

# Vesta®



VA5905

**PRESSURE COOKER**  
**МУЛЬТИВАРКА**

*INSTRUCTION MANUAL*..... page 2

*ИНСТРУКЦИЯ ПО*  
*ЭКСПЛУАТАЦИИ*..... *СТР. 14*



## Introduction of product

Micro-computer electric pressure cooker is a kind of newly designed cooking utensil, and it adopts the most advanced technology and combines the advantages of common pressure cooker, rice cooker and stewing cooker, also makes up the disadvantages of the common one. Electric pressure cooker is the most ideal utensil of the modern family, as it is novel-shaped, advancedly-structured, safe, full functional, easy to operate.

Compared with the other cookers, it has the following advantages:

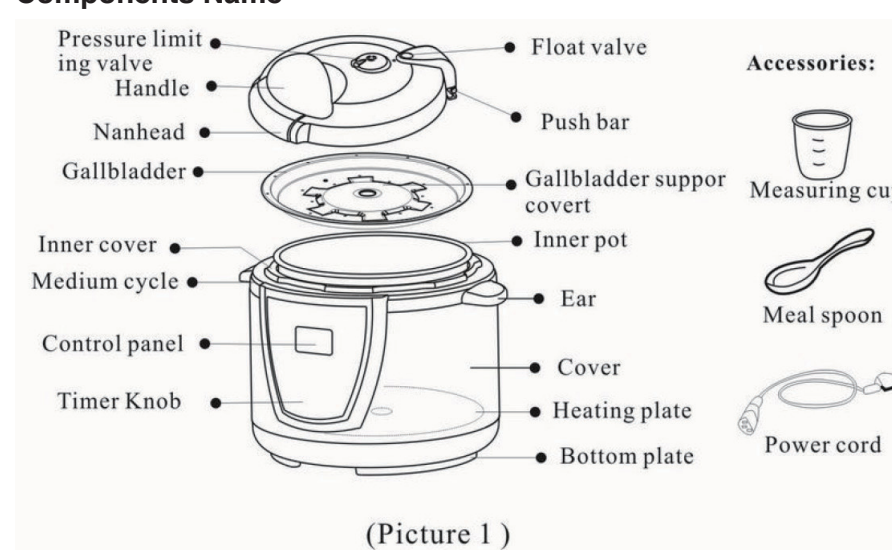
1. The cooking speed is much quicker when it is compared with the electric cooker. It saves about 20% of time and more than 20% of electricity when making the meal; it saves about 40% of time and more than 50% of electricity when making the porridge and soup.
2. Compared with the common electric pressure cooker, it is safer and also has the 7 kinds of safety protection devices to avoid the danger of explosion and burning of food.
3. Compared with stewing, it saves more time and it is the full functional cooking professional, for it can adjust automatically according to personal preference.
4. Compared with micro-wave oven, it can keep the full food nutrition and will not evaporate the moisture and no potential radiation.

## Safety Installation

It has 7 kinds of safety devices

1. Safety device for opening and closing-It will make sure it can't be pressed when the lid and body can't match well and it can't be opened when there is pressure inside it.
2. Pressure control safety device-In the course of using, when the pressure higher than that the preset pressure, the power will cut off automatically to make sure the pressure is stable can be used in safety state.
3. Pressure-limiting safety device-When the temperature and pressure controller don't work any more and exceed the maximum pressure, the pressure-limiting safety device starts working, and venting valve will exhaust automatically.
4. Anti-blockage-It can prevent the food from clogging and make sure the air will be drained smoothly.
5. Pressure relieving safety device-There is elastic structural support at the bottom of the heating plate. When all the above safety devices don't work, and also the pressure in the inner pot comes up to the maximum pressure, the inner pot will move down automatically to be away from the gallbladder, and the air will be exhausted from the edge of the lid, so that it will not cause explosion.
6. Temperature-limiting safety device-When there is nothing in the inner pot during the improper using and the temperature is higher than the presetting temperature, the power will cut off automatically and also it can restore automatically when the temperature goes down.
7. Over temperature safety device-When the inner temperature comes up to the maximum temperature, it will cut off the power automatically and can't restore any more.

## Components Name

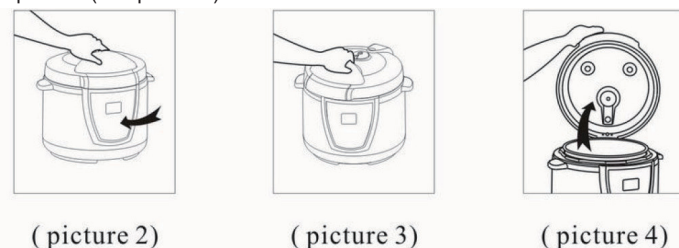


(Picture 1)

## Method of opening/closing lid and removable

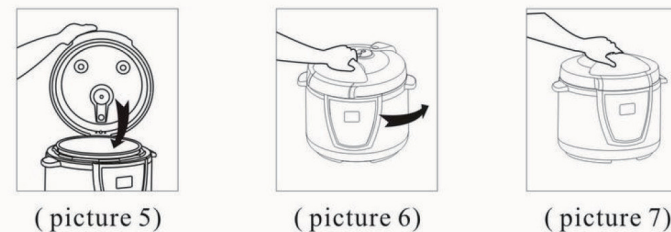
### I. Open the lid method

When the lid is in closing lid position (see picture 2), make your hands hold the handle then clockwise rotation to the position of open lid (see picture 3), hold the handle then flip lid back into the vertical position (see picture 4).



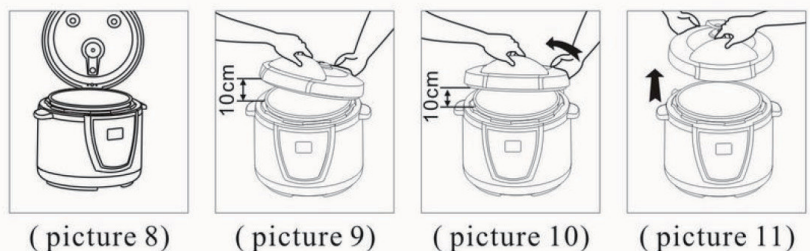
### 2. Close the lid method

When the lid is in vertical position (see picture 5), hold the handle then flip down the lid to the position of open lid (see picture 6) and counterclockwise rotation to the position of close lid (see picture 7).



### 3.Method of dismantling

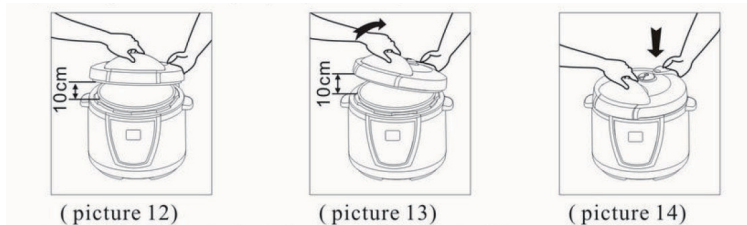
When the lid is in the vertical position(see picture 8), hold the lid with both hands, to turn the lid to an altitude of about 10cm with side of pot(see picture 9),Counterclockwise rotation to the position of off lid.(see picture10),put up of the lid(see picture 11).



In the process of rotating lid, please keep to turn the lid to an altitude of about 10cm with side of pot to rotation and out more smoothly.

### 4.Method of installation

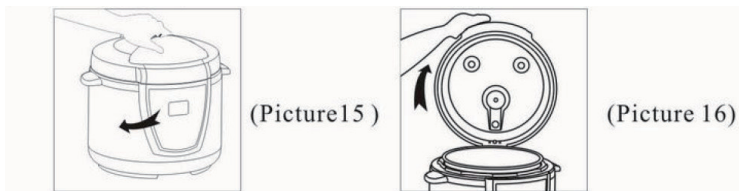
When hold the lid with both hands,in the position of off lid, to turn the lid to an altitude of about 10cm with side of pot(see picture 12).Button the lid chute into the pot body of the guide, clockwise rotation to the position of open lid(see picture13), then you can put down the pot(see picture 14).



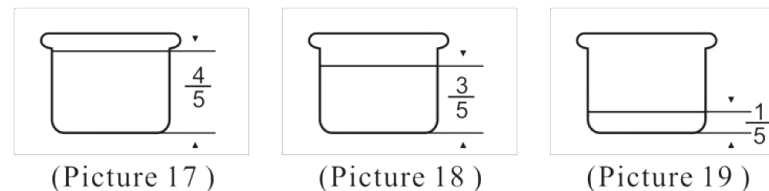
In the process of rotating lid, please keep to turn the lid to an altitude of about 10cm with side of pot to rotation and out more smoothly.

### Operation Guide

1. Open the lid:Fasten upon the handle lightly and turn it clockwise,then lift up the handle.(see picture 15.16)

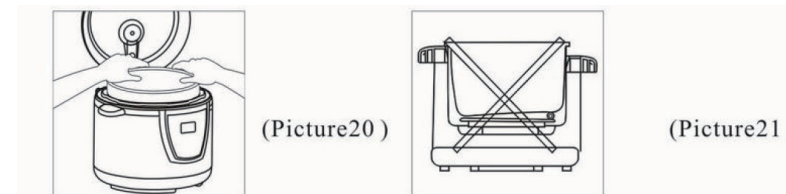


2. Take out of the inner pan,and put the food in it.The total amount of the food can't be up to 4/5 of the height of the inner pan.The total amount of the food which is easy to swell(such as beans)can't exceed 1/5 of the height of the inner pan. Don't use the inner pot to rinse the rice in order to avoid the abrasiveness.(see picture 17.18.19)

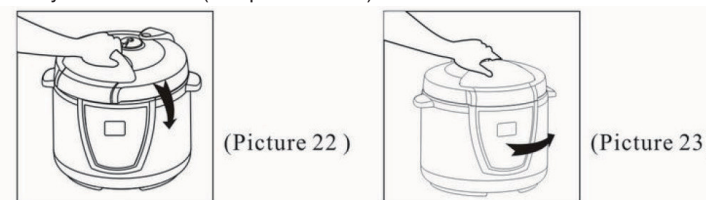


Food \ Cooking capacity Time (minute)	1/5	2/5	3/5	4/5
Rice	8	18	20	/
Meat/Chicken/Chop	20	25	30	45
Porridge	20	25	35	/
Soup	35	40	49	55
Bean/Tendon	43	48	55	61

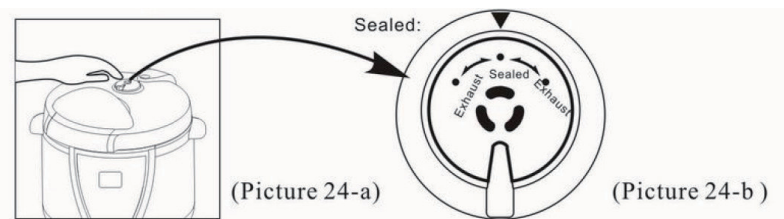
3. In cooking,the quantity of the meal which the cooker (4L,5L,6L) can accommodate is 6cups,8cups,10cups and 12cups respectively,and the proportion rate between the water and meal is 1:1.When making the porridge,the proportion rate between the water and meal is 8:1.And of course you can adjust the proportion rate of the water and meal according to your preference and cooking experiences.
4. Before putting the inner pan into the inner cover,please clean the bottom plate and the heating plate,and make sure there is nothing on the surface .Make a few of rotation of inner pan to make sure that it can match the heating plate very well.



5. Close the lid.Before closing,please check the gallbladder has been already put in the inner pot and also rotate slightly the gallbladder support cover with hand to make sure it is evenly put on the steelring.Then take hold of the handle and turn the lid anti-clockwise to close the lid until you hear "click".(see picture22.23)



6. Put the exhaust valve on the full sealed position,and check if the float valve has been down or not.(see picture 24-a.24-b)



## Main Operation of cooking time of VA-5905 with slow cook & FRY

Function	Cooking Time Display	Original Pressure Holding time (min)	Adjustable Pressure Holding time (min)	button	Pressure (Kpa)	Temperature (13)
Fry	00: time	00:25	18-40	1 min.	Open the lid	160°C-170°C
Cake	00: time	00:30	0-99	1 min.	50-60	
Soup/ Porridge	00: time	00:30	0-99	1 min.	50-60	
Rice	00: time	00:10	0-99	1 min.	50-60	
Stew	00: ime	00:20	0-99	1 min.	50-60	
slow cook	00: time	02:00	1hr-9hrs	30 min.	0	
Steam	00: time	00:15	0-99	1 min.	50-60	
Brown	00: time	00:30	0-99	1 min.	50-60	
Braise/ Tendon	00: time	00:30	0-99	1 min.	50-60	

### Remarks:

- When the cooker is working, digital number show b0:00, Pressure Holding time 00: time.
- For slow cook function, time show is: 0 time,time up or down is 30 min. per time.
- For other functions, time can be adjusted 1 min. by 1 min. up or down.
- FRY function without time preset, but for other functions. Time presetting by press "+" and "-", can be adjusted 5 min. by 5 min. up or down.
- Multifunction can choose the functions for the MiddleThrecfuctions: Stew, Slow cook, Steam.
- Press START/CANCEL button, after setting this function, digital display function blinks, please press the START button to enter into the work state in 10 seconds; after setting function, if there is no confirmation in 10 seconds, then it will return to the standby mode; after entering into the working state, apart from the START/CANCEL button, the other buttons are locked. When the work time ends,press the CANCEL button and it will shut down the pressure cooker.
- PRESET TIME/KEEP WARM button, press once the machine will enter into reservation

setting status, the reservation time ranges from 00:00 to 24:00. Every time you press PLUS or REDUCE button, the reservation time will increase or decrease by 5 minutes correspondingly, when finish setting reservation time, choose your desired reservation function and press START button, then the machine will enter into booking state, when reservation time finished, the machine will enter into the setting function working state automatically; press twice the machine will enter into keeping warm state, then the digital number shows b0:00 (b stands for the keep warm function,0:00 stands for soaking time ,press START button and the machine will enter into warm keeping state.

- Adjust the hold up time:  
Every time you press PLUS button, the function time will increase 1 minute correspondingly, pressREDUCE button and it will decrease one minute.
- STEW  
The Stew Function time defaults to 20 minutes, you may set the working time ranged from 0- 99minutes according to your flavor and the abundance of food.Please keep opening the lid.Insert the unit.Press STEW button. Adjust the working time. Then the appliance will heat up to the set temperature level. When finished STEW, press CANCEL button. If the food in the inner pot is too little then the STEW function will shut off automatically.
- FRY:  
The FRY Function time defaults to 25 minute, you can set the working time ranged from 18-40minutes according to the amount of food. Please keep opening the lid. The temperature level of this function ranges from 160°C to 170°C.Put the vegetable oil into the inner pot, insert the unit.PressFRY function button. Adjust the working time.Press START button. The appliance will heat up to the set temperature level. When finish frying, press CANCEL button. After using this machine please cool it down, use it again after 30 minutes. When using this function, the oil temperature is relatively high, in order not to be scalded, please be careful.
- BROWN:  
The BROWN Function time defaults to 30 minutes, you may set the working time ranged from 0- 99minutes according to your flavor and the abundance of food.Please keep opening the lid.Insert the unit.Press BROWN button. Adjust the working time. Then the appliance will heat up to the set temperature level.When finished BROWN, press CANCEL button. If the food in the inner pot is too little then the BROWN function will shut off automatically.
- BRAISE/TENDON  
The Braise Function time defaults to 30 minutes, you may set the working time ranged from 0- 99minutes according to your flavor and the abundance of food.Please keep opening the lid.Insert the unit.Press Braisebutton. Adjust the working time. Then the appliance will heat up to the set temperature level.When finished Braise , press CANCEL button. If the food in the inner pot is too little then the Braise function will shut off automatically.

Cooking Guide									
Food	Steam	Slow Cook	Stew	Rice	Porridge /Soup	Cake	Braise/ Tendon	Brown	auto pressure-keeping
Time for keeping pressure	15 min	120 min	20 min	10 min	30 min	30 min	30 min	30 min	0-99 min

pictuer 25

Attention: Menu functions to prevail in kind

Users can according the food and personal cooking experience, appropriate adjustments to the holding pressure time

**PLEASE OPEN THE LID WHEN USING "FRY" FUNCTION.**

**14. CAKE**

The cake function defaults to 30 minutes, you may set the working time ranged from 0-99 minutes according to the amount of food. When using the cake function please keep closing the lid. Insert the unit. Press the cake function button. Adjust the working time. Press the START button. The appliance will heat up to the set temperature level. When the set working time finishes, it will enter into warm-keeping status automatically. Then the cooking ends.

**15. STEAM ABOVE WATER:**

The Steam above water function time defaults to 15 minutes, you may set the working time ranged from 0- 99 minutes according to the amount of food. Insert the unit. Press the Steam above water function button. Adjust the working time. Press the START button. When using this function please close the lid. When the set working time finishes, it will enter into warm-keeping status automatically. Then the cooking ends.

**16. COOKING/RICE:**

The COOKING function time defaults to 10 minutes , you may set the working time ranged from 0- 99 minutes according to the amount of food. Insert the unit. Press the cooking function button. Adjust the working time. Press the START button. When using this function please close the lid. When the set working time finishes, it will enter into warm-keeping status automatically. Then the cooking ends.

**17. SLOW LOOK:**

The SLOW LOOK function time defaults to 120 minutes , you may set the working time ranged from 150-540 minutes according to the amount of food. Insert the unit. Press the slow steaming function button. Adjust the working time. Press the START button. When using this function please close the lid. When the set working time finishes, it will enter into warm-keeping status automatically. Then the cooking ends.

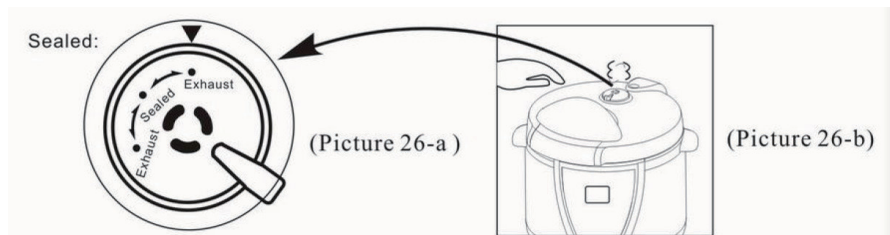
**18. SOUP:**

The SOUP function time defaults to 30 minutes, you may set the working time ranged from 0-99 minutes according to your flavor and the amount of food. Insert the unit. Press the cooking function button. Adjust the working time. Press the

START button. When using this function please close the lid. When the set working time finishes, it will enter into warm-keeping status automatically. Then the cooking ends.

- you can take out of the food .

- Please move the pressure limitation valve to the position of exhausting ,until the float valve is down.(see picture21.22)



Grip the lid handle, clockwise rotation to the position of open lid, then reveal up the lid and you can take out the food.

- When cooking the spoon meat (porridge, viscous pill ), it should be cooled down naturally until

the float valve is down, then can release the air. Also the wet towel can be put on the lid to accelerate the cooling.

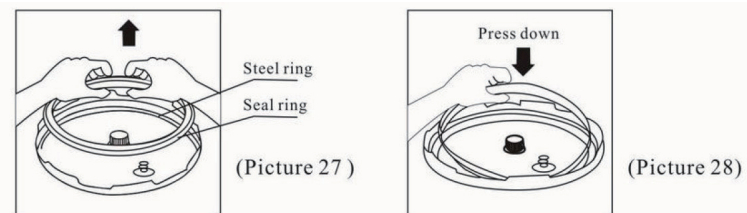
- Users can adjust the time suitably in accordance with food, personal preference and cooking experience.

- When finish cooking the soup and porridge, the float valve is down and then it is ready to be opened. The soup and porridge will be more delicious if you keep them heating up and boiling for 3-5 minutes with the lid open

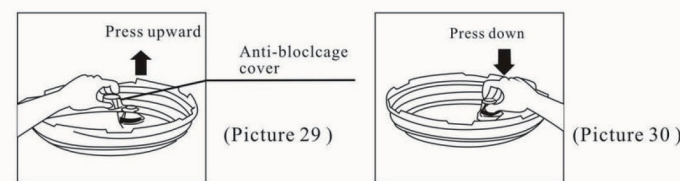
**Clean and Maintenance**

1. Before cleaning, please switch off the power.
2. Then take out the inner pan and lid, and firstly use the household detergent for cleaning, and then clean water, at last use the dry cloth to wipe out the water.
3. The following parts should be included when cleaning: Gallbladder, Pressure-limiting Valve, anti-blockage cover, releasing pipe and float valve.

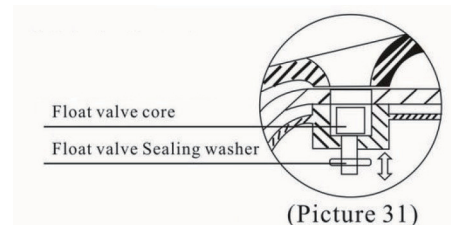
Cleaning of Sealing: Hands clutching the edge of seal ring to pull upward, after cleaning, press down the seal ring towards the edge of supporting lid, take the seal ring to targeting the middle of the lid steel ring then press down: check if the round very easily, then can use it. Please note that it can't be put contrariety. (see picture 27)



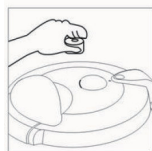
Cleaning of anti-blockage cover: Pull out the anti-blockage cover upward, and then press it down after cleaning. (see picture 29, 30)



Cleaning of float valve: Move slightly the float valve core up and down with hand, also remove the food particles in the small ring of the float valve and clean them with water. (see picture 31)



Cleaning of exhaust valve: Lift up the exhaust valve, and clean it with water, then place it back to the exhaust valve holder. (see picture 32)



(Picture 32)

4. Every time after using, please dump away the water stored in the water collecting box, and then clean it with water, install back the box after wiping away the water spot.
5. Please don't use water to clean the body of the cooker machine directly.
6. Please don't use the metal wire or thick materials to wash the inner pan in order to avoid the abrasion of nonstick coat of the inner pan.
7. Please wipe well the machine and keep it in a dry place when it is not used.

### Points for attention in the course of using

1. When moving, don't touch the handle directly in order to avoid the drop-out of the lid. And please lift up the two ears of the cooker.
2. Please use our products in strict accordance with the stipulations started in our manual. And don't put the cooker near the flammable materials or in the wet place.
3. Please use it carefully and don't damage the gallbladder which, can't be replaced performance.
4. Please close the lid well before using, or if there is any serious consequence rising from this, we don't undertake any responsibility.
5. Please clean the anti-blockage cover regularly, and keep the exhaust valve and float valve unimpeded.
6. Please don't open the lid by force before the float valve is down.
7. Please don't put any weight on the exhaust valve which can't be substituted with any other materials.
8. Don't use the wipe cloth to clog the margin between the lid and inner cover.
9. There is nonstick coat in the inner pot, so please try to use wooden or plastic spoon in order to avoid abrasion. The inner pot can't be put on the other kitchen range for heating and also it can't be replaced by other vessels.
10. When the exhaust valve works, please keep your hand and face away from it and don't touch the lid to prevent from scalding.
11. The cooker is not suitable for children and disabled to use, and keep children away from it in the course of using.
12. In case of any abnormal condition, please switch off the power immediately, and contact with us for assistance. Don't disassemble the cooker by yourself, and can't use the other electronic components for replacement. We don't take any responsibilities for the serious consequences resulting from this.
13. If the wire is out of service, please replace it with the special one or contact with us for assistance.
14. It is imperative that the steam discharge pipe of the pressure regulator should be checked regularly in order to make sure that it will not be blocked.

Show code	E1	E2	E3	E4
Fault	sensor cut circuit	sensor short circuit	over temperature	Signal switch failure

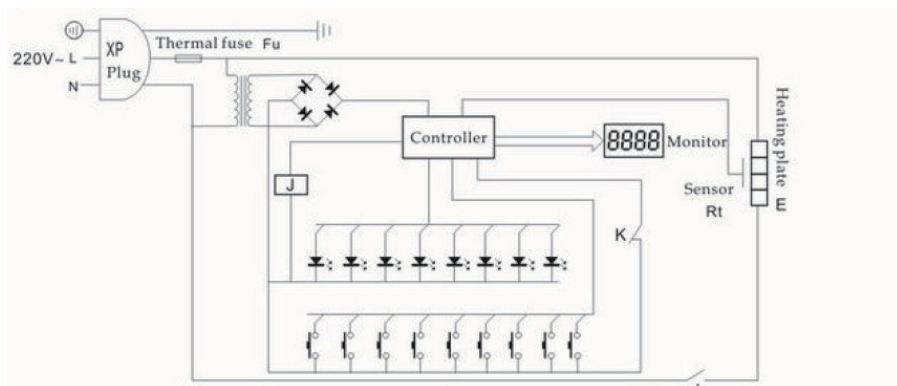
### Common malfunction and Ways of solving problems

If the following symptom happens in the course of using, it is not completely the problem of our products. Please have a double check before sending it for maintenance.

Symptom	Reason	Methods
No indicator	Haven't switched on the power	Please check if there is power or not Please check if the switch is on or not
Can't close the lid	The seal ring isn't placed well	Place the seal ring well
	The push bar is locked by the float valve	Move the push bar with hand
Can't open the lid	The float valve is not down after exhausting the air	Use chopsticks to press the float valve slightly
Leakage of the lid	Didn't close the lid well	Please close the lid well
	Didn't put the sealing in it	Please put well the sealing
	There is food residue in the seal ring	Please clean the seal ring
	There is breakage on the seal ring	Please change a new one
Leakage of float valve	There is food residue in the seal ring of float valve	Clean the seal ring of float valve
	There is breakage on the seal ring of float valve	Please change a new one
The float valve can't go up	The sealing position	Place it correctly
	There is not enough food and water	Put enough food and water
	Leakage of the lid and exhaust valve	Send out for maintenance
Can't make the food ripe Or it Takes a long time	The cooking time is too short	Proportionally prolong the cooking time
	There's food residue between the inner pot and heating plate	Check and remove the residue
	The heating plate and inner pot distort	Send out for maintenance
	The heating plate doesn't work well	Send out for maintenance
Can't keep warm automatically	The parts for keeping warm is broken	Send out for maintenance
Feel like electric shock when touching the cover	Leakage of electricity	Send out for maintenance

If the problems still exist after the above-checking, please contact right away with the exclusive maintenance point of our company.

## Electronic Illustrative Diagram



## Specification Sheet

Type	Power	Rate	Capacity	Caliber	Working Pressure
VA5905	220V/50Hz	1000W	5L	20cm	0-70kPa

Type	Limiting Pressure	Warm-keeping Temperature	Appointment Timing
VA5905	90k Pa	60~80°C	1~24hours

## Notice (Safety warning):

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; – farm houses; – by clients in hotels, motels and other residential type environments; – bed and breakfast type environments.
- The main body of the appliance must not be immersed into water!
- The ducts allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that they are not blocked.
- The container must not be opened until the pressure has decreased sufficiently.
- When cooking solid food, place the pressure limiting valve to the exhaust status. Please don't open the lid before the float valve is down!
- When cooking the spoon meat (porridge, soup, viscous spill), don't release the air. You can cut off the power then put wet towel on the lid to accelerate the cooling. Please don't open the lid before the float valve is down!
- When the exhaust valve works, please keep your hand and face away from it and don't touch the lid to prevent from scalding!

- Spillage on the connector should be avoided!
- Please obey the cleaning instructions strictly for clean the surfaces in contact with food!
- Potential injury may be caused from misuse!
- The heating element surface is subject to residual heat after use, please pay attention to it!
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.

## Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим вас за то, что вы отдали предпочтение бытовой технике торговой марки **VESTA**.

Мультиварка **VESTA VA5905** — это современное многофункциональное устройство для приготовления пищи. Данная модель полностью отвечает запросам самых требовательных потребителей и соответствует высокому уровню современной жизни.

С мультиваркой **VESTA** вы узнаете, что такое настоящая здоровая пища. На вашем столе появится множество новых изысканных и полезных блюд, которые не только обогатят ваш рацион, но и внесут новые краски и вкусы в вашу жизнь. В мультиварке **VESTA**, благодаря появлению ряда новых функций, можно приготовить практически любое блюдо.

Автоматические программы позволяют готовить блюда из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, вегетарианскую еду, варить каши, супы, гарниры, макароны, плов, жарить во фритюре, готовить выпечку, джемы, варенья, десерты, компоты и многие другие блюда.

## УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ

- 1 Крышка
- 2 Ручка крышки
- 3 Регулятор давления
- 4 Плавающий клапан
- 5 Чаша для приготовления пищи
- 6 Ручки для перемещения прибора
- 7 Корпус
- 8 Нагревательный элемент
- 9 База
- 10 Панель управления
- 11 Внутренняя чаша
- 12 Уплотнительное кольцо
- 13 Металлическое кольцо
- 14 Мерный стакан
- 15 Ложка
- 16 Шнур питания
- 17 Вставка-пароварка
- 18 Корзина для жарки во фритюре



## КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Мультиварка с установленной внутрь чашей — 1 шт.
- Контейнер для приготовления на пару — 1 шт.
- Корзина для жарки во фритюре — 1 шт.
- Мерный стакан — 1 шт.
- Ложка — 1 шт.
- Шнур питания — 1 шт.
- Руководство по эксплуатации — 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Питание	Мощность	Объем чаши	Рабочее давление	Предельное давления
VA5905	220В/50Гц	1000 Вт	5л	0-70 кПа	90 кПа

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора и сохраните ее в дальнейшем для справок.

- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные в маркировке, электропитанию в Вашей локальной сети.
- Использовать только в бытовых целях согласно данному руководству по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений.
- Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром или другими повреждениями.
- Следите, чтобы сетевой шнур не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните, не перекручивайте и не наматывайте сетевой шнур вокруг корпуса прибора.
- При отключении прибора от сети питания не тяните за сетевой шнур, беритесь только за вилку.
- Не накрывайте прибор полотенцем или салфеткой во время его работы.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор. При возникновении неполадок обращайтесь в ближайший сервисный центр.
- Использование не рекомендованных дополнительных принадлежностей может быть опасным или привести к повреждению прибора.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед чисткой, или, если Вы им не пользуетесь.
- Внимание! Во время работы прибор нагревается! Не касайтесь руками его корпуса, чаши и металлических деталей во время работы прибора. Используйте кухонные рукавицы. Не наклоняйтесь над прибором во время открытия крышки.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
- Прибор не предназначен для использования людьми с физическими и психическими ограничениями (в том числе детьми), не имеющими опыта обращения с данным прибором. В таких случаях пользователь должен быть предварительно проинструктирован человеком, отвечающим за его безопасность.
- Не блокируйте отверстие для выпуска пара.
- Во время эксплуатации прибора не накрывайте регулятор давления посторонними предметами.
- Категорически запрещается нажимать на индикатор давления, когда прибор находится под давлением.
- Категорически запрещается эксплуатация мультиварки, если уплотнительное кольцо на внутренней съемной пластине крышки отсутствует или имеет какие либо повреждения. Используйте уплотнительное кольцо, идущее только в комплекте. Никогда не используйте мультиварку, если в чаше нет продуктов и/или жидкости.



Никогда не наливайте жидкость в корпус мультиварки. Наливайте её только в чашу для приготовления. Всегда следите, чтобы между дном чаши и нагревательным элементом не попадали посторонние предметы, и не было воды! В противном случае это может привести к появлению запаха гари, неестественных звуков и повреждению устройства.

При обнаружении необычного шума, запаха, дыма или других нарушений в работе прибора, необходимо немедленно отключить от сети. Проверьте, не попали ли посторонние предметы между чашей и нагревательным элементом. Если проблема не обнаружена, необходимо обратиться в сервисный центр. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.

Перед началом приготовления под давлением убедитесь, что чаша содержит жидкость (воду или бульон). Приготовление под давлением всегда требует жидкости для образования пара.

Во время работы прибора под давлением воздух или пар не должны выходить в месте соединения крышки с корпусом.

Открывать крышку прибора разрешается только когда плавающий клапан находится в нижнем положении, то есть когда значение давления внутри скороварки достигло безопасного значения.

Не подносите лицо и руки близко к отверстию выпуска пара – Вы можете обжечься!

Не прикасайтесь к горячим поверхностям.

Допускается использование только той чаши, которая идет в комплекте с мультиваркой.

Не используйте чашу для приготовления пищи вне мультиварки.

После окончания приготовления не помещайте чашу для приготовления сразу под холодную воду, это может вызвать повреждение внутреннего покрытия. Дайте ей остыть.

Внутренняя поверхность чаши имеет специальное антипригарное покрытие, которое требует аккуратного и бережного обращения. Чтобы не повредить антипригарное покрытие чаши, рекомендуется использовать принадлежности из комплекта к скороварке. Можно использовать также деревянные, пластиковые или силиконовые принадлежности.

Перед началом эксплуатации прибора всегда проверяйте, не засорено ли отверстие выпуска пара.

Не допускайте загрязнения регулятора давления. Регулярно очищайте регулятор давления от загрязнений.

## СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ

Крышка прибора сконструирована таким образом, чтобы обеспечить максимальную защиту даже при очень высоком давлении внутри прибора. Устройство блокировки крышки является очень важным элементом для Вашей безопасности. Вы не сможете открыть крышку мультиварки, если внутри слишком высокое давление.

Если значение давления внутри мультиварки превысит значение, необходимое для приготовления блюда, сработает устройство сброса избыточного внутреннего давления. При этом из прибора будет выпущен воздух и давление снизится.

Мультиварка оснащена датчиком контроля температуры, который срабатывает при превышении заданной температуры внутри мультиварки. Датчик автоматического отключения срабатывает при перегреве мультиварки.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Распакуйте прибор и удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.

Проверьте наличие всех компонентов прибора, и нет ли повреждений.

- Очистите все компоненты согласно разделу «Чистка и уход»

- Протрите насухо все детали и установите их так, чтобы прибор был готов к работе.
- При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности изделия.

В этом случае произведите очистку прибора (см. раздел «Чистка и уход»).

### Внимание!

- Мультиварка создает повышенное внутреннее давление, а потому является прибором повышенной опасности и при неправильном использовании может привести к обвариванию горячими паром или жидкостью. Никогда не прилагайте силу, чтобы открыть мультиварку. Перед открытием мультиварки внутреннее давление в чаше должно полностью выровняться с давлением окружающей среды. Всегда отключайте прибор от электросети по окончании процесса приготовления, а также перед извлечением из мультиварки готового блюда

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Установите мультиварку на твердую ровную горизонтальную поверхность. При установке следите за тем, чтобы выходящий горячий пар из парового клапана не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

- Откройте крышку, для чего возьмитесь за ручку крышки и поверните её по часовой стрелке до позиции открытия крышки, а затем поднимите вверх. См. рис. 1, 2 и 3.



Рис. 1

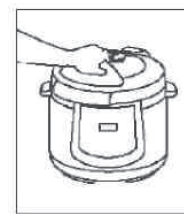


Рис. 2

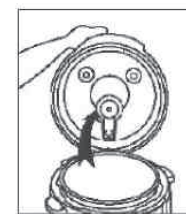


Рис. 3

- Извлеките чашу для приготовления пищи из мультиварки и поместите продукты. Суммарное количество продуктов не должно превышать 4/5 высоты внутренней чаши. Для продуктов, которые сильно увеличиваются в размерах в процессе приготовления (например, бобовых), отметка максимального уровня не должна превышать отметку 1/5. См. рис. 4.

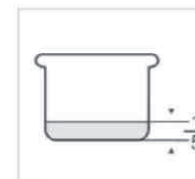
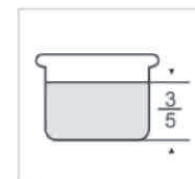
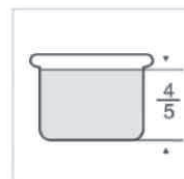


Рис. 4

Во время приготовления пропорции воды и продуктов должны составлять 1:1. Во время приготовления каши рекомендуемые пропорции крупы и жидкости 1:8.

Примечание: указанные пропорции носят ознакомительный характер и могут отличаться исходя из личных предпочтений и опытом потребителей в приготовлении пищи.

3. Вытрите насухо внешнюю поверхность чаши и установите ее в корпус мультиварки. Убедитесь, что между внутренней чашей и нагревательной поверхностью нет посторонних предметов.
4. Закройте крышку мультиварки. Для этого:
  - проверьте наличие и правильное положение уплотнительного кольца на съемной внутренней пластине крышки. Запрещается использование мультиварки без уплотнительного кольца.
  - Возьмите крышку за ручку, расположенную на ней, и накройте мультиварку.
  - Поверните крышку против часовой стрелки до упора. См. Рис. 5, 6.



Рис. 5



Рис. 6

5. Установите регулятор давления в положение «ЗАКРЫТО» (Рис. 7).

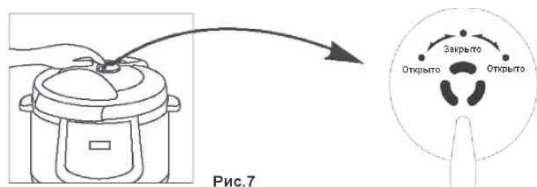


Рис. 7

6. Подключите мультиварку к электросети.
7. Выберите необходимый режим приготовления, нажав на соответствующую кнопку на панели управления. Кнопкой «+» и «-» вы можете изменить установленное по умолчанию время.
8. Через несколько секунд мультиварка автоматически приступит к выполнению программы.
9. Когда давление внутри прибора достигнет значения, необходимого для приготовления продуктов, вы услышите, как из плавающего клапана выйдет немного пара. Далее плавающий клапан поднимется вверх и выход пара прекратится. С этого момента начнет повышаться давление внутри чаши.
10. В конце процесса приготовления отключите мультиварку от электросети. Снизьте давление в чаше. Для этого поверните регулятор давления в положение «ОТКРЫТО». Горячий пар начнет выходить наружу, тем самым стабилизируя давление внутри мультиварки.

**ВНИМАНИЕ!** Будьте особенно осторожны, выходящий пар очень горячий! Когда давление внутри мультиварки стабилизируется, т. е. из клапана выпуска пара не будет выходить пар и плавающий клапан опустится в нижнее положение, только теперь Вы можете открыть крышку мультиварки. Никогда не пытайтесь открыть крышку силой!

**Примечание:** Если в конце процесса приготовления Вы отключите мультиварку от электросети и подождете некоторое время, то содержимое мультиварки начнет остывать, при этом давление будет снижаться. И когда Вы повернете регулятор давления в положение «сброс давления», пара будет значительно меньше. Рекомендуем таким образом снижать давление при варке овощей, молочных каш, различных злаков или пенящихся продуктов.

## ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вы можете изменить установленное по умолчанию время приготовления. Выберите необходимый Вам режим приготовления, нажав на соответствующую кнопку на

панели управления.

В случае, если Вы хотите изменить время приготовления, кнопками «-» и «+» установите необходимое время готовки. Через несколько секунд мультиварка автоматически приступит к выполнению программы.

## ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВ

Функция «Подогрев» служит для поддержания приготовленной еды в подогретом состоянии. Максимальное время поддержания еды в подогретом состоянии – 90 минут. При нулевых настройках (когда не включен ни один из режимов) кнопкой «Подогрев/Отмена» можно включить функцию нагрева для уже приготовленной еды. Автоматически режим поддержания пищи в подогретом состоянии включается после окончания работы. Отключить подогрев можно нажав кнопку «Подогрев/Отмена». Примечание: Нажав кнопку «Подогрев/Отмена» Вы можете сбросить все настройки и отменить работу любой программы.

## ОТСРОЧКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Данная функция используется в том случае, если готовая еда нужна Вам к определенному времени. Максимальное время отсрочки составляет 24 часа в диапазоне от 5 минут до 24 часов (шаг установки – 5 минут).

- Установите необходимое значение отсрочки приготовления с помощью кнопок «-» и «+». Максимальное время отсрочки составляет 24 часа в диапазоне от 5 минут до 24 часов (шаг установки – 5 минут).
- Выберите необходимую программу приготовления.
- Если необходимо, измените время приготовления с помощью кнопок «-» и «+».
- После окончания времени отсрочки мультиварка начнет процесс приготовления пищи.

## ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа	Дисплей времени готовки	Время работы программы по умолчанию (мин)	Ручная настройка времени приготовления (мин)	Шаг установки «+» и «-»	Давление (кПа)	Температура (градусы Цельсия)
Жарка	00: время	00:25	18-40	1 мин	Открыть крышку	160-170
Выпечка	00: время	00:30	0-90	1 мин	50-60	
Суп/каша	00: время	00:30	0-90	1 мин	50-60	
Рис	00: время	00:10	0-90	1 мин	50-60	
Тушение	00: время	00:20	0-90	1 мин	50-60	
Медленное приготовление	00: время	02:00	1 час-9 час	30 мин	0	
Готовка на пару	00: время	00:15	0-90	1 мин	50-60	
Соте	00: время	00:30	0-90	1 мин	50-60	
Томление	00: время	00:30	0-90	1 мин	50-60	

## ПРОГРАММА ТУШЕНИЕ

Время для программы ТУШЕНИЕ по умолчанию составляет 20 минут, вы можете установить рабочее время в диапазоне 0-90 минут в соответствии с вашим вкусом и количеством продуктов. Выберите программу ТУШЕНИЕ. Настройте рабочее время. После этого устройство будет прогреваться до заданной температуры. Когда тушение завершено, нажмите кнопку ОТМЕНА. Если продуктов во внутреннем поддоне слишком мало, то функция ТУШЕНИЕ будет отключаться автоматически.

## ПРОГРАММА ЖАРКА

Время для программы ЖАРКА по умолчанию составляет 25 минут, вы можете установить рабочее время в диапазоне 18-40 минут в соответствии с вашим вкусом и количеством продуктов. Уровень температуры для этой функции находится в диапазоне от 160°C до 170°C. Влейте растительное масло во внутренний поддон. Выберите программу ЖАРКА. Установите рабочее время, запустите программу. Устройство будет прогреваться до установленной температуры. При завершении жарения, нажмите кнопку ОТМЕНА. После завершения процесса жарки, мультиварке необходимо остыть в течении 30 минут. При пользовании этой функцией температура масла достигает относительно высокой температуры, поэтому будьте осторожны.

## ПРОГРАММА ТОМЛЕНИЕ

Время для программы ТОМЛЕНИЕ по умолчанию равно 30 минутам, вы можете установить рабочее время в диапазоне от 0 до 90 минут в соответствии с вашим вкусом и количеством продуктов. Выберите программу ТОМЛЕНИЕ. Отрегулируйте рабочее время. Затем устройство будет прогреваться до установленной температуры. При завершении программы нажмите кнопку ОТМЕНА. Если продуктов во внутреннем поддоне слишком мало, то функция ТОМЛЕНИЕ будет отключаться автоматически.

## ПРОГРАММА ВЫПЕЧКА

Время для программы ВЫПЕЧКА по умолчанию составляет 30 минут, вы можете установить рабочее время в диапазоне от 0 до 90 минут в соответствии с вашим вкусом и количеством продуктов. Нажмите кнопку функции ВЫПЕЧКА. Отрегулируйте рабочее время, запустите программу. Устройство будет прогреваться до установленной температуры. Когда установленное рабочее время истечет, будет осуществлен автоматический переход в состояние сохранения тепла. Затем готовка прекращается.

## ПРОГРАММА ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Время для программы ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ по умолчанию составляет 15 минут, вы можете установить рабочее время в диапазоне от 0 до 90 минут в соответствии с количеством продуктов. Вставьте блок. Нажмите кнопку функции ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ. Настройте рабочее время, запустите программу. Когда установленное рабочее время завершается, установка автоматически входит в режим сохранения тепла. Затем готовка завершается.

## ПРОГРАММА РИС

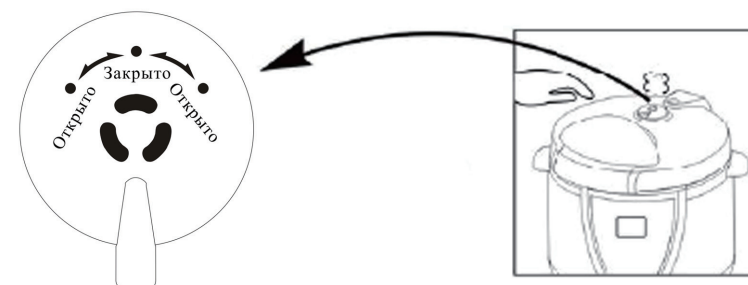
Время для программы РИС по умолчанию составляет 10 минут, вы можете установить рабочее время в диапазоне от 0 до 90 минут в соответствии с количеством продуктов. Выберите программу РИС. Настройте рабочее время, запустите программу. Когда рабочее время истекает, установка автоматически переходит в режим сохранения тепла. Затем готовка завершается.

## ПРОГРАММА МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Время для программы МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ по умолчанию составляет 120 минут, вы можете установить рабочее время в диапазоне 150-540 минут в соответствии с количеством продуктов. Нажмите кнопку функции МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ. Настройте рабочее время, запустите программу. Когда установленное рабочее время завершается, установка переходит в режим сохранения тепла автоматически. На этом готовка завершается.

## ПРОГРАММА СУП

Время для программы СУП по умолчанию составляет 30 минут, вы можете установить рабочее время в диапазоне от 0 до 90 минут в соответствии с вашим вкусом и количеством продуктов. Нажмите кнопку функции готовки. Настройте рабочее время, запустите программу. При использовании этой функции, пожалуйста, закройте крышку. Когда установленное рабочее время завершается, прибор автоматически переходит в состояние сохранения тепла. Затем готовка завершается. После приготовления устройство следует остудить естественным образом, переместите регулятор давления в положение выпуска, до тех пор, пока плавающий клапан не опустится, затем можно выпустить воздух. Можно также положить влажное полотенце на крышку для ускоренного охлаждения.



Возьмитесь за ручку крышки и поворотом по часовой стрелке переместите в положение открытой крышки, затем поднимите вверх крышку.

## ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой обязательно отключите прибор от электросети.
- Дайте прибору полностью остыть.
- Вымойте чашу для приготовления пищи с моющим средством, ополосните водой и высушите при помощи мягкой ткани.
- Не используйте для чистки прибора и аксессуаров абразивные очистители и агрессивные моющие вещества.
- Ни в коем случае не допускайте попадания воды вовнутрь прибора.
- Контейнер для сбора конденсата предназначен для сбора капель конденсата при открывании крышки, снимайте и промывайте его после каждого использования.
- Снимите уплотнительное кольцо. Зажмите руками края уплотнительного кольца и потяните вверх. Начисто промойте внутреннее уплотнительное кольцо водой, вытрите насухо (в процессе чистки может быть использовано немного моющего средства). В завершении, верните уплотнительное кольцо на свое место (рис. 8, 9).

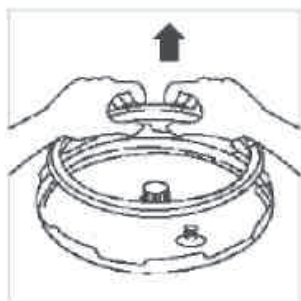


Рис.8

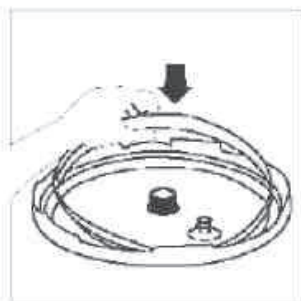


Рис.9

Очистку клапана выхода пара необходимо производить каждый раз после использования прибора. Аккуратно снимите клапан, как показано на рисунке 10, при этом не прикладывайте значительного усилия и тщательно промойте его под проточной водой, после чего просушите, соберите в обратной последовательности и установите на место (Рис.11).

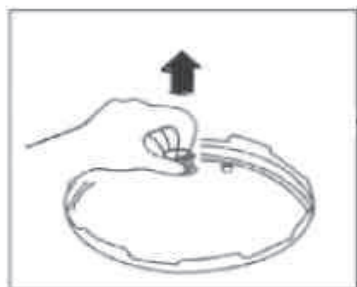


Рис.10

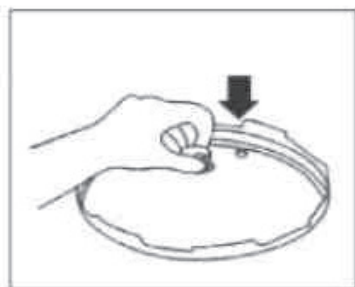
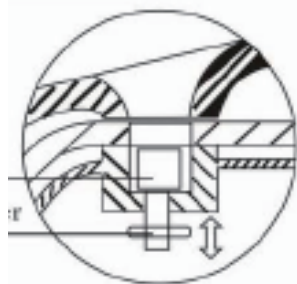


Рис.11



Протрите корпус скороварки и крышку влажной тканью, а затем высушите чистой сухой тканью.

## УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Неполадка	Возможная причина	Устранение
Крышка скороварки плохо закрывается	Уплотнительное кольцо плохо установлено.	Проверьте правильность установки уплотнительного кольца.
	Индикатор давления заблокирован в верхнем положении.	Освободите индикатор давления от заблокировавшего его предмета.
Крышка скороварки плохо открывается.	Индикатор давления не опустился вниз.	Если регулятор давления установлен в положение «ОТКРЫТО», и из него не выходит пар, а индикатор давления не опустился вниз, то слегка надавите на него деревянной палочкой.
При приготовлении выделяется пар из-под крышки.	В крышке нет уплотнительного кольца.	Вставьте уплотнительное кольцо в крышку.
	На уплотнительном кольце имеются загрязнения.	Очистите уплотнительное кольцо.
	Уплотнительное кольцо повреждено.	Обратитесь в сервисный центр.
	Крышка скороварки плохо закрыта.	Закройте крышку скороварки как описано в разделе «эксплуатация прибора».
	В процессе приготовления индикатор давления постоянно находится в нижнем положении.	Во внутренней чаше скороварки находится слишком мало продуктов и/или воды.
Регулятор давления не установлен в положение «ЗАКРЫТО».		Установите регулятор давления в положение «ЗАКРЫТО».
Наличие повреждений на уплотняющем кольце индикатора давления.		Произведите очистку уплотнительного кольца индикатора давления или обратитесь в сервисный центр.
На дисплее отображается E1	Системная ошибка	Обратитесь в сервисный центр.
На дисплее отображается E2	Короткое замыкание датчика	Обратитесь в сервисный центр.
На дисплее отображается E3	Перегрев	Обратитесь в сервисный центр.
На дисплее отображается E4	Ошибка датчика контроля давления	Обратитесь в сервисный центр.

Данный прибор не рекомендуется использовать людям (включая и детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а так же при отсутствии у них жизненного опыта или знаний. Данной категории лиц рекомендуется использовать прибор только под присмотром. Дети должны находиться под присмотром взрослых для недопущения игры с прибором.

### **Условия гарантийного обслуживания:**

1. Гарантийный срок, установленный на изделие Продавцом составляет 12 месяцев со дня покупки. Срок службы изделия - 2 года Дата изготовления продукции: указана на изделии
2. Настоящая гарантия предоставляется официальным представителем изготовителя в РБ.
3. Гарантия предоставляется только на изделия, приобретенные и используемые исключительно для бытовых нужд, и не распространяется на изделия, которые используются в коммерческих, промышленных или профессиональных целях.
4. Изделие должно использоваться в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации с соблюдением правил и требований безопасности.
5. Дефекты материалов и сборки, допущенные по вине изготовителя, устраняются бесплатно в срок установленный законодательством, после предъявления покупателем требования об устранении недостатков изделия и проведения сервисным центром экспертизы изделия и получения соответствующего заключения.

Изделие не подлежит гарантийному обслуживанию в следующих случаях:

1. Если изделие имеет следы постороннего вмешательства (вскрытия) или попытки вмешательства (вскрытия);
2. Нарушение требований и условий эксплуатации, изложенных в инструкции прилагаемой к изделию;
3. Внесение изменений в конструкцию изделия;
4. Порча, механическое повреждение изделия вследствие неправильной транспортировки и хранения, небрежного обращения, падения, ударов. Повреждения, вызванные попаданием внутрь посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых. Повреждения, вызванные стихией, пожаром, а также в результате действия третьих лиц или обстоятельств непреодолимой силы
5. Повреждения, вызванные несоответствием стандартам питающих сетей;
6. Использование неоригинальных запасных частей, аксессуаров и принадлежностей.

Поставщик:

ООО БЕЛОПТАУС

тел. (017) 2197028

[www.optovichek.by](http://www.optovichek.by)

Минск ул Казинца 92/1-10

Республика Беларусь

Изготовитель:

ДБ-Троник (Гон Конг) Компания Лимитед

Ком 501, 5/Ф., 113 Аргил Стрит

Монкок, Коулун, Гон Конг, Китай

Дата изготовления указана на изделии

Гарантийная эксплуатация: 12 месяцев

Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять комплектацию, внешний вид, страну производства, срок гарантии и технические характеристики модели в ходе совершенствования своей продукции. Проверьте в момент получения товара.