

# CUCKOO

Электрическая Сковорода

Electric Pressure Rice Cooker/Warmer

전기 압력 보온 밥솥

Инструкция по эксплуатации

Operating Instructions

사용설명서

Модель CRP-A1010FA/1.8L (2-10 персон)



CUCKOO ELECTRONICS CO., LTD.

**Благодарим Вас за покупку электрической кашеварки "CUCKOO".**

Прочитайте все инструкции перед эксплуатацией.  
Сохраните эти инструкции на случай возникновения вопросов по эксплуатации.

**Thank you very much for purchasing "CUCKOO" Electric Rice cooker/warmer**

Read all instructions before use.  
Save these instructions for future reference.

## СОДЕРЖАНИЕ

### ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ

Важные рекомендации .....	3
Спецификация .....	4
Техника безопасности .....	5
Меры предосторожности во время эксплуатации ....	8
Комплектующие прибора .....	9
Описание панели управления .....	10

### ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Подготовка к приготовлению пищи .....	11
Приготовление пищи .....	13
Ошибки, их причины и устранение .....	14
Подогрев пищи .....	15
Установка таймера .....	17
Очистка прибора .....	18

### ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ ЗА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКОЙ

Возможные неполадки и их устранение .....	19
---	----

## CONTENTS

### BEFORE USING

Important safeguards.....	3
Specifications .....	4
Caution for safety.....	22
Caution for use.....	25
Name of each part .....	26
Function operating part.....	27

### WHEN USING

Before cooking rice .....	28
How to cook.....	30
Error Code and possible cause.....	31
To keep warm the cooked rice tasty.....	32
How to preset the timer.....	34
How to clean .....	35

### BEFORE ASKING FOR SERVICE

Check before asking for service.....	36
--------------------------------------	----

## ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Перед эксплуатацией прибора прочитайте данную инструкцию.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте специальные ручки и кнопки на приборе.
3. Для защиты от возгорания, электрического шока и / или ожогов не погружайте шнур, штепсель или скороварку в воду или иные жидкости.
4. Не допускайте, чтобы дети пользовались прибором или находились в непосредственной близости без Вашего наблюдения.
5. Выньте штепсель из розетки, если Вы не пользуетесь прибором или перед его очисткой.  
Дайте прибору остыть, перед тем как собирать его или вынимать части для очистки.
6. Не эксплуатируйте прибор с поврежденным шнуром, панелью, после сбоев в работе прибора или если он был как-то поврежден. Верните прибор в ближайший сервисный центр для тестирования, ремонта или настройки.
7. Использование дополнительных аксессуаров, не рекомендованных производителем прибора, могут послужить причиной пожара, электрического шока и / или ранения людей.
8. Не эксплуатируйте прибор на открытом воздухе.
9. Следите за тем, чтобы шнур не свисал со стола и не соприкасался с горячими поверхностями.
10. Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от газовой или электрической плиты.  
Не помещайте прибор в нагретую духовку.
11. Всегда вставляйте шнур сначала в гнездо прибора, только затем вставляйте штепсель в розетку.  
По окончании работы сначала завершите программу (поверните переключатель в положение "off" ), затем выньте штепсель из розетки.
12. Используйте прибор только по его прямому назначению.
13. Соблюдайте осторожность при перестановке прибора, если в нём есть горячее масло или любые другие горячие жидкости.
14. Не помещайте в прибор продукты большего размера, мегаллические пакеты из фольги, посуду, так как они могут послужить причиной возгорания или электрического шока.
15. Может произойти возгорание, если прибор накрыт или соприкасается с огнеопасными материалам (такими как: занавески, драпировки, стены и т. д.) во время эксплуатации.
16. Для того, чтобы исключить риск электрического шока, готовьте только в чаше скороварки.
17. Этот прибор работает птд давлением. Несоответствующая рекомендациям эксплуатация прибора может стать причиной ожогов и ран. Закройте крышку прибора должным образом (см. Инструкцию по применению).
18. Не готовьте в приборе такие блюда как: яблочный соус, клюкву, макароны и другие хлебные злаки. Такие продукты имеют тенденцию пениться, вскипать, чем могут заблокировать устройство выпуска пара.
19. Перед началом эксплуатации прибора всегда проверяйте: не засорено ли устройство выпуска пара.
20. Не открывайте крышку прибора до тех пор, пока он не остынет и не погаснет световой индикатор (давление) (см. Инструкцию по применению).
21. Не используйте данный прибор для обжаривания продуктов в масле.

## СОХРАНЯЙТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

**ЭТОТ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛТКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

**ОСТОРОЖНО** Этот прибор вырабатывает тепло и выпускает пар во время приготовления еды. Эксплуатируйте прибор с надлежащей иредосторожностью, чтобы предотвратить риск возникновения ожогов, возгорания или других повреждений.

1. Оберегайте руки и лицо и не находитесь рядом клапаном выпуска пара во время выпуска внутреннего давления.
2. Соблюдайте максимальную предосторожность при открывании крышки после приготовления пищи, т. к. можно получить серьёзные ожоги ог выпускаемого пара.
3. Никогда не открывайте крышку устройства, если процесс приготовления блюда ещё не завершен.
4. Не эксплуатируйте прибор без сменной чаши скороварки.
5. Не накрывайте чем-либо устройство выпуска, т. к. это может послужить причиной взрыва.
6. Не прикасайтесь к внутренней чаше или другим нагретым частям прибора сразу же по завершении приготовления блюда. Для начала дайте прибору остыть.



# SHORT CORD INSTRUCTIONS

Note:

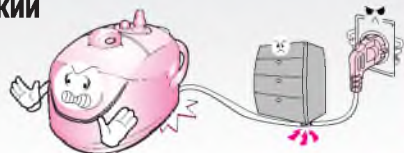
- A. A short power-supply cord (or cord set) is to be provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer cord set or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a long cord set or extension cord is used.
  - (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - (2) if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type three-wire cord, and
  - (3) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

## СПЕЦИФИКАЦИЯ / SPECIFICATIONS / 제품규격

<b>ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ /Power Supply/전원</b>		AC 120V
<b>расход энергии</b> /Power Consumption/소비전력 приблизительно в /Approx/약 (W)	<b>приготовление пищи</b> Cook (취사시)	1100W
	<b>подогрев</b> Warm (보온시)	135W
<b>Вместимость</b> Cooking Capacity/취사용량 чашки /Cups/컵 (L)	<b>белый рис на пару</b> Pressure White Rice (백미고압)	0.36~1.8L (2~10 cups)
	<b>обычный белый рис</b> Non-Pressure White Rice (백미저압)	0.36~1.44L (2~8 cups)
	<b>турбо белый рис</b> Turbo White Rice (백미쾌속)	0.36~1.08L (2~6 cups)
	<b>смешанный рис / коричневый рис</b> Mixed Rice/Brown Rice (잡곡/현미)	0.36~1.44L (2~8 cups)
	<b>овощи с рисом</b> Vegetable (야채밥)	0.36~1.44L (2~8 cups)
	<b>каша</b> Porridge (죽)	0.18~0.36L (1~2 cups)
<b>длина шнура /Power Code Length/전원 코드 길이 (m)</b>		1.0 m
<b>давление /Pressure/사용압력</b>		0.7kgf/cm <sup>2</sup> (9.95lb/in <sup>2</sup> )
<b>вес(кг) /Weight/중량 (kg)</b>		6.7kg(14.71b)
<b>измерения в</b> Dimension/치수 cm(in)	<b>ширина</b> Width (폭)	30.4cm(11.9in)
	<b>длина</b> Length (길이)	40.3cm(15.9in)
	<b>высота</b> Height (높이)	30.4cm(11.9in)

## Осторожно

Не ставьте тяжёлые предметы на электрический шнур.



Не пользуйтесь чашами, которые не были специально разработаны для данного прибора. Не вставляйте в прибор непригодные чаши и не готовьте без внутренней чаши.



Удаляйте грязь и инородные вещества с поверхности температурного сенсора, внутренней чаши и нагревательных пластин.



Не открывайте крышку прибора в процессе подогрева или приготовления пищи.



Не разбирайте и не чините прибор самостоятельно.

► Обратитесь к дилеру или в сервисный центр.



Не помещайте внутрь прибора металлические предметы, такие как: провода, булавки и другие инородные предметы в устройство вывода пара или другие отверстия.



Пользуйтесь специальной чистящей спицей (см. комплектацию) только для очистки устройства вывода пара.



Пользуйтесь прибором в квартире. Не ставьте прибор на подушку. Не устанавливайте прибор в месте, где он может упасть.



Не поворачивайте рычаг в положение "открыто" (расположена на крышке прибора) в процессе приготовления пищи.



Не накрывайте устройство автоматического выведения пара и давления тряпкой, полотенцем или передником.



Не помещайте штепсель прибора в пространство между мебелью.

► Это может стать причиной пожара или повреждения мебели.

Не сгибайте, не тяните и не связывайте электрический шнур. Удаляйте инородные вещества с штепселя чистой тканью.



## Внимание

Не трогайте металлические части, внутреннюю чашу или нагревательные элементы непосредственно после эксплуатации прибора.

► Вы можете обжечься.



Не пытайтесь вместить большее количество продуктов, чем предусмотрено в аннотации к прибору.



Не поднимайте прибор, держась за ручки внутренней чаши.

► В основании прибора закреплена ручка. Возьмитесь за ручку обеими руками и осторожно поднимите её. Используйте данную ручку для транспортировки прибора.



По завершении приготовления пищи не пытайтесь открыть крышку до тех пор, пока не выйдет весь пар.



Будьте осторожны: пар выводится автоматически.



Не пользуйтесь прибором в местах сильного воздействия магнитных полей. Не подносите магнит близко к прибору.



Не используйте внутреннюю чашу для других целей.



Вынимайте штепсель из розетки, если вы не пользуетесь прибором.



Во избежании образования неприятного запаха, очищайте поверхность и другие части прибора каждый раз после приготовления пищи.



Перед началом приготовления птицы всегда закрывайте крышку прибора-закрыто и не поворачивайте рычаг в положение открыто до окончания приготовления пищи.



Используйте прибор только по прямому назначению.

Обратитесь к дилеру или в сервисный центр, если появится неприятный запах или произойдёт задымление прибора.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

**Никогда не пытайтесь закрыть крышку прибора силой.**



► При открытии/закрытии крышки прибора

- Поместите внутреннюю чашу в прибор.
- Открывайте и закрывайте крышку прибора, пользуясь ручкой, расположенной на ней.



► Во время

приготовления / подогрева

(готовьте и разогревайте только с закрытой крышкой!)

- ※ Если внутри прибора скопилось достаточное количество пара, то Вы не сможете повернуть ручку - она будет заблокирована.

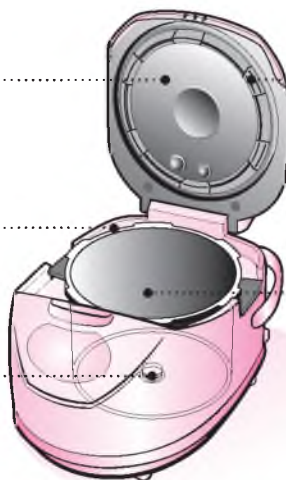
● Если прибор не очищен должным образом, то может возникнуть неприятный запах. Своевременно очищайте поверхности прибора

● Если на поверхности крышки прибора (она обеспечивает герметичное закрытие) осталась любая инородная субстанция, то это может привести к просачиванию пара и, как следствие этого пища будет не доварена.

Протрите внутреннюю сторону крышки чистой влажной (хорошо выжатой) салфеткой.

Затем протрите основной внутренний корпус устройства такой же слегка влажной тканью.

Если на температурном датчике есть какие-либо инородные предметы, аккуратно удалите их, не повредив металлическую пластину.

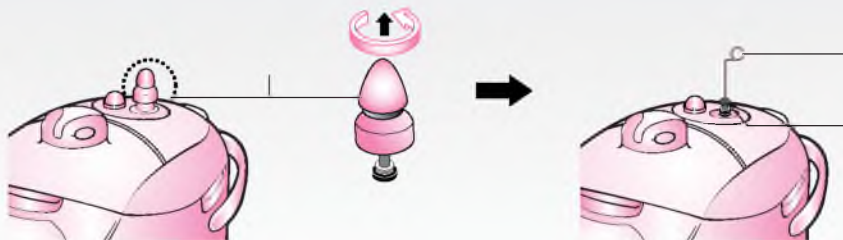


► Проверьте: нет ли посторонних предметов на крышке, которая обеспечивает герметичное закрытие прибора.

► Хорошо очищайте внутреннюю поверхность чаши.

**Если выпускной клапан давления засорился, то можно почистить его с помощью специальной чистящей спицы.**

※ Использование прибора с засорившимся выпускным клапаном давления опасно.



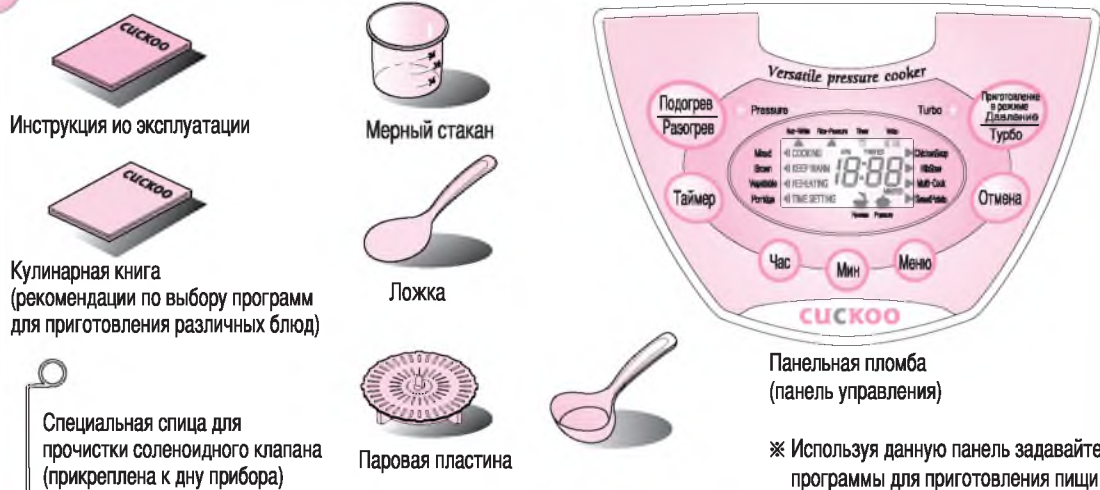
Как демонтировать устройство вывода пара:

Поворачивайте против часовой стрелки, затем извлеките из гнезда. Прочищайте засоренное отверстие выпускного клапана давления, поворачивая булавку по часовой стрелке. Затем верните демонтированную часть на место.

# КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ПРИБОРА



## АКСЕССУАРЫ





# ПОДГОТОВКА К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ

(приводятся данные по РИСУ, так как его приготовление требует особой внимательности для получения идеального вкуса)

## 1 Полностью промойте рис

Отмерьте то количество риса, которое Вы хотели бы приготовить, используя мерный стакан.

► Как правильно пользоваться мерным стаканом.



Промывайте рис до тех пор, пока вода не станет чистой. Это придает рису лучший вкус.



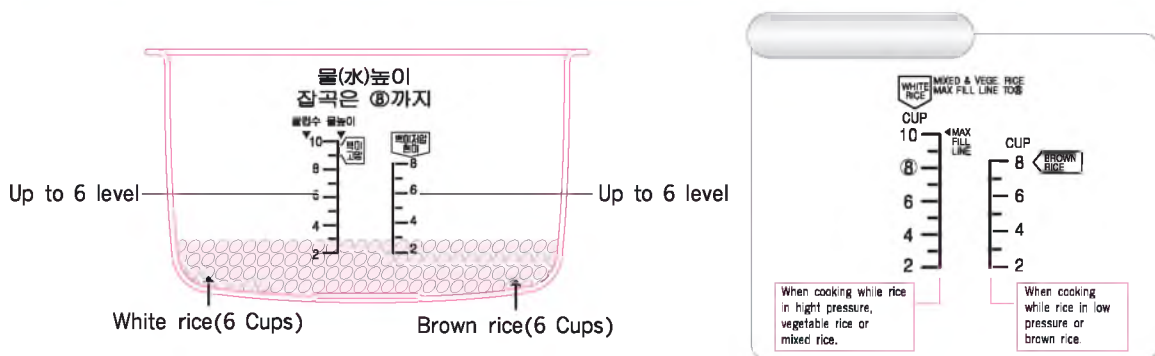
## 2 Аккуратно отмерьте необходимое количество воды

После того, как Вы промыли рис, поместите его в чашу и отмерьте по шкале необходимое количество воды.

**Например:**

для того, чтобы приготовить рис на 6 персон понадобится 6 мерных стаканов промытого риса.

- Воду залить до отметки 6 на мерной шкале чаши. Справа расположена мерная шкала для коричневого риса, а слева - для белого.



※ Чтобы узнать оптимальное количество воды для каждого блюда см. инструкцию

### Примечания

1. Используйте сухую для очистки чаши. (Хотя, если скрести чашу, специальное покрытие повредиться)
2. Рис получится особенно вкусной, если количество воды соответствует количеству и типу риса.

Классификация	количество воды («+» / «-» на предшкалы)
Новый рис	Менее, чем отмечено на шкале
Сухой/старый рис	На полшкалы больше, чем предполагается

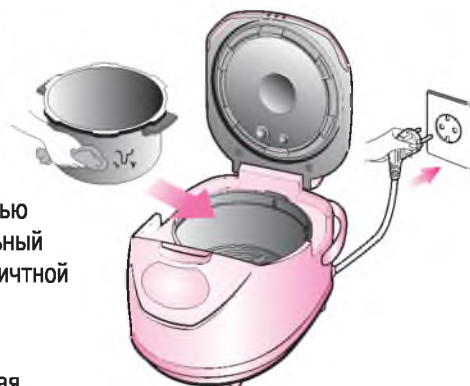
## ПОДГОТОВКА К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

(приводятся данные по РИСУ, так как его приготовление требует особой внимательности для получения изысканного вкуса)

### 3 Вытрите воду и вставьте чашу в основной прибор

Внутренняя чаша - это главная часть прибора. Вытрите воду с поверхности чаши сухой тканью и поместите его внутрь прибора. Только затем включите прибор в сеть.

- ▶ Протрите нагревательный элемент крышки сухой тканью перед началом приготовления каши. Если нагревательный элемент крышки плохо очищен, то это может стать причиной неприятного запаха и изменения цвета пищи.
- ▶ Если на устройстве уплотнения (крышка прибора) или на внешней части внутри внутренней есть крупа или иная инородная субстанция, то будет происходить утечка пара. Каша может получиться не проваренной или рассыпчатой.



### 4 Закройте крышку прибора и поверните рычаг в положение «Lock» (закрыто),

проверьте, находится ли выпускной клапан давления в горизонтальном положении, и загорелась ли контрольная лампа

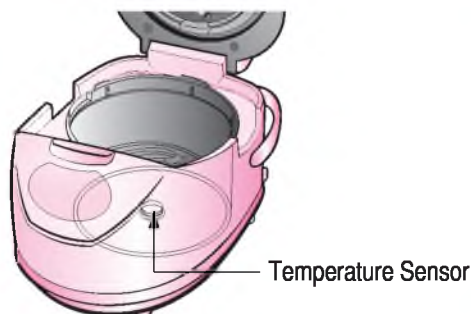
- ▶ Если Вы не заблокировали крышку прибора перед тем, как начать приготовление риса, то прибор не будет работать. Вы услышите звук «Биип - биип» и увидите, что индикатор «давление» мигнет три раза затем на дисплее появится «E D I».



### Примечания

Если Вам тяжело закрыть крышку прибора должным образом из-за внутреннего давления, то немного наклоните выпускной клапан давления. Это поможет Вам закрыть крышку.

- Если на температурном датчике есть инородная субстанция, то вытрите её перед тем, как вставлять внутреннюю чашу.



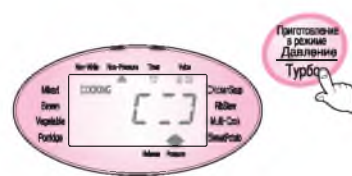
# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

(более детальное рассмотрение будет приведено по приготовлению риса)

**1** Нажмите кнопку **Меню** и выберите режим приготовления



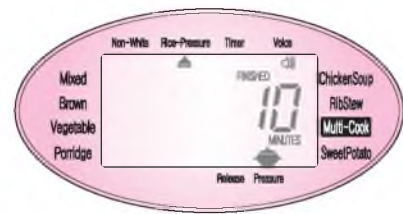
**2** Нажмите кнопку **Приготовление в режиме Давление Турбо**



- ▶ Выбор режима приготовления Вы можете осуществлять только в том случае если все остальные функции выключены. Если кнопка **Меню** не работает, нажмите кнопку **Отмена**, затем задавайте режим приготовления пищи последовательным нажатием кнопки **Меню**
- ▶ Каждым нажатием кнопки **Меню** следующие программы будут последовательно перелистываться:



- ▶ Во время приготовления пищи на экране дисплея значок, который будет мигать по кругу.
- ▶ Когда время приготовления пищи будет подходить к завершению, то на экране появится изображение оставшегося времени в минутах.



## Меню

- **Приготовление белого риса в режиме «давление»:** Для получения нормального риса.
- **Приготовление белого риса без режиме «Давление»:** Для получения клейкого риса.
- **Смешанный рис:** Для приготовления коричневого риса и некоторых других видов зерна.
- **Приготовление коричневого риса:** Готовится в пропорции: три части коричневого риса и семь частей белого риса.
- **Каша:** Приготовлеи каши.
- **Тушеное мясо:** Приготовление тушеного мяса.
- **Мульти-повар:** Для приготовления любого типа туш ной пищи пици, путем установки времени приготовления. Данная функция позволяет готовить быстро и удобно самые разнообразные блюда.
  - Обычное устанавливаемое время 20 минут.
  - Доступное устанавливаемое время 10-90 минут.
  - Каждый раз при нажатии кнопки **Час**, время приготовления увеличивается на 5 минут.
  - Каждый раз при нажатии кнопки **Мин**, время приготовления уменьшается на 5 минут.
  - функция «Тушение» устанавливается нажатием кнопки «варка» только после того, как Вы установили время приготовления.
- **Овощи с рисом:** Для приготовления овощей с рисом.
- **Куриный суп:** Для приготовления куриного супа.
- **Картофель:** лриготовление картофеля на лару, специальной подставки для приготовления на лару.

※ Обратитесь к приложению «Кулинарный гид»

## Обратите внимание на некоторые особенности при приготовлении риса:

※ При выборе режима **МЕНЮ** обратите внимание на то, что существуют специальные подразделы меню для различных типов риса. Точно подбирайте режим для получения особенно изысканного вкуса

※ Функция **Давление Турбо** для приготовления белого риса:

- ▶ Нажмите кнопку **Давление Турбо** после выбора программы «приготовления риса под высоким давлением». Эта комбинация программ позволяет приготовить рис за максимально короткий промежуток времени. (всего 19 минут для приготовления риса в режиме **Давление Турбо** на две персоны)
- ▶ Функция установки времени не используется для приготовления белого риса под высоким давлением.
- ▶ Используйте функцию быстрого приготовления риса **Давление Турбо** только при приготовлении пищи менее, чем на 6 порций.
- ▶ Если выдержать рис в воде примерно 20 минут перед лриготовлением, то оп получится более вкусным.

※ После приготовления Вы услышите звук «Бип!» пять раз. Прибор переключится на режим автоматического поддержания температуры приготовленной пищи. После переключения на этот режим откройте крышку прибора и хорошо перемешайте рис.

## ПОДГОТОВКА К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

(приводятся данные по РИСУ, так как его приготовление требует особой внимательности для получения идеального результата)

### 3 Поле завершения приготовления.

- ▶ Во время процесса приготовления, давление в приборе автоматически контролируется путём выпуска пара через выпускной клапан давления.
- ▶ За 4-8 минут до окончания процесса приготовления Вы услышите звук «Еиип-биип» и произойдёт автоматический выброс пара. Не удивляйтесь и постарайтесь не подносить руки к прибору во избежание получения ожогов.
- ▶ Когда процесс приготовления закончен, Вы услышите звук «Биип» пять раз. Прибор переключится на режим автоматического поддержания температуры приготовленной пищи.
- ▶ Если во время приготовления электричество на некоторое время отключится, процесс приготовления после включения электричества будет проходить в нормальном режиме. Однако, в том случае, если электричество будет выключено на долгий период времени, качество приготовленной пищи не будет хорошим.
- ▶ Если вы не можете открыть крышку прибора, то попробуйте сдвинуть выпускной клапан давления. Это позволит выпустить внутреннее давление из прибора. Крышка откроется легко.


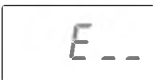






### Время приготовления для каждого меню

Меню	Белый рис		Турбо	Смешанный рис	Коричневый рис	Овощи с рисом	Каша	Куриный суп	Тушеное мясо	Картофель
	Высокое давление	Низкое давление								
Количество приготавливаемой пищи	2-10 персон	2-8 персон	2-6 персон	2-8 персон	2-8 персон	2-8 персон	1-2 персон	1-а персон	1.2 кг.	5 картофелин (до 150 гр.)
Время приготовления	27-38 мин.	29-41 мин.	19-26 мин.	40-47 мин.	49-58 мин.	37-45 мин.	80-95 мин.	57 мин.	41 мин.	31 мин.

☞ После приготовления тушёной курицы, мяса и т. д., то запах может пропитать прибор. Поэтому чистьте прибор каждый раз после приготовления пищи.

## ОШИБКИ. ИХ ПРИЧИНЫ И УСТРАНЕНИЕ

-  ▶ Вы можете установить таймер максимально на 13 часов.
-  ▶ Проблемы с температурным сенсором (см. «возможные неполадки и их устранение»)
-  ▶ Когда нажимаете кнопки  в то время, как затвор крышки находится в положении «открыто». Поверните рычаг в положение «закрыто».
-  ▶ Если внутренняя чаша не вставлена в устройство.
-  ▶ Если в приборе продолжает кипеть вода или если прибор не работает (см. «возможные неполадки и их устранение»).

# ПОДОГРЕВ ПИЦЦИ:

## ФУНКЦИЯ РАЗОГРЕВА

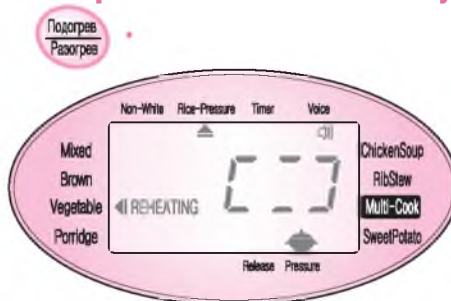
► Функция разогрева работает только в том случае, если влключена функция подогрев аищи.

### 1 Выровняйте поверхность теплого риса



- Поддержание поверхности риса внутри контейнера плоской, позволяет сохранять температуру риса постоянной, а также уменьшает его сухость.

### 2 Проверьте, повёрнут ли рычаг «закрыто/открыто» в положение «закрыто» и нажмите кнопку





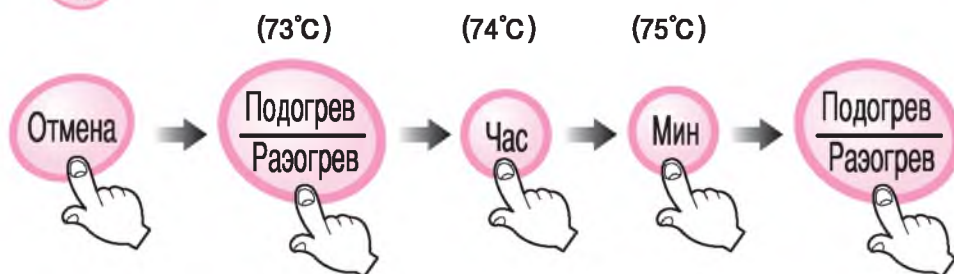
- Значок на экране будет вращаться вокруг цифр.
- Процесс разогрева пицци будет завершён в течение 9 минут со звуковым сопровождением "Бипп".

#### После разогревания риса,

его следукт тщательно перемешать. Если Вы разогревали приготовленный рис несколько раз, то вкусовые качества этого риса будут несколько уступать по вкусу свежприготовленному рису.

## СПОСОБ КОНТРОЛЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕКОГО ИОДОГРЕВА ПРИГОТОВЛЕННОЙ ПИЦЦИ

- Для повышения температуры на 1-2 градуса иосле нажатия на кнопки , нажмите и удерживайте кнопку  в течение 5 секунд.



- С поиощью кнопок ,  установите нужную Вам температуру. Чтобы завершить настройку, нажмите кнопку .

# УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

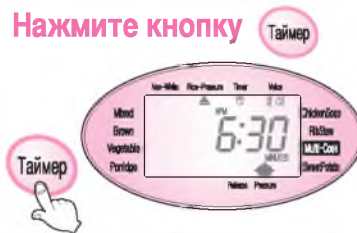
- ▶ Поместите чашу в прибор, поверните рычаг на крышке в положение «Закрото».
- ▶ Установленное время - это время, к которому будет приготовлена пища.

## 1 Убедитесь, текущее время и меню выбраны правильно.



- Для того, чтобы установить текущее время обратитесь к соответствующему разделу инструкции.
- Если текущее время установлено неправильно, то Вы не сможете правильно настроить таймер
- Если Вы выбрали неверное меню, то нажимайте последовательно кнопку **Меню** для выбора подходящего режима приготовления.

## 2 Нажмите кнопку Таймер



- Если Вы нажали эту кнопку, то на дисплее появится запись настроенного времени.
- ※ Начало установки таймера с 6:30 утра.
- ※ Если перед нажатием кнопки **Таймер**, Вы не повернули рычаг на крышке прибора в положение «Закрото», то на дисплее появится значок «E D I» и режим таймера не будет работать.

## 3 Установка таймера



- Настройте таймер с помощью кнопок **Час**, **Мин**.
- ※ Если таймер установлен правильно, то нет необходимости его переустанавливать.

### Например:

Если Вы хотите поесть рис в 7:30 утра. Нажмите кнопку **Таймер**, надпись появится на дисплее. Нажимайте кнопки и настройте таймер на 7:30 утра. (Одно нажатие кнопки **Час** - 1 час, **Мин** - 1 минута).

## 4 Нажмите кнопку Таймер



- Надпись **Таймер** не отразится на экране.
- Нажмите кнопку **Отмена**, если Вы собираетесь отменить настройку таймера для приготовления пищи.
- ※ Настройка таймера будет сохранена. Если Вы хотите приготовить рис в соответствии с тем временем, которое уже было установлено, то нажмите кнопку **Отмена** и затем кнопку **Таймер**.
- ※ Если Вы хотите проверить текущее время в режиме приготовления пищи с использованием функции таймера, то нажмите и удерживайте в течение двух секунд кнопку **Час** или **Мин**.

### Примечания

- Если на дисплее появятся цифры отсчета установленного таймера, то это означает, что процесс приготовления пищи вскоре завершится.
- Установленное время в режиме приготовления **Таймер** может быть сокращено до 10 минут в зависимости от количества пищи.

## Меры предосторожности для режима приготовления Таймер :

- ▶ Меры предосторожности для режима приготовления **Таймер** :
  - Если крупа старая или очень сухая, то этот режим приготовления вряд ли подойдет.
  - Если каша недостаточно хорошо проварена, добавьте на полшкалы больше воды.
- ▶ Устанавливайте таймер не более чем на 13 часов. Особенно в летнее время, если установленное время превышает 7-8 часов, то пища может приобрести неприятный запах.
- ▶ Обратите внимание на следующую таблицу:

### Предельное время настройки времени для меню

Меню	Белый рис (высокое давление), картофель	Белый рис (низкое давление), тушеное мясо, Овощи с рисом, Смешанный рис	«Мульти-повар»	Коричневый рис, Куриный суп	Каша
Пределы устанавливаемого времени (таймер)	от 41 минуты до 13 часов	от 51 минуты до 13 часов	от (установленное время + 1 минута) до 13 часов	от 61 минуты до 13 часов	от 19 минуты до 13 часов

# ОЧИСТКА ПРИБОРА

Во время очистки прибора всегда вынимайте штепсель из розетки только сухими руками. Очистить прибор можно только после его полного охлаждения.

## Очистка основного корпуса:

Во время вичстки крышки корпуса не пользуйтесь порошком или иными химикатами.

- ▶ Это может стать пртчтой изменения цвета или трансформации корпуса.
- ▶ Протийте поверхность чистой тканью.
- ▶ Не мойте основой корпус.



## Очистка внутренней чаши и внутренней поверхности крышки:

Во время очистки внутренней чаши не используйте твёрдые шётки, металлические щётки и другие абразивные метериалы.

- ▶ Специальное покрытие чаши может повредиться.
- ▶ Мойте чашу кухонным спонжиком или губкой.



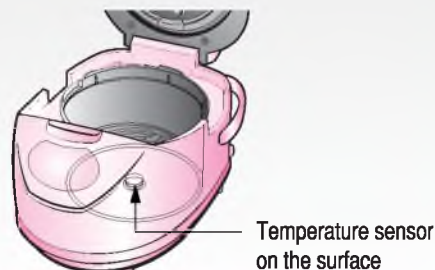
## Очистка внутренней поверхности крышки:

Промочите ткань в горячей воде, затем тцательно её отожмите. Используйте эту ткань для ачистки внутренней части крышки от любой инородной субстанции.



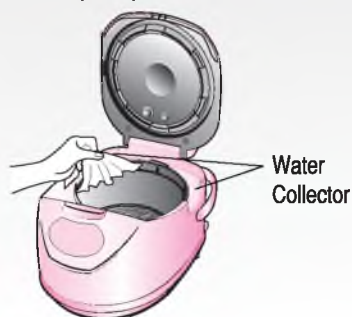
## Очистка внутренней поверхности прибора:

После того, как Вы вынули внутреннюю чашу, очистите донную поверхность, особенно, температурый сенсор.



## Очистка накопителя воды:

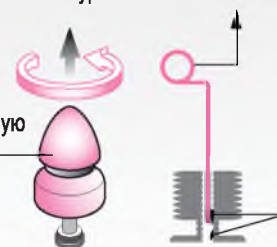
Как только вола скапливается в специальном накопителе, вытирайте её тканью перед использованием прибора.







## Очистка внутреннего улаана давления:

Поворачивайте внутренний клапан давления против часовой стрелки, затем аккуратно снимите его с прибора.

Используйте специальную чистящую спицу для прочистки клапана.



# ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

возможная причина	проверьте следующее	сделайте следующее
Если рис не приготовился.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте, нажата ли кнопка </li> <li>Возможно, прератилась подача электричества во время приготовления</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выберете функцию , нажмите кнопку  1 раз, выберите следующий значок.</li> <li>нажмите кнопку  еще раз.</li> </ul>
Если рис плохо проварен	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вы использовали мерный стакан для риса?</li> <li>Вы правильно отмерили количество воды?</li> <li>Вы промыли крупу перед использованием?</li> <li>Возможно, Вы продержали крупу в воде слишком долго?</li> <li>Крупа старая или сузая?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Обратитесь к соответствующему разделу инструкции.</li> <li>Добавьте ещё немного воды. (примерно, полшкалы)</li> </ul>
Бобы или другое зерно недостаточно проварены.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Возможно, бобы слишком сухие?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Отмачивайте или подержите на пару перед приготовлением в режиме «высокое давление». Отмачивать или подвергать воздействию пара их можно в течение пары минут. Конечный результат зависит от Ваших вкусовых пристрастий.</li> </ul>
Каша слишком водянистая или жёсткая	<ul style="list-style-type: none"> <li>Правильно ли выбрано меню?</li> <li>Вы отмеряли количество воды?</li> <li>Вы открывали крышку прибора перед тем, как процесс приготовления был завершён?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выберите правильное меню.</li> <li>Отмерьте нужное количество воды.</li> <li>Открывайте крышку только после завершения процесса приготовления.</li> </ul>
Вытекает вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вы использовали мерный стакан для измерения количества крупы?</li> <li>Вы точно определили необходимое количество воды?</li> <li>Вы правильно выбрали меню?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Обратитесь к соответствующему разделу инструкции</li> </ul>



## ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

возможная причина	проверьте следующее	сделайте следующее
Когда Вы чувствуете какой-то запах в режиме подогрева	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вы закрыли крышку прибора?</li> <li>• Вы поддерживаете температуру приготовленной пищи уже более 12 часов?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильно закройте крышку проверьте штепсель, который подключён к сети!</li> <li>• Всегда включайте прибор в сеть во время поддержания температуры</li> </ul>
На дисплее появится значок «E _ _».	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Какие-то проблемы с температурным сенсором</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Свяжитесь Дилером или сервисным центром</li> </ul>
Не заканчивается процесс приготовления в течение долгого времени, «E 03»		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Свяжитесь с Дилером или сервисным центром.</li> <li>• Это нормально, если внутри устройства только вода.</li> </ul>
Когда кнопки не работают	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вставлена ли внутренняя чаша?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пожалуйста, вставьте в прибор внутреннюю чашу</li> </ul>
Когда кнопки  и  не работают с «E 01».	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вы закрыли герметично крышку прибора?</li> <li>• Включена ли лампа давления?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пожалуйста, поверните рычаг в положение «закрыто»</li> </ul>
Когда каша получает клейкой	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, загрязнён температурный сенсор на дне поверхности прибора?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Очистите температурный сенсор</li> </ul>
Не можете настроить таймер	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Текущее время настроено правильно?</li> <li>• Правильно ли выбрано время (AM/PM)?</li> <li>• Не настроили ли Вы время поддержания постоянной температуры на период более, чем 13 часов?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Настройте текущее время</li> <li>• Проверьте AM/PM</li> <li>• Максимальное время поддержания температуры приготовленного риса составляет 13 часов</li> </ul>
Ощущаете запах до и во время приготовления пищи	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вы очистили прибор после эксплуатации?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пожалуйста, очищайте прибор каждый раз после приготовления пищи</li> </ul>

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

возможная причина	проверьте следующее	сделайте следующее
Если Вы не можете закрыть крышку прибора	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте, правильно ли внутренняя чаша вставлена в устройство?</li> <li>• Рычаг на крышке прибора находится в положении «закрыто»?</li> <li>• Есть ли что-нибудь горячее в чаше?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вставьте правильно внутреннюю чашу в прибор</li> <li>• Поверните рычаг на крышке прибора в положение «закрыто»</li> <li>• Отбейте клапан давления в сторону</li> </ul>
Если Вы не можете повернуть рычаг на крышке прибора в положение «открыто»	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вы не поворачивали рычаг во время приготовления пищи?</li> <li>• Вы не поворачивали рычаг «закрыто/открыто» непосредственно перед выпуском пара?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не открывайте крышку прибора в процессе приготовления. Если Вы хотите открыть крышку в процессе приготовления пищи, нажмите кнопку  и выпустите пар</li> <li>• Опустите устройство давления пара в сторону и выпустите весь пар</li> </ul>
Когда крышка прибора не открывается, даже если рычаг находится в положении «открыто».		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Из-за давления.</li> <li>• Опустите устройство давления пара в сторону и выпустите весь пар</li> </ul>
Если звук «Биип» неожиданно появляется в процессе подогрева пищи.		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Это может быть звук автоматического выпуска пара. Это нормально</li> </ul>
Когда во время подогрева или приготовления пищи слышится звук «Тик, тик».	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Может происходить из-за влаги на дне внутренней чаши</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пожалуйста, вытирайте влагу со дна внутренней чаши.</li> <li>• Это нормально в процессе подогрева</li> </ul>
Если пар выходит из-под краёв крышки прибора	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нет ли инородной субстанции на устройстве герметизации?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Если пар выходит из-под крышки прибора, то выключите прибор и свяжитесь со службой сервиса.</li> <li>• Срок эксплуатации устройства уплотнения равен 12 месяцам, меняйте его раз в год.</li> </ul>

Инструкция загружена с сайта <http://www.panatex.com.ua> руководства, инструкции, рецепты, характеристики  
возможность просмотра, загрузить, скачать, бесплатно.