуйте, как написано в разделе «Подготовка и включение прибора».
2. Налейте жидкость в чашу (6), как минимум до первой отметки на ее внутренней стороне. Положите продукты в чашу перед запуском программы.

Совет: чтобы сохранить характерный для жаренных продуктов вкусный аромат, сначала используйте программу подрумянивания или жарки.

Предупреждение: Никогда не запускайте программу с пустой чашей (6) во избежание перегрева и возгорания.

Никогда не переполняйте чашу. При приготовлении продуктов, расширяющихся в процессе приготовления, например, риса или сушеных овощей, мультиварка должна быть заполнена не более чем наполовину.

Всегда следите за шкалой и отметкой максимального уровня на внутренней стороне чаши.

Предупреждение: Этот прибор нельзя использовать в качестве фритюрницы.

В зависимости от программы приготовления используйте только несколько чайных ложек масла.

Это особенно важно, если вы готовите блюда, которые пенятся, разбухают или разбрызгиваются во время приготовления. Пища может перевариться и попасть в прибор или заблокировать клапаны. Прибор может перегреться и вызвать взрывной выброс давления, что может привести к травмам и материальному ущербу из-за горячего пара и жидкостей.

3. Закройте крышку, убедитесь что она полностью соприкасается с мультиваркой. Поверните ручке крышки по часовой стрелке до упора. Когда крышка будет закрыта прозвучит звуковой сигнал.

4. Действуйте, как написано в разделах «Запуск программы приготовления с индивидуальными настройками» или «Запуск программы приготовления с настройками по умолчанию».

Внимание! Прибор нагревается. Есть риск ошпаривания паром. Не перемещайте мультиварку, когда она находится под давлением. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте для этого ручку. При необходимости используйте рукавицы.

Никогда не держите руки или лицо над прибором во время его работы или вскоре после ее завершения, во избежание ожогов паром, горячей водой или пищей.

Время приготовления под давлением

В таблице ниже представлено среднее время приготовления в программе приготовления под давлением. Эти значения не относятся к замороженным продуктам, и фактическое время приготовления может отличаться. Регулируйте время приготовления индивидуально в соответствии с вашим личным вкусом.

Еда	Время приготовления	Уровень давл.	Давление	Снижение давл.
Черные бобы	15 минут	3	65 кПа	Естественно
Нут, сушеный	35 минут	4	83 кПа	Естественно
Чечевица сушеная	2 минуты	2	52 кПа	Быстро
Белая фасоль, сушеная	15-20 минут	3	65 кПа	Естественно
Фасоль пинто, сушеная	10-15 минут	3	65 кПа	Естественно
Ячмень	10-15 минут	1	33 кПа	Естественно
Ризотто	5 минут	1	33 кПа	Быстро
Дикий рис	20 минут	2	52 кПа	Быстро
Куриная грудка	5-10 минут	3	65 кПа	Естественно
Куриные бедрашки	8-12 минут	3	65 кПа	Естественно
Курица, целая	10 минут	3	65 кПа	Быстро
Грудка индейки	25 минут	3	65 кПа	Естественно
Свиная лопатка на кости	35-50 минут	4	83 кПа	Естественно
Свиная лопатка без костей	10-15 минут	4	83 кПа	Естественно
Баранина без костей	10-15 минут	4	83 кПа	Естественно
Говяжья лопатка	45-60 минут	4	83 кПа	Быстро
Говяжий раунд	15-20 минут	4	83 кПа	Быстро
Артишоки (четвертинки)	4 минуты	2	52 кПа	Быстро
Сахарная свекла	15 минут	2	52 кПа	Быстро
Мускатная тыква, кусочки по 5 см.	5 минут	2	52 кПа	Быстро
Цветная капуста	1 минута	2	52 кПа	Быстро
Зелень горчицы, кусочки по 2.5 см.	6 минут	2	52 кПа	Быстро
Жемчужный лук	3 минуты	2	52 кПа	Быстро
Картофель, кусочки по 6 мм	3 минуты	1	33 кПа	Быстро
Краснокочанная капуста	4 минут	2	52 кПа	Быстро
Птица, супы	8 минут	3	65 кПа	Естественно
Чили и тушеные блюда	15-20 минут	4	83 кПа	Быстро
Десерты (заварной крем, компот и др.)	10-15 минут	1	33 кПа	Естественно
Индивидуальный рецепт	На свой вкус	1	33 кПа	На свой вкус

Программа тушения

Пресет	Время: Уровень давления: Сохранение тепла: Отложенный старт:	4 часа Низкий 1 час Выключен
--------	---	---------------------------------------

Медленное приготовление позволяет бережно готовить пищу в течение более длительного времени, часто от 3 до 12 часов, при температуре ниже точки кипения. Это предотвращает пригорание пищи. Волокнистые, твердые куски мяса, в частности, приобретают полный вкус благодаря тушению с помощью этой программы. Используя эту программу вы выбираете температуру (высокую или низкую), а не давление для процесса приготовления, поскольку из-за низкой температуры предотвращается повышение давления внутри отсека для чаши.

1. Действуйте, как написано в разделе «Подготовка и включение прибора».
2. Налейте жидкость в чашу (6), как минимум до первой отметки на ее внутренней стороне. Положите продукты в чашу перед запуском программы.

Совет: чтобы сохранить характерный для жаренных продуктов вкусный аромат, сначала используйте программу подрумянивания или жарки.

Предупреждение: Никогда не запускайте программу с пустой чашей (6) во избежание перегрева и возгорания.

Никогда не переполняйте чашу. При приготовлении продуктов, расширяющихся в процессе приготовления, например, риса или сушеных овощей, мультиварка должна быть заполнена не более чем наполовину. Всегда следите за шкалой и отметкой максимального уровня на внутренней стороне чаши.

Предупреждение: Этот прибор нельзя использовать в качестве фритюрницы. В зависимости от программы приготовления используйте только несколько чайных ложек масла.

Это особенно важно, если вы готовите блюда, которые пенятся, разбухают или разбрызгиваются во время приготовления. Пища может перевариться и попасть в прибор или заблокировать клапаны. Прибор может перегреться и вызвать взрывной выброс давления, что может привести к травмам и материальному ущербу из-за горячего пара и жидкостей.

3. Закройте крышку, убедитесь что она полностью соприкасается с мультиваркой. Поверните ручку крышки по часовой стрелке до упора. Когда крышка будет закрыта прозвучит звуковой сигнал.

4. Действуйте, как написано в разделах «Запуск программы приготовления с индивидуальными настройками» или «Запуск программы приготовления с настройками по умолчанию».

Примечание: В этой программе нельзя настроить уровни давления и скорость снижения давления.

Внимание! Прибор нагревается. Есть риск ошпаривания паром. Не перемещайте мультиварку, когда она находится под давлением. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте для этого ручку. При необходимости используйте рукавицы.

Никогда не держите руки или лицо над прибором во время его работы или вскоре после ее завершения, во избежание ожогов паром, горячей водой или пищей.

Программа приготовления на пару

Пресет	Время: Сохранение тепла: Отложенный старт:	15 минут 1 час Выключен
--------	--	-------------------------------

С помощью этой программы вы можете готовить на пару овощи, рыбное филе или клецки щадящим и здоровым способом, поскольку пар не изменяет клеточную структуру продукта. Овощи остаются ароматными, хрустящими, а также сохраняют свой естественный цвет. Жизненно важные витамины также не теряются. Приготовление на пару идеально подходит для вегетарианской и веганской кухни.

1. Действуйте, как написано в разделе «Подготовка и включение прибора».
2. Налейте жидкость в чашу (6), как минимум до первой отметки на ее внутренней стороне и поставьте в нее подставку для паровой корзины (17).
3. Наполните паровую корзину (16) продуктами и установите ее в чашу до запуска программы.

Предупреждение: Никогда не запускайте программу с пустой чашей (6) во избежание перегрева и возгорания.

Никогда не переполняйте чашу. При приготовлении продуктов, расширяющихся в процессе приготовления, например, риса или сушеных овощей, мультиварка должна быть заполнена не более чем наполовину. Всегда следите за шкалой и отметкой максимального уровня на внутренней стороне чаши.

Предупреждение: Этот прибор нельзя использовать в качестве фритюрницы. В зависимости от программы приготовления используйте только несколько чайных ложек масла.

Это особенно важно, если вы готовите блюда, которые пенятся, разбухают или разбрызгиваются во время приготовления. Пища может перевариться и попасть в прибор или заблокировать клапаны. Прибор может перегреться и вызвать взрывной выброс давления, что может привести к травмам и материальному ущербу из-за горячего пара и жидкостей.

4. Закройте крышку, убедитесь что она полностью соприкасается с мультиваркой. Поверните ручку крышки по часовой стрелке до упора. Когда крышка будет закрыта прозвучит звуковой сигнал.

5. Действуйте, как написано в разделах «Запуск программы приготовления с индивидуальными настройками» или «Запуск программы приготовления с настройками по умолчанию».

Внимание! Прибор нагревается. Есть риск ошпаривания паром. Не перемещайте мультиварку, когда она находится под давлением. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте для этого ручку. При необходимости используйте рукавицы.

Никогда не держите руки или лицо над прибором во время его работы или вскоре после ее завершения, во избежание ожогов паром, горячей водой или пищей.

Программа приготовления риса и бобовых

Пресет	Время: Снижение давления: Сохранение тепла: Отложенный старт:	9 минут Естественно 1 час Выключен
--------	--	---

Эта программа приготовления особенно подходит для бережного приготовления самых разных видов риса и бобовых. Точно взвесьте рис и промойте его под холодной водой, если это требуется по инструкции. Некоторые виды бобовых необходимо замочить в воде на 6–8 часов перед приготовлением, чтобы они впитали влагу. В процессе они могут набухнуть.

1. Действуйте, как написано в разделе «Подготовка и включение прибора».
2. Наполните чашу (6) количеством воды, указанным в таблице соотношения риса и воды. Затем добавьте рис.

Предупреждение: Никогда не запускайте программу с пустой чашей (6) во избежание перегрева и возгорания.

Никогда не переполняйте чашу. При приготовлении продуктов, расширяющихся в процессе приготовления, например, риса или сушеных овощей, мультиварка должна быть заполнена не более чем наполовину.

Всегда следите за шкалой и отметкой максимального уровня на внутренней стороне чаши.

Предупреждение: Этот прибор нельзя использовать в качестве фритюрницы. В зависимости от программы приготовления используйте только несколько чайных ложек масла.

Это особенно важно, если вы готовите блюда, которые пенятся, разбухают или разбрызгиваются во время приготовления. Пища может перевариться и попасть в прибор или заблокировать клапаны. Прибор может перегреться и вызвать взрывной выброс давления, что может привести к травмам и материальному ущербу из-за горячего пара и жидкостей.

3. Закройте крышку, убедитесь что она полностью соприкасается с мультиваркой. Поверните ручке крышки по часовой стрелке до упора. Когда крышка будет закрыта прозвучит звуковой сигнал.

4. Действуйте, как написано в разделах «Запуск программы приготовления с индивидуальными настройками» или «Запуск программы приготовления с настройками по умолчанию».

Внимание! Прибор нагревается. Есть риск ошпаривания паром. Не перемещайте мультиварку, когда она находится под давлением. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте для этого ручку. При необходимости используйте рукавицы.

Никогда не держите руки или лицо над прибором во время его работы или вскоре после ее завершения, во избежание ожогов паром, горячей водой или пищей.

Таблица соотношения риса и воды.

Обратите внимание, что это средние значения, и фактическое время приготовления может варьироваться в зависимости от типа риса. Для разных видов риса также может потребоваться разное количество воды. Поэтому, пожалуйста, ознакомьтесь с информацией, представленной на упаковке производителя.

Рис	Вода	Количество порций
200 г	300 мл	1-2
250 г	375 мл	2
300 г	450 мл	2-3
350 г	525 мл	3-4
400 г	600 мл	4-5
450 г	675 мл	5-6
500 г	750 мл	6-7
600 г	900 мл	7-8

Программа подрумянивания

Пресет	Время: Температура: Крышка (3):	10 минут 127 °C Открыта
--------	---------------------------------------	-------------------------------

С помощью этой программы вы можете обжаривать и слегка подрумянивать овощи, такие как лук или чеснок, мясо и т.п. Таким образом, эта программа является идеальной подготовкой к приготовлению под давлением или тушению.

1. Действуйте, как написано в разделе «Подготовка и включение прибора».
2. Налейте немного масла или жира в чашу (6) и запустите программу приготовления, как описано в разделах «Запуск программы приготовления с индивидуальными настройками» или «Запуск программы приготовления с настройками по умолчанию». Начнется фаза нагрева. Как только будет достигнута заданная температура, раздастся звуковой сигнал.

Предупреждение: Никогда не запускайте программу с пустой чашей (6) во избежание перегрева и возгорания.

Никогда не переполняйте чашу. При приготовлении продуктов, расширяющихся в процессе приготовления, например, риса или сушеных овощей, мультиварка должна быть заполнена не более чем наполовину. Всегда следите за шкалой и отметкой максимального уровня на внутренней стороне чаши.

Предупреждение: Этот прибор нельзя использовать в качестве фритюрницы. В зависимости от программы приготовления используйте только несколько чайных ложек масла.

Это особенно важно, если вы готовите блюда, которые пенятся, разбухают или разбрызгиваются во время приготовления. Пища может перевариться и попасть в прибор или заблокировать клапаны. Прибор может перегреться и вызвать взрывной выброс давления, что может привести к травмам и материальному ущербу из-за горячего пара и жидкостей.

3. Положите в чашу продукты, которые нужно приготовить.

Внимание! Если вы наполняете горячую чашу жидкостью или свежими продуктами для обжаривания или подрумянивания с открытой крышкой — возможны брызги жидкости или жира. Никогда не держите руки или лицо над чашей и никогда не кладите хрупкие предметы, чтобы избежать травм и повреждений. Для защиты рук используйте рукавицы для духовки.

Примечание: Эта программа работает только при открытой крышке.

Примечание: Как только программа завершится, вы можете сразу продолжить работу с программами приготовления под давлением или тушения.

Программа разогрева

Пресет	Время: Отложенный старт:	4 минуты Выключен
--------	-----------------------------	----------------------

Используйте эту программу для бережного разогрева предварительно приготовленных блюд.

1. Действуйте, как написано в разделе «Подготовка и включение прибора».
2. Положите в чашу (6) продукты, которые требуется разогреть.

Предупреждение: Никогда не запускайте программу с пустой чашей (6) во избежание перегрева и возгорания.

Никогда не переполняйте чашу. При приготовлении продуктов, расширяющихся в процессе приготовления, например, риса или сушеных овощей, мультиварка должна быть заполнена не более чем наполовину. Всегда следите за шкалой и отметкой максимального уровня на внутренней стороне чаши.

Предупреждение: Этот прибор нельзя использовать в качестве фритюрницы. В зависимости от программы приготовления используйте только несколько чайных ложек масла.

Это особенно важно, если вы готовите блюда, которые пенятся, разбухают или разбрызгиваются во время приготовления. Пища может перевариться и попасть в прибор или заблокировать клапаны. Прибор может перегреться и вызвать взрывной выброс давления, что может привести к травмам и материальному ущербу из-за горячего пара и жидкостей.

3. Закройте крышку, убедитесь что она полностью соприкасается с мультиваркой. Поверните ручке крышки по часовой стрелке до упора. Когда крышка будет закрыта прозвучит звуковой сигнал.

4. Действуйте, как написано в разделах «Запуск программы приготовления с индивидуальными настройками» или «Запуск программы приготовления с настройками по умолчанию».

Внимание! Прибор нагревается. Есть риск ошпаривания паром. Не перемещайте мультиварку, когда она находится под давлением. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте для этого ручку. При необходимости используйте рукавицы.

Никогда не держите руки или лицо над прибором во время его работы или вскоре после ее завершения, во избежание ожогов паром, горячей водой или пищей.

Программа жарки

Пресет	Время: Крышка (3):	10 минут Открыта
--------	-----------------------	---------------------

При обжаривании пищи выделяется вкусный аромат жареного (реакция Майяра). Тем самым изначальный аромат блюда усиливается, а вкус становится богаче. Используйте эту программу для обжарки мяса или овощей перед программами приготовления под давлением или тушения.

1. Действуйте, как написано в разделе «Подготовка и включение прибора».
2. Положите продукты в чашу (6) и запустите программу приготовления, как описано в разделах «Запуск программы приготовления с индивидуальными настройками» или «Запуск программы приготовления с настройками по умолчанию». Начнется фаза нагрева. Как только будет достигнута заданная температура, раздастся звуковой сигнал.

Предупреждение: Никогда не запускайте программу с пустой чашей (6) во избежание перегрева и возгорания.

Никогда не переполняйте чашу. При приготовлении продуктов, расширяющихся в процессе приготовления, например, риса или сушеных овощей, мультиварка должна быть заполнена не более чем наполовину. Всегда следите за шкалой и отметкой максимального уровня на внутренней стороне чаши.

Предупреждение: Этот прибор нельзя использовать в качестве фритюрницы. В зависимости от программы приготовления используйте только несколько чайных ложек масла.

Это особенно важно, если вы готовите блюда, которые пенятся, разбухают или разбрызгиваются во время приготовления. Пища может перевариться и попасть в прибор или заблокировать клапаны. Прибор может перегреться и вызвать взрывной выброс давления, что может привести к травмам и материальному ущербу из-за горячего пара и жидкостей.

3. Положите в чашу продукты, которые нужно приготовить.

Внимание! Если вы наполняете горячую чашу жидкостью или свежими продуктами для обжаривания или подрумянивания с открытой крышкой — возможны брызги жидкости или жира. Никогда не держите руки или лицо над чашей и никогда не кладите хрупкие предметы, чтобы избежать травм и повреждений. Для защиты рук используйте рукавицы для духовки.

Примечание: Эта программа работает только при открытой крышке.

Примечание: Как только программа завершится, вы можете сразу продолжить работу с программами приготовления под давлением или тушения.

Программа загущения

Пресет	Время: Температура:	10 минут 104 °C
--------	------------------------	--------------------

Идеальный соус или вкусный бульон нужно немного загустить. Это усиливает вкус. **Совет:** перед подачей добавьте в соус немного холодного сливочного масла, а затем перемешайте ручным блендером. Таким образом, вы получите блестящий сливочный соус.

Примечание. Однако не используйте для этого чашу (6) мультиварки 8-в-1, так как царапины могут повредить антипригарное покрытие. Также следуйте инструкциям в разделе «Чистка и уход».

1. Действуйте, как написано в разделе «Подготовка и включение прибора».
2. Если вы хотите загустить соусы после предыдущей программы, например приготовления под давлением или тушения, сначала выньте мясо и овощи.
3. Действуйте, как написано в разделах «Запуск программы приготовления с индивидуальными настройками» или «Запуск программы приготовления с настройками по умолчанию». Оставляйте крышку открытой на протяжении всего процесса приготовления.


Внимание! Прибор нагревается. Есть риск ошпаривания паром. Не перемещайте мультиварку, когда она находится под давлением. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте для этого ручку. При необходимости используйте рукавицы.

Никогда не держите руки или лицо над прибором во время его работы или вскоре после ее завершения, во избежание ожогов паром, горячей водой или пищей.

4. Как только ваш соус достигнет желаемой консистенции, добавьте мясо и овощи и дайте ингредиентам настояться еще несколько минут перед подачей на стол.

Функция сохранения тепла

Пресет	Время:	1 час для приготовления под давлением, тушения, приготовления на пару и приготовления риса и бобовых
--------	--------	--

Функция сохранения тепла автоматически активируется после программ приготовления под давлением, тушения, приготовления на пару и приготовления риса и бобовых, что отображается на дисплее в виде значка сохранения тепла 

Примечание: Функцию сохранения тепла нельзя добавить вручную для других программ приготовления. При сохранении тепла в желобе для конденсата (8) может образовываться конденсат. Это совершенно нормально. Когда желоб для конденсата заполнен, в емкости для конденсата (13) скапливается конденсат.

Максимальное время сохранения тепла составляет 6 часов, но его можно настроить индивидуально, как описано в разделе «Запуск программы приготовления с индивидуальными настройками». По истечении времени сохранения тепла прибор автоматически переключается в режим ожидания.

Примечание: Вы также можете остановить эту функцию вручную в любое время, нажав кнопку Start/Stop

Совет: Мы рекомендуем держать блюда в тепле в течение одного часа, чтобы сохранить качество и вкус.

Функция отложенного старта

Пресет	Время:	Выключен, максимум 12 часов
--------	--------	-----------------------------

С помощью этой функции вы можете наполнить мультиварку 8-в-1 всеми ингредиентами для программ приготовления под давлением, тушения, приготовления на пару, разогрева и приготовления риса и бобовых. Программа может начаться с задержкой до 12 часов в соответствии с вашими индивидуальными настройками. Таким образом, вы можете быть уверенными, что блюдо будет готово в нужное время без необходимости дополнительных действий.

Примечание: Обратный отсчет на дисплее начинается после фазы нагрева прибора. Вы также можете остановить эту функцию вручную в любое время, нажав кнопку Start/Stop.

Чистка и уход

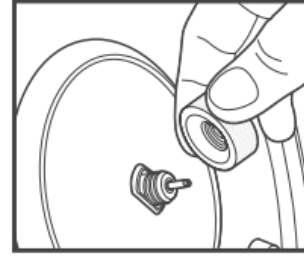
1. Вытащите вилку из розетки и дайте прибору остыть.
2. Не погружайте прибор в воду. Вместо этого протрите его влажной тканью и небольшим количеством моющего средства. Не используйте абразивные чистящие средства.
3. Чаша (6) прибора имеет антипригарное покрытие, которое в значительной степени предотвращает прилипание остатков пищи. Обратите внимание на следующие инструкции:
 - Никогда не царапайте, не перемешивайте и не режьте покрытие острыми твердыми предметами. Никогда не используйте чашу в качестве миски для смешивания.
 - Выньте продукты из чаши, чтобы перемешать и нарезать.
 - Используйте только деревянные столовые приборы или столовые приборы из термостойкого пластика.
 - Не используйте спреи для духовки, антипригарные спреи или подобные продукты.
 - Никогда не используйте абразивные чистящие средства или твердые чистящие салфетки. Даже стойкие остатки пищи можно удалить с помощью мягкой губки после непродолжительного замачивания или синтетической щетки для мытья посуды с теплым моющим средством.
 - Не мойте чашу в посудомоечной машине.

Гарантия не распространяется на повреждения антипригарного покрытия, вызванные использованием металлических предметов и т.п.

4. Снимите емкость для конденсата, тщательно промойте ее под проточной водой, а затем высушите. Установите емкость для конденсата обратно на прибор.

Чистка устройств безопасности

Очистка крышки



Отвинтите крепежную гайку (5), повернув ее против часовой стрелки. Снимите гайку и храните ее в безопасном месте. Затем снимите крышку (3) и промойте ее под водой. Тщательно высушите её, прежде чем установить обратно. Наконец, заверните крепежную гайку и убедитесь, что она находится в правильном положении.

Примечание: черное уплотнительное кольцо должно быть прижато к внутренней поверхности крышки.

Снятие уплотнения



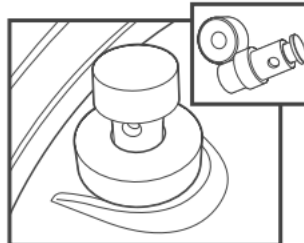
Отвинтите крепежную гайку (5), повернув ее против часовой стрелки. Снимите гайку и храните ее в безопасном месте. Затем снимите крышку.

Снимите уплотнение (4), тщательно промойте и высушите его перед установкой на место. Убедитесь, что уплотнение правильно расположено на металлическом кольце.

Примечание: Немедленно замените уплотнение, если вы обнаружите какие-либо трещины или царапины. Меняйте уплотнение каждые два года, даже если не видно внешних повреждений. Заменяйте уплотнение только оригинальной запасной частью, которую можно приобрести в WMF.



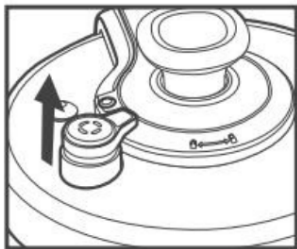
Снятие запорного клапана



Отвинтите крепежную гайку (5), повернув ее против часовой стрелки. Снимите гайку и храните ее в безопасном месте. Затем снимите крышку.

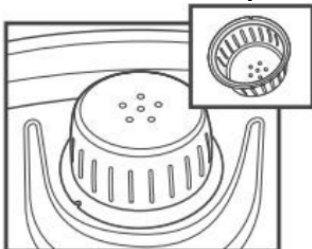
Снимите черное уплотнение на конце клапана и снимите клапан с крышки. Очистите его под проточной водой. Убедитесь, что канал правильно очищен. Тщательно высушите черное уплотнитель и установите клапан в исходное положение сверху через крышку. Затем установите черное уплотнение обратно на клапан.

Очистка парового клапана



Осторожно снимите паровой клапан (1) с верхней части крышки и промойте его под проточной водой. Тщательно высушите. Перед тем, как вернуть паровой клапан в исходное положение, убедитесь, что канал клапана в крышке должным образом очищен. Кончик парового клапана должен быть виден посередине крышки.

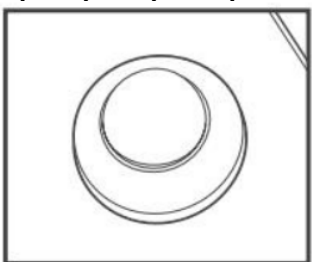
Снятие сетчатого фильтра парового клапана с внутренней стороны крышки



Аккуратно вытащите фильтр, чтобы освободить его. Затем промойте его под проточной водой. Тщательно высушите. Затем верните его в исходное положение. Проверьте паровой клапан на загрязнение внутри и снаружи крышки и при необходимости очистите. Затем установите сетчатый фильтр в исходное положение. Вы должны услышать щелчок. Сетчатый фильтр должен плотно прилегать к внутренней стороне крышки.

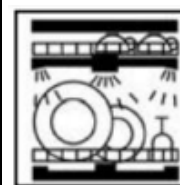
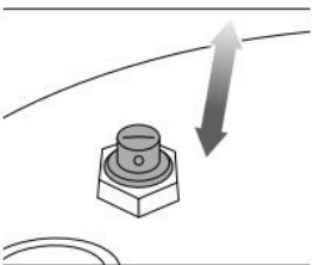
Внимание! Эксплуатируйте прибор только при установленном сетчатом фильтре.

Проверка предохранительного клапана

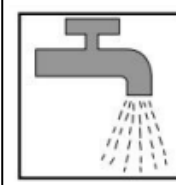


Убедитесь, что предохранительный клапан (2) работает правильно, аккуратно нажав на него пальцем изнутри наружу. К нему не должен прилипать мусор или остатки пищи.

Внимание! Никогда не пытайтесь отвинтить предохранительный клапан.



Можно мыть в посудомоечной машине



Можно промывать под проточной водой



Протирать влажной тканью

	Можно мыть в посудомоечной машине	Можно промывать под проточной водой	Протирать влажной тканью
Основной прибор	✗	✗	✓
Съемная крышка (3)	✗	✓	✓
Съемная чаша (6)	✗	✓	✓
Емкость для конденсата (13)	✗	✓	✓
Паровая корзина (16)	✓	✓	✓
Подставка для паровой корзины (17)	✓	✓	✓
Мерный стакан (18)	✗	✓	✓
Уплотнение (4)	✗	✓	✓
Запорный клапан (12)	✗	✓	✓
Паровой клапан (1)	✗	✓	✓
Сетчатый фильтр парового клапана	✗	✓	✓
Предохранительный клапан (2)	✗	✗	✗