

MANUAL

Salente

MODEL

VERSION / DATE

Cuco

V. / 3. 1. 2023



CZ

EN

SK

HU

DE

IT

RO

Obsah / Content / Tartalom / Inhalt / Soddisfare / Conținut

Česky..... 3

English..... 40

Slovensky 77

Magyar 112

Deutsch 150

Italiano 187

Română 225

- CZ
- EN
- SK
- HU
- DE
- IT
- RO

Obsah

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ.....	5
O VAŠEM TLAKOVÉM HRNCI	8
IDENTIFIKACE DÍLŮ.....	9
BEZPEČNOSTNÍ PRVKY	28
ČIŠTĚNÍ TLAKOVÉHO HRNCE	30
ŘEŠENÍ POTÍŽÍ.....	33

Nevkládejte nádobu na přílohu na topnou podložku



Nádobu na přílohu použijte pouze s vnitřním hrncem.



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Při používání tlakových hrnců je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření:

1. Před použitím si přečtete všechny pokyny.
2. Nenechávejte spotřebič bez dozoru během provozu.
3. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeti nebo ovládací prvky.
4. Pokud je tlakový hrnec používán v blízkosti dětí, je vyžadován přísný dohled.
5. NEDOVOLTE dětem za žádných okolností se spotřebičem pracovat.
6. Neumísťujte tlakový hrnec do vyhřáté trouby.
7. Při manipulaci s tlakovým hrncem obsahujícím horké tekutiny je třeba dbát zvýšené opatrnosti.
8. Nepoužívejte tlakový hrnec k jinému než určenému účelu.
9. Výrobek nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin.
10. Tento spotřebič vaří pod tlakem. Nesprávné používání může mít za následek zranění opařením.
11. Před použitím zkontrolujte, zda je spotřebič řádně uzavřen. Viz „Návod k obsluze“.
- 12. Nenaplňujte spotřebič nad 2/3 objemu. Při vaření pokrmů, které během vaření zvětšují svůj objem, jako je rýže nebo sušená zelenina, nenaplňujte spotřebič nad 1/2 objemu. Přeplnění může zvýšit riziko ucpání odvodu odvětrávání, což má za následek nadměrný tlak ve spotřebiči. Nedodržení tohoto postupu může mít za následek zranění osob a/nebo poškození spotřebiče.**
13. Uvědomte si, že některé potraviny, jako je jablečné pyré, brusinky, kroupy, ovesné vločky nebo jiné obiloviny, hrách, nudle, makarony, rebarbora nebo špagety mohou pění a praskat, a tak ucpávat zařízení pro uvolnění tlaku (odvzdušnění). Tyto potraviny by neměly být v tlakovém hrnci vařeny.
14. Když je dosaženo normálního provozního tlaku, ztlumte ohřev, aby se veškerá tekutina, která vytváří páru, neodpařila.
15. Před použitím vždy zkontrolujte, zda zařízení pro uvolnění tlaku není ucpáno.
16. Neotevírejte tlakový hrnec, dokud nevychladne a neuvolní se veškerý vnitřní tlak. Pokud je obtížné rukojeti uvolnit, znamená to, že hrnec je stále pod tlakem –

neotevírejte ho násilím. Jakýkoliv tlak v hrnci může být nebezpečný. Viz Návod k obsluze.

17. Nepoužívejte tento tlakový hrnec k tlakovému smažení s olejem.

18. NEPOKLÁDEJTE výrobek do blízkosti hořlavých materiálů a NEPOUŽÍVEJTE jej ve vlhkém prostředí.

19. NEPOŠKOĎTE těsnicí gumu a NENAHAZUJTE ji ničím jiným než náhradní gumou určenou pro tento spotřebič.

20. NEMANIPULUJTE s ocelovým kroužkem ve víku (2) žádnými nástroji nebo vnějšími silami. Pokud je ocelový kroužek poškozen, okamžitě spotřebič přestaňte používat a vyměňte víko.

21. Filtr (17) pravidelně čistěte, aby byl čistý i hrnec.

22. NIKDY ničím nezatěžujte omezovací ventil tlaku (3) ani jej nevyměňujte za nic, co není určeno pro použití s tímto spotřebičem.

23. Povrch kontaktu vnitřního hrnce (6) a elektronického ohříváče (14) musí být vždy čistý. NEPOUŽÍVEJTE vnitřní hrnec s jinými zdroji tepla. NEVYMĚŇUJTE vnitřní hrnec za žádný jiný, který není doporučen výrobcem.

24. Jídlo by nemělo být udržováno v teple déle než 4 hodiny, aby se zachovala jeho čerstvost. Tlakový hrnec by neměl být používán nepřetržitě déle než 6 hodin. Pokud nejsou bezpečnostní opatření dodržována, může dojít k vážným zraněním a/nebo poškození.

25. Pokud se v průběhu vaření kolem víka (2) uvolňuje pára, okamžitě spotřebič odpojte od elektrické sítě, nechte vychladnout, vyjměte obsah a vraťte výrobcí k výměně nebo opravě. Zařízení pro uvolnění tlaku bylo aktivováno. Toto je bezpečnostní opatření, které upozorní uživatele, že zařízení pro omezení tlaku nefunguje správně

26. Pokud během vaření dojde k jakémoliv poruše tlakového hrnce, přestaňte spotřebič používat a vraťte jej výrobcí k výměně nebo opravě.

27. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu, ani dotýkat se horkých povrchů.

28. Před čištěním, a pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky. Před nasazením nebo sejmutím dílů nechte vychladnout.

29. Nepoužívejte tento spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou, nebo při poruše či jakémkoliv poškození. Kontaktujte kvalifikovaného technika, který provede

kontrolu, opravu nebo elektrické či mechanické seřízení. Výrobek NEROZEBÍREJTE ani NEVYMĚŇUJTE díly za díly, které nejsou pro tento spotřebič určeny.

30. Nejprve připojte zástrčku ke spotřebiči, poté zapojte kabel do zásuvky ve zdi. Chcete-li spotřebič odpojit, vypněte všechny ovládací prvky a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky ve zdi.

31. Nepoužívejte spotřebič venku.

32. Neumísťujte spotřebič na horký plynový nebo elektrický vaříč nebo do jeho blízkosti, ani do vyhřáté trouby.

33. Jakýkoliv jiný úkon by měl být prováděn zástupcem autorizovaného servisu.

34. Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem spotřebiče, může způsobit zranění.

USCHOVEJTE TYTO POKYNY JEN PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

POKYNY PRO UZEMNĚNÍ: Tento spotřebič musí být uzemněn. Je vybaven kabelem s 3 hroty s uzemněnou zástrčkou. Zástrčka musí být zapojena do zásuvky, která je řádně instalována a uzemněna.

Upozornění: Nesprávné použití uzemněného kabelu může vést k úrazu elektrickým proudem. V případě potřeby se poraďte s kvalifikovaným elektrikářem. Nepokoušejte se tento bezpečnostní prvek přelstít úpravou zástrčky.

K dispozici je krátký napájecí kabel, který snižuje nebezpečí vyplývající ze zapletení se nebo zakopnutí o delší kabel. Pokud je nutné použít prodlužovací kabel, měl by být umístěn tak, aby nepřesahoval přes pult nebo desku stolu, kde by za něj mohly tahat děti, nebo by o něj mohly zakopnout a:

1) Používejte pouze prodlužovací kabel s dostatečným průřezem schválený pro danou oblast používání.

2) Označená hodnota prodlužovacího kabelu musí být stejná nebo vyšší než hodnota tohoto spotřebiče. Elektrický výkon je uveden na spodní straně tohoto spotřebiče

O VAŠEM TLAKOVÉM HRNCI

Tento tlakový hrnec využívá vyspělé technologie, takže vy a vaše rodina si můžete vychutnat výhody lepšího, rychlejšího a zdravějšího vaření. Váš tlakový hrnec utěsni ingredience v páře a vaří tepleji a rychleji při zachování důležitých živin pro zdravější pokrmy. Rychlé vaření s menším množstvím vody šetří důležité přírodní zdroje a energii! Toto je nejjednodušší tlakový hrnec na trhu. Může se zdát, že je to složitý přístroj, ale můžete si být jisti, že tento tlakový hrnec je snadno ovladatelný, připravuje pokrmy rychle a jednoduše a celkově vám ušetří peníze! Přijměte naše poděkování za zakoupení našeho tlakového hrnce a užívejte si vaření!

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ: Nebude-li výrobek používán dle návodu, hrozí nebezpečí požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění osob. Ochrana proti úrazu elektrickým proudem je zajištěna pouze v případě, že je hlavní napájecí kabel připojen k řádně uzemněné napájecí zásuvce 220 - 240 V | 50 Hz.

- Tento výrobek se smí používat pouze ve VNITŘNÍM SUCHÉM prostředí a NENÍ určen pro komerční použití.

- Všechny díly a příslušenství tohoto spotřebiče musí být používány řádně dle návodu. Všechny díly a příslušenství musí být originálem dodaným výrobcem. Všechny ostatní díly nebo příslušenství, které nejsou pro tento spotřebič určeny, jsou přísně zakázány.

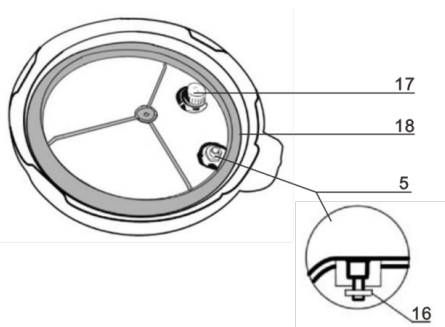
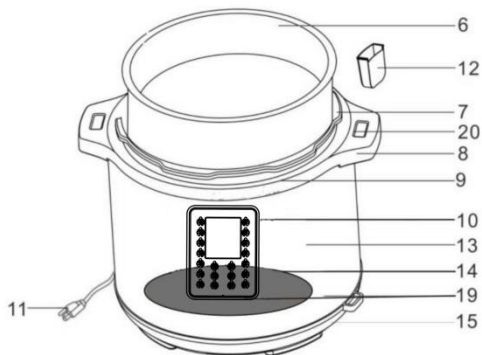
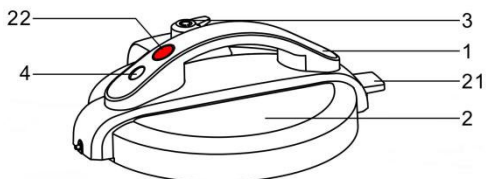
- Použití prodlužovacího kabelu, napájecího adaptéru nebo jiných elektrických zařízení se nedoporučuje.

LED INDIKÁTOR CHYBY:

Pokud se na displeji tlakového hrnce objeví některý z níže uvedených chybových kódů, odpojte napájecí kabel a po 10 minutách jej znovu zapojte. Zůstane-li chybový kód zobrazen, obraťte se na výrobce a požádejte o náhradní díl.

IDENTIFIKACE DÍLŮ

1. Rukojeť
2. Víko
3. Omezovací ventil tlaku
4. Bezpečnostní ventil (vnější pohled)
5. Bezpečnostní ventil (vnitřní pohled)
6. Vnitřní hrnec
7. Vnější hrnec
8. Rukojeti hlavního těla hrnce
9. Horní kroužek
10. Ovládací panel
11. Napájecí kabel
12. Kondenzační nádobka
13. Hlavní tělo hrnce
14. Topná deska
15. Spodní kroužek
16. Těsnicí kroužek pro bezpečnostní ventil
17. Filtr
18. Gumový těsnicí kroužek
19. Snímač
20. Opěrka víka (západky víka na obou bočních rukojetích)
21. Držátko pro opěrku víka



22. Tlačítko pro uvolnění víka

23. Košík z nerezové oceli

24. Poklice z tvrzeného skla

25. Odměrka

26. Lžice

27. Stojan

PŘÍSLUŠENSTVÍ



23



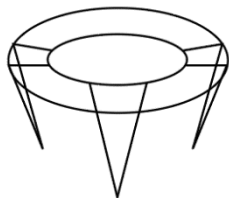
24



25

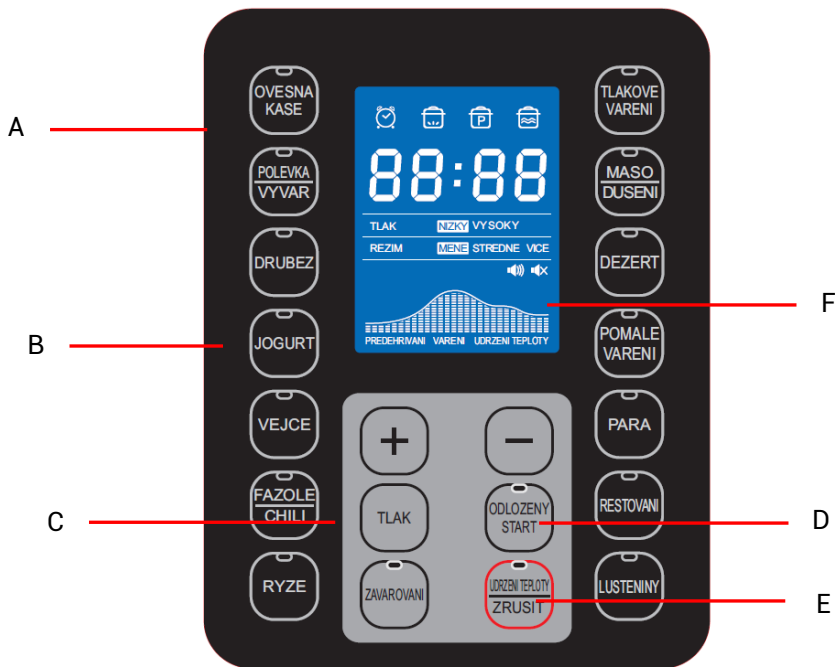


26



27

JAK POUŽÍVAT OVLÁDACÍ PANEL



A-TLAČÍTKA NABÍDKY POKRMŮ: Pomocí těchto tlačítek vyberte funkci Nabídka pokrmů; opětovným stisknutím tlačítka vyberte režim vaření (Méně, Středně, Více); tlakový hrnc automaticky započne cyklus vaření.

B-FUNKCE JOGURT: Skládá se ze dvou kroků – Pasterizace a Kultivace.

C-TLAČÍTKO TLAK: Toto tlačítko slouží k výběru úrovně tlaku vaření, Nízký tlak nebo Vysoký tlak.

D-TLAČÍTKO PRO ODLOŽENÝ START Toto tlačítko slouží k naprogramování odloženého startu vaření na tlakovém hrnci. Toto tlačítko se používá v kombinaci s tlačítky Nabídka pokrmů.

E-TLAČÍTKO PRO UDRŽENÍ TEPLoty/ZRUŠIT: Toto tlačítko slouží k udržování teploty v tlakovém hrnci. Po vaření se tlakový hrnec automaticky přepne do režimu udržování teploty. Stisknutím tohoto tlačítka také KDYKOLIV zrušíte JAKOUKOLIV funkci.

F-LCD displej

LCD displej používá ikony, slova a čísla pro zobrazení času, úrovní tlaku, režimů, průběhu vaření a zpráv.

1) Ikona Odloženého startu 2) Ikona Předehřevu 3) Ikona Natlakování 4) Ikona Udržení teploty

Zobrazení času a zpráv

Indikátor úrovně tlaku

Indikátor režimu

Indikátor průběhu



Indikátor zvuku: zobrazuje, zda je zvuk zapnutý nebo vypnutý, Bezpečnostní upozornění jsou vždy zapnuta

Vypnutí zvuku: Stiskněte tlačítko „+“ nejméně na 3 s, dokud se ikona nezmění na ikonu

Zapnutí zvuku: Stiskněte tlačítko „+“ nejméně na 3 s, dokud se ikona nezmění na ikonu

Běžné zprávy

OFF

On

00:00

Hot

Yogt

boil

Lid

HOT - ZAHŘÁTO

YOGT - JOGURT

BOIL - VAŘENÍ

LID - VÍKO

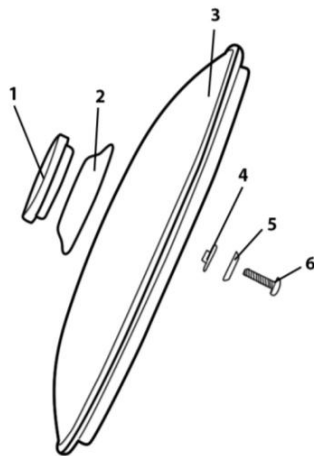
SESTAVENÍ SKLENĚNÉ POKLICE

****Váš tlakový hrnec je vybaven poklicí z tvrzeného skla, kterou lze použít s funkcemi POMALÉHO VAŘENÍ a UDRŽOVÁNÍ TEPLoty. Nepoužívejte tuto skleněnou poklici s jinými funkcemi tohoto tlakového hrnce.**

Montáž knoflíku na skleněnou poklici bude vyžadovat šroubovák (není součástí dodávky).

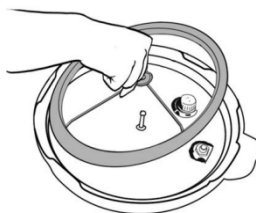
Dle schématu vlevo (Obrázek 6) sestavte knoflík na skleněnou poklici.

1. Rukojeť
2. Základna rukojeti
3. Tělo skleněné poklice
4. Silikonové těsnění
5. Těsnění
6. Šroub M4



MONTÁŽ GUMOVÉHO TĚSNICÍHO KROUŽKU

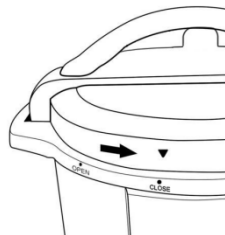
Vždy se ujistěte, že gumový těsnicí kroužek (18) je bezpečně upevněn na kovovém kroužku ve tvaru písmene Y na vnitřní straně poklice (2). Ujistěte se, že rýha v gumovém těsnicím kroužku (18) sedí s vnějším okrajem kroužku ve tvaru písmene Y po celém obvodu.



Obrázky 1-2

Poté vložte kroužek ve tvaru písmene Y a gumový těsnicí kroužek (18) zpět do poklice (2) a ujistěte se, že otvor ve středu průřezu kroužku ve tvaru písmene Y je zarovnan s kovovým kolíkem ve středu poklice (2). Pevně zatlačte dolů, dokud není kroužek ve tvaru písmene Y upevněn na poklici (2) (Obrázky 1-2).

ZNAČKY NA VÍKU TLAKOVÉHO HRNCE

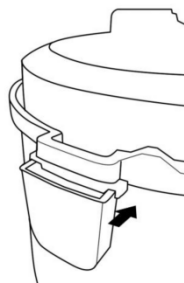


Obrázek 3

Věnujte pozornost značkám „OPEN“ („OTEVŘENÝ“) a „CLOSE“ („ZAVŘENÝ“) na okraji tělesa tlakového hrnce (13) a „▼“ na okraji víka (2). Pro řádné uzavření a zajištění víka tlakového hrnce (2) vždy zarovnejte značky „CLOSE“ na horním kroužku (9) a „▼“ na okraji víka (2) (Obrázek 3).

MONTÁŽ KONDENZAČNÍ NÁDOBKY

Kondenzační nádobka je čirý plastový kus, který zapadne do zadní strany tlakového hrnce, jak je znázorněno na Obrázku 4. Umístěte kondenzační nádobku do zadní části spotřebiče, dokud nezapadne na místo; jedná se o díl 12 ve schématu na straně 6.



Obrázek 4

UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE OMEZOVACÍHO VENTILU TLAKU

UPOZORNĚNÍ: Vyhněte se vážnému zranění. K nastavení ventilu do polohy „VYPUSTIT“ (Obrázek 5) vždy používejte kleště nebo dlouhý kuchyňský nástroj.

POZOR HORKÁ PÁRA: PŘI NASTAVENÍ DO POLOHY „VYPUSTIT“ DRŽTE RUCE A TVÁŘ OD OMEZOVACÍHO VENTILU TLAKU.



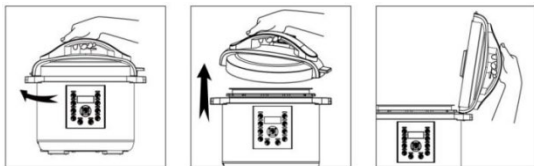
Obrázek 5

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte obalové materiály, jako jsou lepenka, plasty nebo polystyren, a řádně zlikvidujte.
2. Všechny díly očistěte měkkým vlhkým hadříkem nebo houbou a důkladně osušte.
3. Hrnec na vaření důkladně umyjte v myčce na nádobí nebo teplou mýdlovou vodou. Opláchněte, otřete nebo nechte vyschnout a vložte do tlakového hrnce.

MONTÁŽ VÍKA:

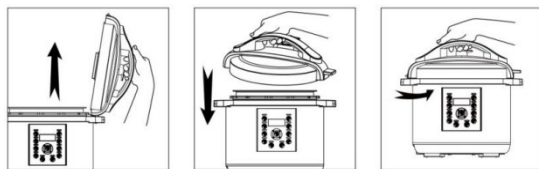
1. Jak otevřít víko: Držte pevně rukojeť (1) a stiskněte červené tlačítko pro uvolnění víka (22), otočte víkem (2) ve směru hodinových ručiček, dokud se neuvolní a svisle zvedněte (Obrázky 6-7); víko (2) může stát na opěrce víka (20) (Obrázek 8).



Obrázky 6-8

Poznámka: U nových jednotek může být těsnění víka (2) o něco silnější, než je obvyklé, a víko může být proto obtížně uvolnitelné. Jakmile bude víko (2) několikrát otevřeno a zavřeno, těsnění povolí.

2. **Jak zavřít víko:** Zkontrolujte gumový těsnicí kroužek (18) uvnitř víka (2) a ujistěte se, že je řádně nasazen na víko po celém obvodu.



Obrázky 9-11

(Pozor: Pokud je gumový těsnicí kroužek poškozen, tlakový hrnec nepoužívejte. Obráťte se na zákaznický servis a nechte opravit nebo vyměnit).

Pokud chcete víko (2) uzamknout, odstraňte zbytky jídla z okraje horního kroužku (9) hrnce, abyste zajistili správné utěsnění. Sejměte víko (2) z opěrky víka (20) (Obrázek

9), držte rukojeť (1) a uložte víko směrem dolů v poloze otevřeného víka (Obrázek 10). Otočte proti směru hodinových ručiček, dokud nedosáhnete polohy zavřeného víka (Obrázek 11). (Uslyšíte zvuk uzamknutí).

Poznámka: Pro zajištění řádného uzavření víka (2) zarovnejte značky OPEN a CLOSE na víku (2) a hlavním tělese (13).

TEST S VODOU

Pro ověření správného nasazení gumového těsnicího kroužku (18) při prvním použití doporučujeme přečíst si následující pokyny a naplnit vnitřní hrnec (6) vodou do 2/3 objemu a naprogramovat vaření na 30 minut. Po dokončení vodu vylijte. Vnitřní hrnec (6) opláchněte a vytřete do sucha. Tlakový hrnec je nyní připraven k použití.

BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK VÍKA

*Poznámka: Tento spotřebič má zabudovaný bezpečnostní prvek, který zabráňuje aktivaci všech funkcí, pokud víko (2) není řádně uzamčeno.

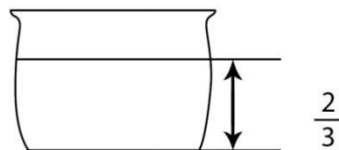
Funkci vaření nelze zvolit, pokud víko (2) není řádně uzamčeno. Displej zobrazí „LID“ („VÍKO“) a bude nepřetržitě pípat, dokud nebude víko (2) řádně uzamčeno. Funkci vaření nebudete moci zvolit. Zabrání se tak tomu, aby spotřebič vařil bez řádného zajištění víka. Funkce Restování bude stále fungovat, neboť tato funkce nepoužívá víko (2).

NÁVOD K POUŽITÍ

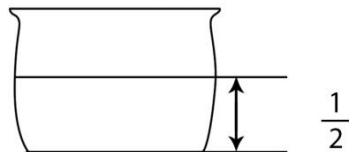
ZNAČKY HRNCE NA VAŘENÍ

Uvnitř odnímatelného hrnce na vaření se nacházejí dvě sady značek. Jedna strana je označena nápisem „2/3 MAX PRESSURE COOK“ („2/3 MAX PRO VAŘENÍ“), který udává maximální naplnění při vaření jakéhokoliv jídla v tlakovém hrnci kromě rýže. Druhá značka je MAX RICE CUP (MAX PRO RÝŽI) a používá se při vaření rýže. Při tlakovém vaření rýže nikdy nenaplňujte tlakový hrnec vodou nad tuto značku.

1. Otevřete víko, vyjměte hrnec na vaření z tlakového hrnce a přidejte jídlo a tekutiny.



POZNÁMKA: Celkový objem jídla a tekutiny nesmí překročit 2/3 kapacity hrnce na vaření (Obrázek 12). U potravin, jako je sušená zelenina a fazole, nebo rýže a obiloviny, nesmí celkový objem překročit 1/2 kapacity (Obrázek 13). Přeplnění může ucpat omezovací ventil tlaku, což může způsobit nadměrný tlak.

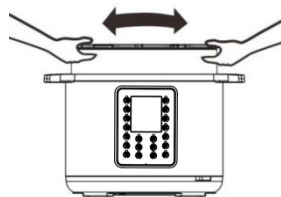


Obrázek 12 - 13

Při tlakovém vaření vždy používejte alespoň ½ šálku tekutiny.

UPOZORNĚNÍ: Aby nedošlo k vážnému poranění popálením při vaření jiných pokrmů než rýže, nikdy nepřekračujte značku 2/3 MAX PRESSURE COOK kombinovaného objemu tekutin a potravin znázorněnou na Obrázku 13.

Ujistěte se, že vnitřní nádoba, kde je umístěna topná deska (14), je čistá a suchá před vložením vnitřního hrnce (6) do tlakového hrnce a srovnejte hrnec tak, abyste zajistili optimální kontakt mezi vnitřním hrncem a topnou deskou (14) (Obrázek 14)

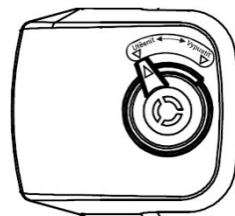


Obrázek 14

3. Zavřete a uzamkněte víko.

4. Nastavte omezovací ventil tlaku (3) do polohy „Utěsnit“ a ujistěte se, že bezpečnostní ventil (4) klesne.

5. Když nastavujete omezovací ventil tlaku (3) do polohy „Utěsnit“ nebo „Vypustit“, zarovnejte značku na omezovacím ventilu tlaku (3) se šipkou na rukojeti (1), jak je znázorněno na Obrázku 15.



6. Zapojte napájecí kabel do tlakového hrnce a poté do zásuvky ve zdi. Na LCD displeji se zobrazí OFF (VYPNUTO).

Obrázek 15

NÁVOD K OBSLUZE

S bezpečně zajištěným víkem, zapnutým spotřebičem a zobrazeným LCD displejem zvolte tlačítko pro požadovanou funkci vaření dle následujících pokynů.

Pro váš tlakový hrnec je naprogramováno 15 funkcí nabídky pokrmů. Jsou to Ovesná kaše, Polévka/Vývar, Drůbež, Jogurt, Vejce, Fazole/Chilli, Rýže, Tlakové vaření, Maso/Dušení, Dezert, Pomalé vaření, Pára, Restování, Luštěniny a Zavařování. Výchozí časy jsou naprogramovány pro rychlé a snadné vaření pro malé porce jídla menší než 1,4 kg. Při vaření jídla nad 1,4 kg použijte funkci vlastního manuálního nastavení. Každý z výchozích časů je naprogramován tak, aby detekoval hmotnost vařených potravin a množství tekutiny uvnitř hrnce během cyklu vaření. Spotřebič automaticky vytvoří tlak, uvaří jídlo a po dokončení vaření přejde do režimu Udržení teploty.

MENU	Teplota °C	ROZMEZÍ DOBY VAŘENÍ
Ovesná kaše	165°C	1-99 MIN
Polévka/vývar	165°C	1-99 MIN
Drůbež	165°C	1-99 MIN
Jogurt	35°C - 83°C	8-24 HODIN
Vejce	165°C	1-99 MIN
Fazole/Chilli	165°C	1-99 MIN
Rýže	165°C	1-99 MIN
Tlakové vaření	165°C	1-99 MIN
Maso/Dušení	165°C	1-99 MIN
Dezert	135°C	1-99 MIN
Pomalé vaření	60°C - 95°C	0,5-9,5 HODIN

Pára	165°C	1-99 MIN
Restování	100°C-140°C	1-30 MIN
Luštěníny	165°C	1-99 MIN
Zavařování	165°C	1-99 MIN


PO VÝBĚRU TLAČÍTKA NABÍDKY POKRMŮ

1. Na displeji se zobrazí výchozí doba vaření pro zvolený výběr. Například při výběru Rýže se na displeji ukáže 00:12. Není nutné stlačit jiné tlačítko.

2. Indikátor Rýže desetkrát blikne a spotřebič se začne zahřívat.

Rozsvítí se ikona Předehřevu .

3. Se vzrůstajícím teplem se zvyšuje tlak, bezpečnostní ventil vyskočí. Množství tekutiny a dalších ingrediencí v tlakovém hrnci určuje délku požadovaného času pro natlakování hrnce – obecně 5 až 40 minut.

4. Například při vaření rýže se při vytváření tlaku na LCD displeji zobrazí ON. Ve chvíli, kdy začne tlakové vaření, rozsvítí se ikona Natlakování . LCD displej ukazuje P 12 a začíná odpočítávání.

5. Zvednutý bezpečnostní ventil značí, že spotřebič vaří pod tlakem. Víko je teď uzavřené a nelze jej otevřít.

NIKDY SE NEPOKOUŠEJTE OTEVŘÍT VÍKO V PRŮBĚHU TLAKOVÉHO VAŘENÍ.

PO VÝBĚRU ÚROVNĚ TLAKU


Tlačítko TLAK se používá v kombinaci s tlačítky Nabídka pokrmů.

Výchozí pracovní tlak je Vysoký tlak, tlačítko „TLAK“ přepíná nastavení tlaku mezi „Vysoký tlak“ (50-60 kPa) a „Nízký tlak“ (30-40 kPa) pro funkce tlakového vaření. Například u Polévky, nejdříve stiskněte tlačítko Polévka a nastavte dobu tlakového

vaření, indikátor Polévka bude blikat a indikátor Vysoký tlak bude zvýrazněn, stiskněte jednou Tlak, rozsvítí se indikátor Nízký tlak. Pracovní tlak bude vysoký, pokud dvakrát stisknete tlačítko Tlak.

Postupujte dle kroků 3-5 na v kapitole PO VÝBĚRU TLAČÍTKA NABÍDKY POKRMŮ

FUNKCE AUTOMATICKÉHO UDRŽENÍ TEPLoty

Když je vaření dokončeno, tlakový hrnec pípne a automaticky přejde do režimu Udržení teploty. Indikátor Udržení teploty a ikona Udržení teploty  se rozsvítí a na displeji se zobrazí 00 00. Po 24 hodinách se hrnec automaticky vypne.

POZNÁMKA: Nastavení Udržení teploty by nemělo být používáno nepřetržitě déle než 4 hodiny. Kvalita a struktura potravin se začne měnit po 1 hodině při nastavení Udržení teploty. Malé množství kondenzace v horním kroužku během nastavení Udržení teploty je normální.

PRO RESETOVÁNÍ NEBO ZRUŠENÍ

Uživatel může kdykoliv resetovat nebo zrušit jakoukoliv funkci stisknutím tlačítka Udržení teploty/Zrušení, dokud se na displeji nezobrazí OFF (VYPNUTO).

ODSTRANĚNÍ VÍKA PO TLAKOVÉM VAŘENÍ

Po ukončení cyklu tlakového vaření se spotřebič automaticky přepne do režimu Udržení teploty. V tomto okamžiku můžete uvolnit tlak jedním ze dvou způsobů – Přirozeným uvolněním tlaku nebo Rychlým uvolněním tlaku.

1. Přirozené uvolnění: Po tlakovém vaření nechte spotřebič v režimu Udržení teploty. Tlak začne klesat – doba pro pokles tlaku závisí na množství tekutiny v hrnci a na době, po kterou byl tlak udržován. Přirozené uvolnění může trvat 15 až 30 minut.

Během této doby vaření pokračuje, takže je doporučeno pro některé kusy masa, polévky, rýži a některé dezerty. Když se tlak zcela uvolní, bezpečnostní ventil (4) klesne (Obrázek 16) a víko se odemkne pro otevření. Víko se neotevře, pokud není uvolněn veškerý tlak. Víko neotevírejte násilím. Pokud vám víko přijde příliš pevné, nechte tlak zcela uvolnit, než se pokusíte víko otevřít.



Obrázek 16

Rychlé uvolnění (doporučeno pro potraviny, které by měly být Mírně propečené nebo Středně opečené): Po tlakovém vaření bude hrnec pípat a přejde do režimu Udržení teploty. Stiskněte tlačítko Udržení teploty/Zrušení a displej zobrazí OFF (VYPNUTO). Pomocí kuchyňské rukavice nebo dlouhého náčiní opatrně otočte omezovací ventil tlaku (3) do polohy „Vypustit“, abyste uvolnili tlak, dokud bezpečnostní ventil (4) neklesne.

POZNÁMKA: Omezovací ventil tlaku nelze nastavit na pozici „Vypustit“ bezprostředně po vaření, pokud používáte funkce, jako je kaše nebo polévka. DŮLEŽITÉ je, aby bezpečnostní ventil (5) klesl dříve, než se pokusíte víko otevřít (Obrázek 14).

POZOR HORKÁ PÁRA – NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ: K OTOČENÍ VENTILU POUŽIJTE KLEŠTĚ NEBO DLOUHÉ NÁČINÍ. DRŽTE RUCE A TVÁŘ OD OMEZOVACÍHO VENTILU TLAKU (3)

JAK POUŽÍVAT FUNKCI RESTOVÁNÍ

Toto nastavení umožňuje vaření při vysoké teplotě, bez víka, před tlakovým vařením. Před tlakovým vařením bude většina pokrmů z restování těžit, neboť získá zlatavou barvu, bohatší a šťavnatější chuť. Chcete-li před tlakovým vařením maso nebo zeleninu restovat:

1. Sejměte víko (2) ze spotřebiče.
2. Přidejte olej nebo máslo dle receptu.

3. Stiskněte tlačítko RESTOVÁNÍ. Stisknutím tlačítka + a – nastavíte dobu vaření. Není třeba stisknout žádné jiné tlačítko, po 10 sekundách se program spustí. Na LCD displeji se zobrazí ON (ZAPNUTO).

4. Opakovaným stiskem tlačítka RESTOVÁNÍ zvolíte režim a teplotu dle tabulky.

5. Po předeřtání se na displeji LCD zobrazí HOT (ZAHŘÁTO), poté vložte potraviny do vnitřního hrnce.

6. Dle potřeby pokrm míchejte nebo otáčejte, dokud nedosáhnete požadované barvy a konzistence.

7. Pokud chcete zrušit funkci RESTOVÁNÍ před dokončením odpočítávání časovače, stiskněte tlačítko UDRŽENÍ TEPLoty/ZRUŠENÍ.

!!! Nechte spotřebič po zrušení funkce RESTOVÁNÍ 2-3 minuty odpočívat před zahájením tlakového vaření. Pokud spotřebič nespustí tlakové vaření, nechte jej po RESTOVÁNÍ vychladnout na delší dobu před zvolením jiné funkce.

NASTAVENÍ TEPLoty A ČASU PRO RESTOVÁNÍ

- Stiskněte tlačítko RESTOVÁNÍ, na displeji se objeví stupeň STŘEDNÍ a začne blikat výchozí čas 0:20
- Stiskněte tlačítko RESTOVÁNÍ a změňte režim ze STŘEDNÍ na MÉNĚ, nebo VÍCE. Těmto režimům odpovídají teploty v níže uvedené tabulce

RESTOVÁNÍ V2	
Nastavení	Teplota
Méně	100°C
Středně	120°C
Více	140°C

- Délku času režimu RESTOVÁNÍ nastavte tlačítky + a - .
- Po vybrání času počkejte 5 vteřin, hrnec spustí RESTOVÁNÍ.
- Pokud chcete zrušit funkci RESTOVÁNÍ před dokončením odpočítávání časovače, stiskněte tlačítko UDRŽENÍ TEPLoty/ZRUŠIT
- Při pomalém vaření můžete použít skleněnou poklici.

JAK POUŽÍVAT FUNKCI JOGURT

Výroba jogurtu pomocí tlakového hrnce je jednoduchá a zábavná. Vše, co potřebujete, je mléko a trochu jogurtu s aktivní kulturou! Proces se skládá ze dvou částí: Pasterizace mléka a kultivace jogurtu. Pro výrobu jogurtu postupujte dle následujících kroků:

Pasterizace

1. Umístěte ocelový hrnec do základny a tlakový hrnec zapojte. Na LCD displeji se zobrazí OFF (VYPNUTO).
2. Nalijte mléko do ocelového hrnce dle vašeho receptu.
3. Uzamkněte víko a přesuňte omezovací ventil tlaku do polohy Utěsnit.
4. Zvolte funkci Jogurt. Dalším stisknutím tlačítka Jogurt přejdete na nabídku Více; na LCD displeji bude blikat nápis Boil (Vaření).
5. Po 10 sekundách tlakový hrnec třikrát pípne a na LCD displeji se zobrazí nápis Boil (Vaření).
6. Po dokončení vaření tlakový hrnec zapípá a na LCD displeji se zobrazí nápis Yogt (Jogurt).
7. Ocelový hrnec s mlékem vyjměte, vložte na mřížku a nechte vychladnout, dokud mléko nedosáhne teploty 43 °C.

Kultivace

Vmíchejte aktivní kulturu do teplého mléka dle vašeho receptu. Vraťte ocelový hrnec do základny tlakového hrnce.

1. Uzamkněte víko. Omezovací ventil tlaku může být nastaven buď do polohy Utěsnit nebo Vypustit.

2. Zvolte funkci Jogurt; znovu stiskněte Jogurt, dokud se na LCD displeji nezobrazí nápis STŘEDNĚ s 8hodinovým časovačem. K nastavení doby vaření použijte Manuální nastavení.

3. Po 10 sekundách tlakový hrnec třikrát pípne a na LCD displeji se zobrazí časovač (časovač pro jogurt se spustí a bude odpočítávat).

4. Po dokončení vaření tlakový hrnec několikrát zapípá a na LCD displeji se zobrazí nápis Yogurt (Jogurt). Přemístěte jogurt do nádob a dejte chladit dle pokynů vašeho receptu.

JAK POUŽÍVAT FUNKCI POMALÉ VAŘENÍ:

1. Připravte si požadovaný pokrm a vložte jej do vnitřního hrnce (6).

2. Při pomalém vaření použijte na spotřebič skleněnou poklici.

POZNÁMKA: Funkce POMALÉ VAŘENÍ vaří bez tlaku.

3. Zvolte funkci POMALÉ VAŘENÍ a na displeji se zobrazí výchozí čas režimu POMALÉ VAŘENÍ 06:00. Stisknutím tlačítka + a - si dobu vaření upravte.

POZNÁMKA: Nejdelší povolený čas režimu POMALÉ VAŘENÍ je 9,5 hodiny.

4. Opakovaným stiskem tlačítka POMALÉ VAŘENÍ zvolíte režim a teplotu dle tabulky

5. Po 10 sekundách tlakový hrnec třikrát pípne a na LCD displeji se zobrazí ON (ZAPNUTO), což znamená, že tlakový hrnec se předehřívá.

6. Než se spustí odpočítávání, spotřebiči může trvat 5 až 20 minut, než dosáhne potřebné teploty.

7. Když je vaření dokončeno, tlakový hrnec pípne a automaticky přejde do režimu UDRŽENÍ TEPLoty. Během režimu UDRŽENÍ TEPLoty bude na displeji zobrazeno 0000.

8. Rozsvítí se ikona UDRŽENÍ TEPLoty, činnost ukončíte stisknutím tlačítka UDRŽENÍ TEPLoty / ZRUŠIT.

NASTAVENÍ TEPLoty A ČASU PRO POMALÉ VAŘENÍ

- Zvolte funkci POMALÉ VAŘENÍ, na displeji se zobrazí režim STŘEDNÍ a výchozí čas režimu 06:00
- Stiskněte tlačítko POMALÉ VAŘENÍ a změňte režim ze STŘEDNÍ na MÉNĚ, nebo VÍCE. Těmto režimům odpovídají teploty v níže uvedené tabulce

POMALÉ VAŘENÍ V2	
Nastavení	Teplota
Méně	60°C
Středně	70°C
Více	80-95°C

- Délku času režimu POMALÉ VAŘENÍ nastavte TLAČÍTKY + a - . Nejdelší povolený čas režimu POMALÉ VAŘENÍ je 9,5 hodiny
- Po vybrání času počkejte 5 vteřin, hrnec spustí POMALÉ VAŘENÍ. Pokud chcete zrušit funkci POMALÉ VAŘENÍ před dokončením odpočítávání časovače, stiskněte tlačítko UDRŽENÍ TEPLoty/ZRUŠIT
- Když je vaření dokončeno, tlakový hrnec pípne a automaticky přejde do režimu UDRŽENÍ TEPLoty. Během režimu UDRŽENÍ TEPLoty bude na displeji zobrazeno 66. Rozsvítí se ikona UDRŽENÍ TEPLoty. Činnost ukončíte stisknutím tlačítka UDRŽENÍ TEPLoty / ZRUŠIT


POZOR! Při odstraňování skleněné poklice nikdy nedávejte obličej nebo ruce přímo nad tlakový hrnec, unikající pára může způsobit vážné popáleniny.

JAK POUŽÍVAT FUNKCI ODLOŽENÝ START



Pokud si přejete naprogramovat váš tlakový hrnec na automatické vaření připravených pokrmů později, můžete jej naprogramovat na odložené vaření až o 24 hodin.

POZOR: Nedoporučuje se používat funkci ODLOŽENÝ START k vaření pokrmů, které se mohou zkažit. Ponechání syrových potravin v tlakovém hrnci po dlouhou dobu před vařením může mít za následek zkažení potravin. Vařte potraviny, které mohou být ponechány při pokojové teplotě, jako je rýže, fazole, obiloviny nebo jiné potraviny, které se nezkaží.

Toto nastavení se používá v kombinaci s funkcí Nabídky pokrmů a manuálního nastavení.

1. Připravte si požadovaný pokrm a vložte jej do hrnce na vaření.
2. Umístěte víko (2) na spotřebič a otočte jím proti směru hodinových ručiček, abyste jej uzamkli.
3. Ujistěte se, že Omezovací ventil tlaku je v poloze „Utěsnit“.
4. Zapojte napájecí kabel do zásuvky 220 - 240V.
5. Na LCD displeji se zobrazí OFF (VYPNUTO).
6. Stiskněte tlačítko Odložený start, ikona Odložený start  se rozsvítí. Na LCD displeji se zobrazí 00:30, což se rovná 30 minutám prodlevy. Stiskněte tlačítko Odložený start pro nastavení doby odložení po půlhodinových krocích a podržte tlačítko pro rychlé zvýšení hodnoty. Maximální doba odložení je 24 hodin. (Čas, který se zobrazuje na LCD displeji, znázorňuje, jak dlouho má spotřebič čekat, než spustí proces vaření.)
7. Např.: Pokud si přejete naprogramovat tlakový hrnec tak, aby se automaticky zapnul za 3 hodiny, držte tlačítko Odložený start, dokud se na displeji nezobrazí 03:00).
8. Po naprogramování doby Odloženého startu zvolte funkci Nabídky pokrmů.

JAK POUŽÍVAT FUNKCI ZAVAŘOVÁNÍ

1. Připravte si pokrm do zavařovacích sklenic (dokonale čistých), utěsněte víčka a vložte sklenice do vnitřního hrnce. Sklenice mohou dosahovat maximálně do 2/3 hrnce. Nepřepĺnujte hrnec sklenicemi. Vždy nechte malý prostor. Nalijte vodu do hrnce. Voda by měla dosahovat do 1/3 výšky zavařovacích sklenic.
2. Umístěte víko (2) na spotřebič a otočte jím proti směru hodinových ručiček, abyste jej uzamkli. Ujistěte se, že Omezovací ventil tlaku je v poloze „Utěsnit“. Zapojte napájecí kabel do zásuvky 220 - 240V.
3. Na LCD displeji se zobrazí OFF (VYPNUTO).
4. Stiskněte Program Zavařování
5. Na displeji se zobrazí výchozí doba vaření pro zvolený výběr. Pro Zavařování se na displeji ukáže 00:15. Není nutné stlačit jiné tlačítko.
6. Indikátor Zavařování desetkrát blikne a spotřebič se začne zahřívát. Rozsvítí se ON a ikona Přehřevu .
7. Po zahřátí se na displeji rozsvítí P:15 a ikona tlaku . Začne odpočet.
8. Program dokončení oznámí zvukovým signálem. Upustěte páru. Otevřete víko a opatrně pomocí chňapek či kleští sklenice vyndejte

TLAČÍTKA PRO VOLBU Z NABÍDKY POKRMŮ:

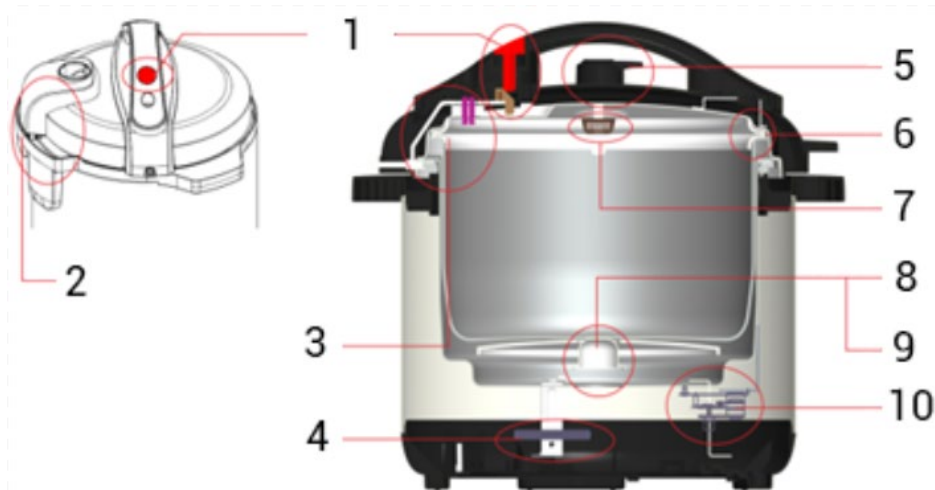
Zvolte jedno z tlačítek Nabídky pokrmů kromě funkce RESTOVÁNÍ a Jogurt. Postupujte dle pokynů v části „PO VÝBĚRU TLAČÍTKA NABÍDKY POKRMŮ“

Jakmile tlakový hrnec dokončí odpočítávání, zahájí činnost vaření dle zvoleného pokrmu.

Pro dokončení procesu vaření postupujte dle pokynů uvedených v části „JAK ODSTRANIT VÍKO PO TLAKOVÉM VAŘENÍ“.

BEZPEČNOSTNÍ PRVKY

K zajištění spolehlivosti je v tlakovém hrnci instalováno devět bezpečnostních zařízení (Obrázek 17).



Obrázek 17

1. Bezpečnostní zámek víka
2. Bezpečnostní spínač víka
3. Bezpečnostní zařízení pro otevírání a zavírání víka
4. Tepelná pojistka
5. Omezovací ventil tlaku
6. Zařízení pro uvolnění tlaku
7. Protiblokovací kryt
8. Automatická regulace teploty
9. Varování před vysokou teplotou
10. Zařízení pro regulaci tlaku

1. Bezpečnostní zařízení pro otevírání a zavírání víka

Víko nelze otevřít, pokud je spotřebič naplněn tlakem.

2. Zařízení pro regulaci tlaku

Správná úroveň tlaku se během cyklu vaření automaticky udržuje.

3. Omezovací ventil tlaku

Omezovací ventil tlaku automaticky uvolní vzduch, když tlak uvnitř překročí nastavenou teplotu.

POZNÁMKA: Přeplnění tlakového hrnce (viz Návod k použití) může ucpat omezovací ventil tlaku, což může způsobit nadměrný tlak.

4. Protiblokovací kryt

Zabraňuje zablokování omezovacího ventilu tlaku (3) potravinami.

5. Zařízení pro uvolnění tlaku

Když tlakový hrnec dosáhne maximálního přípustného tlaku a teploty, hrnec na vaření se posune dolů, dokud se víko neoddělí od těsnicího kroužku, čímž se uvolní tlak vzduchu.

6. Termostat

Napájení se automaticky vypne, když teplota hrnce na vaření dosáhne přednastavené hodnoty, nebo se tlakový hrnec ohřívá bez dostatečného množství tekutin uvnitř.

7. Tepelná pojistka

Okruh se otevře, když tlakový hrnec dosáhne maximální teploty.

8. Bezpečnostní spínač víka

Tlakový hrnec nebude fungovat, pokud není víko řádně zajištěno.

9. Bezpečnostní tlačítko víka

Víko nelze otevřít, pokud není tlačítko stisknuto a drženo.

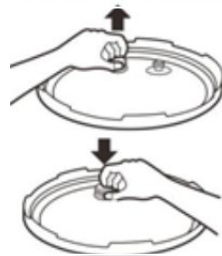
ČIŠTĚNÍ TLAKOVÉHO HRNCE

1. Před rozebráním se vždy ujistěte, že je tlakový hrnec odpojený, bez tlaku a zcela vychladlý.
2. K čištění vnějšího těla (13) použijte neabrazivní houbu nebo vlhký hadřík. NIKDY neponořujte vnější tělo (13) do jakýchkoliv kapalin ani nelijte kapalinu do něj.
3. Odstraňte kondenzační nádobku (12), důkladně opláchněte a nechte uschnout. Vyčistěte vnitřní hlavní tělo (13) a horní kroužek (9) vlhkou houbou nebo hadříkem.
4. Odstraňte omezovací ventil tlaku (3) uchopením a pevným tahem směrem nahoru. Opláchněte teplou vodou a osušte.
5. Očistěte víko (2) teplou mýdlovou vodou, včetně gumového těsnicího kroužku (18), filtru (17), ventilu, bezpečnostního ventilu (4) a nechte důkladně vyschnout.
6. Na spodní straně víka pod omezovacím ventilem tlaku (3) je malý kovový filtr (17), který lze snadno odstranit za účelem vyčištění (Obrázek 18).
7. Před opětovným složením nechte díly zcela vyschnout.
8. Umyjte vnitřní hrnec (6), mřížku (20) a poklici z tvrzeného skla (21) pomocí neabrazivní houby a nechte uschnout na vzduchu nebo použijte utěrku. Nedoporučuje se používat jakýkoliv typ drátěnky, která by mohla poškrábat nepřílnavý povrch vnitřního hrnce (6).
9. Skladujte vnitřní hrnec uvnitř tlakového hrnce. Tlakový hrnec skladujte na chladném a suchém místě.
10. Neskladujte tlakový hrnec s připevněným víkem. To snižuje opotřebení těsnění.

11. POZNÁMKA: Jakýkoliv jiný úkon by měl být prováděn zástupcem Vytáhněte autorizovaného servisu nebo výrobcem či distributorem.

Jak vyčistit filtr:

Vyjměte filtr (17) tahem ve svislém směru a vyčistěte jej. Chcete-li filtr znovu připevnit, jednoduše filtr (17) nasadte a zatlačte dolů, abyste jej zajistili (Obrázek 18).



Zatlačte dolů
Obrázek 18

Tabulka pro vaření								
Funkce	Nastavení / Min		Manuální nastavení	Teplota °C	Nastavená hodnota		Doba udržení teploty	Teplota udržování °C
					Výchozí tlak/vysoký	Nízký tlak		
Ovesná kaše	Méně	12	1-99 min	165° C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Středně	15						
	Více	20						
Polévka / vývar	Méně	20	1-99 min	165° C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Středně	30						
	Více	99						
Drůbež	Méně	10	1-99 min	165° C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Středně	15						
	Více	25						
Jogurt	Méně	24 hod	8-24 hod	35-42°C	-	-		
	Středně	8:00		71-				
	Více	Boil		83°C				

Vejce	Méně	4	1-99 min	165° C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Středně	5						
	Více	6						
Fazole / Chilli	Méně	25	1-99 min	165° C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Středně	30						
	Více	40						
Rýže	Méně	8	1-99 min	165° C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	
	Středně	12						
	Více	15						
Tlakové vaření	Méně	20	1-99 min	165° C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Středně	35						
	Více	45						
Maso / dušení	Méně	20	1-99 min	165° C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Středně	35						
	Více	45						
Dezert	Méně	25	1-99 min	135° C	-	-	24H	60-80
	Středně	40						
	Více	50						
Pomalé vaření	Méně	0:30	0.5-9.5 hod	60- 70°C	-	-	24H	60-80
	Středně	6:00		70- 80°C				
	Více	9:30		80- 95°C				
Pára	Méně	3	1-99 min	165° C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Středně	10						
	Více	15						
Restování	Méně	15	1-30 min	100° C	-	-	24H	60-80

	Středně	20		120° C				
	Více	30		140° C				
Luštěníny	Méně	20	1-99 min	165° C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Středně	40						
	Více	45						
Zavařování	Méně	10	1-99 min	165° C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Středně	15						
	Více	99						

ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
1. Má být omezovací ventil tlaku (3) na víku (2) uvolněný?	Ano, i když je uvolněný, je bezpečně zajištěn. Otočí se o 360 stupňů. Když se však tlak zvýší a ventil je správně nastaven do polohy „Utěsnit“, bude připomínat kývajícím se hlavu na pružině.
2. Když zvolím tlačítko Nabídky pokrmů (např. POLÉVKA, nic se neděje. Co se stalo?	Nic se nestalo. Ujistěte se, že omezovací ventil tlaku (3) je nastaven do polohy Utěsnit a víko (2) je bezpečně uzamčeno. Jakmile zvolíte tlačítko Nabídky pokrmů, nechte spotřebič spustit zahřívání a generování tlaku. Jakmile spotřebič vytvoří dostatečný tlak, displej zobrazí časovač s odpočítáváním, který představuje vámi požadovanou dobu vaření zvoleného tlačítka Nabídky pokrmů. Nyní začne spotřebič vařit jídlo. Natlakování může trvat od 5 do 40 minut v závislosti na množství a hmotnosti potravin, které vaříte.
3. Jakmile tlakový hrnc nastavím, začne se zahřívát, ale asi za 5 minut spotřebič třikrát pípne a přejde do režimu	Spotřebič detekuje, že do vašeho pokrmu nebylo přidáno dostatečné množství tekutiny. Tlakový hrnc má snímač automatické ochrany proti přehřátí, který automaticky přepne spotřebič do režimu OFF (VYPNUTO) nebo Udržení teploty,

<p>Udržení teploty a moje jídlo se zcela neuvaří. Co se děje?</p>	<p>jakmile zjistíte, že neobsahuje dostatečné množství tekutiny, aby se nepřehříval. Ujistěte se, že je uvolněn veškerý tlak, otevřete víko a přidávejte tekutinu po 1/2 šálcích, dokud spotřebič nezačne rádně generovat tlak a vařit.</p>
	<p>Spotřebič detekuje únik tlaku a nesprávné utěsnění. Pevně zatlačte na víko, aby se utěsnění vytvořilo nebo uvolněte veškerý tlak a bezpečně víko sejměte, abyste spotřebič důkladně zkontrolovali. Ujistěte se, že je gumový těsnicí kroužek na svém místě, víko je bezpečně uzamčeno a ventil na horní straně víka je v poloze „Utěsnit“. Spotřebič resetujte odpojením. Vyčkejte 10 sekund a znovu jej připojte. Znovu spotřebič naprogramujte.</p>
	<p>Obě výše uvedená řešení způsobí odpaření určitého množství tekutiny, doporučuje se proto přidat zpět stejné množství, které se odpařilo, jinak se budete s tímto problémem setkávat i nadále nebo tlakový hrnec nebude fungovat správně.</p>
<p>4. Během natlakování se kolem okraje víka uvolňuje pára. Jak mohou tento problém vyřešit?</p>	<p>Vezměte prosím na vědomí, že pára unikající z ventilu (3) nebo kolem víka je v průběhu procesu natlakování během prvních 5 minut normální. Pokud tento jev trvá déle než 10 minut nebo se pára stále uvolňuje, i když časovač již začal odpočítávat, může to znamenat, že gumový těsnicí kroužek (18) netvořil rádné utěsnění, když bylo víko (2) uzamčeno. To se může stát u zcela nových jednotek. Zkuste na víko pevně zatlačit (2). To by mělo umožnit gumovému těsnicímu kroužku (18) pevné utěsnění a zastavení dalšího uvolňování páry.</p> <p>Pokud se tím problém nevyřeší, stiskněte tlačítko UDRŽENÍ TEPLoty/ZRUŠIT a postupujte dle pokynů pro uvolnění veškerého tlaku před odstraněním víka a zkontrolováním červeného</p>

	<p>bezpečnostního ventilu (4) nebo gumového těsnicího kroužku (18). Viz str. 7 o nasazení gumového těsnicího kroužku (18). Utřete jej mokřým hadříkem, aby byl čistý a hladký, bez zbytků potravin. Všimněte si, že červený bezpečnostní ventil (4) je řádně sestaven a snadno jej můžete vytáhnout nahoru a dolů uchopením těsnicího kroužku bezpečnostního ventilu (16). Víko znovu umístěte na spotřebič a uzamkněte. Znovu spusťte proces vaření.</p>
<p>5. Během natlakování se z omezovacího ventilu tlaku (3) uvolňuje pára. Jak mohu tento problém vyřešit?</p>	<p>To může nastat při počátečním spuštění cyklu natlakování a je to běžné. Pokud bude problém pokračovat déle než 10 minut, je možné, že ventil (3) není řádně umístěn. Jednoduše použijte kleště nebo podobné náčiní a kuchyňské rukavice a opatrně ventil jemným poklepáním ze strany na stranu znovu umístěte, dokud řádně netěsní. Pokud se pára nadále uvolňuje, bude pravděpodobně nutné stisknout tlačítko UDRŽENÍ TEPLoty/ZRUŠIT. Postupujte dle pokynů pro uvolnění veškerého tlaku před otevřením víka a odstranění omezovacího ventilu tlaku a zkontrolujte tenkou drátěnou pružinu na jeho spodní straně. Ujistěte se, že není ohnutá ani uvolněná. Pokud pára stále uniká, může být ventil vadný a může být nutná výměna nebo oprava.</p>
<p>6. Během natlakování se z oblasti bezpečnostního ventilu (4) uvolňuje pára. Jak mohu tento problém vyřešit?</p>	<p>To může nastat při počátečním spuštění cyklu natlakování a je to běžné. Pokud bude problém pokračovat déle než 10 minut, jednoduše použijte kleště nebo podobné náčiní a kuchyňské rukavice, abyste mohli ventil opatrně řádně umístit. To pomůže řádně usadit víko a všechny ventily. Tlak bude rychle na bezpečnostní ventil tlačít a řádně spotřebič utěsní, aby se dokončilo natlakování.</p>
<p>7. Moje jídlo je hotové a veškerý tlak je uvolněn, ale nemůžu odemknout</p>	<p>Stiskněte tlačítko UDRŽENÍ TEPLoty/ZRUŠIT a ujistěte se, že veškerý tlak a pára byly zcela uvolněny. Také se ujistěte, že červený</p>

a otevřít víko. Co se zaseklo?	bezpečnostní ventil (4) již není v horní poloze. Může být zaseknutý v horní poloze, jemně poklepejte na víko, aby se dostal dolů. Poté otáčejte víkem ve směru hodinových ručiček a odemkněte jej. Pokud je stále zaseknuté, může pomoci odpojení zařízení.	
8. Co je čirá plastová část, která byla dodána s mým tlakovým hrncem?	To je Kondenzační nádobka: Viz díl (12) na stranách 5 a 8 a připojení kondenzační nádoby k zadní straně tlakového hrnce.	
9. Naprogramoval jsem tlakový hrnce, aby vařil, ale nic se neděje.	Spotřebič stále vytváří tlak. To může trvat 5-40 minut v závislosti na množství a hmotnosti potravin v tlakovém hrnci.	
10. Spotřebič NEFUNGUJE, nebo NENÍ NAPÁJEN.	Pojistka ve spotřebiči byla zkratována. To se stane, pokud je pokrm ve vnitřním hrnci vařen bez dostatečného množství tekutiny, nebo pokud do hrnce proudí příliš mnoho elektrického proudu. Obratě se prosím na zákaznický servis kvůli náhradní pojistce.	
11. LED displej zobrazuje chybu E4.	Odpojte napájecí kabel ze zásuvky ve zdi. Vyčkejte přibližně 15 minut. Připojte napájecí kabel zpět do zásuvky ve zdi. Stiskněte tlačítko UDRŽENÍ TEPLoty/ZRUŠIT na tlakovém hrnci. Chcete-li zahájit vaření, zvolte proces vaření.	
12. Mé jídlo je na dně vnitřního hrnce spálené.	Ve vnitřním hrnci není dostatek tekutiny. Přidejte do obsahu vašeho vnitřního hrnce více tekutiny.	
13. Mám potíže se zavřením víka.	Nesprávně nasazený těsnicí kroužek.	Těsnicí kroužek znovu nasadte.
	Bezpečnostní ventil je v horní poloze.	Jemně zatlačte bezpečnostní ventil dolů.
14. Mám potíže s otevřením víka.	Tlak nebyl zcela uvolněn.	Jemně otočte omezovací ventil tlaku do polohy VYPUSTIT a uvolněte zbývající tlak.

	Bezpečnostní ventil je v horní poloze.	Jemně zatlačte bezpečnostní ventil dolů.
15. Během vaření se z ventilu uvolňuje hodně páry.	Ventil je v poloze VYPUSTIT.	Přesuňte omezovací ventil tlaku do polohy UTĚSNIT.
16. Displej zobrazuje E3.	Je zjištěno přehřátí.	Stisknutím tlačítka UDRŽENÍ TEPLoty/ZRUŠIT ukončíte vaření. Zkontrolujte, zda nejsou potraviny ve spodní části vnitřního hrnce spáleny.
17. Po zapojení napájecího kabelu je displej prázdný.	Špatné napájení nebo žádné napájení.	Zkontrolujte napájecí kabel z tlakového hrnce do zásuvky ve zdi a zajistěte dobré spojení.
	Elektrická pojistka je spálena.	Obráťte se na zákaznický servis kvůli náhradní pojistce.
18. Rýže je pouze částečně uvařená nebo je příliš tvrdá.	Nebylo použito dostatečné množství vody.	Upravte poměr rýže a vody dle receptu.
	Víko bylo otevřeno příliš brzy.	Po dokončení cyklu vaření nechte víko na spotřebiči po dobu dalších 5 minut.
19. Rýže je kašovitá nebo vodnatá.	Bylo použito příliš mnoho vody.	Upravte poměr rýže a vody dle receptu.

Pokud se na displeji tlakového hrnce objeví některý z níže uvedených chybových kódů, **odpojte napájecí kabel** a zkontrolujte, zda je tlakový hrnec řádně smontován, zda je jídlo v hrnci správně a rovnoměrně rozloženo a zda je v hrnci dostatek tekutin. Poté nechte spotřebič vychladnout po dobu alespoň 10 minut, zapojte jej zpět do zásuvky a zapněte.

Chybový kód	Problémy/Příčiny	Obráťte se na Zákaznickou podporu
E1	Otevřený obvod snímače	Obráťte se na Zákaznickou podporu
E2	Zkrat snímače	Obráťte se na Zákaznickou podporu
E3	Přehřátí	Vypněte/zapněte spotřebič a pokud stále zobrazuje chybu, obraťte se na zákaznickou podporu
EY	Porucha signálního spínače	Obráťte se na Zákaznickou podporu



Likvidace: Symbol přeškrtnutého kontejneru na výrobku, v přiložené dokumentaci či na obalech znamená, že ve státech Evropské Unie musí být veškerá elektrická a elektronická zařízení, baterie a akumulátory po skončení jejich životnosti likvidovány odděleně v rámci tříděného odpadu. Nevyhazujte tyto výrobky do netříděného komunálního odpadu.



PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tímto společnost Abacus Electric, s.r.o. prohlašuje, že výrobek SALENTE splňuje požadavky norem a předpisů, které jsou relevantní pro daný typ zařízení.

Plné znění Prohlášení o shodě naleznete na <http://ftp.salente.cz/ce/>

Dovozce / Dovožca / Importer / Importőr

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Czech Republic

Výrobce / Výrobca / Manufacturer / Gyártó

Výrobce / Výrobca / Manufacturer / Gyártó

Naxya Limited

No.5, 17/F, Strand 50, 50 Bonham Strand, Sheung Wan, Hong Kong

Made in China

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

www.salente.eu

Všechna práva vyhrazena.

Konstrukce a technická specifikace výrobku se mohou změnit bez předchozího upozornění.

Content

- IMPORTANT SAFEGUARDS 42
- SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY 44
- ABOUT YOUR PRESSURE COOKER..... 45
- PARTS IDENTIFICATION 46
- HOW TO USE THE CONTROL PANEL 49
- BEFORE FIRST USE..... 53
- INSTRUCTIONS FOR USE 54
- OPERATING INSTRUCTIONS 56
- CLEANING THE PRESSURE COOKER..... 68
- TROUBLESHOOTING..... 71

EN

Do not place the attachment container on the heating pad.



Use the side dish only with the inner pot.



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using pressure cookers, basic safety precautions should always be followed:

1. Read all instructions before operation.
2. Do not operate while unattended.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. Close supervision is necessary when the pressure cooker is used near children.
5. DO NOT allow children to operate under any circumstance.
6. Do not place the pressure cooker in a heated oven.
7. Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids.
8. Do not use pressure cooker for other than intended use.
9. Never immerse product in water or other liquids.
10. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury.
11. Make certain unit is properly closed before operating. See" Operating Instructions".
- 12. Do not fill the unit over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking, such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full. Over-filling may increase the risk of clogging the vent pipe resulting in excessive pressure in unit. Failure to follow this procedure can result in injury to person(s) and/or damage to the unit.**
13. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steam vent). These foods should not be cooked in a pressure cooker.

14. When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid which creates the steam does not evaporate.
15. Always check the pressure release devices for clogging before use.
16. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See Operating Instructions.
17. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
18. DO NOT place the product near flammable materials or use in a humid environment.
19. DO NOT damage the Seal Belt and DO NOT replace it with anything other than the replacement belt designated for this unit.
20. DO NOT tamper with the Steel Ring in the Lid (2) with any tools or external forces. If the Steel Ring is damaged, please stop using immediately and replace the Lid.
21. Clean the Filter (17) regularly to keep the cooker clean.
22. NEVER use additional weight on the Pressure Limiting Valve (3) or replace the Pressure Limiting Valve (3) with anything not intended for use with this unit.
23. The surface of contact between the Inner Pot (6) and the Electronic Heater (14) should always be clean. DO NOT use the Inner Pot with other heating sources. DO NOT replace the Inner Pot with a container other than what is recommended by the manufacturer.
24. Food should not be kept warm for more than 4 hours in order to maintain the freshness of the food. The pressure cooker should not be used for more than 6 hours continuously. Serious Injury and/or damage may occur if any safeguards are ignored.
25. If steam releases around the Lid (2) during the cooking process, please unplug from the power supply immediately, let cool, remove contents and return the

product to the manufacturer for exchange or repair. The Pressure Discharging Device has activated. This is a safeguard to alert the user that the Pressure Limiting Device is malfunctioning

26. If there is any malfunction of the cooker during the cooking process, please stop using the device and return to the manufacturer for repair or exchange.

27. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

28. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

29. Do not operate this appliance with a damaged cord or plug or after it malfunctions or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. DO NOT disassemble the product, or replace parts with parts not intended for this unit.

30. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to off, then remove plug from wall outlet.

31. Do not use outdoors.

32. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

33. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

34. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

GROUNDING INSTRUCTIONS: This appliance must be grounded. It is equipped with a 3-pronged cord having a grounded plug. The plug must be plugged into an outlet which is properly installed and grounded.

Warning: Improper use of the grounded cord can result in the risk of electric shock.

Consult a qualified electrician if necessary. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying plug.

A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. If it is necessary to use an extension cord, it should be positioned such that it does not drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over and:

- 1) Use only with appropriate cable for this load.
- 2) The marked rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of this appliance. The electrical rating is listed on the bottom of this unit

ABOUT YOUR PRESSURE COOKER

This pressure cooker uses advanced technology so you and your family can enjoy the benefits of better, faster and healthier cooking. Your pressure cooker seals in steam to cook hotter and faster while maintaining important nutrients for healthier meals. Cooking fast and with less water saves vital natural resources and energy! It's the easiest pressure cooker to use on the market. It may seem like a complicated unit but rest assured, this pressure cooker is simple to use, makes meals quick and easy, and overall it saves you money! Please accept our thanks for purchasing our Pressure Cooker and Enjoy!

SAFETY WARNING: There is a potential risk of fire, electric shock or injury to persons if the product is not used as instructed. Protection against electric shock is assured only if the main power cord is connected to a properly grounded 220 - 240V | 50Hz power receptacle.

- This product is to be used in DRY INDOOR environments only, and is NOT intended for commercial use.
- All parts and accessories for this appliance must be used properly according to the instructions. All parts and accessories must be the original provided from manufacturer. All other parts or accessories that is not intended for use with this appliance is strictly prohibited.

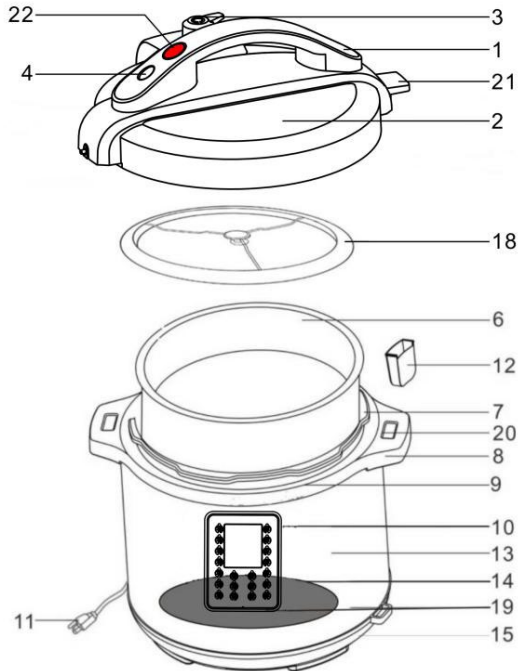
• The use of an extension cord, power adapter or other electric devices is highly not recommended.

LED ERROR INDICATOR:

If any of the below error codes appear on the pressure cooker display, unplug the power cord and re-plug after 10 minutes. If the error code remains, contact the manufacturer for a replacement part.

PARTS IDENTIFICATION

- 1. Handle
- 2. Lid
- 3. Pressure Limiting Valve
- 4. Float Valve (external view)
- 5. Float Valve (internal view)
- 6. Inner Pot
- 7. Outer Pot
- 8. Main Body Handles
- 9. Upper Ring
- 10. Control Panel
- 11. Power Cord
- 12. Condensation Cup
- 13. Main Body
- 14. Heating Plate
- 15. Bottom Ring
- 16. Seal Ring for Float Valve



17. Filter

18. Rubber Seal Ring

19. Sensor

20. Lid Rest (lid latches
onto either side handle)

21.Tab for Lid Rest

22.Lid Release Button

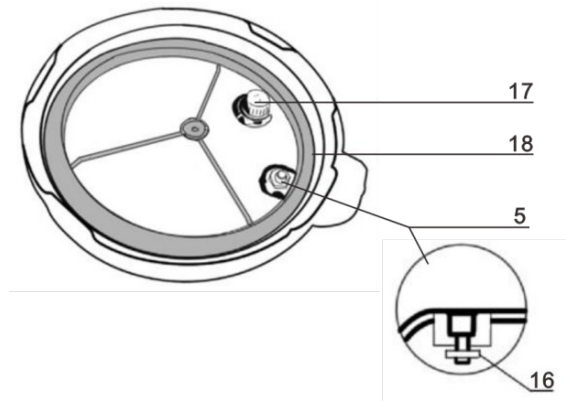
23.Stainless Steel Basket

24.Tempered Glass Lid

25.Measuring cup

26.Spoon

27. Rack



ACCESSORIES



23



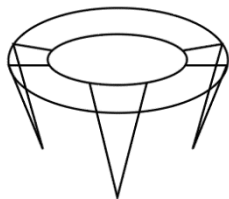
24



25



26



27

HOW TO USE THE CONTROL PANEL



D-FOOD MENU BUTTONS: Use these buttons to select a Menu function, Press again to set cooking modes (Less, Normal, More), the pressure cooker will automatically begin the cooking cycle.

E-YOGURT FUNCTION: Including two steps, Pasteurize and Culture .

F-PRESSURE LEVEL BUTTON: Use this button to select pressure cooking level, Low Pressure or High Pressure.

D-DELAY START BUTTON: Use this button to program the pressure cooker to begin cooking at a later time. This button is used in combination with the Menu.

E-KEEP WARM/CANCEL BUTTON: Use this button to set the Pressure Cooker to Keep Warm. The Pressure Cooker will automatically set itself to Keep Warm after cooking. Also press this button to Cancel ANY function at ANY time.

F-LCD DISPLAY

The LCD display uses icons, words, and numbers to depict time, pressure levels, modes, cooking progress and messages.

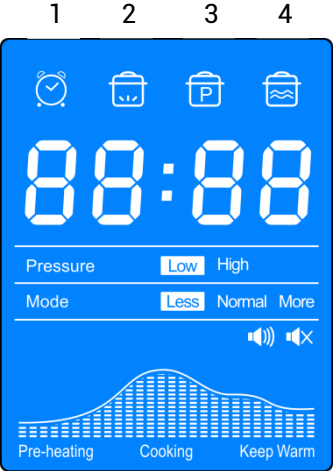
- 1) Delay Start Icon 2) Pre-Heating Icon 3) Pressurized Icon 4) Keep Warm Icon

Time & message Display

Pressure Level Indicator

Mode Indicator

Progress Indicator



Sound Indicator: display whether sound ON or OFF, Safety alerts never turn OFF

Turn the sound OFF: Press the „ + “ button at least 3s until the icon change to icon

Turn the sound On: Press the „ + “ button at least 3s until the icon change to icon

Common Messages



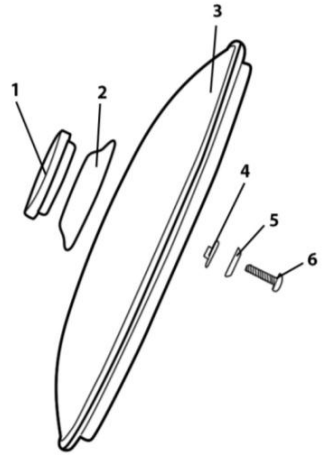
GLASS LID ASSEMBLY

**Your Pressure Cooker is equipped with a Tempered Glass Lid that can be used with the SLOW COOK and WARM functions. Please do not use this Glass Lid with any other functions on this Pressure Cooker.

Assembly of the Knob on the Glass Lid will require a Screwdriver (not included).

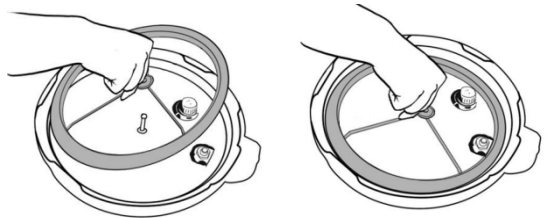
Follow the diagram on the left (Figure 6) to assemble the knob on the Glass Lid.

1. Handle
2. Handle Base
3. Glass Lid Body
4. Silicon Gasket
5. Gasket
6. M4 Screw



RUBBER SEAL RING ASSEMBLY

Always ensure the Rubber Seal Ring (18) is securely fitted onto the metal Y-shaped ring in the interior of the Lid (2). Make sure the crease in the Rubber Seal Ring (18) meets with the outside of the Y- Ring all the way around.



Figures 1-2

Then place the Y-Ring and Rubber Seal Ring (18) back into the Lid (2) making sure the hole in the center of the Y-Ring's cross-section is lined up with the metal pin in the center of the Lid (2). Press down firmly until the Y-Ring is secured onto the Lid (2) (Figures 1- 2).

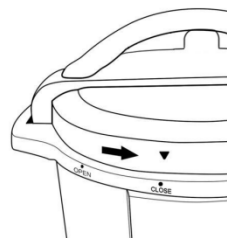


Figure 3

Please note the "OPEN" and "CLOSE" markings on the rim of the pressure cooker body (13) and the "▼" on the rim of the Lid (2). To properly close and secure the pressure cooker Lid (2), always line up the "CLOSE" marking on the Upper Ring (9) and the "▼" on the rim of the Lid (2) (Figure 3).

CONDENSATION CUP ASSEMBLY

The Condensation Cup is the clear plastic piece that snaps into the back side of the pressure cooker as shown in Figure 4. Place condensation cup in rear of the unit until it locks into place; it is part 12 in the diagram on page 6.

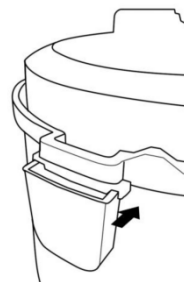


Figure 4

PRESSURE LIMITING VALVE WARNING

WARNING: Avoid serious injury. Always use tongs or a long kitchen tool to set the valve to EXHAUST (Figure 5).

CAUTION HOT STEAM: KEEP HANDS AND FACE AWAY FROM THE PRESSURE LIMITING VALVE WHEN ROTATING TO EXHAUST.



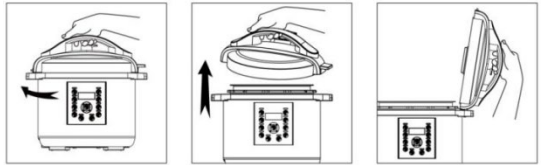
Figure 5

BEFORE FIRST USE

1. Remove packaging materials such as cardboard, plastics or Styrofoam and discard appropriately.
2. Clean all the parts by wiping with a soft damp cloth or sponge and dry thoroughly.
3. Thoroughly clean the cooking pot in the dishwasher or with warm soapy water. Rinse, towel or air-dry, and place in the pressure cooker.

LID ASSEMBLY:

1. How to open the lid: Hold the handle (1) firmly while pushing down on the red lid release button (22), turn the lid (2) clockwise until it loosens and lift vertically (Figures 6-7);

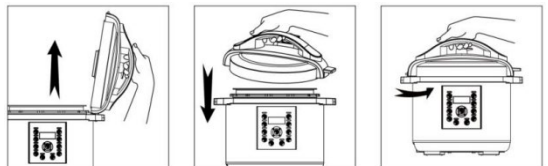


Figures 6-8

the lid (2) can stand on the Lid Rest (20) (Figure 8).

Note: For new units, the seal of the Lid (2) may be slightly stronger than normal and may be slightly difficult to unlock. Once the Lid (2) has been opened and closed several times, it will loosen up.

2. **How to close the lid:** Observe the Rubber Seal Ring (18) inside the Lid (2) and ensure that it is fitted onto the lid all the way around.



Figures 9-11

(Caution: If the rubber seal ring is damaged, do not use the pressure cooker. Contact Customer Service to repair or replace).

To lock Lid (2) in place, remove any food residue from rim of Upper Ring (9) of cooking pot to ensure a proper seal. Take the Lid (2) off the Lid Rest (20) (Figure 9), hold the Handle (1) and close it downwards at the Opened Lid position (Figure 10). Turn counter-clockwise until you reach the Closed Lid position (Figure 11). (A clamping sound can be heard).

Note: To ensure you are properly closing the lid (2), line up the OPEN and CLOSE markings on the Lid (2) and Main Body (13).

WATER TEST

For the first use, to ensure correct assembly of the Rubber Seal Ring (18), it is recommended to read the following instructions and fill the Inner Pot (6) with water to the 2/3 line and program to pressure cook for 30 minutes. Once completed, pour out the water. Rinse and towel dry the Inner Pot (6). The pressure cooker is now ready for use.

LID SAFETY LOCK SYSTEM

*Note: This unit has a built-in safety feature that prevents all functions from activating if the Lid (2) is not properly locked/secured into place.

A cooking function cannot be selected if the Lid (2) is not properly locked/secured into place. The display will show "LID" and continuously beep until the Lid (2) is properly closed. You will not be able to select a cooking function.

This is to prevent the unit from cooking without the lid being properly secured. The Saute function will still work as this function does not use the Lid (2).

INSTRUCTIONS FOR USE

COOKING POT MARKINGS

Inside the removable cooking pot are two sets of markings. One side is marked "2/3 MAX PRESSURE COOK", which indicates the maximum fill line when cooking any food, other than rice in the pressure cooker. The other marking is MAX RICE CUP and is used when cooking rice. When pressure cooking rice, never fill the pressure cooker with water past the 6 cup marking.

1. Open lid, remove cooking pot from pressure cooker and add food and liquids.

NOTE: The total volume of food and liquid must not exceed $\frac{2}{3}$ of the capacity of the cooking pot (Figure 12). For foods such as dried vegetables and beans, or rice and grains, the total volume must not exceed $\frac{1}{2}$ the capacity (Figure 13). Overfilling may clog the pressure limit valve, which can cause excess pressure to develop.

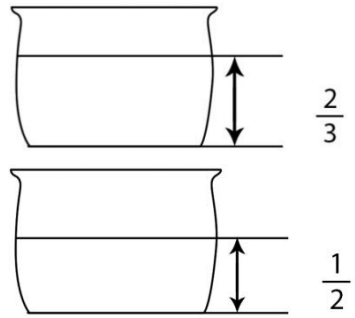


Figure 12 - 13

Always use at least $\frac{1}{2}$ cup liquid when pressure cooking.

WARNING: To avoid a serious burn injury when cooking foods other than rice, never exceed the Figure 13 $\frac{2}{3}$ MAX PRESSURE COOK mark of the combined volume of liquids and solids (Figure 13).

Be certain the inner receptacle, where the heating plate (14) is located, is clean and dry before inserting the Inner Pot (6) into the pressure cooker and adjust the pot left and right to ensure optimal contact between the Inner Pot and the heating plate (14) (Figure 14)

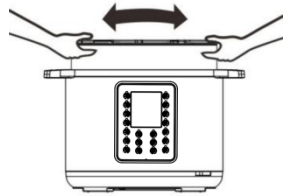


Figure 14

3. Close and "LOCK" the lid.

4. Adjust the Pressure Limiting Valve (3) to the "Airtight" position, and ensure that the Float Valve (4) sinks.

5. When adjusting the Pressure Limiting Valve (3) to either the "Airtight" or the "Exhaust" positions, line up the marking on the Pressure Limiting Valve (3) with the arrow on the Handle (1) as shown in Figure 15.

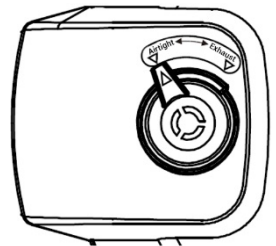


Figure 15

6. Plug the power cord into the pressure cooker and then into the wall outlet. The LCD display will show OFF.

OPERATING INSTRUCTIONS

With the lid securely locked in place, unit on and the LCD displayed, select the button for the desired cooking function by reading the following instructions.

There are 15 Menu functions programmed for your pressure cooker. They are Oatmeal, Soup/Broth, Poultry, Yogurt, Egg, Bean/Chili, Rice, Pressure Cook, Meat/Stew, Cake, Slow Cook, Steam, Saute, Multigrain, Canning. The default times are programmed for quick and easy cooking for small portions of food less than 3lbs. When cooking food that is more than 3lbs. Use the Custom Manual function. Each of the default times is programmed to detect the weight of food being cooked and how much liquid is inside the pot during the cooking cycle. The unit will automatically build up the pressure, cook the food and go to Keep Warm when cooking is complete.

MENU	Temperature °C	COOKING TIME RANGE
Oatmeal	165°C	1-99 MIN
Soup/Broth	165°C	1-99 MIN
Poultry	165°C	1-99 MIN
Yogurt	35°C - 83°C	8-24 HOUR
Egg	165°C	1-99 MIN
Bean/Chili	165°C	1-99 MIN
Rice	165°C	1-99 MIN
Pressure cook	165°C	1-99 MIN
Meat/Stew	165°C	1-99 MIN


Cake	135°C	1-99 MIN
Slow Cook	60°C - 95°C	0.5-9.5 HOUR
Steam	165°C	1-99 MIN
Sauté	100°C - 140°C	1-30 MIN
Multigrain	165°C	1-99 MIN
Canning	165°C	1-99 MIN

AFTER SELECTING A MENU BUTTON

1. The Default Cook Time will display for the selected setting. For example, if Rice is selected, the display will show 00 12. There is no need to press any other button.
2. The Rice Indicator will blink 10 times and the unit will begin heating.

The Pre-heating Icon  will illuminate.

3. As the unit heats up and pressure builds, the Float Valve will rise. The amount of liquid and other ingredients in the pressure cooker determines the length of time needed for full pressure to build - generally 5 to 40 minutes.

4. Using the same Rice example, while the unit is building up pressure the LCD display will show ON. Once it begins to pressure cook, the Pressurized Icon  will illuminate. The LCD display will show a solid P.12 and begin countdown.

5. The raised Float Valve indicates you are cooking under pressure. The lid is now locked and cannot be opened.

YOU SHOULD NEVER ATTEMPT TO OPEN THE LID WHILE PRESSURE COOKING.


AFTER SELECTING PRESSURE LEVEL

The PRESSURE LEVEL button is used in combination with the Menu buttons.

The default working pressure is High pressure, the "PRESSURE LEVEL" button toggles the pressure setting between "High Pressure"(50-60KPa) and "Low Pressure"(30-40KPa) for the pressure cooking functions. Using Soup as an example, first press the Soup button and set the pressure cooking time, the Soup indicator will blink and High pressure indicator will be highlight, press the Pressure Level once, the Low pressure indicator will light up. The working pressure will be high pressure if you press the Pressure Level button twice.

Follow steps 3-5 from chapter AFTER SELECTING A MENU BUTTON

AUTO-KEEP WARM FEATURE

When cooking has completed, the pressure cooker will beep and automatically go to keep Warm function. The Keep Warm indicator light and the Keep Warm icon  will illuminate and the display will show 00:00. After 24 hours the cooker will automatically switch to OFF.

NOTE: The keep Warm setting should not be used for more than 4 hours. The quality and texture of food will begin to change after 1 hour on keep Warm. A bit of condensation in the upper ring during keep Warm is normal.

TO RESET OR CANCEL

User can reset or cancel any function at anytime by pressing the Keep Warm/Cancel button until the display shows OFF.

REMOVING LID AFTER PRESSURE COOKING

When the pressure cooking cycle has completed, the unit will automatically switch to keep Warm. At this point you may release pressure in one of two ways - Natural Pressure Release or Quick Pressure Release.

1. Natural Release: Following pressure cooking, allow the unit to remain on keep Warm. The pressure will begin to drop - time for pressure to drop depends on the amount of liquid in the cooker and the length of time that pressure was maintained. Natural Release can take from 15 to 30 minutes.

During this time cooking continues so it is recommended for certain cuts of meats, soups, rice, and some desserts. When pressure has fully released, the Float Valve (4) will drop (Figure 16) and the lid will unlock to open. As a safety feature, the lid will not open unless all pressure is released. Do not force the lid open. If the lid feels tight, please allow additional time for pressure to fully release before attempting to open the lid.

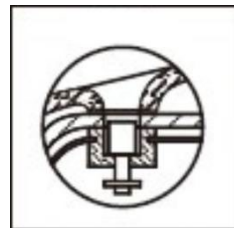


Figure 16

Quick Release (recommended for foods that should be Medium or Medium-Rare): Following pressure cooking the cooker will beep and go to keep Warm. Press the keep Warm/Cancel button and the display will show OFF. Using an oven mitt or long utensil, carefully turn the Pressure Limiting Valve (3) to the “Exhaust” position to release pressure until the Float Valve (4) sinks.

NOTE: You cannot adjust the Pressure Limiting Valve to the “Exhaust” position immediately after cooking, when using functions such as porridge or, soup. It is **IMPORTANT** that the Float Valve (5) sinks before any attempts are made to open the lid.(Figure 14)

CAUTION HOT STEAM – RISK OF SCALDING: USE TONGS OR LONG UTENSIL TO TURN THE VALVE. KEEP HANDS AND FACE AWAY FROM PRESSURE LIMITING VALVE (3)

HOW TO USE SAUTÉING FUNCTION

This setting allows high temperature cooking, without a lid, before pressure cooking. Before pressure cooking, most dishes will benefit from roasting, as they will acquire a golden color and a richer and juicier taste. If you want to roast meat or vegetables before pressure cooking:

1. Remove the lid (2) from the appliance.
2. Add oil or butter according to the recipe.

3. Press the SAUTÉ button. Press the + and - buttons to set the cooking time. No need to press any other button, the program starts after 10 seconds. The LCD shows ON.

4. Press the SAUTÉ button repeatedly to select the mode and temperature according to the table.

5. After preheating, the LCD displays HOT and you can now put food in the inner pot.

6. Stir or turn the food as needed until the desired color and consistency is achieved.

7. If you want to cancel the SAUTÉ function before the timer countdown is finished, press the KEEP TEMPERATURE/CANCEL button.

!!! After canceling the SAUTÉ function, let the appliance rest for 2-3 minutes before starting pressure cooking. If the appliance does not start pressure cooking, let it cool down for a longer time after SAUTÉING before selecting another function.

TEMPERATURE AND TIME SETTING FOR ROASTING

- Press the RESET button, the display will show MEDIUM and the default time of 0:20 will flash
- Press the RESET button and change the mode from MEDIUM to LESS or MORE. These modes correspond to the temperatures in the table below

SAUTÉING V2	
Settings	Temperature
Lower	100 °C
Medium	120 °C
Higher	140 °C

- Use the + and - buttons to adjust the length of the REST mode time.
- After selecting the time, wait 5 seconds, the pot will start RESTARTING.
- To cancel the REST function before the timer countdown is complete, press the RESTORE HEAT/CANCEL button.
- For slow cooking, you can use a glass lid.

HOW TO USE THE YOGURT FUNCTION

Making Yogurt is simple and fun using your pressure cooker. All you need is some milk and a bit of active culture yogurt! The process consists of two parts: Pasteurizing the milk and culturing the yogurt. Complete the following steps to make yogurt:

Pasteurize

1. Place the steel pot inside the base and plug in your pressure cooker. The LCD screen will display OFF.
2. Pour milk into the steel pot according to your recipe.
3. Lock the lid in place and turn the steam vent handle to Airtight.
4. Select Yogurt. Press Yogurt again to switch to More; the LCD screen will flash Boil.
5. After 10 seconds the cooker will beep 3 times and the LCD screen will display Boil.
6. When cooking is complete the cooker beeps and the LCD screen displays Yogt.
7. Remove steel pot with milk place pot on a wire rack and cool until milk reaches 43 °C

Culture

Stir active culture into warm milk according to your recipe. Return steel pot to pressure cooker base.

1. Lock the lid in place. The steam vent handle can be turned to either Airtight or

Exhaust.

2. Select Yogurt; press Yogurt again until Normal displays with an 8 hour timer on the LCD screen. Use the Manual Setting to adjust cooking time.
3. After 10 seconds the pressure cooker will beep 3 times and the LCD screen will display the timer (the yogurt timer will start and count down).
4. When cooking is complete the pressure cooker beeps several times and the LCD screen displays Yogt. Transfer yogurt to containers and refrigerate as directed by your recipe.

HOW TO USE SLOW COOKING FUNCTION:

1. Prepare the required dish and place it in the inner pot (6).
2. During slow cooking, put a glass lid on the appliance.

NOTE: The SLOW COOKING function cooks under normal pressure.

3. Select the SLOW COOKING function and the display will show the default time of the SLOW COOKING mode of 06:00. Press the + and - buttons to adjust the cooking time.

NOTE: The maximum time allowed for the SLOW COOKING mode is 9.5 hours.

4. Press the SLOW COOKING button repeatedly to select the mode and temperature according to the table.
5. After 10 seconds, there are three beeps and ON is displayed on the LCD, indicating that the pressure cooker is preheating.
6. It may take 5 to 20 minutes for the appliance to reach the required temperature before the countdown starts.

7. When the cooking is finished, the pressure cooker beeps and automatically switches to KEEP TEMPERATURE mode. In KEEP TEMPERATURE mode, 0000 is

shown on the display.

8. The KEEP TEMPERATURE icon lights up, press the KEEP TEMPERATURE / CANCEL button to end the operation.

TEMPERATURE AND TIME SETTINGS FOR SLOW COOKING

- Select the SLOW COOK function, the display will show MEDIUM mode and the default mode time of 06:00
- Press the SLOW COOK button and change the mode from MEDIUM to LESS or MORE. These modes correspond to the temperatures in the table below

SLOW COOKING V2	
Settings	Temperature
Lower	60 °C
Medium	70 °C
Higher	80-95 °C

- Set the length of the Slow Cooker mode time using the + and - buttons. The maximum time allowed in Slow Cook mode is 9.5 hours
- After selecting the time, wait 5 seconds, the cooker will start Slow Cooking. To cancel the SLOW COOK function before the timer has finished counting down, press the CONTINUE HEAT/CANCEL button.
- When cooking is complete, the pressure cooker beeps and automatically enters the HEAT SAVE mode. The display will show 66 while in HEAT CONSERVATION mode. The HEAT CONSERVATION icon will light up. To end the operation, press the KEEP HEAT / CANCEL button


WARNING! When taking off the glass lid, never place your face or hands directly over the pressure cooker, as escaping steam can cause severe burns.

HOW TO USE THE DELAY START FUNCTION



If you wish to Program your pressure cooker to automatically cook prepared food at a later time, you can program the pressure cooker to delay cooking by up to 24-hours.

CAUTION: It is not recommended to use the Delay Start function to cook foods that may spoil. Leaving raw foods inside the pressure cooker for long periods of time prior to cooking may result in the food spoiling. Cook food that can be left out such as rice, beans, grains or other foods that will not spoil.

This setting is used in combination with the menu functions and the manual setting function.

1. Prepare desired food and place into cooking pot.
2. Secure the Lid (2) onto the unit, turn it Counter-clockwise to lock it in place.
3. Make sure the Pressure Limiting Valve is set to the "Airtight" position.
4. Plug the power cord into a 220V power outlet.
5. The LCD screen will display OFF.
6. Press the Delay Start button, the Delay Start icon  will illuminate . The LCD screen will show 00:30 which is equal to 30 minutes of delay time. Press the Delay Start button to set your delay time for each additional 0.5-hour and hold for rapid increase. The maximum Delay period is 24-hours. (The time that displays on the LCD screen shows how long the user wants the unit to wait before the cooking process begins.)
7. EX: If you wish to program the pressure cooker to automatically turn on in 3-hours, press the Delay Start button until the LCD screen displays 03:00).
8. After programming your Delay Start time, select the menu function.

HOW TO USE THE CANNING FUNCTION

1. Prepare the food in jars (perfectly clean), seal the lids and place the jars in the inner pot. Glasses can reach up to 2/3 of the pot. Do not overfill the pot with glasses. Always leave a small space. Pour water into the pot. The water should reach 1/3 of the height of the jars.
2. Place the lid (2) on the cooker and turn it counterclockwise to lock it. Make sure the pressure relief valve is in the "Airtight" position. Plug the power cord into a 220-240V outlet.
3. The LCD shows OFF.
4. Press the CANNING Program
5. The display shows the default cooking time for the selected selection. For CANNING, the display shows 00:15. It is not necessary to press another button.
6. The CANNING diode flashes ten times and the cooker starts to heat up.
ON and Preheat icon light up  .
7. After warm-up, P. 15 and the pressure icon light up  on the display. The countdown starts.
8. The program will announce the completion by a beep. Drop the steam. Open the lid and carefully remove the glass using potholders or pliers.

MENU SELECT BUTTONS:

Select one of the menu buttons except Saute and Yogurt function. Follow the instructions under "AFTER SELECTING A MENU BUTTON"

Once the pressure cooker completes its countdown, the unit will begin operation of the cooking sequence for the chosen selection.

Follow instructions under "HOW TO REMOVE LID AFTER PRESSURE COOKING" to finish the cooking process.

SAFETY FEATURES

There are nine safety devices installed in the pressure cooker to assure its reliability (Figure 17).

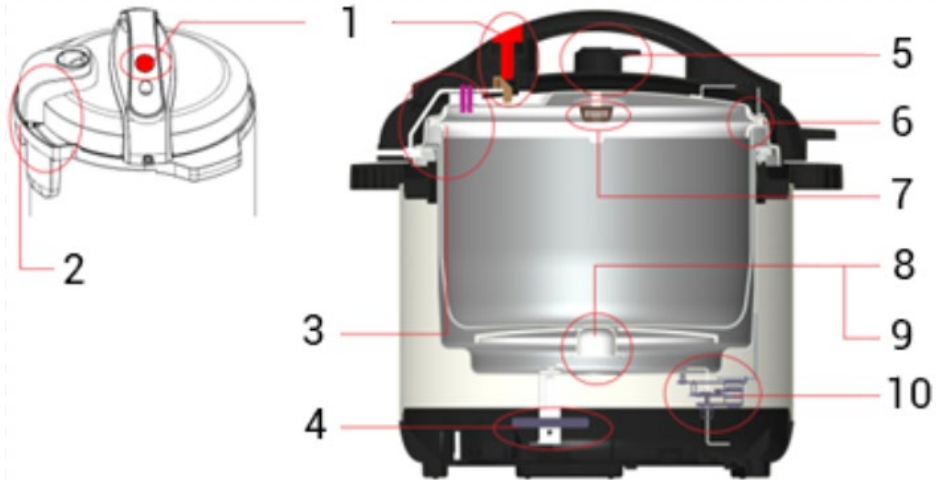


Figure 17

1. Lid Safety Lock System
2. Lid Safety Switch
3. Open and Close Lid Safety Device
4. Thermal Fuse
5. Pressure Limiting Valve
6. Pressure Relief Device
7. Anti-Block Cover
8. Automatic Temperature Control
9. High Temperature Warning
10. Pressure Control Device

1. Open-and-Close Lid Safety Device

The lid cannot be opened if the appliance is filled with pressure.

2. Pressure Control Device

The correct pressure level is automatically maintained during cooking cycle.

3. Pressure Limiting Valve

The pressure limiting valve will release air automatically when the pressure inside exceeds the preset temperature.

NOTE: Overfilling the pressure cooker (see Instructions for Use) may clog the pressure limiting valve, which can cause excess pressure to develop.

4. Anti-Block Cover

Prevents food material from blocking the pressure limiting valve (3).

5. Pressure Relief Device

When the cooker reaches the maximum allowable pressure and temperature, the cooking pot will move down until the lid separates from the sealing ring, releasing air pressure.

6. Thermostat

The power will auto-shut-off when the cooking pot temperature reaches the preset value, or the pressure cooker is heating without enough liquid inside.

7. Thermal Fuse

The circuit will be opened when the pressure cooker reaches the maximum temperature.

8. Lid Safety Switch

The pressure cooker will not function if lid is not properly secured into place.

9. Lid Safety Button

The lid cannot be opened if the button is not pressed and held.

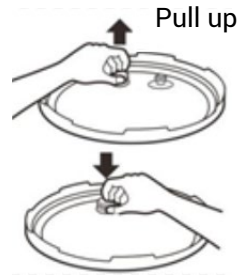
CLEANING THE PRESSURE COOKER

1. Always make sure the Pressure Cooker is unplugged, depressurized and completely cooled down before dismantling.
2. Use a non-abrasive sponge or damp wash cloth to clean the outer body (13). NEVER immerse the outer body (13) in any liquids or pour liquid into it.
3. Remove the Condensation Cup (12) and rinse it thoroughly and let dry. Clean the Inner Main Body (13) and Upper Ring (9) with a damp sponge or wash cloth.
4. Remove the pressure limiting valve (3) by gripping and firmly pulling upwards. Rinse with warm water and dry.
5. Clean the Lid (2) with warm soapy water, including the Rubber Seal Ring (18), Filter (17), Vent, Float Valve (4) and let dry thoroughly.
6. On the underside of the lid below the pressure limiting valve (3), is a small metal filter (17) which can be easily removed to clean (Figure 18).
7. Let parts dry completely before reassembling.
8. Wash the Inner Pot (6), Wire Rack (20), and Tempered Glass Lid (21) with a non-abrasive sponge and allow to air dry or use a towel. It is not recommended to use any type of scouring pad that can scratch the non-stick surface of the Inner Pot (6).
9. Store the inner pot inside of the Pressure Cooker. Store Pressure Cooker in a cool, dry location.
10. Do not store pressure cooker with lid on tightly. This saves on gasket wear and tear.

11. NOTE: Any other servicing should be performed by an authorized service representative or from the original manufacturer or distributor.

How to Clean the Filter:

To clean the filter (17), remove it by pulling vertically. To re-attach, simply line up the filter (17) and press down to secure the filter (Figure 18).



Press down

Figure 18

Cooking table										
Func-tions	Adjust /Min		Manual Setting	Keep pressure temperature / °C	Pressure value		Preset or not (Y/N)		keep warm time	keep warm temperature/°C
					default pressure / High	Low pressure				
Oatmeal	Less	12	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	Y	0.5-24H	24H	60-80
	Normal	15								
	More	20								
Soup / Broth	Less	20	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	Y	0.5-24H	24H	60-80
	Normal	30								
	More	99								
Poultry	Less	10	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	Y	0.5-24H	24H	60-80
	Normal	15								
	More	25								
Yogurt	Less	24 hour	8-24 hour	35-42°C	-	-	-	-		
	Normal	8:00								

	More	Boil		71-83°C						
Egg	Less	4	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	Y	0.5- 24H	24H	60-80
	Normal	5								
	More	6								
Beans / Chili	Less	25	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	Y	0.5- 24H	24H	60-80
	Normal	30								
	More	40								
Rice	Less	8	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	Y	0.5- 24H	24H	
	Normal	12								
	More	15								
Pressure Cook	Less	20	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	Y	0.5- 24H	24H	60-80
	Normal	35								
	More	45								
Meat / Stew	Less	20	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	Y	0.5- 24H	24H	60-80
	Normal	35								
	More	45								
Cake	Less	25	1-99 min	135°C	-	-	Y	0.5- 24H	24H	60-80
	Normal	40								
	More	50								
Slow Cook	Less	0:30	0.5-9.5 hour	60-70°C	-	-	Y	0.5- 24H	24H	60-80
	Normal	6:00		70-80°C						
	More	9:30		80-95°C						
Steam	Less	3	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	Y	0.5- 24H	24H	60-80
	Normal	10								
	More	15								
Saute	Less	15	1- 30MIN	100°C	-	-	-	-	24H	60-80
	Normal	20		120°C						
	More	30		140°C						
	Less	20		165°C			Y		24H	60-80

Multi-grain	Normal	40	1-99 min		50~60	30-40		0.5-		
	More	45			kPa	kPa		24H		
Canning	Less	10	1-99 min	165°C	50~60	30-40	Y	0.5-	24H	60-80
	Normal	15			kPa	kPa		24H		
	More	99								

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
1. Is the Pressure Limiting Valve (3) on the lid (2) supposed to be loose?	Yes even though it will have a loose fit it is safely secured. It will turn 360 degrees. But when pressure has built up, and the Valve is set to "Airtight" properly, it will resemble a bobble head.
2. When I choose a Menu Button (ex: SOUP), nothing happens? What's wrong?	Nothing is wrong. Make sure the pressure limiting valve (3) is set to Airtight and the Lid (2) is locked securely. Once you have selected the Menu Button, simply leave the unit alone and it will start to heat and build up pressure. Once the unit has built up enough pressure, the display will change to a countdown timer that displays your desired cooking time of the Menu Button you selected. This is the time the unit will start cooking the food. Pressurizing can take anywhere from 5 minutes to up to 40 minutes depending on the quantity and weight of food you are cooking.
3. After I set the pressure cooker it will begin to heat up, but in about 5-minutes the unit beeps 3 times and goes to Keep Warm and my food does not cook completely. What is happening?	The unit is detecting that not enough liquid has been added to your recipe. The pressure cooker has an automatic over-heat protection sensor that will automatically set itself to OFF or Keep Warm when it detects that not enough liquid is present so that it does not over-heat. Make sure all pressure is released, open the lid and add in increments of 1/2 cups of liquid until the unit will properly build up pressure and cook.
	The unit is detecting that there is a leak in the pressure

	<p>and that it is not sealed properly. Firmly push down on the lid to help the seal form or release any built up pressure and safely remove the lid to check the unit thoroughly. Make sure the rubber gasket ring is in place, the lid is securely locked, and that the Valve on top of the lid is set to the "Airtight" position. Reset the unit by unplugging it. Wait 10-seconds and plug it back in. Program the unit again.</p>
<p>4. Steam is being released around the rim of the lid during the pressurizing sequence. How do I fix this?</p>	<p>Both of the above solutions will cause some liquid to have evaporated and it is recommended to add back in any liquid that has evaporated otherwise you will keep encountering the same issue or pressure cooker may not function properly.</p> <p>Please note that steam escaping from the Valve (3) or around the lid is normal for the first 5 minutes or so during the Pressurizing process. If it continues beyond 10 minutes or steam is still releasing when the timer has begun counting down it may mean that the Rubber Seal Ring (18) did not form a tight seal when the Lid (2) was locked. This can happen to brand new units. Try pressing down firmly on the Lid (2). This should allow the Rubber Seal Ring (18) to seal and stop any more steam from releasing.</p> <p>If this does not fix the issue, press the KEEP WARM/CANCEL button and follow the instructions to release all pressure before removing the lid to check the Red Float Valve (4) or the Rubber Seal Ring (18). See page 7 on how to install the Rubber Seal Ring (18). Rub a wet cloth along it to make sure it is clean of debris and it is smooth. Note that the Red Float Valve (4) is properly assembled and you are able to pull it up and down with ease by grasping the Float Valve Seal Ring (16). Reposition and secure the lid. Start the cooking process again.</p>
<p>5. Steam is being released from the Pressure Limiting Valve (3) during the</p>	<p>This may happen during the initial start-up of the Pressurizing Sequence and is normal. If it continues for more than 10 minutes, the Valve (3) may not be positioned</p>

<p>pressurizing sequence. How do I fix this?</p>	<p>properly. Simply use tongs or similar utensil and oven mitt and carefully adjust the valve by gently tapping it side to side until it seals properly. If the steam continues to release, you may need to press the KEEP WARM/CANCEL button. Follow the instructions to release all pressure before opening the lid to remove the Pressure Limiting Valve and check the thin wire spring on the underside of it. Make sure it is not bent or loose. If steam still continues to escape, the Valve may be faulty and replacement or repair may be necessary.</p>
<p>6. Steam is being released from the Red Float Valve (4) area during the pressurizing sequence. How do I fix this?</p>	<p>This may happen during the initial start-up of the Pressurizing Sequence and is normal. If it continues for more than 10 minutes, simply use tongs or similar utensil and oven mitt to carefully adjust it so it is seated properly. This will help settle the lid and all the valves properly. The pressure will quickly push up on the Float Valve and seal properly to finish the pressurizing sequence.</p>
<p>7. My food is finished cooking and all the pressure is released, but I cannot unlock and open my lid. What is stuck?</p>	<p>Press the KEEP WARM/CANCEL button and make sure all the pressure and steam has been completely released. Also, make sure the Red Float Valve (4) is no longer in the up position. It may be stuck in the UP position, simply tap the lid gently to make it go back down. Then turn the lid clockwise to unlock the lid. If it is still stuck, unplugging the unit may help.</p>
<p>8. What is the clear plastic part that came with my pressure cooker?</p>	<p>It is the Condensation Cup: Refer to part (12) on pages 5 and 8 to attach the condensation cup to the back of the pressure cooker.</p>
<p>9. I've programmed the pressure cooker to cook but it's just sitting there and nothing appears to be happening.</p>	<p>The unit is still building pressure. This can take between 5-40 minutes depending on the quantity and weight of food in the pressure cooker.</p>
<p>10. The unit is DEAD or has NO POWER.</p>	<p>The fuse in the unit has shorted out. This happens if the unit is cooked without enough liquid in the inner pot or if there is too much electrical current going to the cooker.</p>

	Please contact customer service for a replacement fuse.
11. The LED display shows E4 error.	Unplug the power cord from the wall outlet. Wait approximately 15 minutes. Plug the power cord back into the wall outlet. Press "CANCEL" button on the pressure cooker. Select cooking process to begin cooking.
12. My food is burned at the bottom of the inner pot.	There is not enough liquid in the inner pot. Add more liquid to your inner pot contents.

PROBLEM	POSSIBLE REASON	SOLUTION
13. I'm having trouble closing the lid.	Sealing ring improperly installed.	Re-position the sealing ring.
	Float valve in the UP position.	Gently push the Float valve down.
14. I'm having trouble opening the lid.	Pressure has not been fully released.	Gently turn the Pressure limiting valve to EXHAUST to release remaining pressure.
	Float valve in the UP position.	Gently push the Float valve down.
15. A lot of steam keeps shooting out from the valve during cooking.	The valve is in EXHAUST position.	Move the Pressure limiting valve to AIRTIGHT position.
16. Display shows E3.	Overheating is detected.	Press CANCEL to stop cooking and check if food at the bottom of the inner pot is burnt.
17. Display is blank after plugging in power cord.	Bad power connection or no power.	Check the power cord from the pressure cooker to the wall outlet to ensure a good connection.

	Electrical fuse is blown.	Contact customer service for a replacement fuse.
18. Rice only partially cooked or is too hard.	Didn't use enough water.	Adjust rice to water ratio according to recipe.
	Lid opened too early.	After cooking cycle is complete, leave the lid on for an extra 5 minutes.
19. Rice is mushy or watery.	Used too much water.	Adjust rice to water ratio according to recipe.

If any of the below error codes appear on the pressure cooker display, **unplug the power cord** and check if the pressure cooker is properly assembled, if the food is properly and evenly positioned, and if there is enough liquid in the cooker. Then, let it cool for at least 10 minutes and plug it back into the outlet and turn it on.

Indicator code	Problems/Causes	Contact the Customer support
E1	Open Circuit of the Sensor	Contact the Customer support
E2	Short Circuit of the Sensor	Contact the Customer support
E3	Overheating	Turn it OFF/ON and if still indicating Error, contact the Customer support
EY	Signal Switch Malfunction	Contact the Customer support



Disposal: The symbol of crossed out container on the product, in the literature or on the wrapping means that in the European Union all the electric and electronic products, batteries and accumulators must be placed into the separate salvage after finishing their lifetime. Do not throw these products into the unsorted municipal waste



DECLARATION OF CONFORMITY

Hereby, the company Abacus Electric, s.r.o. declares that the SALENTE is in compliance with the requirements of the standards and regulations, relevant for the given type of device.

Find the complete text of Declaration of Conformity at <http://ftp.salente.cz/ce/>

Dovozce / Dovožca / Importer / Importőr

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Czech Republic

Výrobce / Výrobca / Manufacturer / Gyártó

Výrobce / Výrobca / Manufacturer / Gyártó

Naxya Limited

No.5, 17/F, Strand 50, 50 Bonham Strand, Sheung Wan, Hong Kong

Made in China

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

www.salente.eu

All rights reserved.

Design and specification may be changed without prior notice.

Obsah

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA	79
O TLAKOVOM HRNCI	81
IDENTIFIKÁCIA DIELOV	83
AKO POUŽÍVAŤ OVLÁDACÍ PANEL	85
PRD PRVÝM POUŽITÍM	88
NÁVOD NA POUŽÍVANIE	90
NÁVOD NA OBSLUHU	92
ČISTENIE TLAKOVÉHO HRNCA	102
RIEŠENIE PROBLÉMOV	105

Nevkladajte nádobu na prílohu na vykurovaciu podložku.



Nádobu na prílohu použite iba s vnútorným hrncom.



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Pri používaní tlakových hrncov treba vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia:

1. Pred použitím si prečítajte všetky pokyny.
2. Spotrebič počas činnosti nenechávajte bez dozoru.
3. Nedotýkajte sa horúceho povrchu. Používajte rukoväť alebo ovládacie prvky.
4. Ak sa tlakový hrniec používa v blízkosti detí, vyžaduje sa prísny dohľad.
5. NEDOVOLTE deťom za žiadnych okolností pracovať so spotrebičom.
6. Tlakový hrniec neumiestňujte do vyhriatej rúry.
7. Pri manipulácii s tlakovým hrncom obsahujúcim horúcu tekutinu treba byť veľmi opatrní.
8. Nepoužívajte tlakový hrniec na iné než na určené účely.
9. Výrobok nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny.
10. Tento spotrebič varí pod tlakom. Nesprávne používanie môže mať za následok zranenie oparením.
11. Pred použitím skontrolujte, či je spotrebič dobre zavretý. Pozri „Návod na obsluhu“.
12. **Nenapĺňajte spotrebič nad 2/3 objemu. Pri varení pokrmov, ktoré počas varenia zväčšujú svoj objem, ako je ryža alebo sušená zelenina, nenapĺňajte spotrebič nad 1/2 objemu. Preplnenie môže zvýšiť riziko upchatia odvodušňovania, čo má za následok nadmerný tlak v spotrebiči. Nedodržanie tohto postupu môže mať za následok zranenie osôb a/alebo poškodenie spotrebiča.**
13. Uvedomte si, že niektoré potraviny, ako je jablkové pyré, brusnice, krúpy, ovsené vločky a iné obilniny, hrach, rezance, makaróny, rebarbora a špagety môžu peniť a praskať, a tak upchať zariadenie na uvoľnenie tlaku (odvzdušnenie). Tieto potraviny by sa v tlakovom hrnci nemali variť.
14. Keď sa dosiahne normálny prevádzkový tlak, stlmte ohrev, aby sa všetka tekutina, ktorá vytvára paru, neodparila.
15. Pred použitím vždy skontrolujte, či zariadenie na uvoľnenie tlaku nie je upchaté.
16. Tlakový hrniec neotvárajte, dokým nevychladne a neuvolní sa všetok vnútorný

tlak. Ak sa rukoväť dá len ťažko uvoľniť, znamená to, že hrniec je stále pod tlakom – neotvárajte ho násilím. Akýkoľvek tlak v hrnci môže byť nebezpečný. Pozri Návod na obsluhu.

17. Tento tlakový hrniec nepoužívajte na tlakové smaženie s olejom.

18. NEPOKLADAJTE výrobok do blízkosti horľavých materiálov a NEPOUŽÍVAJTE ho vo vlhkom prostredí.

19. NEPOŠKOĎTE tesniacu gumu a NENAHRÁDZAJTE ju ničím iným než náhradnou gumou určenou pre tento spotrebič.

20. NEMANIPULUJTE s ocelovým krúžkom vo veku (2) žiadnymi nástrojmi ani vonkajšou silou. Ak je ocelový krúžok poškodený, spotrebič okamžite prestaňte používať a vymeňte veko.

21. Filter (17) pravidelne čistite, aby bol čistý aj hrniec.

22. NIKDY ničím nezaťažujte obmedzovací ventil tlaku (3) ani ho nevymieňajte za nič, čo nie je určené na použitie s týmto spotrebičom.

23. Povrch kontaktu vnútorného hrnca (6) a elektronického ohrievača (14) musí byť vždy čistý. NEPOUŽÍVAJTE vnútorný hrniec s inými zdrojmi tepla. NEVYMIEŇAJTE vnútorný hrniec za žiadny iný, ktorý neodporúča výrobca.

24. Jedlo by sa nemalo udržiavať v teple dlhšie než 4 hodiny, aby sa zachovala jeho čerstvosť. Tlakový hrniec by sa nemal používať nepretržite dlhšie než 6 hodín. Ak sa bezpečnostné opatrenia nedodržiavajú, môže dôjsť k vážnym zraneniam alebo k poškodeniu.

25. Ak sa pri varení okolo veka (2) uvoľňuje para, spotrebič okamžite odpojte z elektrickej siete, nechajte vychladnúť, vyberte obsah a vráťte výrobcovi na výmenu alebo opravu. Zariadenie na uvoľnenie tlaku bolo aktivované. Toto je bezpečnostné opatrenie, ktoré upozorní užívateľa, že zariadenie na obmedzenie tlaku nefunguje správne.

26. Ak počas varenia dôjde k akejkoľvek poruche tlakového hrnca, spotrebič prestaňte používať a vráťte ho výrobcovi na výmenu alebo opravu.

27. Kábel nenechávajte visieť cez okraj stola alebo pultu, ani dotýkať sa horúceho povrchu.

28. Pred čistením spotrebiča a ak tiež, ak ho nepoužívate, ho odpojte zo zásuvky. Pred nasadením alebo vybratím dielov ho nechajte vychladnúť.

29. Nepoužívajte spotrebič s poškodeným káblom alebo zástrčkou, alebo pri poruche

či inom poškodení. Kontaktujte kvalifikovaného technika, ktorý vykoná kontrolu, opravu alebo elektrické či mechanické nastavenie. Výrobok NEROZOBERAJTE ani NEVYMIENAJTE diely za diely, ktoré nie sú pre tento spotrebič určené.

30. Najprv pripojte zástrčku k spotrebiču, potom zapojte kábel do zásuvky v stene. Ak chcete spotrebič odpojiť, vypnite všetky ovládacie prvky a potom vytiahnite zástrčku zo zásuvky v stene.

31. Nepoužívajte spotrebič v exteriéri.

32. Neumiestňujte spotrebič na horúci plynový alebo elektrický varič ani do jeho blízkosti, ani do vyhriatej rúry.

33. Akýkoľvek iný úkon by mal robiť zástupca autorizovaného servisu.

34. Použitie príslušenstva, ktoré neodporúča výrobca spotrebiča, môže spôsobiť zranenie.

ODLOŽTE SI TIETO POKYNY IBA PRE POUŽITIE V DOMÁCNOSTI

POKYNY PRI UZEMNENÍ: Tento spotrebič musí byť uzemnený. Je vybavený káblom s 3 hrotmi s uzemnenou zástrčkou. Zástrčka musí byť zapojená do zásuvky, ktorá je správne inštalovaná a uzemnená.

Upozornenie: Nesprávne použitie uzemneného kábla môže viesť k úrazu elektrickým prúdom. V prípade potreby sa poraďte s kvalifikovaným elektrikárom. Nepokúšajte sa tento bezpečnostný prvok zmeniť úpravou zástrčky.

K dispozícii je krátky napájací kábel, ktorý znižuje nebezpečenstvo vyplývajúce zo zapletenia a zakopnutia o dlhší kábel. Ak treba použiť predlžovací kábel, mal by byť umiestnený tak, aby nepresahoval cez pult alebo dosku stola, kde by zaňho mohli ťahať deti, alebo by o neho mohli zakopnúť a:

1) Používajte iba predlžovací kábel s 3 hrotmi a uzemňujúcou zástrčkou s 3 kolíkmi.

2) Označená hodnota predlžovacieho kábla musí byť rovnaká alebo vyššia než hodnota tohto spotrebiča. Elektrický výkon je uvedený na spodnej strane tohto spotrebiča

O TLAKOVOM HRNCI

Tento tlakový hrniec využíva vyspelú technológiu, takže vy a vaša rodina si môžete vychutnať výhody lepšieho, rýchlejšieho a zdravšieho varenia. Tlakový hrniec utesní ingrediencie v pare a varí teplejšie a rýchlejšie pri zachovaní dôležitých živín pre

zdravšie stravovanie. Rýchle varenie s menším množstvom vody šetrí dôležité prírodné zdroje a energiu! Toto je najjednoduchší tlakový hrniec na trhu. Môže sa zdať, že je to zložitý prístroj, ale môžete si byť istí, že tento tlakový hrniec sa ľahko ovláda, rýchlo a jednoducho sa v ňom pripravujú pokrmy a vôbec, šetrí peniaze! Prijmite naše poďakovanie za zakúpenie nášho tlakového hrnca a užívajte si varenie!

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA: Ak sa výrobok nebude používať podľa návodu, hrozí nebezpečenstvo požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo zranenie osôb. Ochrana proti úrazu elektrickým prúdom je zaistená iba v prípade, ak je hlavný napájací kábel pripojený k správne uzemnenej napájacej zásuvke 220 V |50 Hz.

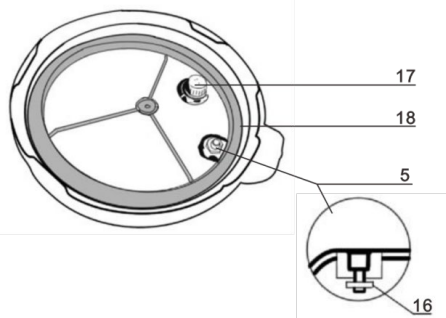
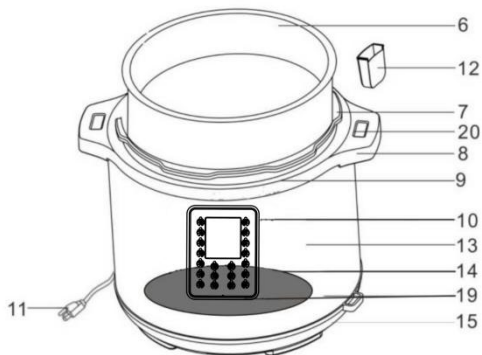
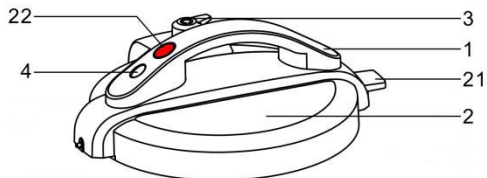
- Tento výrobok sa smie používať iba v SUCHÝCH priestoroch INTERIÉRU a NIE JE určený na komerčné použitie.
- Všetky diely a príslušenstvo tohto spotrebiča sa musia používať podľa návodu. Všetky diely a príslušenstvo musia byť originály dodané výrobcom. Všetky ostatné diely alebo príslušenstvo, ktoré nie sú pre tento spotrebič určené, sú prísne zakázané.
- Používanie predlžovacieho kábla, napájacieho adaptéra a iných elektrických zariadení sa neodporúča.

LED INDIKÁTOR CHYBY:

Ak sa na displeji tlakového hrnca objaví niektorý z nižšie uvedených chybových kódov, odpojte napájací kábel a po 10 minútach ho znova zapojte. Ak zostane zobrazený chybový kód, obráťte sa na výrobcu a požiadajte o náhradný diel.

IDENTIFIKÁCIA DIELOV

1. Rukoväť
2. Veko
3. Obmedzovací ventil tlaku
4. Bezpečnostný ventil (vonkajší pohľad)
5. Bezpečnostný ventil (vnútorný pohľad)
6. Vnútorňý hrniec
7. Vonkajší hrniec
8. Rukoväte hlavného tela hrnca
9. Horný krúžok
10. Ovládací panel
11. Napájací kábel
12. Kondenzačná nádobka
13. Hlavné telo hrnca
14. Vykurovacia doska
15. Spodný krúžok
16. Tesniaci krúžok bezpečnostného ventilu
17. Filter
18. Gumený tesniaci krúžok
19. Snímač
20. Opierka veka (západky veka na oboch bočných rukovätiach)
21. Držadlo pre opierku veka



- 22. Tlačidlo na uvoľnenie veka
- 23. Parák z antikorovej ocele
- 24. Pokrievka z tvrdého skla
- 25. Odmerka
- 26. Lyžica
- 27. Stojan

PRÍSLUŠENSTVO



23



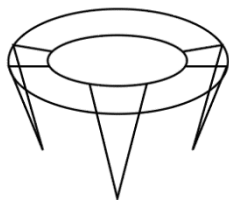
24



25



26



27

AKO POUŽÍVAŤ OVLÁDACÍ PANEL



G-TLAČIDLÁ PONUKY POKRMOV: Pomocou týchto tlačidiel vyberte funkciu Ponuka pokrmov; opätovným stlačením tlačidla vyberte režim varenia (Menej, Normálne, Viac); tlakový hrniec automaticky začne cyklus varenia.

H-FUNKCIA JOGURTU: Skladá sa z dvoch krokov – Pasterizácie a Kultivácie.

I-TLAČIDLO ÚROVNE TLAKU Toto tlačidlo slúži na výber úrovne tlaku varenia, Nízky tlak alebo Vysoký tlak.

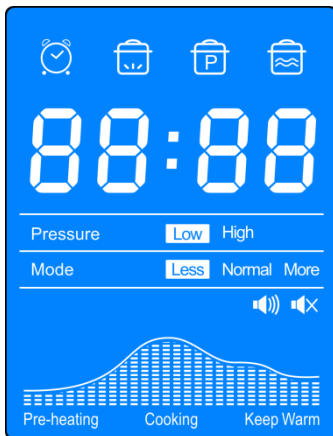
D-TLAČIDLO ODLOŽENÉHO ŠTARTU Toto tlačidlo slúži na naprogramovanie odloženého štartu varenia na tlakovom hrnci. Toto tlačidlo sa používa v kombinácii s tlačidlami Ponuka pokrmov.

E-TLAČIDLO NA UDRŽIAVANIE TEPLoty/ZRUŠENIE: Toto tlačidlo slúži na udržiavanie teploty v tlakovom hrnci. Po varení sa tlakový hrniec automaticky prepne do režimu udržiavania teploty. Stlačením tohto tlačidla KEDYKOL'VEK zrušíte AKÚKOL'VEK funkciu.

F-LCD displej

LCD displej používa ikony, slová a čísla pre zobrazenie času, úrovne tlaku, režimov, priebehu varenia a správ.

1) Ikona Odloženého štartu 2) Ikona Predhrevu 3) Ikona Natlakovania 4) Ikona Udržiavania teploty



Zobrazenie času a správ

Indikátor úrovne tlaku

Indikátor režimu

Indikátor priebehu

Indikátor zvuku: zobrazuje, či je zvuk zapnutý alebo vypnutý, Bezpečnostné upozornenia sú vždy zapnuté

Vypnutie zvuku: Stlačte tlačidlo Manuálneho nastavenia aspoň na 3 s, dokým sa ikona nezmení na ikonu

Zapnutie zvuku: Stlačte tlačidlo Manuálneho nastavenia aspoň na 3 s, dokým sa ikona nezmení na ikonu

Bežné správy

OFF

On

00:00

Hot

Boil

boil

Lid

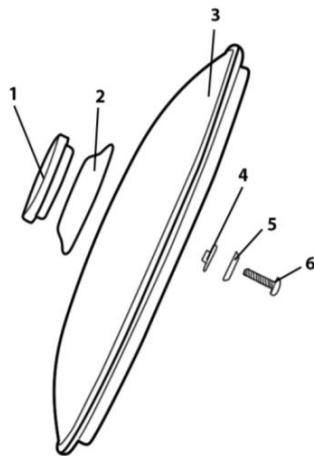
ZOSTAVENIE SKLENEJ POKRIEVKY

**Tlakový hrniec je vybavený pokrievkou z tvrdeného skla, ktorú možno použiť s funkciami POMALÉHO VARENIA a UDRŽIAVANIA TEPLoty. Nepoužívajte túto sklenenú pokrievku s inými funkciami tohto tlakového hrnca.

Montáž gombíka na sklenenú pokrievku bude vyžadovať skrutkovač Phillips (nie je súčasťou dodávky).

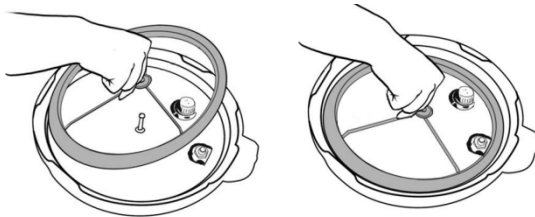
Podľa schémy vľavo (obrázok 6) zostavte gombík na sklenenej pokrievke.

1. Rukoväť
2. Základňa rukoväte
3. Telo sklenenej pokrievky
4. Silikónové tesnenie
5. Tesnenie
6. Skrutka M4



MONTÁŽ GUMENÉHO TESNIACEHO KRÚŽKA

Vždy sa ubezpečte, že gumený tesniaci krúžok (18) je bezpečne upevnený na kovovom krúžku v tvare písmena Y na vnútornej strane pokrievky (2). Ubezpečte sa, že ryha v gumenom tesniacom krúžku (18) sedí s vonkajším okrajom krúžku v tvare písmena Y po celom obvode.



Obrázky 1-2

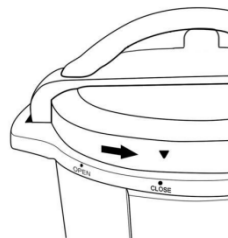
Potom vložte krúžok v tvare písmena Y a gumený tesniaci krúžok (18) naspäť do

pokrievky (2) a ubezpečte sa, že otvor v strede prierezu krúžka v tvare písmena Y je zarovnaný s kovovým kolíkom v strede pokrievky (2). Pevne zatlačte dolu, dokým krúžok v tvare písmena Y nie je upevnený na pokrievke (2) (obrázok 1-2).

ZNAČKY NA VEKU TLAKOVÉHO HRNCA

Obrázok 3

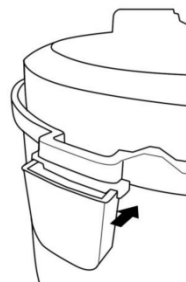
Venujte pozornosť značkám „OPEN“ („OTVORENÝ“) a „CLOSE“ („ZAVRETÝ“) na okraji telesa tlakového hrnca (13) a „▼“ na okraji veka (2). Pre správne uzavretie a zaistenie veka tlakového hrnca (2) vždy zarovnajajte značky „CLOSE“ na hornom krúžku (9) a „▼“ na okraji veka (2) (obrázok 3).



MONTÁŽ KONDENZAČNEJ NÁDOBKY

Kondenzačná nádobka je číry kus plastu, ktorý zapadne do zadnej strany tlakového hrnca, ako je znázornené na obrázku 4. Kondenzačnú nádobku umiestnite do zadnej časti spotrebiča, dokým nezapadne na miesto; ide o diel 12 v schéme na strane 6.

Obrázok 4



UPOZORNENIE TÝKAJÚCE SA OBMEDZOVACIEHO VENTILU TLAKU

UPOZORNENIE: Vyhnite sa vážnemu zraneniu. Pri nastavení ventilu do polohy „EXHAUST“ („VYPUSTIŤ“) (obrázok 5) vždy používajte kliešte alebo dlhý kuchynský nástroj.

POZOR HORÚCA PARA: PRI NASTAVENÍ DO POLOHY „EXHAUST“ („VYPUSTIŤ“) DRŽTE RUKY A TVÁR OD OBMEDZOVACIEHO VENTILU TLAKU.



Obrázok 5

PRED PRVÝM POUŽITÍM

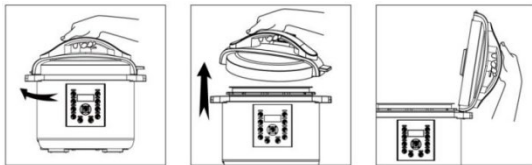
1. Odstráňte obalové materiály, ako je lepenka, plasty a polystyrén, a zlikvidujte ich.
2. Všetky diely očistite mäkkou vlhkou handričkou alebo špongiou a dôkladne

osušte.

3. Hrnec na varenie dôkladne umyte v umývačke na riad alebo teplou mydlovou vodou. Opláchnite, utrite alebo nechajte vyschnúť a vložte do tlakového hrnca.

MONTÁŽ VEKA:

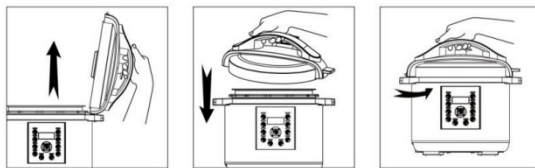
1. Ako otvoriť veko: Pevne držte rukoväť (1) a stlačte červené tlačidlo na uvoľnenie veka (2), točte vekom (2) v smere hodinových ručičiek, dokým sa neuvolí a zvislo zdvihnite (obrázky 6-7); veko (2) môže stáť na opierke veka (20) (obrázok 8).



Obrázky 6-8

Poznámka: Pri nových jednotkách môže byť tesnenie veka (2) o niečo silnejšie, než je obvyklé, veko preto môže ísť ťažko uvoľniť. Len čo bude veko (2) niekoľkokrát otvorené a zatvorené, tesnenia povolí.

2. **Ako zavrieť veko:** Skontrolujte gumový tesniaci krúžok (18) vnútri veka (2) a ubezpečte sa, že je správne nasadený na veku po celom obvode.



Obrázky 9-11

(Pozor: Ak je gumový tesniaci krúžok poškodený, tlakový hrniec nepoužívajte. Obráťte sa na zákaznícky servis a dajte ho opraviť alebo vymeniť).

Ak chcete veko (2) uzamknúť, odstráňte zvyšky jedla z okraja horného krúžka (9) hrnca, aby ste zaistili správne utesnenie. Odstráňte veko (2) z opierky veka (20) (obrázok 9), držte rukoväť (1) a veko uložte smerom dolu v polohe otvoreného veka (obrázok 10). Otáčajte proti smeru hodinových ručičiek, dokým nedosiahnete polohu zatvoreného veka (obrázok 11). (Ozve sa zvuk uzamknutia).

Poznámka: Pre zaistenie správneho uzavretia veka (2) zarovnajte značky OPEN a CLOSE na veku (2) a hlavnom telese (13).

TEST S VODOU

Pre overenie správneho nasadenia gumeného tesniaceho krúžka (18) pri prvom použití odporúčame prečítať si nasledujúce pokyny, vnútorný hrniec (6) naplniť vodou do 2/3 objemu a varenie naprogramovať na 30 minút. Po dokončení vodu vylejte. Vnútorný hrniec (6) opláchnite a vytrite dosucha. Tlakový hrniec je teraz pripravený na použitie.

BEZPEČNOSTNÝ ZÁMOK VEKA

*Poznámka: Tento spotrebič má zabudovaný bezpečnostný prvok, ktorý zabraňuje aktivácii všetkých funkcií, ak veko (2) nie je správne uzamknuté.

Funkciu varenia nemožno zvoliť, ak veko (2) nie je správne uzamknuté. Displej zobrazí „LID“ („VEKO“) a bude nepretržite pípať, dokým veko (2) nebude správne uzamknuté. Funkciu varenia nebudete môcť zvoliť.

Zabráni sa tak tomu, aby spotrebič varil bez správneho zaistenia veka. Funkcia Sauté bude stále fungovať, lebo táto funkcia nepoužíva veko (2).

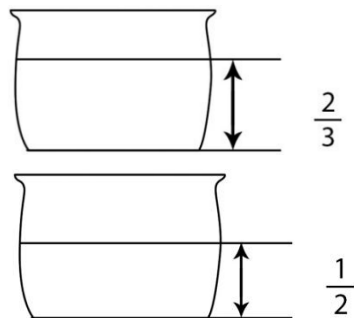
NÁVOD NA POUŽÍVANIE

ZNAČKY HRNCA NA VARENIE

Vnútri odnímateľného hrnca na varenie sa nachádzajú dve sady značiek. Jedna strana je označená nápisom „2/3 MAX PRESSURE COOK“ („2/3 MAX PRE VARENIE“), ktorý udáva maximálne naplnenie pri varení akéhokoľvek jedla v tlakovom hrnci okrem ryže. Druhá značka je MAX RICE CUP (MAX PRE RYŽU) sa používa pri varení ryže. Pri tlakovom varení ryže tlakový hrniec nikdy nenapĺňajte vodou nad túto značku.

1. Otvorte veko, vyberte hrniec na varenie z tlakového hrnca a pridajte jedlo a tekutiny.

POZNÁMKA: Celkový objem jedla a tekutiny nesmie prekročiť 2/3 kapacity hrnca na varenie (obrázok 12). Pri potravinách, ako je sušená

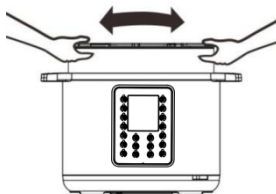


zelenina a fazuľa, alebo ryža a obilniny, nesmie celkový objem prekročiť 1/2 kapacity (obrázok 13). Preplnenie môže upchať obmedzovací ventil tlaku, čo môže spôsobiť nadmerný tlak.

Pri varení pod tlakom vždy používajte aspoň ½ šálky tekutiny.

UPOZORNENIE: Aby nedošlo k vážnemu popáleniu pri varení iných pokrmov než ryže, nikdy neprekráčajte značku 2/3 MAX PRESSURE COOK kombinovaného objemu tekutín a potravín znázornenú na obrázku 13.

Pred vloženíím vnútorného hrnca (6) do tlakového hrnca sa ubezpečte, že vnútorná nádoba, kde je umiestnená vykurovacia doska (14), je čistá a suchá a hrniec vyrovnajte tak, aby ste zaistili optimálny kontakt medzi vnútorným hrncom a vykurovacou doskou (14) (obrázok 14).



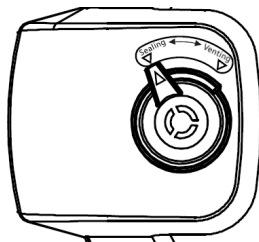
Obrázok 14

3. Zatvorte a uzamknite veko.

4. Obmedzovací ventil tlaku (3) nastavte do polohy „Airtight“ („Utesniť“) a ubezpečte sa, že bezpečnostný ventil (4) klesne.

5. Keď nastavujete obmedzovací ventil tlaku (3) do polohy „Airtight“ („Utesniť“) alebo „Exhaust“ („Vypustiť“), zarovnajte značku na obmedzovacom ventilu tlaku (3) so šípkou na rukoväti (1), ako je znázornené na obrázku 15.

6. Napájací kábel zapojte do tlakového hrnca a potom do zásuvky v stene. Na LCD displeji sa zobrazí OFF (VYPNUTÉ).



Obrázok 15

NÁVOD NA OBSLUHU

S bezpečne zaisteným vekom, zapnutým spotrebičom a zobrazeným LCD displejom zvolte tlačidlo pre požadovanú funkciu varenia podľa nasledujúcich pokynov.

Pre tlakový hrniec je naprogramovaných 16 funkcií Ponuky pokrmov. Sú to Ovsené vločky, Polievka/Vývar, Hydina, Jogurt, Vajca, Fazuľa/Chilli, Ryža, Tlakové varenie, Mäso/Dusené mäso, Torty, Pomalé varenie, Para, Sauté, Viacvrnné potraviny a konzervovanie. Základné časy sú naprogramované pre rýchle a jednoduché varenie pre malé porcie jedla (menšie než 1,4 kg). Pri varení porcií nad 1,4 kg použite funkciu vlastného manuálneho nastavenia. Každý základný čas je naprogramovaný tak, aby detegoval hmotnosť varených potravín a množstvo tekutiny vnútri hrnca počas cyklu varenia. Spotrebič automaticky vytvorí tlak, uvarí jedlo a po dokončení varenia prejde do režimu Udržiavanie teploty.


MENU	Teplota °C	ROZMEDZIE DOBY VARENIA
Ovsená kaša	165°C	1-99 MIN
Polievka/vývar	165°C	1-99 MIN
Hydina	165°C	1-99 MIN
Jogurt	35°C - 83°C	8-24 HODÍN
Vajcia	165°C	1-99 MIN
Fazuľa/Chilli	165°C	1-99 MIN
Ryža	165°C	1-99 MIN
Tlakové varenie	165°C	1-99 MIN
Mäso/Dusené mäso	165°C	1-99 MIN
Torta	135°C	1-99 MIN

Pomalé varenie	60°C - 95°C	0,5-9,5 HODÍN
Varenie v pare	165°C	1-99 MIN
Sauté	100°C - 140°C	1-30 MIN
Celozrnné	165°C	1-99 MIN
Konzervovanie	165°C	1-99 MIN


PO VÝBERE TLAČIDLA PONUKA POKRMOV

1. Na displeji sa zobrazí základná doba varenia pre zvolený výber. Napríklad pri výbere Ryža sa na displeji ukáže 00:12. Netreba stlačiť iné tlačidlo.

2. Indikátor Ryže desaťkrát blikne a spotrebič sa začne zahrievať.

Rozsvieti sa ikona Predhrevu .

3. S rastúcim teplom sa zvyšuje tlak, bezpečnostný ventil vyskočí. Množstvo tekutiny a ďalších ingrediencií v tlakovom hrnci určuje dĺžku požadovaného času pre natlakovanie hrnca – všeobecne 5 až 40 minút.

4. Napríklad pri varení ryže sa pri vytváraní tlaku na LCD displeji zobrazí ON. Vo chvíli, keď sa začne tlakové varenie, rozsvieti sa ikona Natlakovanie . LCD displej ukazuje P 12 a začína sa odpočítavanie.

5. Zdvihnutý bezpečnostný ventil znamená, že spotrebič varí pod tlakom. Veko je teraz zatvorené a nedá sa otvoriť.

NIKDY SA NEPOKÚŠAJTE OTVORIŤ VEKO POČAS VARENIA POD TLAKOM.


PO VÝBERE ÚROVNE TLAKU

Tlačidlo ÚROVEŇ TLAKU sa používa v kombinácii s tlačidlami Ponuky pokrmov.

Základný pracovný tlak je Vysoký tlak, tlačidlo „ÚROVEŇ TLAKU“ prepína nastavenie tlaku medzi „Vysoký tlak“ (50-60 kPa) a „Nízky tlak“ (30-40 kPa) pre funkcie varenia pod tlakom. Napríklad pri Polievkach, najprv stlačte tlačidlo Polievka a nastavte dobu tlakového varenia, indikátor Polievka bude blikať a indikátor Vysoký tlak bude zvýraznený, stlačte jedenkrát Úroveň tlaku, rozsvieti sa indikátor Nízky tlak. Ak dvakrát stlačte tlačidlo Úroveň tlaku, pracovný tlak bude vysoký.

Postupujte podľa krokov 3 - 5 na stránke 11.

FUNKCIA AUTOMATICKÉHO UDRŽIAVANIA TEPLoty

Keď je varenie dokončené, tlakový hrniec zapípa a automaticky prejde do režimu Udržiavania teploty. Indikátor Udržiavanie teploty a ikona  Udržiavanie teploty sa rozsvietia a na displeji sa zobrazí 00 00. Po 24 hodinách sa hrniec automaticky vypne.

POZNÁMKA: Nastavenie Udržiavania teploty by sa nemalo používať nepretržite viac než 4 hodiny. Kvalita a štruktúra potravín sa začne meniť po 1 hodine pri nastavení Udržiavania teploty. Malé množstvo kondenzácie v hornom krúžku pri nastavení Udržiavania teploty je normálne.

PRE RESETOVANÍ ALEBO ZRUŠENÍ

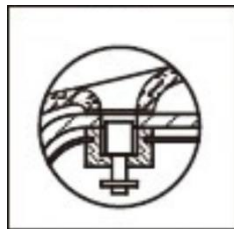
Užívateľ môže kedykoľvek resetovať alebo zrušiť akúkoľvek funkciu stlačením tlačidla Udržiavanie teploty/Zrušenie, dokým sa na displeji nezobrazí OFF (VYPNUTÉ).

ODSTRÁNENIE VEKA PO VARENÍ POD TLAKOM

Po ukončení cyklu varenia pod tlakom sa spotrebič automaticky prepne do režimu Udržiavania teploty. V tomto okamihu môžete uvoľniť tlak jedným z dvoch spôsobov – Prirodzeným uvoľnením tlaku alebo Rýchlym uvoľnením tlaku.

1. Prirodzené uvoľnenie: Po varení pod tlakom nechajte spotrebič v režime Udržiavania teploty. Tlak začne klesať – doba pre pokles tlaku závisí od množstva tekutiny v hrnci a od doby, počas ktorej bol tlak udržiavaný. Prirodzené uvoľnenie môže trvať 15 až 30 minút.

Počas tejto doby varenie pokračuje, takže sa odporúča pre niektoré kúsky mäsa, polievky, ryžu a niektoré dezerty. Keď sa tlak úplne uvoľní, bezpečnostný ventil (4) klesne (obrázok 16) a veko sa odomkne pre otvorenie. Veko sa neotvorí, ak sa neuvolní všetok tlak. Veko neotvárajte násilím. Ak je veko príliš pevné, nechajte tlak úplne uvoľniť, než sa pokúsíte veko otvoriť.



Obrázok 16

Rýchle uvoľnenie (odporúča sa pre potraviny, ktoré by mali byť Mierne prepečené alebo Stredne opečené): Po varení pod tlakom bude hrniec pípať a prejde do režimu Udržiavania teploty. Stlačte tlačidlo Udržiavanie teploty/Zrušenie a displej zobrazí OFF (VYPNUTÉ). Pomocou kuchynskej rukavice alebo dlhého náčinia opatrne otočte obmedzovací ventil tlaku (3) do polohy „Exhaust“ („Vypustiť“), aby ste uvoľnili tlak, dokým bezpečnostný ventil (4) neklesne.

POZNÁMKA: Obmedzovací ventil tlaku bezprostredne po varení nemožno nastaviť na pozíciu „Exhaust“ („Vypustiť“), pokiaľ používate funkcie, ako je Kaša alebo Polievka. **DÔLEŽITÉ** je, aby bezpečnostný ventil (5) klesol skôr, než sa pokúsite veko otvoriť (obrázok 14).

POZOR - HORÚCA PARA – NEBEZPEČENSTVO OPARENIA: NA OTOČENIE VENTILU POUŽITE KLIŠTE ALEBO DLHÉ NÁČINIE. RUKY A TVÁR DRŽTE OD OBMEDZOVACIEHO VENTILU TLAKU (3)

AKO POUŽÍVAŤ FUNKCIU RESTOVANIE

Toto nastavenie umožňuje varenie pri vysokej teplote, bez veka, pred tlakovým varením. Pred tlakovým varením bude väčšina pokrmov z restovania ťažšie, pretože získajú zlatistú farbu, bohatšiu a šťavnatejšiu chuť. Ak chcete pred tlakovým varením mäso alebo zeleninu restovať:

1. Odstráňte veko (2) zo spotrebiča.
2. Pridajte olej alebo maslo podľa receptu.
3. Stlačte tlačidlo RESTOVANIE. Stlačením tlačidla + a - nastavíte čas varenia. Netreba stlačiť žiadne iné tlačidlo, po 10 sekundách sa program spustí. Na LCD displeji sa zobrazí ON (ZAPNUTÉ).
4. Opakovaným stlačením tlačidla RESTOVANIE zvolíte režim a teplotu podľa tabuľky.
5. Po predhriatí sa na displeji LCD zobrazí HOT (ZAHRIATE), potom vložte potraviny do vnútorného hrnca.
6. Podľa potreby pokrm miešajte alebo otáčajte, kým nedosiahnete požadovanú farbu a konzistenciu.
7. Ak chcete zrušiť funkciu RESTOVANIE pred dokončením odpočítavania časovača, stlačte tlačidlo UDRŽANIE TEPLoty/ZRUŠENIE.

!!! Nechajte spotrebič po zrušení funkcie RESTOVANIE 2-3 minúty odpočívať pred zahájením tlakového varenia. Ak spotrebič nespustí tlakové varenie, nechajte ho po RESTOVANÍ vychladnúť na dlhší čas pred zvolením inej funkcie.

NASTAVENIE TEPLoty A ČASU PEČENIA

- Stlačte tlačidlo RESET, na displeji sa zobrazí MEDIUM a začne blikať predvolený čas 0:20
- Stlačte tlačidlo RESET a zmeňte režim z STŘEDNÍ na MÉNĚ alebo VÍCE. Tieto režimy zodpovedajú teplotám v nasledujúcej tabuľke

RESTOVANIE V2	
Nastavenie	Teplota
Menej	100 °C
Stredne	120 °C
Viac	140 °C

- Pomocou tlačidiel + a - nastavte dĺžku času režimu RESTOVÁNÍ.
- Po výbere času počkajte 5 sekúnd, hrniec sa začne OBNOVOVAŤ.
- Ak chcete zrušiť funkciu RESTOVÁNÍ pred ukončením odpočítavania časovača, stlačte tlačidlo UDRŽENÍ TEPLoty/ZRUŠIT.
- Na pomalé varenie môžete použiť sklenenú pokrievku.

AKO POUŽÍVAŤ FUNKCIU JOGURT

Výroba jogurtu pomocou tlakového hrnca je veľmi jednoduchá. Všetko, čo potrebujete, je mlieko a trocha jogurtu s aktívnou kultúrou! Proces sa skladá z dvoch častí: Pasterizácie mlieka a kultivácie jogurtu. Pri výrobe jogurtu postupujte podľa nasledujúcich krokov:

Pasterizácia

1. Oceľový hrniec umiestnite do základne a tlakový hrniec zapojte. Na LCD displeji sa zobrazí OFF (VYPNUTÉ).
2. Mlieko nalejte do ocelového hrnca podľa vášho receptu.
3. Vek uzamknite a obmedzovací ventil tlaku presuňte do polohy Airtight (Utesniť).
4. Zvoľte funkciu Jogurt. Ďalším stlačením tlačidla Jogurt prejdete na ponuku More (Viac); na LCD displeji bude blikať nápis Boil (Varenie).

5. Po 10 sekundách tlakový hrniec trikrát pípne a na LCD displeji sa zobrazí nápis Boil (Varenie).
6. Po dokončení varenia tlakový hrniec pípne a na LCD displeji sa zobrazí nápis Yogurt (Jogurt).
7. Oceľový hrniec s mliekom vyberte, vložte na mriežku a nechajte chladnúť, dokým mlieko nedosiahne teplotu 43 °C.

Kultivácia

Do teplého mlieka vmiešajte aktívnu kultúru podľa vášho receptu. Oceľový hrniec vráťte do základne tlakového hrnca.

1. Uzamknite veko. Obmedzovací ventil tlaku môže byť nastavený do polohy Airtight (Utesniť) alebo Exhaust (Vypustiť).
2. Zvoľte funkciu Jogurt; znova stlačte Jogurt, dokým sa na LCD displeji nezobrazí nápis Normal (Normálne) s 8-hodinovým časovačom. Pri nastavení doby varenia použite Manuálne nastavenie.
3. Po 10 sekundách tlakový hrniec trikrát pípne a na LCD displeji sa zobrazí časovač (časovač pre jogurt sa spustí a bude odpočítavať).
4. Po dokončení varenia tlakový hrniec niekoľkokrát pípne a na LCD displeji sa zobrazí nápis Yogurt (Jogurt). Jogurt premiestnite do nádob a dajte chlaďiť podľa pokynov v recepte.

AKO POUŽÍVAŤ FUNKCIU POMALÉ VARENIE:

1. Pripravte si požadovaný pokrm a vložte ho do vnútorného hrnca (6).
2. Pri pomalom varení použite na spotrebič sklenenú pokrievku.

POZNÁMKA: Funkcia POMALÉ VARENIE varí bez tlaku.

3. Zvoľte funkciu POMALÉ VARENIE a na displeji sa zobrazí východiskový čas režimu POMALÉ VARENIE 06:00. Stlačením tlačidla + a - si čas varenia upravte.

POZNÁMKA: Najdlhší povolený čas režimu POMALÉ VARENIE je 9,5 hodiny.

4. Opakovaným stlačením tlačidla POMALÉ VARENIE zvolíte režim a teplotu podľa tabuľky.

5. Po 10 sekundách tlakový hrniec trikrát pípne a na LCD displeji sa zobrazí ON (ZAPNUTÉ), čo znamená, že tlakový hrniec sa predhrieva.

6. Než sa spustí odpočítavanie, spotrebiču môže trvať 5 až 20 minút, kým dosiahne potrebnú teplotu.

7. Keď je varenie dokončené, tlakový hrniec pípne a automaticky prejde do režimu UDRŽANIE TEPLoty. Počas režimu UDRŽANIE TEPLoty bude na displeji zobrazené 0000.

8. Rozsvieti sa ikona UDRŽANIE TEPLoty, činnosť ukončíte stlačením tlačidla UDRŽANIE TEPLoty/ZRUŠIŤ.

NASTAVENIE TEPLoty A ČASU PRE POMALÉ VARENIE

- Vyberte funkciu POMALÉ VAŘENÍ, na displeji sa zobrazí režim MEDIUM a predvolený čas režimu 06:00
- Stlačte tlačidlo SLOW COOK (Pomalé varenie) a zmeňte režim z MEDIUM (Stredný) na LESS (Menej) alebo MORE (Viac). Tieto režimy zodpovedajú teplotám v nasledujúcej tabuľke

POMALÉ VARENIE V2	
Nastavenie	Teplota
Menej	60 °C
Stredne	70 °C
Viac	80 – 95 °C

- Pomocou tlačidiel + a - nastavte dĺžku času režimu pomalého varenia. Maximálny povolený čas v režime pomalého varenia je 9,5 hodiny
- Po výbere času počkajte 5 sekúnd, sporák spustí pomalé varenie. Ak chcete zrušiť funkciu POMALÉ VAŘENÍ pred ukončením odpočítavania časovača, stlačte tlačidlo UDRŽENÍ TEPLoty/ZRUŠIŤ.

- Po skončení varenia tlakový hrniec zapípa a automaticky prejde do režimu UDRŽENÍ TEPLoty. V režime HEAT CONSERVATION sa na displeji zobrazí 66. Rozsvieti sa ikona HEAT CONSERVATION. Ak chcete ukončiť operáciu, stlačte tlačidlo UDRŽENÍ TEPLoty / ZRUŠIT
- Na pomalé varenie môžete použiť sklenenú pokrievku.
- Funkcia pomalého varenia je beztlaková


POZOR! Pri odstraňovaní sklenenej pokrievky nikdy nedávajte tvár alebo ruky priamo nad tlakový hrniec, unikajúca para môže spôsobiť vážne popáleniny.

AKO POUŽÍVAŤ FUNKCIU ODLOŽENÝ ŠTART

Ak chcete naprogramovať tlakový hrniec na automatické varenie pripravených pokrmov neskôr, môžete ho naprogramovať na varenie odložené až o 24 hodín.

POZOR: Neodporúča sa používať funkciu ODLOŽENÝ ŠTART pri varení pokrmov, ktoré sa môžu skaziť. Ponechanie surových potravín v tlakovom hrnci dlhší čas pred varením môže mať za následok skazenie potravín. Varte potraviny, ktoré môžu byť ponechané pri izbovej teplote, ako je ryža, fazuľa, obilniny a iné potraviny, ktoré sa neskazia.

Toto nastavenie sa používa v kombinácii s funkciami Ponuka pokrmov a Manuálne nastavenie.

1. Pripravte si požadovaný pokrm a vložte ho do hrnca na varenie.
2. Veko (2) umiestnite na spotrebič a otočte ním proti smeru hodinových ručičiek, aby ste ho uzamkli.
3. Ubezpečte sa, že Obmedzovací ventil tlaku je v polohe „Airtight“ („Utesniť“).
4. Napájací kábel zapojte do zásuvky 220 V.
5. Na LCD displeji sa zobrazí OFF (VYPNUTÉ).
6. Stlačte tlačidlo Odložený štart, ikona Odložený štart  sa rozsvieti. Na LCD displeji sa zobrazí 00:30, čo sa rovná 30 minútam oneskorenia (odloženia). Stlačte tlačidlo Odložený štart pre nastavenie doby odloženia po polhodinových krokoch a podržte tlačidlo pre rýchle zvýšenie hodnoty. Maximálna doba odloženia je 24 hodín. (Čas, ktorý sa zobrazuje na LCD displeji, znázorňuje, ako dlho má spotrebič čakať, než spustí proces varenia.)

7. Napr.: Ak si prajete naprogramovať tlakový hrniec tak, aby sa automaticky zapol za 3 hodiny, držte tlačidlo Odložený štart, dokým sa na displeji nezobrazí 03:00).

8. Po naprogramovaní doby Odloženého štartu zvolte funkciu Ponuka pokrmov.

TLAČIDLÁ PRE VOĽBU Z PONUKY POKRMOV:

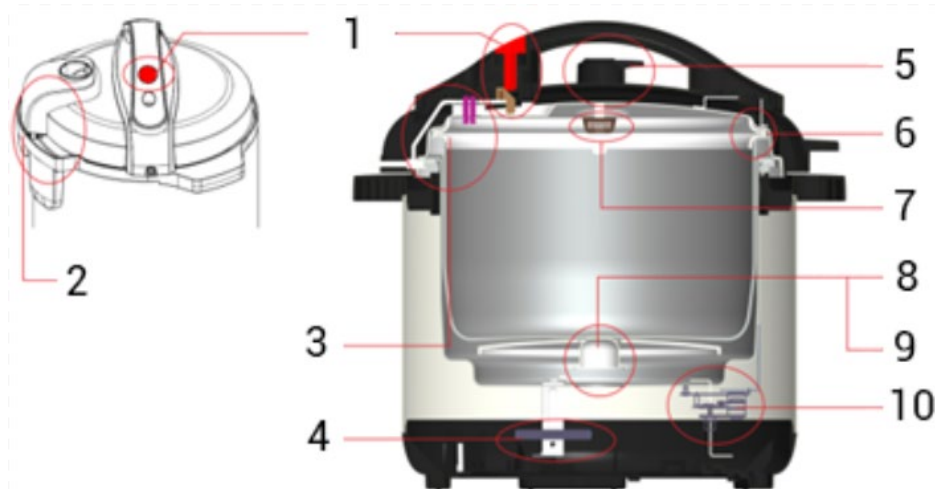
Zvoľte jedno z tlačidiel Ponuka pokrmov okrem funkcie Sauté a Jogurt. Postupujte podľa pokynov v časti „PO VÝBERE TLAČIDLÁ PONUKY POKRMOV“

Len čo tlakový hrniec dokončí odpočítavanie, začne variť podľa zvoleného pokrmu.

Pri dokončení procesu varenia postupujte podľa pokynov uvedených v časti „AKO ODSTRÁNIŤ VEKO PO TLAKOVOM VARENÍ“.

BEZPEČNOSTNÉ PRVKY

Pre zaistenie spoľahlivosti je v tlakovom hrnci inštalovaných deväť bezpečnostných zariadení (obrázok 17).



Obrázok 17

1. Bezpečnostný zámok veka

2. Bezpečnostný spínač veka

3. Bezpečnostné zariadenie na otváranie a zatváranie veka
4. Tepelná poistka
5. Obmedzovací ventil tlaku
6. Zariadenie na uvoľnenie tlaku
7. Protiblokovací kryt
8. Automatická regulácia teploty
9. Varovanie pred vysokou teplotou
10. Zariadenie na reguláciu tlaku

1. Bezpečnostné zariadenie na otváranie a zatváranie veka

Veko nemožno otvoriť, ak je spotrebič naplnený tlakom.

2. Zariadenie na reguláciu tlaku

Správna úroveň tlaku sa počas cyklu varenia udržuje automaticky.

3. Obmedzovací ventil tlaku

Obmedzovací ventil tlaku automaticky uvoľní vzduch, ak tlak vnútri prekročí nastavenú teplotu.

POZNÁMKA: Preplnením tlakového hrnca (pozri Návod na používanie) môžete spôsobiť upchatie obmedzovacieho ventilu tlaku, čo môže spôsobiť nadmerný tlak.

4. Protiblokovací kryt

Zabraňuje zablokovaniu obmedzovacieho ventilu tlaku (3) potravinami.

5. Zariadenie na uvoľnenie tlaku

Ak tlakový hrniec dosiahne maximálny prípustný tlak a teplotu, hrniec na varenie sa posunie dolu, dokým sa veko neoddelí od tesniaceho krúžka, čím sa uvoľní tlak vzduchu.

6. Termostat

Napájanie sa automaticky vypne, ak teplota hrnca na varenie dosiahne nastavené hodnoty, alebo ak sa tlakový hrniec ohrieva bez dostatočného množstva tekutín vo vnútri.

7. Tepelná poistka

Okruh sa otvorí, ak tlakový hrniec dosiahne maximálnu teplotu.

8. Bezpečnostný spínač veka

Tlakový hrniec nebude fungovať, ak veko nie je správne zaistené.

9. Bezpečnostné tlačidlo veka

Veko nemožno otvoriť, ak tlačidlo nie je stlačené a podržané.

ČISTENIE TLAKOVÉHO HRNCA

1. Pred rozobratím sa vždy ubezpečte, že tlakový hrniec je odpojený, bez tlaku a úplne vychladnutý.

2. Na čistenie vonkajšieho tela (13) použite neabrazívnu špongiu alebo vlhkú handričku. NIKDY neponárajte vonkajšie telo (13) do žiadnej kvapaliny ani nelejte kvapalinu do neho.

3. Odstráňte kondenzačnú nádobku (12), dôkladne opláchnite a nechajte uschnúť. Vnútorne hlavné telo (13) a horný krúžok (9) vyčistíte vlhkou špongiou alebo handričkou.

4. Odstráňte obmedzovací ventil tlaku (3) uchopením a pevným ťahom smerom nahor. Opláchnite teplou vodou a osušte.

5. Očistite veko (2) teplou mydlovou vodou, vrátane gumeného tesniaceho krúžka (18), filtra (17), ventilu, bezpečnostného ventilu (4) a nechajte dôkladne vyschnúť.

6. Na spodnej strane veka pod obmedzovacím ventilom tlaku (3) je malý kovový filter (17), ktorý možno ľahko odstrániť za účelom vyčistenia (obrázok 18).

7. Pred opätovným zložením nechajte diely úplne vyschnúť.

8. Vnútorný hrniec (6), mriežku (20) a pokrievku z tvrdého skla (21) umyte pomocou neabrazívnej špongie a nechajte uschnúť na vzduchu alebo použite utierku. Neodporúča sa používať typ drôtenky, ktorá by mohla poškriabať neprílišný povrch vnútorného hrnca (6).

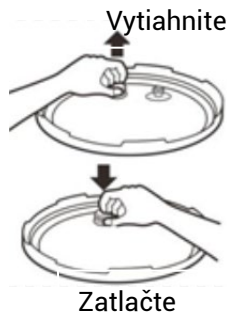
9. Vnútorný hrniec skladujte vnútri tlakového hrnca. Tlakový hrniec skladujte na chladnom a suchom mieste.

10. Neskladujte tlakový hrniec s pripevneným vekom. To znižuje opotrebenie tesnenia.

11. POZNÁMKA: Akýkoľvek iný úkon by mal robiť zástupca autorizovaného servisu alebo výrobcu či distribútora.

Ako vyčistiť filter:

Vyberte filter (17) ťahom v zvislom smere a vyčistite ho. Ak chcete filter znova pripevniť, jednoducho filter (17) nasadíte a zatlačíte dolu, aby bol zaistený (obrázok 18).



Obrázok 18

Tabuľka na varenie								
Funkcia	Nastavenie/Mi n		Manuál ne nastav enie	Teplot a °C	Nastavená hodnota		Doba udržania teploty	Teplot a udržia vanie °C
					Východisk ový tlak/vysoký	Nízky tlak		
Ovsená kaša	Menej	12	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Stredne	15						
	Viac	20						
Polievka / vývar	Menej	20	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Stredne	30						
	Viac	99						
Hydina	Menej	10	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Stredne	15						
	Viac	25						
Jogurt	Menej	24 hod	8-24 hod	35- 42°C	-	-		
	Stredne	8:00						

	Viac	Boil		71-83°C				
Vajíčka	Menej	4	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Stredne	5						
	Viac	6						
Fazule / Chilli	Menej	25	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Stredne	30						
	Viac	40						
Ryža	Menej	8	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	
	Stredne	12						
	Viac	15						
Tlakové varenie	Menej	20	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Stredne	35						
	Viac	45						
Mäso / dusenie	Menej	20	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Stredne	35						
	Viac	45						
Dezert	Menej	25	1-99 min	135°C	-	-	24H	60-80
	Stredne	40						
	Viac	50						
Pomalé varenie	Menej	0:30	0.5-9.5 hod	60-70°C	-	-	24H	60-80
	Stredne	6:00		70-80°C				
	Viac	9:30		80-95°C				
Para	Menej	3	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Stredne	10						
	Viac	15						
Restovanie	Menej	15		100°C	-	-	24H	60-80

	Stredne	20	1-30	120°C				
	Viac	30	min	140°C				
Strukoviny	Menej	20	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Stredne	40						
	Viac	45						
Zaváranie	Menej	10	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Stredne	15						
	Viac	99						

RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	RIEŠENIE
1. Má byť obmedzovací ventil tlaku (3) na veku (2) uvoľnený?	Áno, aj keď je uvoľnený, je bezpečne zaistený. Otočí sa o 360 stupňov. Ak sa však zvýši tlak a ventil je správne nastavený v polohe „Airtight“ („Utesniť“), bude pripomínať kývajúcu sa hlavu na pružine.
2. Ak zvolím tlačidlo Ponuka pokrmov (napr. SOUP (POLIEVKA)), nič sa nedeje. Čo sa stalo?	Nič sa nestalo. Ubezpečte sa, že obmedzovací ventil tlaku (3) je nastavený v polohe Airtight (Utesniť) a veko (2) je bezpečne uzamknuté. Ak zvolíte tlačidlo Ponuka pokrmov, nechajte spotrebič spustiť zahrievanie a generovanie tlaku. Ak spotrebič vytvorí dostatočný tlak, displej zobrazí časovač s odpočítavaním, ktorý predstavuje vami požadovanú dobu varenia zvoleného tlačidla Ponuka pokrmov. Teraz spotrebič začne variť jedlo. Natlakovanie môže trvať od 5 do 40 minút, v závislosti od množstva a hmotnosti potravín, ktoré sa varia.
3. Keď tlakový hrniec nastavíte, začne sa zahrievať, zhruba po 5 minútach spotrebič trikrát pípne a prejde do režimu Udržiavanie teploty a jedlo sa úplne nedovarí. Čo sa	Spotrebič deteguje, že do pokrmu nebolo pridané dostatočné množstvo tekutiny. Tlakový hrniec má snímač automatickej ochrany proti prehriatiu, ktorý spotrebič automaticky prepne do režimu OFF (VYPNUTÉ) alebo Udržiavanie teploty, len čo zistí, že neobsahuje dostatočné množstvo tekutiny, aby sa neprehrieval. Ubezpečte sa, že je uvoľnený všetok tlak, otvorte veko a po 1/2 šálke pridávajte tekutinu, dokým

<p>deje?</p>	<p>spotrebič nezačne správne generovať tlak a variť.</p> <p>Spotrebič deteguje únik tlaku a nesprávne utesnenie. Pevne zatlačte na veko, aby sa utesnenie vytvorilo alebo uvoľníte všetok tlak a veko bezpečne vyberte, aby ste spotrebič dôkladne skontrolovali. Ubezpečte sa, že gumený tesniaci krúžok je na svojom mieste, že veko je bezpečne uzamknuté a ventil na hornej strane veka je v polohe „Airtight“ („Utesniť“). Spotrebič resetujte odpojením. Počkajte 10 sekúnd a znova ho pripojte. Spotrebič znova naprogramujte.</p> <p>Obe vyššie uvedené riešenia spôsobia odparenie určitého množstva tekutiny, preto sa odporúča opäť pridať rovnaké množstvo, ktoré sa odparilo, inak sa budete s týmto problémom stretávať aj naďalej alebo tlakový hrniec nebude fungovať správne.</p>
<p>4. Pri natlakovaní sa okolo okraja veka uvoľňuje para. Ako môžem tento problém vyriešiť?</p>	<p>Vezmite prosím na vedomie, že para unikajúca z ventilu (3) alebo okolo veka je pri procese natlakovania počas prvých 5 minút normálny jav. Ak tento jav trvá dlhšie než 10 minút alebo sa para stále uvoľňuje, hoci časovač začal už odpočítavať, môže to znamenať, že gumený tesniaci krúžok (18) riadne netvoril utesnenie, keď bolo veko (2) uzamknuté. To sa môže stať pri úplne nových jednotkách. Skúste na veko pevne zatlačiť (2). To by malo umožniť gumenému tesniacemu krúžku (18) pevné utesnenie a zastavenie ďalšieho uvoľňovania pary.</p> <p>Ak sa tým problém nevyrieši, stlačte tlačidlo UDRŽIAVANIE TEPLoty/ZRUŠENIE a postupujte podľa pokynov na uvoľnenie všetkého tlaku pred odstránením veka a skontrolovaním červeného bezpečnostného ventilu (4) alebo gumeného tesniaceho krúžka (18). Pozri str. 7 o nasadení gumeného tesniaceho krúžka (18). Utrite ho mokrou handričkou, aby bol čistý a hladký, bez zvyškov potravín. Všimnite si, že červený bezpečnostný ventil (4) je správne zostavený a dá sa ľahko vytiahnuť nahor a nadol uchopením tesniaceho krúžka bezpečnostného ventilu (16). Veko znova</p>

	umiestnite na spotrebič a uzamknite. Znova spustíte proces varenia.
5. Pri natlakovaní sa z obmedzovacieho ventilu tlaku (3) uvoľňuje para. Ako môžem tento problém vyriešiť?	To môže nastať pri počiatočnom spustení cyklu natlakovania a je to bežné. Ak bude problém pokračovať dlhšie než 10 minút, je možné, že ventil (3) nie je správne umiestnený. Jednoducho použite kliešte (alebo podobné náčinie) a kuchynské rukavice a ventil opatrne jemným poklepaním zboka nabok znova umiestnite, dokým dobre netesní. Ak sa para ďalej uvoľňuje, pravdepodobne treba stlačiť tlačidlo UDRŽIAVANIE TEPLoty/ZRUŠENIA. Pred otvorením veka a odstránení obmedzovacieho ventilu tlaku postupujte podľa pokynov na uvoľnenie všetkého tlaku a skontrolujte tenkú drôtenú pružinu na jeho spodnej strane. Ubezpečte sa, že nie je ohnutá ani uvoľnená. Ak para stále uniká, ventil môže mať poruchu a môže byť nutná výmena alebo oprava.
6. Pri natlakovaní sa z oblasti bezpečnostného ventilu (4) uvoľňuje para. Ako môžem tento problém vyriešiť?	To môže nastať pri počiatočnom spustení cyklu natlakovania a je to bežné. Ak bude problém pokračovať dlhšie než 10 minút, použite kliešte (alebo podobné náčinie) a kuchynské rukavice, aby ste mohli ventil opatrne správne umiestniť. To pomôže správne usadiť veko a všetky ventily. Tlak bude na bezpečnostný ventil rýchlo tlačiť a spotrebič správne utesní, aby sa dokončilo natlakovanie.
7. Jedlo je hotové a všetok tlak je uvoľnený, ale nedá sa odomknúť a otvoriť veko. Čo sa zaseklo?	Stlačte tlačidlo UDRŽIAVANIE TEPLoty/ZRUŠENIA a ubezpečte sa, že všetok tlak a para sa uvoľnili. Tiež sa ubezpečte, že červený bezpečnostný ventil (4) už nie je v hornej polohe. Môže byť zaseknutý v hornej polohe, jemne poklepte na veko, aby sa dostal dolu. Potom otáčajte vekom v smere hodinových ručičiek a odomknite ho. Ak je stále zaseknuté, môže pomôcť odpojenie zariadenia.
8. Čo je číra plastová časť, ktorá bola dodaná s tlakovým hrncom?	To je Kondenzačná nádobka: Pozri diel (12) na stranách 5 a 8 a pripojenie kondenzačnej nádoby k zadnej strane tlakového hrnca.

9. Naprogramoval som tlakový hrniec, aby varil, ale nič sa nedeje.	Spotrebič stále vytvára tlak. To môže trvať 5 až 40 minút, v závislosti od množstva a hmotnosti potravín v tlakovom hrnci.	
10. Spotrebič NEFUNGUJE, alebo NIE JE NAPÁJANÝ.	Poistka v spotrebiči sa skratovala. To sa stane, ak sa pokrm vo vnútornom hrnci varí bez dostatočného množstva tekutiny, alebo ak do hrnca prúdi príliš mnoho elektrického prúdu. Obráťte sa prosím na zákaznícky servis pre náhradnú poistku.	
11. LED displej zobrazuje chybu E4.	Odpojte napájací kábel zo zásuvky v stene. Počkajte cca 15 minút. Pripojte napájací kábel naspäť do zásuvky v stene. Na tlakovom hrnci stlačte tlačidlo „CANCEL“ („ZRUŠIŤ“). Ak chcete začať varenie, zvolte proces varenie.	
12. Jedlo je na dne vnútorného hrnca spálené.	Vo vnútornom hrnci nie je dostatok tekutiny. Pridajte do vnútorného hrnca viac tekutiny.	
13. Sú problémy so zatvorením veka.	Nesprávne nasadený tesniaci krúžok.	Tesniaci krúžok znova nasadte.
	Bezpečnostný ventil je v hornej polohe.	Jemne zatlačte bezpečnostný ventil dolu.
14. Sú problémy s otvorením veka.	Tlak nebol úplne uvoľnený.	Jemne otočte obmedzovací ventil tlaku do polohy EXHAUST (VYPUSTIŤ) a uvoľnite zvyšný tlak.
	Bezpečnostný ventil je v hornej polohe.	Jemne zatlačte bezpečnostný ventil dolu.
15. Pri varení sa z ventilu uvoľňuje priveľa pary.	Ventil je v polohe EXHAUST (VYPUSTIŤ).	Obmedzovací ventil tlaku presuňte do polohy AIRTIGHT (UTESNIŤ).
16. Displej zobrazuje E3.	Zistilo sa prehriatie.	Stlačením tlačidla CANCEL (ZRUŠIŤ) ukončíte varenie. Skontrolujte, či potraviny v spodnej časti vnútorného hrnca nie sú spálené.

17. Po zapojení napájacieho kábla je displej prázdny.	Zlé alebo žiadne napájanie.	Skontrolujte napájací kábel z tlakového hrnca do zásuvky a zabezpečte dobré spojenie.
	Elektrická poistka je spálená.	Obráťte sa prosím na zákaznícky servis pre náhradnú poistku.
18. Ryža je len čiastočne uvarená alebo je veľmi tvrdá.	Nepoužilo sa dostatočné množstvo vody.	Upravte pomer ryže a vody podľa receptu.
	Veko bolo otvorené príliš skoro.	Po dokončení cyklu varenia nechajte veko ďalších 5 minút na spotrebiči.
19. Ryža je kašovitá alebo vodnatá.	Použilo sa príliš mnoho vody.	Upravte pomer ryže a vody podľa receptu.

Ak sa na displeji tlakového hrnca objaví niektorý z nižšie uvedených chybových kódov, **odpojte napájací kábel** a skontrolujte, či je tlakový hrniec správne zmontovaný, či je jedlo v hrnci správne a rovnomerne rozložené a či je v hrnci dostatok tekutín. Potom nechajte spotrebič vychladnúť aspoň 10 minút, zapojte ho späť do zásuvky a zapnite.

Chybový kód	Problémy/Príčiny	Obráťte sa na Zákaznícku podporu
E1	Otvorený obvod snímača	Obráťte sa na Zákaznícku podporu
E2	Skrat snímača	Obráťte sa na Zákaznícku podporu
E3	Prehriatie	Vypnite/zapnite spotrebič a ak stále zobrazuje chybu, obráťte sa na zákaznícku podporu
EY	Porucha signálneho spínača	Obráťte sa na Zákaznícku podporu



Likvidácia: Symbol preškrtnutého kontajnera na výrobku, v priloženej dokumentácii a na obale znamená, že v štátoch Európskej únie musia byť všetky elektrické a elektronické zariadenia, batérie a akumulátory po skončení ich životnosti likvidované oddelene v rámci triedeného odpadu. Nevyhadzujte tieto výrobky do netriedeného komunálneho odpadu.



VYHLÁSENIE O ZHODE

Týmto spoločnosť Abacus Electric, s.r.o. vyhlasuje, že výrobok SALENTE spĺňa požiadavky noriem a predpisov, ktoré sú relevantné pre daný typ zariadenia.

Plné znenie Vyhlásenie o zhode nájdete na <http://ftp.salente.cz/ce/>

Dovozce / Dovožca / Importer / Importőr

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Czech Republic

Výrobce / Výrobca / Manufacturer / Gyártó

Naxya Limited

No.5, 17/F, Strand 50, 50 Bonham Strand, Sheung Wan, Hong Kong

Made in China

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

www.salente.eu

Všetky práva vyhradené.

Konstrukcia a technická špecifikácia výrobku sa môžu zmeniť bez predošlého upozornenia.

Tartalom

FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK.....	114
AZ ÖN KUKTÁJÁRÓL.....	117
AZ ALKATRÉSZEK BEAZONOSÍTÁSA.....	118
ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	123
HASZNÁLATI UTASÍTÁS	125
HASZNÁLATI UTASÍTÁS	127
A KUKTA TISZTÍTÁSA.....	139
HIBAELHÁRÍTÁS.....	142

Ne helyezze a tartályt a fűtőbetétre.



A köretet csak a belső edényhez használja.



FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

A kukták használatánál mindig be kell tartani az alábbi alapvető biztonsági intézkedéseket:

1. Használat előtt olvassa el az összes utasítást.
2. Ne hagyja a fogyasztót felügyelet nélkül üzemelés közben.
3. Ne érintkezzen a forró felületekkel. Használja a fogantyúkat vagy a vezérlő elemeket.
4. Amennyiben a kuktát gyermekek közelében használja, szigorú felügyeletre van szükség.
5. **NE ENGEDJE MEG** a gyerekeknek semmilyen körülmény között, hogy a fogyasztóval dolgozzanak.
6. Ne helyezze a kuktát felmelegített sütőbe.
7. A forró folyadékot tartalmazó kuktával történő manipulációnál fokozott óvatosságra van szükség.
8. Ne használja a kuktát más célra, mint amire rendeltetett.
9. A terméket soha ne merítse bele vízbe vagy más folyadékba.
10. Ez a fogyasztó nyomás alatt főz. Helytelen használatának következménye leforrázás okozta sebesülés lehet.
11. Használat előtt ellenőrizze, hogy a fogyasztót szakszerűen zárta-e le. Lásd „Használati utasítás”.
12. **Ne töltse meg a fogyasztót 2/3 térfogata fölé. Olyan élelmiszerek főzésénél, amelyek főzés közben növelik térfogatukat, mint például a rizs vagy szárított zöldség, ne töltse meg a fogyasztót ½ térfogata fölé. A túltöltés növelheti a légkieresztés eltömődésének kockázatát, aminek következménye túlságos nyomás lesz a fogyasztóban. Ennek az eljárásnak a be nem tartása a személyek sérüléséhez és/vagy a fogyasztó meghibásodásához vezethet.**
13. Vegye tudomásul, hogy némelyik élelmiszer, mint az almapép, vörösfonya, dara, zabpehely vagy más gabonafélék, borsó, hosszútészta, makaróni, rebarbara vagy spagetti, habozhatnak vagy pattoghat, és ezzel eltömíthetik a nyomás felengedésére szolgáló berendezést (légkieresztést). Ezeket az élelmiszereket nem volna szabad a kuktában főzni.

14. Amikor elérte a normál üzemi nyomást, csillapítsa a melegítést, hogy ne párologjon el az összes folyadék, amely gőzt alkot.

15. Használat előtt mindig ellenőrizze, hogy a nyomás felengedésére szolgáló berendezés nincs-e eltömődve.

16. Ne nyissa fel a kuktát, amíg az le nem hűl és nem enged fel valamennyi belső nyomás. Amennyiben a fogantyút nehéz fellazítani, ez azt jelenti, hogy a fazék még mindig nyomás alatt van – ne nyissa fel erőszakkal. A fazékban lévő bármilyen nyomás veszélyes lehet. Lásd „Használati utasítás”.

17. Ne használja ezt a kuktát nyomás alatti sütésre olajjal.

18. NE TEGYE LE a terméket gyúlékony anyagok közelébe, és NE HASZNÁLJA nedves környezetben.

19. NE SÉRTSE MEG a gumi tömítőgyűrűt, és NE HELYETTESÍTSE semmi mással, csak az ehhez a fogyasztóhoz rendeltetett pót-tömítőgyűrűvel.

20. NE MANIPULÁLJON a fedélben lévő acélgyűrűvel (2) semmilyen eszközzel vagy külső erővel. Ha az acélgyűrű megsérült, azonnal hagyja abba a fogyasztó használatát, és cserélje ki a fedelet.

21. Tisztítsa rendszeresen a szűrőt (17), hogy a fazék is tiszta legyen.

22. SOHA se helyezzen semmi nehezéket a nyomáskorlátozó szelepre (3), és soha se cserélje fel semmi olyanra, ami nem ezzel a fogyasztóval való használatra rendeltetett.

23. A belső fazék (6) és az elektronikus melegítő (14) érintkező felületének mindig tisztának kell lennie. NE HASZNÁLJA a belső fazekat más hőforrásokkal. NE CSERÉLJE KI a belső fazekat semmilyen másra, amelyet nem a gyártó ajánl.

24. Az ételt 4 óránál hosszabb ideig nem kéne melegen tartani, hogy megmaradjon frissessége. A kuktát nem kéne 6 óránál hosszabb ideig folyamatosan használni. Amennyiben nincsenek betartva a biztonsági intézkedések, komoly sérülésekre és/vagy károsodásra kerülhet sor.

25. Ha főzés közben a fedő körül (2) gőz szabadul fel, a fogyasztót azonnal kapcsolja le a villamos hálózatról, hagyja kihűlni, vegye ki belőle a tartalmát és küldje vissza a gyártónak csere vagy javítás céljából. A nyomás felengedésére szolgáló berendezés aktiválásra került. Ez egy biztonsági intézkedés, ami figyelmezteti a használót, hogy a nyomáskorlátozó berendezés nem működik helyesen.

26. Amennyiben főzés közben a kukta bármilyen meghibásodására kerül sor, hagyja abba a fogyasztó használatát és küldje vissza a gyártónak csere vagy javítás céljából.

27. Ne hagyja a kábelt az asztal vagy a pult peremén keresztül lelógni, sem forró felülettel érintkezni.
28. Tisztítás előtt, vagy ha a fogyasztót nem használja, kapcsolja ki azt a dugaszolóaljzatból. Az alkatrészek felhelyezése vagy levétele előtt hagyja azt lehűlni.
29. Ne használja ezt a fogyasztót sérült kábellel vagy dugóval, vagy hiba, ill. bármilyen megkárosodás esetében. Vegye fel a kapcsolatot minősített technikussal, aki elvégzi az ellenőrzést, javítást vagy a villamos ill. mechanikus beállítást. A terméket NE SZEDJE SZÉT és alkatrészt SE CSERÉLJEN olyan alkatrésze, amelyek nem ehhez a fogyasztóhoz rendeltettek.
30. Először csatlakoztassa a dugót a fogyasztóhoz, azután csatlakoztassa a kábelt a falban lévő aljzatba. Ha a fogyasztó csatlakoztatását meg szeretné szüntetni, kapcsolja ki az összes vezérlőelemet, és utána húzza ki a dugót a falban lévő aljzatból.
31. Ne használja külsőtéren a fogyasztót.
32. Ne helyezze a fogyasztót a forró gáz vagy villamos tűzhelyre vagy annak közelébe, sem pedig a felmelegített sütőbe.
33. Bármilyen más művelet megbízott szerviz képviselője által kell végrehajtani.
34. Olyan tartozékok használata, amelyet a fogyasztó gyártója nem ajánl, sérülést okozhat.

ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT CSAK A HÁZTARTÁSBAN TÖRTÉNŐ HASZNÁLATRA.

FÖLDELÉSRE VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK: Ezt a fogyasztót földelni kell. Földelt dugóval ellátott 3-ágú kábellel látták el. A villanydugót szakszerűen telepített és földelt dugaszolóaljzatba kell csatlakoztatni.

Figyelmeztetés: A földelt kábel helytelen használata villamos áram általi balesethez vezethet. Szükség esetén kérjen tanácsot minősített villanszerelőtől. Ne próbálja ezt a biztonsági elemet kicselezni a villanydugó módosításával.

Rendelkezésre áll egy rövid tápkábel, amely csökkenti a hosszú kábelbe tekeredésből vagy benne elakadásból eredő veszélyt. Amennyiben hosszabbítókábel használata szükséges, az úgy kell elhelyezni, hogy ne érjen túl a pulton vagy az asztallapon keresztül, ahol meghúzhatnák vagy eleshetnének benne a gyermekek, és:

- 1) Csak 3-ágú hosszabbítókábelt és 3 villás földelő villanydugót használjon.

2) A hosszabbítókábel megjelölt értékének azonosnak vagy nagyobbak kell lennie, mint ennek a fogyasztónak az értéke. A villamos teljesítményt a fogyasztó alsó oldalán tüntették fel.

AZ ÖN KUKTÁJÁRÓL

Ez a kukta fejlett technológiákat használ ki, tehát Ön és családja a jobb, gyorsabb és egészségesebb főzés előnyeit élvezheti. Kuktája az összetevőket eltömíti a párában, és melegebben és gyorsabban főz az egészséges élelmek fontos tápanyagainak fenntartása mellett. Kisebb mennyiségű vízzel történő gyors főzés a fontos természeti forrásokat és az energiát spórolja meg! Ez a legegyszerűbb kukta a piacon. Úgy tűnhet, hogy ez egy bonyolult készülék, de biztos lehet benne, hogy ez a kukta könnyen kezelhető, az ételeket gyorsan és egyszerűen készíti el, és egészében pénzt takarít meg Önnek! Fogadja el köszönetünket kuktánk megvásárlásáért, és élvezze a főzést!

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK: Amennyiben a terméket nem rendeltetés-szerűen használják, tűzvesz, villanyáram általi baleset vagy személyek sérülése fenyeget. A villanyáram általi baleset elleni védelem csak abban az esetben biztosított, ha a fő tápkábel szakszerűen földelt 220 - 240 V |50 Hz tápdugaszolóaljzathoz csatlakozik.

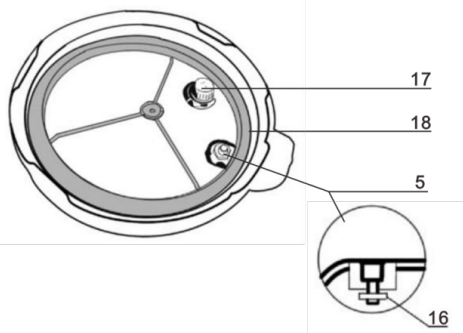
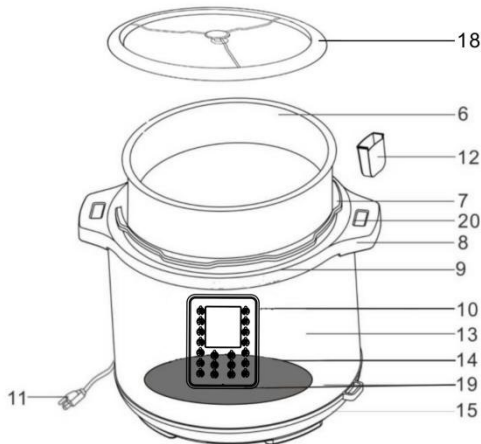
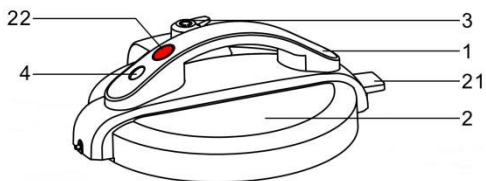
- Ez a termék csak BELSŐ SZÁRAZ környezetben használható és NEM rendeltetett kereskedelmi felhasználásra.
- A fogyasztó valamennyi részét és tartozékát az utasítás szerint szakszerűen kell használni. Valamennyi résznek és tartozéknak a gyártó által szállított eredetinek kell lennie. Minden más olyan rész és tartozék, amely nem a fogyasztóhoz rendeltetett, szigorúan tilos.
- Hosszabbítókábel, töltőadapter vagy egyéb villamos berendezések használata nem ajánlott.

LED HIBA-INDIKÁTOR:

Amennyiben a kukta kijelzőjén a lejjebb feltüntetett hibakódok valamelyike megjelenik, válassza le a tápkábelt és 10 perc elteltével ismét csatlakoztassa. Ha a hibakód továbbra is ábrázolódik, forduljon a gyártóhoz és kérjen pótalkatrészt.

AZ ALKATRÉSZEK BEAZONOSÍTÁSA

1. Fogantyú
2. Fedő
3. Nyomáskorlátozó szelep
4. Biztonsági szelep (külső nézet)
5. Biztonsági szelep (belső nézet)
6. Belső fazék
7. Külső fazék
8. A kukta főtestének fogantyúi
9. Felső gyűrű
10. Kezelőtábla
11. Tápkábel
12. Kondenzvízgyűjtő edényke
13. A kukta főteste
14. Fűtőlap
15. Alsó gyűrű
16. Biztonsági szelep tömítőgyűrűje
17. Szűrő
18. Gumi tömítőgyűrű
19. Érzékelő
20. Fedőtámasz (fedőütközők mindkét oldalsó fogantyún)
21. Fedőtámasz tartó



22. Nyomógomb a fedő fellazítására

23. Rozsdamentes acélból készült gőzedény

24. Edzett üvegből készült fedő

25. Mérőedény

26. Kanál

27. Állvány

TARTOZÉKOK



23



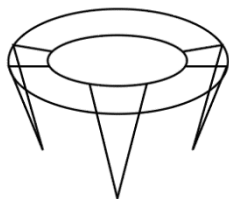
24



25

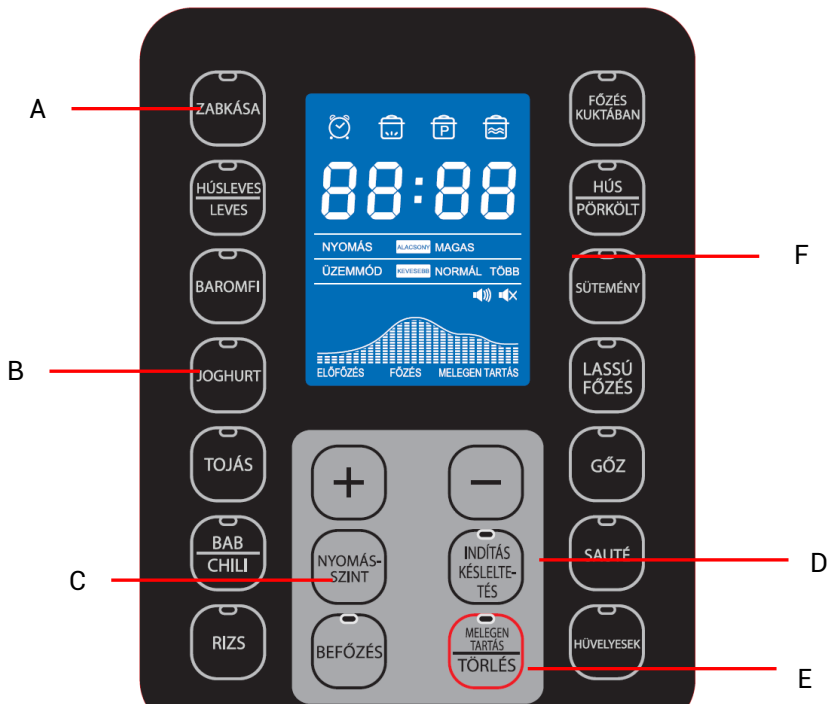


26



27

HOGYAN KELL ALKALMAZNI A KEZELŐTÁBLÁT



J-ÉTELBEÁLLÍTÁS GOMBOK: E gombok segítségével válassza ki az Ételkiválasztás funkciót; a gomb ismételt megnyomásával válassza ki a főzési üzemmódot (Kevesebb, Normál, Több); a kukta automatikusan elkezd a főzési ciklust.

K-JOGHURT FUNKCIÓ: Kettő lépésből áll – Pasztörözés és Kultiválás.

L-NYOMÁSSZINT GOMB: Ez a gomb a főzési nyomás kiválasztására szolgál, Alacsony nyomás vagy Magas nyomás.

D-KÉSLELTETETT START GOMB: A főzés késleltetett indítása 30 perces lépésenként; nyomja meg a késleltetés idejének növelése céljából

E-MELEGEN TARTÁS/TÖRLÉS GOMB: Ez a gomb a kuktában lévő hőmérséklet fenntartására szolgál. A főzés után a kukta automatikusan átkapcsol a melegen tartás üzemmódba. Ennek a gombnak a megnyomásával szintén BÁRMIKOR megszüntethet BÁRMILYEN funkciót.

F-LCD display

Az LCD display az idő, nyomásszintek, üzemmódok, főzési folyamat és üzenetek ábrázolására ikonokat, szavakat és számjegyeket használ.

1) Késleltetett start ikonja 2) Előmelegítés ikonja 3) Nyomás alá helyezés ikonja 4) Melegen tartás ikonja



Idő és üzenet kijelzés

Nyomásszint indikátor

Üzemmód indikátor

Folyamat indikátor

Hang indikátor: azt ábrázolja, hogy a hang be van kapcsolva vagy ki van kapcsolva, a Biztonsági figyelmeztetés mindig be van kapcsolva

Hang kikapcsolás: Nyomja meg a + gombot legalább 3 másodpercig, míg az ikon nem változik ikonra

Hang bekapcsolás: Nyomja meg a + gombot legalább 3 másodpercig, míg az ikon nem változik ikonra

Általános üzenetek

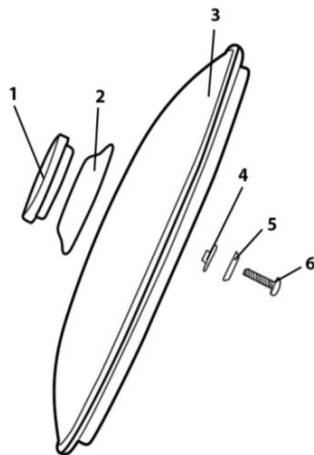


AZ ÜVEGFEDŐ ÖSSZEÁLLÍTÁSA

**Kuktáját edzett üvegből készült fedővel látták el, amelyet a LASSÚ FŐZÉS és a MELEGEN TARTÁS funkciókkal lehet használni. Ne használja ezt az üvegfedőt e kuka más funkcióival.

A gomb üvegfedőre szerelése (nem része a szállítmánynak) csavarhúzó fog igényelni.

A bal oldali séma szerint (6. ábra) állítsa össze sz üvegfedő gombját.



1. Fogantyú
2. Fogantyú alapja
3. Üvegfedő teste
4. Szilikon tömítés
5. Tömítés
6. Csavar M4

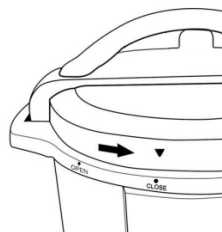
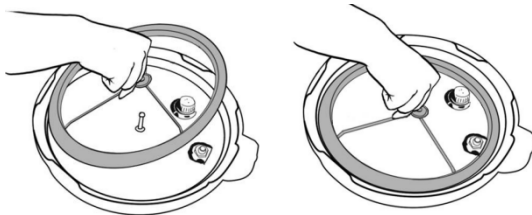
A GUMI TÖMÍTŐGYŰRŰ SZERELÉSE

Mindig győződjön meg arról, hogy a gumi tömítőgyűrűt (18)

biztonságosan rögzítették az Y alakú fémgyűrűn a fedő belső

oldalán (2). Győződjön meg arról, hogy a gumi tömítőgyűrűben lévő mélyedés (18) az Y alakú gyűrű külső szélével az egész területen ül.

Tegye vissza ezután az Y alakú gyűrűt és a gumi tömítőgyűrűt (18) a fedőbe (2) és győződjön meg arról, hogy Y alakú gyűrű keresztmetszetének közepén lévő



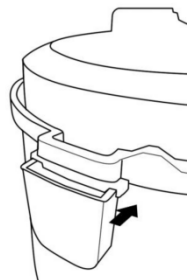
nyílás igazodik a fedő közepén lévő fémcsaphoz (2). Nyomja meg erősen lefelé, míg az Y alakú gyűrű rá nem rögzítődik a fedőre (2) (1-2. ábrák).

A KUKTA FEDŐJÉN LÉVŐ JELÖLÉSEK

Szenteljen figyelmet az „OPEN” („NYITVA”) és „CLOSE” („ZÁRVA”) jeleknek a kukta testén (13) és a „▼” a fedő szélén (2). A kukta fedő (2) szakszerű lezárása és biztosítása céljából mindig igazítsa egymáshoz a „CLOSE” jelet a felső gyűrűn (9) és a „▼” jelet a fedő szélén (2) (3. ábra).

A KONDENZVÍZGYŰJTŐ EDÉNYKE SZERELÉSE

A kondenzvízgyűjtő edényke átlátszó műanyag darab, amely a kukta hátsó részébe illeszkedik, ahogy ezt a 4. ábra is ábrázolja. Helyezze el a kondenzvízgyűjtő edénykét a fogyasztó hátsó részébe, míg az helyére nem illeszkedik; a 6. oldalon lévő ábra 12. alkatrészéről van szó.



4. ábra

A NYOMÁSKORLÁTOZÓ SZELEPRE VONATKOZÓ FIGYELMEZTETÉS

FIGYELMEZTETÉS: Kerülje el a komoly balesetet. A szelep „EXHAUST” („KIENGEDÉS”) helyzetbe állításához (5. ábra) mindig fogót vagy hosszú konyhaeszközt használjon.

FIGYELEM, FORRÓ GŐZ: „EXHAUST” („KIENGEDÉS”) HELYZETBE ÁLLÍTÁS KÖZBEN KEZÉT ÉS ARCÁT TARTSA TÁVOL A NYOMÁSKORLÁTOZÓ SZELEPTŐL.



5. ábra

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

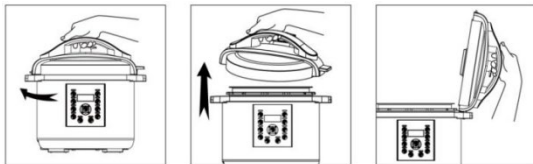
1. Távolítsa el a csomagolóanyagot, mint a kartonpapírt, műanyagot vagy poliésztert, és likvidálja szakszerűen.
2. Valamennyi alkatrészt tisztítsa meg puha nedves ronggyal vagy szivaccsal, és alaposan szárítsa meg.

3. A főzőedényt mossa el alaposan mosogatógépben vagy meleg szappanos vízben. Öblítse le, törölje meg vagy hagyja megszáradni, és helyezze a kuktába.

A FEDŐ SZERELÉSE:

1. **Hogyan kell felnyitni a fedőt:** Fogja szorosan a fogantyút (1) és nyomja meg a piros gombot a fedő fellazítására (22), fordítsa el a fedőt (2) az óramutató járásával megegyező irányba, míg fel nem lazul,

és függőlegesen emelje fel (6-7. ábra); a fedő (2) állhat a fedőtámaszon (20) (8. ábra).

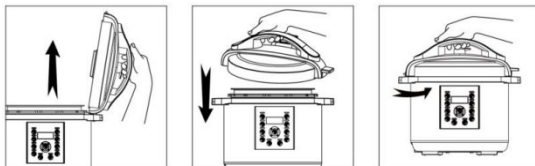


6-8. ábra

Megjegyzés: Az új egységeknél a fedő tömítése (2) a szokottnál valamivel erősebb lehet, és ezért a fedőt nehezen lehet felengedni. Amint a fedő (2) néhányszor fel lesz nyitva ill. le lesz zárva, a tömítés felenged.

2. **Hogyan kell lezárni a fedőt:**

Ellenőrizze a gumi tömítőgyűrűt (18) a fedél belsejében (2) és győződjön meg arról, hogy a szakszerűen illeszkedik a fedélre az egész kerületén.



9-11. ábra

(Figyelem: Amennyiben a gumi tömítőgyűrű sérült, ne használja a kuktát. Forduljon az ügyfélszolgálathoz, és hagyja azt megjavítani vagy kicserélni).

Amennyiben a fedőt (2) le akarja zárni, távolítsa el az ételmaradékokat a fazék felső gyűrűjének széléről (9), hogy helyes tömítést biztosítson. Vegye le a fedőt (2) a fedőtámaszról (20) (9. ábra), tartsa a fogantyút (1) és helyezze el a fedőt lefelé irányba nyitott fedő helyzetben (10. ábra). Fordítsa el az óramutató járásával

ellentétes irányba, míg el nem éri a lezárt fedő helyzetét (11. ábra). (Meghallja a lezárás hangját).

Megjegyzés: A fedő (2) szakszerű lezárásának biztosítása céljából illessze össze az OPEN és CLOSE jeleket a fedőn (2) és a főtesten (13).

TESZT VÍZZEL

A gumi tömítőgyűrű (18) helyes felillesztésének igazolása céljából az első használatnál ajánljuk a következő utasításokat elolvasni, a belső fazekat (6) 2/3 térfogatig vízzel feltölteni és a főzést 30 percre beprogramozni. Befejeztével a vizet öntse ki. A belső fazekat (6) öblítse ki és törölje ki szárazra. A kukta most így használatra készen áll.

A FEDŐ BIZTONSÁGIZÁRJA

*Megjegyzés: Ebbe a fogyasztóba biztonsági elemet építettek be, amely meggátolja az összes funkció aktiválását, amíg a fedő (2) nincs rendesen lezárva.

Főzési funkciót nem lehet választani, amíg a fedő (2) nincs szakszerűen lezárva. A displayen „LID” („VÍKO”) ábrázolódik és folyamatosan sípolni fog, amíg a fedő (2) nem lesz szakszerűen lezárva. A főzési funkciót nem lehet megválasztani.

Így megakadályozásra kerül az, hogy a fogyasztó a fedő szakszerű biztosítása nélkül főzzön. A Sauté funkció állandóan működni fog, mivel ez a funkció nem használja a fedőt (2).

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

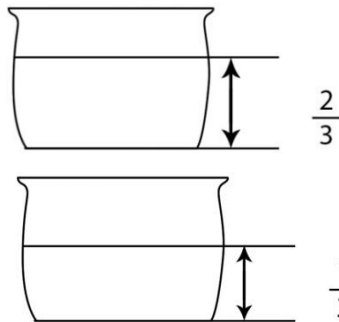
A FŐZŐFAZÉK JELEI

A kivehető főzőedény belsejében két jelölésszett található. Az egyik oldalt „2/3 MAX PRESSURE COOK” („2/3 MAX A FŐZÉSHEZ”), felirattal jelölték meg, amely megadja a maximális töltést bármilyen étel kuktában főzésénél, kivéve a rizst. A másik jel MAX RICE CUP (MAX A RIZSHEZ) a rizs főzésénél használandó. A rizs nyomás alatti főzésénél soha ne telítse a kuktát vízzel e jel fölél.

1. Nyissa fel a fedőt, vegye ki a kuktából a főzőedényt, és tegye bele az élelmiszert

és a folyadékot.

MEGJEGYZÉS: Az élelmiszer és a folyadék teljes térfogata nem haladhatja meg a főzőedény kapacitásának 2/3-át (12. ábra). Az olyan élelmiszereknél, mint a szárított zöldség és babfélék vagy rizs és gabonafélék, a teljes térfogat nem haladhatja meg a kapacitás 1/2-t (13. ábra).



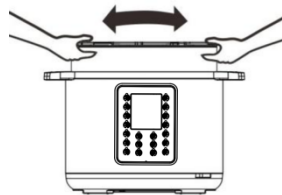
12.-13. ábra

A túltöltés eldugaszolhatja a nyomáskorlátozó szelepet, ami túlzott nyomást okozhat.

Nyomás alatti főzésnél használjon mindig legalább 1/2 csésze folyadékot.

FIGYELMEZTETÉS: Azért, hogy ne kerüljön sor megégetés általi komoly sérülésre rizsen kívüli ételek főzésénél, soha se lépje át a folyadékok és élelmiszerek kombinált térfogatát a 13. ábrán ábrázoló 2/3 MAX PRESSURE COOK jelet.

Győződjön meg arról, hogy a belső edény, ahol a fűtőtest (14) helyezkedik el, tiszta és száraz a belső fazék (6) kuktába helyezése előtt, és igazítsa úgy a fazekat, hogy optimális érintkezést biztosítson a belső fazék és a fűtőtest (14) között (14. ábra).

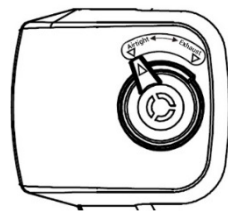


14. ábra

3. Csukja le és zárja le a fedőt.

4. Állítsa be a nyomáskorlátozó szelepet (3) „Airtight”(„Légmentesen zár”) helyzetbe, és győződjön meg arról, hogy a biztonsági szelep (4) lesüllyed.

5. Amikor a nyomáskorlátozó szelepet (3) „Airtight”(„Légmentesen zár”) vagy „Exhaust”(„Kiengedés”) helyzetbe állítja be, igazítsa a nyomáskorlátozó szelepen (3) lévő jelet a fogantyún (1) lévő nyíllal, ahogy ezt a 15. ábra is mutatja.



15. ábra

6. Csatlakoztassa a tápkábelt a kuktába és utána a fali dugaszolóaljzatba. Az LCD displayen megjelenik az OFF (KIKAPCSOLVA).

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A biztonságosan biztosított fedővel, bekapcsolt fogyasztóval és ábrázolt LCD displayel válassza meg a főzés igényelt funkciójának nyomógombját a következő utasítások szerint.

Az Ön kuktájához az Ételbeállítás 15 funkcióját programozták be. Ezek a következők: Zabpehely, Leves/Erőleves, Baromfi, Joghurt, Tojás, Bab/Chili, Rizs, Nyomás alatti főzés, Hús/Párolthús, Torta, Lassú főzés, Pára, Sauté, Sokmagos élelmiszerek. A kiindulási időket a gyors és egyszerű főzésre, kicsi, 1,4 kg-tól kisebb ételadagokra programozták be. Az 1,4 kg feletti étel főzéséhez használja a saját kézi beállítás funkciót. A kiindulási idők mindegyikét úgy programozták be, hogy észlelje a főzött élelmiszerek tömegét és a folyadék mennyiségét a fazékban a főzési ciklus folyamán. A fogyasztó automatikusan nyomást alakít ki, megfőzi az ételt, és a főzés befejezése után átmegy a Hőmérséklet fenntartás üzemmódba.

MENÜ	Hőmérséklet °C	FŐZÉSI IDŐ TARTOMÁNY
Zabkása	165°C	1-99 PERC
Leves/erőleves	165°C	1-99 PERC
Baromfi	165°C	1-99 PERC
Joghurt	35°C - 83°C	8-24 ÓRA
Tojás	165°C	1-99 PERC
Bab/Chili	165°C	1-99 PERC
Rizs	165°C	1-99 PERC
Nyomás alatti főzés	165°C	1-99 PERC

Hús/Párolt hús	165°C	1-99 PERC
Torta	135°C	1-99 PERC
Lassú főzés	60°C - 95°C	0,5-9,5 ÓRA
Főzés gőzben	165°C	1-99 PERC
Sauté	100°C - 140°C	1-30 PERC
Teljes kiőrlésű	165°C	1-99 PERC
Konzerválás	165°C	1-99 PERC


AZ ÉTELBEÁLLÍTÁS GOMB KIVÁLASZTÁSA UTÁN

1. A displayen megjelenik az adott kiválasztásra vonatkozó kiindulási főzési idő. Például a Rizs kiválasztásánál displayen 00:12 ábrázolódik. Nem kell megnyomni más gombot.

2. A rizs indikátora tízszer felvillan és a fogyasztó melegíteni kezd.

Felgyullad az Előmelegítés ikonja  .

3. A növekvő meleggel együtt növekszik a nyomás, a biztonsági szelep felugrik. A kuktában lévő folyadék és egyéb összetevők mennyisége határozza meg a kukta nyomás alá helyezésének igényelt idejét – általában 5 ÷ 40 perc.

4. Például a rizs főzésénél a nyomás kialakításánál az LCD displayen ON ábrázolódik. Abban a pillanatban, amikor elkezdődik a nyomás alatti főzés, felgyullad a Nyomás alá helyezés ikonja  . Az LCD displayen P 12 ábrázolódik és elkezdődik a visszaszámolás.

5. A felemelkedett biztonsági szelep mutatja, hogy a fogyasztó nyomás alatt főz. A fedő most zárva van és nem lehet kinyitni.

SOHA NE PRÓBÁLJA MEG KINYITNI A FEDŐT A NYOMÁS ALATTI FŐZÉS FOLYAMÁN


NYOMÁSSZINT KIVÁLASZTÁS UTÁN

A NYOMÁSSZINT gomb az Ételleállítás gombokkal kombinálva használandó.

A kiindulási üzemi nyomás a Magas nyomás, a „NYOMÁSSZINT” gomb a nyomás beállítását kapcsolja át a „Magas nyomás” (50-60 kPa) és az „Alacsony nyomás” (30-40 kPa) között a nyomás alatti főzés funkciójához. Például a Levesnél: először nyomja meg a Leves gombot és állítsa be a nyomás alatti főzés idejét, a Leves indikátor villogni fog és a Magas nyomás indikátor kiemelésre kerül, nyomja meg egyszer a Nyomásszint gombot, felgyullad az Alacsony nyomás indikátor. Az üzemi nyomás magas lesz, ha kétszer megnyomja a Nyomásszint gombot.

A 11. oldalon lévő 3-5 lépések szerint járjon el.

AUTOMATIKUS MELEGEN TARTÁS FUNKCIÓ

Amikor a főzés befejeződött, a kukta sípol és automatikusan átmegy a Melegen tartás üzemmódba. A Melegen tartás indikátor és a Melegen tartás  ikon felgyullad a displayen és 00:00 jelenik meg. 24 óra után a kukta automatikusan kikapcsol.

MEGJEGYZÉS: A Melegen tartás beállítást nem szabad megszakítás nélkül 4 óránál hosszabb ideig használni. Az élelmiszerek minősége és szerkezete a Melegen tartás beállításánál már 1 óra elteltével változni kezd. Kis mennyiségű kondenzvíz a felső gyűrűn a Melegen tartás beállítás folyamán normális.

ALAPHELYZETBE ÁLLÍTÁS VAGY TÖRLÉS

A használó bármikor alaphelyzetbe állíthat vagy törölhet bármilyen funkciót a Melegen tartás/Törlés gomb megnyomásával, míg a displayen meg nem jelenik az OFF (KIKAPCSOLVA).

FEDŐ ELTÁVOLÍTÁSA A NYOMÁS ALATTI FŐZÉS UTÁN

A nyomás alatti főzés ciklusának befejezése után a fogyasztó automatikusan átkapcsol a Melegen tartás üzemmódba. Ebben a pillanatban felláthatja a nyomást

a két módszer egyikével – A nyomás természetes fellazításával vagy A nyomás gyors fellazításával.

1. Természetes fellazítás: A nyomás alatti főzés után hagyja a fogyasztót Melegen tartás üzemmódban. A nyomás csökkeni kezd – a nyomáscsökkenés ideje a fazékban lévő folyadék mennyiségétől és attól az időtől függ, ami alatt a nyomás fenntartásra került. A természetes fellazítás 15 ÷ 30 percig is tarthat.

Ez idő alatt a főzés folytatódik, ezért ajánlott némely húsfajtára, levesre, rizsre és némely desszertre. Amikor a nyomás teljesen fellazul, a biztonsági szelep (4) lesüllyed (16. ábra) és a fedő kinyitható. A fedő nem nyílik ki, amíg nem enged fel minden nyomás. Ne nyissa ki erőszakkal a fedőt. Amennyiben a fedő túlságosan erősnek tűnik, hagyja a nyomást teljesen felengedni, míg a fedőt megpróbálja kinyitni.



16. ábra

Gyors fellazítás (az Enyhén sült vagy Közepesen pirított élelmiszerekhez ajánlott): A nyomás alatti főzés után a kukta sípolni fog és automatikusan átmegy a Melegen tartás üzemmódba. Nyomja meg a Melegen tartás/Törlés gombot és a displayen OFF (KIPAPCSOLVA) ábrázolódik. Konyhakesztyű vagy hosszú eszköz segítségével fordítsa óvatosan a nyomáskorlátozó szelepet (3) „Exhaust“(„Kiengedés“) helyzetbe, hogy fellazítsa a nyomást addig, míg a biztonsági szelep (4) le nem süllyed.

MEGJEGYZÉS: A nyomáskorlátozó szelepet nem lehet „Exhaust“(„Kiengedés“) pozícióra állítani közvetlenül a főzés után, ha olyan funkciókat használ, mint a kása vagy a leves. FONTOS je, hogy a biztonsági szelep (5) hamarabb süllyedjen le, mint amikor megpróbálja kinyitni a fedőt (14. ábra).

FIGYELEM, FORRÓ GŐZ – LEFORRÁZÁS VESZÉLYE: A SZELEP ELFORDÍTÁSÁHOZ HASZNÁLJON FOGÓT VAGY HOSSZÚ ESZKÖZT. TARTSA TÁVOL A KEZÉT ÉS ARCÁT A NYOMÁSKORLÁTOZÓ SZELEPTŐL (3)

HOGYAN HASZNÁLJUK A RESZTELÉS FUNKCIÓT

Ez a beállítás lehetővé teszi a fedő nélküli, magas hőmérsékleten történő főzést a nyomás alatti főzés előtt. Az ételek többsége esetén előnyös a nyomás alatti főzés előtti resztelés, mivel így szép aranybarna színre, valamint gazdagabb és zamatosabb ízre tehetnek szert. Ha húst vagy zöldséget szeretne a nyomás alatti főzés előtt resztelni:

1. Vegye le a készülékről a fedelet (2).
2. Adja hozzá a recept szerinti olajat vagy vaját.
3. Nyomja meg a RESZTELÉS gombot. A + és – gomb megnyomásával állítsa be a főzési időt. Semmilyen más gombot nem kell megnyomnia. A program 10 másodperc után elindul. Az LCD-kijelzőn megjelenik az ON (BEKAPCSOLVA) jelzés.
4. A RESZTELÉS gomb ismételt megnyomásával válassza ki az üzemmódot és a táblázat szerinti hőmérsékletet.
5. Felfűtés után az LCD kijelzőn megjelenik a HOT (FELFŰTVE) üzenet. és ez után helyezze be az élelmiszert a belső edénybe.
6. Szükség szerint kavargassa vagy fordítgassa az étel mindaddig, amíg a kívánt szint és állapot el nem éri.
7. Amennyiben az időzítőn beállított idő letelte előtt le akarja állítani a RESZTELÉS funkciót, nyomja meg a MELEGEN TARTÁS/VISSZAVONÁS gombot.

!!! A nyomás alatti főzés megkezdése előtt hagyja 2-3 percig pihenni a készüléket a RESZTELÉS funkció leállása után. Ha a készülék nem indítja el a nyomás alatti főzést, hagyja azt hosszabb ideig hűlni a RESZTELÉS után mielőtt másik funkciót választana.

HŐMÉRSÉKLET- ÉS IDŐBEÁLLÍTÁS A SÜTÉSHEZ

- Nyomja meg a RESET gombot, a kijelzőn megjelenik a MEDIUM és az alapértelmezett 0:20-as idő villogni fog.
- Nyomja meg a RESET gombot, és változtassa meg az üzemmódot a KÖZEPES-ről a KIS vagy a TÖBB üzemmódra. Az alábbi táblázatban szereplő hőmérsékletek megfelelnek ezeknek az üzemmódoknak.

RESZTELÉS V2

Beállítás	Hőmérséklet
Alacsony	100°C
Közepes	120°C
Magas	140°C

- A + és - gombokkal állíthatja be a Pihenő üzemmód időtartamát.
- Az idő kiválasztása után várjon 5 másodpercet, a fazék újraindul.
- A Pihenés funkció törléséhez az időzítő visszaszámlálása előtt nyomja meg a HŐTÁLLÍTÁS/ÁLLÍTÁS törlése gombot.
- A lassú főzéshez használhat üvegfedelelet.

HOGYAN KELL HASZNÁLNI A JOGHURT FUNKCIÓT

A joghurt készítése a kukta segítségével egyszerű és szórakoztató. Minden, amire szüksége van, a tej és egy kevés, aktív kultúrát tartalmazó joghurt! A folyamat két részből áll: A tej pasztörözése és a joghurt kultiválása. A joghurt készítésénél a következő lépések szerint járunk el:

Pasztörözés

1. Helyezze el az acélfazekat az alapra és a kuktát csatlakoztassa a hálózatra. Az LCD displayen megjelenik az OFF (KIKAPCSOLVA).
2. Öntse a tejet az acél fazékba saját receptje szerint.
3. Zárja le a fedőt és a nyomáskorlátozó szelepet tolja át Airtight (Légmentesen zár) helyzetbe.
4. Válassza ki a Joghurt funkciót. A Joghurt gomb további megnyomásával lépjen a More (Több) kínálatra; az LCD displayen villogni fog a Boil (Főzés) felirat.
5. A kukta 10 másodpercenként háromszor sípol, és az LCD displayen megjelenik a Boil (Főzés) felirat.
6. A főzés befejezése után a kukta sípol, és az LCD displayen megjelenik a Yogurt (Joghurt) felirat.
7. A tejes acélfazekat emelje ki, tegye a rácsra és hagyja kihűlni, míg a tej el nem éri

a 43 °C hőmérsékletet.

Kultiválás

Keverje az aktív kultúrát a meleg tejbe saját receptje szerint. Helyezze vissza az acélfazekat a kukta alapjába.

1. Zárja le a fedőt. A nyomáskorlátozó szelep beállítható vagy Airtight (Légmentesen zár) vagy Exhaust (Kiengedés) helyzetbe.

2. Válassza ki a Joghurt funkciót; nyomja meg ismét a Joghurt gombot, amíg az LCD displayen meg nem jelenik a Normal (Normál) felirat 8órás időzítővel. A főzési idő beállítására használja a Kézi beállítást.

3. A kukta 10 másodpercenként háromszor sípol, és az LCD displayen megjelenik az időzítő (a joghurt időzítője elindul és visszaszámol).

4. A főzés befejezése után a kukta néhányszor sípol, és az LCD displayen megjelenik a Yogurt (Joghurt) felirat. Tegye át a joghurtot edényekbe és tegye kihűlni saját receptjének utasításai szerint.

HOGYAN HASZNÁLJUK A LASSÚ FŐZÉS FUNKCIÓT

1. Készítse elő a kívánt ételt és helyezze a belső edénybe (6).

2. Lassú főzés esetén üvegfedővel használja a készüléket.

MEGJEGYZÉS: A LASSÚ FŐZÉS funkció esetén nem nyomás alatt történik a főzés.

3. Válassza a LASSÚ FŐZÉS funkciót és a kijelzőn megjelenik a LASSÚ FŐZÉS üzemmód 06:00 kiindulási ideje. A + és - gomb megnyomásával módosítsa a főzési időt.

MEGJEGYZÉS: 9,5 óra a LASSÚ FŐZÉS leghosszabb engedélyezett időtartama.

4. A LASSÚ FŐZÉS gomb ismételt megnyomásával válassza ki az üzemmódot és a táblázat szerinti hőmérsékletet.

5. 10 másodperc után a kukta hármat csipog, majd az LCD-kijelzőn megjelenik az

ON (BEKAPCSOLVA) üzenet, ami azt jelenti, hogy a kukta előmelegítése folyamatban van.

6. A visszaszámlálás megkezdése előtt a készüléknek akár 5-20 percre is szüksége lehet ahhoz, hogy a szükséges hőmérsékletre felmelegedjen.

7. A kukta csipogással jelzi a főzés befejeződését, és automatikusan átkapcsol MELEGEN TARTÁS üzemmódra. MELEGEN TARTÁS üzemmódban a kijelzőn 0000 látható.

8. Kigyullad a MELEGEN TARTÁS ikonja. A művelet a MELEGEN TARTÁS / VISSZAVONÁS gomb megnyomásával állítható le.

HŐMÉRSÉKLET- ÉS IDŐBEÁLLÍTÁSOK A LASSÚ FŐZÉSHEZ

- Válassza ki a LASSÚ SÜTÉS funkciót, a kijelzőn a KÖZÉPES üzemmód és az alapértelmezett üzemidő 06:00 jelenik meg.
- Nyomja meg a LASSÚ SÜTÉS gombot, és változtassa meg az üzemmódot a KÖZEPES-ről a KIS vagy a TÖBB üzemmódra. Az alábbi táblázatban szereplő hőmérsékletek megfelelnek ezeknek az üzemmódoknak.

LASSÚ FŐZÉS V2	
Beállítás	Hőmérséklet
Alacsony	60°C
Közepes	70°C
Magas	80-95°C

- Állítsa be a Lassúfőző üzemmód időtartamát a + és - gombok segítségével. A lassú főzés üzemmódban a maximálisan megengedett idő 9,5 óra.
- Az idő kiválasztása után várjon 5 másodpercet, a főző elindítja a lassú főzést. A LASSÚ SÜTÉS funkció törléséhez az időzítő visszaszámlálásának befejezése előtt nyomja meg a FOLYTATÓ FŰTÉS/FORDULÓ gombot.

- Amikor a főzés befejeződött, a gyorsfőző hangjelzést ad, és automatikusan HŐTARTÁS üzemmódba lép. A kijelzőn a HŐTARTÁS üzemmódban a 66-os érték jelenik meg. A HŐTARTÁS ikon kigyullad. A művelet befejezéséhez nyomja meg a KEEP HEAT / CANCEL gombot.
- A lassú főzéshez használhat üvegfedelelet.
- A lassú főzés funkció nyomásmentes


FIGYELEM! Az üvegfedő levételekor soha ne tegye az arcát vagy a kezét közvetlenül a kukta fölé, mert a kiáramló gőz komoly sérüléseket okozhat.

HOGYAN KELL HASZNÁLNI A KÉSLELTETETT START FUNKCIÓT

Amennyiben kuktáját az előkészített élelmiszerek későbbi automatikus főzésére kívánja beprogramozni, akár 24 órás késleltetett főzésre is beprogramozhatja.

FIGYELEM: Nem ajánljuk a KÉSLELTETETT START funkció használatát olyan ételek főzésére, amelyek megromolhatnak. A nyers élelmiszerek főzés előtti hosszú időre kuktában hagyása az élelmiszerek megromlásához vezethet. Csak olyan élelmiszereket főzzön így, amelyek szobahőmérsékleten tárolhatók, mint a rizs, babfélék, gabonafélék vagy olyan élelmiszerek, amelyek nem romlandók.

Ez a beállítás az Ételbeállítás funkciókkal és a Kézi beállítás funkció kombinációjával használható.

1. Készítse elő és tegye a főzőedénybe a kívánt élelmiszereket.
2. Helyezze a fedelet (2) a fogyasztóra és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy azt lezárja.
3. Győződjön meg arról, hogy a nyomáskorlátozó szelep „Airtight“(„Légmentesen zár“) helyzetben van.
4. Csatlakoztassa a tápkábelt a 220 V dugaszolóaljzatba.
5. Az LCD displayen megjelenik az OFF (KIKAPCSOLVA).
6. Nyomja meg a Késleltetett start gombot, a Késleltetett start ikon  felgyullad. Az

LCD displayen megjelenik a 00:30, ami 30 perc késleltetésnek felel meg. Nyomja meg a Késleltetett start gombot a késleltetési idő beállítása céljából félórás léptékkal, és tartsa nyomva a gombot az érték gyors növekedésére. A késleltetés maximális ideje 24 óra. (Az az idő, amely az LCD displayen megjelenik, azt ábrázolja, mennyi ideig kell várnia a fogyasztónak, míg elindítja a főzés folyamatát.)

7. Pl.: Ha a kuktát úgy kívánja beprogramozni, hogy 3 óra múlva kapcsoljon be automatikusan, tartsa lenyomva a Késleltetett start gombot egészen addig, míg a displayen meg nem jelenik a 03:00).

8. A Késleltetett start idejének beprogramozása után válassza ki az Ételválaszték funkciót.

HOGYAN KELL ALKALMAZNI A KÉSZÜLÉK FUNKCIÓT - Befőzés

1. Készítse elő az ételeket üvegekbe (tökéletesen tiszta), zárja le a fedeleket és tegye az üvegeket a belső edénybe. A szemüveg a pot 2/3-át érheti el. Ne töltse túl a poharat szemüveggel. Mindig hagyjon kis helyet. Öntsünk vizet a potba. A víznek az üvegek magasságának 1/3-át kell elérnie.


2. Helyezze a fedelet (2) a tűzhelyre, és fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba a zároláshoz. Győződjön meg róla, hogy a nyomáscsökkentő szelep "légmentesen" állásban van. Csatlakoztassa a tápkábelt egy 220-240V-os aljzatba.


3. Az LCD kijelzőn megjelenik az OFF.

4. Nyomja meg a Befőzés programot

5. A kijelzőn megjelenik a kiválasztott beállítás alapértelmezett főzési ideje. Befőzés esetén a kijelzőn 00:15 jelenik meg. Nem szükséges egy másik gombot megnyomni.

6. A Befőzés dióda tízszer villog, és a tűzhely elkezd felmelegedni.

Be- és előmelegítés ikon  világít.

7. A bemelegítés után a P. 15 és a nyomás ikon  kigyullad a kijelzőn. Elindul a visszaszámlálás.

8. A program egy hangjelzéssel értesíti a befejezést. Dobd el a gőzt. Nyissa ki a

fedelet, és óvatosan távolítsa el az üveget a fogókkal vagy fogókkal.

AZ ÉTELBEÁLLÍTÁS KIVÁLASZTÁSÁRA SZOLGÁLÓ GOMBOK:

Válasszon ki egyet az Ételleállítás gombokból a Sauté és a Joghurt gombokon kívül.

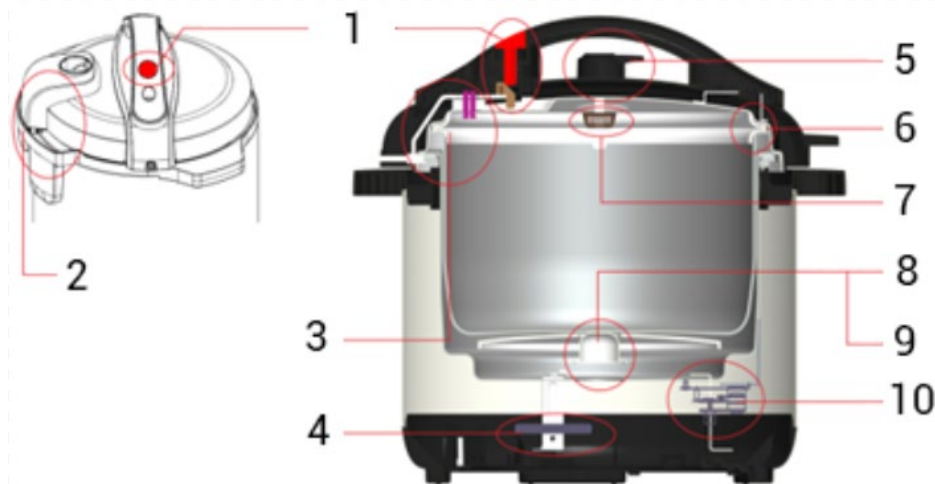
„AZ ÉTELBEÁLLÍTÁS GOMBOK KIVÁLASZTÁSA UTÁN” részben feltüntetett utasítások szerint járjon el.

Amint a kukta befejezi a visszaszámolást, elkezd a főzési tevékenységet a kiválasztott étel szerint.

A főzési folyamat befejezése céljából a „FEDŐ ELTÁVOLÍTÁSA A NYOMÁS ALATTI FŐZÉS UTÁN” részben feltüntetett utasítások szerint járjon el.

BIZTONSÁGI ELEMELK

A megbízhatóság biztosítására a kuktába kilenc biztonsági berendezést telepítettek (17. ábra).



17. ábra

1. A fedő biztonsági zárja
2. A fedő biztonsági kapcsolója
3. Biztonsági berendezés a fedő felnyitására és lezárására

4. Termikus biztosíték
5. Nyomáskorlátozó szelep
6. Nyomást fellazító berendezés
7. Anti-blokk fedél
8. Automatikus hőmérsékletszabályozás
9. Magas hőmérséklet elleni figyelmeztetés
10. Nyomásszabályozó berendezés

1. Biztonsági berendezés a fedő felnyitására és lezárására

A fedő nem nyitható, amíg a fogyasztó nyomással van tele.

2. Nyomásszabályozó berendezés

A nyomás helyes szintjét a főzési ciklus folyamán automatikusan fenntartja.

3. Nyomáskorlátozó szelep

A Nyomáskorlátozó szelep automatikusan fellazítja a levegőt, amikor a kukta belsejében lévő nyomás meghaladja a beállított hőmérsékletet.

MEGJEGYZÉS: A kukta túltöltése (lásd Használati utasítás) eltömheti a nyomáskorlátozó szelepet, ami túlságos nyomást okozhat.

4. Anti-blokk fedél

Meggátolja a nyomáskorlátozó szelep (3) leblokkolását élelmiszerekkel.

5. Nyomást fellazító berendezés

Amikor a kukta eléri a maximális megengedett nyomást és hőmérsékletet, a főzőedény lesüllyed, amíg a fedél el nem válik a tömítőgyűrűtől, ami által felszabadul a légnyomás.

6. Termosztát

A betáp automatikusan kikapcsol, ha a főzőedény hőmérséklete eléri az előre beállított értéket, vagy ha a kukta elégséges mennyiségű folyadék nélkül melegszik.

7. Termikus biztosíték

A kör kinyílik, ha a kukta eléri a maximális hőmérsékletet.

8. A fedő biztonsági kapcsolója

A kukta nem fog működni, ha a fedél nincs szakszerűen biztosítva.

9. A fedő biztonsági gombja

A fedőt nem lehet kinyitni, amíg a gomb nincs lenyomva és egy ideig így tartva.

A KUKTA TISZTÍTÁSA

1. Szétszedés előtt mindig győződjön meg arról, hogy a kukta le van kapcsolva a hálózatról, nyomás nélkül van, és már teljesen kihűlt.

2. A külső test tisztítására (13) használjon nemkarcoló szivacsot vagy nedves rongyot. SOHA se merítse bele a külső testet (13) bármilyen folyadékba, és folyadékot se öntsön belé.

3. Távolítsa el a kondenzvízgyűjtő edénykét (12), alaposan öblítse le és hagyja megszáradni. A belső főtestet (13) és a felső gyűrűt (9) tisztítsa ki nedves szivaccsal vagy ronggyal.

4. Távolítsa el a nyomáskorlátozó szelepet (3) megfogással és erős húzással felfelé irányba. Öblítse le meleg vízzel és szárítsa meg.

5. Tisztítsa meg a fedőt (2) meleg szappanos vízzel, a gumi tömítőgyűrűt (18), szűrőt (17), szelepet, biztonsági szelepet (4) is beleértve, és hagyja alaposan megszáradni.

6. A fedő alsó oldalán a nyomáskorlátozó szelep alatt (3) egy kicsi fémszűrő (17) található, amely egyszerűen eltávolítható tisztítás céljából (18. ábra).

7. Az újra összerakás előtt hagyja az egyes részeket teljesen megszáradni.

8. Mossa el a belső fazekat (6), rácst (20) és az edzett üvegből készült fedőt (21) nemkarcoló szivacs segítségével és hagyja levegőn megszáradni, vagy használjon

törlőruhát. Nem ajánljuk bármilyen típusú acélgyapot használatát, amely megkarcolhatná a belső fazék tapadásmentes felületét (6).

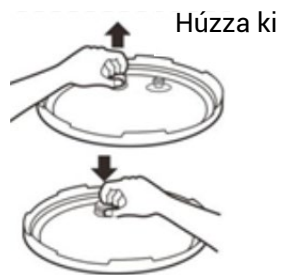
9. Tárolja a belső fazekat a kukta belsejében. Tárolja a kuktát hűvös és száraz helyen.

10. Ne tárolja a kuktát rögzített fedővel. Ez csökkenti a tömítés elkopását.

11. MEGJEGYZÉS: Bármilyen más műveletet a megbízott szerviz képviselője vagy a gyártó vagy a forgalmazó által kell végrehajtani.

Hogyan kell kitisztítani a szűrőt:

Vegye ki a szűrőt (17) húzással függőleges irányba és tisztítsa ki. Ha a szűrőt ismét rögzíteni akarja, egyszerűen illessze fel a szűrőt (17) és nyomja meg lefelé, hogy biztosítsa (18. ábra).



Nyomja lefelé

18. ábra

Étkezési táblázat								
Funkciók	Beállítások /Perc		Kézi beállítások	Hőmérséklet °C	Beállított érték		Hőmérséklet tartási idő	Karbantartási hőmérséklet °C
					Kezdeti nyomás/magas	Alacsony nyomás		
Zabkása	Kevésbé	12	1-99 perc	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Közepesen	15						
	Jobban	20						
Leves / erőleves	Kevésbé	20	1-99 perc	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Közepesen	30						
	Jobban	99						
Baromfi	Kevésbé	10		165°C			24H	60-80

	Közepesen	15	1-99		50~60	30-40		
	Jobban	25	perc		kPa	kPa		
Joghurt	Kevésbé	24 óra	8-24 óra	35-42°C	-	-		
	Közepesen	8:0 0						
	Jobban	Fel forr alni		71-83°C				
Tojás	Kevésbé	4	1-99 perc	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Közepesen	5						
	Jobban	6						
Bab / Chilli	Kevésbé	25	1-99 perc	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Közepesen	30						
	Jobban	40						
Rizs	Kevésbé	8	1-99 perc	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	
	Közepesen	12						
	Jobban	15						
Főzés magas nyomással	Kevésbé	20	1-99 perc	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Közepesen	35						
	Jobban	45						
Hús / párolás	Kevésbé	20	1-99 perc	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Közepesen	35						
	Jobban	45						
Desszert	Kevésbé	25	1-99 perc	135°C	-	-	24H	60-80
	Közepesen	40						
	Jobban	50						
Lassú főzés	Kevésbé	0:3 0		60-70°C	-	-	24H	60-80

	Közepesen	6:0 0	0.5- 9.5 óra	70-80°C				
	Jobban	9:3 0		80-95°C				
Gőz	Kevésbé	3	1-99 perc	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Közepesen	10						
	Jobban	15						
Dins- ztelés	Kevésbé	15	1-30 perc	100°C	-	-	24H	60-80
	Közepesen	20		120°C				
	Jobban	30		140°C				
Hüvely- esek	Kevésbé	20	1-99 perc	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Közepesen	40						
	Jobban	45						
Befőzés	Kevésbé	10	1-99 perc	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Közepesen	15						
	Jobban	99						

HIBAE LHÁRÍTÁS

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
1. Lazának kell lennie a nyomáskorlátozó szelepnek (3) a fedőn (2)?	Igen, még ha laza is, akkor is biztonságosan rögzítve van. 360 fokot fordul meg. Viszont ha a nyomás növekszik és a szelep helyesen van „Airtight“ („Légmentesen zár“) helyzetbe állítva, rugóra szerelt bólintgató fejre fog emlékeztetni.
2. Ha kiválasztom az Ételbeállítás gombot (pl. SOUP (LEVES)), semmi sem történik. Mi történt?	Nem történt semmi. Győződjön meg arról, hogy a nyomáskorlátozó szelep (3) Airtight (Légmentesen zár) helyzetbe van állítva és a fedél (2) biztonságosan zár. Amint kiválasztja az Ételválaszték gombot, hagyja, hogy a fogyasztó elindítsa a melegítést és a nyomás generálását. Amint a fogyasztó elégséges nyomást alakít ki, a display azt az időzítőt ábrázolja visszaszámlálással, ami a

	<p>kiválasztott Étélválaszték gomb Ön által igényelt főzési idejét mutatja. Most a fogyasztó elkezd főzni az ételt. A nyomás alá helyezés 5 ÷ 40 percig is tarthat, azon élelmiszerek mennyiségének és tömegének függvényében, amelyeket főz.</p>
<p>3. Amint a kuktát beállítom, azonnal melegíteni kezd, de kb. 5 perc elteltével a fogyasztó háromszor sípol és átmegy Melegen tartás üzemmódba, és az ételtemet nem főzi meg teljesen. Mi történik?</p>	<p>A fogyasztó érzékeli, hogy az ételéhez nem volt hozzáadva elégséges mennyiségű víz. A kukta rendelkezik túlmelegedés elleni automatikus védelem érzékelőjével, amely automatikusan átkapcsolja a fogyasztót OFF (KIKAPCSOLVA) vagy Melegen tartás üzemmódba, amint megállapítja, hogy nem tartalmaz elégséges mennyiségű folyadékot ahhoz, hogy ne melegedjen túl. Győződjön meg arról, hogy valamennyi nyomás már felszabadult, nyissa ki a fedőt és tegyen hozzá folyadékot 1/2 csészékkel, amíg a fogyasztó nem kezd rendesen nyomást generálni és főzni.</p> <p>A fogyasztó érzékeli a nyomásszivárgást és a helytelen tömitést. Nyomja meg erősen a fedőt, hogy kialakuljon a tömités, vagy szabadítsa fel az összes nyomást és vegye le biztonságosan a fedőt, hogy a fogyasztót alaposan ellenőrizze. Győződjön meg arról, hogy a gumi tömitőgyűrű a helyén van, a fedő biztonságosan lezárva, és a fedő felső oldalán lévő szelep „Airtight“ („Légmentesen zár“) helyzetben van. A fogyasztót alaphelyzetbe állításhoz kapcsolja le a tápról. Várjon 10 másodpercet és ismét csatlakoztassa. A fogyasztót újra programozza be.</p> <p>Mindkét fentebb feltüntetett megoldás bizonyos mennyiségű folyadék elpárolgását okozza, ezért ajánlott visszaadni bele azonos mennyiségűt, mint ami elpárolgott, másképp ezzel a problémával továbbra is találkozni fog, vagy pedig a kukta nem fog helyesen működni.</p>
<p>4. Nyomás alá helyezés folyamán a fedő széle</p>	<p>Kérem, vegye tudomásul, hogy a szelepből (3) vagy a fedél körül elszivárgó gőz a nyomás alá helyezés</p>

<p>körül gőz szabadul fel. Hogyan tudnám ezt a problémát megoldani?</p>	<p>folyamata alatt az első 5 percben normális. Ha ez a jelenség több mint 10 percig tart vagy a gőz továbbra is szivárog, még akkor is, ha az időzítő elkezdte a visszaszámolást, ez azt jelentheti, hogy a gumi tömítőgyűrű (18) nem alakított ki szakszerű tömítést amikor a fedő (2) be volt zárva. Ez a teljesen új egységeknél történhet meg. Próbálja meg erősen megnyomni a fedelet (2). ennek lehetővé kéne tennie a tömítőgyűrűnek (18) az erős tömítést és a gőz további felszabadulásának megállítását.</p>
	<p>Ha ezzel a probléma nem oldódik meg, nyomja meg a MELEGEN TARTÁS/TÖRLÉS gombot és a fedő eltávolítása előtt az összes nyomás kiengedésére vonatkozó utasítás szerint és a piros biztonsági szelep (4) vagy a gumi tömítőszelep (18) ellenőrzésével járjon el. Lásd 7. oldal a gumi tömítőszelep (18) felillesztése. Törölje meg nedves ronggyal, hogy tiszta és sima legyen, élelmiszer maradványok nélkül. Figyelje meg, hogy a piros biztonsági szelep (4) szakszerűen van összeállítva és könnyen húzhatja felfelé és lefelé a biztonsági szelep tömítőgyűrűjének (16) megfogásával. A fedőt ismét helyezze rá a fogyasztóra és zárja le. Indítsa el újra a főzési folyamatot.</p>
<p>5. Nyomás alá helyezés folyamán a nyomáskorlátozó szelep (3) környékén gőz szabadul fel. Hogyan tudnám ezt a problémát megoldani?</p>	<p>Ez bekövetkezhet a nyomás alá helyezés ciklusának kezdeti indításakor, és ez gyakori. Ha a probléma 10 percnél tovább is folytatódik, lehet, hogy a szelep (3) nincs szakszerűen elhelyezve. Használjon egyszerűen fogót vagy hasonló eszközt és konyhakesztyűt, és a szelepet finom kopogtatással oldalról oldalra ismét illessze helyére, míg rendesen nem tömít. Ha a gőz továbbra is szivárog, valószínűleg meg kell nyomni a MELEGEN TARTÁS/TÖRLÉS gombot. Járjon el a fedő eltávolítása előtt az összes nyomás kiengedésére és a nyomáskorlátozó szelep eltávolítására vonatkozó utasítás szerint, és ellenőrizze az alsó oldalán lévő</p>

	vékony drótrugót. Győződjön meg arról, hogy nincs-e meggörbülve vagy fellazulva. Ha a gőz állandóan szivárog, hibás lehet a szelep, és cserére vagy javításra lesz szükség.
6. Nyomás alá helyezés folyamán a biztonsági szelep (4) környékén gőz szabadul fel. Hogyan tudnám ezt a problémát megoldani?	Ez megtörténhet a nyomás alá helyezés ciklusának kezdeti indításakor, és ez gyakori. Ha a probléma 10 percnél tovább is folytatódik, használjon egyszerűen fogót vagy hasonló eszközt és konyhakesztyűt, hogy a szelepet óvatosan és szakszerűen elhelyezhesse. Ez segít a fedő és az összes szelep szakszerű elhelyezésében. A nyomás gyorsan fog nyomni a biztonsági szelepre és a fogyasztót rendesen eltömíti, hogy befejeződhessen a nyomás alá helyezés.
7. Az ételtem kész és minden nyomás fellazítva, de nem tudom feloldani és kinyitni a fedőt. Mi akadt fenn?	Nyomja meg a MELEGEN TARTÁS/TÖRLÉS gombot és győződjön meg arról, hogy az összes nyomás és gőz teljesen felszabadulásra került. Győződjön meg arról is, hogy a piros biztonsági szelep (4) már nincs felső helyzetben. Lehet fennakadva a felső helyzetben, finoman kopogtasson a fedőre, hogy lekerüljön. Ezután fordítsa a fedőt az óramutató járásával azonos irányba és nyissa ki. Ha még mindig fennakadt, segíthet a berendezés tápról történő leválasztása.
8. Mi az az átlátszó műanyag rész, amelyet a kuktámmal együtt szállítottak?	Ez a Kondenzvízgyűjtő edény: Lásd (12) rész az 5. és 8. oldalon, valamint a kondenzvízgyűjtő edény rögzítését a kukta hátsó falához.
9. Beprogramoztam a kuktát, hogy főzzön, de semmi sem történik.	A fogyasztó állandóan nyomást alakít ki. Ez eltarthat 5÷40 percig is, a kuktában lévő élelmiszerek mennyiségének és tömegének függvényében.
10. A fogyasztó NEM MŰKÖDIK, vagy NINCS ÁRAM ALATT.	A fogyasztón lévő biztosító zárlatolásra került. Ez akkor történik meg, ha a belső fazékban lévő étel elégséges mennyiségű folyadék nélkül van főzve, vagy a fazékba túl sok villanyáram áramlik.

	Forduljon, kérem, az ügyfélszolgálathoz a pót-biztosíték miatt.
11. LED display E4 hibát ábrázol.	Válassza le a tápkábeleket a falon lévő dugaszolóaljzatról. Várjon kb. 15 percet. Csatlakoztassa vissza a tápkábelt a falon lévő dugaszolóaljzatba. Nyomja meg a „CANCEL“ („TÖRLÉS“) gombot a kuktán. Ha meg akarja kezdeni a főzést, válassza ki a főzési folyamatot.
12. Az ételtem a belső fazék aljára égett.	A belső fazékban nincs elég folyadék. Adjon belső fazékának tartalmához több folyadékot.

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OK	MEGOLDÁS
13. Gondom van a fedő lezárásával.	Helytelenül felillesztett tömítőgyűrű.	Újból illeszze fel a tömítőgyűrűt.
	A biztonsági szelep felső helyzetben található.	A biztonsági szelepet nyomja finoman lefelé.
14. Gondom van a fedő kinyitásával.	A nyomás nem teljesen szabadult fel.	A nyomáskorlátozó szelepet fordítsa finoman EXHAUST (KIENGEDNI) helyzetbe és lazítsa fel a maradék nyomást.
	A biztonsági szelep felső helyzetben található.	A biztonsági szelepet nyomja finoman lefelé.
15. Főzés folyamán sok gőz szabadul fel a szelepből.	A szelep EXHAUST (KIENGEDÉS) helyzetben van.	Tolja a nyomáskorlátozó szelepet AIRTIGHT (LÉGMENTESEN ZÁR) helyzetbe.
16. A display E3 hibát ábrázol.	Túlmelegedés észlelhető.	A CANCEL (TÖRLÉS) gomb megnyomásával befejezi a főzést. Ellenőrizze, hogy a belső fazék alsó részében nem

		égték-e le az élelmiszerek.
17. A tápkábel csatlakoztatása után a display üres.	Rossz betáp vagy nincs betáp.	Ellenőrizze a tápkábelt a kuktától a fali dugaszolóaljzatig, és biztosítsa a jó csatlakozást.
	A villamos biztosíték kiégett.	Forduljon az ügyfélszolgálathoz a pót-biztosíték miatt.
18. A rizs csak részben főtt meg vagy túl kemény.	Nem volt elég mennyiségű víz használva.	Módosítsa a rizs és víz arányát a recept szerint.
	A fedőt túl korán nyitották ki.	A főzési ciklus befejezése után hagyja a fedőt a fogyasztón további 5 percig.
19. A rizs kásás vagy vizenyős.	Túl sok víz került felhasználásra.	Módosítsa a rizs és víz arányát a recept szerint.

Amennyiben a kukta displayén a lejjebb feltüntetett hibakódok valamelyike megjelenik, **válassa le a tápkábelt** és ellenőrizze, hogy a kuktát jól szerelték-e össze, hogy az étel a fazékban helyesen és egyenletesen helyezkedik-e el, és hogy a fazékban elég folyadék van-e. Ezután hagyja a fogyasztót kihűlni legalább 10 percig, csatlakoztassa vissza a dugaszolóaljzatba és kapcsolja be.

Hibakód	Problémák/Okok	Forduljon az Ügyfélszolgálathoz
E1	Érzékelő nyitott áramköre	Forduljon az Ügyfélszolgálathoz
E2	Érzékelő rövidzárlata	Forduljon az Ügyfélszolgálathoz
E3	Túlhevülés	Kapcsolja ki/be a fogyasztót, és ha állandóan hibát ábrázol, forduljon az Ügyfélszolgálathoz
EY	Jelkapcsoló meghibásodása	Forduljon az Ügyfélszolgálathoz



Likvidálás: A terméken, a mellékelt dokumentáción és a csomagoláson lévő áthúzott konténer szimbóluma azt jelenti, hogy az Európai Unió országaiban **valamennyi villamos és elektronikus berendezést, elemet és** akkumulátort élettartamuk elteltével a szelektív hulladékgyűjtés keretében külön-külön kell likvidálni. Ne dobja ki ezeket a termékeket a nemszelektált kommunális hulladékba.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Az Abacus Electric, s.r.o. társaság ezzel nyilatkozik, hogy a SALENTE termék az adott típusú berendezésre releváns szabványok és előírások követelményeit teljesíti.

A Megfelelőségi nyilatkozat teljes hangzását megtalálja a <ftp://ftp.salente.cz/ce>

Dovozce / Dovožca / Importer / Importőr

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Czech Republic

Výrobce / Výrobca / Manufacturer / Gyártó

Naxya Limited

No.5, 17/F, Strand 50, 50 Bonham Strand, Sheung Wan, Hong Kong

Made in China

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

www.salente.eu

Minden jog fenntartva.

A termék szerkezete és műszaki specifikációi előzetes figyelmeztetés nélkül is megváltozhat.

Inhalt

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE..... 152

ÜBER IHREN SCHNELLKOCHTOPF..... 155

IDENTIFIZIERUNG DER TEILE 156

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH 162

BEDIENUNGSANLEITUNG..... 163

REINIGEN DES SCHNELLKOCHTOPFES 176

PROBLEMBEHEBUNG 180

Stellen Sie die Beilage nicht auf das Heizelement.



Verwenden Sie den Beilagenbehälter nur mit dem Innentopf.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Schnellkochtöpfen sollten immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen vor dem Gebrauch.
2. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
3. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Bedienelemente.
4. Wenn der Schnellkochtopf in der Nähe von Kindern verwendet wird, beaufsichtigen Sie sie sorgfältig.
5. LASSEN Sie Kinder das Gerät unter KEINEN Umständen bedienen.
6. Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen beheizten Backofen.
7. Beim Umgang mit einem Schnellkochtopf mit heißen Flüssigkeiten ist Vorsicht geboten.
8. Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
9. Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
10. Dieses Gerät kocht unter Druck. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verbrühungen führen.
11. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass das Gerät ordnungsgemäß geschlossen ist. Siehe "Bedienungsanleitung".
- 12. Füllen Sie das Gerät nicht über 2/3 des Volumens. Füllen Sie das Gerät nicht über die Hälfte des Volumens, wenn Sie Lebensmittel wie Reis oder getrocknetes Gemüse, das sein Volumen erhöht, zubereiten. Das Überfüllen kann die Lüftungsöffnungen verstopfen und zu einem übermäßigen Druck im Gerät führen. Andernfalls kann es zu Verletzungen von Personen und / oder Schäden am Gerät kommen.**
13. Beachten Sie, dass einige Lebensmittel wie Apfelmus, Preiselbeeren, Grütze, Haferflocken oder anderes Getreide, Erbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti schäumen und reißen und so die Druckentlastungseinrichtung verstopfen (Abluft) können. Diese Lebensmittel sollten nicht in einem Schnellkochtopf gekocht werden.
14. Wenn der normale Betriebsdruck erreicht ist, reduzieren Sie die Temperatur der Kochplatte, um zu verhindern, dass sich dampfbildende Flüssigkeit bildet.

15. Stellen Sie vor dem Gebrauch immer sicher, dass die Druckentlastungseinrichtung nicht verstopft ist.
16. Öffnen Sie den Schnellkochtopf erst, wenn er abgekühlt ist und der gesamte Innendruck abgelassen wurde. Wenn sich der Griff nur schwer lösen lässt, steht der Topf noch unter Druck - öffnen Sie ihn nicht mit Gewalt. Jeder Druck im Topf kann gefährlich sein. Siehe Bedienungsanleitung.
17. Verwenden Sie diesen Schnellkochtopf nicht zum Unter-Druck-Braten mit Öl.
18. STELLEN Sie das Produkt NICHT in der Nähe von brennbaren Materialien auf und VERWENDEN Sie es NICHT in einer feuchten Umgebung.
19. BESCHÄDIGEN Sie den Dichtungsgummi NICHT und ERSETZEN Sie ihn NICHT durch etwas anderes als den Ersatzgummi für dieses Gerät.
20. FASSEN Sie den Stahlring im Deckel (2) NICHT mit Werkzeugen oder externen starken Werkzeugen an. Wenn der Stahlring beschädigt ist, schalten Sie das Gerät sofort aus und tauschen Sie den Deckel wieder aus.
21. Reinigen Sie den Filter (17) regelmäßig, um den Topf sauber zu halten.
22. Laden oder ersetzen Sie das Druckbegrenzungsventil (3) NIEMALS mit Gegenständen, die nicht für dieses Gerät bestimmt sind.
23. Die Kontaktfläche des Innentopfes (6) und die elektronische Wärmeplatte (14) müssen immer sauber sein. VERWENDEN Sie den Innentopf NICHT mit anderen Wärmequellen. ERSETZEN Sie den Innentopf NICHT durch einen Topf, der nicht vom Hersteller empfohlen wird.
24. Speisen sollten nicht länger als 4 Stunden warm gehalten werden, um die Frische zu erhalten. Der Schnellkochtopf sollte nicht länger als 6 Stunden ununterbrochen benutzt werden. Die Nichtbeachtung der Vorsichtsmaßnahmen kann zu schweren Verletzungen und / oder Schäden führen.
25. Wenn während des Garens Dampf um den Deckel (2) austritt, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen, entnehmen Sie den Inhalt und senden Sie es zum Austausch oder zur Reparatur an den Hersteller. Die Druckentlastung wurde angeschaltet. Dies ist eine Sicherheitsmaßnahme, um den Benutzer darauf hinzuweisen, dass das Druckentlastungsgerät nicht ordnungsgemäß funktioniert
26. Wenn ein Schnellkochtopf während des Kochens ausfällt, stellen Sie die Verwendung des Geräts ein und senden Sie es zum Austausch oder zur Reparatur an den Hersteller.

27. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder eines Pultes hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
28. Ziehen Sie vor dem Reinigen und bei Nichtgebrauch den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie die Teile abkühlen, bevor Sie Teile einbauen oder entfernen.
29. Verwenden Sie dieses Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder im Falle einer Fehlfunktion oder einer Beschädigung. Wenden Sie sich für eine Kontrolle, Reparatur oder elektrische oder mechanische Anpassungen an einen qualifizierten Techniker. ZERLEGEN oder ERSETZEN Sie KEINE Teile, die nicht für dieses Gerät bestimmt sind.
30. Verbinden Sie zuerst den Stecker mit dem Gerät und stecken Sie dann das Kabel in die Steckdose in der Wand. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, schalten Sie alle Bedienelemente aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose in der Wand.
31. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
32. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Backofen.
33. Alle anderen Arbeiten sollten von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchgeführt werden.
34. Die Verwendung von Zubehör, das vom Gerätehersteller nicht empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG NUR FÜR DIE VERWENDUNG IM HAUSHALT AUF

ANLEITUNG FÜR DIE ERDUNG: Dieses Gerät muss geerdet sein. Es ist mit einem 3-poligen Kabel mit geerdetem Stecker ausgestattet. Der Stecker muss in eine ordnungsgemäß eingebaute und geerdete Steckdose eingesteckt werden.

Hinweise: Die unsachgemäße Verwendung eines geerdeten Kabels kann zu einem Unfall durch elektrischen Strom führen. Wenden Sie sich gegebenenfalls an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie nicht, diese Sicherheitsfunktion durch Anpassungen an dem des Stecker zu überlisten.

Ein kurzes Netzkabel verringert das Risiko, dass sich ein längeres Kabel verfängt oder jemand darüber stolpert. Wenn ein Verlängerungskabel erforderlich ist, sollte es so angebracht werden, dass es nicht über einen Pult oder eine Tischplatte hinausragt, an dem Kinder daran ziehen oder darüber stolpern können.

1) Verwenden Sie nur ein 3-poliges Verlängerungskabel und einen Erdungsstecker mit drei Anschlussstiften.

2) Der gekennzeichnete Wert des Verlängerungskabels muss gleich oder höher als der Wert dieses Geräts sein. Die elektrische Leistung ist auf der Unterseite dieses Geräts angegeben.

ÜBER IHREN SCHNELLKOCHTOPF

Dieser Schnellkochtopf verwendet fortschrittliche Technologie, damit Sie und Ihre Familie die Vorteile eines besseren, schnelleren und gesünderen Kochens genießen können. Ihr Schnellkochtopf schließt die Zutaten im Dampf ein und kocht wärmer und schneller, während wichtige Nährstoffe für gesündere Mahlzeiten erhalten bleiben. Schnellkochen mit weniger Wasser spart wichtige natürliche Ressourcen und Energie! Dies ist der einfachste Schnellkochtopf auf dem Markt. Es scheint ein kompliziertes Gerät zu sein, aber Sie können sicher sein, dass dieser Schnellkochtopf einfach zu bedienen ist, Mahlzeiten schnell und einfach zubereitet und insgesamt Geld spart werden können! Nehmen Sie unseren Dank für den Kauf unseres Schnellkochtopfs entgegen und genießen Sie das Kochen!

SICHERHEITSHINWEISE: Wenn das Produkt nicht gemäß den Anweisungen verwendet wird, besteht Brand-, Stromschlag- oder Verletzungsgefahr. Der Schutz gegen einen Unfall durch elektrischen Strom ist nur gewährleistet, wenn das Netzkabel an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose mit 220 V | 50 Hz angeschlossen ist.

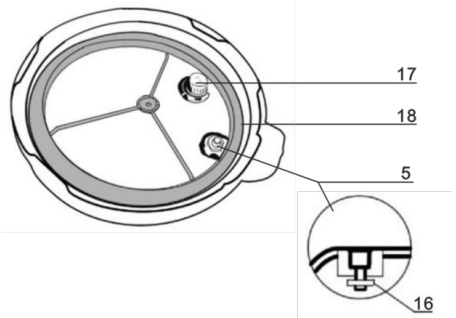
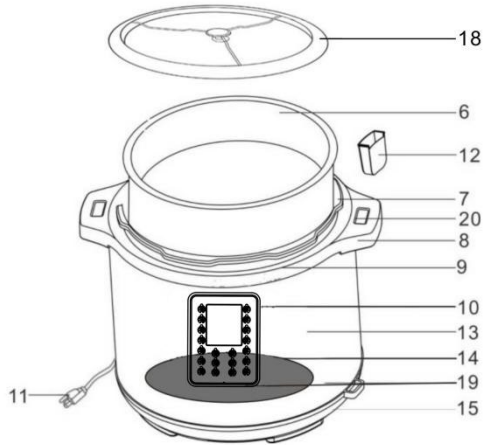
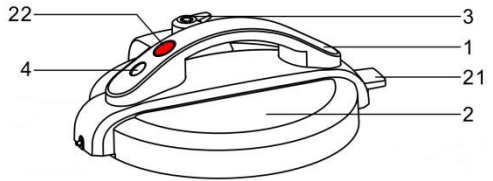
- Dieses Produkt darf nur in einem TROCKENEN INNENBEREICH verwendet werden und ist NICHT für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Alle Teile und Zubehörteile dieses Geräts müssen gemäß den Anweisungen verwendet werden. Alle Teile und Zubehörteile müssen vom Hersteller im Original geliefert werden. Alle anderen Teile oder Zubehörteile, die nicht für dieses Gerät bestimmt sind, sind strengstens untersagt.
- Die Verwendung eines Verlängerungskabels, Netzteils oder anderer elektrischer Geräte wird nicht empfohlen.

LED-FEHLERANZEIGE:

Wenn einer der unten aufgeführten Fehlercodes auf dem Display des Schnellkochtopfs angezeigt wird, ziehen Sie das Netzkabel ab und schließen Sie es nach 10 Minuten wieder an. Bleibt der Fehlercode bestehen, wenden Sie sich an den Hersteller und bitten Sie ihn um ein Ersatzteil.

IDENTIFIZIERUNG DER TEILE

1. Griff
2. Deckel
3. Überdruckventil
4. Sicherheitsventil (Außenansicht)
5. Sicherheitsventil (Innenansicht)
6. Innerer Topf
7. Äußerer Topf
8. Griffe des Hauptgehäuses des Topfs
9. Oberer Ring
10. Bedienfeld
11. Stromkabel
12. Kondenswasserbehälter
13. Hauptgehäuse des Topfs
14. Kochplatte
15. Unterer Ring
16. Dichtring für das Sicherheitsventil
17. Filter
18. Gummidichtring
19. Sensor
20. Deckelhalterung (Deckelverschlüsse an beiden Seitengriffen)
21. Griff für die Deckelhalterung



22. Entriegelungsknopf des Deckels

23. Dampfgerar aus Edelstahl

24. Deckel aus Hartglas

25. Messbecher

26. Löffel

27. Ständer

ZUBEHÖR



23



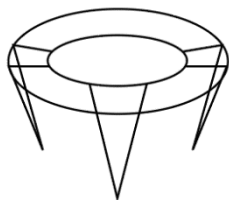
24



25



26



27

BENUTZUNG DES BEDIENFELDES



M-TASTE FÜR DIE SPEISEOPTIONEN: Verwenden Sie diese Tasten, um die Funktion für das Speisenangebot auszuwählen. Drücken Sie die Taste erneut, um den Garmodus auszuwählen (Weniger, Normal, Mehr). Der Schnellkochtopf startet automatisch den Garzyklus.

N-JOGHURT-FUNKTION: Es besteht aus zwei Schritten - Pasteurisierung und Kultivierung.

O-TASTE DRUCKLEVEL Mit dieser Taste können Sie das Level des Gardrucks, den Niederdruck oder den Hochdruck einstellen.

D-TASTE VERZÖGERTER START Mit dieser Taste kann ein verzögerter Start des

Garvorgangs im Schnellkochtopf programmiert werden. Diese Taste wird in Kombination mit der Taste Speisenangebot verwendet.

E-TASTE FÜR DIE ERHALTUNG DER TEMPERATUR/STORNIERUNG: Mit dieser Taste bleibt die Temperatur im Schnellkochtopf erhalten. Nach dem Garen schaltet der Schnellkochtopf automatisch in den Temperaturerhaltungsmodus. Durch Drücken dieser Taste wird auch JEDE Funktion abgebrochen.

F-LCD-Display

Das LCD-Display zeigt mithilfe von Symbolen, Wörtern und Zahlen die Zeit, die Druckstufen, die Modi, den Garfortschritt und die Meldungen an.

1) Symbol für die Startverzögerung 2) Symbol für das Vorheizen 3) Symbol für den Druck 4) Symbol für die Erhaltung der Temperatur



Anzeige der Zeit und der Nachrichten

Drucklevelanzeige

Modusanzeige

Fortschrittsanzeige

Tonanzeige: Zeigt an, ob der Ton ein- oder ausgeschaltet ist. Sicherheitswarnungen sind immer aktiviert

Stummschaltung: Drücken Sie die Taste Manuelles Setup mindestens 3 Sekunden lang, bis das Symbol zu einem Symbol wird

Anschalten des Tons: Drücken Sie die Taste Manuelles Setup mindestens 3 Sekunden lang, bis das Symbol zu einem Symbol wird

Übliche Meldungen

OFF

On

00:00

Hot

Yogt

boil

Lid

HOT - ERWÄRMT

YOGT - JOGHURT

BOIL - KOCHEN

LID - DECKEL

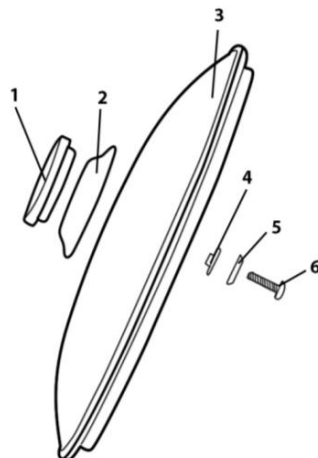
AUFBAU DER GLAS-TOPFDECKELS

**Ihr Schnellkochtopf ist mit einem Deckel aus Hartglas ausgestattet, der zum LANGSAMEN KOCHEN und zur TEMPERATURERHALTUNG verwendet werden kann. Verwenden Sie diesen Glasdeckel nicht für andere Funktionen dieses Schnellkochtopfs.

Sie benötigen einen Schraubenzieher Phillips (nicht im Lieferumfang enthalten), um den Knauf am Glasdeckel zu montieren.

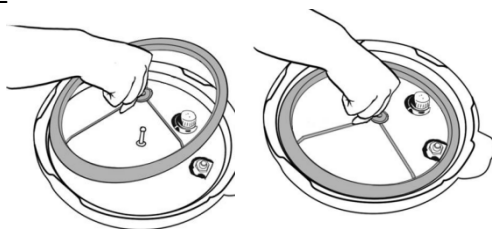
Setzen Sie den Knauf wie links gezeigt auf den Glasdeckel (Abbildung 6).

1. Griff
2. Griffbasis
3. Glasdeckelgehäuse
4. Silikondichtung
5. Dichtungen
6. Schraube M4



EINLEGEN DER GUMMIDICHTUNGSRINGE

Stellen Sie immer sicher, dass der Gummidichtungsring (18) sicher am Metall-Ring in der Form des Buchstabens Y an der Innenseite des Deckels befestigt ist (2). Stellen Sie sicher, dass die Nut in der Gummidichtung (18) mit der Außenkante des Rings in der Form des Buchstabens Y um den gesamten Rand liegt.



Abbildungen 1-2

Setzen Sie dann den Ring in der Form des Buchstabens Y und den Gummidichtring (18) wieder im Deckel ein (2) und achten Sie darauf, dass das Loch in der Mitte des Querschnitts des Y-förmigen Rings mit dem Metallstift an der Mitte des Deckels ausgerichtet ist (2). Drücken Sie fest nach unten, bis der Ring in der Form des Buchstabens Y am Deckel (2) befestigt ist (Abbildungen 1-2).

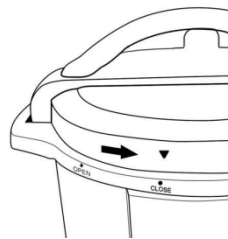


Abbildung 3

Achten Sie auf die Markierungen „OPEN“ (OFFEN) und „CLOSE“ („ZU“) am Rand des Gehäuses des Schnellkochtopfes (13) und „ ▼ “ am Rand des Deckels (2). Richten Sie zum ordnungsgemäßen Schließen und Sichern des Deckels des Schnellkochtopfes (2) immer die Markierungen „CLOSE“ am oberen Ring (9) und „ ▼ “ an der Deckelkante (2) aus (Abbildung 3).

MONTAGE DES KONDENSWASSERBEHÄLTERS

Der Kondenswasserbehälter ist ein durchsichtiges Kunststoffteil, das, wie in Abbildung 4 gezeigt, auf der Rückseite des Schnellkochtopfs einrastet. Bringen Sie den Kondenswasserbehälter auf die Rückseite des Geräts an, bis er einrastet. Es handelt sich um das Teil 12 im Schema auf Seite 6.

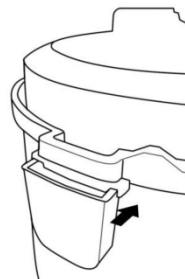


Abbildung 4

WARNUNG ES HANDELT SICH UM EIN DRUCKBEGRENZUNGSVENTIL

ACHTUNG: Vermeiden Sie schwere Verletzungen. Verwenden Sie immer eine Zange oder ein langes Küchenwerkzeug, um das Ventil auf „EXHAUST“ (AUSSTRÖMEN DES DAMPFES) zu stellen (Abbildung 5).

VORSICHT HEISSER DAMPF: HALTEN SIE DIE HAND UND DAS GESICHT VOM DRUCKBEGRENZUNGSVENTIL ABGEWANDT, WENN SIE AUF "EXHAUST" („AUSSTRÖMEN DES DAMPFES) STELLEN.



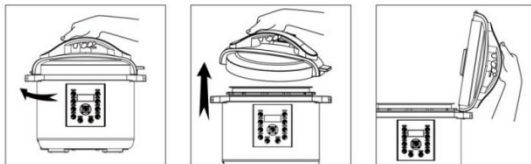
Abbildung 5

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie Verpackungsmaterialien wie Pappe, Kunststoff oder Styropor und entsorgen Sie diese ordnungsgemäß.
2. Reinigen Sie alle Teile mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie gründlich ab.
3. Den Kochtopf gründlich in der Spülmaschine oder mit warmem Seifenwasser waschen. Abspülen, abwischen oder trocknen lassen und stellen Sie ihn in den Schnellkochtopf.

EINBAU DER DECKELS:

1. So öffnen Sie den Deckel: Halten Sie den Griff (1) fest und drücken Sie auf den roten Entriegelungsknopf (22). Drehen Sie den Deckel (2) im Uhrzeigersinn, bis er entriegelt ist, und heben Sie ihn vertikal an (Abbildungen 6-7). Der Deckel (2) kann auf der Deckelhalterung (20) aufliegen (Bild 8).

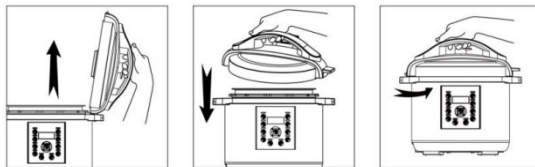


Abbildungen 6-8

Bemerkung: Bei neuen Einheiten ist die Deckeldichtung (2) möglicherweise etwas dicker als normal, und der Deckel lässt sich möglicherweise nur schwer lösen. Sobald der Deckel (2) mehrmals geöffnet und geschlossen wird, löst sich die Dichtung.

2. So schließen Sie den Deckel:

Überprüfen Sie den Gummidichtungsring (18) innen am Deckel (2) und achten Sie darauf, dass er richtig am Rand der Abdeckung anliegt.



Abbildungen 9-11

(Vorsicht: Benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht, wenn der Gummidichtungsring beschädigt ist. Wenden Sie sich an den Kundendienst und lassen Sie ihn reparieren oder austauschen).

Entfernen Sie zum Verriegeln des Deckels (2) Speisereste vom Rand des oberen

Rings (9) des Topfes, um eine richtige Abdichtung zu gewährleisten. Nehmen Sie den Deckel (2) von der Deckelhalterung (20) ab (Abbildung 9), halten Sie den Griff fest (1) und legen Sie den Deckel in die geöffnete Position (Abbildung 10). Drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, bis der Deckel geschlossen ist (Abbildung 11). (Sie hören ein Schließgeräusch).

Bemerkung: Um sicherzustellen, dass der Deckel (2) richtig schließt, richten Sie die Markierungen OPEN und CLOSE am Deckel (2) und am Hauptgehäuse (13) aus.

WASSERTEST

Um den richtigen Sitz der Gummidichtung (18) beim ersten Gebrauch zu überprüfen, empfehlen wir Ihnen, die folgenden Anweisungen zu lesen und den inneren Topf (6) mit Wasser zu 2/3 des Volumens zu füllen und das Garen 30 Minuten lang zu programmieren. Wenn Sie fertig sind, gießen Sie das Wasser 30 Minuten lang aus. Spülen Sie den Innentopf (6) aus und trocknen Sie ihn ab. Der Schnellkochtopf ist jetzt betriebsbereit.

DECKEL-SICHERHEITVERSCHLUSS

*Bemerkung: Dieses Gerät verfügt über eine integrierte Sicherheitsfunktion, die verhindert, dass alle Funktionen aktiviert werden, wenn der Deckel (2) nicht ordnungsgemäß verriegelt ist. Die Kochfunktion kann nicht ausgewählt werden, wenn der Deckel (2) nicht richtig verriegelt ist. Das Display zeigt "LID" („DECKEL) an und piept kontinuierlich, bis der Deckel (2) richtig verriegelt ist. Sie können die Kochfunktion nicht auswählen.

Dies verhindert, dass das Gerät kocht, ohne den Deckel ordnungsgemäß zu verriegeln. Die Sauté-Funktion funktioniert weiterhin, da der Deckel (2) nicht verwendet wird.

BEDIENUNGSANLEITUNG

TOPFKENNZEICHNUNGEN FÜR DAS KOCHEN

Im herausnehmbaren Kochtopf befinden sich zwei Markierungssets. Eine Seite ist mit "2/3 MAX PRESSURE COOK" (2/3 MAX FÜR DAS KOCHEN) gekennzeichnet. Dies gibt die maximale Füllung beim Garen von Speisen in einem Schnellkochtopf mit der Ausnahme von Reis an. Die zweite Markierung ist MAX RICE CUP (MAX FÜR REIS) und wird beim Kochen von Reis verwendet. Füllen Sie den Schnellkochtopf beim Schnellkochen von Reis niemals über dieser Markierung mit Wasser.

1. Öffnen Sie den Deckel, nehmen Sie den Kochtopf aus dem Schnellkochtopf und fügen Sie Lebensmittel und Flüssigkeiten hinzu.

BEMERKUNG: Das Gesamtvolumen an Speisen und Flüssigkeiten darf 2/3 des Fassungsvermögens

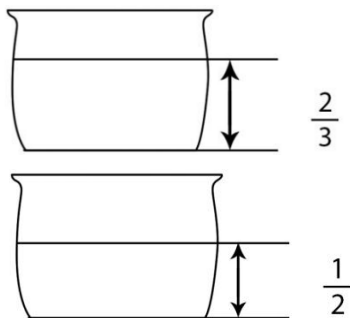


Abbildung 12

des Kochtopfs nicht überschreiten (Abbildung 12). Bei Lebensmitteln wie getrocknetem Gemüse und Bohnen oder Reis und Getreide darf das Gesamtvolumen die 1/2 des Fassungsvermögens nicht überschreiten (Abbildung 13). Überfüllen kann das Druckbegrenzungsventil verstopfen, was zu einem übermäßigen Druck führen kann.

Verwenden Sie zum Schnellkochen immer mindestens eine 1/2 Tasse Flüssigkeit. ACHTUNG: Um schwere Verbrennungen beim Garen von anderen Lebensmitteln als Reis zu vermeiden, überschreiten Sie niemals die in Abbildung 13 gezeigte 2/3 MAX PRESSURE COOK-Markierung für Flüssigkeiten und Lebensmittel.

2. Stellen Sie sicher, dass der innere Topf, in dem sich das Kochfeld befindet (14), sauber und trocken ist, bevor Sie den inneren Topf (6) in den Schnellkochtopf stellen, und richten Sie den Topf aus, um einen optimalen Kontakt zwischen dem inneren Topf und dem Kochfeld (14) sicherzustellen (Abbildung 14)

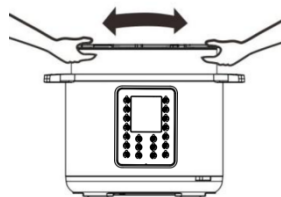


Abbildung 14

3. Schließen und verriegeln Sie den Deckel.

4. Stellen Sie das Druckbegrenzungsventil (3) auf „Airtight“ „Luftdicht“ und achten Sie darauf, dass das Sicherheitsventil (4) sich absenkt.

5. Wenn Sie das Druckbegrenzungsventil (3) auf „Airtight“ („Luftdicht“) oder „Exhaust“ („Ablassen des Dampfes“) steht, richten Sie die Markierung am Druckbegrenzungsventil (3) mit dem Pfeil auf dem Griff (1) aus wie in Abbildung 15.

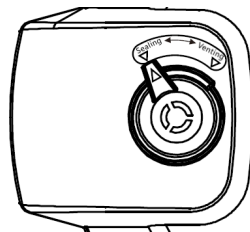


Abbildung 15

6. Stecken Sie das Netzkabel in einen Schnellkochtopf und dann in eine Steckdose. Das LCD-Display zeigt OFF (AUS).

BEDIENUNGSANLEITUNG

Wählen Sie bei fest verschlossenem Deckel, eingeschaltetem Gerät und angezeigtem LCD die Taste für die gewünschte Garfunktion wie in den nachfolgenden Hinweisen erklärt.

Für Ihren Schnellkochtopf sind 16 Speisenauswahlfunktionen programmiert. Dies


sind Haferflocken, Suppe/Bouillon, Geflügel, Joghurt, Eier, Bohnen/Chili, Reis, Schnellkochen, Fleisch/Eintopf, Kuchen, langsames Kochen, Dampf, Braten, Mehrkornlebensmittel und Konserven. Die Standardzeiten sind für schnelles und einfaches Garen für kleine Portionen von weniger als 1,4 kg programmiert. Verwenden Sie beim Garen von Lebensmitteln über 1,4 kg die benutzerdefinierte manuelle Funktion. Jede der Startzeiten ist so programmiert, dass das Gewicht des Garguts und die Flüssigkeitsmenge im Topf während des Garvorgangs erfasst werden. Das Gerät baut automatisch Druck auf, kocht die Lebensmittel und wechselt nach Beendigung des Garvorgangs in den Wartungsmodus.


MENÜ	Temperatur °C	STANDARDKOCHZEIT
Haferbrei	165°C	1-99 MIN
Suppe/Brühe	165°C	1-99 MIN
Geflügel	165°C	1-99 MIN
Joghurt	35°C - 83°C	8-24 STUNDEN
Eier	165°C	1-99 MIN
Bohnen/Chilli	165°C	1-99 MIN
Reis	165°C	1-99 MIN
Schnellkochen	165°C	1-99 MIN
Fleisch/Eintopf	165°C	1-99 MIN
Torte	135°C	1-99 MIN
Langsames Kochen	60°C - 95°C	0,5-9,5 STUNDEN
Dampfwaren	165°C	1-99 MIN
Sauté	100°C - 140°C	1-30 MIN

Vollkorn	165°C	1-99 MIN
Konservierung	165°C	1-99 MIN

NACH DEM AUSWÄHLEN DER SPEISEOPTIONEN-TASTE

1. Das Display zeigt die Standard-Garzeit für die ausgewählte Auswahl an. Wenn Sie beispielsweise Reis auswählen, wird auf dem Display 00:12 angezeigt. Es ist nicht erforderlich, eine andere Taste zu drücken.
2. Die Anzeige für Reis blinkt zehn Mal und das Gerät beginnt zu heizen.

Das Vorheizsymbol leuchtet auf  .

3. Mit steigender Hitze steigt der Druck und das Sicherheitsventil springt heraus. Die Menge an Flüssigkeit und anderen Zutaten im Schnellkochtopf bestimmen die Zeitdauer, die erforderlich ist, um den Topf unter Druck zu setzen - im Allgemeinen 5 bis 40 Minuten.
4. Zum Beispiel wird beim Garen von Reis ON auf dem LCD-Display angezeigt, wenn sich Druck bildet. Wenn das unter Druck stehende Garen beginnt, leuchtet das Symbol  , das andeutet, dass der Topf unter Druck steht. Das LCD-Display zeigt P 12 und der Countdown beginnt.
5. Ein angehobenes Sicherheitsventil zeigt an, dass das Gerät unter Druck kocht. Der Deckel ist jetzt geschlossen und kann nicht geöffnet werden.

VERSUCHEN SIE NIEMALS, DEN DECKEL WÄHREND DES KOCHENS UNTER DRUCK ZU ÖFFNEN.

NACH DER AUSWAHL DES LEVELS DRUCK

Diese Taste wird in Kombination mit der Taste Speiseoptionen verwendet.

Der Standardarbeitsdruck ist Hochdruck. Mit der Taste "DRUCKLEVEL" wird die Druckeinstellung zwischen "Hochdruck" (50-60 kPa) und "Niederdruck" (30-40 kPa) für die Schnellkochfunktionen umgeschaltet. Drücken Sie zum Beispiel für Suppe

zuerst die Suppentaste und stellen Sie die Druckgarzeit ein. Die Anzeige für Suppen blinkt und die Hochdruckanzeige wird hervorgehoben. Drücken Sie einmal auf das Drucklevel. Die Niederdruckanzeige leuchtet auf. Der Arbeitsdruck ist hoch, wenn Sie die Drucklevel-Taste zweimal drücken.

Befolgen Sie die Schritte 3-5 auf der Seite 11.

AUTOMATISCHE TEMPERATURERHALTUNGSFUNKTION

Nach Beendigung des Garvorgangs piept der Schnellkochtopf und wechselt automatisch in den Modus Erhaltung der Temperatur. Die Temperaturanzeige und das Symbol für die Wartung der Temperatur leuchten auf und auf dem Display wird 00 00 angezeigt. Nach 24 Stunden schaltet sich der Topf automatisch ab.

Einstellung Die Funktion "Temperaturerhaltung" sollte nicht länger als 4 Stunden ununterbrochen verwendet werden. Die Qualität und die Struktur der Lebensmittel beginnt sich nach 1 Stunde bei der Einstellung Temperaturerhaltung zu ändern. Eine geringe Kondensation im oberen Ring während der Einstellung Temperatur halten ist normal.

ZUM ZURÜCKSETZEN ODER STORNIEREN

Der Benutzer kann jede Funktion jederzeit zurücksetzen oder abbrechen, indem er die Taste Temperatur halten/Stornieren drückt, bis das Display OFF (AUS) anzeigt.

ENTFERNEN DES DECKELS NACH DEM DRUCKKOCHEN

Nach dem Garen schaltet der Schnellkochtopf automatisch in den Temperaturerhaltungsmodus. Zu diesem Zeitpunkt können Sie den Druck auf zwei Arten entlasten: auf natürliche Weise oder durch schnelle Druckentlastung.

1. Natürliche Druckentlastung: Lassen Sie das Gerät nach dem Schnellkochen im Temperaturerhaltungsmodus. Der Druck beginnt zu fallen - die Druckabfallzeit hängt von der Flüssigkeitsmenge im Topf und der Zeit ab, in der der Druck bestanden hat. Die natürliche Druckentlastung kann 15 bis 30 Minuten dauern.

Während dieser Zeit wird weiter gekocht, weshalb es für einige Fleischstücke, Suppen, Reis und einige Desserts empfohlen wird. Wenn der Druck vollständig abgelassen ist, fällt das Sicherheitsventil (4) ab (Abbildung 16) und der Deckel wird zum Öffnen entriegelt. Der Deckel öffnet sich erst, wenn der gesamte Druck abgelassen wurde. Öffnen Sie den Deckel nicht mit Gewalt. Wenn Ihnen der Deckel zu fest ist, lassen Sie den Druck vollständig ab, bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen.



Abbildung 16

Schnellverschluss (empfohlen für Lebensmittel, die leicht oder mittelbraun gebraten sein sollten): Nach dem Schnellkochen piept der Topf und wechselt in den Modus der Temperaturerhaltung. Drücken Sie die Taste Temperaturerhaltung/Stornieren. Das Display zeigt OFF (AUS) an. Drehen Sie das Druckbegrenzungsventil (3) mit einem Backhandschuh oder einem langen Werkzeug vorsichtig in die Position „Exhaust“ (Ablassen des Dampfes), um den Druck zu verringern, bis das Sicherheitsventil (4) abfällt.

BEMERKUNG: Das Druckbegrenzungsventil kann nicht unmittelbar nach dem Garen auf die Position „Exhaust“ („Ablassen“) eingestellt werden, wenn Funktionen wie für Brei oder Suppe verwendet werden. **WICHTIG** ist, dass das Sicherheitsventil (5) absinkt, bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen (Abbildung 14).

VORSICHT HEISSER DAMPF - VERBRÜHUNGSGEFAHR: VERWENDEN SIE EINE ZANGE ODER EIN LANGES WERKZEUG, UM DAS VENTIL ZU DREHEN. HALTEN SIE DIE HÄNDE UND DAS GESICHT VOM DRUCKBEGRENZUNGSVENTIL WEG (3)

WIE VERWENDET MAN DIE FUNKTION „RÖSTEN“

Diese Einstellung ermöglicht das Kochen bei hohen Temperaturen, ohne Deckel, vor dem Druckgaren. Das Rösten vor dem Druckgaren ist bei den meisten Gerichten von Vorteil, da sie goldene Farbe und einen intensiveren und saftigeren Geschmack erhalten. Wenn Sie Fleisch oder Gemüse vor dem Druckgaren rösten möchten:

1. Den Deckel (2) von dem Gerät abnehmen.

2. Öl oder Butter nach dem Rezept zugeben.
 3. Die Taste „RÖSTEN“ drücken. Mit den Tasten „+“ und „-“ die Garzeit einstellen. Es muss keine weitere Taste betätigt werden, das Programm startet nach 10 Sekunden. Auf dem LCD-Display wird „ON“ (INGESCHALTET) angezeigt.
 4. Durch eine erneute Betätigung der Taste „RÖSTEN“ werden der Modus und die Temperatur nach der Tabelle gewählt.
 5. Nach der Vorwärmung wird auf dem LCD-Display „HOT“ (VORGEWÄRMT) angezeigt, danach ist das Gargut in den inneren Topf einzulegen.
 6. Das Gargut je nach Bedarf rühren oder wenden, bis die gewünschte Farbe und Konsistenz erreicht werden.
 7. Wenn Sie die Funktion „RÖSTEN“ noch vor Ablauf der eingestellten Zeit ausschalten möchten, drücken Sie die Taste „TEMPERATUR HALTEN/ABBRECHEN“.
- !!! Nachdem die Funktion „RÖSTEN“ abgebrochen wurde, das Gerät noch 2–3 Minuten einfach stehen lassen, bevor das Druckgaren aufgenommen wird. Wenn das Gerät kein Druckgaren aufnimmt, lassen Sie es nach dem RÖSTEN etwas länger stehen, bevor eine andere Funktion angewählt wird.

TEMPERATUR- UND ZEITEINSTELLUNG FÜR DAS BRATEN

- Drücken Sie die RESET-Taste, auf dem Display erscheint MEDIUM und die Standardzeit von 0:20 blinkt.
- Drücken Sie die RESET-Taste und ändern Sie den Modus von MEDIUM auf LESS oder MORE. Diese Modi entsprechen den Temperaturen in der folgenden Tabelle

RÖSTEN V2	
Einstellung	Temperatur
Weniger	100 °C
Mittel	120 °C
Mehr	140 °C

- Verwenden Sie die Tasten + und -, um die Dauer des Ruhezustands einzustellen.
- Nachdem Sie die Zeit eingestellt haben, warten Sie 5 Sekunden, dann beginnt der Topf mit dem RESTARTING.
- Um die REST-Funktion abzubrechen, bevor der Timer-Countdown abgelaufen ist, drücken Sie die Taste RESTORE HEAT/CANCEL.
- Zum langsamen Garen können Sie einen Glasdeckel verwenden.

SO VERWENDEN SIE DIE JOGHURT-FUNKTION

Ein Joghurt mit einem Schnellkochtopf zuzubereiten ist einfach und macht Spaß. Alles was Sie brauchen ist Milch und ein wenig Joghurt mit einer aktiven Kultur! Der Prozess besteht aus zwei Teilen: Pasteurisierung von Milch und die Kultivierung von Joghurt. Gehen Sie folgendermaßen vor, um Joghurt zuzubereiten:

Pasteurisierung

1. Stellen Sie den Edelstahltopf auf die Basis und lassen Sie den Schnellkochtopf einrasten. Das LCD-Display zeigt OFF (AUS).
2. Gießen Sie die Milch nach Ihrem Rezept in den Edelstahltopf.
3. Verriegeln Sie den Deckel verriegeln und bringen Sie das Druckbegrenzungsventil in eine luftdichte Position.
4. Wählen Sie die Joghurt-Funktion. Drücken Sie die Joghurt-Taste erneut, um zum Menü More (Mehr) zu gelangen. Boil (Kochen) blinkt auf dem LCD-Display auf.
5. Nach 10 Sekunden piept der Schnellkochtopf dreimal und auf dem LCD-Display wird Boil (Kochen) angezeigt.
6. Nach Beendigung des Garvorgangs piept der Schnellkochtopf und auf dem LCD-Display wird Yoghurt (Joghurt) angezeigt.
7. Nehmen Sie den Edelstahltopf mit der Milch heraus, stellen Sie ihn auf das Gitter und lassen Sie ihn abkühlen, bis die Milch 43°C erreicht hat.

Kultivierung

Rühren Sie die aktive Kultur nach Ihrem Rezept in die warme Milch. Stellen Sie den Edelstahltopf wieder in den Schnellkochtopf.

1. Schließen Sie den Deckel. Das Druckbegrenzungsventil kann auf Airtight (Luftdicht) oder auf Exhaust (Ablassen) eingestellt werden.
2. Wählen Sie die Funktion Joghurt aus. Drücken Sie erneut auf Joghurt, bis auf dem LCD-Display mit einem 8-Stunden-Timer Normal angezeigt wird. Verwenden Sie die manuelle Einstellung, um die Garzeit einzustellen.
3. Nach 10 Sekunden piept der Schnellkochtopf dreimal und auf dem LCD-Display wird ein Timer angezeigt (der Joghurt-Timer startet und zählt herunter).
4. Nach Beendigung des Garvorgangs piept der Schnellkochtopf mehrmals und auf dem LCD-Display wird die Aufschrift Yoghurt (Joghurt) angezeigt. Füllen Sie den Joghurt in Gläser und lassen Sie ihn gemäß den Anweisungen Ihres Rezepts abkühlen.

WIE VERWENDET MAN DIE FUNKTION „SCHONGAREN“:

1. Das gewünschte Gargut zubereiten und in den inneren Topf (6) einlegen.
2. Beim Schongaren den Glasdeckel auf das Gerät aufsetzen.
BEMERKUNG: Beim SCHONGAREN wird ohne Druck gekocht.
3. Die Funktion „SCHONGAREN“ anwählen und auf dem Display wird die Anfangszeit des Modus „SCHONGAREN“ – 06:00 – angezeigt. Mit den Tasten „+“ und „-“ die Garzeit anpassen.
BEMERKUNG: Die maximal zulässige Garzeit im Modus „SCHONGAREN“ beträgt 9,5 Stunden.
4. Durch eine erneute Betätigung der Taste „SCHONGAREN“ werden der Modus und die Temperatur nach der Tabelle gewählt
5. Nach 10 Sekunden ertönt dreimal ein akustisches Signal und auf dem LCD Display wird „ON“ (EINGESCHALTET) angezeigt, was heißt, dass der Drucktopf vorgewärmt wird.
6. Bevor der Timer gestartet wird, kann es 5 bis 20 Minuten in Anspruch nehmen, bis das Gerät die Solltemperatur erreicht.
7. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal und der Drucktopf wechselt automatisch in den Modus „TEMPERATUR HALTEN“. Im Modus „TEMPERATUR HALTEN“ wird „0000“ auf dem Display angezeigt.

8. Es erscheint das Symbol „TEMPERATUR HALTEN“, der Vorgang wird mit der Taste „TEMPERATUR HALTEN/ABBRECHEN“ beendet.

TEMPERATUR- UND ZEITEINSTELLUNGEN FÜR LANGSAMES GAREN

- Wählen Sie die Funktion SLOW COOK, das Display zeigt den Modus MEDIUM und die Standardzeit von 06:00 an.
- Drücken Sie die Taste SLOW COOK und ändern Sie den Modus von MEDIUM auf LESS oder MORE. Diese Modi entsprechen den Temperaturen in der folgenden Tabelle

SCHONGAREN (SLOW COOKING) V2	
Einstellung	Temperatur
Weniger	60 °C
Mittel	70 °C
Mehr	80–95 °C

- Stellen Sie die Dauer des Slow Cooker-Modus mit den Tasten + und - ein. Die maximal zulässige Zeit im Slow Cook-Modus beträgt 9,5 Stunden.
- Warten Sie nach der Auswahl der Zeit 5 Sekunden, dann beginnt der Herd mit dem Langsamgaren. Um die Funktion SLOW COOK vor Ablauf des Timers abubrechen, drücken Sie die Taste CONTINUE HEAT/CANCEL.
- Nach Beendigung des Kochvorgangs gibt der Schnellkochtopf einen Signalton ab und schaltet automatisch in den HITZESPARModus. Im Modus HEAT CONSERVATION wird auf dem Display 66 angezeigt. Das Symbol HEAT CONSERVATION leuchtet auf. Um den Vorgang zu beenden, drücken Sie die Taste KEEP HEAT / CANCEL
- Zum langsamen Garen können Sie einen Glasdeckel verwenden.
- Die Funktion "Langsames Garen" ist drucklos


ACHTUNG! Beim Entfernen des Glasdeckels das Gesicht oder die Hände nicht direkt über den Drucktopf positionieren, der entweichende Dampf kann zu schwerwiegenden Verbrennungen führen.

SO BENUTZEN SIE DIE VERZÖGERTE STARTFUNKTION

Wenn Sie Ihren Schnellkochtopf später für das automatische Garen von Fertiggerichten programmieren möchten, können Sie ihn für das verzögerte Garen von bis zu 24 Stunden programmieren.

VORSICHT: Es wird nicht empfohlen, die Funktion VERZÖGERTER START zu verwenden, wenn Speisen verderblich sind. Wenn Sie Rohkost vor dem Garen längere Zeit in einem Schnellkochtopf belassen, können diese Speisen verderben. Kochen Sie solche Lebensmittel, die bei Raumtemperatur aufbewahrt werden können, wie Reis, Bohnen, Müsli oder andere Lebensmittel, die nicht verderben.

Diese Einstellung wird in Kombination mit den Funktionen Lebensmitteloptionen und Manuelles Setup verwendet.

1. Bereiten Sie das gewünschte Gericht vor und legen Sie es in den Kochtopf zum Kochen.
2. Setzen Sie den Deckel (2) auf das Gerät und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um es zu verriegeln.
3. Achten Sie darauf, dass sich das Druckbegrenzungsventil in der Position "Luftdicht" befindet.
4. Stecken Sie das Netzkabel in eine 220-V-Steckdose.
5. Das LCD-Display zeigt OFF (AUS).
6. Drücken Sie die Startverzögerungstaste,  das Startverzögerungssymbol leuchtet auf. Das LCD-Display zeigt 00:30 an, was einer Verzögerung von 30 Minuten entspricht. Drücken Sie die Startverzögerungstaste, um die Verzögerungszeit in Schritten von jeweils einer halben Stunde einzustellen, und halten Sie die Taste gedrückt, um den Wert schnell zu erhöhen. Die maximale Verzögerungszeit beträgt 24 Stunden. (Die auf dem LCD-Display angezeigte Zeit gibt an, wie lange das Gerät warten muss, bevor der Garvorgang gestartet wird.)
7. Zum Beispiel: Wenn Sie den Schnellkochtopf so programmieren möchten, dass er sich innerhalb von 3 Stunden automatisch einschaltet, halten Sie die Startverzögerungstaste gedrückt, bis 03:00 im Display angezeigt wird.

8. Wählen Sie nach dem Programmieren der Startverzögerungszeit die Funktion Mahlzeitenoptionen.

TASTE FÜR DIE ANGEBOTSOPTIONEN DER SPEISEN:

Wählen Sie eine der Optionstaste mit Ausnahme von Sauté und Joghurt. Befolgen Sie die Anweisungen in „NACH DER AUSWAHL DER TASTE FÜR DIE SPEISEOPTIONEN“.

Sobald der Schnellkochtopf den Countdown beendet hat, beginnt er mit dem Kochen entsprechend des ausgewählten Gerichts.

Befolgen Sie die Anweisungen unter „SO ENTFERNEN SIE DEN DECKEL NACH DEM SCHNELLKOCHEN“, um den Garvorgang abzuschließen.

SICHERHEITSELEMENTE

Im Schnellkochtopf sind neun Sicherheitsvorrichtungen installiert, die die Zuverlässigkeit gewährleisten (Abbildung 17).

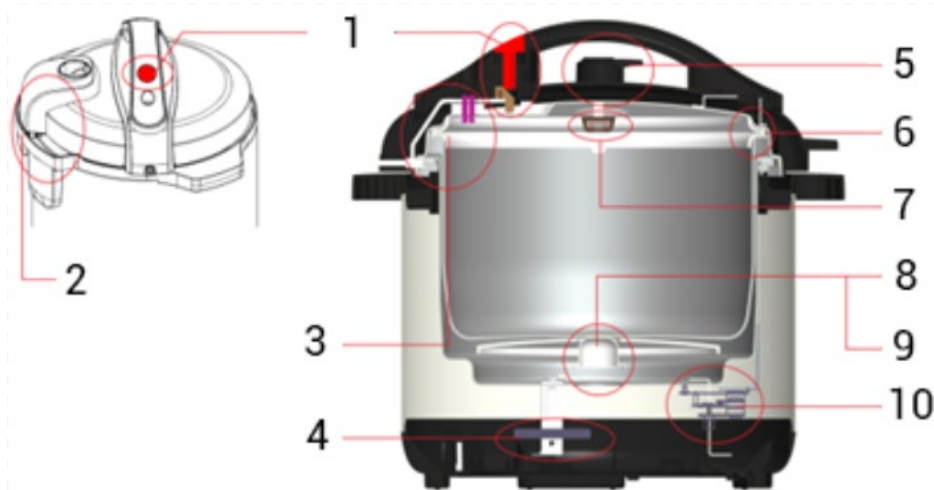


Abbildung 17

1. Sicherheitsschloss des Deckels
2. Sicherheitsschalter des Deckels
3. Sicherheitsvorrichtung zum Öffnen und Schließen des Deckels

4. Thermosicherung
5. Überdruckventil
6. Druckentlastungsvorrichtung
7. Antiblockierabdeckung
8. Automatische Temperaturregelung
9. Warnung vor zu hohen Temperaturen
10. Funktion für die Druckregelung

1. Sicherheitsvorrichtung zum Öffnen und Schließen des Deckels

Der Deckel kann nicht geöffnet werden, wenn im Gerät Druck besteht.

2. Druckregelmechanismus

Das richtige Drucklevel wird während des Garvorgangs automatisch aufrechterhalten.

3. Überdruckventil

Das Überdruckventil gibt automatisch Luft ab, wenn der Innendruck die eingestellte Temperatur überschreitet.

BEMERKUNG: Wenn Sie den Schnellkochtopf überfüllen (siehe Bedienungsanleitung), kann das Überdruckventil verstopfen, was zu einem übermäßigen Druck führen kann.

4. Antiblockierabdeckung

Verhindert, dass das Überdruckventil (3) von Lebensmitteln blockiert wird.

5. Druckentlastungsvorrichtung

Wenn der Schnellkochtopf den maximal zulässigen Druck und die maximal zulässige Temperatur erreicht, wird der Kochtopf nach unten gedrückt, bis sich der Deckel vom Dichtungsring löst und der Luftdruck abfällt.

6. Thermostat

Die Stromversorgung wird automatisch abgeschaltet, wenn die Temperatur des Kochtopfs einen voreingestellten Wert erreicht oder der Schnellkochtopf ohne

ausreichende Flüssigkeitszufuhr aufgeheizt wird.

7. Thermosicherung

Der Ring öffnet sich, wenn der Schnellkochtopf die maximale Temperatur erreicht.

8. Sicherheitsschalter des Deckels

Der Schnellkochtopf funktioniert nicht, wenn der Deckel nicht richtig verriegelt ist.

9. Sicherheitsschalter des Deckels

Der Deckel kann nicht geöffnet werden, wenn die Taste nicht gedrückt und gehalten wird.

REINIGEN DES SCHNELLKUCHTOPFES

1. Stellen Sie immer sicher, dass der Schnellkochtopf vom Stromnetz getrennt, drucklos und vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn zerlegen.

2. Verwenden Sie einen nicht scheuernden Schwamm oder ein feuchtes Tuch, um das Gehäuse (13) zu reinigen. Tauchen Sie das Gehäuse (13) NIEMALS in eine Flüssigkeit und gießen Sie keine Flüssigkeit hinein.

3. Entfernen Sie den Kondenswasserbehälter (12), spülen Sie ihn gründlich aus und lassen Sie ihn trocknen. Reinigen Sie das innere Hauptgehäuse (13) und den oberen Ring (9) mit einem feuchten Schwamm oder Tuch.

4. Entfernen Sie das Druckbegrenzungsventil (3), indem Sie es fest nach oben ziehen. Mit warmem Wasser abspülen und trocknen.

5. Reinigen Sie den Deckel (2) mit warmem Seifenwasser, einschließlich der Gummidichtring (18), des Filters (17), des Ventils, des Sicherheitsventils (4) und lassen Sie ihn gründlich trocknen.

6. Auf der Unterseite des Deckels unterhalb des Überdruckventils (3) befindet sich ein kleiner Metallfilter (17), der zum Reinigen leicht entfernt werden kann (Abbildung 18).

7. Lassen Sie die Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.
8. Spülen Sie den Innentopf (6), das Gitter (20) und den Hartglasdeckel (21) mit einem nicht scheuernden Schwamm und lassen Sie sie an der Luft trocknen oder verwenden Sie ein Tuch. Es wird nicht empfohlen, einen Topfreiniger zu verwenden, der die antihafbeschichtete Oberfläche des Innentopfs (6) zerkratzen könnte.
9. Bewahren Sie den inneren Topf im Schnellkochtopf auf. Bewahren Sie den Schnellkochtopf an einem kühlen, trockenen Ort auf.
10. Bewahren Sie den Schnellkochtopf nicht mit aufgesetztem Deckel auf. Dies reduziert den Verschleiß der Dichtung.

11. BEMERKUNG: Alle anderen Arbeiten sollten von einem autorisierten Kundendienstvertreter oder vom Hersteller oder Händler durchgeführt werden.

So reinigen Sie den Filter:

Entfernen Sie den Filter (17), indem Sie ihn senkrecht nach oben ziehen und reinigen sie ihn. Um den Filter wieder anzubringen, setzen Sie einfach den Filter (17) wieder ein und drücken Sie ihn nach unten, um ihn zu verriegeln (Abbildung 18).

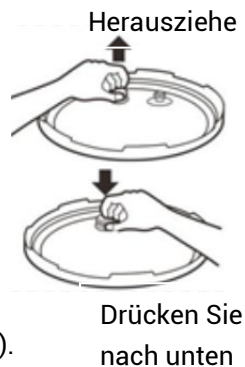


Abbildung 18

Garzeitentabelle								
Funktion	Einstellung/ Min		Manuelle Einstellung	Temperatur °C	Einstellwert		Temperaturhaltezeit	Temperaturhaltezeit °C
					Ausgangsdruck/hoch	Niedriger Druck		
Haferbrei	Weniger	12	1-99 min	165 °C	50~60 kPa	30-40 kPa	24 H	60-80
	Mittel	15						
	Mehr	20						
Suppe / Bouillon	Weniger	20	1-99 min	165 °C	50~60 kPa	30-40 kPa	24 H	60-80
	Mittel	30						
	Mehr	99						
Geflügel	Weniger	10	1-99 min	165 °C	50~60 kPa	30-40 kPa	24 H	60-80
	Mittel	15						
	Mehr	25						
Joghurt	Weniger	24 Std.	8-24 Std.	35-42 °C	-	-		
	Mittel	8:00		71-83 °C				
	Mehr	Boil						
Eier	Weniger	4	1-99 min	165 °C	50~60 kPa	30-40 kPa	24 H	60-80
	Mittel	5						
	Mehr	6						
Bohnen / Chili	Weniger	25	1-99 min	165 °C	50~60 kPa	30-40 kPa	24 H	60-80

	Mittel	30						
	Mehr	40						
Reis	Weniger	8	1-99 min	165 °C	50~60 kPa	30-40 kPa	24 H	
	Mittel	12						
	Mehr	15						
Druckgar en	Weniger	20	1-99 min	165 °C	50~60 kPa	30-40 kPa	24 H	60-80
	Mittel	35						
	Mehr	45						
Fleisch / Schmore n	Weniger	20	1-99 min	165 °C	50~60 kPa	30-40 kPa	24 H	60-80
	Mittel	35						
	Mehr	45						
Dessert	Weniger	25	1-99 min	135 °C	-	-	24 H	60-80
	Mittel	40						
	Mehr	50						
Langzeit aren	Weniger	0:30	0,5-9,5 Std.	60-70 °C	-	-	24 H	60-80
	Mittel	6:00		70-80 °C				
	Mehr	9:30		80-95 °C				
Dampf	Weniger	3	1-99 min	165 °C	50~60 kPa	30-40 kPa	24 H	60-80
	Mittel	10						
	Mehr	15						
Rösten	Weniger	15	1-30 min	100 °C	-	-	24 H	60-80

	Mittel	20		120 °C				
	Mehr	30		140 °C				
Hülsenfrüchte	Weniger	20	1-99 min	165 °C	50~60 kPa	30-40 kPa	24 H	60-80
	Mittel	40						
	Mehr	45						
Einmachen	Weniger	10	1-99 min	165 °C	50~60 kPa	30-40 kPa	24 H	60-80
	Mittel	15						
	Mehr	99						

PROBLEMBEBEHUNG

PROBLEM	LÖSUNG
1. Soll das Überdruckventil (3) am Deckel (2) freigegeben werden?	Ja, auch wenn es gelöst ist, ist es sicher verriegelt. Es dreht sich um 360 Grad. Wenn jedoch der Druck ansteigt und das Ventil richtig auf „Airtight“ („Luftdicht“) eingestellt ist, ähnelt es einem wackelnden Kopf an einer Feder.
2. Wenn ich die Taste Speiseoptionen (z. B. SOUP (SUPPE)) wähle, passiert nichts. Was ist passiert?	Es ist nichts passiert. Stellen Sie sicher, dass das Druckbegrenzungsventil (3) auf Airtight (Luftdicht) eingestellt und der Deckel (2) fest verschlossen ist. Lassen Sie das Gerät aufheizen und Druck erzeugen, nachdem Sie die Taste „Speiseoptionen“ ausgewählt haben. Sobald das Gerät genügend Druck aufgebaut hat, zeigt das Display einen Countdown-Timer an, der die gewünschte Garzeit für die ausgewählte Taste Speiseoptionen darstellt. Jetzt fängt das Gerät an, das Essen zu kochen. Der Druckaufbau kann je nach Menge und Gewicht der zubereiteten Speisen 5 bis 40 Minuten dauern.
3. Sobald ich den Schnellkochtopf einstelle, beginnt er zu heizen. Nach ca. 5 Minuten piept das Gerät	Das Gerät detektiert, dass zu wenig Flüssigkeit in Ihre Lebensmittel eingefüllt wurde. Der Schnellkochtopf verfügt über einen automatischen Überhitzungsschutzsensor, der das Gerät automatisch in den OFF-Modus (AUS) oder

<p>dreimal und wechselt in den Temperaturmodus und mein Essen wird nicht vollständig gekocht. Was ist passiert?</p>	<p>Temperatur halten schaltet, wenn er feststellt, dass nicht genügend Flüssigkeit vorhanden ist, um eine Überhitzung zu verhindern. Vergewissern Sie sich, dass der gesamte Druck abgelassen ist, öffnen Sie den Deckel und füllen Sie die Flüssigkeit in halben Tassen ein, bis das Gerät den richtigen Druck erzeugt und kochen Sie die Flüssigkeit, um eine Überhitzung zu vermeiden.</p>
	<p>Das Gerät erkennt ein Druckleck und eine falsche Befestigung. Drücken Sie fest auf den Deckel, um abzudichten, oder lassen Sie den Druck ab, und nehmen Sie den Deckel sicher ab, um das Gerät gründlich zu kontrollieren. Vergewissern Sie sich, dass der Gummidichtungsring vorhanden ist, der Deckel sicher verriegelt ist und das Ventil auf der Oberseite des Deckels sich in der Position „Airtight“ („Luftdicht“) befindet. Schalten Sie das Gerät ab, um es neu zu starten. Warten Sie 10 Sekunden und schließen Sie es erneut an. Programmieren Sie das Gerät erneut.</p>
	<p>Beide oben genannten Lösungen führen dazu, dass eine bestimmte Menge an Flüssigkeit verdunstet. Es wird daher empfohlen, die verdunstete Menge erneut hinzuzufügen, da sonst das Problem weiterhin auftritt oder der Schnellkochtopf nicht ordnungsgemäß funktioniert.</p>
<p>4. Während der Druckbildung tritt am Rand des Deckels Dampf aus. Wie kann ich dieses Problem lösen?</p>	<p>Bitte beachten Sie, dass Dampf, der aus dem Ventil (3) oder um den Deckel austritt, während der Druckbildung in den ersten 5 Minuten normal ist. Wenn dieses Phänomen länger als 10 Minuten andauert oder der Dampf immer noch austritt, obwohl der Timer bereits abgelaufen ist, kann dies bedeuten, dass der Gummidichtungsring (18) beim Verriegeln des Deckels (2) nicht dicht ist. Dies kann bei völlig neuen Geräten passieren. Versuchen Sie, fest auf den Deckel (2) zu drücken. Dadurch sollte der Gummidichtungsring (18) dicht abschließen und es sollte die weitere Dampfabgabe stoppen können.</p>
	<p>Wenn sich das Problem dadurch nicht beheben lässt, drücken Sie die Taste TEMPERATURERHALTUNG/STORNIEREN und befolgen Sie die Anweisungen, um den Druck zu verringern,</p>

	<p>bevor Sie den Deckel abnehmen und das rote Sicherheitsventil (4) oder den Gummidichtungsring (18) prüfen. Siehe S. 7 über das Einsetzen des Gummidichtrings (18). Wischen Sie es mit einem feuchten Tuch ab, damit es sauber und glatt ist und keine Speisereste enthält. Beachten Sie, dass das rote Sicherheitsventil (4) ordnungsgemäß zusammengebaut ist und leicht der Sicherheitsventil-Dichtring (16) nach oben und unten gezogen werden kann. Setzen Sie den Deckel wieder auf das Gerät und verriegeln Sie ihn. Starten Sie den Garvorgang erneut.</p>
<p>5. Während der Druckbildung tritt Dampf aus dem Druckbegrenzungsventil (3) aus. Wie kann ich dieses Problem lösen?</p>	<p>Dies kann zu Beginn des Druckbildung auftreten und ist normal. Wenn das Problem länger als 10 Minuten besteht, ist das Ventil (3) möglicherweise nicht richtig positioniert. Verwenden Sie einfach eine Zange oder ähnliche Utensilien und Küchenhandschuhe und klopfen Sie vorsichtig von einer Seite zur anderen auf das Ventil, falls es undicht ist. Wenn der Dampf weiterhin austritt, müssen Sie möglicherweise die Taste TEMPERATURERHALTUNG/STORNIEREN drücken. Befolgen Sie die Anweisungen, um jeglichen Druck abzulassen, bevor Sie den Deckel öffnen und das Überdruckventil entfernen, und überprüfen Sie die dünne Drahtfeder an der Unterseite. Stellen Sie sicher, dass sie nicht verbogen oder locker ist. Falls der Dampf ständig entweicht, kann das Ventil fehlerhaft sein und es kann sein, dass Sie es austauschen oder reparieren lassen müssen.</p>
<p>6. Während der Druckbildung tritt Dampf aus dem Bereich des Sicherheitsventils (4) aus. Wie kann ich dieses Problem lösen?</p>	<p>Dies kann zu Beginn des Druckbildungszyklus auftreten und ist normal. Wenn das Problem länger als 10 Minuten besteht, verwenden Sie einfach eine Zange oder ein ähnliches Werkzeug und Küchenhandschuhe, um das Ventil vorsichtig zu positionieren. Dies hilft, den Deckel und alle Ventile richtig zu montieren. Der Druck drückt schnell auf das Sicherheitsventil und dichtet das Gerät ordnungsgemäß ab, um die Druckbildung abzuschließen.</p>
<p>7. Mein Essen ist fertig und der Druck hat nachgelassen, aber ich kann den Deckel nicht entriegeln und öffnen. Warum</p>	<p>Drücken Sie die TEMPERATURERHALTUNGSTASTE/STORNIEREN, um sicherzustellen, dass der Druck und der Dampf vollständig abgelassen wurden. Achten Sie darauf, dass das rote</p>

lässt er sich nicht öffnen?	Sicherheitsventil (4) nicht mehr in der oberen Position ist. Es kann in der oberen Position stecken bleiben. Klopfen Sie vorsichtig auf den Deckel, damit er sich nach unten schiebt. Drehen Sie dann den Deckel im Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln. Wenn der Deckel weiterhin fest bleibt, kann das Abschalten des Geräts hilfreich sein.
8. Was ist das durchsichtige Kunststoffteil, das mit meinem Schnellkochtopf geliefert wurde?	Dies ist ein Kondenswasserbehälter: Siehe Abschnitt (12) auf den Seiten 5 und 8 und setzen Sie den Kondenswasserbehälter an der Rückseite des Schnellkochtopfs ein.
9. Ich habe einen Schnellkochtopf zum Kochen programmiert, aber es passiert nichts.	Das Gerät erzeugt immer noch Druck. Dies kann je nach Menge und Gewicht der Lebensmittel im Schnellkochtopf 5-40 Minuten dauern.
10. Das Gerät FUNKTIONIERT NICHT oder wird NICHT MIT STROM VERSORGT.	Die Sicherung im Gerät ist durchgebrannt. Dies passiert, wenn das Essen im inneren Topf ohne ausreichende Flüssigkeit gekocht wird oder wenn zu viel elektrischer Strom in den Topf fließt. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst, um eine Ersatzsicherung zu erhalten.
11. Das LED-Display zeigt Fehler E4.	Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose. Warten Sie ungefähr 15 Minuten. Stecken Sie das Netzkabel wieder in die Steckdose. Drücken Sie die Taste "CANCEL" (STORNIEREN) am Schnellkochtopf. Wählen Sie den Garvorgang, um den Garvorgang zu starten.
12. Mein Essen ist am Boden des inneren Topfes angebrannt.	Es ist nicht genug Flüssigkeit im Innentopf. Fügen Sie mehr Flüssigkeit zum Inhalt Ihres inneren Topfes hinzu.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
13. Ich habe Probleme beim Schließen des Deckels.	Der Dichtungsring ist nicht richtig befestigt.	Setzen Sie den Dichtungsring wieder ein.
	Das Sicherheitsventil ist in	Drücken Sie das Sicherheitsventil

	oberer Position.	vorsichtig nach unten.
14. Ich habe Probleme beim Öffnen des Deckels.	Der Druck wurde nicht vollständig abgelassen.	Drehen Sie das Druckbegrenzungsventil vorsichtig auf EXHAUST (ABLASSEN) und lassen Sie den verbleibenden Druck ab.
	Das Sicherheitsventil ist in oberer Position.	Drücken Sie das Sicherheitsventil vorsichtig nach unten.
15. Während des Garens tritt viel Dampf aus dem Ventil aus.	Das Ventil befindet sich in der Position EXHAUST (ABLASSEN).	Verriegeln Sie den Deckel und bringen Sie das Druckbegrenzungsventil in die Position AIRTIGHT (LUFTDICHT).
16. Das Display zeigt E3.	Überhitzung wird erkannt.	Drücken Sie CANCEL (STORNIEREN) um den Garvorgang zu beenden. Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel am Boden des Innentopfs nicht angebrannt sind.
17. Das Display enthält keine Meldung, wenn das Netzkabel angeschlossen ist.	Schlechte oder keine Stromspannung.	Überprüfen Sie das Netzkabel vom Schnellkochtopf zur Steckdose und stellen Sie eine gute Verbindung her.
	Die elektrische Sicherung ist durchgebrannt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst, um eine Ersatzsicherung zu erhalten.
18. Der Reis ist nur teilweise gekocht oder zu hart.	Es wurde nicht genug Wasser verwendet.	Passen Sie das Reis-/Wasser-Verhältnis entsprechend des Rezepts an.
	Der Deckel wurde zu früh geöffnet.	Lassen Sie den Deckel nach Beendigung des Garvorgangs noch 5 Minuten auf dem Gerät.
19. Der Reis ist matschig oder wässrig.	Es wurde zu viel Wasser verwendet.	Passen Sie das Reis-/Wasser-Verhältnis entsprechend des Rezepts an.

Wenn einer der folgenden Fehlercodes auf dem Display des Schnellkochtopfs angezeigt wird, nehmen Sie das Gerät von der Stromversorgung und überprüfen Sie, ob der Schnellkochtopf ordnungsgemäß montiert ist, die Speisen ordnungsgemäß und gleichmäßig im Herd verteilt sind und sich genügend Flüssigkeiten im Herd befinden. Lassen Sie das Gerät anschließend mindestens 10 Minuten abkühlen, stecken Sie dessen Kabel wieder in die Steckdose und schalten Sie es ein.

Fehlercode	Probleme/Ursachen	Wenden Sie sich an den Kundendienst
E1	Offener Stromkreis des Sensors	Wenden Sie sich an den Kundendienst
E2	Sensorkurzschluss	Wenden Sie sich an den Kundendienst
E3	Überhitzung	Schalten Sie das Gerät aus / ein und wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn weiterhin ein Fehler auftritt
EY	Fehlfunktion des Signalschalters	Wenden Sie sich an den Kundendienst



Entsorgung: Das durchgestrichene Mülleimersymbol auf Ihrem Produkt, in der Begleitdokumentation oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass in der Europäischen Union alle elektrischen und elektronischen Geräte, Batterien und Akkus separat als Sondermüll entsorgt werden müssen. Entsorgen Sie diese Produkte nicht als unsortierten Hausmüll.

 **KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**

Hiermit erklärt das Unternehmen Abacus Electric, s.r.o., dass das SALENTE-Produkt die Anforderungen der Normen und Vorschriften erfüllt, die für den Gerätetyp relevant sind.

Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter <http://ftp.salente.cz/ce/>

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

Dovozce / Dovožca / Importer / Importőr

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Czech Republic

Výrobce / Výrobca / Manufacturer / Gyártó

Naxya Limited

No.5, 17/F, Strand 50, 50 Bonham Strand, Sheung Wan, Hong Kong

Made in China

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

www.salente.eu

Alle Rechte vorbehalten

Das Produktdesign und die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Soddisfare

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI	189
SULLA VOSTRA PENTOLA A PRESSIONE	192
IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI	193
PRIMA DEL PRIMO USO	199
MANUALE D'USO	201
ISTRUZIONI PER L'USO	202
PULIZIA DI PENTOLA A PRESSIONE.....	214
RISOLUZIONE DI DIFFICOLTÀ	218

Non posizionare il contenitore dell'accessorio sul termoforo.



Utilizzare il contorno solo con la pentola interna.



NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Durante l'uso di pentole a pressione è sempre necessario ad osservare le norme di sicurezza di base:

1. Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'esercizio.
3. Non toccare le superfici calde. Utilizzare le maniglie o elementi di comando.
4. Nel caso in cui la pentola a pressione viene utilizzata in vicinanza dei bambini, è richiesta una sorveglianza severa.
5. **NON ACCONSENTIRE** ai bambini in nessuna circostanza a lavorare con l'apparecchio.
6. Non posizionare la pentola a pressione nel forno caldo.
7. Durante la manipolazione con la pentola a pressione contenente i liquidi caldi è necessario prestare la massima attenzione.
8. Non utilizzare la pentola a pressione ad un fine diverso da quello a cui è destinata.
9. Non immergere mai il prodotto in acqua o in altri liquidi.
10. Il presente apparecchio cuoce sotto la pressione. L'uso non corretto può causare le lesioni da scottature.
11. Prima dell'uso controllare se l'apparecchio sia ben chiuso. Vedi "Istruzioni d'uso".
12. **Non riempire l'apparecchio oltre 2/3 del suo volume. Durante la cottura di pietanze che durante la cottura aumentano il suo volume come il riso o le verdure secche non riempire l'apparecchio oltre 1/2 del suo volume. Troppopieno può aumentare il rischio di intasamento di sfiato che di conseguenza comporta la pressione troppo alta nell'apparecchio. Mancata osservazione della procedura può causare lesioni alle persone e/o danni all'apparecchio.**
13. Tenere in mente che alcuni alimenti come ad esempio la purea di mele, i mirtilli rossi, granella, fiocchi d'avena o altri cereali, piselli, pasta, maccheroni, rabarbaro o spaghetti possono essere schiumogeni e rompersi e così intasare il dispositivo per la liberazione della pressione (sfiato). Questi alimenti non dovrebbero essere cotti in una pentola a pressione.
14. Quando si raggiunge la pressione regolare d'esercizio abbassare il riscaldamento perché tutto il liquido che crea il vapore non evapori del tutto.

15. Prima dell'uso controllare sempre se l'apparecchio per la liberazione della pressione non sia intasato.

16. Non aprire la pentola a pressione finché non si raffreddi e non liberi tutta la pressione interna. Nel caso in cui è difficile a liberare le maniglie significa che la pentola è sempre sotto pressione - non aprire la pentola con forza. Qualsiasi pressione nella pentola può essere pericolosa. Vedi Istruzioni d'uso.

17. Non utilizzare la pentola a pressione per la frittura con l'olio.

18. NON APOGGIARE il prodotto vicino ai materiali infiammabili e NON UTILIZZARE lo stesso nell'ambiente umido.

19. NON DANNEGGIARE la gomma di tenuta e NON SOSTITUIRE la gomma con niente altro che la gomma di ricambio destinata per questo apparecchio.

20. NON MANIPOLARE con l'anello in acciaio nel coperchio (2) con alcun attrezzo o con le forze esterne. Nel caso in cui l'anello in acciaio sia danneggiato smettere di utilizzare l'apparecchio immediatamente e sostituire il coperchio.

21. Pulire il filtro (17) regolarmente affinché sia pulita anche la pentola.

22. Non aggravare MAI la valvola di limitazione di pressione (3) e non sostituirla neanche con niente che non è destinato per l'uso assieme con il presente apparecchio.

23. La superficie di contatto della pentola interna (6) e di riscaldatore elettronico (14) deve essere sempre pulita. NON UTILIZZARE la pentola interna con altre fonti di calore. NON SOSTITUIRE la pentola interna con nessun'altra che non è consigliata dal produttore.

24. Il cibo non dovrebbe essere mantenuto nel caldo più di 4 ore perché si mantenga la sua freschezza. La pentola a pressione non dovrebbe essere utilizzata ininterrottamente più di 6 ore. Nel caso in cui le prescrizioni di sicurezza vengono osservate possono verificarsi lesioni e/o danni gravi.

25. Nel caso in cui nel corso di cottura intorno al coperchio (2) libera il vapore, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica, lasciare a raffreddare, togliere il contenuto e restituire al produttore per la sostituzione o per la riparazione. Il dispositivo per la liberazione della pressione è stato attivato. Questa misura di sicurezza che avvisa l'utente che il dispositivo per la limitazione della pressione non funziona correttamente

26. Nel caso in cui si verifica durante la cottura qualsiasi guasto della pentola a pressione smettere di utilizzare l'apparecchio e restituire lo stesso al produttore per

la riparazione o per la sostituzione.

27. Non lasciare il cavo appeso sul bordo della tavola o del banco neanche toccare le superfici calde.

28. Scollegare dalla presa prima della pulizia e se non state utilizzando l'apparecchio. Lasciare raffreddare prima di mettere o togliere i componenti.

29. Non utilizzare questo apparecchio con il cavo o presa danneggiati o in caso di guasto o di qualsiasi danno. Contattare un tecnico qualificato che esegue il controllo, la riparazione o la regolazione elettrica o meccanica. **NON SMONTARE** il prodotto e neanche **NON SOSTITUIRE** i componenti per i componenti che non sono destinate per il presente apparecchio.

30. Prima di tutto collegare la spina all'apparecchio, dopo collegare il cavo nella presa al muro. Se si vuole scollegare l'apparecchio, spegnere tutti gli elementi di comando e dopo togliere la spina dalla presa dal muro.

31. Non utilizzare l'apparecchio fuori.

32. Non posizionare l'apparecchio sul piano di cottura a gas o elettrico caldo o nella sua vicinanza neanche nel forno caldo.

33. Qualsiasi altra operazione dovrebbe essere eseguita dal rappresentante di un centro assistenza autorizzato.

34. L'uso degli accessori che non sono consigliati dal produttore dell'apparecchio può causare le lesioni.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI SOLO PER L'USO DOMESTICO

ISTRUZIONI PER LA MESSA A TERRA: Il presente apparecchio deve avere il collegamento a terra. È dotato di cavo a 3 punte con la spina di messa a terra. La spina deve essere collegata alla presa che è installata e messa a terra a regola d'arte.

Avvertenza: L'uso scorretto di cavo messo a terra può causare la folgorazione. In caso di necessità consultare un elettricista qualificato. Non cercare di oltrepassare questo elemento di sicurezza con la modifica della spina.

A disposizione è un cavo corto di alimentazione che diminuisce il pericolo risultante da coinvolgimento o inciampo in un cavo più lungo. Nel caso in cui sia necessario ad utilizzare una prolunga essa dovrebbe essere posizionata in modo tale da non oltre passare il banco o il tavolo dove potrebbero giocare i bambini o potrebbero inciampare e:

1) Utilizzare solo con un cavo appropriato per questo carico.

2) Il valore contrassegnato della prolunga deve essere lo stesso o maggiore del valore del presente apparecchio. La potenza elettrica è indicata sulla parte inferiore dell'apparecchio

SULLA VOSTRA PENTOLA A PRESSIONE

La presente pentola a pressione utilizza una tecnologia avanguardia quindi lei e la sua famiglia potete godervi i vantaggi della migliore, della più veloce e della più sana cottura. La sua pentola a pressione sigilla gli ingredienti nel vapore e cuoce in modo più veloce e più caldo con la conservazione di nutrienti importanti per i cibi più sani. Una cottura veloce con la minor quantità d'acqua risparmia importanti fonti naturali e energia! Questo è la più semplice pentola a pressione sul mercato. Può sembrare che si tratta di un apparecchio complicato ma potete essere sicuri che la presente pentola a pressione si comanda semplicemente, prepara le pietanze in modo veloce e semplice e vi risparmia il denaro! Vogliate accettare i nostri ringraziamenti per aver acquistato la nostra pentola a pressione e godetevi il cucinare!

AVVERTENZE DI SICUREZZA: Nel caso in cui il prodotto non verrà utilizzato in conformità alle istruzioni vi è il pericolo di incendio, di folgorazione o di lesione alle persone. La protezione contro la folgorazione è garantita solo nel caso in cui il cavo principale d'alimentazione è collegato alla presa messa regolarmente a terra 220 V 50 Hz.

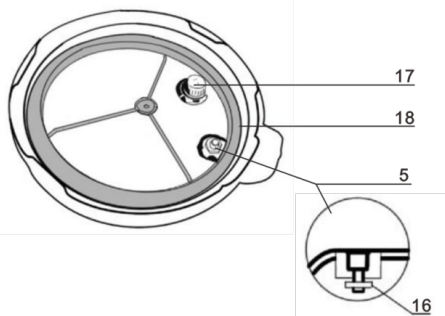
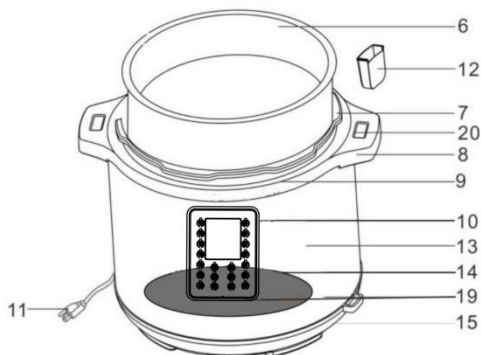
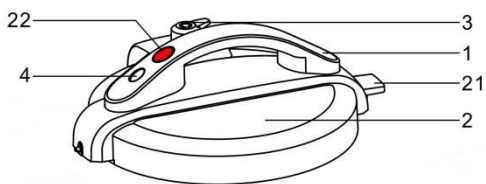
- Il presente prodotto si può utilizzare solo nell'ambiente INTERNO e SECCO e NON è destinato per l'uso commerciale.
- Tutte le parti e tutti gli accessori del presente apparecchio devono essere utilizzati in conformità al manuale. Tutte le parti e tutti gli accessori devono essere originali forniti dal produttore. Tutte le altre parti o tutti gli altri accessori che non sono destinati per il presente apparecchio sono severamente vietati.
- Si sconsiglia l'uso della prolunga, di adattatore di alimentazione o di altri dispositivi elettrici.

IDENTIFICATORE LED DI ERRORE:

Nel caso in cui su display della pentola a pressione appare qualcuno dei seguenti codici di errore scollegare il cavo di alimentazione e trascorsi 10 minuti ricollegarlo di nuovo. Nel caso in cui il codice di errore rimane visualizzato rivolgersi al produttore e richiedere un ricambio.

IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI

1. Maniglia
2. Coperchio
3. Valvola di limitazione di pressione
4. Valvola di sicurezza (vista esterna)
5. Valvola di sicurezza (vista interna)
6. Pentola interna
7. Pentola esterna
8. Maniglie di corpo principale della pentola
9. Anello superiore
10. Pannello di controllo
11. Cavo di alimentazione
12. Recipiente di condensa
13. Corpo principale della pentola
14. Piastra di riscaldamento
15. Anello inferiore
16. Anello di tenuta per la valvola di sicurezza
17. Filtro
18. Anello di tenuta in gomma
19. Sensore
20. Supporto di coperchio (scatto di coperchio su entrambe le maniglie laterali)
21. Manico per il supporto del coperchio



22. Tasto per liberazione del coperchio

23. Dispositivo per il vapore

24. Coperchio di vetro temperato

25. Misurino

26. Cucchiaino

27. Supporto

ACCESSORI



23



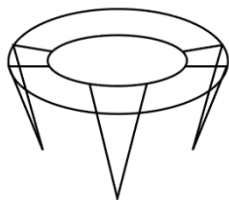
24



25



26



27

COME UTILIZZARE IL PANNELLO DI CONTROLLO



P-TASTI DI MENÙ PIETANZE: Tramite questi tasti scegliere la funzione Menù di pietanze, premendo di nuovo il tasto scegliere la modalità di cottura (Meno, Normale, Più), la pentola a pressione inizia in automatico il ciclo di cottura.

Q-FUNZIONE YOGURT: È composta da due passi - Pastorizzazione e Coltivazione.

R-TASTO DI LIVELLO DI PRESSIONE Il tasto serve per scegliere il livello di pressione bassa o alta pressione.

D-TASTO PER START POSTICIPATO Il tasto serve per programmare lo start posticipato della cottura sulla pentola a pressione. Il tasto viene utilizzato in combinazione con i tasti di Menù pietanze.

E-TASTO PER MANTENIMENTO DI TEMPERATURA/CANCELLAZIONE: Il tasto serve per mantenere la temperatura nella pentola a pressione. Dopo la cottura la pentola a pressione passa in automatico nella modalità di mantenimento di temperatura. Inoltre, premendo il tasto in **QUALSIASI MOMENTO** si cancella **QUALSIASI** funzione.

F-DISPLAY LCD

Il display LCD utilizza le icone, le parole e i numeri per visualizzare il tempo, i livelli di pressione, le modalità, l'andamento di cottura e i messaggi.

1) Icona di start posticipato 2) Icona di preriscaldamento 3) Icona di pressurizzazione 4) Icona di Mantenimento di temperatura

Visualizzazione di orario e di messaggi

Indicatore di livello di pressione

Indicatore di modalità

Indicatore di andamento



Indicatore acustico: visualizza se il suono acceso o spento, Avvisi di sicurezza sono accesi sempre

Spegnimento di suono: Premere il tasto di + almeno per 3 secondi finché l'icona non cambia in icona

Accensione di suono: Premere il tasto di + almeno per 3 secondi finché l'icona non cambia in icona

Messaggi ordinari

OFF
On
00:00

Hot
Yogt
boil
Lid

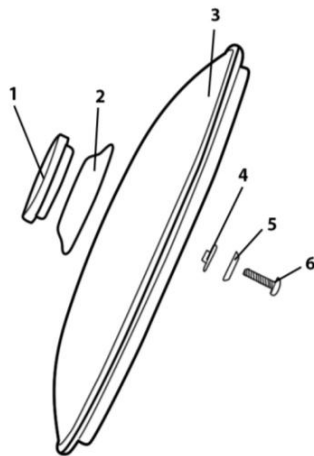
ASSEMBLAGGIO DI COPERCHIO IN VETRO

**La Sua pentola a pressione è dotata di coperchio in vetro temperato che è possibile utilizzare con le funzioni di COTTURA LENTA e di MANTENIMENTO DI TEMPERATURA. Non utilizzare il coperchio in vetro con altre funzioni della pentola a pressione.

Il montaggio di manopolo sul coperchio in vetro richiederà il cacciavite (non fa parte della fornitura).

In conformità allo schema a sinistra (Figura 6) assemblare il manopolo sul coperchio in vetro.

1. Maniglia
2. Base della maniglia
3. Corpo di coperchio in vetro
4. Guarnizione in silicone
5. Guarnizione
6. Vite M4



MONTAGGIO DI ANELLO DI TENUTA IN GOMMA

Assicurarsi sempre che l'anello di tenuta in gomma (18) è bloccato sull'anello in metallo di forma della lettera Y sulla parte interna del coperchio (2).

Assicurarsi che l'incavo nell'anello di tenuta in gomma (18) si incastra nel bordo esterno dell'anello in forma di lettera Y in tutta la circonferenza.

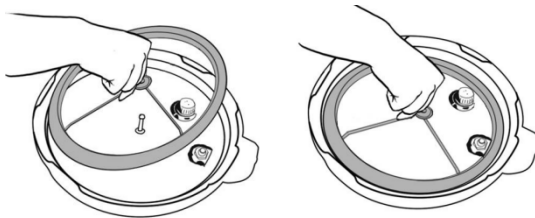
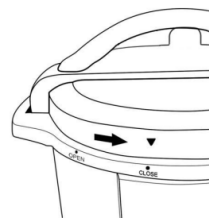


Figure 1-2

Dopo di che inserire l'anello in forma di lettera Y e l'anello di tenuta in gomma (18) di nuovo nel coperchio (2) e assicurarsi che il foro nel centro del foro dell'anello in forma di lettera Y corrisponde al grano di metallo nel centro del coperchio (2). Spingere bene in giù finché l'anello in forma di Y non è bloccato sul coperchio (2) (Figure 1-2).



SEGNI SU COPERCHIO DI PENTOLA A PRESSIONE

Figura 3

Prestare attenzione ai segni "OPEN" ("APERTO") e "CLOSE" ("CHIUSO") al bordo del corpo della pentola a pressione (13) e "▼" sul bordo del coperchio (2). Per una regolare chiusura e bloccaggio del coperchio della pentola a pressione (2) allineare sempre i segni "CLOSE" sull'anello superiore (9) e "▼" sul bordo del coperchio (2) (Figura 3).

MONTAGGIO DI RECIPIENTE DI CONDENZA

Il recipiente di condensa è un pezzo di plastica trasparente che si inserisce nella parte posteriore della pentola a pressione come è visualizzato sulla Figura 4. Posizionare il recipiente di condensa nella parte posteriore dell'apparecchio finché non si inserisce nell'alloggio. Si tratta di componente 12 nello schema sulla pagina 6.

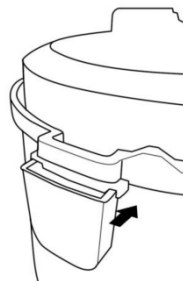


Figura 4

AVVERTENZA RELATIVA ALLA VALVOLA DI LIMITAZIONE DI PRESSIONE

AVVERTENZA: Evitare le lesioni gravi. Per impostare la valvola nella posizione "EXHAUST" ("SCARICARE") (Figura 5) utilizzare sempre la pinza o uno strumento lungo da cucina.

ATTENZIONE VAPORE CALDO: NELL'IMPOSTAZIONE IN POSIZIONE "EXHAUST" ("SCARICARE") TENERE LE MANI E LA FACCIA LONTANI DALLA VALVOLA DI LIMITAZIONE DELLA PRESSIONE.



Figura 5

PRIMA DEL PRIMO USO

1. Eliminare i materiali di imballaggio come cartone, materie plastiche o polistirolo e regolarmente liquidare.
2. Pulire le parti con un morbido panno inumidito o con una spugna e asciugare bene.
3. La pentola per la cottura lavare bene in una lavastoviglie o con acqua calda e sapone. Risciacquare, asciugare o lasciare ad asciugare e inserire nella pentola a pressione.

MONTAGGIO DI COPERCHIO:

1. Come aprire il coperchio: Tenere bene la maniglia (1) e premere il tasto rosso per liberare il coperchio (22), girare il coperchio (2) nel senso orario finché non si libera e alzare verticalmente (Figure 6-7); il coperchio (2) può stare sul supporto del coperchio (20) (Figura 8).

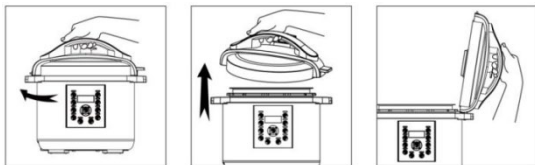


Figure 6-8

Nota: In caso di nuove unità la guarnizione del coperchio (2) può essere più spessa del solito e può essere difficile liberare il coperchio. Non appena il coperchio (2) sarà aperto e chiuso alcune volte la guarnizione si rallenta.

2. **Come chiudere il coperchio:**

Controllare l'anello di tenuta in gomma (18) all'interno del coperchio (2) e assicurarsi che è regolarmente inserito sul coperchio per tutta la sua circonferenza.

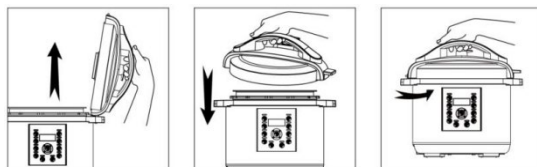


Figure 9-11

(Attenzione: Se l'anello di tenuta in gomma sia danneggiato, non utilizzare la pentola a pressione. Rivolgersi all'assistenza Clienti e lasciare riparare o sostituire).

Nel caso in cui volete chiudere il coperchio (2) a chiave, eliminare i resti del cibo dal bordo superiore dell'anello (9), per garantire buona tenuta. Togliere il coperchio (2) dal supporto del coperchio (20) (Figura 9) e tenere la maniglia (1) e posizionare il coperchio in basso nella posizione del coperchio aperto (Figura 10). Girare nel senso antiorario finché non si raggiunga la posizione del coperchio chiuso (Figura 11). (Si sente suono di chiusura a chiave).

Nota: Per garantire la regolare chiusura del coperchio (2) allineare i segni OPEN e CLOSE sul coperchio (2) e sul corpo principale (13).

PROVA CON ACQUA

Per verificare la posizione corretta di anello di tenuta in gomma (18) durante il primo uso si consiglia a leggere le seguenti istruzioni e riempire la pentola interna (6) con l'acqua fino a 2/3 del volume e programmare la cottura per 30 minuti. Dopo la terminazione togliere l'acqua. Risciacquare la pentola interna (6) e asciugare per bene. La pentola a pressione è ora pronta ad essere utilizzata.

CHIUSURA DI SICUREZZA DEL COPERCHIO

*Nota: Il presente apparecchio ha un elemento di sicurezza incorporato che impedisce l'attivazione di tutte le funzioni se il coperchio (2) non è chiuso regolarmente.

La funzione di cottura non è possibile scegliere se il coperchio (2) non è regolarmente chiuso. Il display visualizza "LID" ("COPERCHIO") e emetterà un beep continuo finché il coperchio (2) non venga regolarmente chiuso. La funzione di cottura non sarà possibile scegliere.

Così si evita che l'apparecchio cuocia senza una regolare chiusura del coperchio. La funzione Sauté funzionerà sempre, in quanto la funzione non utilizza il coperchio (2).

MANUALE D'USO

SEGNI DI PENTOLA PER CUCINARE

All'interno della pentola rimovibile per cottura si trovano due serie di segni. Una parte è contrassegnata con la scrittura "2/3 MAX PRESSURE COOK" ("2/3 MAX PER CUOCERE"), che indica il massimo riempimento per la cottura di qualsiasi cibo nella pentola a pressione oltre al riso. Il secondo segno è MAX RICE CUP (MAX PER RISO) e si utilizza durante la cottura del riso. Durante la cottura a pressione non riempire mai la pentola a pressione con acqua oltre a questo segno.

1. Aprire il coperchio, togliere la pentola per cottura dalla pentola a pressione e aggiungere il cibo e i liquidi.

NOTA: Il volume complessivo di cibo e di liquidi non può superare $\frac{2}{3}$ di capienza della pentola per la cottura (Figura 12). In caso di alimenti come è la verdura secca e fagioli, o riso e cereali il volume complessivo non può superare $\frac{1}{2}$ di capienza (Figura 13). Sovraccarico può intasare la valvola di limitazione di pressione causando così la pressione troppo alta.

In caso di cottura a pressione utilizzare sempre almeno $\frac{1}{2}$ tazza di liquido.

AVVERTENZA: Affinché non si verifichi una lesione grave o ustione durante la cottura di altre pietanze diverse dal riso non superare mai il segno di 2/3 MAX PRESSURE COOK di volume combinato di liquidi e di alimenti visualizzato sulla Figura 13.

Assicurarsi che il recipiente interno dove è posizionata la piastra riscaldante (14), ú pulito e asciutto prima di inserire la pentola interna (6) nella pentola a pressione e livellare la pentola in modo tale da ottenere il contatto ottimale tra la pentola interna e la piastra riscaldante (14) (Figur

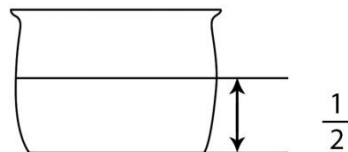
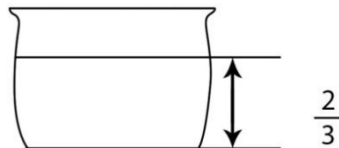


Figura 12-13

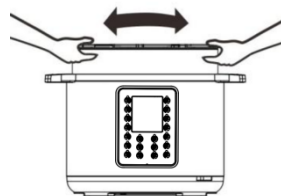
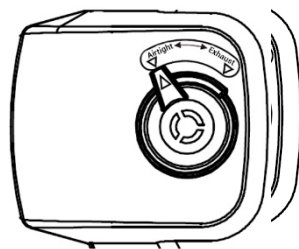


Figura 14

3. Chiudere il coperchio a chiave.

4. Impostare la valvola di limitazione di pressione (3) nella posizione "Airtight" ("otturare") e assicurarsi che la valvola di sicurezza (4) scenda.

5. Quando si imposta la valvola di limitazione di pressione (3) nella posizione "Airtight" ("Otturare") o "Exhaust" ("Svuotare") far corrispondere il segno sulla valvola di limitazione di pressione (3) con la freccia sulla maniglia (1) come è dimostrato sulla Figura 15.



6. Allacciare il cavo di alimentazione nella pentola a pressione e poi nella presa al muro. Sul display LCD appare OFF (SPENTO).

Figura 15

ISTRUZIONI PER L'USO

Con il coperchio chiuso in sicurezza e l'apparecchio acceso e il display LCD visualizzato scegliere il tasto per la funzione desiderata di cottura secondo le seguenti istruzioni.


Per la sua pentola a pressione sono programmati 15 funzioni di Menù pietanze. Essi sono Fiochi d'avena, Minestra/Brodo, Pollame, Yogurt, Uova, Fagioli/Chili, Riso, Cottura a pressione, Carne/ Carne bollita, Torta, Cottura lenta, Vapore, Sauté, Alimenti multi cereali e conservazione. I tempi di partenza sono programmati per la cottura veloce e facile per le piccole porzioni di cibo minori di 1,4 kg. Per la cottura di cibi oltre a 1,4 kg utilizzare la funzione di impostazione manuale propria. Ognuno dei tempi di partenza è programmato in modo tale di rilevare il peso di alimenti cotti e la quantità di liquido all'interno della pentola durante il ciclo di cottura. L'apparecchio crea la pressione in automatico, cuoce il cibo e dopo la terminazione passa nella modalità di Mantenimento di temperatura.

MENÙ	Temperatura °C	INTERVALLO DI TEMPO DI COTTURA
Fiochi d'avena	165°C	1-99 MIN
Minestra/Brodo	165°C	1-99 MIN
Pollame	165°C	1-99 MIN
Yogurt	35°C - 83°C	8-24 ORE
Uova	165°C	1-99 MIN
Fagioli/Chili	165°C	1-99 MIN
Riso	165°C	1-99 MIN
Cottura a pressione	165°C	1-99 MIN
Carne/ Carne bollita	165°C	1-99 MIN
Torta	135°C	1-99 MIN
Cottura lenta	60°C - 95°C	0,5-9,5 ORE
Cottura al vapore	165°C	1-99 MIN
Sauté	100°C - 140°C	1-30 MIN
Multi cereali	165°C	1-99 MIN
Conservazione	165°C	1-99 MIN


DOPO LA SCELTA DEL TASTO DI MENÙ PIETANZE

1. Su display appare il tempo di partenza della cottura per la scelta effettuata. Ad esempio in caso di scelta Riso su display appare 00:12. Non è necessario a premere un altro tasto.

2. L'indicatore Riso lampeggia dieci volte e l'apparecchio comincia a scaldarsi.

Si accende l'icona di Preriscaldamento  .

3. Con la temperatura crescente sale la pressione la valvola di sicurezza va su. La quantità di liquido e di altri ingredienti nella pentola a pressione determina la durata del tempo richiesto per la pressurizzazione della pentola - in genere da 5 a 40 minuti.

4. Ad esempio nella cottura di riso mentre si crea la pressione sul display LCD appare ON. Nel momento in cui inizia la cottura a pressione si accende l'icona Pressurizzazione  . Il display LCD visualizza P 12 e comincia il conto alla rovescia.

5. La valvola di sicurezza alzata significa che l'apparecchio sta cuocendo sotto pressione. Il coperchio è ora chiuso e non è possibile aprirlo.

NON CERCARE MAI APRIRE IL COPERCHIO DURANTE LA COTTURA A PRESSIONE.


DOPO LA SCELTA DI LIVELLO DI PRESSIONE

Il tasto LIVELLO DI PRESSIONE viene utilizzato in combinazione con i tasti di Menù pietanze.

La pressione d'esercizio di partenza è la Pressione alta il tasto "LIVELLO DI PRESSIONE" commuta la impostazione della pressione tra "Pressione alta" (50-60 kPa) e "Pressione bassa" (30-40 kPa) per le funzioni di cottura a pressione. Ad esempio in caso di Minestra premere prima il tasto Minestra e impostare il tempo di cottura a pressione, l'indicatore Minestra lampeggia e l'indicatore Alta pressione sarà evidenziato premete una volta Livello di pressione si accende l'indicatore Bassa pressione. La pressione d'esercizio sarà alta se si preme due volte il tasto Livello di pressione.

Procedere secondo i passi 3-5 sulla pagina 11.

FUNZIONE DI MANTENIMENTO DI TEMPERATURA AUTOMATICO

Quando la cottura è terminata la pentola a pressione emette un beep e passa in automatico nella modalità Mantenimento di temperatura. L'indicatore di Mantenimento di temperatura e l'icona  di Mantenimento di temperatura si accende e su display si visualizza 00 00. Dopo 24 ore la pentola si spegne in automatico.

NOTA: L'impostazione di Mantenimento di temperatura non dovrebbe essere utilizzata ininterrottamente più di 4 ore. La qualità e la struttura degli alimenti inizia a variare dopo 1 ora in caso di impostazione di Mantenimento di temperatura. La piccola quantità di condensa nell'anello superiore durante l'impostazione di Mantenimento di temperatura è normale.

PER RESETTARE O CANCELLARE

L'utente può in qualsiasi momento resettare o cancellare qualsiasi funzione premendo il tasto di Mantenimento di temperatura/Cancellazione finché sul display non appare OFF (SPENTO).

ELIMINAZIONE DEL COPERCHIO DOPO LA COTTURA A PRESSIONE

Dopo terminazione del ciclo di cottura a pressione l'apparecchio passa in automatico nella modalità di Mantenimento di temperatura. In questo momento potete liberare la pressione con una delle due modalità - Liberando in modo naturale la pressione o di Liberazione veloce della pressione.

1. Liberazione naturale: Dopo la cottura a pressione lasciare l'apparecchio nella modalità di Mantenimento di temperatura. La pressione inizia a scendere - periodo perché la temperatura scenda dipende dalla quantità del liquido nella pentola e dal periodo per il quale la pressione è stata mantenuta. La liberazione naturale può durare da 15 fino a 30 minuti.

Durante questo periodo la cottura prosegue, quindi si consiglia per alcuni pezzi di carne, minestre, riso e alcuni dessert. Quando la pressione viene completamente liberata la valvola di sicurezza (4) scende (Figura 16) e il coperchio si sblocca per l'apertura. Il coperchio non si apre se non è liberata tutta la pressione. Non aprire il coperchio con forza. Nel caso in cui il coperchio sembra troppo rigido lasciare liberata la pressione del tutto prima di cercare aprire il coperchio.



Figura 16

Liberazione veloce (consigliato per gli alimenti che dovrebbero essere cotti bene o medium): Dopo la cottura a pressione la pentola emette il suono beep e passa nella modalità di Mantenimento di temperatura. Premere il tasto Mantenimento di temperatura/Cancelazione e il display visualizza OFF (SPENTO). Con l'aiuto di guanto da cucina o di un attrezzo lungo girare attentamente la valvola di limitazione di pressione (3) nella posizione "Exhaust" ("Scaricare") per liberare la pressione finché la valvola di sicurezza (4) non scenda.

NOTA: Non è possibile impostare la valvola di limitazione di pressione sulla posizione "Exhaust" ("Scaricare") immediatamente dopo la cottura, se si usano le funzioni come purea o minestra. È IMPORTANTE che la valvola di sicurezza (5) scenda prima che cercherete aprire il coperchio (Figura 14).

ATTENZIONE VAPORE CALDO - PERICOLO DI USTIONE: PER GIRARE LA VALVOLA UTILIZZARE LA PINZA O UN ATTREZZO LUNGO. TENERE LE MANI E LA FACCIA LONTANO DALLA VALVOLA DI LIMITAZIONE DI PRESSIONE (3)

COME USARE LA FUNZIONE DI ABBRUSTOLIMENTO

Questa impostazione permette la cottura ad alta temperatura, senza coperchio, prima della cottura a pressione. Prima della cottura a pressione, la maggior parte dei piatti trarrà beneficio dall'abbrustolimento, in quanto otterrà un colore dorato e un sapore più ricco e succoso. Per abbrustolire la carne o le verdure prima della cottura a pressione:

1. Togliere il coperchio (2) dall'apparecchio.
2. Aggiungere olio o burro in base alla ricetta.
3. Premere il pulsante ABBRUSTOLIMENTO. Impostare il tempo di cottura premendo i pulsanti + e -. Non è necessario premere nessun altro pulsante, dopo 10 secondi il programma inizia. Il display LCD mostrerà ON (ACCESO).
4. Premere ripetutamente il pulsante ABBRUSTOLIMENTO per selezionare il modo e la temperatura in base alla tabella.
5. Dopo il preriscaldamento, il display LCD mostrerà HOT (CALDO), a questo punto introdurre l'alimento nella pentola interna.
6. Mescolare o girare l'alimento secondo necessità fino a raggiungere il colore e la consistenza desiderati.
7. Se si desidera annullare la funzione ABBRUSTOLIMENTO prima che il conto alla rovescia del timer sia completo, premere il pulsante MANTIMENTO TEMPERATURA/ANNULLAMENTO.

!!! Dopo aver annullato la funzione ABBRUSTOLIMENTO, lasciar riposare l'apparecchio per 2-3 minuti prima di iniziare la cottura a pressione. Se l'apparecchio non inizia la cottura a pressione, lasciarlo raffreddare più a lungo dopo ABBRUSTOLIMENTO prima di selezionare un'altra funzione.

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA E DEL TEMPO PER LA TOSTATURA

- Premere il pulsante RESET, il display visualizza MEDIUM e il tempo predefinito di 0:20 lampeggia.

- Premere il pulsante RESET e cambiare la modalità da MEDIUM a LESS o MORE. Queste modalità corrispondono alle temperature indicate nella tabella seguente

ABBRUSTOLIMENTO V2	
Impostazioni	Temperatura
Di meno	100°C
Medio	120°C
Di più	140°C

- Utilizzare i pulsanti + e - per regolare la durata della modalità REST.
- Dopo aver selezionato l'ora, attendere 5 secondi e il piatto si riavvierà.
- Per annullare la funzione REST prima del completamento del conto alla rovescia del timer, premere il pulsante RESTORE HEAT/CANCEL.
- Per la cottura lenta, si può utilizzare un coperchio di vetro.

COME UTILIZZARE LA FUNZIONE YOGURT:

La produzione di yogurt con la pentola a pressione è facile e divertente. Tutto ciò si ha bisogno è il latte e un po di yogurt con coltura attiva! La procedura consiste in due parti: La pastorizzazione del latte e la coltivazione dello yogurt. Per la produzione di yogurt procedere seguendo i seguenti passi:

Pastorizzazione

1. Posizionare la pentola in acciaio nella base e collegare la pentola a pressione. Sul display LCD appare OFF (SPENTO).
2. Versare il latte nella pentola in acciaio secondo la sua ricetta.
3. Chiudere il coperchio e trasferire la valvola di imitazione di pressione nella posizione Airtight (Sigillare).
4. Scegliere la funzione Yogurt. Con ulteriore pressione del tasto Yogurt si passa al menù More (Più), sul display LCD lampeggia la scritta Boil (Cottura).
5. Dopo 10 secondi la pentola a pressione emette tre beep e sul display LCD appare la scritta Boil (Cottura).

6. Dopo la terminazione della cottura la pentola a pressione emette beep e sul display LCD appare la scritta Yogurt (Yogurt).

7. Togliere la pentola in acciaio con il latte, inserire la griglia e lasciare a raffreddare finché il latte non raggiunga la temperatura di 43 °C.

Coltivazione

Mescolare la coltura attiva con il latte caldo secondo la sua ricetta. Riporre la pentola in acciaio nella base della pentola a pressione.

1. Bloccare il coperchio. La valvola di limitazione di pressione può essere impostata sia nella posizione Airtight (Otturare) o Exhaust (Liberare).

2. Scegliere la funzione Yogurt, premere nuovamente Yogurt finché sul display LCD non appare la scritta Normal (Normale) con il timer di 8 ore. Per impostare il tempo di cottura utilizzare la Impostazione manuale.

3. Dopo 10 secondi la pentola a pressione emette tre beep e sul display LCD appare il timer (timer per yogurt si avvia e comincia il conto alla rovescia).

4. Dopo la terminazione della cottura la pentola a pressione emette alcune volte beep e sul display LCD appare la scritta Yogurt (Yogurt). Trasferire lo Yogurt nei recipienti e dare a raffreddare secondo le istruzioni della vostra ricetta.

COME USARE LA FUNZIONE DI COTTURA LENTA:

1. Preparare il piatto desiderato e metterlo nella pentola interna (6).

2. Per la cottura lenta, utilizzare un coperchio di vetro per l'apparecchio.

NOTA: La funzione di COTTURA LENTA cuoce senza pressione.

3. Selezionare la funzione COTTURA LENTA e il display mostrerà il tempo predefinito della COTTURA LENTA di 06:00. Regolare il tempo di cottura premendo i pulsanti + e -.

NOTA: Il tempo massimo consentito per la modalità COTTURA LENTA è di 9,5 ore.

4. Premere ripetutamente il pulsante COTTURA LENTA per selezionare il modo e la temperatura in base alla tabella.

5. Dopo 10 secondi, la pentola a pressione emette tre bip e il display LCD visualizza ON (ACCESO), indicando che la pentola a pressione si sta preriscaldando.

6. L'apparecchio può impiegare da 5 a 20 minuti per raggiungere la temperatura richiesta prima che inizi il conto alla rovescia.

7. Al termine della cottura, la pentola a pressione emette un bip e passa automaticamente al modalità MANTENIMENTO TEMPERATURA. Il display mostrerà 0000 durante la modalità di MANTENIMENTO TEMPERATURA.

8. L'icona MANTENIMENTO TEMPERATURA si accende, premere il pulsante MANTENIMENTO TEMPERATURA/ANNULLAMENTO per terminare l'operazione.

IMPOSTAZIONI DI TEMPERATURA E TEMPO PER LA COTTURA LENTA

- Selezionare la funzione COTTURA LENTA, il display visualizzerà la modalità MEDIA e l'ora della modalità predefinita, 06:00.
- Premere il pulsante COTTURA LENTA e cambiare la modalità da MEDIA a MINORE o MAGGIORE. Queste modalità corrispondono alle temperature indicate nella tabella seguente

COTTURA LENTA V2	
Impostazioni	Temperatura
Di meno	60°C
Medio	70°C
Di più	80-95°C

- Impostare la durata della modalità Slow Cooker con i pulsanti + e -. Il tempo massimo consentito in modalità Slow Cook è di 9,5 ore.
- Dopo aver selezionato l'ora, attendere 5 secondi e la pentola inizierà la cottura lenta. Per annullare la funzione COTTURA LENTA prima che il timer abbia terminato il conto alla rovescia, premere il tasto CONTINUA RISCALDAMENTO/Annullamento.
- Al termine della cottura, la pentola a pressione emette un segnale acustico ed entra automaticamente in modalità RISPARMIO CALORE. In modalità RISPARMIO CALORE il display visualizza 66. L'icona CONSERVAZIONE CALORE si accende. Per terminare l'operazione, premere il pulsante MANTIENI CALORE / ANNULLA.

- Per la cottura lenta, si può utilizzare un coperchio di vetro.
- Funzione di cottura lenta senza pressione


ATTENZIONE! Quando si toglie il coperchio di vetro, non mettere mai il viso o le mani direttamente sopra la pentola a pressione, il vapore che ne fuoriesce può causare gravi ustioni.

COME UTILIZZARE LA FUNZIONE START POSTICIPATO

Nel caso in cui desiderate programmare la vostra pentola a pressione per la cottura automatica di pietanze pronte a più tardi, potete programmare la cottura posticipata fino di 24 ore.

ATTENZIONE: Si sconsiglia utilizzare la funzione START POSTICIPATO per la cottura di pietanze che possono andare male. Lasciando gli alimenti freschi nella pentola a pressione per lungo periodo prima della cottura può causare che gli alimenti andranno male. Cuocere gli alimenti che possono lasciati a temperatura ambiente come riso, fagioli, cereali o altri alimenti che non vanno male.

Questa impostazione si utilizza in combinazione con le funzioni del Menù pietanze e con la funzione di Impostazione manuale.

1. Preparare la pietanza richiesta e inserirla nella pentola per la cottura.
2. Posizionare il coperchio (2) sull'apparecchio e girare nel senso antiorario per bloccarlo.
3. Assicurarsi che la Valvola di limitazione di pressione è nella posizione "Airtight" ("Otturare").
4. Collegare il cavo di alimentazione nella presa 220 V.
5. Sul display LCD appare OFF (SPENTO).
6. Premere il tasto Start posticipato l'icona Start posticipato  si accende. Sul display LCD appare 00:30 che significa 30 minuti di posticipo. Premere il tasto Start posticipato per impostare il tempo di posticipo a passi di mezz'ora e tenere il tasto per l'aumento veloce del valore. Il tempo massimo di posticipo sono 24 ore. (Il tempo che è visualizzato sul display LCD significa quanto tempo l'apparecchio deve aspettare prima di avviare la procedura della cottura).
7. Ad esempio: Nel caso in cui si desidera programmare la pentola a pressione in modo tale che si accenda in automatico tra 3 ore tenere il tasto Start posticipato

finché sul display non appare 03:00).

8. Per la programmazione del tempo di Start posticipato scegliere la funzione Menù pietanze.

COME USARE LA FUNZIONE CANNING - Salamoia

1. Preparare il cibo in barattoli (perfettamente pulito), sigillare i coperchi e posizionare i barattoli nel vaso interno. I bicchieri possono raggiungere fino a 2/3 del piatto. Non riempire eccessivamente la pentola con gli occhiali. Lascia sempre un piccolo spazio. Versa dell'acqua nella pentola. L'acqua dovrebbe raggiungere 1/3 dell'altezza dei vasi.


2. Posizionare il coperchio (2) sul fornello e ruotarlo in senso antiorario per bloccarlo. Assicurarsi che la valvola limitatrice di pressione sia in posizione "ermetica". Inserire il cavo di alimentazione in una presa da 220-240 V.


3. Il display LCD mostra OFF.

4. Premere il programma CANNING - Salamoia

5. Il display mostra il tempo di cottura predefinito per la selezione selezionata. Per CANNING - Salamoia, il display mostra 00:15. Non è necessario premere un altro pulsante.

6. Il diodo CANNING - Salamoia lampeggia dieci volte e il fornello inizia a riscaldarsi.

L'icona ON  e Preriscaldamento si illumina.

7. Dopo il riscaldamento, P. 15 e l'icona della pressione si illuminano  sul display. Il conto alla rovescia inizia.

8. Il programma annuncerà il completamento con un segnale acustico. Rilascia il vapore. Aprire il coperchio e rimuovere con cura il vetro con presine o pinze.

TASTI PER SCELTA DA MENÙ PIETANZE:

Scegliere uno dei tasti di Menù pietanze oltre alla funzione Sauté e Yogurt. Procedere secondo le istruzioni nella parte "DOPO LA SCELTA DEL TASTO DI MENÙ PIETANZE".

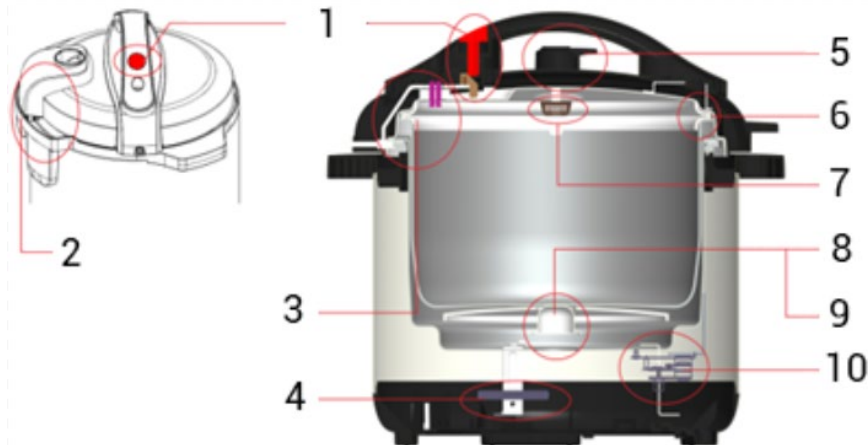
Non appena la pentola a pressione terminerà il conto alla rovescia avvia la cottura secondo la pietanza scelta.

Dopo la terminazione di procedura di cottura procedere secondo le istruzioni indicate

nella parte "COME ELIMINARE IL COPERCHIO DOPO LA COTTURA A PRESSIONE".

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Per garantire l'affidabilità sono nella pentola a pressione installati nove dispositivi di



sicurezza (Figura 17).

Figura 17

1. Chiusura di sicurezza del coperchio
2. Interruttore di sicurezza del coperchio
3. Dispositivo di sicurezza per apertura e chiusura del coperchio
4. Fusibile termico
5. Valvola di limitazione di pressione
6. Dispositivo per la liberazione della pressione
7. Coperchio antibloccaggio
8. Regolazione automatica di temperatura
9. Avvertenza contro di temperatura alta
10. Dispositivo per la regolazione della pressione

1. Dispositivo di sicurezza per apertura e chiusura del coperchio

Il coperchio non è possibile aprire se l'apparecchio è pieno di pressione.

2. Dispositivo per la regolazione della pressione

Il livello corretto di pressione viene mantenuto durante la cottura in automatico.

3. Valvola di limitazione di pressione

La valvola di limitazione di pressione libera l'aria quando la pressione all'interno supera la temperatura impostata.

NOTA: Sovraccarico della pentola a pressione (vedi Manuale d'uso) può intasare la valvola di limitazione di pressione causando così la pressione troppo alta.

4. Coperchio antibloccaggio

Evita l'intasamento della valvola di limitazione di pressione (3) con gli alimenti.

5. Dispositivo per la liberazione della pressione

Quando la pentola a pressione raggiunge la pressione e la temperatura massima ammissibile la pentola per la cottura si sposta in giù finché il coperchio non si stacca dall'anello di tenuta liberando così la pressione dell'aria.

6. Termostato

L'alimentazione si spegne in automatico quando la temperatura della pentola di cottura raggiunge il valore preimpostato o la pentola a pressione si riscalda senza sufficiente quantità di liquidi all'interno.

7. Fusibile termico

Il circuito si apre quando al pentola a pressione raggiunge la temperatura massima.

8. Interruttore di sicurezza del coperchio

La pentola a pressione non funzionerà finché il coperchio non è regolarmente bloccato.

9. Tasto di sicurezza del coperchio

Il coperchio non è possibile aprire se il tasto è premuto e mantenuto premuto.

PULIZIA DI PENTOLA A PRESSIONE

1. Assicurarsi prima di smontare che la pentola a pressione è scollegata, senza pressione e completamente fredda.

2. Per la pulizia del corpo esterno (13) utilizzare una spugna non abrasiva o un panno

inumidito. Non immergere MAI il corpo esterno (13) in nessun liquido né versare alcun liquido dentro lo stesso.

3. Eliminare il recipiente di condensa (12) sciacquare accuratamente e lasciare ad asciugare. Pulire il copro principale interno (13) e l'anello superiore (9) con una spugna inumidita o con un panno.

4. Eliminare la valvola di limitazione di pressione (3) prendendola e tirando verso alto. Sciacquare con l'acqua calda ed asciugare.

5. Pulire il coperchio (2) con l'acqua calda con il sapone compreso l'anello di tenuta in gomma (18), il filtro (17), la valvola, la valvola di sicurezza (4) e lasciare ad asciugare per bene.

6. Sulla parte inferiore del coperchio sotto la valvola di limitazione della pressione (3) è un piccolo filtro in metallo (17) che è possibile facilmente togliere ai fini di pulizia (Figura 18).

7. Prima di rimontaggio lasciare le parti completamente asciugare.

8. Lavare la pentola interna (6), la griglia (20) e il coperchio dal vetro temperato (21) con l'aiuto di una spugna non abrasiva e lasciare ad asciugare all'aria o utilizzare un panno da cucina. Si sconsiglia utilizzare qualsiasi tipo di paglietta in ferro che potrebbe raschiare la superficie antiaderente della pentola interna (6).

9. Immagazzinare la pentola interna all'interno della pentola a pressione. La pentola a pressione si immagazzina su un luogo fresco e asciutto.

10. Non immagazzinare la pentola a pressione con il coperchio socchiuso. Ciò diminuisce il logoramento della guarnizione.

11. NOTA: Qualsiasi altra operazione dovrebbe essere eseguita dal rappresentante di un centro assistenza autorizzato o da produttore o da distributore.

Come pulire il filtro:

Togliere il filtro (17) tirando nel senso verticale e pulirlo. Nel caso in cui si vuole di nuovo bloccare il filtro, semplicemente inserire il filtro (17) e spingere giù per bloccarlo (Figura 18).

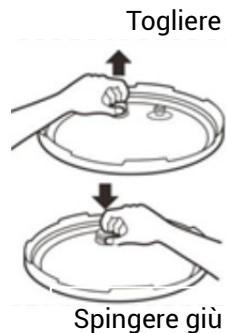


Figura 18

Tabella per la cottura

Funzione	Impostazione/Min		Impostazione manuale	Temperatura °C	Temperatura impostata		Durata mantenimento della temperatura	Temperatura di mantenimento °C
					Pressione iniziale/elevata	Bassa pressione		
Pappa d'avena	Di meno	12	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Medio	15						
	Di più	20						
Minestra/brondo	Di meno	20	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Medio	30						
	Di più	99						
Pollame	Di meno	10	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Medio	15						
	Di più	25						
Jogurt	Di meno	24 ore	8-24 ore	35-42°C	-	-		
	Medio	8:00		71-83°C				
	Di più	Boil						
Uova	Di meno	4	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Medio	5						
	Di più	6						
Fagioli/Chilli	Di meno	25	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Medio	30						

	Di più	40						
Riso	Di meno	8	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	
	Medio	12						
	Di più	15						
Cottura a pressione	Di meno	20	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Medio	35						
	Di più	45						
Carne/stufato	Di meno	20	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Medio	35						
	Di più	45						
Dolce	Di meno	25	1-99 min	135°C	-	-	24H	60-80
	Medio	40						
	Di più	50						
Cottura lenta	Di meno	0:30	0.5-9.5 ore	60-70°C	-	-	24H	60-80
	Medio	6:00		70-80°C				
	Di più	9:30		80-95°C				
Vapore	Di meno	3	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Medio	10						
	Di più	15						
Abbrustolimento	Di meno	15	1-30 min	100°C	-	-	24H	60-80
	Medio	20		120°C				
	Di più	30		140°C				

Legumi	Di meno	20	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Medio	40						
	Di più	45						
Sottaceti	Di meno	10	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Medio	15						
	Di più	99						

RISOLUZIONE DI DIFFICOLTÀ

PROBLEMA	SOLUZIONE
1. La ventola di limitazione di pressione (3) sul coperchio (2) deve essere libera?	Sì, anche se è libera è chiusa in modo sicuro. Si gira di 360 gradi. Quando però la pressione sale e la valvola è correttamente impostata nella posizione "Airtight" ("Otturare"), somiglierà ad una testa che dondola su una molla.
2. Quando scelgo il tasto Menù di pietanze (ad esempio SOUP (MINESTRA)) non succede nulla. Cosa è successo?	Non è successo niente. Verificare che la valvola di limitazione di pressione (3) è impostata nella posizione Airtight (Otturare) ed il coperchio (2) è chiuso in modo sicuro. Non appena scegliete il tasto Menù pietanze lasciate l'apparecchio accendere il riscaldamento e generazione di pressione. Non appena l'apparecchio crea una pressione sufficiente il display visualizza il timer con conto alla rovescia che rappresenta il tempo di cottura del tasto scelto dal Menù pietanze. Ora l'apparecchio comincia a cuocere il cibo. La pressurizzazione può durare da 5 a 40 minuti a seconda della quantità e del peso degli alimenti che state cuocendo.
3. Non appena imposto la pentola a pressione, inizia a scaldarsi ma circa dopo 5 minuti emette tre volte beep e passa nella modalità	L'apparecchio rileva che nel suo cibo non è stata aggiunta una quantità sufficiente dell'acqua. La pentola a pressione ha un sensore di protezione automatica contro surriscaldamento che in modo automatico passa in modalità OFF (SPENTO) o

<p>Mantenimento di temperatura e il mio cibo non si cuoce del tutto. Cosa succede?</p>	<p>Mantenimento di temperatura, non appena rileva che non contiene sufficiente quantità di liquido per non surriscaldarsi. Rassicuratevi che tutta la pressione è stata liberata, aprite il coperchio e aggiungere il liquido 1/2 tazza alla volta finché l'apparecchio non comincia a generare regolarmente la pressione e inizia a cuocere.</p>
	<p>L'apparecchio rileva la fuori uscita di pressione e tenuta non corretta. Spingere forte il coperchio perché si crei la tenuta o liberare tutta la pressione e togliere il coperchio in sicurezza per controllare bene l'apparecchio. Assicurarsi che l'anello di tenuta in gomma è nella propria sede, il coperchio ben chiuso e la valvola sulla parte superiore del coperchio è in posizione "Airtight" ("Otturare"). Resetare l'apparecchio scollegandolo. Attendere 10 minuti e ricollegarlo. Riprogrammare l'apparecchio.</p>
	<p>Entrambe le soluzioni summenzionate causano evaporazione di una certa quantità di liquido quindi si consiglia ad aggiungere nuovamente la stessa quantità evaporata altrimenti si riscontra lo stesso problema di nuovo o la pentola a pressione non funzionerà in modo corretto.</p>
<p>4. Durante la pressurizzazione intorno il coperchio fuori esce il vapore. Come posso risolvere questo problema?</p>	<p>Si prega di prendere atto che il vapore uscente dalla valvola (3) o intorno alla valvola è normale nel corso di processo di pressurizzazione durante i primo 5 minuti. Nel caso in cui l'evento persiste più di 10 minuti o il vapore esce sempre anche se il timer ha cominciato già il conto alla rovescia può significare che l'anello di tenuta in gomma (18) non ha creato giusta tenuta quando il coperchio (2) è stato bloccato. Ciò può succedere in caso delle unità completamente nuove. Cercare di spingere fortemente il coperchio (2). Ciò dovrebbe acconsentire all'anello di tenuta in gomma (18) una tenuta forte e fermare ulteriore fuoriuscita di vapore.</p> <p>Nel caso in cui il problema così non si risolve premere</p>

	<p>il tasto MANTENIMENTO DI TEMPERATURA/CANCELLAZIONE e procedere secondo le istruzioni per la liberazione di tutta la pressione prima di togliere il coperchio e verificando la valvola di sicurezza rossa (4) o dell'anello di tenuta in gomma (18). Vedi pag. 7 sull'inserimento di anello di tenuta in gomma (18). Asciugare con panno umido affinché sia pulito e liscio senza resti di alimenti. Controllare se la valvola di sicurezza rossa (4) sia regolarmente montata e facilmente si può tirare su e giù prendendo l'anello di tenuta della valvola di sicurezza (16). Riposizionare il coperchio sull'apparecchio e bloccare. Riavviare la procedura di cottura.</p>
<p>5. Durante la pressurizzazione fuoriesce dalla valvola di limitazione di pressione (3) il vapore. Come posso risolvere questo problema?</p>	<p>Ciò può succedere all'avvio iniziale del ciclo di pressurizzazione ed è normale. Nel caso in cui il problema persiste più di 10 minuti è possibile che la valvola (3) non è regolarmente posizionata. Usare semplicemente le pinze o un attrezzo simile e guanti da cucina e posizionare la valvola di nuovo battendo leggermente sulla valvola da una e dall'altra parte finché non tiene bene. Nel caso in cui il vapore continua ad uscire sarà probabilmente necessario a premere il tasto MANTENIMENTO DI TEMPERATURA/CANCELLAZIONE. Procedere secondo le istruzioni per la liberazione tutta la pressione prima dell'apertura del coperchio e eliminare la valvola di limitazione di pressione e controllare la piccola molla in filo sulla sua parte inferiore. Assicurarsi che non sia piegata né lenta. Nel caso in cui il vapore continua ad uscire la valvola può essere difettosa e può essere necessaria la sostituzione o la riparazione.</p>
<p>6. Durante la pressurizzazione fuoriesce dalla zona della valvola di sicurezza (4) il vapore. Come posso risolvere</p>	<p>Ciò può succedere all'avvio iniziale del ciclo di pressurizzazione ed è normale. Nel caso in cui il problema persiste più di 10 minuti usare semplicemente le pinze o un attrezzo simile e i guanti da cucina per poter attentamente riposizionare la valvola. Ciò aiuta a posizionare bene il coperchio e tutte</p>

questo problema?	le valvole. La pressione fa pressione veloce alla valvola di sicurezza e regolarmente ottura l'apparecchio per terminare la pressurizzazione.
7. Il mio cibo è pronto e tutta la pressione è liberata ma non posso sbloccare e aprire il coperchio. Cosa si sia incastrato?	Premere il tasto MANTENIMENTO DI TEMPERATURA/CANCELLAZIONE e assicurarsi che tutta la pressione e tutto il vapore sono stati completamente liberati. Assicurarsi inoltre che la valvola rossa di sicurezza (4) non è più nella posizione superiore. Può essere incastrata nella posizione superiore, battere delicatamente sul coperchio perché scenda giù. Dopo di che girare il coperchio nel senso orario e sbloccarlo. Se sia sempre incastrata può aiutare scollegare l'apparecchio.
8. Cosa sia la parte trasparente plastica che è stata consegnata assieme alla mia pentola a pressione?	È un recipiente di condensa: Vedi parte (12) sulle pagine 5 e 8 e collegamento del recipiente di condensa alla parte posteriore della pentola a pressione.
9. Ho programmato la pentola a pressione in modo che cucinasse, ma non succede nulla.	L'apparecchio produce sempre la pressione. Ciò può durare 5-40 minuti secondo la quantità e il peso di alimenti nella pentola a pressione.
10. L'apparecchio NON FUNZIONA o NON È ALIMENTATO.	Il fusibile nell'apparecchio è andato in corto circuito. Ciò succedere se la pietanza nella pentola interna viene cotta senza quantità sufficiente di liquidi o se nella pentola arriva troppa corrente elettrica. Si prega di rivolgersi all'assistenza clienti per un fusibile di ricambio.
11. Il display LED visualizza l'errore E4.	Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa al muro. Attendere circa 15 minuti. Ricollegare il cavo di alimentazione nella presa al muro. Premere il tasto "CANCEL" ("CANCELLARE") sulla pentola a pressione. Se si vuole iniziare la cottura scegliere la procedura cottura.
12. Il mio cibo è bruciato	Nella pentola interna non è sufficienza di liquido.

<p>sul fondo della pentola.</p>	<p>Aggiungere nel contenuto della vostra pentola interna più liquidi.</p>
---------------------------------	---

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
<p>13. Ho problemi con la chiusura del coperchio.</p>	<p>L'anello di tenuta posizionato in modo scorretto.</p>	<p>Posizionare nuovamente l'anello di tenuta.</p>
	<p>La valvola di sicurezza è nella posizione superiore.</p>	<p>Spingere leggermente la valvola di sicurezza in giù.</p>
<p>14. Ho problemi con l'apertura del coperchio.</p>	<p>La pressione non è stata del tutto scaricata.</p>	<p>Girare leggermente la valvola di limitazione di pressione nella posizione EXHAUST (SCARICARE) e scaricare la pressione rimanente.</p>
	<p>La valvola di sicurezza è nella posizione superiore.</p>	<p>Spingere leggermente la valvola di sicurezza in giù.</p>
<p>15. Durante la cottura fuoriesce dalla valvola tanto vapore.</p>	<p>La valvola è in posizione EXHAUST (SCARICARE).</p>	<p>Trasferire la valvola di imitazione di pressione nella posizione AIRTIGHT (SIGILLARE).</p>
<p>16. Il display visualizza E3.</p>	<p>È rilevato surriscaldamento.</p>	<p>Premendo il tasto CANCEL (CANCELLARE) terminate la cottura. Verificare se gli alimenti nella parte bassa della pentola interna non sono bruciati.</p>
<p>17. Dopo il collegamento del cavo di alimentazione il display è vuoto.</p>	<p>L'alimentazione errata o mancante.</p>	<p>Controllare il cavo d'alimentazione da pentola a pressione alla presa al muro e provvedete ad un buon collegamento.</p>
	<p>Il fusibile è bruciato.</p>	<p>Rivolgersi all'Assistenza clienti</p>

		per il fusibile di ricambio.
18. Il riso è cotto solo parzialmente o è troppo duro.	Non è stata utilizzata quantità d'acqua sufficiente.	Correggere il rapporto riso e acqua in conformità alla ricetta.
	Il coperchio è stato aperto troppo presto.	Dopo il ciclo di cottura lasciare il coperchio sull'apparecchio per ulteriori 5 minuti.
19. Il riso ha la forma di purea o contiene troppa acqua.	É stata utilizzata una quantità d'acqua troppo grande.	Correggere il rapporto riso e acqua in conformità alla ricetta.

Nel caso in cui sul display della pentola a pressione appare qualcuno dei codici di errore indicati di seguito **scollegare il cavo di alimentazione** e controllare se la pentola a pressione sia montata a regola d'arte, se il cibo nella pentola sia distribuito uniformemente e correttamente e se nella pentola sia sufficienza di liquidi. Dopo di che lasciare a raffreddare l'apparecchio per almeno 10 minuti, ricollegare nella presa e accendere.

Codice di errore	Problemi/Cause	Consultare l'Assistenza clienti
E1	Circuito aperto del sensore	Consultare l'Assistenza clienti
E2	Corto circuito di sensore	Consultare l'Assistenza clienti
E3	Surriscaldamento	Spegnere/accendere l'apparecchio e se continua a visualizzare l'errore, consultare l'assistenza clienti
EY	Errore di commutatore di segnalazione	Consultare l'Assistenza clienti



Liquidazione: Il simbolo del container barrato sul prodotto, nella documentazione allegata o sugli imballi significa che negli Stati Membri dell'Unione Europea tutti i dispositivi elettrici e elettronici, le batterie e gli accumulatori dopo la loro vita devono essere liquidati separatamente nell'ambito di raccolta differenziata. Non buttare questi prodotti nei rifiuti urbani.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Con la presente la società Abacus Electric, s.r.o. dichiara che il prodotto SALENTE adempie i requisiti della normativa e delle leggi rilevanti per il tipo dell'apparecchio.

L'intera versione della Dichiarazione di conformità troverete su
<http://ftp.salente.cz/ce/>

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

Dovozce / Dovožca / Importer / Importőr

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Czech Republic

Výrobce / Výrobca / Manufacturer / Gyártó

Naxya Limited

No.5, 17/F, Strand 50, 50 Bonham Strand, Sheung Wan, Hong Kong

Made in China

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

www.salente.eu

Tutti i diritti sono riservati.

La struttura e la specificazione tecnica del prodotto possono variare senza preavviso.

Conținut

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE.....	227
DESPRE OALA DUMNEAVOASTRĂ SUB PRESIUNE.....	230
IDENTIFICAREA PIESELOR.....	231
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	237
MANUAL DE UTILIZARE	240
Pasteurizare	245
CURĂȚAREA OALEI SUB PRESIUNE	252
SOLUȚIONAREA PROBLEMELOR	255

Nu așezați inserția pe elementul de încălzire.



Utilizați recipientul pentru inserare numai cu oala interioară.



MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

La folosirea oalelor sub presiune trebuie respectate întotdeauna măsurile de securitate de bază:

1. Înaintea utilizării citi i toate instruc iunile.
2. Nu lăsa i aparatul nesupravegheat în timpul func ionării.
3. Nu atinge i suprafe ele fierbin i. Folosi i mânerele sau elementele de comandă.
4. În cazul în care oala sub presiune este folosită în apropierea copiilor, este necesară o supraveghere strictă.
5. NU PERMITE I copiilor să lucreze cu aparatul sub nicio împrejurare.
6. Nu pune i oala sub presiune în cuptorul cald.
7. La manipulare cu oala sub presiune care con ine lichide fierbin i, trebuie acordată o aten ie sporită.
8. Nu utiliza i oala sub presiune în alt scop decât cel presupus.
9. Nu cufunda i produsul niciodată în apă sau alte lichide.
10. Acest aparat fierbe sub presiune. Utilizare necorespunzătoare poate duce la vătămarea prin opărire.
11. Înainte de utilizare controla i dacă aparatul este închis bine. Vezi „Manualul de utilizare“.
12. **Nu umple i aparatul peste 2/3 din capacitate. La fierberea alimentelor care își măresc volumul în timpul fierberii, precum orezul sau legumele uscate, nu umple i aparatul peste 1/2 din capacitate. Supra umplerea poate crește riscul de înfundare a orificiului de aerisire, ceea ce duce la o suprapresiune în aparat. Nerespectarea acestui procedeu poate duce la rănirea persoanelor și/sau la deteriorarea aparatului.**
13. Re ine i că unele alimente, precum piureul de mere, afinele, cerealele nedecorticate, fulgii de porumb sau alte cereale, mazărea, tăi eii, macaroanele, rubarba sau spaghetele pot să spumeze și să pocnească și astfel să înfunde dispozitivul de eliberare a presiunii (aerisirea). Aceste alimente nu ar trebui să fie fierte în oala sub presiune.
14. În momentul atingerii presiunii normale de lucru, reduce i încălzirea, pentru a nu se evapora tot lichidul care creează aburii.
15. Înainte de utilizare controla i întotdeauna dacă dispozitivul pentru eliberarea

presiunii nu este înfundat.

16. Nu deschide i oala sub presiune până ce nu se răcește și nu este eliberată toată presiunea din interior. Dacă eliberarea mânerului este greoaie, înseamnă că oala este încă sub presiune – nu deschide i prin for ă. Orice presiune din oală poate să fie periculoasă. Vezi Manualul de utilizare.

17. Nu folosi i această oală pentru prăjire sub presiune cu ulei.

18. NU PUNE I aparatul în apropierea materialelor inflamabile și NU FOLOSI I aparatul în mediu umed.

19. NU DETERIORA I garnitura de etanșare și NU O ÎNLOCUI I cu nimic altceva decât cu garnitură de schimb destinată acestui aparat.

20. NU MANIPULA I cu inelul din o el din capac (2) cu nicio ustensilă sau cu for e externe. În cazul în care inelul din o el este deteriorat, înceta i imediat să utiliza i aparatul și schimba i capacul.

21. Cură a i periodic filtrul (17), pentru ca să fie curată și oala.

22. NICIODATĂ și cu nimic nu îngreuna i valva de limitare a presiunii (3) și nici nu o schimba i cu altceva ceea ce nu este destinat pentru utilizare cu acest aparat.

23. Suprafa a contactului oalei interioare (6) și a încălzitorului electronic (14) trebuie să fie întotdeauna curate. NU UTILIZA I oala interioară cu alte surse de căldură. NU SCHIMBA I oala interioară cu o altă oală care nu este recomandată de către producător.

24. Mâncarea nu ar trebui să fie men inută la cald mai mult de 4 ore, pentru a se păstra prope imea acesteia. Oala sub presiune nu ar trebui utilizată continuu peste 6 ore. În cazul în care nu sunt respectate măsurile de siguran ă, se poate ajunge la răniri grave și/sau la deteriorare.

25. Dacă în timpul fierberii scapă aburi în jurul capacului (2), deconecta i imediat aparatul de la re eaua de curent electric, lăsa i-l să se răcească, scoate i con inutul și returna i producătorului pentru schimb sau reparare. Dispozitivul pentru eliberarea presiunii a fost activat. Aceasta este o măsură de siguran ă care îl avertizează pe utilizator că dispozitivul pentru limitarea presiunii nu func ionează corect

26. În cazul în care se ajunge la orice defec iune în timpul fierberii, înceta i să folosi i aparatul și returna i-l producătorului pentru schimbare sau reparare.

27. Nu lăsa i să atârne cablul de alimentare peste marginea mesei sau a tejghelei sau să se atingă de suprafe e fierbin i.

28. Scoate i aparatul din priză înainte a cură ării și atunci când nu-l folosi i. Înaintea punerii sau desprinderii pieselor lăsa i să se răcească.

29. Nu folosi i acest aparat cu cablul sau ștecărul deteriorate sau în cazul defec iunii ori a vreunei deteriorări. Contacta i un tehnician calificat care va face controlul, repararea sau ajustarea electrică sau mecanică . NU DEZMEMBRA I produsul și nici NU SCHIMBA I piesele cu altele care nu sunt destinate acestui aparat.

30. Mai întâi conecta i ștecărul la aparat, după aceea conecta i cablul la priza de pe perete. Dacă dori i să deconecta i aparatul, opri i toate elementele de comandă și după aceea scoate i ștecărul din priza de pe perete.

31. Nu folosi i aparatul în aer liber.

32. Nu pune i aparatul pe plita electrică sau pe aragaz cald sau în apropierea acestora, nici în cuptorul încălzit.

33. Orice altă opera iune ar trebui efectuată de către reprezentantul unui service autorizat.

34. Folosirea accesoriilor care nu sunt recomandate de către producător poate duce la rănire.

PĂSTRA I ACESTE INSTRUC IUNI DOAR DE UTILIZARE CASNICĂ

INSTRUC IUNI DE PĂMÂNTARE: Acest aparat trebuie să fie conectat la pământare. Este prevăzut cu cablu cu 3 pini, cu ștecăr cu pământare. Ștecărul trebuie conectat la o priză care este instalată corect și cu pământare.

Aten ionare: Utilizarea necorespunzătoare a cablului cu pământare poate duce la electrocutare. În caz de nevoie consulta i un electrician calificat. Nu încerca i să ocoli i acest element de siguran ă prin adaptarea prizei.

La dispozi ie este un cablu de alimentare scurt, care reduce pericolul de înfășurare sau împiedicare de un cablu mai lung. Dacă e nevoie să folosi i un cablu de prelungire, acesta ar trebui să fie amplasat în așa fel încât să nu atârne peste teighea sau blatul mesei unde ar putea fi tras de copii sau s-ar putea împiedica de acesta și:

1) Folosi i doar un cablu de prelungire cu o sec iune suficientă, aprobat pentru acest domeniu de utilizare.

2) Valoarea însemnată pe cablu de prelungire trebuie să fie aceeași sau mai mare decât valoarea acestui aparat. Puterea electrică este men ionată pe partea de jos a acestui aparat

DESPRE OALA DUMNEAVOASTRĂ SUB PRESIUNE

Această oală sub presiune se folosește de tehnologia avansată, deci dumneavoastră și familia dvs. poate să se bucure de avantajele unei preparări mai bune, mai rapide și mai sănătoase. Oala dumneavoastră sub presiune va închide ingredientele în aburi și le fierbe la căldură mai mare și mai rapid, prin păstrarea nutrienților importanți pentru o hrană mai sănătoasă. Fierberea rapidă cu o cantitate mai mică de apă economisește sursele naturale și energia! Aceasta este cea mai simplă oală sub presiune de pe piață. Poate părea un aparat complicat, dar puteți fi siguri că această oală sub presiune este ușor de utilizat, pregătește hranele rapid și simplu și în general vă economisește bani! Primiți mulțumirea noastră pentru cumpărarea oalei noastre sub presiune și bucurați-vă de gătit!

AVERTIZARE DE SIGURANȚĂ: Dacă produsul nu va fi folosit în conformitate cu instrucțiunile, există pericol de incendiu, electrocutare sau accidentare a persoanelor. Protecția împotriva electrocutării este asigurată doar în cazul în care cablul de alimentare principal este conectat la o priză de alimentare cu pământare, de 220 - 240 V | 50 Hz.

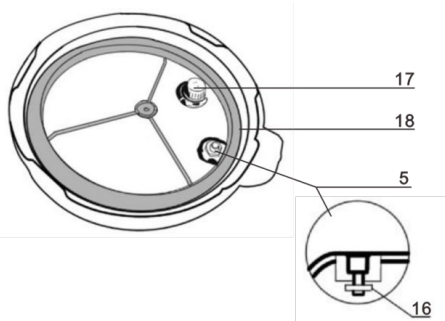
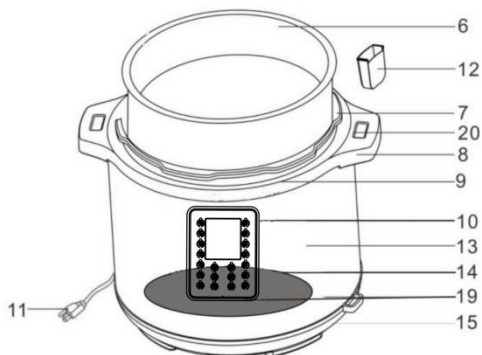
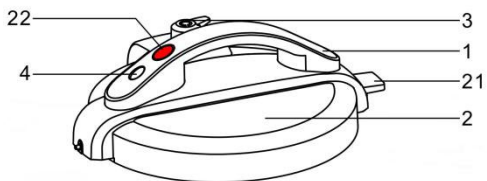
- Acest produs poate fi utilizat doar în INTERIOR, în mediu USCAT și NU ESTE DESTINAT uzului comercial.
- Toate piesele și accesoriile ale acestui aparat trebuie folosite în conformitate cu instrucțiunile. Toate piesele și accesoriile trebuie să fie originale, furnizate de producător. Toate piesele și accesoriile care nu sunt destinate acestui aparat, sunt strict interzise.
- Utilizarea cablului de prelungire, a adaptorului de alimentare sau a altor echipamente electrice nu se recomandă.

INDICATOR LED AL ERORII:

În cazul în care pe displayul oalei sub presiune apare unul dintre codurile de erori menționate mai jos, deconectați cablul de alimentare și reconectați-l după 10 minute. În cazul în care codul erorii rămâne afișat, contactați producătorul pentru a solicita piesa de schimb.

IDENTIFICAREA PIESELOR

1. Mâner
2. Capac
3. Supapă de presiune
4. Supapa de siguranță (privire din exterior)
5. Supapa de siguranță (privire din interior)
6. Oală interioară
7. Oală exterioară
8. Mânerele corpului principal al oalei
9. Inel superior
10. Panou de comandă
11. Cablu de alimentare
12. Vas de condensare
13. Corpul principal al oalei
14. Placă de încălzire
15. Inel inferior
16. Inel de etanșare pentru supapa de siguranță
17. Filtru
18. Inel de etanșare din cauciuc
19. Senzor
20. Reazem capac (clichete pe capac la ambe)
21. Suport pentru reazemul capacului



22. Buton pentru deblocarea capacului

23. Coș din o el inoxidabil

24. Capac din sticlă durificată

25. Vas de măsurare

26. Lingură

27. Suport

ACCESORII



23



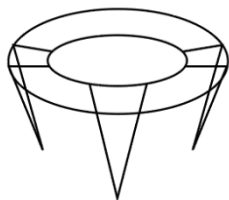
24



25

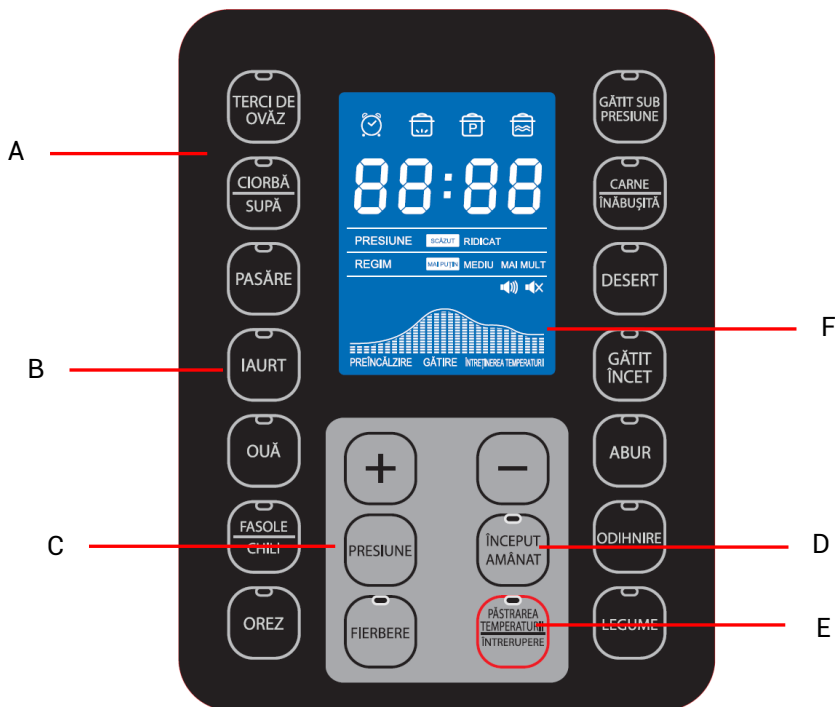


26



27

CUM SE FOLOSEȘTE PANOUL DE COMANDĂ



S-BUTOANELE MENIULUI DE MÂNCARE: Cu ajutorul acestor butoane selectați funcția Meniu mâncare; prin reapăsarea butonului selectați modul de fierbere (Mai puțin, Mediu, Mai mult); oala sub presiune va începe automat ciclul de fierbere.

T-FUNCȚIE IAURT: Este compusă din doi pași – Pasteurizare și Cultivare.

U-BUTON PREȘIUNE: Acest buton servește selectării nivelului de presiune de fierbere, Presiune joasă sau Presiune înaltă.

D-BUTON PENTRU PORNIRE AMĂNATĂ: Acest buton servește la programarea pornirii amânate a fierberii în oala sub presiune. Acest buton se folosește în combinație cu butoanele Meniului mâncare.

E-BUTON PENTRU MEN INEREA TEMPERATURII/ANULARE: Acest buton servește men inerii temperaturii în oala sub presiune. După fierbere oala sub presiune trece automat în modul de men inere a temperaturii. Prin apăsarea acestui buton va anula ORICÂND ORICE func ie.

F-LCD display

Displayul LCD folosește icoane, cuvinte și cifre pentru afișarea timpului, nivelului de presiune, a modului, decurgerii fierberii și a mesajelor.

1) Icoana pornirii amânate 2) Icoana preîncălzirii 3) Icoana Presiunii 4) Icoana Men inere a temperaturii

Afișarea timpului și a mesajelor

Indicatorul nivelului de presiune

Indicatorul modului

Indicatorul decurgerii

Indicatorul sunetului: indică dacă sunetul este activ sau inactiv, Avertizările de siguranță sunt activate întotdeauna

Oprirea sunetului: Apăsă i butonul „ + ” timp de cel pu in 3 s, până ce icoana nu se schimbă în icoana

Activare sunetului: Apăsă i butonul „ + ” timp de cel pu in 3 s, până ce icoana nu se schimbă în icoana

Mesaje obișnuite

OFF

On

00:00

Hot

Yogt

boil

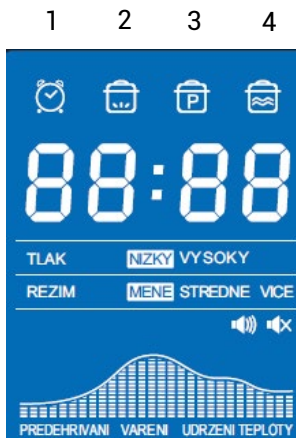
Lid

HOT - ÎNCĂLZIT

YOGT - IAURT

BOIL - FIERBERE

LID - CAPAC



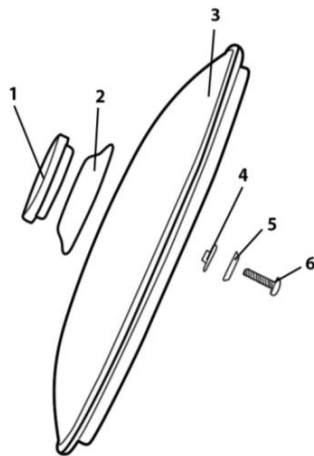
ASAMBLAREA CAPACULUI DIN STICLĂ

**Oala dumneavoastră sub presiune este echipată cu capac din sticlă durificată pe care îl puteți folosi cu funcțiile FIERBERII ÎNCETE și a MEN INERII TEMPERATURII. Nu folosiți acest capac din sticlă cu alte funcții ale acestei oale sub presiune.

La montarea butonului pe capacul din sticlă va fi nevoie de o șurubelniță (nu face parte din livrare).

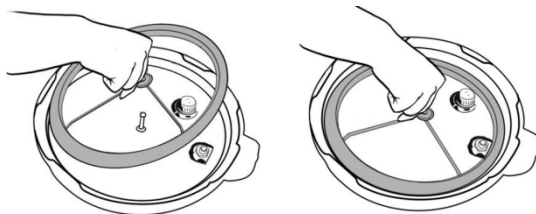
Potrivit schemei din stânga (Figura 6) asamblați butonul pe capacul din sticlă.

1. Mâner
2. Baza mânerului
3. Corpul capacului din sticlă
4. Garnitură din silicon
5. Garnitură
6. Șurub M4



MONTAREA INELULUI DE ETANȘARE DIN CAUCIUC

Controlați întotdeauna dacă inelul de etanșare din cauciuc (18) este fixat în siguranță pe inelul metalic în forma literei Y de pe partea interioară a capacului (2). Controlați dacă canalul din inelul de etanșare din cauciuc (18) potrivește cu marginea inelului în forma literei Y pe întreaga circumferință.



Figurile 1-2

După aceasta introduceți inelul în forma literei Y și inelul de etanșare din cauciuc

(18) înapoi în capac (2) și controlează dacă orificiul din mijlocul seciunii inelului în forma literei Y potrivește cu bolul metalic din centrul capacului (2). Apăsă bine în jos, până ce inelul în forma literei Y nu este fixat pe capac (2) (Figurile 1-2).

SEMNE PE CAPACUL OALEI SUB PRESIUNE

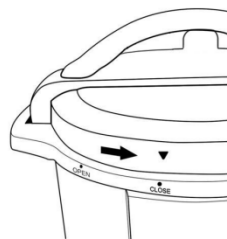


Figura 3

Acordă atenție semnelor „OPEN” („DESCHIS”) și „CLOSE” („ÎNCHIS”) de pe marginea corpului oalei sub presiune (13) și „▼” de pe marginea capacului (2). Pentru închiderea și fixarea corespunzătoare a capacului oalei sub presiune (2) potrivește întotdeauna semnele „CLOSE” de pe inelul superior (9) și „▼” de pe marginea capacului (2) (Figura 3).

MONTAREA VASULUI DE CONDENSARE

Vasul de condensare este o piesă din plastic transparent care intră în partea posterioară a oalei sub presiune, așa cum este ilustrat în Figura 4. Pune vasul de condensare în partea de spate a aparatului, astfel încât să cadă la loc; este vorba de piesa 12 din schema de pe pagina 6.

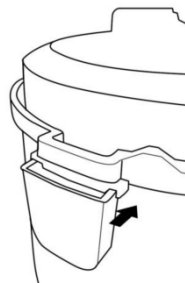


Figura 4

AVERTIZĂRI LEGATE DE SUPAPA DE PRESIUNE

AVERTIZARE: Evită răniri grave. Pentru punerea supapei în poziția „EVACUARE” (Figura 5), folosește întotdeauna un clește sau o ustensilă lungă de bucătărie.

ATENȚIE, ABURI FIERBINI: LA PUNERE ÎN POZIȚIA „EVACUARE” ÎNȚINE MÂINILE ȘI FAȚA DINSPRE SUPAPA DE PRESIUNE.

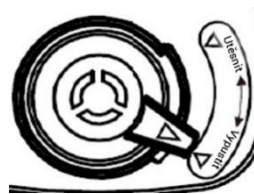


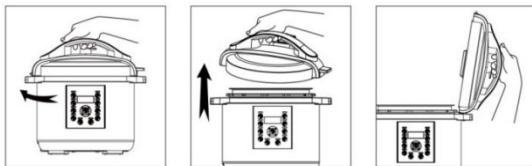
Figura 5

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați materialele de ambalare precum cartoanele, masele plastice sau polistirenul și lichida i-le reglementar.
2. Ștergeți toate piesele cu o lavetă moale umedă sau cu un burete și uscați bine.
3. Oala de fierbere spălați în mașina de spălat vase sau cu apă caldă cu detergent. Limpeziți, ștergeți sau lăsați să se usuce și introduceți în oala sub presiune.

MONTAREA CAPACULUI:

1. Cum se deschide capacul: ineți rigid mânerul (1) și apăsați butonul roșu pentru eliberarea capacului (22), rotiți cu capacul (2) în sensul acelor de ceasornic, până ce se eliberează și ridică în sus (Figurile 6-7); capacul (2) poate să stea pe reazemul capacului (20) (Figura 8).

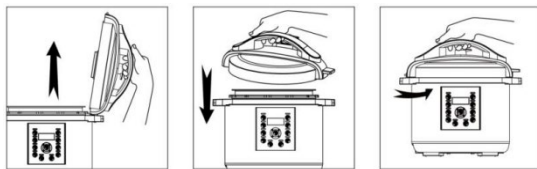


Figurile 6-8

Notă: La unitățile noi garnitura capacului (2) poate fi cu ceva mai groasă decât de obicei, și de aceea capacul poate fi eliberat mai greu. În momentul în care capacul (2) va fi deschis și închis de câteva ori, garnitura cedează.

2. Cum se închide capacul:

Controlați inelul de etanșare din cauciuc (18) din interiorul capacului (2) pentru a vă convinge că este fixat corespunzător pe capac pe întreaga circumferință.



Figurile 9-11

(Atenție: În cazul în care inelul de etanșare din cauciuc este deteriorat, nu folosiți oala sub presiune. Contactați un service și lăsați să fie reparat sau schimbat).

Dacă doriți să blocați capacul (2), îndepărtați resturile de mâncare de pe marginea

inelului superior (9) al oalei, pentru a asigura o etanșeitate corectă. Desprinde i capacul (2) de pe reazem (20) (Figura 9), ine i de mâner (1) și pune i capacul în jos, în pozi ia capacului deschis (Figura 10). Roti i în sensul contrar acelor de ceasornic, până ob ine i pozi ia capacului închis (Figura 11). (Ve i auzi sunetul de blocare).

Notă: Pentru asigurarea unei închideri corecte a capacului (2) potrivi i semnele OPEN și CLOSE de pe capac (2) și corpul principal (13).

TEST CU APĂ

Pentru verificarea fixării corecte a inelului de etanșare din cauciuc (18) la prima utilizare recomandăm să citi i următoarele instruc iuni și să umple i oala interioară (6) cu apă până la 2/3 din capacitate și să programe i fierbere timp de 30 de minute. După terminare turna i apa. Limpezi i oala interioară (6) și șterge i să fie uscată. Oala sub presiune este pregătită acum pentru utilizare.

LACĂTUL DE SIGURAN Ă AL CAPACULUI

*Notă: Acest aparat are încorporat un element de siguran Ă care împiedică activarea tuturor func iilor, până ce capacul (2) nu este blocat corespunzător.

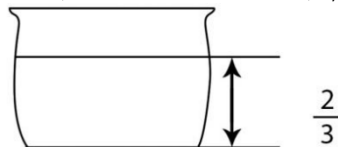
Func ia fierbere nu poate fi selectată dacă capacul (2) nu este blocat corespunzător. Pe display va fi afișat „LID” („CAPAC”) și va piui neîntrerupt, până ce capacul (2) nu va fi blocat corespunzător. Func ia fierbere nu va putea fi setată.

Aceasta împiedică ca aparatul să fiarbă fără ca capacul să fie fixat corespunzător. Func ia Frigere va func iona în continuare, deoarece această func ie nu folosește capacul (2).

INSTRUC IUNI DE UTILIZARE

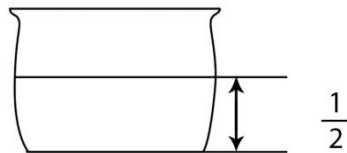
SEMNELE OALEI DE FIERBERE

În interiorul oalei detașabile pentru fierbere sunt două perechi de semne. O parte este însemnată cu inscrip ia „2/3 MAX PRESSURE COOK” („2/3 MAX PENTRU FIERBERE”), care indică umplerea maximă la fierberea a orice fel de mâncare în oala sub presiune, în afara orezului. Al doilea semn este MAX RICE CUP (MAX PENTRU OREZ) și se folosește la fierberea orezului. La fierberea orezului sub presiune, nu umple i niciodată oala sub presiune cu apă peste acest semn.



1. Deschide i capacul, scoate i oala pentru fierbere din oala sub presiune și introduce i alimentele și lichidele.

NOTĂ: Volumul total de alimente și apă nu trebuie să depășească 2/3 din capacitatea oalei de fierbere (Figura 12). La alimentele precum legumele uscate și fasolea sau orezul și cerealele, volumul total nu trebuie să depășească



1/2 a capacită ii (Figura 13). Supra umplerea poate înfunda supapa de presiune, ceea ce poate duce la o presiune prea mare.

Figura 12 - 13

La fierbere sub presiune folosi i întotdeauna cel pu in 1/2 cană de lichid.

AVERTIZARE: Pentru a nu se ajunge la vătămare gravă prin ardere la fierberea altor alimente decât orezul, nu depăși i niciodată semnul 2/3 MAX PRESSURE COOK a volumului combinat de lichide și alimente, ilustrat în Figura 13.

Controla i dacă vasul interior, în care este amplasată placa de încălzit (14), este curat și uscat înainta introducerii oalei interioare (6) în oala sub presiune și potriv i oala în așa fel încât să asigura i un contact optim între oala interioară și placa de încălzit (14) (Figura 14)

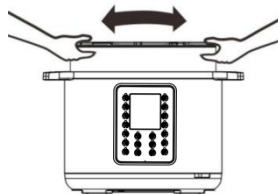


Figura 14

3. Închide i și bloca i capacul.

4. Pune i supapa de presiune (3) în pozi ia „Etanșare” și controla i dacă supapa de siguran ă (4) cade.

5. Atunci când pune i supapa de presiune (3) în pozi ia „Etanșare” sau „Evacuare”, potriv i semnul de pe supapa de presiune (3) cu săgeata de pe mâner (1), așa cum este ilustrat în Figura 15.

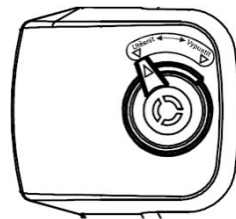


Figura 15

6. Conecta i cablul de alimentare la oala sub presiune și apoi la priza de pe perete. Pe display LCD va fi afișat OFF(OPRIT).

MANUAL DE UTILIZARE



Cu capacul pus în siguranță, cu aparatul pornit și cu displayul LCD cu afișare, selecta i butonul pentru func ia de fierbere dorită potrivit următoarelor instruc iuni.

Pentru oala dumneavoastră sub presiune sunt programate 15 func ii ale meniului mâncare. Acestea sunt: Piure de ovăz, Ciorbă/Supă, Carne de pasăre, Iaurt, Ouă, Fasole/Chili, Orez, Fierbere sub presiune, Carne/Călire, Desert, Fierbere înceată, Aburi, Frigere, Leguminoase și Conservare. Duratele implicite sunt programate pentru o fierbere rapidă și simplă, pentru por ii mici de mâncare, sub 1,4 kg. La fierberea alimentelor de peste 1,4 kg folosi i func ia setării manuale proprii. Fiecare dintre timpii implici i este programat în așa fel încât să detecteze greutatea alimentelor fierte și cantitatea de lichid din interiorul oalei pe parcursul ciclului de fierbere. Aparatul va crea automat presiunea, va fierbe alimentele, iar după terminarea fierberii va trece în modul de Întrerere a temperaturii.

MENIU	Temperatura °C	INTERVALUL DURATEI DE FIERBERE
Piure de ovăz	165°C	1-99 MIN
Ciorbă/supă	165°C	1-99 MIN
Carne de pasăre	165°C	1-99 MIN
Iaurt	35°C - 83°C	8-24 ORE
Ouă	165°C	1-99 MIN
Fasole/Chili	165°C	1-99 MIN
Orez	165°C	1-99 MIN
Fierbere sub	165°C	1-99 MIN

presiune		
Carne/Călire	165°C	1-99 MIN
Desert	135°C	1-99 MIN
Fierbere înceată	60°C - 95°C	0,5-9,5 ORE
Aburi	165°C	1-99 MIN
Frigere	100°C - 140°C	1-30 MIN
Leguminoase	165°C	1-99 MIN
Conservare	165°C	1-99 MIN

DUPĂ SELECTAREA BUTONULUI MENIU MÂNCARE

1. Pe display este afișat timpul implicit de fierbere pentru alegerea făcută. De exemplu, la alegerea Orezului va fi afișat pe display 00:12. Nu este nevoie de apăsarea unui alt buton.
2. Indicatorul Orez va pâlpâi de zece ori, iar aparatul va începe să se încălzească. Se va aprinde icoana Preîncălzirii .
3. Odată cu creșterea temperaturii crește și presiunea, supapa de siguranță va sări în sus. Cantitatea de lichid și de alte ingrediente în oala sub presiune determină durata timpului necesar pentru presarea oalei – în general 5 până la 40 de minute.
4. De exemplu la fierberea orezului, la crearea presiunii este afișat ON pe displayul LCD. În momentul începerii fierberii sub presiune, se aprinde icoana Presare . Displayul LCD indică P 12 și începe numerotarea inversă.
5. Supapa de siguranță ridicată indică că aparatul fierbe sub presiune. Capacul este acum blocat și nu poate fi deschis.

NU ÎNCERCA I NICIODATĂ SĂ DESCHIDE I CAPACUL ÎN TIMPUL FIERBERII SUB PRESIUNE.


DUPĂ SELECTAREA NIVELULUI DE PRESIUNE

Butonul PRESIUNE se folosește în combinație cu butoanele Meniului mâncare.

Presiunea de lucru implicită este Presiune înaltă, butonul „PRESIUNE” comută setarea presiunii între „Presiune înaltă” (50-60 kPa) și „Presiune joasă” (30-40 kPa) pentru funcțiile fierberii sub presiune. De exemplu la Supă, apăsăți mai întâi butonul Supă și setați timpul fierberii sub presiune, indicatorul Supă va pâlpâi iar indicatorul Presiune înaltă va fi evidențiat, apăsăți o dată Presiune, se va aprinde indicatorul Presiune joasă. Presiunea de lucru va fi înaltă, dacă apăsăți de două ori butonul Presiune.

Procedați potrivit pașilor 3-5 din capitolul DUPĂ SELECTAREA BUTONULUI MENIU MÂNCARE

FUNCȚIA MENINERII AUTOMATE A TEMPERATURII

Când fierberea este terminată, oala sub presiune va piui și va trece automat în modul de Meninere a temperaturii. Indicatorul Meninerii temperaturii și icoana Meninerii temperaturii  se vor aprinde iar pe display va fi afișat 00:00. După 24 de ore oala se va opri automat.

NOTĂ: Setarea Meninerii temperaturii nu ar trebui utilizată neîntrerupt mai mult de 4 ore. Calitatea și structura alimentelor va începe să se schimbe după 1 oră la setarea Meninerea a temperaturii. O cantitate mică de condens în inelul superior pe timpul setării Meninerea a temperaturii este normală.

PENTRU RESETARE SAU ANULARE

Utilizatorul poate reseta sau anula oricând și orice funcție prin apăsarea butonului Meninerea temperaturii/Anulare, până ce nu apare pe display OFF (OPRIT).

DESPRINDEREA CAPACULUI DUPĂ FIERBERE SUB PRESIUNE

După terminarea ciclului de fierbere sub presiune aparatul trece automat în modul

de Men inere a temperaturii. În acest moment pute i elibera presiunea prin una din metode – Prin eliberarea naturală a presiunii sau Eliberare rapidă a presiunii.

1. Eliberare naturală: După fierbere sub presiune lăsa i aparatul în modul Men inerii temperaturii. Presiunea va începe să scadă – timpul de scădere a presiunii depinde de cantitatea de lichid în oală și durata de men inere a presiunii. Eliberarea naturală poate să dureze între 15 și 30 de minute.

În acest timp fierberea continuă, deci este recomandată pentru unele bucă i de carne, supe, orez sau unele deserturi. Când presiunea este eliberată complet, supapa de siguranță (4) va cădea (Figura 16) iar capacul se deblochează pentru deschidere. Capacul nu poate fi deschis până ce nu este eliberată presiunea complet. Nu deschide i capacul cu forță. Dacă vi se pare că capacul stă prea rigid, lăsa i presiunea să se elibereze complet înainte să încerca i deschiderea capacului.



Figura 16

Eliberare rapidă (recomandat la alimentele care ar trebui să fie fierte Ușor sau Mediu): După fierberea sub presiune oala va piui și va trece în modul de Men inere a temperaturii. Apăsă i butonul Men inerea temperaturii/Anulare și pe display apare OFF (OPRIT). Cu ajutorul mânușii de bucătărie sau a unei ustensile lungi roti i cu aten ie supapa de presiune (3) în pozi ia „Eliberare”, pentru a elibera presiunea, până când supapa de siguranță (4) nu cade.

NOTĂ: Supapa de presiune nu poate fi trecută în pozi ia „Eliberare” imediat după fierbere, dacă folosi i func iile precum piure sau supă. IMPORTANT este ca supapa de siguranță (5) să cadă înainte să încerca i să deschide i capacul (Figura 14).

ATEN IE ABURI FIERBIN I – PERICOL DE OPĂRIRE: PENTRU ROTIREA SUPAPEI FOLOSI I UN CLEȘTE SAU O USTENSILĂ LUNGĂ. PĂSTRA I MÂINILE ȘI FA A DINSPRE SUPAPA DE PRESIUNE (3)

CUM SĂ FOLOSIM FUNCȚIA DE CĂLIRE

Această setare permite gătitul la temperaturi înalte, fără capac, înainte de gătitul sub presiune. Înainte de gătitul sub presiune, cea mai mare parte a mâncărilor au nevoie de călire, ele câștigând astfel o culoare aurie, un gust mai bogat și suculent. Dacă vreți să căliți legumele sau carnea înainte de gătitul sub presiune:

1. Scoateți capacul (2) de pe electrocasnic.
2. Adăugați ulei sau unt, după rețetă.
3. Apăsăți butonul CĂLIRE. Prin apăsarea butoanelor + și – setați timpul de gătit. Nu este nevoie să apăsați nici un alt buton, după 10 secunde programul va porni. Pe ecranul LCD va apărea ON (PORNIT).
4. Prin apăsarea repetată a butonului CĂLIRE puteți alege regimul și temperatura în funcție de tabel.
5. După încălzire va apărea pe ecran HOT (ÎNCĂLZIT), puteți ulterior pune alimentele în vasul interior.
6. În funcție de nevoie, amestecați sau întoarceți alimentele, până când acestea ajung la consistența și culoarea solicitate de rețetă.
7. Dacă doriți anularea funcției CĂLIRE înainte de finalizarea timpului de preparare setat, apăsați butonul MEN INEREA TEMPERATURII / ANULARE.

!!! Lăsați aparatul electrocasnic să se odihnească 2-3 minute, după anularea funcției CĂLIRE, înainte de a porni gătitul sub presiune. Dacă aparatul nu pornește gătitul sub presiune, lăsați-l să se răcească o perioadă mai lungă după CĂLIRE, înainte de a alege o altă funcție.

SETAREA TEMPERATURII ȘI A TIMPULUI PENTRU PRĂJIRE

- Apăsăți butonul RESET, afișajul va arăta MEDIUM și timpul implicit de 0:20 va clipi.
- Apăsăți butonul RESET și schimbați modul de la MEDIUM la LESS sau MORE. Aceste moduri corespund temperaturilor din tabelul de mai jos

CĂLIRE V2

Setări	Temperatură
Mică	100°C
Medie	120°C
Mare	140°C

- Folosiți butoanele + și - pentru a regla durata de timp a modului REST.
- După selectarea orei, așteptați 5 secunde, oala va începe să se repornească.
- Pentru a anula funcția REST înainte ca numărătoarea inversă a temporizatorului să se încheie, apăsați butonul RESTORE HEAT/CANCEL.
- Pentru gătitul lent, puteți folosi un capac de sticlă.

Pasteurizare

1. Puneți oala din oală în bază și conectați oala sub presiune. Pe display LCD va fi afișat OFF (OPRIT).
2. Turnați lapte în oala din oală potrivit rețetei dumneavoastră.
3. Blocați capacul și treceți supapa de presiune în poziția Etanșare.
4. Selectați funcția laurt. Prin reapăsarea butonului laurt treceți în meniul Mai multe; pe displayul LCD va apărea înscrisia Boil (Fierbere).
5. După 10 secunde oala sub presiune va piua de trei ori, iar pe displayul LCD va fi afișată înscrisia Boil (Fierbere).
6. După terminarea fierberii oala sub presiune va piua iar pe displayul LCD va fi afișată înscrisia Yogh (laurt).
7. Scoateți oala din oală cu lapte, puneți pe grilă și lăsați să se răcească, până ce laptele nu atinge temperatura de 43 °C.

Cultivare

Introduceți și amestecați cultura activă în laptele cald potrivit rețetei dumneavoastră. Înapoiați oala din oală în baza oalei sub presiune.

1. Blocați capacul. Supapa de presiune poate fi pusă fie în poziția Etanșare fie Eliberare.

2. Selectați funcția Iaurt; apăsați din nou Iaurt, până ce pe displayul LCD nu va fi afișată inscripția MEDIU cu o temporizare de 8 ore. Pentru setarea duratei de fierbere folosiți Setarea manuală.

3. După 10 secunde oala sub presiune va piui de trei ori și pe displayul LCD va fi afișat temporizatorul (temporizatorul pentru Iaurt va porni și va începe numerotarea inversă).

4. După terminarea fierberii oala sub presiune va piui de câteva ori iar pe displayul LCD va fi afișată inscripția Yogh (Iaurt). Puneți Iaurtul în vase și puneți la răcit, conform instrucțiunilor din rețeta dumneavoastră.

CUM SĂ FOLOSIM FUNCȚIE DE GĂTIRE LENTĂ:

1. Pregătiți alimentul dorit și puneți-l în vasul interior al oalei (6).

2. Folosiți capacul de sticlă al electrocasnicului atunci când utilizați funcția de gătit lentă.

NOTĂ: Funcția GĂTIRE LENTĂ pregătește mâncarea fără presiune.

3. Alegeți funcția de GĂTIRE LENTĂ și pe display-ul ecranului se va afișa timpul inițial al regimului de GĂTIRE LENTĂ 06:00. Prin apăsarea butoanelor + și – reglați timpul de gătit.

NOTĂ: Cel mai lung timp al regimului de GĂTIRE LENTĂ este 9.5 ore.

4. Prin apăsarea repetată a butonului GĂTIRE LENTĂ puteți alege regimul și temperatura în funcție de tabel.

5. După 10 secunde, oala sub presiune face bip de trei ori și pe ecranul LCD va apărea ON (PORNIT), ceea ce înseamnă că oala începe să se încălzească.

6. Poate dura 5 până la 20 de minute până când aparatul atinge temperatura necesară înainte de a începe număratoarea inversă.

7. Atunci când gătitul este finalizat, oala sub presiune va face din nou bip și va trece automat în regimul de MENINEREA A TEMPERATURII. În timpul regimului de MENINEREA A TEMPERATURII va fi afișat pe ecran 0000.

8. Va ilumina pictograma MENINEREA TEMPERATURII, puteți finaliza această acțiune prin apăsarea butonului MENINEREA TEMPERATURII / ANULARE.

SETĂRI DE TEMPERATURĂ ȘI TIMP PENTRU GĂTIT LENT

- Selectați funcția SLOW COOK (GĂTITURĂ LENTĂ), afișajul va arăta modul MEDIUM (MEDIU) și ora implicită a modului 06:00
- Apăsăți butonul SLOW COOK (GĂTIRE LENTĂ) și schimbați modul de la MEDIUM (MEDIU) la LESS (MAI PUȚIN) sau MORE (MAI MULT). Aceste moduri corespund temperaturilor din tabelul de mai jos

GĂTIRE LENTĂ V2	
Setări	Temperatură
Mică	60°C
Medie	70°C
Mare	80-95°C

- Setăți durata de timp a modului Slow Cooker cu ajutorul butoanelor + și -. Timpul maxim permis în modul Slow Cook este de 9,5 ore.
- După selectarea timpului, așteptați 5 secunde, aragazul va începe Gătitul lent. Pentru a anula funcția SLOW COOK (GĂTITURĂ LENTĂ) înainte ca cronometrul să termine numărătoarea inversă, apăsați butonul CONTINUE HEAT/CANCEL (CONTINUARE ÎNCĂLZIRE/ANULARE).
- Când gătitul este finalizat, oala sub presiune emite un semnal sonor și intră automat în modul HEAT SAVE (economisire a căldurii). Afișajul va afișa 66 în timp ce se află în modul HEAT CONSERVATION (Conservarea căldurii). Pictograma HEAT CONSERVATION (Conservarea căldurii) se va aprinde. Pentru a încheia operațiunea, apăsați butonul KEEP HEAT / CANCEL (Menținerea încălzirii / Anulare)
- Pentru gătitul lent, puteți folosi un capac de sticlă.
- Funcția de gătire lentă este fără presiune

ATEN IE! Atunci când îndepărtați capacul din sticlă, nu puneți niciodată fața sau mâinile deasupra oalei sub presiune, aburul care se eliberează la ridicarea capacului


vă poate provoca arsuri grave.

FUNCȚIA PORNIRE AMÂNATĂ

Dacă doriți să programați oala dumneavoastră pentru fierbere automată amânată a alimentelor pregătite, puteți să o programați pentru fierbere amânată cu până la 24 de ore.


ATENȚIE: Nu este recomandată folosirea funcției PORNIRE AMÂNATĂ la fierberea alimentelor care se pot altera. Lăsarea alimentelor crude în oala sub presiune un timp îndelungat înaintea fierberii poate duce la alterarea acestora. Fierbeți alimentele care pot să fie lăsate la temperatura camerei, precum orez, fasole, cereale sau alte alimente care nu se alterează.


Această setare se folosește în combinație cu funcțiile Meniu mâncare și Setare manuală.

1. Pregătiți alimentul dorit și introduceți-l în oala de fierbere.
2. Puneți capacul (2) pe aparat și rotiți-l cu acesta în sensul opus acelor de ceasornic, pentru a-l bloca.
3. Controlați dacă Supapa de presiune este în poziția „Etanșare”.
4. Introduceți cablul de alimentare în priză de 220- 240V.
5. Pe display LCD va fi afișat OFF(OPRIT).
6. Apăsând butonul Pornire amânată, icoana Pornire amânată  se va aprinde. Pe display LCD va fi afișat 00:30 ceea ce este egal cu 30 de minute de amânare. Apăsând butonul Pornire amânată pentru setarea timpului de amânare în pas de o jumătate de oră și în continuare apăsând butonul pentru modificare rapidă a valorii. Timpul maxim de amânare este de 24 ore. (Timpul care este indicat pe display LCD indică cât trebuie să aștepte aparatul până la pornirea procesului de fierbere.)
7. De exemplu: Dacă doriți să programați oala sub presiune în așa fel încât să pornească după 3 ore, în continuare apăsați butonul Pornire amânată până ce pe display va fi afișat 03:00).
8. După programarea timpului Pornirii amânate selectați funcția Meniu mâncare.

CUM SE FOLOSEȘTE FUNC IA CONSERVARE

1. Pregăți i alimentele în borcanele de conservare (perfect curate), închide i capacele și introduce i borcanele în oala interioară. Borcanele pot să fie maxim până la 2/3 a oalei. Nu supra umple i oala cu borcane. Lăsa i întotdeauna un spa iu mic. Turna i apă în oală. Apa ar trebui să atingă 1/3 din înăl imea borcanelor de conservare.
2. Pune i capacul (2) pe aparat și roti i cu acesta în sensul opus acelor de ceasornic, pentru a-l bloca. Controla i dacă Supapa de presiune este în pozi ia „Etanșare”. Conecta i cablul de alimentare la priza de 220- 240V.
3. Pe display LCD va fi afișat OFF (OPRIT).
4. Apăsa i Programul Conservare
5. Pe display este afișat timpul implicit de fierbere pentru alegerea făcută. Pentru Conservare va fi afișat pe display 00:15. Nu este nevoie de apăsarea unui alt buton.
6. Indicatorul Conservare va pâlpâi de zece ori, iar aparatul va începe să se încălzească.

Se va aprinde ON și icoana Preîncălzirii .

7. După încălzire va fi afișat pe display P:15 și icoana presiunii . Începe numerotarea inversă.
8. Programul anun ă sfârșitul printr-un semnal sonor. Elibera i aburii. Deschide i capacul și cu aten ie, cu ajutorul mânușilor de bucătărie sau a unui clește scoate i

BUTOANE PENTRU OP IUNEA DIN MENIUL MÂNCĂRII:

Alege i unul dintre butoanele Meniul mâncare în afara func iei FRIGERE și Iaurt. Proceda i potrivit instruc iunilor din sec iunea „DUPĂ SELECTAREA BUTONULUI MENIU MÂNCARE”

În momentul în care oala va termina numerotarea inversă, va începe activitatea de fierbere potrivit programului ales.

După terminarea procesului de fierbere proceda i conform instruc iunilor men ionate în sec iunea „CUM SE DESPRINDE CAPACUL DUPĂ FIERBERE SUB PRESIUNE”.

ELEMENTE DE SIGURAN ȚĂ

Pentru asigurarea fiabilită ii, în oala sub presiune sunt instalate nouă elemente de siguran ă (Figura 17).

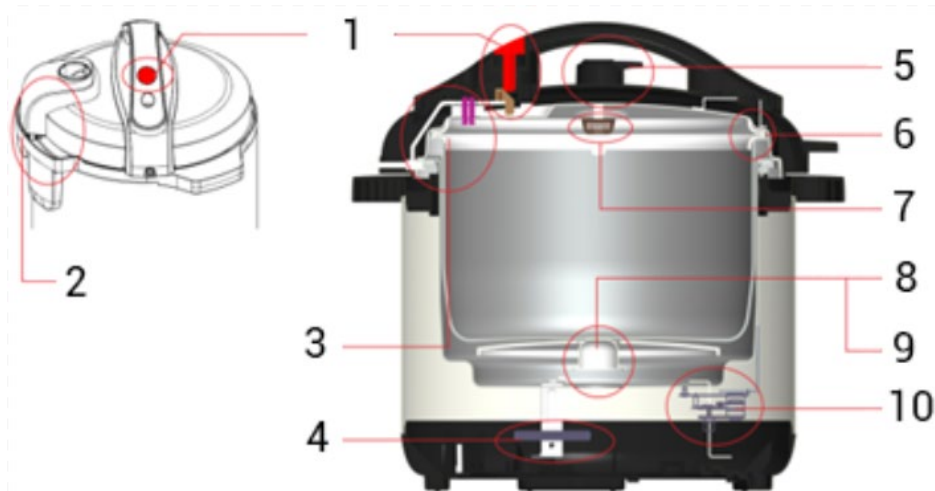


Figura 17

1. Lacătul de siguran ă al capacului
2. Întrerupătorul de siguran ă al capacului
3. Dispozitivul de siguran ă pentru deschiderea și închiderea capacului
4. Siguran ă termică
5. Supapă de presiune
6. Dispozitivul pentru eliberarea presiunii
7. Capac anti blocare
8. Reglare automată a temperaturii
9. Avertizare la temperatură înaltă
10. Echipament pentru reglare presiunii

1. Dispozitivul de siguran ă pentru deschiderea și închiderea capacului

Capacul nu poate fi deschis până ce aparatul este umplut cu presiune.

2. Echipament pentru reglare presiunii

Nivelul corect de presiune este menținut automat pe timpul fierberii.

3. Supapă de presiune

Supapa de presiune eliberează automat aer în cazul în care presiunea din interior depășește temperatura setată.

NOTĂ: Supra umplerea oalei sub presiune (vezi Manualul de utilizare) poate înfunda supapa de presiune, ceea ce poate duce la o presiune prea mare.

4. Capac anti blocare

Împiedică blocarea supapei de presiune (3) cu alimente.

5. Dispozitivul pentru eliberarea presiunii

Când oala sub presiune atinge presiunea și temperatura maximă admisibilă, oala de fierbere se deplasează în jos până ce capacul nu se desprinde de inelul de etanșare, iar presiunea de aer este eliberată.

6. Termostat

Alimentarea este decuplată automat când temperatura oalei de fierbere atinge valoarea presetată sau oala sub presiune se încălzește fără o cantitate suficientă de lichid în interior.

7. Siguranță termică

Circuitul se deschide dacă oala sub presiune atinge temperatura maximă.

8. Întrerupătorul de siguranță al capacului

Oala sub presiune nu va funcționa până ce capacul nu este pus corespunzător.

9. Buton de siguranță al capacului

Capacul nu poate fi deschis dacă butonul nu este apăsat și înut.

CURĂȚAREA OALEI SUB PRESIUNE

1. Înainte de demontare, asigură i-vă întotdeauna că oala este deconectată, fără presiune și complet răcită.
2. Pentru cură area corpului exterior (13) folosi i un burete neabraziv sa o lavetă umedă. Nu cufunda i NICIODATĂ corpul exterior (13) în orice lichid și nici nu turna i lichid în acesta.
3. Desprinde i vasul de condensare(12), limpezi i bine și lăsa i să se usuce. Cură a i corpul principal interior (13) și inelul superior (9) cu un burete sau lavetă umedă.
4. Desprinde i supapa de presiune (3) prin prindere și tragere în sus. Limpezi i cu caldă apă și usca i.
5. Cură a i capacul (2) cu apă caldă cu detergent, inclusiv inelul de etanșare din cauciuc (18), filtru (17), supapă, supapă de siguranță (4) și lăsa i să se usuce bine.
6. Pe partea inferioară a capacului, sub supapa de presiune (3), este un filtru metalic mic (17), care poate fi desprins ușor pentru a fi cură at (Figura 18).
7. Înaintea reasamblării lăsa i componentele să se usuce complet.
8. Spăla i oala interioară (6), grila (20) și capacul din sticlă durificată (21) cu ajutorul uni burete neabraziv și lăsa i să se usuce la aer liber sau folosi i un prosop. Nu se recomandă nici un fel de spălător de sârmă care ar putea zgâria suprafa a neadezivă a oalei interioare (6).
9. Depozita i oala interioară în interiorul oalei sub presiune. Depozita i oala sub presiune la un loc răcoros și uscat.
10. Nu depozita i oala sub presiune cu capacul fixat. Astfel reduce i uzarea garniturii.

11. NOTĂ: Orice altă opera iune ar trebui efectuată de către reprezentantul unui service autorizat, producătorul sau distribuitorul.

Cum se cură ă filtrul:

Scoateți filtrul (17) prin tragere pe verticală și curățați-l. Dacă doriți să-l fixați la loc, puneți filtrul (17) simplu și apăsați-l în jos, pentru a-l asigura (Figura 18).

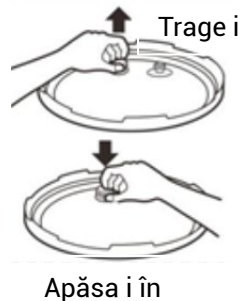


Figura 18

Tabel de gătire								
Funcție	Setare / Min		Setare manua lă	Temper atură ° C	Setați valoarea		Timp de menținere a temperaturii	Menți nerea temperaturii ° C
					Presiune inițială / mare	Presiune scăzut ă		
Ovaz	Puțin	12	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Mediu	15						
	Bine	20						
Ciorbă / Supă	Puțin	20	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Mediu	30						
	Bine	99						
Pasăre	Puțin	10	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Mediu	15						
	Bine	25						
Iaurt	Puțin	24 ore	8-24 ore	35-42°C	-	-		
	Mediu	8:00		71-83°C				
	Bine	Boil						
Ouă	Puțin	4	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Mediu	5						

	Bine	6						
Fasole / Boabe	Puțin	25	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Mediu	30						
	Bine	40						
Orez	Puțin	8	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	
	Mediu	12						
	Bine	15						
Gătit sub presiune	Puțin	20	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Mediu	35						
	Bine	45						
Carne / Aburit	Puțin	20	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Mediu	35						
	Bine	45						
Desert	Puțin	25	1-99 min	135°C	-	-	24H	60-80
	Mediu	40						
	Bine	50						
Gătire lentă	Puțin	0:30	0.5-9.5 ore	60-70°C	-	-	24H	60-80
	Mediu	6:00		70-80°C				
	Bine	9:30		80-95°C				
Abur	Puțin	3	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Mediu	10						
	Bine	15						
Odihnire	Puțin	15	1-30 min	100°C	-	-	24H	60-80
	Mediu	20		120°C				
	Bine	30		140°C				
Legume	Puțin	20	1-99 min	165°C	50~60 kPa	30-40 kPa	24H	60-80
	Mediu	40						
	Bine	45						
	Puțin	10		165°C			24H	60-80

Păstrar e	Mediu	15	1-99		50~60	30-40	
	Bine	99	min		kPa	kPa	

SOLUȚIONAREA PROBLEMELOR

PROBLEMA	SOLUȚIA
1. Supapa de presiune (3) trebuie să fie liberă pe capac (2)?	Da, chiar dacă este liberă, este fixată în siguranță. Se rotește cu 360 de grade. Când însă presiunea crește iar supapa este fixată corect în poziția „Etanșare”, va semăna cu un cap balansor pe un arc.
2. Când selectez butonul Meniu mâncare (de ex. CIORBĂ), nu se întâmplă nimic. Ce s-a întâmplat?	Nu s-a întâmplat nimic. Controlați dacă supapa de presiune (3) este pusă în poziția Etanșare, iar capacul (2) este blocat în siguranță. În momentul în care selectați butonul Meniu mâncare, lăsați aparatul să pornească încălzirea și generarea presiunii. În momentul în care aparatul va crea o presiune suficientă, pe display apare temporizatorul cu numerotarea inversă, ceea ce reprezintă timpul de fierbere solicitat de dumneavoastră prin selectarea butonului Meniu mâncare. Acum aparatul va începe să fiarbă mâncarea. Umplerea cu presiune poate dura de la 5 la 40 de minute, în funcție de cantitatea și greutatea alimentelor pe care le fierbeți.
3. În momentul în care setez oala, aceasta începe să se încălzească, însă cam după 5 minute aparatul piue de trei ori și trece în modul de Meninere a temperaturii iar mâncarea mea nu se fierbe complet. Ce s-a întâmplat?	Aparatul detectează că în mâncarea dumneavoastră nu a fost adăugată o cantitate suficientă de lichid. Oala sub presiune are un senzor de protecție automată împotriva supraîncălzirii care trece aparatul automat în modul OFF (OPRIT) sau Meninere a temperaturii, în momentul în care detectează că nu conține o cantitate suficientă de lichid pentru a nu se supraîncălzi. Asigurați-vă că presiunea este eliberată complet, deschideți capacul și adăugați lichidul la câte 1/2 de cană, până ce aparatul nu va începe să genereze presiune și să fiarbă.

	<p>Aparatul detectează scăpări de presiune și etanșare necorespunzătoare. Apăsă i tare pe capac să se creeze etanșitate sau elibera i complet presiunea și lua i capacul pentru a controla complet aparatul. Controla i dacă inelul din cauciuc este la locul său, dacă capacul este blocat bine și dacă supapa de pe partea superioară este în pozi ia „Etanșare”. Reseta i aparatul prin deconectare. Aștepta i 10 secunde și conecta i-l din nou. Programa i din nou aparatul.</p>
	<p>Ambele solu ii de mai sus cauzează evaporarea unei cantități de lichid, de aceea se recomandă să se adauge cantitatea respectivă care s-a evaporat, altfel o să întâmpina i această problemă în continuare sau oala sub presiune nu va func iona corect.</p>
<p>4. În timpul umplerii cu presiune scapă în jurul marginii aburi. Cum pot să rezolv această problemă?</p>	<p>Lua i vă rugăm la cunoștin ă că scăpările de aburi din supapă (3) sau în jurul capacului în timpul procesului de umplere cu presiune în primele 5 minute sunt normale. Dacă aceasta durează peste 10 minute sau aburii scapă în continuare, chiar dacă temporizatorul a început să cronometreze, aceasta poate însemna că inelul de etanșare din cauciuc (18) nu etanșează bine chiar dacă capacul (2) a fost blocat. Aceasta se poate întâmpla la unită ile complet noi. Încerca i să apăsă i tare pe capac (2). Acest lucru ar trebui să permită o etanșare bună a inelului de etanșare din cauciuc (18) și să oprească o altă scăpare a aburilor.</p> <p>Dacă problema nu se rezolvă astfel, apăsă i butonul MEN INEREA TEMPERATURII/ANULARE și continua i conform instruc iunilor pentru eliberarea completă a presiunii înaintea desprinderii capacului și a controlării supapei de siguran ă (4) sau a inelului de etanșare din cauciuc (18). Vezi pag. 7 privind punerea inelului etanșare din cauciuc (18). Șterge i-l cu o lavetă umedă, pentru ca să fie curat și neted, fără resturi de alimente. Controla i dacă supapa roșie de siguran ă (4) este asamblată corespunzător și că o pute i trage ușor în sus și în jos prin prinderea inelului de etanșare a</p>

	<p>supapei de siguranță (16). Pune i din nou capacul pe aparat și bloca i-l. Porni i din nou procesul de fierbere.</p>
<p>5. În timpul umplerii cu presiune se eliberează aburi din supapă de presiune (3). Cum pot să rezolv această problemă?</p>	<p>Acest lucru poate să fie la începutul pornirii ciclului de presare și este normal. Dacă problema va persista mai mult de 10 minute, este posibil că supapa (3) nu este amplasată corect. Lua i simplu un clește sau o ustensilă asemănătoare și mănuși de bucătărie și prin lovire ușoară și cu grijă dintr-o parte și din alta potrive i la loc supapa, până ce nu etanșează bine. Dacă aburii ies în continuare, probabil va trebui să apăsa i butonul MEN INEREA TEMPERATURII/ANULARE. Proceda i potrivit instrucțiunilor pentru evacuarea completă a presiunii înaintea deschiderii capacului și desprinderea supapei de presiune și controla i arcul sub ire din sârmă de pe partea inferioară a acestuia. Controla i dacă nu este îndoit sau eliberat. Dacă vaporii scapă în continuare, supapa poate fi defectă și va fi necesar înlocuirea sau repararea acesteia.</p>
<p>6. În timpul umplerii cu presiune se eliberează aburi din regiunea supapei de presiune (4). Cum pot să rezolv această problemă?</p>	<p>Acest lucru poate să fie la începutul pornirii ciclului de presare și este normal. Dacă problema va persista mai mult de 10 minute, lua i simplu un clește sau o ustensilă asemănătoare și mănuși de bucătărie pentru a putea potrive cu grijă supapa la loc. Aceasta ajută amplasarea corespunzătoare a capacului și a tuturor supapelor. Presiunea va apăsa repede pe supapa de siguranță și va etanșa corespunzător aparatul, pentru a se finaliza umplerea cu presiune.</p>
<p>7. Mâncarea mea este terminată și presiunea eliberată complet, însă nu pot să deblochez și să deschid capacul. Ce s-a întâmplat?</p>	<p>Apăsa i butonul MEN INEREA TEMPERATURII/ANULARE și convinge i-vă că presiunea și aburii au fost elibera i complet. De asemenea, convinge i-vă că supapa roșie de siguranță (4) nu mai este în poziția de sus. Poate să fie blocată în poziția de sus, lovi i ușor în capac pentru a cădea jos. După aceasta roti i cu capacul în sensul acelor de ceasornic și debloca i-l. Dacă este blocat în</p>

	continuare, poate să ajute deconectarea aparatului.
8. Ce este partea aceea transparentă care a fost livrată cu oala mea sub presiune?	Acesta este vasul de condensare: Vezi sec iunea (12) pe paginile 5 și 8 și fixarea vasului de condensare pe partea din spate a oalei sub presiune.
9. Am programat oala sub presiune să fiarbă, însă nu se întâmplă nimic.	Aparatul încă creează presiune. Acest lucru poate să dureze 5- 40 de minute, în func ie de cantitatea și greutatea alimentelor din oala sub presiune.
10. Aparatul NU FUNC IONEAZĂ sau NU ESTE ALIMENTAT.	Siguran a din aparat a fost scurtcircuitată. Aceasta se întâmplă în cazul în care se fierbe în oala interioară fără o cantitate suficientă de lichid sau dacă în oală pătrunde prea mult curent electric. Contacta i vă rugăm un service pentru clien i pentru o siguran ă de schimb.
11. Displayul LED indică eroarea E4.	Deconecta i cablul de alimentare din priza de pe perete. Aștepta i aproximativ 15 minute. Conecta i cablul de alimentare înapoi în priza de pe perete. Apăsa i butonul MEN INEREA TEMPERATURII/ANULARE de pe oala sub presiune. Dacă dori i să porni i procesul de fierbere, selecta i procesul fierbere.
12. Mâncarea mea este arsă pe fundul oalei interioare.	În oala interioară nu este suficient lichid. Adăuga i la con inutul oalei dumneavoastră interioare mai mult lichid.

PROBLEMA	CAUZA POSIBILĂ	SOLU IA
13. Am probleme cu închiderea capacului.	Inelul de etanșare amplasat necorespunzător.	Pune i din nou inelul de etanșare.
	Supapa de siguran ă este în pozi ia de sus.	Apăsa i ușor supapa de siguran ă în jos.
14. Am probleme cu deschiderea capacului.	Presiunea nu a fost eliberată complet.	Roti i ușor supapa de presiune în pozi ia ELIBERARE și elibera i restul de presiune.
	Supapa de siguran ă este în pozi ia de sus.	Apăsa i ușor supapa de siguran ă în jos.
15. În timpul fierberii din supapă ies mul i aburi.	Supapa este în pozi ia ELIBERARE.	Trece i supapa de presiune în pozi ia ETANȘARE.
16. Pe display este afișat E3.	Este detectată supraîncălzirea.	Prin apăsarea butonului MEN INEREA TEMPERATURII/ANULARE termina i fierberea. Controla i dacă nu sunt arse alimentele în partea de jos a oalei interioare.
17. După conectarea cablului de alimentare displayul este gol.	Alimentare necorespunzătoare sau fără alimentare.	Controla i cablul de alimentare de la oala sub presiune la priza din perete și asigura i un contact bun.
	Siguran a electrică este arsă.	Contacta i un service pentru clien i pentru o siguran ă de schimb.
18. Orezul este fiert doar par ial sau este prea tare.	Nu a fost folosită o cantitate suficientă de apă.	Ajusta i raportul de orez și apă conform re etei.
	Capacul a fost deschis prea devreme.	După terminarea ciclului de fierbere lăsa i capacul pe aparat încă un timp de 5 minute.
19. Orezul este un piure sau apos.	A fost folosită prea multă apă.	Ajusta i raportul de orez și apă conform re etei.

Dacă pe displayul oalei sub presiune apare unul dintre următoarele coduri de eroare, **deconectați cablul de alimentare** și verificați dacă oala sub presiune este montată corect, că alimentele din oală sunt distribuite corect și uniform și că este suficient lichid în oală. După aceea lăsați aparatul să se răcească timp de cel puțin 10 minute, reconectați-l la priză și porniți-l.

Codul erorii	Probleme/Cauze	Contactați Suportul pentru clienți
E1	Deschis circuitul senzorului	Contactați Suportul pentru clienți
E2	Senzor scurtcircuitat	Contactați Suportul pentru clienți
E3	Supraîncălzire	Opriti și porniți aparatul și dacă indică în continuare eroare contactați Suportul pentru clienți
EY	Defecțiune la întrerupătorul de semnal	Contactați Suportul pentru clienți



Lichidare: Simbolul pubelei tăiate pe produs, în documentația anexată sau pe ambalaje înseamnă că în statele Uniunii Europene tot echipamentul electric și electronic, bateriile și acumulatorii trebuie lichidate după terminarea duratei de viață separat, în cadrul deșeurilor sortate. Nu aruncați aceste produse în deșeurile comunale nesortate.



DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Prin aceasta compania Abacus Electric, s.r.o. declară că produsul SALENTE îndeplinește cerințele standardelor și prevederilor relevante pentru acest tip de aparat.

Textul integral al Declarației de conformitate găsiți pe <http://ftp.salente.cz/ce/>

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

www.salente.eu

Dovozce / Dovožca / Importer / Importőr

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Czech Republic

Výrobce / Výrobca / Manufacturer / Gyártó

Naxya Limited

No.5, 17/F, Strand 50, 50 Bonham Strand, Sheung Wan, Hong Kong

Made in China

Toate drepturile rezervate.

Execuția și specificațiile tehnice ale produsului pot fi modificate fără o atenționare prealabilă.