

Zilan®

Multi-Functional Digital
Pressure Cooker
ZLN9580



INSTRUCTION MANUAL

1000 Watt

220-240V

50 Hz

www.zilan.com.tr

PLEASE NOTE THAT THE DEVICE MANUAL CAN BE CREATED FOR MORE THAN ONE MODEL.
INFORMATION YOUR DEVICE CAN NOT BE CONTAINING THE FUNCTION LISTED IN THE MANUAL.

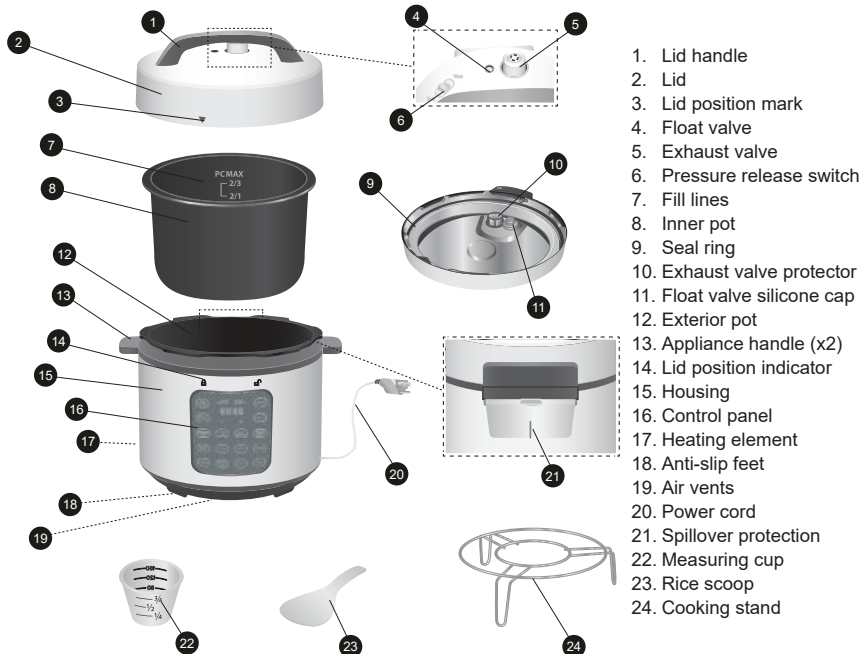
GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS & WARNINGS

- Before using this device please read the instruction manual carefully.
- Please make sure the rated voltage is the same as the voltage that you used.
- Please keep the instructions, the guaranty certificate, the sales receipt, and if possible, the carton with the inner packaging!
- The device is intended exclusively for private use and not for commercial use, not for professional use!
- Always remove the plug from the socket whenever the device is not in use when attaching accessory parts, cleaning the device, or whenever a disturbance occurs. Switch off the device beforehand. Pull on the plug, not on the cable.
- To protect children from the dangers of electrical appliances, never leave them unsupervised with the device. Consequently, when selecting the location for your device, do so in such a way that children do not have access to the device. Take care to ensure that the cable does not hang down.
- Test the device and the cable regularly for damage. If there is damage of any kind, the device should not be used.
- Do not allow children to play with the device. Do not let children play with packaging material such as plastic bags.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with physical, sensory, or mental disabilities, or lack of experience and knowledge, provided that they are supervised or have been given instructions on how to use the appliance safely and understand the possible hazards. Cleaning and user maintenance should not be done by children unless they are under 8 years old and unsupervised.
- Do not repair the device yourself, but rather consult an authorized expert in case of a problem.
- For safety reasons, a broken or damaged mains lead may only be replaced by an equivalent lead from the manufacturer, our customer service department, or a similar qualified person.
- Keep the device and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges, and the like.
- Switch off the device and unplug it, when you are not using the device.
- Use only original accessories provided by the supplier.

- Do not use the device outdoors.
- Never use near water (bathtub, sink, etc.). The appliance should not be exposed to rain or moisture. Only use the device when your hands are dry.
- If the device falls into water, unplug it before taking it out of the water. Do not touch the water source. The device must be checked by a specialist before it is used again. To avoid the risk of electric shock, do not clean the device with water or immerse it in water.
- Use the device only for the intended purpose.
- This device must only be operated when connected to a grounded socket installed in accordance with regulations. Make sure that the supply voltage corresponds to the voltage stated on the type plate.
- Damages that occur when the device is used for purposes other than those specified in the instructions or is used incorrectly or is not repaired by experts are not covered by the warranty.
- Always use the device on a flat and horizontal surface.
- The device should not be used anymore after, in case of falling on a hard surface from height. Even invisible damage may cause negative effects on the functional safety of the device. The device can only be used after being checked by a professional.
- Never carry or pull the device by holding the power plug as there is a risk of a short circuit due to cable breakage. Do not bend, pinch, or pull the power cord over sharp edges.
- If there is a ventilation hole, do not cover it. Do not pour any liquid or powder into the ventilation holes.
- Do not insert fingers or other objects into the open parts of the device.
- Please use the device according to its capacity, never overfill it.
- Do not fill the Inner Pot higher than the "PC MAX-2/3" line (Pressure Cooking Maximum), as marked on the Inner Pot. When cooking foods that expand during cooking, such as rice or dried vegetables, do not fill the inner pot over ½. Overfilling may cause a risk of clogging the pressure release valve and lead to excessive build up of pressure.
- Never place the inner pot in cooker housing without food or water in it. If inner pot is empty during operation it may change color, the bottom can distort or may become unusable.
- Let the appliance cool completely before putting away or storing.
- This appliance is not intended for deep frying foods. Never use the appliance for deep frying or pressure frying with oil. It is dangerous and may cause fire or serious damage.
- Do not use the lid handle to move the product.

- Always check the valves for clogging before each use. Do not cover the valves, lid and/or air vent of the appliance. Do not place any object over the top opening.
- Be aware that certain foods, such as apple sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles or rhubarb can foam, froth and sputter, which can cause the pressure release valve to clog and lead to excessive build up of pressure. It is recommended that these foods should not be cooked in a pressure cooker, but if the user determines to cook these foods in a pressure cooker high attention needs to be given to ensure safety. Do not overload.
- Do not open the pressure cooker until the appliance has cooled and all internal pressure has been released. If the lid is difficult to open, this indicates that the cooker is still pressurized - do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids. Do not move the appliance while it is switched on.

KNOW YOUR MULTIFUNCTIONAL DIGITAL PRESSURE COOKER



BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials and accessories.
- Verify all parts are complete and undamaged. Do not operate the appliance if anything is missing or damaged.
- Wash the Lid and Inner Pot with warm soapy water; rinse and dry. Wipe the cooker housing with a damp cloth. Do not immerse the housing in water.
- During first use, a slight odor or smoke may occur due to manufacturing residues; this is normal. Ensure good ventilation.
- For initial operation, place the Inner Pot with at least 2 cups of water and run the appliance for 10 minutes without lid or food until any odor or smoke disappears.
- Allow the appliance to cool completely, then clean all parts again.

CONTROL PANEL GUIDE

The control panel shows the appliance operational status. Refer to the related sections for more details.

Button	Function	Setting
Start	Switch on the appliance or start cooking process	Lights up during Standby and working mode. Also light up during off mode, touch to go into standby mode.
Cancel	Cancel cooking process and switch off the appliance	Light off when plug in, light up when press "Start", go into standby mode, and through cooking process.
Keep Warm	Keeping warm	Lights up when appliance keeps warming. Flashing when press KEEP WARM button.
Delay Start	Set the auto cook	Flashing when press DELAY START button, stays on, after 10 seconds or press START button to start delay cook program.
+ Button	Increase cooking time	Press to increase cooking time, hold it to scroll through the digits quickly.
- Button	Decrease cooking time	Press to decrease cooking time, hold it to scroll through the digits quickly.
Beef/Lamb	Select Beef/Lamb cooking program	Flashing when selected, stays on after 10 seconds or press START button to start cooking process. Turns off once cooking process finished.
Pressure Cook	Select Pressure cook cooking program	
Bean/Chilli	Select Bean/Chili cooking program	
Brown/Saute	Select Brown/Saute cooking program	
Slow Cook	Select Slow cook cooking program	
Soup	Select Soup cooking program	
Stew	Select Stew cooking program	
Steam	Select Steam cooking program	
Multigrain	Select Multigrain cooking program	
Rice/Risotto	Select Rice/Risotto cooking program	
Poultry	Select Poultry cooking program	
Cake	Select Cake cooking program	
Safety Cooking Indicator	Indicates the cooker is working properly	Lights up when cooking process starts and lid is locked in place properly.
Keep Warming Indicator	Indicates the cooker is in the keep warm state	Lights up when cooker is in the keep warm state.

COOKING TIME TABLE FOR VEGETABLES

Food	Cooking Program	Suggested Quantity	Cooking Time	Venting Method
Asparagus, whole or cut	Pressure Cook	Food: 1lb - Water: 1lb	1 min	Quick Release
Beans, green, yellow or wax	Pressure Cook	Food: 1lb - Water: 1lb	1 min	Quick Release
Broccoli florets	Pressure Cook	Food: 1lb - Water: 1lb	1 min	Quick Release
Brussels sprouts, whole	Pressure Cook	Food: 1lb - Water: 1lb	20 mins	Quick Release
Cabbage, cut into wedges	Pressure Cook	Food: 1lb - Water: 1lb	1 min	Quick Release
Cabbage, halved	Pressure Cook	Food: 1lb - Water: 1lb	3 mins	Quick Release
Cabbage, whole	Pressure Cook	Food: 1lb - Water: 1lb	20 mins	Quick Release
Carrots, chunked	Pressure Cook	Food: 1lb - Water: 1lb	7 mins	Quick Release
Carrots, whole	Pressure Cook	Food: 1lb - Water: 1lb	10 mins	Quick Release
Cauliflower florets	Pressure Cook	Food: 1lb - Water: 1lb	1 min	Quick Release
Corn on the cob	Pressure Cook	Food: 1lb - Water: 1lb	1 min	Quick Release
Mixed vegetables	Pressure Cook	Food: 1lb - Water: 1lb	1 min	Quick Release
Potatoes, cubed	Pressure Cook	Food: 1lb - Water: 1lb	6 mins	Quick Release
Potatoes, small, whole	Pressure Cook	Food: 1lb - Water: 1lb	15 mins	Quick Release
Potatoes, large, whole	Pressure Cook	Food: 1lb - Water: 1lb	28 mins	Quick Release
Squash, butternut, cubed	Pressure Cook	Food: 1lb - Water: 1lb	2 mins	Quick Release
Squash, butternut, halved	Pressure Cook	Food: 1lb - Water: 1lb	6 mins	Quick Release
Sweet potato, cubed	Pressure Cook	Food: 1lb - Water: 1lb	8 mins	Quick Release
Sweet potato, large, whole	Pressure Cook	Food: 1lb - Water: 1lb	18 mins	Quick Release

COOKING TIME TABLE FOR BEANS, LEGUMES AND LENTILS

Food	Cooking Program	Beans QTY Water Ratio	Cooking Time Soaked	Cooking Time	Venting Method
Black bean	Beans/chili	4 cups+1:1	3 mins	20 mins	Natural Release
White kidney bean	Beans/chili	4 cups+1:1	3 mins	25 mins	Natural Release
Kidney bean, red	Beans/chili	4 cups+1:1	3 mins	20 mins	Natural Release
Lentils, green or brown	Beans/chili	4 cups+1:1	N/A	35 mins	Quick Release
Lentils, yellow, split	Beans/chili	4 cups+1:1.5	17 mins	35 mins	Natural Release
Soy bean	Beans/chili	4 cups+1:1.5	17 mins	35 mins	Natural Release

COOKING TIME TABLE FOR MEAT AND POULTRY

Food	Cooking Program	Suggested Quantity	Cooking Time	Venting Method
Beef, stew	Beef/Lamb	Food: 1lb - Water: 1lb	25 mins	Natural Release
Beef, large chunks	Beef/Lamb	Food: 1lb - Water: 1lb	30 mins	Natural Release
Beef stock or bone broth	Pressure Cook	Food: 1lb - Water: 5lb	4 hrs	Natural Release
Chicken stock or bone broth	Pressure Cook	Food: 1lb - Water: 5lb	2 hrs	Natural Release
Fish stock or bone broth	Soup	Food: 2lb - Water: 5lb	30 mins	Natural Release
Chicken breast (boneless)	Pressure Cook	Food: 1lb - Water: 1lb	5 mins	Natural Release
Chicken, whole	Pressure Cook	Food: 2,5lb - Water: 1lb	20 mins	Natural Release
Eggs, large, hard boiled	Pressure Cook	Food: 0,5lb - Water: 2lb	3 mins	Natural Release
Pork, butt roast	Beef/Lamb	Food: 1lb - Water: 1lb	15 mins	Natural Release
Pork, back ribs	Beef/Lamb	Food: 1lb - Water: 1lb	15 mins	Natural Release
Fish, whole	Steam	Food: 2lb - Water: 1lb	5 mins	Quick Release
Fish, fillet	Stew	Food: 1lb - Water: 1lb	2 mins	Quick Release
Lobster	Steam	Food: 1lb - Water: 1lb	2 mins	Quick Release
Mussels	Steam	Food: 1lb - Water: 1lb	2 mins	Quick Release
Seafood soup or stock	Soup	Food: 1,5lb - Water: 5lb	8 min	Quick Release
Shrimp / prawn	Steam	Food: 1lb - Water: 1lb	2 mins	Quick Release

COOKING TIME TABLE FOR RICE AND GRAINS

Food	Cooking Program	Suggested Quantity	Rice: Water Ratio	Cooking Time	Venting Method
Barley, pearl	Pressure Cook	4 cups	1:2.5	10 mins	Natural Release
Congee, thick	Pressure Cook	3 cups (max)	1:5	15 mins	Natural Release
Millet	Pressure Cook	2 cups (max)	1:7	3 mins	Natural Release
Oats, quick cook	Pressure Cook	4 cups	1:2	3 mins	Natural Release
Oats, steel-cut	Pressure Cook	4 cups	2:3	3 mins	Natural Release
Porridge	Pressure Cook	2 cups (max)	1:7	7 mins	Natural Release
Quinoa	Pressure Cook	4 cups+	1:1.5	3 mins	Natural Release
Rice, basmati	Rice/Risotto	4 cups+	1:1.25	4 mins	Natural Release
Rice, brown	Rice/Risotto	4 cups	1:1	20 mins	Natural Release
Rice, jasmine	Rice/Risotto	4 cups	1:1	4 mins	Natural Release
Rice, white	Rice/Risotto	4 cups	1:1	4 mins	Natural Release
Rice, wild	Rice/Risotto	4 cups+	1:1.25	20 mins	Natural Release

PROTECTION FEATURES

This appliance uses both pressure and temperature to reduce cooking times. Follow instructions for proper use. Do not attempt to defeat any of the protection features.

Accessory	Functions	Protection
Lid	Mechanical safety feature that locks the lid in place with the seal ring, once enough pressure builds up in the appliance.	Lid can only be removed once pressure level lowers to the required levels.
Pressure Release Switch	Push it forward to lift the Exhaust Valve up to release pressure and pull it back to lower the Exhaust Valve to its original position.	Avoid direct contact with Exhaust Valve and Float Valve to avoid scalding risk.
Float Valve	Comes out once enough pressure builds up inside the appliance. Valve drops down once pressure drops below the required levels.	Once it comes out, the valve does not allow the lid to be opened. Once the valve drops down, wait a while before opening the lid.
Exhaust Valve	Mechanical feature that allows steam buildup inside the appliance.	Automatically releases pressure when necessary.
Seal Ring	Creates an air tight seal to maintain pressure inside the appliance	When the pressure levels exceed required levels, the Sealing Ring expands to form a sealing structure.
Exhaust Valve Protector	Sits on top of the inner Exhaust Valve. Can be removed for cleaning purpose.	Prevents food from entering and clogging the Exhaust Valve
Spillover Protector	Collects spillage and condensation from the cooking process.	Prevents spillage and condensation from interfering with protection features
Overheat Protection	Electronic feature that prevents risks of fire and injuries.	Switches off the appliance if the temperature exceeds the required level. Heating element, display and indicator lights will switch off at once.

Warning:

- Ensure all safety and protection features are correctly installed and free of residue or obstruction.
- Do not use the appliance if any safety component is missing, worn, or damaged. Replace or reinstall before use.
- After cooking, do not touch the Float Valve or Exhaust Valve. Always unplug the appliance before attaching or removing any accessories.

ASSEMBLING AND DISASSEMBLING

F1

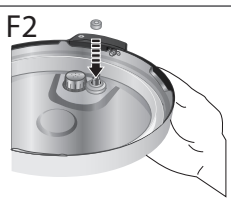


Exhaust Valve

The Exhaust Valve can be removed for cleaning by pulling it upwards from the Lid.

To install, place the Exhaust Valve onto the vent on the Lid and press down firmly in position. (F1)

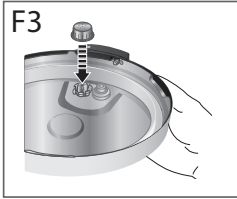
F2



Float Valve

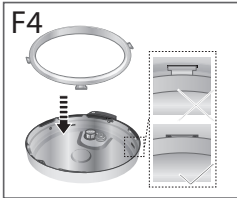
The Float Valve can be removed for cleaning by detaching the silicone cap.

To install, place the Float Valve into the holder from the top of the Lid, and attach the Silicone Cap on bottom side of Lid. (F2)



Valve Protector

The Valve Protector can be removed by pushing it on the side to lift it up. To install the Valve Protector, position it in place and press it down. (F3)



Sealing Ring

The Sealing Ring can be removed by pulling upwards from the Lid. To reinstall the Sealing Ring, insert the tabs of Sealing Ring into the notches on the Lid. (F4).

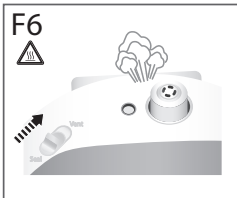
The Sealing Ring can be installed with either side facing up.



Spillover Protection

To install, insert the Spillover Protection on rear side of the cooker housing from horizontal direction.

To remove, pull out from opposite direction. (F5)



Quick Release

Push the Pressure Release Switch forward to lift the Exhaust Valve and release pressure until the Float Valve drops. (F6)

- Open the lid only after the Float Valve has fully dropped. Never force the lid open while the valve is up. Allow the appliance to cool before opening.
- Use oven mitts when handling the lid or appliance. Escaping steam can cause burns.

Safe Lid Opening

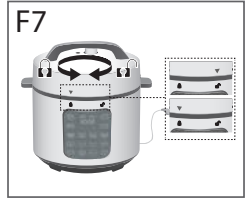
- Ensure the cooking program has finished, or press CANCEL to stop it.
- Release pressure using one of the methods below.

CAUTION

- Keep hands and face away from the top of the Exhaust Valve during Quick Release; escaping steam is extremely hot.
- Never pull out the Exhaust Valve while steam is releasing.
- Quick Release is not suitable for foods with high liquid volume or high starch content (porridge, congee, sticky mixtures, soups). These may splatter. Use Natural Release instead.

Natural Release

- Allow the cooker to cool naturally until the Float Valve drops. This usually takes 15 -20 minutes if the cooker is in Keep Warm mode.
- Placing a damp towel on the Lid can speed up cooling.
- To open the Lid, hold the Lid Handle, turn counterclockwise until it unlocks, then lift.
- To prevent vacuum suction, push the Pressure Release Switch to Vent to let air in as you lift the Lid. (F7)



CAUTION

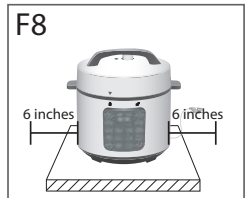
- Do not attempt to open the Lid until all pressure is fully released. The Lid remains locked until the Float Valve drops.
- If the Float Valve is stuck due to food residue, press it down gently with a pen or chopstick only after pressure is fully released using the Vent position.

Using the Appliance

- This appliance can cook soups, stews, rice, steamed fish or vegetables, and various meats in an energy-efficient way. It can also slow cook and keep food warm.
- Do not use the appliance for canned or sealed foods.

NOTE

- Rated power: 1000W. Ensure the circuit is not overloaded and use a dedicated 220-240V ~ 50/60Hz outlet.
- When using on wooden surfaces, place a heat-resistant mat. Keep at least 6 inches of clearance around the appliance (F8) and allow sufficient headroom for steam.
- Ensure bottom air vents are unobstructed and the power cord is not trapped.
- Place the appliance on a clean, flat, heat-resistant surface.



Cooking Preparation

Open the Lid

- Hold the Lid Handle and turn counterclockwise until the “▼” mark aligns with the unlock symbol on the Housing (F9), then lift.

Check Lid Components

- Ensure the Sealing Ring is properly seated, the Valve Protector is installed, and the Float and Exhaust Valves move freely with no obstruction.

Add Food and Liquid

- Do not exceed the PC MAX (2/3) level.
- For foods that expand such as rice, beans, dried vegetables fill only up to 1/2 of the pot.
- Overfilling may clog vent pipes, cause excess pressure, spillage, or damage to the appliance.



Food	Maximum volume (Removable Container Capacity)	Example
Solid food	2/3	Meat
Food that foams	1/2	Multigrain, Rice, Pasta
Only liquids	1/2	Soup
Pulses	1/3	Beans, Lentils

Place the Inner Pot inside the cooker Exterior Pot

- Before that, be sure to remove foreign objects and wipe dry the outside of the Inner Pot and the Heating Element inside the cooker. (F10)
- Dry the outside surface of the Inner Pot before placing it into the Exterior Pot. Liquids may damage the Heating Element during use.
- After putting the Inner Pot inside the Exterior Pot, rotate the Inner Pot slightly to ensure good contact between the Inner Pot and the Heating Element.



Close the Lid completely

- Hold the Lid Handle and put the Lid on the cooker, with the Lid Position Mark “▼” on the Lid and the Unlock on the Housing aligned, rotate the Lid clockwise until the Lid Position Mark “▼” on the Lid is aligned with the Lock on Housing. Ensure the Lid locks in place (F11).



Position the Pressure Release Switch properly

In operation of the cooker for any functions except “Keep Warm”, Brown/Sauté” and “Slow Cook”, set the Pressure Release Switch to Seal position. (F12) indicating that the pressure cooker is in the sealed position.

NOTE:

- The “Brown/Sauté” function must be used without the Lid. The “Slow Cook” and “Keep Warm” can operate with or without the Lid.
- Please note that it is perfectly normal and necessary for the Exhaust Valve to be loose. It works by weight and simply rests on top of the exhaust pipe. It can also be removed for washing if necessary by pulling it straight out.



Connect the Power Cord with Plug into the wall outlet (F13)

The appliance goes to Off mode. The Display shows “--:--”, START button lights up, appliance beeps one time.



Choose your desired program and start cooking

- Press START button to switch on the appliance.
- Press the cooking program button to select desired program. The selected program button flashes, default cooking time shows on Time display. Press “+” or “-” button to adjust cooking time, if required.
- Press START button or wait for 10 seconds to start program with selected cooking program. The display shows “([])” in circle indicating the appliance is heating, when pressure build up and Float Valve comes out, the set cooking time shows on Time display and countdown.

NOTE:

- When selected program is finished, press CANCEL button to switch the appliance off or appliance switches to keep warm function automatically.

WARNING:

- Do not place food directly in the Exterior Pot (F14).



SELECT COOKING PROGRAM

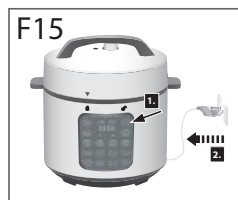
Function	Pressure Cook	Lid Required	Pressure Release Switch Position	Cooking Time	Time Range	Time Adjustment
Slow cook	No	Yes	Vent	240 min	1min-24hrs	Increment or decrement in 10 minute intervals by holding the "+"or"- button. Increment or decrement in 1minute intervals by pressing the "+"or"-button.
Pressure cook	Yes	Yes	Seal	35 min	1min-4hrs	
Beef/lamb	Yes	Yes	Seal	50 min	1min-75min	
Beans/chili	Yes	Yes	Seal	40 min		
Rice/risotto	Yes	Yes	Seal	25 min		
Brown/saute	No	No	Do not use lid	30 min	1min-60min	
Soup	Yes	Yes	Seal	60 min	1min-75min	
Poultry	Yes	Yes	Seal	28 min		
Cake	Yes	Yes	Seal	55 min		
Stew	Yes	Yes	Seal	40 min		
Multigrain	Yes	Yes	Seal	45 min		
Steam	Yes	Yes	Seal	10 min		
Keep warm	No	Yes	Seal	120 min	1min-24hrs	
Delay start				30 min		

NOTE:

- Cooking programs cannot be combined. Only one program can be selected at once.
- The time required for pressure build up depends on the nature and quantity of food and liquids placed into the inner pot. The cooking time countdown starts once the pressure level reaches suitable levels.

WARNING:

- During use, escaping steam may be released periodically to keep an appropriate pressure level. This is no reason for concern and is normal. Keep hands and face clear. Always use oven mitts when handling the appliance.
- Do not cover the Lid, Exhaust Valve, Float Valve and air vents.
- Never let the power cord come in contact with the housing of the appliance during use.
- SAFETY COOKING indicator will light up through cooking process.
- Once the cooking time has elapsed, KEEP WARMING indicator will light up and SAFETY COOKING indicator off, the appliance will keep warm for 12 hours automatically. After 12 hours, appliance will switch off.
- Press the CANCEL button to switch off the appliance at any time and then remove the plug from the wall outlet (F15).



After cooking

- Let the appliance cool down. Pressure and temperature will slowly decrease. The floating valve will drop down once the pressure level inside the appliance has dropped to required levels.

WARNING:

- It is not recommended to open the lid as soon as the floating valve drops down as inner pressure may still be higher than the outside pressure. Opening the lid too quickly may create a pressure differential and eject hot food and liquids towards the outside. Risk of burns and/or injuries!
- It is recommended to wait a while after the floating valve drops down before opening the lid.
- Never try to force the lid open when cooking under pressure. Risk of injuries!

Danger of burns!

- Always pay special attention when placing or removing accessories and food from the appliance or

inserting or removing food. Never place your bare hand inside the appliance (F16), use it to remove accessories or food, or touch the housing or lid when the appliance is plugged in and switched on (F17). Always use oven mitts when inserting or removing items from the appliance.

- Push the Pressure Release Switch forward to lift the Exhaust Valve until all pressure is released (F18). Steam will then be released via the Exhaust Valve on top of the lid. Always ensure the Float Valve dropped down before attempting to open the lid.

Slow Cook Function

- Press SLOW COOK button, Time display shows default cooking time "04:00", the appliance will work with high temperature for 4 hours.
- If low temperature required, press "+" button to adjust cooking time to "08:00", the appliance will work with low temperature for 8 hours.
- Once the cooking time has elapsed, KEEP WARMING indicator will light up and SAFETY COOKING indicator off, the appliance will keep warm for 12 hours automatically. After 12 hours, appliance will switch off.
- Press the CANCEL button to switch off the appliance at any time and then remove the plug from the wall outlet.

Keep Warm Function

- Your appliance has a keep warm function to keep food warm for up to 24 hours. When the pressure cooking cycle finishes, the cooker beeps and automatically goes into the "Keep Warm" cycle, called Auto "Keep Warm" cycle. The Auto keep warm time will display from "0h" to "12h" to show automatic keep warm duration.
- Keep warm function can also be activated by pressing "KEEP WARM" button without running another program before.
- Press KEEP WARM button, Time display shows default countdown of "02:00".
- The KEEP WARM button will keep flashing.
- Press +/- button to adjust time, if required.
- Press START button or wait for 10 seconds to start.
- Press CANCEL button at any time to end keep warm function or wait until program has finished.
- The Pressure Release Switch shall be on "Seal" position.
- It is not recommended to leave cooked rice in "Keep Warm" state for too long as it may affect the texture or taste of the food.

Delay start function

- Your appliance has a delay start function for delayed start of a selected program from 10 minutes up to 24 hours. Delay start function does not apply to "BROWN/SAUTE" function.
- Set desired program, within 10 seconds after program selection, press the "DELAY START" button to set the hours and minutes to be delayed. Use "+" and "-" to set the delay time.
- Press START button or wait for 10 seconds to begin delay start function. When set time has elapsed, operation will begin according to selected program.

NOTE: The time is the delayed time before the program starts. Please allow sufficient cooking time and cooling down time before serving.

F16



F17



F18



HINTS AND TIPS

- Smaller pieces of food require less cooking time than larger ones.
- For shorter cooking times, defrost food fully or bring it to refrigerator temperature before cooking.
- Use only nylon, heat-resistant plastic, or wooden utensils. Metal utensils can become hot and may damage the non-stick surface. Do not leave utensils inside the appliance.
- Do not cook canned or sealed products.
- To reheat food, place it in the Inner Pot and select KEEP WARM . Add a small amount of liquid if necessary to prevent burning and allow pressure to build.
- Remove hard shells from crustaceans or shellfish to avoid scratching the Inner Pot.
- Do not use DELAY START or KEEP WARM for foods that spoil easily (e.g., raw eggs, raw fish).
- Always add at least 1 cup of liquid to create steam for pressure cooking. Do not use oil or oil-based liquids under pressure. When using wine, add an equal amount of water as wine evaporates too quickly.
- The cooking time countdown begins only after pressure/temperature reaches the required level.
- Under pressure, food continues cooking even after the timer ends. If unsure about cooking time, set a shorter time and use Quick Release to check doneness. Increase time if needed.
- When cooking beans, add 1 teaspoon of oil to reduce foam.
- Tougher cuts of meat are ideal for pressure cooking, as the process breaks down fibers and produces tender results.
- To prevent risk of explosion, replace Sealing Rings only with manufacturer-approved parts.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Proper maintenance ensures long appliance life. Clean the appliance after each use. The appliance contains no user-serviceable parts do not attempt repairs. Contact qualified personnel for servicing.
- Always unplug the appliance and allow all parts to cool completely before cleaning.
- Do not immerse the appliance, Power Cord, or Plug in water or any liquid.
- Avoid abrasive cleaners, steel wool, or scouring pads. Prevent water from entering the housing or control panel.
- Remove the Inner Pot. Wash the Inner Pot, Spillover Protection, Measuring Cup, and Rice Scoop with hot soapy water; rinse and dry thoroughly.
- If residue is noticeable, remove the Exhaust Valve.
- Turn the Lid upside down on a clean, stable surface.
- Remove the Sealing Ring by pulling it out.
- Remove the Exhaust Valve Protector if residue is present.
- To remove the Float Valve: Support the Float Valve from below the Lid, push it upward, remove the silicone cap, and let the Float Valve drop for removal. Wash the Sealing Ring, Exhaust Valve, Exhaust Valve Protector, Float Valve, and silicone cap with hot soapy water; rinse and dry thoroughly.
- Wipe the housing, control panel, and Lid with a damp cloth.
- Take care not to damage the heating element during cleaning.
- Ensure all parts are fully dry before reassembling or plugging in the appliance.
- Clean the Exhaust Valve and Protector only when residue buildup is visible.
- The rice scoop, measuring cup, cooking stand, and Inner Pot are dishwasher-safe.
- The Lid is not dishwasher-safe.

Storage

- Ensure the appliance is completely cool, clean, and dry before storage.
- Store in a dry place, on a stable shelf or in a cupboard.
- Do not place heavy objects on top of the appliance.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The appliance is not working	Appliance not plugged in	Insert the Plug into the wall outlet
	Wall outlet not energized	Check fuses and circuit breaker
	Overheated appliance	Disconnect the appliance from the wall outlet and allow it to cool down before using it again
The Control Panel is not illuminated	Malfunctioning appliance	Disconnect the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance
No pressure produced in appliance	Float Valve is out (upward position)	Check the Float Valve for residue and clean if required
	Damaged Float Valve	Stop using the appliance and contact qualified personnel to check and repair the appliance
The appliance heats up but the display and/or buttons do not light up	Malfunctioning appliance	Press the CANCEL button, then disconnect the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance
The Float Valve does not come out (upward position)	Not enough liquid to create sufficient pressure	Press the CANCEL button and disconnect the appliance from the wall outlet. Use the quick release method to release any built-up pressure and allow the appliance to cool down before opening the appliance and adding liquid
	Residue blocking the Float Valve	Press the CANCEL button and disconnect the appliance from the wall outlet. Use the quick release method to release any built-up pressure and allow the appliance to cool down before opening the appliance and cleaning the Float Valve
Steam is released from the lid	Pressure release valve not properly fitted	Press the CANCEL button and disconnect the appliance from the wall outlet. Wait until the steam stops and use oven mitts to push down the valve
Steam is leaking from the Float Valve once it is out (upward position)	Damaged Exhaust Valve	Press the CANCEL button, then disconnect the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance
	Residue blocking the Float Valve	Press the CANCEL button and disconnect the appliance from the wall outlet. Use the quick release method to release any built-up pressure and allow the appliance to cool down before opening the appliance and cleaning the Float Valve
	Damaged Float Valve silicon cap	Press the CANCEL button, then disconnect the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance

Steam is leaking from the sides of the lid	Lid not properly closed	Press the CANCEL button and disconnect the appliance from the wall outlet. Wait until the steam stops and use oven mitts to rotate the lid so that the ▼ on the lid is aligned with the lock symbol on the housing, if required
	Missing seal ring	Press the CANCEL button and disconnect the appliance from the wall outlet. Use the quick release method to release any built-up pressure and allow the appliance to cool down before removing the lid and install the Seal Ring using oven mitts
	Damaged seal ring	Press the CANCEL button, then disconnect the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check
	Residue between Seal Ring and lid	Press the CANCEL button and disconnect the appliance from the wall outlet. Use the quick release method to release any built-up pressure and allow the appliance to cool down before removing any residue
The lid cannot be opened	Float Valve is out (upward position)	Wait until the Float Valve drops down. Apply the quick release method while using oven mitts to reduce the waiting time.
	Damaged Float Valve	Stop using the appliance and contact qualified personnel to check and repair the appliance.
The appliance produces an odor and emits smoke	Residues from the production process are eliminated during first use	Operate the appliance, with inner pot in place and filled with at least 2 cups of water, for at least 10 minutes, with no lid nor food, until no odor or smoke is present.
	Malfunctioning appliance	Press the CANCEL button, then disconnect the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance.

Correct Disposal of this product



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

BITTE BEACHTEN SIE, DASS DAS GERÄTEHANDBUCH, INFORMATIONEN FÜR MEHR ALS EIN MODELL BEINHALTEN KANN. IHR GERÄT KÖNNTE MÖGLICHERWEISE NICHT DIE IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG ERWÄHNTEN FUNKTIONEN BESITZEN. DIESE SPRACHE WURDE MIT HILFE VON KÜNSTLICHER INTELLIGENZ ÜBERSETZT.

ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN & WARNHINWEISE

- Bitte lesen Sie vor der Verwendung dieses Geräts die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
- Bitte stellen Sie sicher, dass die Nennspannung mit der von Ihnen verwendeten Spannung übereinstimmt.
- Bitte bewahren Sie die Anleitung, die Garantiekarte, den Verkaufsbeleg und, wenn möglich, den Karton mit der Innenverpackung auf!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen oder professionellen Einsatz!
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird, wenn Zubehörteile angebracht werden, wenn das Gerät gereinigt wird oder wenn eine Störung auftritt. Schalten Sie das Gerät vorher aus. Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
- Um Kinder vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, lassen Sie sie niemals unbeaufsichtigt mit dem Gerät. Wählen Sie den Standort des Geräts so aus, dass Kinder keinen Zugang dazu haben. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Kabel regelmäßig auf Schäden. Wenn irgendeine Art von Schaden vorliegt, darf das Gerät nicht verwendet werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Lassen Sie Kinder nicht mit Verpackungsmaterial wie Plastiktüten spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder fehlender Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung erhalten haben und die möglichen Gefahren verstehen. Reinigung und Wartung dürfen von Kindern nur durchgeführt werden, wenn sie unter 8 Jahren sind und beaufsichtigt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern wenden Sie sich im Problemfall an einen autorisierten Fachmann.
- Aus Sicherheitsgründen darf ein beschädigtes oder defektes Netzkabel nur durch ein gleichwertiges Kabel des Herstellers, unseres Kundendienstes oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel von Wärme, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und Ähnlichem

fern.

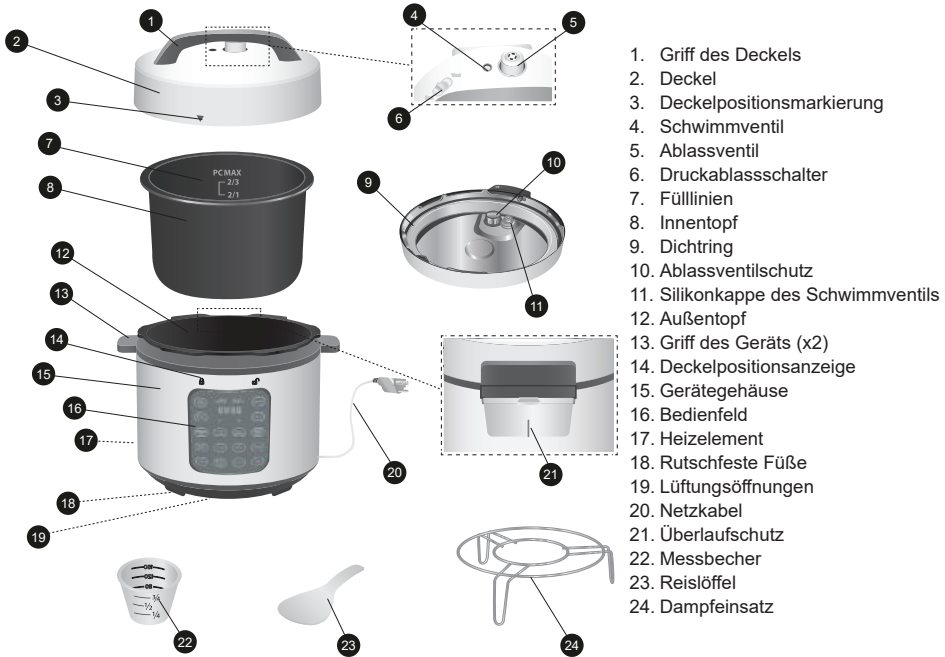
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, wenn Sie es nicht benutzen.
- Verwenden Sie nur original Zubehörteile des Lieferanten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Verwenden Sie es niemals in der Nähe von Wasser (Badewanne, Waschbecken usw.). Das Gerät darf weder Regen noch Feuchtigkeit ausgesetzt werden. Benutzen Sie das Gerät nur mit trockenen Händen.
- Fällt das Gerät ins Wasser, ziehen Sie zuerst den Stecker, bevor Sie es herausholen. Berühren Sie nicht die Wasserquelle. Das Gerät muss von einem Fachmann überprüft werden, bevor es erneut verwendet wird. Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasser und tauchen Sie es nicht in Wasser, um das Risiko eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Dieses Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose betrieben werden, die gemäß den Vorschriften installiert wurde. Stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entspricht.
- Schäden, die entstehen, wenn das Gerät für andere als die in der Anleitung angegebenen Zwecke verwendet wird, falsch benutzt wird oder nicht von Fachleuten repariert wurde, sind nicht von der Garantie abgedeckt.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer flachen und waagerechten Oberfläche.
- Das Gerät darf nach einem Sturz aus der Höhe auf eine harte Oberfläche nicht weiter verwendet werden. Selbst unsichtbare Schäden können die Funktionssicherheit beeinträchtigen. Das Gerät darf erst nach einer Prüfung durch einen Fachmann wieder verwendet werden.
- Tragen oder ziehen Sie das Gerät niemals am Netzstecker, da aufgrund eines Kabelbruchs Kurzschlussgefahr besteht. Knicken, quetschen oder ziehen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten.
- Falls ein Lüftungsloch vorhanden ist, decken Sie es nicht ab. Gießen Sie keine Flüssigkeiten oder Pulver in die Lüftungsöffnungen.
- Stecken Sie keine Finger oder andere Gegenstände in die offenen Teile des Geräts.
- Bitte verwenden Sie das Gerät entsprechend seiner Kapazität und überfüllen Sie es niemals.
- Füllen Sie den Innentopf nicht höher als bis zur "PC MAX-2/3"-Markierung (Druckkoch-Maximum), wie am Innentopf angegeben. Bei Lebensmitteln, die sich beim Kochen ausdehnen, wie Reis oder

DE

getrocknetes Gemüse, füllen Sie den Innentopf nicht über die Hälfte. Überfüllung kann dazu führen, dass das Druckablassventil verstopft und ein übermäßiger Druck entsteht.

- Stellen Sie den Innentopf niemals leer in das Gerät. Wenn der Innentopf während des Betriebs leer ist, kann er sich verfärben, sich verformen oder unbrauchbar werden.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es verstauen.
- Dieses Gerät ist nicht zum Frittieren bestimmt. Verwenden Sie es niemals zum Frittieren oder Druckfrittieren mit Öl. Dies ist gefährlich und kann zu Feuer oder schweren Schäden führen.
- Benutzen Sie den Griff des Deckels nicht, um das Gerät zu bewegen.
- Überprüfen Sie vor jeder Verwendung die Ventile auf Verstopfung. Decken Sie die Ventile, den Deckel und/oder die Luftöffnung des Geräts nicht ab. Legen Sie keine Gegenstände über die obere Öffnung.
- Beachten Sie, dass bestimmte Lebensmittel wie Apfelmus, Preiselbeeren, Perlgrauen, Haferflocken oder andere Getreide, Schälern, Nudeln oder Rhabarber schäumen oder spritzen können, was das Druckablassventil verstopfen und zu übermäßigem Druck führen kann. Es wird empfohlen, diese Lebensmittel nicht im Schnellkochtopf zu garen. Falls sie dennoch darin zubereitet werden, ist besondere Vorsicht geboten. Nicht überladen.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf nicht, bevor das Gerät vollständig abgekühlt ist und der gesamte Innendruck abgelassen wurde. Wenn sich der Deckel nur schwer öffnen lässt, deutet dies darauf hin, dass noch Druck im Gerät ist – öffnen Sie ihn keinesfalls gewaltsam. Jeder verbleibende Druck kann gefährlich sein.
- Reinigen Sie nicht mit Metallreinigungspads. Teilchen können abbrechen und mit elektrischen Komponenten in Kontakt kommen, was zu Stromschlaggefahr führt.
- Beim Bewegen eines Geräts mit heißen Flüssigkeiten ist äußerste Vorsicht geboten. Bewegen Sie das Gerät nicht, während es eingeschaltet ist.

KENNEN SIE IHREN MULTIFUNKTIONALEN DIGITALEN DRUCKKOCHER



VOR DER ERSTINBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Zubehörteile.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt sind. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn etwas fehlt oder beschädigt ist.
- Waschen Sie den Deckel und den Innentopf mit warmem Seifenwasser; spülen und trocknen Sie sie. Wischen Sie das Gehäuse des Kochers mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser.
- Bei der ersten Verwendung kann aufgrund von Produktionsrückständen ein leichter Geruch oder Rauch auftreten; dies ist normal. Sorgen Sie für gute Belüftung.
- Für die Erstinbetriebnahme füllen Sie mindestens 2 Tassen Wasser in den Innentopf und lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang ohne Deckel und ohne Lebensmittel laufen, bis jeglicher Geruch oder Rauch verflogen ist.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und reinigen Sie anschließend alle Teile erneut.

BEDIENFELD-LEITFADEN

Das Bedienfeld zeigt den Betriebszustand des Geräts an. Weitere Details finden Sie in den entsprechenden Abschnitten.

Button	Funktion	Einstellung
Start	Schaltet das Gerät ein oder startet den Kochvorgang	Leuchtet im Standby- und Arbeitsmodus. Leuchtet auch im ausgeschalteten Zustand, tippen, um in den Standby-Modus zu wechseln.

Abbrechen	Kochvorgang abbrechen und Gerät ausschalten	Leuchtet nicht beim Einstecken, leuchtet beim Drücken von "Start", wechselt in den Standby-Modus und während des Kochvorgangs.
Warmhalten	Warmhalten	Leuchtet, wenn das Gerät warmhält. Blinkt beim Drücken der WARMHALTEN-Taste.
Verzögerter Start	Automatisches Kochen einstellen	Blinkt beim Drücken der VERZÖGERTER START-Taste, bleibt an; nach 10 Sekunden oder durch Drücken der START-Taste startet das Verzögerte Kochprogramm.
+ Taste	Kochzeit erhöhen	Drücken, um die Kochzeit zu erhöhen, gedrückt halten, um schnell durch die Zahlen zu scrollen.
- Taste	Kochzeit verringern	Drücken, um die Kochzeit zu verringern, gedrückt halten, um schnell durch die Zahlen zu scrollen.
Rind/Lamm	Rind-/Lamm-Kochprogramm auswählen	Blinkt bei Auswahl, bleibt nach 10 Sekunden an oder durch Drücken der START-Taste beginnt der Kochvorgang. Leuchtet nach Ende des Kochvorgangs aus.
Druckkochen	Druckkochen-Kochprogramm auswählen	
Bohnen/Chili	Bohnen-/Chili-Kochprogramm auswählen	
Anbraten/Bräunen	Anbraten-/Bräunen-Kochprogramm auswählen	
Langsamkochen	Langsamkochen-Kochprogramm auswählen	
Suppe	Suppen-Kochprogramm auswählen	
Eintopf	Eintopf-Kochprogramm auswählen	
Dämpfen	Dämpfen-Kochprogramm auswählen	
Mehrkorn	Mehrkorn-Kochprogramm auswählen	
Reis/Risotto	Reis-/Risotto-Kochprogramm auswählen	
Geflügel	Geflügel-Kochprogramm auswählen	
Kuchen	Kuchen-Kochprogramm auswählen	
Sicherheits-Kochanzeige	Zeigt an, dass der Kocher ordnungsgemäß arbeitet	Leuchtet, wenn der Kochvorgang startet und der Deckel korrekt verriegelt ist.
Warmhalteanzeige	Zeigt an, dass sich der Kocher im Warmhaltezustand befindet	Leuchtet, wenn sich der Kocher im Warmhaltezustand befindet.

KOCHZEITABELLE FÜR GEMÜSE

Lebensmittel	Kochprogramm	Empfohlene Menge	Kochzeit	Dampfablass-Methode
Spargel, ganz oder geschnitten	Schnellkochen	Lebensmittel: 1 lb Wasser: 1 lb	1 min	Schnellablass
Bohnen, grün, gelb oder Wachs	Schnellkochen	Lebensmittel: 1 lb Wasser: 1 lb	1 min	Schnellablass
Brokkoliröschen	Schnellkochen	Lebensmittel: 1 lb Wasser: 1 lb	1 min	Schnellablass
Rosenkohl, ganz	Schnellkochen	Lebensmittel: 1 lb Wasser: 1 lb	20 min	Schnellablass
Kohl, in Spalten geschnitten	Schnellkochen	Lebensmittel: 1 lb Wasser: 1 lb	1 min	Schnellablass

Kohl, halbiert	Schnellkochen	Lebensmittel: 1 lb Wasser: 1 lb	3 min	Schnellablass
Kohl, ganz	Schnellkochen	Lebensmittel: 1 lb Wasser: 1 lb	20 min	Schnellablass
Karotten, in Stücken	Schnellkochen	Lebensmittel: 1 lb Wasser: 1 lb	7 min	Schnellablass
Karotten, ganz	Schnellkochen	Lebensmittel: 1 lb Wasser: 1 lb	10 min	Schnellablass
Blumenkohlröschen	Schnellkochen	Lebensmittel: 1 lb Wasser: 1 lb	1 min	Schnellablass
Maiskolben	Schnellkochen	Lebensmittel: 1 lb Wasser: 1 lb	1 min	Schnellablass
Gemischtes Gemüse	Schnellkochen	Lebensmittel: 1 lb Wasser: 1 lb	1 min	Schnellablass
Kartoffeln, gewürfelt	Schnellkochen	Lebensmittel: 1 lb Wasser: 1 lb	6 min	Schnellablass
Kartoffeln, klein, ganz	Schnellkochen	Lebensmittel: 1 lb Wasser: 1 lb	15 min	Schnellablass
Kartoffeln, groß, ganz	Schnellkochen	Lebensmittel: 1 lb Wasser: 1 lb	28 min	Schnellablass
Kürbis, Butternut, gewürfelt	Schnellkochen	Lebensmittel: 1 lb Wasser: 1 lb	2 min	Schnellablass
Kürbis, Butternut, halbiert	Schnellkochen	Lebensmittel: 1 lb Wasser: 1 lb	6 min	Schnellablass
Süßkartoffel, gewürfelt	Schnellkochen	Lebensmittel: 1 lb Wasser: 1 lb	8 min	Schnellablass
Süßkartoffel, groß, ganz	Schnellkochen	Lebensmittel: 1 lb Wasser: 1 lb	18 min	Schnellablass

KOCHZEITABELLE FÜR BOHNEN, HÜLSENFRÜCHTE UND LINSEN

Lebensmittel	Kochprogramm	Bohnenmenge / Wasserverhältnis	Kochzeit ungeweicht	Kochzeit eingeweicht	Dampfablass-Methode
Schwarze Bohne	Bohnen/Chili	4 Tassen + 1:1,5	3 min	20 min	Natürlicher Druckablass
Weißer Kidneybohne	Bohnen/Chili	4 Tassen + 1:1,5	3 min	25 min	Natürlicher Druckablass
Rote Kidneybohne	Bohnen/Chili	4 Tassen + 1:1,5	3 min	20 min	Natürlicher Druckablass
Grüne oder braune Linsen	Bohnen/Chili	4 Tassen + 1:1,5	N/A	35 min	Schnellablass
Gelbe Linsen, gespalten	Bohnen/Chili	4 Tassen + 1:1,5	17 min	35 min	Natürlicher Druckablass
Sojabohne	Bohnen/Chili	4 Tassen + 1:1,5	17 min	35 min	Natürlicher Druckablass

KOCHZEITABELLE FÜR FLEISCH UND GEFLÜGEL

Lebensmittel	Kochprogramm	Empfohlene Menge	Kochzeit	Dampfablass-Methode
Rindfleisch, Eintopf	Rind/Lamm	Lebensmittel: 1 lb - Wasser: 1 lb	25 min	Natürlicher Druckablass
Rindfleisch, große Stücke	Rind/Lamm	Lebensmittel: 1 lb - Wasser: 1 lb	30 min	Natürlicher Druckablass
Rinderbrühe oder Knochenbrühe	Schnellkochen	Lebensmittel: 1 lb - Wasser: 5 lb	4 Std	Natürlicher Druckablass
Hühnerbrühe oder Knochenbrühe	Schnellkochen	Lebensmittel: 1 lb - Wasser: 5 lb	2 Std	Natürlicher Druckablass
Fischbrühe oder Knochenbrühe	Suppe	Lebensmittel: 2 lb - Wasser: 5 lb	30 min	Natürlicher Druckablass
Hühnerbrust (ohne Knochen)	Schnellkochen	Lebensmittel: 1 lb - Wasser: 1 lb	5 min	Natürlicher Druckablass
Huhn, ganz	Schnellkochen	Lebensmittel: 2,5 lb - Wasser: 1 lb	20 min	Natürlicher Druckablass
Eier, groß, hart gekocht	Schnellkochen	Lebensmittel: 0,5 lb - Wasser: 2 lb	3 min	Natürlicher Druckablass
Schweinefleisch, Schulterbraten	Rind/Lamm	Lebensmittel: 1 lb - Wasser: 1 lb	15 min	Natürlicher Druckablass
Schweinerippen, Rücken	Rind/Lamm	Lebensmittel: 1 lb - Wasser: 1 lb	15 min	Natürlicher Druckablass
Fisch, ganz	Dämpfen	Lebensmittel: 2 lb - Wasser: 1 lb	5 min	Schnellablass
Fischfilet	Eintopf	Lebensmittel: 1 lb - Wasser: 1 lb	2 min	Schnellablass
Hummer	Dämpfen	Lebensmittel: 1 lb - Wasser: 1 lb	2 min	Schnellablass
Miesmuscheln	Dämpfen	Lebensmittel: 1 lb - Wasser: 1 lb	2 min	Schnellablass
Meeresfrüchtesuppe oder -brühe	Suppe	Lebensmittel: 1,5 lb - Wasser: 5 lb	8 min	Schnellablass
Garnelen / Krabben	Dämpfen	Lebensmittel: 1 lb - Wasser: 1 lb	2 min	Schnellablass

KOCHZEITABELLE FÜR REIS UND GETREIDE

Lebensmittel	Kochprogramm	Empfohlene Menge	Reis:Wasser-Verhältnis	Kochzeit	Dampf-ablass-Methode
Perlgrauen	Schnellkochen	4 Tassen	1:2,5	10 min	Natürlicher Druckablass
Brei, dick	Schnellkochen	3 Tassen (max)	1:5	15 min	Natürlicher Druckablass
Hirse	Schnellkochen	2 Tassen (max)	1:7	3 min	Natürlicher Druckablass
Hafer, Schnellkoch	Schnellkochen	4 Tassen	1:2	3 min	Natürlicher Druckablass

Hafer, Stahl geschnitten	Schnellkochen	4 Tassen	2:3	3 min	Natürlicher Druckablass
Porridge	Schnellkochen	2 Tassen (max)	1:7	7 min	Natürlicher Druckablass
Quinoa	Schnellkochen	4 Tassen+	1:1.5	3 min	Natürlicher Druckablass
Reis, Basmati	Reis/Risotto	4 Tassen+	1:1.25	4 min	Natürlicher Druckablass
Reis, braun	Reis/Risotto	4 Tassen	1:1	20 min	Natürlicher Druckablass
Reis, Jasmin	Reis/Risotto	4 Tassen	1:1	4 min	Natürlicher Druckablass
Reis, weiß	Reis/Risotto	4 cups	1:1	4 min	Natürlicher Druckablass
Reis, Wildreis	Reis/Risotto	4 cups+	1:1.25	20 min	Natürlicher Druckablass

SCHUTZFUNKTIONEN

Dieses Gerät nutzt sowohl Druck als auch Temperatur, um die Kochzeiten zu verkürzen. Befolgen Sie die Anweisungen für eine ordnungsgemäße Verwendung. Versuchen Sie nicht, eine der Schutzfunktionen zu umgehen.

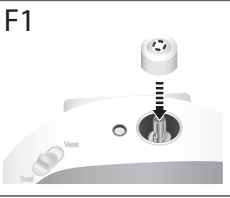
Zubehör	Funktionen	Schutz
Deckel	Mechanische Sicherheitsfunktion, die den Deckel zusammen mit dem Dichtungsring verriegelt, sobald sich genügend Druck im Gerät aufbaut.	Der Deckel kann erst entfernt werden, wenn der Druck auf das erforderliche Niveau abgesunken ist.
Druckablassschalter	Drücken Sie ihn nach vorne, um das Ablassventil anzuheben und den Druck abzulassen, und ziehen Sie ihn zurück, um das Ablassventil wieder in seine ursprüngliche Position zu bringen.	Vermeiden Sie direkten Kontakt mit dem Ablassventil und dem Schwimmerventil, um Verbrühungsgefahr zu vermeiden.
Schwimmerventil	Tritt heraus, sobald sich genügend Druck im Inneren des Geräts aufbaut. Das Ventil fällt wieder ab, sobald der Druck unter das erforderliche Niveau sinkt.	Sobald es herausgetreten ist, verhindert das Ventil das Öffnen des Deckels. Nachdem das Ventil abgesunken ist, warten Sie etwas, bevor Sie den Deckel öffnen.
Ablassventil	Mechanische Funktion, die den Dampfdruck im Gerät aufbaut.	Lässt den Druck bei Bedarf automatisch ab.
Dichtungsring	Erzeugt eine luftdichte Abdichtung, um den Druck im Gerät aufrechtzuerhalten.	Wenn der Druck das erforderliche Maß überschreitet, dehnt sich der Dichtungsring aus und bildet eine Abdichtungsstruktur.
Ablassventilschutz	Sitzt oben auf dem inneren Ablassventil. Kann zur Reinigung entfernt werden.	Verhindert, dass Lebensmittel in das Ablassventil gelangen und dieses verstopfen.
Überlaufschutz	Sammelt Verschüttungen und Kondensation während des Kochvorgangs.	Verhindert, dass Verschüttungen und Kondensation die Schutzfunktionen beeinträchtigen.
Überhitzungsschutz	Elektronische Funktion, die Feuer- und Verletzungsrisiken verhindert.	Schaltet das Gerät aus, wenn die Temperatur den erforderlichen Wert überschreitet. Heizelement, Display und Kontrollleuchten schalten sich sofort aus.

Warnung:

- Stellen Sie sicher, dass alle Sicherheits- und Schutzfunktionen korrekt installiert und frei von Rückständen oder Blockierungen sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Sicherheitsbauteil fehlt, abgenutzt oder beschädigt ist. Ersetzen oder installieren Sie dieses vor der Nutzung erneut.
- Berühren Sie nach dem Kochen weder das Schwimmventil noch das Ablassventil. Ziehen Sie immer den Stecker des Geräts, bevor Sie Zubehör anbringen oder entfernen.

MONTAGE UND DEMONTAGE

F1

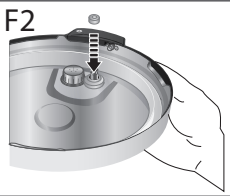


Ablassventil

Das Ablassventil kann zur Reinigung entfernt werden, indem es nach oben vom Deckel abgezogen wird.

Zur Montage setzen Sie das Ablassventil auf die Öffnung am Deckel und drücken Sie es fest nach unten. (F1)

F2

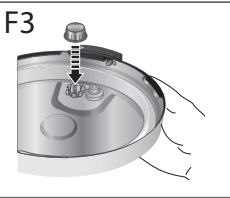


Schwimmventil

Das Schwimmventil kann zur Reinigung entfernt werden, indem die Silikonkappe abgenommen wird.

Zur Montage setzen Sie das Schwimmventil von oben in die Halterung des Deckels ein und befestigen die Silikonkappe auf der Unterseite des Deckels. (F2)

F3

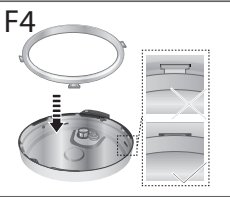


Ventilschutz

Der Ventilschutz kann entfernt werden, indem er seitlich nach oben gedrückt wird.

Zur Montage setzen Sie den Ventilschutz in Position und drücken ihn nach unten. (F3)

F4



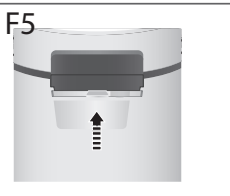
Dichtungsring

Der Dichtungsring kann entfernt werden, indem er nach oben vom Deckel abgezogen wird.

Zur erneuten Montage führen Sie die Laschen des Dichtungsring in die Einkerbungen am Deckel ein. (F4)

Der Dichtungsring kann mit beiden Seiten nach oben eingesetzt werden.

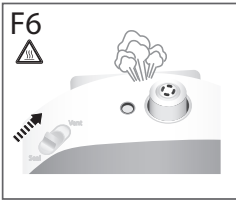
F5



Überlaufschutz

Zur Montage schieben Sie den Überlaufschutz von der Rückseite des Geräts waagrecht in das Gehäuse.

Zum Entfernen ziehen Sie ihn in die entgegengesetzte Richtung heraus. (F5)



Schnellablass

Drücken Sie den Druckablassschalter nach vorne, um das Ablassventil anzuheben und den Druck abzulassen, bis das Schwimmventil fällt. (F6)

- Öffnen Sie den Deckel erst, nachdem das Schwimmventil vollständig abgesunken ist. Erzwingen Sie niemals das Öffnen des Deckels, solange das Ventil oben ist. Lassen Sie das Gerät vor dem Öffnen abkühlen.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Deckel oder das Gerät anfassen. Austretender Dampf kann Verbrennungen verursachen.

Sicheres Öffnen des Deckels

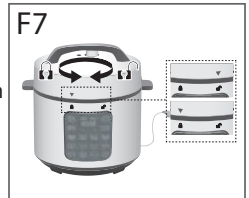
- Stellen Sie sicher, dass das Kochprogramm beendet ist, oder drücken Sie CANCEL, um es zu stoppen.
- Lassen Sie den Druck mit einer der unten beschriebenen Methoden ab.

VORSICHT

- Halten Sie Hände und Gesicht während des Schnellablasses vom oberen Bereich des Ablassventils fern; austretender Dampf ist extrem heiß.
- Ziehen Sie das Ablassventil niemals heraus, solange Dampf entweicht.
- Quick Release ist nicht geeignet für Lebensmittel mit hohem Flüssigkeitsvolumen oder hohem Stärkeanteil (Brei, Congee, klebrige Mischungen, Suppen). Diese können spritzen. Verwenden Sie stattdessen Natural Release.

Natürlicher Druckablass

- Lassen Sie den Kocher natürlich abkühlen, bis das Schwimmventil absinkt. Dies dauert normalerweise 15–20 Minuten, wenn der Kocher im Keep-Warm-Modus ist.
- Das Auflegen eines feuchten Tuchs auf den Deckel kann den Abkühlprozess beschleunigen.
- Zum Öffnen des Deckels halten Sie den Deckelgriff fest, drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zur Entriegelung und heben ihn an.
- Um ein Vakuum zu vermeiden, drücken Sie beim Anheben des Deckels den Druckablassschalter auf "Vent", damit Luft eindringen kann. (F7)



VORSICHT

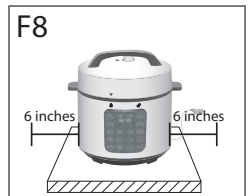
- Versuchen Sie nicht, den Deckel zu öffnen, bevor der gesamte Druck vollständig abgelassen ist. Der Deckel bleibt verriegelt, bis das Schwimmventil abgesunken ist.
- Wenn das Schwimmventil aufgrund von Speiseresten feststeckt, drücken Sie es vorsichtig mit einem Stift oder einem Essstäbchen nach unten – jedoch erst, nachdem der Druck vollständig im Vent-Modus abgelassen wurde.

Verwendung des Geräts

- Dieses Gerät kann energieeffizient Suppen, Eintöpfe, Reis, gedämpften Fisch oder Gemüse sowie verschiedene Fleischsorten zubereiten. Zudem kann es langsam kochen und Speisen warmhalten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für konservierte oder versiegelte Lebensmittel.

HINWEIS

- Nennleistung: 1000 W. Stellen Sie sicher, dass der Stromkreis nicht überlastet ist, und nutzen Sie eine eigene 220–240 V ~ 50/60 Hz Steckdose.
- Verwenden Sie auf Holzoberflächen eine hitzebeständige Unterlage. Halten Sie mindestens 15 cm Abstand um das Gerät herum (F8) und sorgen Sie für ausreichend Platz nach oben, damit Dampf entweichen kann.
- Stellen Sie sicher, dass die unteren Luftschlitze nicht blockiert sind und das Netzkabel nicht eingeklemmt wird.
- Platzieren Sie das Gerät auf einer sauberen, flachen, hitzebeständigen Oberfläche.



Kochvorbereitung

Deckel öffnen

- Halten Sie den Deckelgriff fest und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis die "▼"-Markierung mit dem Entriegelungssymbol am Gehäuse übereinstimmt (F9), und heben Sie den Deckel dann an.

Deckelkomponenten prüfen

- Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring korrekt sitzt, der Ventilschutz installiert ist und das Schwimm- sowie das Ablassventil frei beweglich und nicht blockiert sind.

Zutaten und Flüssigkeit hinzufügen

- Überschreiten Sie nicht die PC MAX-Markierung (2/3).
- Bei Lebensmitteln, die sich ausdehnen, wie Reis, Bohnen oder getrocknetem Gemüse, nur bis zur Hälfte des Topfes füllen.
- Überfüllung kann die Ventilöffnungen verstopfen, übermäßigen Druck, Überlaufen oder Schäden am Gerät verursachen.

F9



Lebensmittel	Maximales Volumen (Kapazität des herausnehmbaren Behälters)	Beispiel
Feste Lebensmittel	2/3	Fleisch
Lebensmittel, die schäumen	1/2	Mehrkorn, Reis, Pasta
Nur Flüssigkeiten	1/2	Suppe
Hülsenfrüchte	1/3	Bohnen, Linsen

Den Innentopf in den äußeren Topf des Kochers stellen

- Entfernen Sie zuvor Fremdkörper und wischen Sie die Außenseite des Innentopfs sowie das Heizelement im Inneren des Kochers trocken. (F10)
- Trocknen Sie die Außenseite des Innentopfs, bevor Sie ihn in den äußeren Topf stellen. Flüssigkeiten können das Heizelement während des Betriebs beschädigen.
- Nach dem Einsetzen des Innentopfs in den äußeren Topf den Innentopf leicht drehen, um einen guten Kontakt zwischen Innentopf und Heizelement sicherzustellen.

F10



Den Deckel vollständig schließen

- Halten Sie den Deckelgriff und setzen Sie den Deckel auf den Kocher, wobei die Deckel-Positionsmarkierung "▼" auf dem Deckel und die Entriegelung am Gehäuse ausgerichtet sind. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis die Deckel-Positionsmarkierung "▼" mit der Verriegelung am Gehäuse übereinstimmt. Stellen Sie sicher, dass der Deckel einrastet. (F11)

F11



Den Druckablassschalter richtig positionieren

Bei Betrieb des Kochers für alle Funktionen außer "Warmhalten", "Anbraten/Bräunen" und "Schongaren" den Druckablassschalter auf die Position "Versiegeln" stellen. (F12) Dies zeigt an, dass der Schnellkochtopf in der versiegelten Position ist.

F12



HINWEISE:

- Die Funktion "Anbraten/Bräunen" muss ohne Deckel verwendet werden. "Schongaren" und "Warmhalten" können mit oder ohne Deckel betrieben werden.
- Bitte beachten Sie, dass es völlig normal und notwendig ist, dass das Ablassventil locker sitzt. Es funktioniert durch Gewicht und liegt einfach auf dem Ablassrohr auf. Es kann bei Bedarf zur Reinigung einfach herausgezogen werden.

F13



Netzkabel in die Steckdose stecken (F13)

Das Gerät wechselt in den Ausschaltmodus. Die Anzeige zeigt "--:--", die START-Taste leuchtet, das Gerät piept einmal.

F14



Gewünschtes Programm auswählen und mit dem Kochen beginnen*

- Drücken Sie die START-Taste, um das Gerät einzuschalten.
- Drücken Sie die Taste des Kochprogramms, um das gewünschte Programm auszuwählen. Die ausgewählte Programmtaste blinkt, die voreingestellte Kochzeit wird auf der Zeit-Anzeige angezeigt. Drücken Sie die "+"- oder "-"-Taste, um die Kochzeit bei Bedarf anzupassen.
- Drücken Sie die START-Taste oder warten Sie 10 Sekunden, um das Programm mit dem ausgewählten Kochprogramm zu starten. Die Anzeige zeigt "([])" im Kreis an, was bedeutet, dass das Gerät heizt. Wenn sich Druck aufgebaut hat und das Schwimmerventil herauskommt, wird die eingestellte Kochzeit auf der Zeit-Anzeige angezeigt und heruntergezählt.

HINWEISE:

- Nach Abschluss des ausgewählten Programms die CANCEL-Taste drücken, um das Gerät auszuschalten, oder das Gerät wechselt automatisch in die Warmhaltefunktion..

WARNUNG:

- Setzen Sie keine Lebensmittel direkt in den äußeren Topf. (F14)

KOCHPROGRAMM AUSWÄHLEN

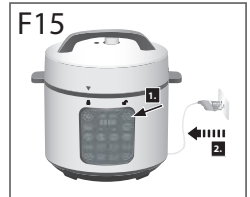
Funktion	Druck	Kochen	Deckel erforderlich	Druckablass-Schalterposition	Kochzeit	Zeitbereich
Langsam garen	Nein	Ja	Entlüften	240 min	1min-24Std	Erhöhen oder verringern in 10-Minuten-Schritten durch Halten der "+"- oder "- " Taste. Erhöhen oder verringern in 1-Minuten-Schritten durch kurzes Drücken der "+"- oder "- " Taste.
Schnellkochen / Druckgaren	Ja	Ja	Dichten	35 min	1min-4Std	
Rind / Lamm	Ja	Ja	Dichten	50 min	1min-75min	
Bohnen / Chili	Ja	Ja	Dichten	40 min		
Reis / Risotto	Ja	Ja	Dichten	25 min		
Anbraten / Bräunen	Nein	Nein	Deckel nicht verwenden	30 min	1min-60min	
Suppe	Ja	Ja	Dichten	60 min	1min-75min	
Geflügel	Ja	Ja	Dichten	28 min		
Kuchen	Ja	Ja	Dichten	55 min		
Eintopf	Ja	Ja	Dichten	40 min		
Mehrkorn	Ja	Ja	Dichten	45 min		
Dämpfen	Ja	Ja	Dichten	10 min		
Warmhalten	Nein	Ja	Dichten	120 min	1min-24Std	
Verzögerter Start				30 min		

HINWEISE:

- Kochprogramme können nicht kombiniert werden. Es kann jeweils nur ein Programm ausgewählt werden.
- Die Zeit bis zum Erreichen des Drucks hängt von Art und Menge der in den Innentopf gegebenen Lebensmittel und Flüssigkeiten ab. Die Kochzeit beginnt erst, wenn der Druck das geeignete Niveau erreicht hat.

WARNUNG:

- Während des Betriebs kann Dampf periodisch entweichen, um einen geeigneten Druck aufrechtzuerhalten. Dies ist normal und kein Grund zur Sorge. Hände und Gesicht fernhalten. Immer Topflappen beim Umgang mit dem Gerät verwenden.
- Decken Sie niemals den Deckel, das Ablassventil, das Schwimmventil oder die Luftöffnungen ab.
- Lassen Sie das Netzkabel während des Betriebs niemals mit dem Gehäuse des Geräts in Berührung kommen.
- Die Anzeige SAFETY COOKING leuchtet während des gesamten Kochvorgangs.
- Nach Ablauf der Kochzeit leuchtet die Anzeige KEEP WARMING und die Anzeige SAFETY COOKING erlischt. Das Gerät hält automatisch bis zu 12 Stunden warm. Nach 12 Stunden schaltet das Gerät sich aus.
- Drücken Sie die CANCEL-Taste, um das Gerät jederzeit auszuschalten, und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose (F15).



Nach dem Kochen

- Lassen Sie das Gerät abkühlen. Druck und Temperatur werden langsam sinken. Das Schwimmventil fällt, sobald der Druck im Gerät auf das erforderliche Niveau gesunken ist.

WARNUNG:

- Es wird nicht empfohlen, den Deckel sofort zu öffnen, sobald das Schwimmventil gefallen ist, da der Innendruck möglicherweise noch höher als der Außendruck ist. Das zu schnelle Öffnen des Deckels kann einen Druckunterschied erzeugen und heiße Speisen und Flüssigkeiten nach außen schleudern. Gefahr von Verbrennungen und/oder Verletzungen!
- Es wird empfohlen, nach dem Fallen des Schwimmventils eine Weile zu warten, bevor der Deckel geöffnet wird.
- Versuchen Sie niemals, den Deckel während des Kochens unter Druck gewaltsam zu öffnen. Verletzungsgefahr!



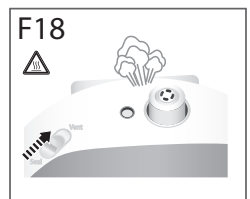
Verbrennungsgefahr!

- Achten Sie stets besonders darauf, Zubehör und Speisen beim Einlegen oder Herausnehmen aus dem Gerät sowie beim Einsetzen oder Entfernen von Lebensmitteln zu handhaben. Legen Sie niemals Ihre bloße Hand ins Gerät (F16), verwenden Sie diese nicht zum Herausnehmen von Zubehör oder Speisen und berühren Sie das Gehäuse oder den Deckel nicht, wenn das Gerät eingesteckt und eingeschaltet ist (F17). Verwenden Sie beim Einlegen oder Herausnehmen von Gegenständen immer Ofenhandschuhe.
- Drücken Sie den Druckablasshebel nach vorne, um das Ablassventil anzuheben, bis der gesamte Druck abgelassen ist (F18). Der Dampf wird dann über das Ablassventil auf dem Deckel freigesetzt. Stellen Sie immer sicher, dass das Schwimmventil gefallen ist, bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen.



Slow-Cook-Funktion

- Drücken Sie die SLOW COOK-Taste, die Zeitanzeige zeigt die voreingestellte Kochzeit "04:00", das Gerät arbeitet mit hoher Temperatur für 4 Stunden.



- Falls niedrige Temperatur erforderlich ist, drücken Sie die “+”-Taste, um die Kochzeit auf “08:00” einzustellen. Das Gerät arbeitet dann 8 Stunden mit niedriger Temperatur.
- Sobald die Kochzeit abgelaufen ist, leuchtet die KEEP WARM-Anzeige auf und die SAFETY COOKING-Anzeige erlischt. Das Gerät hält automatisch bis zu 12 Stunden warm. Nach 12 Stunden schaltet sich das Gerät aus.
- Drücken Sie die CANCEL-Taste, um das Gerät jederzeit auszuschalten, und ziehen Sie dann den Netzstecker.

Keep-Warm-Funktion

- Ihr Gerät verfügt über eine Warmhaltefunktion, die Speisen bis zu 24 Stunden warm hält. Nach Beendigung des Druckkochzyklus piept der Kocher und wechselt automatisch in den “Keep Warm”-Modus, den sogenannten Auto “Keep Warm”-Modus. Die automatische Warmhaltezeit wird von “0h” bis “12h” angezeigt, um die Dauer anzuzeigen.
- Die Warmhaltefunktion kann auch durch Drücken der “KEEP WARM”-Taste aktiviert werden, ohne zuvor ein anderes Programm zu starten.
- Drücken Sie die KEEP WARM-Taste, die Zeitanzeige zeigt den voreingestellten Countdown “02:00”.
- Die KEEP WARM-Taste blinkt weiterhin.
- Drücken Sie die +/- Taste, um die Zeit nach Bedarf anzupassen.
- Drücken Sie die START-Taste oder warten Sie 10 Sekunden, um zu starten.
- Drücken Sie die CANCEL-Taste jederzeit, um die Warmhaltefunktion zu beenden, oder warten Sie, bis das Programm beendet ist.
- Der Druckablasshebel muss auf der Position “Seal” stehen.
- Es wird nicht empfohlen, gekochten Reis zu lange im “Keep Warm”-Modus zu belassen, da dies die Konsistenz oder den Geschmack der Speisen beeinträchtigen kann.

Verzögerungsstart-Funktion

- Ihr Gerät verfügt über eine Verzögerungsstart-Funktion, mit der ein gewähltes Programm verzögert von 10 Minuten bis zu 24 Stunden gestartet werden kann. Die Verzögerungsstart-Funktion gilt nicht für die Funktion “BROWN/SAUTE”.
- Wählen Sie das gewünschte Programm, innerhalb von 10 Sekunden nach Programmauswahl drücken Sie die “DELAY START”-Taste, um die Stunden und Minuten der Verzögerung einzustellen. Verwenden Sie “+” und “-“, um die Verzögerungszeit einzustellen.
- Drücken Sie die START-Taste oder warten Sie 10 Sekunden, um die Verzögerungsstart-Funktion zu starten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit beginnt der Betrieb gemäß dem gewählten Programm.

HINWEIS: Die angezeigte Zeit ist die Verzögerung vor Programmstart. Bitte berücksichtigen Sie ausreichend Koch- und Abkühlzeit vor dem Servieren.

HINWEISE UND TIPPS

- Kleinere Lebensmittelstücke benötigen weniger Kochzeit als größere.
- Für kürzere Kochzeiten Lebensmittel vollständig auftauen oder auf Kühlschranktemperatur bringen.
- Verwenden Sie nur Nylon-, hitzebeständige Kunststoff- oder Holzutensilien. Metallutensilien können heiß werden und die Antihafbeschichtung beschädigen. Lassen Sie keine Utensilien im Gerät.
- Keine Dosen- oder versiegelten Produkte kochen.
- Zum Aufwärmen von Speisen in den Innentopf geben und KEEP WARM wählen. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit hinzufügen, um Anbrennen zu vermeiden und Druckaufbau zu ermöglichen.
- Harte Schalen von Krebstieren oder Schalentieren entfernen, um den Innentopf nicht zu zerkratzen.
- DELAY START oder KEEP WARM nicht für leicht verderbliche Lebensmittel verwenden (z. B. rohe Eier, roher Fisch).
- Fügen Sie immer mindestens 1 Tasse Flüssigkeit hinzu, um Dampf für das Druckkochen zu erzeugen. Verwenden Sie unter Druck kein Öl oder ölbasierten Flüssigkeiten. Bei Verwendung von Wein die gleiche Menge Wasser hinzufügen, da Wein zu schnell verdampft.

- Die Kochzeit wird erst heruntergezählt, wenn Druck/Temperatur das erforderliche Niveau erreicht haben.
- Unter Druck kocht das Essen weiter, selbst wenn der Timer endet. Bei Unsicherheit über die Kochzeit eine kürzere Zeit einstellen und Quick Release verwenden, um den Gargrad zu prüfen. Bei Bedarf Zeit erhöhen.
- Beim Kochen von Bohnen 1 Teelöffel Öl hinzufügen, um Schaum zu reduzieren.
- Härtere Fleischstücke eignen sich ideal für Druckkochen, da der Prozess Fasern abbaut und zartes Ergebnis liefert.
- Um Explosionsrisiken zu vermeiden, Dichtungsringe nur mit herstellergeprüften Ersatzteilen ersetzen.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Richtige Wartung gewährleistet lange Lebensdauer. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Das Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile; keine Reparaturversuche. Wenden Sie sich an qualifiziertes Personal.
- Stecken Sie das Gerät immer aus und lassen Sie alle Teile vollständig abkühlen, bevor Sie reinigen.
- Das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder Flüssigkeit eintauchen.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel, Stahlwolle oder Scheuerschwämme. Wasser darf nicht ins Gehäuse oder Bedienfeld gelangen.
- Entfernen Sie den Innentopf. Waschen Sie Innentopf, Überlaufschutz, Messbecher und Reislöffel mit heißem Seifenwasser; gründlich spülen und trocknen.
- Wenn Rückstände sichtbar sind, entfernen Sie das Ablassventil.
- Den Deckel auf eine saubere, stabile Fläche umdrehen.
- Den Dichtungsring herausziehen.
- Den Ablassventilschutz entfernen, wenn Rückstände vorhanden sind.
- Zum Entfernen des Schwimmventils: Schwimmventil von unten am Deckel stützen, nach oben drücken, Silikonkappe entfernen und Schwimmventil zum Herausnehmen fallen lassen. Dichtungsring, Ablassventil, Ablassventilschutz, Schwimmventil und Silikonkappe mit heißem Seifenwasser waschen; gründlich spülen und trocknen.
- Gehäuse, Bedienfeld und Deckel mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Achten Sie darauf, das Heizelement nicht zu beschädigen.
- Alle Teile müssen vollständig trocken sein, bevor das Gerät wieder zusammengebaut oder eingesteckt wird.
- Ablassventil und Schutz nur reinigen, wenn Rückstände sichtbar sind.
- Reislöffel, Messbecher, Kochständer und Innentopf sind spülmaschinenfest.
- Der Deckel ist nicht spülmaschinenfest.

Aufbewahrung

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie es lagern.
- An einem trockenen Ort auf einem stabilen Regal oder in einem Schrank aufbewahren.
- Keine schweren Gegenstände auf das Gerät legen..

FEHLERSUCHE

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Gerät nicht eingesteckt	Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
	Steckdose ist nicht mit Strom versorgt	Überprüfen Sie Sicherungen und Schutzschalter.
	Überhitztes Gerät	Trennen Sie das Gerät von der Steckdose und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
Das Bedienfeld leuchtet nicht	Fehlfunktion des Geräts	Trennen Sie das Gerät von der Steckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und reparieren.

Im Gerät entsteht kein Druck	Schwimmerventil ist oben (aufwärts)	Überprüfen Sie das Schwimmerventil auf Rückstände und reinigen Sie es bei Bedarf.
	Beschädigtes Schwimmerventil	Verwenden Sie das Gerät nicht und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und reparieren.
Das Gerät erhitzt sich, aber Display und/oder Tasten leuchten nicht	Fehlfunktion des Geräts	Drücken Sie die CANCEL-Taste, trennen Sie das Gerät von der Steckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und reparieren.
Das Schwimmerventil fährt nicht hoch	Nicht genügend Flüssigkeit, um ausreichenden Druck zu erzeugen	Drücken Sie die CANCEL-Taste und trennen Sie das Gerät von der Steckdose. Verwenden Sie die Schnellablass-Methode, um aufgebauten Druck abzulassen, und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es öffnen und Flüssigkeit nachfüllen.
	Rückstände blockieren das Schwimmerventil	Drücken Sie die CANCEL-Taste und trennen Sie das Gerät von der Steckdose. Verwenden Sie die Schnellablass-Methode, um aufgebauten Druck abzulassen, und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Schwimmerventil öffnen und reinigen.
Dampf entweicht vom Deckel	Sicherheitsventil nicht richtig eingesetzt	Drücken Sie die CANCEL-Taste und trennen Sie das Gerät von der Steckdose. Warten Sie, bis der Dampf stoppt, und drücken Sie das Ventil mit Ofenhandschuhen nach unten.
Dampf entweicht aus dem Schwimmerventil, wenn es oben ist	Beschädigtes Ablassventil	Drücken Sie die CANCEL-Taste, trennen Sie das Gerät von der Steckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und reparieren.
	Rückstände blockieren das Schwimmerventil	Drücken Sie die CANCEL-Taste und trennen Sie das Gerät von der Steckdose. Verwenden Sie die Schnellablass-Methode, lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie das Schwimmerventil.
	Beschädigte Silikonkappe des Schwimmerventils	Drücken Sie die CANCEL-Taste, trennen Sie das Gerät von der Steckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und reparieren.
Dampf entweicht seitlich vom Deckel	Deckel nicht richtig geschlossen	Drücken Sie die CANCEL-Taste und trennen Sie das Gerät von der Steckdose. Warten Sie, bis der Dampf stoppt, und drehen Sie den Deckel mit Ofenhandschuhen, sodass das ▼ auf dem Deckel mit dem Schlosssymbol am Gehäuse ausgerichtet ist, falls erforderlich.
	Dichtungsring fehlt	Drücken Sie die CANCEL-Taste und trennen Sie das Gerät von der Steckdose. Verwenden Sie die Schnellablass-Methode, lassen Sie das Gerät abkühlen, entfernen Sie den Deckel und setzen Sie den Dichtungsring mit Ofenhandschuhen ein.
	Beschädigter Dichtungsring	Drücken Sie die CANCEL-Taste, trennen Sie das Gerät von der Steckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen.
	Rückstände zwischen Dichtungsring und Deckel	Drücken Sie die CANCEL-Taste, trennen Sie das Gerät von der Steckdose. Verwenden Sie die Schnellablass-Methode, lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie alle Rückstände.

Der Deckel lässt sich nicht öffnen	Schwimmerventil ist oben (aufwärts)	Warten Sie, bis das Schwimmerventil absinkt. Verwenden Sie die Schnellablass-Methode mit Ofenhandschuhen, um die Wartezeit zu verkürzen.
	Beschädigtes Schwimmerventil	Verwenden Sie das Gerät nicht und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und reparieren.
Das Gerät erzeugt Geruch und Rauch	Rückstände aus dem Produktionsprozess werden bei der ersten Benutzung entfernt	Betreiben Sie das Gerät mit eingesetztem Innentopf und mindestens 2 Tassen Wasser für mindestens 10 Minuten ohne Deckel und ohne Lebensmittel, bis kein Geruch oder Rauch mehr entsteht.
	Fehlfunktion des Geräts	Drücken Sie die CANCEL-Taste, trennen Sie das Gerät von der Steckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und reparieren.

Importeur:
Enstore GmbH, Rudolf-Diesel-Straße 7
71154 Nufringen/Germany

Korrekte Entsorgung dieses Produkts



- Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der EU nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf.
- Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern.
- Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder kontaktieren Sie den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Er kann dieses Produkt umweltgerecht recyceln.

CİHAZ KILAVUZU BİRDEN FAZLA MODEL BİLGİSİ İÇİN OLUŞTURULMUŞ OLABİLECEĞİNİ LÜTFEN DİKKATE ALINIZ.
CİHAZINIZ, KILAVUZ İÇERİSİNDE BAHSEDİLEN ÖZELLİKLERİ İÇERMİYOR OLABİLİR.
DİL YAPAY ZEKA YARDIMIYLA ÇEVİRİLMİŞTİR.

GENEL GÜVENLİK TALİMATLARI VE UYARILAR

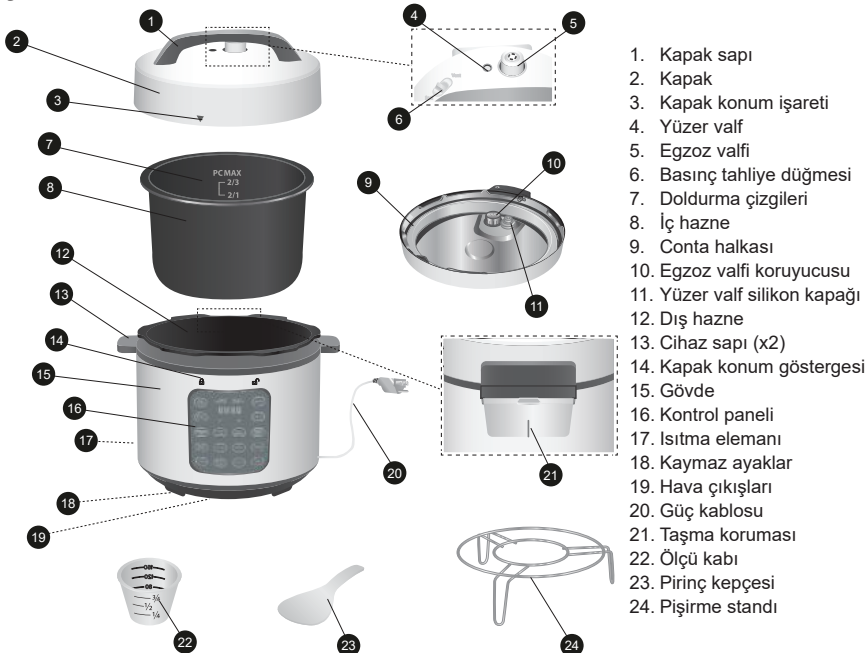
- Bu cihazı kullanmadan önce lütfen kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Lütfen kullanılan voltajın, cihazın etiketinde belirtilen voltaj ile aynı olduğundan emin olun.
- Kullanım kılavuzunu, garanti belgesini, satış fişini ve mümkünse iç ambalaj malzemeleri ile birlikte kutuyu saklayın.
- Cihaz, sadece özel kullanım için tasarlanmıştır ve ticari veya profesyonel kullanım için değildir.
- Cihaz kullanılmadığında, aksesuar parçaları takıldığında, cihaz temizlendiğinde veya bir arıza meydana geldiğinde her zaman fişi prizden çıkarın. Cihazı kapatmadan önce fişi çekin. Kabloyu değil, fişi çekin.
- Çocukları elektrikli cihazların tehlikelerinden korumak için, cihazı çocuklarla gözetimsiz bırakmayın. Bu nedenle, cihazı yerleştireceğiniz yeri seçerken, çocukların cihaza erişemeyeceği bir yer seçin. Kablonun sarkmadığından emin olun.
- Cihazı ve kabloyu düzenli olarak hasar açısından kontrol edin. Herhangi bir hasar varsa, cihaz kullanılmamalıdır.
- Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin. Çocukların plastik poşetler gibi ambalaj malzemeleriyle oynamasına izin vermeyin.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üstü çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel engellilikleri olan kişiler veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, gözetim altında olduklarında veya cihazın güvenli bir şekilde nasıl kullanılacağına dair talimat verildiğinde ve olası tehlikeleri anladıklarında kullanılabilir. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşın altındaki çocuklar tarafından gözetimsiz yapılmamalıdır.
- Cihazı kendiniz tamir etmeyin, sorun durumunda yetkili bir uzmana başvurun.
- Güvenlik nedenleriyle, kırık veya hasarlı bir ana kablo yalnızca üretici, müşteri hizmetleri departmanımız veya benzer nitelikli bir kişi tarafından eşdeğer bir kablo ile değiştirilebilir.
- Cihazı ve kabloyu ısıdan, doğrudan güneş ışığından, nemden, keskin kenarlardan ve benzerlerinden uzak tutun.
- Cihazı kullanmadığınızda kapatın ve fişi çekin.
- Yalnızca tedarikçi tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

- Cihazı dış mekanlarda kullanmayın. (Cihaz dışarıda kullanılmak üzere tasarlanmadıkça.) Her zaman sıfır veya sıfır altı sıcaklıklardan koruyun.
- Suyun yanında asla kullanmayın (küvet, lavabo vb.). Cihaz yağmura veya neme maruz bırakılmamalıdır. Cihazı yalnızca elleriniz kuru olduğunda kullanın.
- Cihaz suya düşerse, suya almadan önce fişi çekin. Su kaynağına dokunmayın. Cihazın yeniden kullanılması için bir uzman tarafından kontrol edilmesi gerekmektedir. Elektrik çarpma riskini önlemek için cihazı suyla temizlemeyin veya suya daldırmayın.
- Cihazı yalnızca amaçlanan kullanım amacı için kullanın.
- Bu cihaz yalnızca düzenlemelere uygun olarak kurulan topraklı bir prize bağlandığında çalıştırılmalıdır. Besleme voltajının tip plakada belirtilen voltaja uygun olduğundan emin olun.
- Cihazın talimatlarda belirtilen amaçlar dışında kullanılması, yanlış kullanılması veya uzmanlar tarafından tamir edilmemesi durumunda meydana gelen hasarlar garanti kapsamında değildir.
- Cihazı her zaman düz ve yatay bir yüzeyde kullanın.
- Cihaz, yükseklikten sert bir yüzeye düştüğünde artık kullanılmamalıdır. Görünmeyen hasarlar bile cihazın işlevsel güvenliği üzerinde olumsuz etkilere neden olabilir. Cihaz, bir profesyonel tarafından kontrol edildikten sonra kullanılabilir.
- Cihazı taşıırken veya çekerken güç fişini tutarak asla taşımayın veya çekmeyin, çünkü kablo kırılması nedeniyle kısa devre riski vardır. Güç kablosunu keskin kenarlar üzerinden bükmemeyin, kıstırmayın veya çekmeyin.
- Havalandırma deliği varsa, kapatmayın. Havalandırma deliklerine sıvı veya toz dökmeyin.
- Parmaklarınızı veya diğer nesneleri cihazın açık kısımlarına sokmayın.
- İç hazneyi, üzerinde işaretlenmiş olan "PC MAX-2/3" (Basınçlı Pişirme Maksimumu) çizgisinin üzerine kadar doldurmayınız. Pirinç veya kuru sebzeler gibi pişirme sırasında hacmi artan yiyecekleri pişirirken iç hazneyi 1/2 seviyesinin üzerine doldurmayınız. Aşırı doldurma, basınç tahliye valfinin tıkanmasına ve fazla basınç birikmesine neden olabilir.
- İç hazneyi içinde yiyecek veya su olmadan cihaz gövdesine yerleştirmeyiniz. İç hazne boşken çalıştırılırsa renk değişimi, tabanda eğilme veya haznenin kullanılamaz hale gelmesi gibi sorunlar oluşabilir.
- Cihazı kaldırmadan veya depolamadan önce tamamen soğumasını bekleyiniz.
- Bu cihaz kızartma amacıyla tasarlanmamıştır. Ürünü kesinlikle derin yağda kızartma veya basınçlı yağda kızartma için kullanmayınız. Bu

durum tehlikelidir ve yangına veya ciddi hasara yol açabilir.

- Ürünü taşımak için kapak sapını kullanmayınız.
- Her kullanımdan önce valflerde tıkanma olup olmadığını kontrol ediniz. Valfleri, kapağı ve/veya hava çıkışını kapatmayınız. Üst açıklığın üzerine herhangi bir cisim koymayınız.
- Elma püresi, kızılıçık, arpa şehriyesi, yulaf ezmesi veya diğer tahıllar, bezelye, erişte veya ravent gibi bazı yiyecekler köpürebilir, sıçrayabilir veya taşabilir. Bu durum basınç tahliye valfinin tıkanmasına ve aşırı basınca yol açabilir. Bu yiyeceklerin basınçlı pişiricide pişirilmesi önerilmez. Eğer kullanıcı yine de pişirmeye karar verirse, güvenlik için ekstra dikkatli olmalıdır. Aşırı doldurmayınız.
- Cihaz tamamen soğuyup iç basınç tamamen boşalmadan basınçlı pişiriciyi açmayınız. Kapak açılmakta zorlanıyorsa bu, cihazın hâlâ basınç altında olduğunu gösterir zorlayarak açmayınız. İçeride kalan basınç tehlike oluşturabilir.
- Metal tel süngerlerle temizlemeyiniz. Süngerin parçaları koparak elektrikli parçalara temas edebilir ve elektrik çarpmasına neden olabilir.
- Sıcak sıvı içeren bir cihazı taşıırken aşırı dikkatli olunuz. Cihaz çalışır durumdayken kesinlikle hareket ettirmeyiniz.

ÇOK FONKSİYONLU DİJİTAL DÜDÜKLÜ TENCERENİZİ TANIYIN



İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- Tüm ambalaj malzemelerini ve aksesuarları çıkarın.
- Tüm parçaların eksiksiz ve hasarsız olduğunu kontrol edin. Eksik veya hasarlı parça varsa cihazı çalıştırmayın.
- Kapağı ve iç hazneyi ılık sabunlu suyla yıkayın; durulayıp kurulayın. Cihaz gövdesini nemli bir bezle silin. Gövdeyi suya batırmayın.
- İlk kullanım sırasında üretim kalıntıları nedeniyle hafif bir koku veya duman oluşabilir; bu normaldir. İyi bir havalandırma sağlayın.
- İlk çalıştırma için, iç haznenin içine en az 2 bardak su koyun ve kapak veya yiyecek olmadan cihazı 10 dakika çalıştırın. Koku veya duman tamamen kaybolana kadar bu işlemi uygulayın.
- Cihazın tamamen soğumasını bekleyin ve ardından tüm parçaları tekrar temizleyin.

KONTROL PANELİ REHBERİ

Düğme	Fonksiyon	Ayar
Start	Cihazı açma veya pişirme işlemini başlatma	Bekleme modunda ve çalışma sırasında ışık yanar. Cihaz kapalıyken de yanabilir; dokunulduğunda bekleme moduna geçer
Cancel	Pişirme işlemini iptal etme ve cihazı kapatma	Fişe takıldığında ışık kapalıdır; “Başlat” tuşuna basıldığında ışık yanar, bekleme moduna geçer ve pişirme sürecinde yanmaya devam eder.
Keep warm	Sıcak tutma	Cihaz sıcak tutma modundayken ışık yanar. KEEP WARM düğmesine basıldığında ışık yanıp söner.
Delay start	Otomatik pişirmeyi ayarlama	DELAY START düğmesine basıldığında ışık yanıp söner; 10 saniye sonra sabit yanar veya START düğmesine basıldığında gecikmeli pişirme programı başlar.
+ Düğmesi	Pişirme süresini artırma	Pişirme süresini artırmak için basın. Hızlıca yükseltmek için basılı tutun.
- Düğmesi	Pişirme süresini azaltma	Pişirme süresini azaltmak için basın. Hızlıca azaltmak için basılı tutun.
Beef/Lamb	Sığır/kuzu pişirme programını seçme	Seçildiğinde ışık yanıp söner, 10 saniye sonra sabit yanar veya START tuşuna basıldığında pişirme başlar. Pişirme tamamlandığında ışık söner.
Pressure Cook	Basınçlı pişirme programını seçme	
Bean/Chilli	Fasulye/chili pişirme programını seçme	
Brown/Saute	Kavurma/sote programını seçme	
Slow Cook	Yavaş pişirme programını seçme	
Soup	Çorba programını seçme	
Stew	Güveç programını seçme	
Steam	Buharlı pişirme programını seçme	
Multigrain	Çok tahıllı programını seçme	
Rice/Risotto	Pirinç/risotto programını seçme	
Poultry	Kümes hayvanları programını seçme	
Cake	Kek programını seçme	
Safety Cooking Indicator	Cihazın düzgün çalıştığını gösterir	Pişirme başladığında ışık yanar ve kapak doğru şekilde kilitlendiğinde aktif olur.
Keep Warming Indicator	Cihazın sıcak tutma modunda olduğunu gösterir	Cihaz sıcak tutma modunda olduğunda ışık yanar.

SEBZELER İÇİN PIŞIRME SÜRELERİ

Yiyecek	Piştirme Programı	Önerilen Miktar	Piştirme Süresi	Buhar Tahliye Yöntemi
Kuşkonmaz, bütün veya kesilmiş	Basıncılı Piştirme	Yiyecek: 1 lb - Su: 1 lb	1 dk	Hızlı Tahliye
Fasulye, yeşil / sarı / bakla	Basıncılı Piştirme	Yiyecek: 1 lb - Su: 1 lb	1 dk	Hızlı Tahliye
Brokoli çiçekleri	Basıncılı Piştirme	Yiyecek: 1 lb - Su: 1 lb	1 dk	Hızlı Tahliye
Brüksel lahanası, bütün	Basıncılı Piştirme	Yiyecek: 1 lb - Su: 1 lb	20 dk	Hızlı Tahliye
Lahana, dilimlenmiş	Basıncılı Piştirme	Yiyecek: 1 lb - Su: 1 lb	1 dk	Hızlı Tahliye
Lahana, yarım	Basıncılı Piştirme	Yiyecek: 1 lb - Su: 1 lb	3 dk	Hızlı Tahliye
Lahana, bütün	Basıncılı Piştirme	Yiyecek: 1 lb - Su: 1 lb	20 dk	Hızlı Tahliye
Havuç, büyük parçalar	Basıncılı Piştirme	Yiyecek: 1 lb - Su: 1 lb	7 dk	Hızlı Tahliye
Havuç, bütün	Basıncılı Piştirme	Yiyecek: 1 lb - Su: 1 lb	10 dk	Hızlı Tahliye
Karnabahar	Basıncılı Piştirme	Yiyecek: 1 lb - Su: 1 lb	1 dk	Hızlı Tahliye
Mısır koçanı	Basıncılı Piştirme	Yiyecek: 1 lb - Su: 1 lb	1 dk	Hızlı Tahliye
Karışık sebzeler	Basıncılı Piştirme	Yiyecek: 1 lb - Su: 1 lb	1 dk	Hızlı Tahliye
Patates, küp kesilmiş	Basıncılı Piştirme	Yiyecek: 1 lb - Su: 1 lb	6 dk	Hızlı Tahliye
Patates, küçük ve bütün	Basıncılı Piştirme	Yiyecek: 1 lb - Su: 1 lb	15 dk	Hızlı Tahliye
Patates, büyük ve bütün	Basıncılı Piştirme	Yiyecek: 1 lb - Su: 1 lb	28 dk	Hızlı Tahliye
Kış kabağı, küp	Basıncılı Piştirme	Yiyecek: 1 lb - Su: 1 lb	2 dk	Hızlı Tahliye
Kış kabağı, yarım	Basıncılı Piştirme	Yiyecek: 1 lb - Su: 1 lb	6 dk	Hızlı Tahliye
Tatlı patates, küp	Basıncılı Piştirme	Yiyecek: 1 lb - Su: 1 lb	8 dk	Hızlı Tahliye
Tatlı patates, büyük ve bütün	Basıncılı Piştirme	Yiyecek: 1 lb - Su: 1 lb	18 dk	Hızlı Tahliye

BAKLAGİLLER, FASULYELER VE MERCİMEKLER İÇİN PIŞIRME SÜRELERİ

Yiyecek	Piştirme Programı	Bakliyat + Su Oranı	Islatma Süresi	Piştirme Süresi	Buhar Tahliye Yöntemi
Siyah fasulye	Fasulye/chili	4 bardak+1:1	3 dk	20 dk	Doğal Tahliye
Beyaz barbunya	Fasulye/chili	4 bardak+1:1	3 dk	25 dk	Doğal Tahliye
Kırmızı fasulye	Fasulye/chili	4 bardak+1:1	3 dk	20 dk	Doğal Tahliye
Mercimek (yeşil veya kahverengi)	Fasulye/chili	4 bardak+1:1	N/A	35 dk	Hızlı Tahliye
Sarı mercimek (ikiye bölünmüş)	Fasulye/chili	4 bardak+1:1.5	17 dk	35 dk	Doğal Tahliye
Soya fasulyesi	Fasulye/chili	4 bardak+1:1.5	17 dk	35 dk	Doğal Tahliye

ET VE KÜMES HAYVANLARI PİŞİRME SÜRELERİ

Yiyecek	Piştirme Programı	Önerilen Miktar	Piştirme Süresi	Buhar Tahliye Yöntemi
Siğir eti, güveç	Siğir/kuzu	Yiyecek: 1lb - Su: 1lb	25 dk	Doğal Tahliye
Siğir eti, büyük parçalar	Siğir/kuzu	Yiyecek: 1lb - Su: 1lb	30 dk	Doğal Tahliye
Et suyu veya kemik suyu	Basınçlı Piştirme	Yiyecek: 1lb - Su: 5lb	4 hrs	Doğal Tahliye
Tavuk suyu veya kemik suyu	Basınçlı Piştirme	Yiyecek: 1lb - Su: 5lb	2 hrs	Doğal Tahliye
Balık suyu veya kemik suyu	Çorba	Yiyecek: 2lb - Su: 5lb	30 dk	Doğal Tahliye
Tavuk göğsü (kemiksiz)	Basınçlı Piştirme	Yiyecek: 1lb - Su: 1lb	5 dk	Doğal Tahliye
Tavuk, bütün	Basınçlı Piştirme	Yiyecek: 2,5lb - Su: 1lb	20 dk	Doğal Tahliye
Yumurta, büyük ve haşlanmış	Basınçlı Piştirme	Yiyecek: 0,5lb - Su: 2lb	3 dk	Doğal Tahliye
Domuz eti, but/kızartma	Siğir/kuzu	Yiyecek: 1lb - Su: 1lb	15 dk	Doğal Tahliye
Domuz eti, kaburga	Siğir/kuzu	Yiyecek: 1lb - Su: 1lb	15 dk	Doğal Tahliye
Balık (bütün)	Buharlı piştirme	Yiyecek: 2lb - Su: 1lb	5 dk	Hızlı Tahliye
Balık (fileto)	Güveç	Yiyecek: 1lb - Su: 1lb	2 dk	Hızlı Tahliye
Istakoz	Buharlı piştirme	Yiyecek: 1lb - Su: 1lb	2 dk	Hızlı Tahliye
Midye	Buharlı piştirme	Yiyecek: 1lb - Su: 1lb	2 dk	Hızlı Tahliye
Deniz mahsulleri çorbası veya suyu	Çorba	Yiyecek: 1,5lb - Su: 5lb	8 dk	Hızlı Tahliye
Karides	Buharlı piştirme	Yiyecek: 1lb - Su: 1lb	2 dk	Hızlı Tahliye

PİRİNÇ VE TAHIL PİŞİRME SÜRELERİ

Yiyecek	Piştirme Programı	Önerilen Miktar	Pirinç : Su Oranı	Piştirme Süresi	Buhar Tahliye Yöntemi
Arpa, iri	Basınçlı Piştirme	4 bardak	1:2.5	10 dk	Doğal Tahliye
Lapa, yoğun	Basınçlı Piştirme	3 bardak (maks)	1:5	15 dk	Doğal Tahliye
Darı	Basınçlı Piştirme	2 bardak (maks)	1:7	3 dk	Doğal Tahliye
Yulaf, hızlı pişen	Basınçlı Piştirme	4 bardak	1:2	3 dk	Doğal Tahliye
Yulaf, çelik kesim	Basınçlı Piştirme	4 bardak	2:3	3 dk	Doğal Tahliye
Lapa	Basınçlı Piştirme	2 bardak (maks)	1:7	7 dk	Doğal Tahliye
Kinoa	Basınçlı Piştirme	4 bardak+	1:1.5	3 dk	Doğal Tahliye
Basmati pirinci	Pirinç/Risotto	4 bardak+	1:1.25	4 dk	Doğal Tahliye
Esmer pirinç	Pirinç/Risotto	4 bardak	1:1	20 dk	Doğal Tahliye
Yasemin pirinci	Pirinç/Risotto	4 bardak	1:1	4 dk	Doğal Tahliye
Beyaz pirinç	Pirinç/Risotto	4 bardak	1:1	4 dk	Doğal Tahliye
Yaban pirinci (zizania)	Pirinç/Risotto	4 bardak+	1:1.25	20 dk	Doğal Tahliye

KORUMA ÖZELLİKLERİ

Bu cihaz, pişirme sürelerini azaltmak için hem basınç hem de sıcaklık kullanır. Doğru kullanım için talimatları takip edin. Koruma özelliklerini devre dışı bırakmaya çalışmayın.

Aksesuar	Fonksiyonları	Koruma
Kapak	Yeterli basınç oluştuğunda contayla birlikte kapağı kilitleyen mekanik güvenlik özelliği.	Kapak, yalnızca basınç gerekli seviyeye düştüğünde çıkarılabilir.
Basınç Tahliye Düğmesi	Basıncı boşaltmak için egzoz valfini yukarı kaldırmak üzere ileri itin ve tekrar eski konumuna indirmek için geri çekin.	Sıcak buhar yanıklarını önlemek için egzoz valfine ve yüzer vanaya doğrudan temas etmeyin.
Yüzer vana	Cihaz içinde yeterli basınç oluştuğunda yukarı çıkar. Basınç gerekli seviyenin altına düştüğünde aşağı iner.	Vana yukarıdayken kapak açılmaz. Vana aşağı indikten sonra kapağı açmadan önce biraz bekleyin.
Egzoz valfi	Cihaz içinde buhar birikmesine izin veren mekanik özellik.	Gerektiğinde basıncı otomatik olarak boşaltır.
Conta halkası	Cihaz içinde basıncı korumak için hava geçirmez bir sızdırmazlık sağlar.	Basınç seviyeleri gerekli seviyeyi aştığında conta genişleyerek sızdırmaz yapı oluşturur.
Egzoz valfi koruyucusu	İç egzoz valfinin üzerine oturur. Temizlik için çıkarılabilir.	Yiyeceklerin egzoz valfine kaçmasını ve tıkanmayı önler.
Taşma koruyucusu	Pişirme sırasında oluşan taşma ve yoğunlaşmayı toplar.	Taşma ve yoğunlaşmanın koruma özelliklerine zarar vermesini önler.
Aşırı ısınma koruması	Yangın ve yaralanma riskini önleyen elektronik koruma özelliği.	Sıcaklık gerekli seviyeyi aşarsa cihazı kapatır. Isıtma elemanı, ekran ve gösterge ışıkları anında kapanır.

Uyarı:

- Tüm güvenlik ve koruma özelliklerinin doğru şekilde takıldığından ve kir veya tıkanıklık olmadığından emin olun.
- Herhangi bir güvenlik bileşeni eksik, aşınmış veya hasarlıysa cihazı kullanmayın. Yeniden takın veya değiştirin.
- Pişirme işleminden sonra, aksesuarları takarken veya çıkarırken yüzer vana veya egzoz valfine dokunmayın.
- Cihazı kapatmadan önce daima fişten çekin.

KURULUM VE DEMONTE

F1

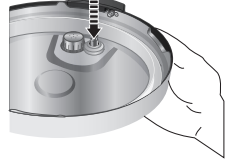


Egzoz valfi

Egzoz valfi, temizlik için kapaktan yukarı doğru çekilerek çıkarılabilir.

Montaj için, egzoz valfini kapağın üzerindeki hava çıkışına yerleştirin ve yerine sağlamca oturana kadar aşağı doğru bastırın. (F1)

F2

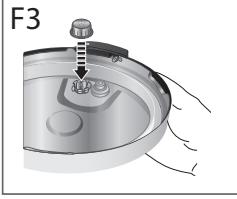


Yüzer vana

Yüzer vana, silikon kapağı çıkarılarak temizlik için sökülebilir.

Montaj için, yüzer vanayı kapağın üst kısmından tutucu yuvasına yerleştirin ve silikon kapağı kapağın alt tarafına takın. (F2)

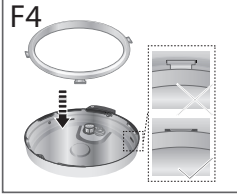
F3

**Valf koruyucusu**

Valf koruyucusu, kenarından yukarı doğru kaldırılarak çıkarılabilir.

Takmak için, valf koruyucusunu yerine yerleştirin ve aşağı doğru bastırın. (F3)

F4

**Conta halkası**

Conta halkası, kapaktan yukarı doğru çekilerek çıkarılabilir.

Conta halkasını yeniden takmak için, conta üzerindeki çıkıntıları kapağın üzerindeki yuvalara yerleştirin. (F4)

Conta halkası, her iki yüzü üste gelecek şekilde takılabilir.

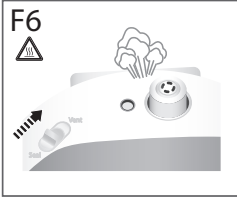
F5

**Taşma koruması**

Takmak için, taşma korumasını cihazın arka tarafındaki yuvasına yatay yönde iterek yerleştirin.

Çıkarmak için, ters yönde çekerek çıkarın. (F5)

F6

**Hızlı tahliye**

Basıncı boşaltmak için basınç tahliye düğmesini ileri itin; böylece egzoz valfi yukarı kalkar ve basınç, yüzer vana düşene kadar boşalmaya devam eder. (F6)

- Kapağı yalnızca yüzer vana tamamen düştükten sonra açın. Vana yukarıdayken kapağı zorlamayın. Açmadan önce cihazın soğumasını bekleyin.
- Kapağı veya cihazı taşıırken fırın eldiveni kullanın. Çıkan buhar yanıklara neden olabilir.

Güvenli Kapak Açma

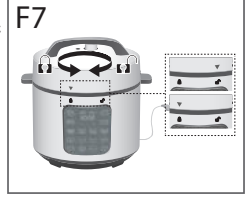
- Pişirme programının tamamen bittiğinden emin olun veya işlemi durdurmak için CANCEL tuşuna basın.
- Basıncı aşağıdaki yöntemlerden biriyle serbest bırakın.

Dikkat

- Hızlı tahliye sırasında el ve yüzünüzü egzoz valfinin üst kısmından uzak tutun; çıkan buhar aşırı derecede sıcaktır.
- Buhar çıkışı devam ederken egzoz valfini asla yukarı çekmeyin.
- Hızlı tahliye, yüksek sıvı hacmi veya yüksek nişasta içeriği olan yiyecekler (lapa pilav, yoğun çorba, yapışkan karışımlar vb.) için uygun değildir. Bu tür yiyecekler sıçrayabilir. Bunun yerine doğal tahliye yöntemi kullanılmalıdır.

Doğal Tahliye

- Tencerenin doğal olarak soğumasına izin verin; yüzer vana düştüğünde basınç tamamen serbest kalmış olur. Cihaz keep warm (sıcak tutma) modunda ise bu işlem genellikle 15-20 dakika sürer.
- Kapağın üzerine nemli bir havlu koymak soğumayı hızlandırabilir.
- Kapağı açmak için kapak sapını tutun, kilit açılana kadar saat yönünün tersine çevirin, ardından kaldırın.
- Vakum etkisini önlemek için kapağı kaldırırken havanın içeri girmesi için basınç tahliye düğmesini vent konumuna itin. (F7)

**Dikkat**

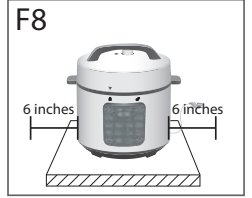
- Tüm basınç tamamen boşalmadan kapağı açmaya çalışmayın. Yüzer vana düşene kadar kapak kilitli kalır.
- Yüzer vana yiyecek kalıntısı nedeniyle sıkışmışsa, basınç tamamen boşaltıldıktan sonra yalnızca kalem veya çubukla hafifçe bastırarak serbest bırakın.

Cihazın Kullanımı

- Bu cihaz; çorba, güveç, pilav, buharda balık veya sebze ve çeşitli etleri enerji tasarruflı şekilde pişirebilir. Ayrıca yavaş pişirme ve sıcak tutma işlevlerine sahiptir.
- Cihazı konserve veya mühürlü yiyecekler için kullanmayın.

NOT:

- Nominal güç: 1000W. Devrenin aşırı yüklenmediğinden emin olun ve yalnızca 220-240V ~ 50/60Hz bir priz kullanın.
- Ahşap yüzeylerde kullanırken ısıya dayanıklı bir altlık koyun. Cihazın çevresinde en az 15 cm (6 inç) boşluk bırakın (F8) ve buhar için yeterli yükseklik sağlayın.
- Alt hava girişlerinin kapalı olmadığından ve güç kablosunun sıkışmadığından emin olun.
- Cihazı temiz, düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.

**Pişirme Hazırlığı****Kapağı Açma**

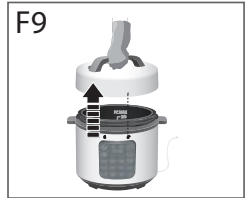
- Kapak sapını tutun ve gövdedeki kilit sembolü ile "▼" işareti hizalanana kadar kapağı saat yönünün tersine çevirin (F9), ardından kaldırın.

Kapak Bileşenlerini Kontrol Edin

- Conta halkasının doğru takılmış olduğundan, valf koruyucusunun yerinde olduğundan, yüzer vana ve egzoz valfinin serbestçe hareket ettiğinden ve herhangi bir engel bulunmadığından emin olun.

Yiyecek ve Sıvı Ekleme

- PC MAX (2/3) seviyesini aşmayın.
- Pirinç, fasulye, kurutulmuş sebzeler gibi genişleyen yiyeceklerde yalnızca tencerenin 1/2'sine kadar doldurun.
- Aşırı doldurma; buhar tahliye borularını tıkayabilir, aşırı basınca, sıçramaya veya cihazın zarar görmesine yol açabilir.



Yiyecek Türü	Maksimum Kapasite (Çıkarılabilir İç Hazne Kapasitesi)	Örnek
Katı yiyecekler	2/3	Et
Köpüren yiyecekler	1/2	Çok tahıllı karışımlar, pirinç, makarna
Sadece sıvılar	1/2	Çorba
Baklagiller	1/3	Fasulye, mercimek

İç Tencereyi Dış Gövdeye Yerleştirme

- Bunun öncesinde, iç tencerenin dış yüzeyinin ve cihazın içindeki ısıtma elemanının temiz ve kuru olduğundan, üzerinde yabancı cisim bulunmadığından emin olun. (F10)
- İç tencerenin dış yüzeyini, dış gövdeye yerleştirmeden önce mutlaka kurulayın. Sıvılar kullanım sırasında ısıtma elemanına zarar verebilir.
- İç tencereyi dış gövdeye yerleştirdikten sonra, iç tencere ile ısıtma elemanı arasında iyi temas sağlamak için tencereyi hafifçe döndürün.

F10



Kapağı Tamamen Kapatma

- Kapak sapını tutun ve kapağı cihaza yerleştirin. Kapaktaki “▼” kapak pozisyon işareti ile gövdedeki açık kilit sembolü hizalıyken kapağı saat yönünde çevirin.
- Kapaktaki “▼” işareti, gövdedeki kilit sembolüyle hizalandığında kapak yerine kilitlenmiş olur. (F11)

F11



Basınç Tahliye Düğmesini Doğru Konumlandırma

Cihaz “Keep Warm”, “Brown/Sauté” ve “Slow Cook” fonksiyonları haricindeki tüm fonksiyonlarda, basınç tahliye düğmesini seal (kapalı) konumuna getirin. (F12) Bu, cihazın basınç altında çalıştığını gösterir.

- “Kavurma/Sote” fonksiyonu kapağı olmadan kullanılmalıdır.
- “Slow cook” ve “Keep Warm” fonksiyonları kapakla veya kapaksız kullanılabilir.
- Egzoz valfinin gevşek olması tamamen normaldir; ağırlıklı çalışan bir sistemdir ve buhar borusunun üzerine oturur. Gerektiğinde yukarı çekilerek temizlenebilir.

F12



Güç Kablosunu Prize Bağlama (F13)

Kabloyu prize taktığınızda cihaz kapalı moda geçer. Ekranda “--:--” görünür, START düğmesi yanar ve cihaz bir kez bip sesi verir.

F13



Program Seçin ve Pişirmeye Başlayın

- Cihazı açmak için START düğmesine basın.
- İstediğiniz pişirme programına basın. Seçilen program yanıp söner ve varsayılan süre ekranda görünür. Süre ayarlamak için “+” veya “-” düğmelerini kullanabilirsiniz.
- Tekrar START düğmesine basın veya 10 saniye bekleyin; program otomatik olarak başlar.
- Ekranda “([])” sembolü görünür; bu, cihazın ısındığını gösterir. Basınç oluşup yüzür vana yukarı çıktığında ayarlanan pişirme süresi ekranda görünür ve geri sayım başlar.

NOT:

- Seçilen program tamamlandığında, cihazı kapatmak için CANCEL tuşuna basın veya cihaz otomatik olarak sıcak tutma moduna geçer.

UYARI:

- Yiyecekleri kesinlikle dış gövdeye doğrudan koymayın. (F14)

F14



PIŞIRME PROGRAMI SEÇİMİ

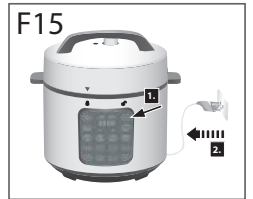
Fonksiyon	Basınçlı Pişirme	Kapak Gerekli mi?	Basınç Tahliye Düğmesi Konumu	Pişirme Süresi	Zaman Aralığı	Zaman Ayarı
Yavaş pişirme	Hayır	Evet	Vent	240 dk	1dk-24saat	10 dakikalık artış/azalış için "+" veya "-" düğmesine uzun basın. 1 dakikalık artış/azalış için kısa basın.
Basınçlı pişirme	Evet	Evet	Seal	35 dk	1dk-4saat	
Sığır/kuzu	Evet	Evet	Seal	50 dk	1dk-75dk	
Fasulye/chili	Evet	Evet	Seal	40 dk		
Pirinç/risotto	Evet	Evet	Seal	25 dk		
Kavurma/sote	Hayır	Hayır	Kapak kullanmayın	30 dk	1dk-60dk	
Çorba	Evet	Evet	Seal	60 dk	1dk-75dk	
Kümes hayvanları	Evet	Evet	Seal	28 dk		
Kek	Evet	Evet	Seal	55 dk		
Güveç	Evet	Evet	Seal	40 dk		
Çok tahıllı	Evet	Evet	Seal	45 dk		
Buharlı Pişirme	Evet	Evet	Seal	10 dk		
Sıcak tutma	Hayır	Evet	Seal	120 dk	1dk-24saat	
Gecikmeli başlat				30 dk		

NOT:

- Piştirme programları birleştirilemez. Aynı anda yalnızca tek bir program seçilebilir.
- Basınç oluşumu için gereken süre, iç tencereye konan yiyecek ve sıvının miktarına ve türüne bağlıdır. Geri sayım, basınç uygun seviyeye ulaştığında başlar.

UYARI:

- Kullanım sırasında, uygun basınç seviyesini korumak için zaman zaman buhar çıkışı olabilir. Bu tamamen normaldir. Ellerinizin ve yüzünüzün buhardan uzak olduğundan emin olun. Cihazı tutarken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Kapağı, egzoz valfini, yüzer vanayı ve hava çıkışlarını asla örtmeyin.
- Güç kablusunun kullanım sırasında cihazın gövdesine temas etmesine izin vermeyin.
- SAFETY COOKING göstergesi piştirme süresi boyunca yanacaktır.
- Piştirme süresi sona erdiğinde, KEEP WARMING göstergesi yanacak, SAFETY COOKING göstergesi sönecek ve cihaz otomatik olarak 12 saat sıcak tutma modunda çalışacaktır. 12 saat sonunda cihaz otomatik olarak kapanır.
- Herhangi bir zamanda cihazı kapatmak için CANCEL düğmesine basın ve ardından fişi prizden çıkarın. (F15)



Pişirdikten Sonra

- Cihazın soğumasına izin verin. Basınç ve sıcaklık yavaşça düşecektir. İç basınç gerekli seviyeye indiğinde Yüzer Vana aşağı düşer.

UYARI:

- Yüzer vana düştüğü anda kapağı hemen açmak önerilmez; çünkü cihazın iç basıncı hâlâ dış ortamdaki yüksek olabilir. Kapağın hızlı açılması basınç farkı oluşturup sıcak yiyecek ve sıvıların dışarı fırlamasına neden olabilir. Yanıklara veya yaralanmalara yol açabilir!
- Yüzer vana aşağı indikten sonra kapağı açmadan önce bir süre beklemeniz tavsiye edilir.
- Basınçlı piştirme sırasında kapağı açmaya asla zorlamayın. Yaralanma riski!

Yanık Tehlikesi!

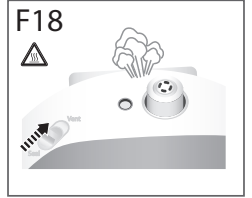
- Cihazdan aksesuar veya yiyecek yerleştirirken veya çıkarırken her zaman dikkatli olun. İç tencerenin içine asla çıplak elinizi sokmayın (F16).
- Cihaz çalışırken veya fişe takılıyken gövdeye veya kapağa dokunmayın (F17).
- Aksesuarları veya yiyecekleri çıkarırken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Tüm basınç boşalincaya kadar Basınç Tahliye Düğmesini ileri itin; Egzoz Valfi yukarı kalkarak buharı dışarı verir (F18).
- Kapağı açmayı denemeden önce Yüzer Vana aşağı düşmüş olmalıdır.

**Yavaş Pişirme Fonksiyonu**

- SLOW COOK düğmesine basın; ekranda varsayılan süre "04:00" görünür. Bu durumda cihaz 4 saat yüksek sıcaklıkta pişirir.
- Düşük sıcaklık gerekiyorsa, süreyi "08:00" olarak ayarlamak için "+" düğmesine basın. Bu durumda cihaz 8 saat düşük sıcaklıkta çalışır.
- Süre bittiğinde KEEP WARM göstergesi yanar, SAFETY COOKING göstergesi söner ve cihaz otomatik olarak 12 saat sıcak tutma moduna geçer.
- Cihazı istediğiniz zaman CANCEL düğmesiyle kapatıp fişini çıkarabilirsiniz.

**Sıcak Tutma Fonksiyonu**

- Bu cihaz yiyecekleri 24 saate kadar sıcak tutabilir. Basınçlı pişirme tamamlandığında cihaz bip sesi verir ve otomatik olarak "Auto Keep Warm" moduna geçer. Bu mod ekranda 0-12 saat arasında süre sayacaktır.
- Keep Warm fonksiyonu, başka bir program çalıştırmadan önce KEEP WARM düğmesine basılarak da başlatılabilir.
- KEEP WARM düğmesine basınca ekranda varsayılan süre "02:00" görünür.
- KEEP WARM düğmesi yanıp söner.
- Süre ayarlamak için "+/-" düğmelerini kullanın.
- START düğmesine basın veya 10 saniye bekleyin; program başlar.
- KEEP WARM fonksiyonunu durdurmak için her zaman CANCEL düğmesine basılabilir veya sürenin bitmesi beklenebilir.
- Basınç tahliye düğmesi seal konumunda olmalıdır.
- Pişmiş pirinç çok uzun süre "Keep Warm" modunda bırakmak önerilmez; kıvam ve tat bozulabilir.

**Gecikmeli Başlatma Fonksiyonu**

- Cihaz, seçilen bir programın 10 dakika ile 24 saat arası gecikmeli başlamasını sağlayabilir. Bu fonksiyon "BROWN/SAUTE" için geçerli değildir.
- Programı seçtikten sonra 10 saniye içinde, "DELAY START" düğmesine basın ve gecikme süresini ayarlamak için "+" ve "-" düğmelerini kullanın.
- START düğmesine basın veya 10 saniye bekleyin; gecikmeli başlatma devreye girer. Ayarlanan süre dolduğunda cihaz seçilen programı başlatır.

NOT: Bu süre, programın başlamasından önceki gecikme süresidir. Servis zamanınızı planlarken pişirme ve soğuma süresini de göz önünde bulundurun.

KULLANIM İPUÇLARI

- Küçük parçalar hâlindeki yiyecekler, büyük olanlara göre daha kısa pişirme süresi gerektirir.
- Daha kısa pişirme süresi için, yiyecekleri tamamen çözündürün veya pişirmeden önce buzdolabı sıcaklığına getirin.
- Yalnızca naylon, ısıya dayanıklı plastik veya ahşap gereçler kullanın. Metal gereçler ısınabilir ve yapışmaz yüzeye zarar verebilir. Gereçleri cihazın içinde bırakmayın.
- Konserve veya mühürlü ürünleri pişirmeyin.
- Yiyecekleri yeniden ısıtmak için, yiyecekleri iç tencereye yerleştirin ve KEEP WARM modunu seçin. Yanmayı önlemek ve basınç oluşmasını sağlamak için gerekirse az miktarda sıvı ekleyin.
- Kabuklu deniz ürünlerinin sert kabuklarını çıkarın; bu, iç tencerenin çizilmesini önler.
- DELAY START veya KEEP WARM fonksiyonlarını çabuk bozulan yiyecekler (ör. çiğ yumurta, çiğ balık) için kullanmayın.
- Basınçlı pişirme için her zaman en az 1 su bardağı sıvı ekleyin. Basınç altında yağ veya yağ bazlı sıvılar kullanmayın. Şarap kullanıldığında, aynı miktarda su ekleyin; çünkü şarap çok hızlı buharlaşır.
- Geri sayım yalnızca basınç/sıcaklık gerekli seviyeye ulaştığında başlar.
- Basınç altında, süre bitse bile yiyecek pişmeye devam eder. Emin değilseniz daha kısa süre ayarlayın ve pişmişlik durumunu kontrol etmek için "Quick Release" (Hızlı Tahliye) kullanın. Gerekirse süreyi artırın.
- Fasulye pişirirken köpürmeyi azaltmak için 1 çay kaşığı yağ ekleyin.
- Zor pişen et parçaları, basınçlı pişirme için idealdir; lifler parçalanır ve yumuşak bir sonuç elde edilir.
- Patlama riski oluşmaması için, conta halkasını sadece üretici tarafından onaylanmış parçalarla değiştirin.

TEMİZLİK VE BAKIM

- Doğru bakım, cihazın uzun ömürlü olmasını sağlar. Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin. Cihazda kullanıcının müdahale edebileceği bir parça yoktur; onarım girişiminde bulunmayın. Servis için yetkili personelle iletişime geçin.
- Temizlikten önce cihazın fişini çekin ve tüm parçaların tamamen soğumasını bekleyin.
- Cihazı, güç kablosunu veya fişi suya veya herhangi bir sıvıya daldırmayın.
- Aşındırıcı temizleyiciler, tel fırça, çelik yün veya sert ovma süngerleri kullanmayın. Su girişinin gövdeye veya kontrol paneline kaçmasını önleyin.
- İç tencereyi çıkartın. İç tencere, taşma koruması, ölçü kabı ve pilav kaşığı sıcak sabunlu suyla yıkayın; iyice durulayın ve tamamen kurutun.
- Kalıntı fark edilirse egzoz valfini çıkarın.
- Kapağı temiz ve sabit bir yüzeye ters çevirerek koyun.
- Conta halkasını dışa doğru çekerek çıkarın.
- Kalıntı varsa egzoz valfi koruyucusunu çıkarın.
- Yüzer vanayı çıkarmak için: kapağın altından yüzer vanayı elinizle destekleyin, yukarı doğru itin, silikon kapağı çıkarın ve yüzer vana'nın aşağı düşmesine izin verin. Ardından conta halkası, egzoz valfi, egzoz valfi koruyucusu, yüzer vana ve silikon kapağını sıcak sabunlu suyla yıkayın; durulayın ve tamamen kurutun.
- Cihazın gövdesini, kontrol panelini ve kapağın dış yüzeyini nemli bir bezle silin.
- Temizlik sırasında ısıtma elemanına zarar vermemeye özen gösterin.
- Tüm parçaların tamamen kuru olduğundan emin olun; ancak sonra cihazı tekrar monte edin veya fişe takın.
- Egzoz valfi ve koruyucusunu yalnızca görünür kalıntı birikimi olduğunda temizleyin.
- Pilav kaşığı, ölçü kabı, pişirme standı ve iç tencere bulaşık makinesinde temizlenmek için uygundur.
- Kapak, bulaşık makinesine uygun değildir.

Saklama

- Cihazı saklamadan önce tamamen soğuduğundan, temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- Kuru bir ortamda, sabit bir raf veya dolap içinde saklayın.
- Cihazın üzerine ağır eşyalar koymayın.

SORUN GİDERME

Problem	Nedeni	Çözüm
Cihaz çalışmıyor	Cihaz fişe takılı değil	Fişi prize takın.
	Priz enerjisiz	Sigortaları ve devre kesiciyi kontrol edin.
	Cihaz aşırı ısınmış	Cihazın fişini prizden çekin ve yeniden kullanmadan önce tamamen soğumasını bekleyin.
Kontrol paneli yanmıyor	Cihaz arızalı	Cihazın fişini prizden çekin ve kontrol edilmesi/ onarılması için yetkili servise başvurun.
Cihazda basınç oluşmuyor	Yüzer vana yukarıda (yükselmiş pozisyonunda)	Yüzer vanayı kontrol edin; gerekirse temizleyin.
	Yüzer vana hasarlı	Cihazı kullanmayı durdurun ve yetkili servise başvurun.
Cihaz ısıyor ancak ekran ve/veya düğmeler yanmıyor	Cihaz arızalı	CANCEL düğmesine basın, ardından fişi çekin ve cihazı kontrol ettirmek için yetkili servise başvurun.
Yüzer vana yukarı çıkmıyor (yukarı pozisyon)	Yeterli sıvı yok, yeterli basınç oluşmuyor	CANCEL düğmesine basın ve fişi çekin. Quick Release yöntemi ile biriken basıncı boşaltın, cihaz soğuduktan sonra açın ve yeterli sıvı ekleyin.
	Yüzer vana kalıntıyla tıkanmış	Cancel düğmesine basın ve fişi çekin. Quick Release yöntemiyle biriken basıncı boşaltın, cihazı soğutun, ardından yüzer vanayı temizleyin.
Kapağın kenarından buhar çıkıyor	Basınç tahliye valfi doğru takılmamış	CANCEL düğmesine basın ve fişi çekin. Buharın tamamen durmasını bekleyin ve fırın eldiveni kullanarak valfi aşağı itin.
Yüzer vana yukarıdayken buhardan kaçak var	Egzoz valfi hasarlı	CANCEL düğmesine basın, fişi çekin ve onarım için yetkili servise başvurun.
	Yüzer vana kalıntıyla tıkanmış	CANCEL düğmesine basın ve fişi çekin. Quick Release yöntemiyle biriken basıncı boşaltın, cihazı soğutun ve yüzer vanayı temizleyin.
	Yüzer vana silikon kapağı hasarlı	CANCEL düğmesine basın, fişi çekin ve kontrol/ onarım için yetkili servise başvurun.

Kapağın kenarlarından buhar çıkıyor	Kapak düzgün kapanmamış	CANCEL düğmesine basın ve cihazın fişini çekin. Buhar tamamen durana kadar bekleyin. Gerekirse fırın eldiveni kullanarak kapağı çevirin ve kapaktaki "▼" işaretinin gövdedeki kilit sembolüyle hizalanmasını sağlayın.
	Conta halkası eksik	CANCEL düğmesine basın ve cihazın fişini çekin. Biriken basıncı Quick Release yöntemiyle boşaltın, cihazın soğumasını bekleyin ve kapağı çıkarak conta halkasını fırın eldiveni kullanarak yeniden takın.
	Conta halkası hasarlı	CANCEL düğmesine basın, fişi çekin ve kontrol edilmesi için yetkili servise başvurun.
	Conta halkası ile kapak arasında kalıntı var	CANCEL düğmesine basın ve fişi çekin. Biriken basıncı Quick Release yöntemiyle boşaltın, cihazın soğumasını bekleyin ve kalıntıları temizleyin.
Kapak açılmıyor	Yüzer vana yukarıda (yükselmiş pozisyonunda)	Yüzer vananın aşağı düşmesini bekleyin. Bekleme süresini kısaltmak için fırın eldiveni kullanarak Quick Release yöntemini uygulayabilirsiniz.
	Yüzer vana hasarlı	Cihazı kullanmayı durdurun ve kontrol/onarım için yetkili servise başvurun.
Cihaz koku ve duman çıkıyor	İlk kullanım sırasında üretimden kalan kalıntılar yanarak yok ediliyor	İç tencere takılıyken ve en az 2 su bardağı su ile, kapaksız ve yiyeceksiz olarak cihazı en az 10 dakika çalıştırın; koku veya duman tamamen kaybolana kadar devam edin.
	Cihaz arızalı	CANCEL düğmesine basın, ardından fişi çekin ve cihazı kontrol/onarım için yetkili servise başvurun.

Türkiye Distribütörü: ZİLAN HOME
 Mahmutbey Mahallesi, 2660 Sokak No:23/31
 34218 Bağcılar/İstanbul, Türkiye zilanturkiye@zilan.com.tr

Uygun ürün imhası



- İşbu işaret, mevcut ürünün AB içerisinde diğer evsel atıklarla birlikte imha edilmemesi gerektiğini belirtmektedir.
- Kontrol edilmemiş atık bertarafının çevreye ve insan sağlığına verebileceği muhtemel zararları önlemek adına, ürünü sorumluluk içinde maddi kaynakların sürdürülebilir yeniden kullanımına teşvik adına geri dönüştürün.
- Kullandığınız cihazın iadesi için, lütfen iade ve toplama sistemlerini kullanın veya ürünü satın alındığı bayi ile iletişime geçin. Çevresel güvenli geri dönüşüm için mevcut ürünü sizden alacaklardır.

RENĂINĂI CĂ MANUALUL INFORMATIV A FOST CREAT PENTRU MAI MULTE MODELE ALE ACESTUI DISPOZITIV
 ESTE POSIBIL CĂ UNELE CARACTERISTICI MENȚIONATE ÎN MANUAL SĂ NU FIE DISPONIBILE PE DISPOZITIVULUI DVS.
 ACEASTĂ LIMBĂ A FOST TRADUSĂ CU AJUTORUL INTELIGENȚEI ARTIFICIALE.

INSTRUCȚIUNI ȘI AVERTISMENTE GENERALE DE SIGURANȚĂ

- Înainte de a utiliza acest dispozitiv, citiți cu atenție manualul de instrucțiuni.
- Vă rugăm să vă asigurați că tensiunea nominală este aceeași cu tensiunea pe care o utilizați.
- Păstrați instrucțiunile, certificatul de garanție, bonul de vânzare și, dacă este posibil, cutia cu ambalajul interior!
- Dispozitivul este destinat exclusiv uzului privat și nu pentru uz comercial sau profesional!
- Scoateți întotdeauna fișa din priză atunci când dispozitivul nu este utilizat, când atașați accesorii, când curățați dispozitivul sau în cazul unei defecțiuni. Opriti mai întâi dispozitivul. Trageți de fișă, nu de cablu.
- Pentru a proteja copiii de pericolele aparatelor electrice, nu îi lăsați niciodată nesupravegheați cu dispozitivul. Așadar, alegeți locația dispozitivului astfel încât copiii să nu aibă acces la acesta. Asigurați-vă că cablul nu atârna.
- Verificați periodic dispozitivul și cablul pentru deteriorări. Dacă există orice fel de daune, dispozitivul nu trebuie utilizat.
- Nu lăsați copiii să se joace cu dispozitivul. Nu lăsați copiii să se joace cu materiale de ambalaj precum pungi de plastic.
- Acest dispozitiv poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane cu dizabilități fizice, senzoriale sau mentale sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția să fie supravegheați sau să li se ofere instrucțiuni privind utilizarea în siguranță și să înțeleagă pericolele posibile. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii sub 8 ani nesupravegheați.
- Nu reparați dispozitivul singur, ci consultați un expert autorizat în caz de problemă.
- Din motive de siguranță, un cablu de alimentare rupt sau deteriorat poate fi înlocuit doar cu un cablu echivalent de la producător, departamentul nostru de service clienți sau o persoană calificată similar.
- Mențineți dispozitivul și cablul departe de căldură, lumina directă a soarelui, umezeală, margini ascuțite etc.
- Opriti dispozitivul și scoateți-l din priză atunci când nu îl utilizați.
- Folosiți numai accesorii originale furnizate de producător.
- Nu folosiți dispozitivul în aer liber.
- Nu utilizați niciodată lângă apă (cada de baie, chiuvetă etc.). Aparatul

nu trebuie expus la ploaie sau umiditate. Folosiți-l doar cu mâinile uscate.

- Dacă dispozitivul cade în apă, scoateți fișa din priză înainte de a-l scoate din apă. Nu atingeți sursa de apă. Dispozitivul trebuie verificat de un specialist înainte de a fi utilizat din nou. Pentru a evita riscul de electrocutare, nu curățați dispozitivul cu apă și nu-l scufundați.
- Folosiți dispozitivul doar în scopul pentru care a fost destinat.
- Acest dispozitiv trebuie utilizat doar atunci când este conectat la o priză împământată, instalată conform reglementărilor. Asigurați-vă că tensiunea de alimentare corespunde tensiunii indicate pe placa de tip.
- Daunele care apar când dispozitivul este utilizat în alte scopuri decât cele specificate în instrucțiuni, este utilizat incorect sau nu este reparat de experți nu sunt acoperite de garanție.
- Folosiți întotdeauna dispozitivul pe o suprafață plană și orizontală.
- Dispozitivul nu trebuie utilizat după ce a căzut pe o suprafață dură de la înălțime. Chiar și daunele invizibile pot afecta siguranța funcțională. Dispozitivul poate fi utilizat numai după verificarea de către un specialist.
- Nu transportați și nu trageți dispozitivul ținând de fișa de alimentare, deoarece există risc de scurtcircuit datorită deteriorării cablului. Nu îndoiți, nu ciupiți și nu trageți cablul peste margini ascuțite.
- Dacă există un orificiu de ventilație, nu-l acoperiți. Nu turnați lichide sau pulberi în orificiile de ventilație.
- Nu introduceți degetele sau alte obiecte în părțile deschise ale dispozitivului.
- Vă rugăm să folosiți dispozitivul conform capacității sale și să nu-l supraîncărcați.
- Nu umpleți vasul interior mai sus de linia "PC MAX-2/3" (Presiune maximă), așa cum este marcat pe vasul interior. La gătitul alimentelor care se extind în timpul gătitului, cum ar fi orezul sau legumele uscate, nu umpleți vasul interior mai mult de jumătate. Supraumplerea poate duce la blocarea supapei de eliberare a presiunii și la acumularea excesivă a presiunii.
- Nu plasați niciodată vasul interior în aparat fără apă sau alimente. Dacă vasul interior este gol în timpul funcționării, acesta se poate decolora, se poate deforma sau poate deveni inutilizabil.
- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a-l depozita.
- Acest aparat nu este destinat prăjirii adânci a alimentelor. Nu utilizați niciodată aparatul pentru prăjire adâncă sau prăjire sub presiune cu ulei. Este periculos și poate provoca incendiu sau daune serioase.
- Nu folosiți mânerul capacului pentru a muta produsul.

- Verificați întotdeauna supapele pentru blocaje înainte de fiecare utilizare. Nu acoperiți supapele, capacul și/sau orificiul de aer. Nu plasați niciun obiect deasupra deschiderii superioare.
- Rețineți că anumite alimente, cum ar fi sosul de mere, merișoarele, orzul perlat, fulgii de ovăz sau alte cereale, mazărea spartă, tăiței sau rubarba pot spuma sau stropi, ceea ce poate bloca supapa de eliberare a presiunii și poate duce la acumularea excesivă a presiunii. Este recomandat ca aceste alimente să nu fie gătite într-un aragaz sub presiune. Dacă totuși sunt gătite, trebuie acordată o atenție sporită pentru siguranță. Nu supraîncărcați.
- Nu deschideți aragazul sub presiune până când aparatul nu s-a răcit complet și presiunea internă nu a fost eliberată. Dacă capacul este greu de deschis, acest lucru indică faptul că aparatul este încă sub presiune – nu forțați deschiderea. Presiunea rămasă poate fi periculoasă.
- Nu curățați cu bureți sau lavete metalice. Bucățile se pot desprinde și pot intra în contact cu părțile electrice, existând risc de electrocutare.
- Trebuie să fiți extrem de atent când mutați un aparat cu lichide fierbinți. Nu mutați aparatul cât timp este pornit.

CUNOAȘTEȚI OALA DE PRESIUNE DIGITALĂ MULTIFUNCȚIONALĂ



1. Mănerul capacului
2. Capac
3. Marcajul poziției capacului
4. Vana plutitoare
5. Vana de evacuare
6. Comutator de eliberare a presiunii
7. Linii de umplere
8. Oala interioară
9. Inel de etanșare
10. Protecție pentru vana de evacuare
11. Capac din silicon al vane plutitoare
12. Oala exterioră
13. Mănerul aparatului (x2)
14. Indicator poziție capac
15. Carcasa aparatului
16. Panoul de control
17. Element de încălzire
18. Piciorușe antiderapante
19. Orificii de ventilație
20. Cablu de alimentare
21. Protecție împotriva revărsării
22. Cana de măsurare
23. Lingura pentru orez
24. Suport de gătit

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate materialele de ambalaj și accesorii.
- Verificați dacă toate componentele sunt complete și nedeteriorate. Nu folosiți aparatul dacă lipsește sau este deteriorat vreun element.
- Spălați capacul și oala interioară cu apă caldă și săpun; clătiți și uscați. Ștergeți carcasa aparatului cu o cârpă umedă. Nu scufundați carcasa în apă.
- La prima utilizare, poate apărea un miros sau fum ușor datorită reziduurilor de fabricație; acest lucru este normal. Asigurați o bună ventilație.
- Pentru prima funcționare, puneți cel puțin 2 cani de apă în oala interioară și lăsați aparatul să funcționeze 10 minute fără capac și fără alimente, până când orice miros sau fum dispare.
- Lăsați aparatul să se răcească complet, apoi curățați din nou toate componentele.

GHID PENTRU PANOU DE CONTROL

Panoul de control indică starea de funcționare a aparatului. Consultați secțiunile corespunzătoare pentru mai multe detalii.

Buton	Funcție	Setare
Start	Pornește aparatul sau începe procesul de gătire	Se aprinde în modul standby și în timpul funcționării. De asemenea, se aprinde și în modul oprit; atingerea trece aparatul în modul standby.
Anulare	Anulează procesul de gătire și oprește aparatul	Stins la conectare, se aprinde la apăsarea butonului "Start", trece în modul standby și pe parcursul procesului de gătire.
Menținere cald	Menținerea mâncării calde	Se aprinde când aparatul menține mâncarea caldă. Clipoceste la apăsarea butonului MENȚINERE CALD.
Pornire întârziată	Setarea gătītului automat	Clipoceste la apăsarea butonului PORNIRE ÎNTĂRZIATĂ, rămâne aprins; după 10 secunde sau la apăsarea butonului START începe programul de gătire întârziat.
+ Button	Crește timpul de gătire	Apăsați pentru a crește timpul de gătire, țineți apăsat pentru a derula rapid cifrele.
- Button	Scade timpul de gătire	Apăsați pentru a scădea timpul de gătire, țineți apăsat pentru a derula rapid cifrele.
Vita/Miel	Selectează programul de gătire Vita/Miel	Clipoceste când este selectat, rămâne aprins după 10 secunde sau la apăsarea butonului START începe procesul de gătire. Se stinge după terminarea gătītului.
Gătire sub presiune	Selectează programul de gătire sub presiune	
Fasole/Chili	Selectează programul Fasole/Chili	
Rumenește/Sote	Selectează programul Rumenește/Sote	
Gătire lentă	Selectează programul Gătire lentă	
Supă	Selectează programul Supă	
Tocană	Selectează programul Tocană	
Abur	Selectează programul Abur	
Multigrain	Selectează programul Multigrain	
Orez/Risotto	Selectează programul Orez/Risotto	
Pasăre	Selectează programul Pasăre	
Tort	Selectează programul Tort	

Indicator siguranță gătire	Indică faptul că aparatul funcționează corect	Se aprinde când începe gătitul și capacul este blocat corect.
Indicator menținere cald	Indică faptul că aparatul este în modul menținere cald	Se aprinde când aparatul este în modul menținere cald.

TABEL DE TIMPI DE GĂTIT PENTRU LEGUME

Aliment	Program de gătire	Cantitate sugerată	Temp de gătire	Metoda de eliberare a aburului
Sparanghel, întreg sau tăiat	Gătire sub presiune	Aliment: 1 lb – Apă:1 lb	1 min	Eliberare rapidă
Fasole, verde, galbenă sau de ceară	Gătire sub presiune	Aliment: 1 lb – Apă:1 lb	1 min	Eliberare rapidă
Buchețele de broccoli	Gătire sub presiune	Aliment: 1 lb – Apă:1 lb	1 min	Eliberare rapidă
Varză de Bruxelles, întreagă	Gătire sub presiune	Aliment: 1 lb – Apă:1 lb	20 min	Eliberare rapidă
Varză, tăiată în felii	Gătire sub presiune	Aliment: 1 lb – Apă:1 lb	1 min	Eliberare rapidă
Varză, jumătate	Gătire sub presiune	Aliment: 1 lb – Apă:1 lb	3 min	Eliberare rapidă
Varză, întreagă	Gătire sub presiune	Aliment: 1 lb – Apă:1 lb	20 min	Eliberare rapidă
Morcovi, tăiați bucăți	Gătire sub presiune	Aliment: 1 lb – Apă:1 lb	7 min	Eliberare rapidă
Morcovi, întregi	Gătire sub presiune	Aliment: 1 lb – Apă:1 lb	10 min	Eliberare rapidă
Buchețele de conopidă	Gătire sub presiune	Aliment: 1 lb – Apă:1 lb	1 min	Eliberare rapidă
Porumb pe știulete	Gătire sub presiune	Aliment: 1 lb – Apă:1 lb	1 min	Eliberare rapidă
Legume mixte	Gătire sub presiune	Aliment: 1 lb – Apă:1 lb	1 min	Eliberare rapidă
Cartofi, cuburi	Gătire sub presiune	Aliment: 1 lb – Apă:1 lb	6 min	Eliberare rapidă
Cartofi mici, întregi	Gătire sub presiune	Aliment: 1 lb – Apă:1 lb	15 min	Eliberare rapidă
Cartofi mari, întregi	Gătire sub presiune	Aliment: 1 lb – Apă:1 lb	28 min	Eliberare rapidă
Dovleac, Butternut, cuburi	Gătire sub presiune	Aliment: 1 lb – Apă:1 lb	2 min	Eliberare rapidă
Dovleac, Butternut, jumătate	Gătire sub presiune	Aliment: 1 lb – Apă:1 lb	6 min	Eliberare rapidă
Cartof dulce, cuburi	Gătire sub presiune	Aliment: 1 lb – Apă:1 lb	8 min	Eliberare rapidă
Cartof dulce mare, întreg	Gătire sub presiune	Aliment: 1 lb – Apă:1 lb	18 min	Eliberare rapidă

TABEL TIMP DE GĂTIT PENTRU FASOLE, LEGUME ȘI LINTE

Aliment	Program de gătit	Cantitate fasole / Raport apă	Temp de gătit (nefiertă)	Temp de gătit (înmuiată)	Metodă de eliberare a aburului
Fasole neagră	Fasole/chili	4 căni + 1:1	3 min	20 min	Eliberare naturală
Fasole albă kidney	Fasole/chili	4 căni + 1:1	3 min	25 min	Eliberare naturală
Fasole roșie kidney	Fasole/chili	4 căni + 1:1	3 min	20 min	Eliberare naturală
Linte verde sau maro	Fasole/chili	4 căni + 1:1	N/A	35 min	Eliberare rapidă
Linte galbenă, sfărâmată	Fasole/chili	4 căni + 1:1,5	17 min	35 min	Eliberare naturală
Soia	Fasole/chili	4 căni + 1:1,5	17 min	35 min	Eliberare naturală

TABEL TIMP DE GĂTIT PENTRU CARNE ȘI PĂSĂRI

Aliment	Program de gătit	Cantitate sugerată	Temp de gătit	Metodă de eliberare a aburului
Tocăniță de vită	Gătire sub presiune	Alimente: 1 lb - Apă: 1 lb	25 min	Eliberare naturală
Bucăți mari de vită	Gătire sub presiune	Alimente: 2,5 lb - Apă: 1lb	30 min	Eliberare naturală
Supă de vită sau zeamă de oase	Gătire sub presiune	Alimente: 0,5 lb - Apă: 2 lb	4 hrs	Eliberare naturală
Supă de pui sau zeamă de oase	Gătire sub presiune	Alimente: 1 lb - Apă: 1 lb	2 hrs	Eliberare naturală
Supă de pește sau zeamă de oase	Supă	Food: 2lb - Water: 5lb	30 min	Eliberare naturală
Piept de pui (fără os)	Gătire sub presiune	Alimente: 1 lb - Apă: 1 lb	5 min	Eliberare naturală
Pui întreg	Gătire sub presiune	Alimente: 2 lb - Apă: 5 lb	20 min	Eliberare naturală
Ouă mari, fierte tari	Gătire sub presiune	Alimente: 0,5 lb - Apă: 2 lb	3 min	Eliberare naturală
Friptură de porc, umăr	Vită/Miel	Alimente: 1 lb - Apă: 1 lb	15 min	Eliberare naturală
Coaste de porc, spate	Vită/Miel	Alimente: 1 lb - Apă: 1 lb	15 min	Eliberare naturală
Pește întreg	Abur	Alimente: 2 lb - Apă: 1 lb	5 min	Eliberare rapidă
File de pește	Tocăniță	Alimente: 1 lb - Apă: 1 lb	2 min	Eliberare rapidă
Homar	Abur	Alimente: 1 lb - Apă: 1 lb	2 min	Eliberare rapidă
Midii	Abur	Alimente: 1 lb - Apă: 1 lb	2 min	Eliberare rapidă
Supă sau zeamă de fructe de mare	Supă	Alimente: 1,5 lb - Apă: 5 lb	8 min	Eliberare rapidă
Creveți / camar	Abur	Alimente: 1 lb - Apă: 1 lb	2 min	Eliberare rapidă

TABEL TIMP DE GĂTIT PENTRU OREZ ȘI CEREALE

Aliment	Program de gătit	Cantitate sugerată	Raport orez:apă	Temp de gătit	Metodă de eliberare a aburului
Orz perlat	Gătire sub presiune	4 căni	1:2.5	10 min	Eliberare naturală
Congee, gros	Gătire sub presiune	3 căni (max)	1:5	15 min	Eliberare naturală
Mei	Gătire sub presiune	2 căni (max)	1:7	3 min	Eliberare naturală
Ovăz, gătire rapidă	Gătire sub presiune	4 căni	1:2	3 min	Eliberare naturală
Ovăz, tăiat cuțit	Gătire sub presiune	4 căni	2:3	3 min	Eliberare naturală
Terzi	Gătire sub presiune	2 căni (max)	1:7	7 min	Eliberare naturală
Quinoa	Gătire sub presiune	4 căni+	1:1.5	3 min	Eliberare naturală
Orez Basmati	Orez/Risotto	4 căni+	1:1.25	4 min	Eliberare naturală
Orez brun	Orez/Risotto	4 căni	1:1	20 min	Eliberare naturală
Orez Jasmine	Orez/Risotto	4 căni	1:1	4 min	Eliberare naturală
Orez alb	Orez/Risotto	4 căni	1:1	4 min	Eliberare naturală
Orez sălbatic	Orez/Risotto	4 căni+	1:1.25	20 min	Eliberare naturală

FUNCȚII DE PROTECȚIE

Acest aparat utilizează atât presiunea, cât și temperatura pentru a reduce timpii de gătire. Urmați instrucțiunile pentru o utilizare corectă. Nu încercați să ocoliți niciuna dintre funcțiile de protecție.

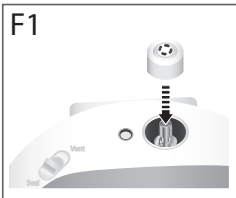
Accesoriu	Funcții	Protecție
Capac	Funcție de siguranță mecanică care blochează capacul împreună cu inelul de etanșare, odată ce se acumulează suficientă presiune în aparat.	Capacului poate fi îndepărtat doar când nivelul presiunii scade la valorile necesare.
Comutator eliberare presiune	Împingeți-l înainte pentru a ridica supapa de evacuare și a elibera presiunea, și trageți-l înapoi pentru a coborî supapa în poziția inițială.	Evitați contactul direct cu supapa de evacuare și supapa plutitoare pentru a preveni riscul de arsuri.
Supapă plutitoare	Se ridică când se acumulează suficientă presiune în aparat. Supapa coboară când presiunea scade sub nivelul necesar.	Când se ridică, supapa nu permite deschiderea capacului. După ce supapa coboară, așteptați puțin înainte de a deschide capacul.
Supapă de evacuare	Funcție mecanică care permite acumularea de aburi în aparat.	Eliberează automat presiunea atunci când este necesar.
Inel de etanșare	Creează o etanșare ermetică pentru a menține presiunea în aparat.	Când nivelul presiunii depășește valorile necesare, inelul de etanșare se extinde pentru a forma structura de etanșare.
Protecție supapă evacuare	Este așezată deasupra supapei interne de evacuare. Poate fi îndepărtată pentru curățare.	Previne pătrunderea alimentelor și blocarea supapei de evacuare.
Protecție la revărsare	Colectează lichidele vărsate și condensul din timpul gătitului.	Previne ca lichidele vărsate sau condensul să afecteze funcțiile de protecție.
Protecție la supraîncălzire	Funcție electronică care previne riscurile de incendii și accidente.	Oprește aparatul dacă temperatura depășește nivelul necesar. Elementul de încălzire, afișajul și luminile de control se opresc imediat.

Avertisment:

- Asigurați-vă că toate funcțiile de siguranță și protecție sunt instalate corect și sunt lipsite de reziduuri sau blocaje.
- Nu utilizați aparatul dacă lipsește vreun component de siguranță, sau dacă acesta este uzat ori deteriorat. Înlocuiți-l sau reinstalați-l înainte de utilizare.
- După gătire, nu atingeți Supapa de Plutire (Float Valve) sau Supapa de Evacuare (Exhaust Valve). Deconectați întotdeauna aparatul înainte de a atașa sau îndepărta orice accesoriu.

ASAMBLARE ȘI DEZASAMBLARE

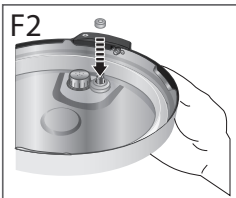
F1

**Supapa de Evacuare**

Supapa de Evacuare poate fi îndepărtată pentru curățare prin tragerea ei în sus de pe capac.

Pentru instalare, poziționați supapa pe orificiul de ventilație al capacului și apăsați ferm în jos. (F1)

F2

**Supapa de Plutire**

Supapa de Plutire poate fi îndepărtată pentru curățare prin detașarea capșonului din silicon.

Pentru instalare, introduceți supapa în suportul de pe partea superioară a capacului, apoi atașați capșonul din silicon pe partea inferioară a capacului. (F2)

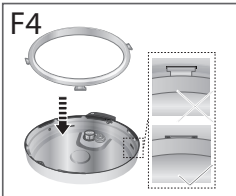
F3

**Protecția Supapei**

Protecția Supapei poate fi îndepărtată prin apăsare laterală pentru a o ridica.

Pentru reinstalare, așezați-o în poziție și apăsați în jos. (F3)

F4

**Inelul de Etanșare**

Inelul de Etanșare poate fi îndepărtat prin tragerea în sus de pe capac.

Pentru reinstalare, introduceți clemele inelului în locașurile de pe capac. (F4)
Inelul poate fi instalat cu oricare din fețe în sus.

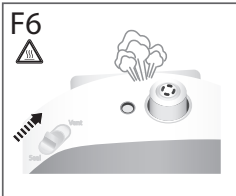
F5

**Protecția Antivărsare**

Pentru instalare, introduceți Protecția Antivărsare pe partea din spate a carcasei aparatului, în direcție orizontală.

Pentru îndepărtare, trageți în direcția opusă. (F5)

F6

**Eliberare Rapidă a Presiunii**

Împingeți Comutatorul de Eliberare a Presiunii înainte pentru a ridica Supapa de Evacuare și a elibera presiunea până când Supapa de Plutire coboară. (F6)

- Deschideți capacul doar după ce supapa a coborât complet. Nu forțați niciodată deschiderea capacului când supapa este ridicată. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a deschide.
- Folosiți mănuși de cuptor când manipulați capacul sau aparatul. Aburul care iese poate provoca arsuri.

Deschiderea în Siguranță a Capacului

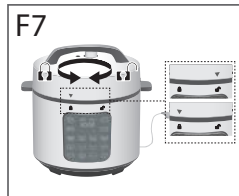
- Asigurați-vă că programul de gătit s-a încheiat sau apăsați CANCEL pentru a-l opri.
- Eliberați presiunea utilizând una dintre metodele de mai jos.

ATENȚIE

- Țineți mâinile și fața departe de partea superioară a Supapei de Evacuare în timpul Eliberării Rapide; aburul este extrem de fierbinte.
- Nu scoateți Supapa de Evacuare în timp ce aburul este evacuat.
- Eliberarea rapidă nu este potrivită pentru alimente cu volum mare de lichid sau conținut ridicat de amidon (terci, congee, amestecuri lipicioase, supe). Acestea pot stropi. Folosiți în schimb Eliberarea Naturală.

Eliberare Naturală

- Lăsați aparatul să se răcească natural până când Supapa de Plutire coboară. Acest proces durează de obicei 15–20 de minute dacă aparatul este în modul Keep Warm.
- Așezarea unui prosop umed pe capac poate accelera răcirea.
- Pentru a deschide capacul, țineți mânerul, rotiți în sens antiorar până se deblochează, apoi ridicați.
- Pentru a preveni formarea unui vid, împingeți comutatorul pe poziția Vent în timp ce ridicați capacul pentru a permite intrarea aerului. (F7)



ATENȚIE

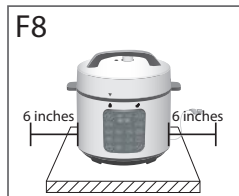
- Nu încercați să deschideți capacul până când presiunea nu este eliberată complet. Capacul rămâne blocat până când Supapa de Plutire coboară.
- Dacă supapa rămâne blocată din cauza reziduurilor alimentare, apăsați ușor în jos cu un pix sau cu un bețisor, numai după ce presiunea a fost eliberată complet în modul Vent.

Utilizarea Aparatului

- Aparatul poate prepara eficient supe, tocănițe, orez, pește sau legume la abur și diverse tipuri de carne. De asemenea, poate găti lent și menține mâncarea caldă.
- Nu folosiți aparatul pentru alimente conservate sau sigilate.

NOTĂ

- Putere nominală: 1000W. Asigurați-vă că circuitele nu sunt suprasolicitate și utilizați o priză dedicată de 220–240V ~ 50/60Hz.
- Pe suprafețele din lemn, folosiți un suport rezistent la căldură. Păstrați un spațiu liber de cel puțin 15 cm în jurul aparatului (F8) și suficient spațiu superior pentru evacuarea aburului.
- Asigurați-vă că orificiile de aerisire de jos nu sunt blocate și că firul de alimentare nu este prins.
- Așezați aparatul pe o suprafață curată, plată și rezistentă la căldură.



Pregătirea pentru Gătire

Deschiderea Capacului

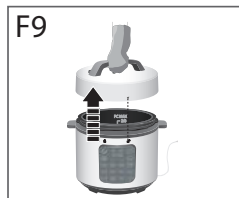
- Țineți mânerul capacului și rotiți în sens antiorar până când marcajul “▼” se aliniază cu simbolul de deblocare de pe carcasă (F9), apoi ridicați capacul.

Verificarea Componentelor Capacului

- Asigurați-vă că Inelul de Etanșare este așezat corect, Protecția Supapei este instalată, iar supapele de Plutire și Evacuare se mișcă liber fără blocaje.

Adăugarea Alimentelor și a Lichidelor

- Nu depășiți nivelul PC MAX (2/3).
- Pentru alimente care se umflă în timpul preparării, precum orez, fasole sau legume deshidratate, umpleți doar până la 1/2 din oală.



- Supraumplerea poate bloca orificiile de ventilare, poate provoca presiune excesivă, revărsări sau deteriorarea aparatului.

Alimente	Volum maxim (Capacitatea recipientului detașabil)	Exemplu
Alimente solide	2/3	Carne
Alimente care fac spumă	1/2	Cereale mixte, Orez, Paste
Doar lichide	1/2	Supă
Leguminoase	1/3	Fasole, Linte

Așezați Vasul Interior în Vasul Exterior al aparatului

- Înainte de aceasta, asigurați-vă că îndepărtați obiectele străine și ștergeți partea exterioară a Vasului Interior și Elementul de Încălzire din interiorul aparatului. (F10)
- Uscați suprafața exterioară a Vasului Interior înainte de a-l introduce în Vasul Exterior. Lichidele pot deteriora Elementul de Încălzire în timpul utilizării.
- După introducerea Vasului Interior în Vasul Exterior, rotiți ușor Vasul Interior pentru a asigura un contact bun între acesta și Elementul de Încălzire.



Închideți complet Capacul

- Țineți Mănerul Capacului și așezați Capacul pe aparat, aliniind Marcajul de poziție "▼" de pe Capac cu simbolul de Deblocare de pe Carcasa aparatului. Rotiți Capacul în sensul acelor de ceasornic până când Marcajul "▼" se aliniază cu simbolul de Blocare de pe Carcasă. Asigurați-vă că acesta se blochează în poziție. (F11)



Poziționați corect Comutatorul de Eliberare a Presiunii

Pentru toate funcțiile, cu excepția "Menținere la cald", "Rumeniți/Sote" și "Gătire lentă", setați Comutatorul de Eliberare a Presiunii pe poziția "Sigilat". (F12) Aceasta indică faptul că oala sub presiune este în poziția etanșată.

NOTĂ:

- Funcția "Rumeniți/Sote" trebuie utilizată fără Capac. "Gătire lentă" și "Menținere la cald" pot fi folosite cu sau fără Capac
- Vă rugăm să rețineți că este perfect normal și necesar ca Supapa de Evacuare să fie lejeră. Aceasta funcționează prin greutate și pur și simplu se sprijină pe conducta de evacuare. Poate fi, de asemenea, îndepărtată pentru spălare dacă este nevoie, prin tragere în sus.



Conectați Cablu de Alimentare la priză(F13)

Aparatul intră în modul Oprit. Afișajul arată "--:--", butonul START se aprinde, iar aparatul emite un semnal sonor o dată.



Alegeți programul dorit și începeți gătirea

- Apăsăți butonul START pentru a porni aparatul.
- Apăsăți butonul programului de gătire pentru a selecta programul dorit. Butonul programului selectat clipește, iar timpul de gătire prestabilit apare pe afișajul de timp. Apăsăți "+" sau "-" pentru ajustarea timpului de gătire, dacă este necesar.



- Apăsați butonul START sau așteptați 10 secunde pentru a porni programul cu setările alese. Afișajul arată “([])” într-un cerc, indicând că aparatul se încălzește. Când presiunea crește și Supapa Flotantă se ridică, timpul setat apare pe afișaj și începe numărătoarea inversă.

NOTĂ:

- La finalizarea programului selectat, apăsați butonul CANCEL pentru a opri aparatul sau aparatul va trece automat în modul de menținere la cald.

AVERTISMENT:

- Nu puneți alimente direct în Vasul Exterior. (F14)

SELECTAȚI PROGRAMUL DE GĂTIT

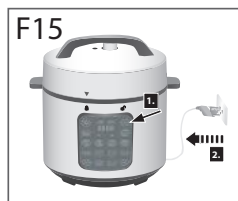
Funcție	Presiune	Gătire	Necesită capac	Poziția comutatorului de eliberare a presiunii	Timp de gătire	Interval de timp
Gătire lentă	Nu	Da	Vent	240 min	1min-24ore	Creștere sau scădere în intervale de 10 minute prin menținerea apăsată a butonului "+" sau "-". Creștere sau scădere în intervale de 1 minut prin apăsarea scurtă a butonului "+" sau "-".
Gătire sub presiune	Da	Da	Sigilat	35 min	1min-4ore	
Vită / miel	Da	Da	Sigilat	50 min	1min-75min	
Fasole / chili	Da	Da	Sigilat	40 min		
Orez / risotto	Da	Da	Sigilat	25 min		
Rumeniți / Soteu	Nu	Nu	Nu folosiți capacul	30 min	1min-60min	
Supă	Da	Da	Sigilat	60 min	1min-75min	
Prăjitură	Da	Da	Sigilat	28 min		
Tocană	Da	Da	Sigilat	55 min		
Cereale integrale	Da	Da	Sigilat	40 min		
Multigrain	Da	Da	Sigilat	45 min		
Abur	Da	Da	Sigilat	10 min		
Menținere la cald	Nu	Yes	Sigilat	120 min	1min-24ore	
Pornire întârziată				30 min		

NOTĂ:

- Programele de gătit nu pot fi combinate. Se poate selecta doar un singur program la un moment dat.
- Timpul necesar pentru formarea presiunii depinde de natura și cantitatea alimentelor și lichidelor introduse în vasul interior. Cronometrarea timpului de gătire începe după ce nivelul de presiune a ajuns la valoarea corespunzătoare.

AVERTISMENT:

- În timpul utilizării, aburul poate fi eliberat periodic pentru a menține un nivel adecvat al presiunii. Acest lucru este normal și nu reprezintă un motiv de îngrijorare. Țineți mâinile și fața la distanță. Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie când manipulați aparatul.
- Nu acoperiți Capacul, Valva de evacuare, Valva plutitoare sau orificiile de aerisire.
- Nu lăsați niciodată cablul de alimentare să intre în contact cu carcasa aparatului în timpul utilizării.
- Indicatorul SAFETY COOKING se va aprinde pe durata întregului proces



de gătire.

- După ce timpul de gătire a expirat, indicatorul KEEP WARMING se va aprinde, iar indicatorul SAFETY COOKING se va stinge. Aparatul va menține temperatura timp de 12 ore în mod automat. După 12 ore, aparatul se va opri.
- Apăsăți butonul CANCEL pentru a opri aparatul în orice moment, apoi scoateți ștecherul din priză (F15).

După gătire

- Lăsați aparatul să se răcească. Presiunea și temperatura vor scădea treptat. Supapa plutitoare va coborî atunci când presiunea din interiorul aparatului va ajunge la nivelul necesar.

AVERTISMENT:

- Nu este recomandat să deschideți capacul imediat după ce supapa plutitoare coboară, deoarece presiunea internă poate fi încă mai mare decât presiunea exterioară. Deschiderea prea rapidă a capacului poate crea o diferență de presiune și poate arunca alimente sau lichide fierbinți spre exterior. Risc de arsuri și/sau răni!
- Se recomandă să așteptați puțin după ce supapa plutitoare coboară, înainte de a deschide capacul.
- Nu încercați niciodată să forțați deschiderea capacului în timpul gătitului sub presiune. Risc de răni!

Pericol de arsuri!

- Acordați o atenție deosebită atunci când așezați sau scoateți accesorii și alimente din aparat. Nu introduceți niciodată mâna goală în aparat (F16), nu o folosiți pentru a scoate accesorii sau alimente și nu atingeți carcasa sau capacul atunci când aparatul este conectat și pornit (F17). Folosiți întotdeauna mănuși termorezistente.
- Împingeți înainte comutatorul de eliberare a presiunii pentru a ridica supapa de evacuare până când toată presiunea este eliberată (F18). Aburul va fi evacuat prin supapa de evacuare din partea superioară a capacului. Asigurați-vă întotdeauna că supapa plutitoare a coborât înainte de a încerca să deschideți capacul.

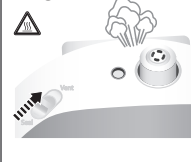
F16



F17



F18



Funcția Slow Cook

- Apăsăți butonul SLOW COOK, afișajul arată timpul implicit "04:00"; aparatul va funcționa la temperatură ridicată timp de 4 ore.
- Pentru temperatură joasă, apăsăți butonul "+" pentru a seta timpul la "08:00"; aparatul va funcționa la temperatură joasă timp de 8 ore.
- După încheierea timpului de gătire, indicatorul KEEP WARM se va aprinde, iar indicatorul SAFETY COOKING se va stinge. Aparatul va menține cald timp de 12 ore, apoi se va opri automat.
- Apăsăți CANCEL pentru a opri aparatul în orice moment și scoateți ștecherul din priză.

Funcția Keep Warm (Menținere la Cald)

- Aparatul dumneavoastră are o funcție de menținere la cald pentru până la 24 de ore. La finalul ciclului de gătire sub presiune, aparatul va emite un semnal sonor și va intra automat în modul Auto Keep Warm. Afișajul arată durată între "0h" și "12h".
- Funcția Keep Warm poate fi activată și separat prin apăsarea butonului KEEP WARM, fără a rula un alt program înainte.
- Apăsăți KEEP WARM: afișajul arată timpul implicit "02:00".
- Butonul KEEP WARM va clipi.
- Folosiți butoanele +/- pentru ajustarea timpului, dacă este necesar.

- Apăsăți butonul START sau așteptați 10 secunde pentru pornire.
- Apăsăți CANCEL pentru a opri funcția sau așteptați terminarea programului.
- Comutatorul de eliberare a presiunii trebuie să fie în poziția "Seal".
- Nu este recomandat să lăsați orezul gătit prea mult timp în modul Keep Warm, deoarece textura și gustul pot fi afectate.

Funcția Delay Start (Pornire Întârziată)

- Aparatul dumneavoastră are o funcție de pornire întârziată între 10 minute și 24 de ore. Această funcție nu se aplică pentru BROWN/SAUTE.
- Alegeți programul dorit, apoi în 10 secunde apăsați DELAY START și setați orele și minutele. Folosiți "+" și "-".
- Apăsăți START sau așteptați 10 secunde pentru activare. După trecerea timpului setat, programul va începe automat.

NOTĂ: Timpul afișat reprezintă întârzierea înainte de începerea programului. Luați în considerare timpul de gătire și de răcire pentru servire.

SFATURI ȘI RECOMANDĂRI

- Bucățiile mici de alimente necesită timp de gătire mai scurt decât cele mari.
- Pentru gătire mai rapidă, dezghețați complet alimentele sau aduceți-le la temperatura frigiderului.
- Folosiți doar ustensile din nylon, plastic rezistent la căldură sau lemn. Ustensilele metalice se pot încinge și pot deteriora suprafața antiaderentă.
- Nu gătiți produse conservate sau sigilate.
- Pentru a reîncălzi alimente, puneți-le în vasul interior și selectați KEEP WARM. Dacă este necesar, adăugați puțin lichid pentru a preveni arderea.
- Îndepărtați cochiliile dure ale crustaceelor pentru a evita zgărirea vasului interior.
- Nu utilizați DELAY START sau KEEP WARM pentru alimente ușor perisabile (ouă crude, pește crud).
- Adăugați întotdeauna cel puțin 1 cană de lichid pentru a crea abur necesar gătitului sub presiune. Nu folosiți ulei sau lichide pe bază de ulei. Dacă folosiți vin, adăugați aceeași cantitate de apă.
- Cronometrul începe doar după ce presiunea/temperatura atinge nivelul necesar.
- Sub presiune, alimentele continuă să se gătească și după terminarea cronometrului.
- La gătirea fasolei, adăugați 1 linguriță de ulei pentru reducerea spumei.
- Carnea mai tare este ideală pentru gătit sub presiune deoarece devine fragedă.
- Înlocuiți inelele de etanșare doar cu piese aprobate de producător pentru a evita riscul de explozie.

Curățare și Întreținere

- Întreținerea corespunzătoare prelungește durata de viață a aparatului. Curățați aparatul după fiecare utilizare. Nu există piese reparabile de către utilizator; nu încercați să reparați aparatul.
- Deconectați aparatul și lăsați toate componentele să se răcească înainte de curățare.
- Nu scufundați aparatul, cablul sau ștecherul în apă.
- Evitați detergenții abrazivi și bureții aspri. Nu lăsați apa să pătrundă în carcasă sau panou.
- Scoateți vasul interior. Spălați vasul, protecția împotriva revărsării, paharul gradat și lingura de orez cu apă caldă și detergent.
- Îndepărtați supapa de evacuare dacă sunt vizibile reziduuri.
- Răsturnați capacul pe o suprafață stabilă. Scoateți inelul de etanșare.
- Dacă există reziduuri, scoateți protectorul supapei de evacuare.
- Pentru a scoate supapa plutitoare: susțineți supapa de dedesubt, împingeți în sus, scoateți capacul de silikon și lăsați supapa să cadă pentru demontare. Curățați toate componentele în apă caldă cu detergent.

- Ștergeți carcasa, panoul de control și capacul cu o cârpă umedă.
- Aveți grijă să nu deteriorați elementul de încălzire.
- Asigurați-vă că toate piesele sunt complet uscate înainte de reasamblare sau conectare.
- Supapa de evacuare și protectorul se curăță doar când se observă depuneri.
- Lingura de orez, paharul gradat, suportul de gătit și vasul interior sunt compatibile cu mașina de spălat vase.
- Capacul nu este compatibil cu mașina de spălat vase.

Depozitare

- Asigurați-vă că aparatul este complet rece, curat și uscat înainte de depozitare.
- Depozitați într-un loc uscat, pe un raft stabil sau într-un dulap.
- Nu puneți obiecte grele deasupra aparatului.

DEPANARE

Problem	Cauză	Soluție
Aparatul nu funcționează	Aparatul nu este conectat la priză	Introduceți fișa în priză de perete.
	Priza nu este alimentată	Verificați siguranțele și întrerupătorul automat.
	Aparat supraîncălzit	Deconectați aparatul de la priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l utiliza din nou.
Panoul de control nu se aprinde	Aparat defect	Deconectați aparatul de la priză și contactați personal calificat pentru verificare și reparație.
Nu se creează presiune în aparat	Supapa plutitoare este ridicată	Verificați supapa plutitoare pentru depuneri și curățați-o dacă este necesar.
	Supapă plutitoare deteriorată	Opriti utilizarea aparatului și contactați personal calificat pentru verificare și reparație.
Aparatul se încălzește, dar afișajul și/sau butoanele nu se aprind	Aparat defect	Apăsăți butonul CANCEL, apoi deconectați aparatul de la priză și contactați personal calificat pentru verificare și reparație.
Supapa plutitoare nu se ridică	Lichid insuficient pentru a crea presiune	Apăsăți butonul CANCEL și deconectați aparatul de la priză. Folosiți metoda eliberării rapide pentru a evacua presiunea acumulată și lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l deschide și a adăuga lichid.
	Depuneri care blochează supapa plutitoare	Apăsăți butonul CANCEL și deconectați aparatul de la priză. Folosiți metoda eliberării rapide, lăsați aparatul să se răcească, apoi deschideți și curățați supapa plutitoare.
Aburul iese prin capac	Supapa de eliberare a presiunii nu este montată corect	Apăsăți CANCEL și deconectați aparatul de la priză. Așteptați până când aburul se oprește și apăsați supapa în jos folosind mănuși termorezistente.
Aburul scapă prin supapa plutitoare când aceasta este ridicată	Supapă de evacuare deteriorată	Apăsăți CANCEL, deconectați aparatul și contactați personal calificat pentru verificare și reparație.
	Depuneri care blochează supapa plutitoare	Apăsăți CANCEL, deconectați aparatul, folosiți metoda eliberării rapide și curățați supapa plutitoare după răcire.
	Capac din silicon deteriorat la supapa plutitoare	Apăsăți CANCEL, deconectați aparatul și contactați personal calificat.

Aburul scapă pe marginea capacului	Capac montat incorect	Apăsați CANCEL și deconectați aparatul. Așteptați să se oprească aburul, apoi rotiți capacul cu mânuși astfel încât ▼ de pe capac să se alinieze cu simbolul de blocare de pe carcasă.
	Inel de etanșare lipsă	Apăsați CANCEL, deconectați aparatul, folosiți metoda eliberării rapide, lăsați aparatul să se răcească, scoateți capacul și montați inelul de etanșare folosind mânuși.
	Inel de etanșare deteriorat	Apăsați CANCEL, deconectați aparatul și contactați personal calificat.
	Depuneri între inelul de etanșare și capac	Apăsați CANCEL, deconectați aparatul, folosiți eliberarea rapidă, lăsați-l să se răcească și îndepărtați depunerile.
Capacul nu se poate deschide	Supapa plutitoare este ridicată	Așteptați până când supapa coboară. Folosiți metoda eliberării rapide cu mânuși pentru a reduce timpul de așteptare.
	Supapă plutitoare deteriorată	Opriti utilizarea aparatului și contactați personal calificat.
Aparatul produce miros și fum	Depuneri din procesul de fabricație sunt eliminate la prima utilizare	Operați aparatul cu vasul interior montat și cel puțin 2 cani de apă, timp de minimum 10 minute, fără capac și fără alimente, până când mirosul și fumul dispar.
	Aparat defect	Apăsați CANCEL, deconectați aparatul și contactați personal calificat pentru verificare și reparație.

Importator:

•S.C. Zilanrom Trading S.r.l.

Sos. Bucuresti-Urziceni nr 64B, Afumati, Jud ilfov (office@zilan.ro)

•S.C. Scule si Unelte Design S.r.l.

Strada 3, nr 11A, Afumati, Jud ilfov (office@zilanofficial.ro)

Eliminarea corectă a acestui produs



- Această marcă indică faptul că acest produs nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere în întreaga UE.
- Pentru a preveni posibilele daune aduse mediului înconjurător sau sănătății umane prin eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-l responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale.
- Pentru a returna dispozitivul utilizat, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau să contactați comerciantul de la care ați achiziționat produsul. Aceștia pot prelua acest produs pentru reciclarea sigură a mediului înconjurător.

INSTRUKCJA OBSŁUGI URZĄDZENIA MOŻE BYĆ STWORZONA DLA WIĘCEJ NIŻ JEDNEGO MODELU.
URZĄDZENIE NIE MOŻE POSIADAĆ FUNKCJI WYMIENIONYCH W INSTRUKCJI.

INSTRUKCJE OGÓLNE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

- Przed użyciem urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi.
- Upewnij się, że napięcie znamionowe w Twojej sieci jest takie samo, jak napięcie, wskazane na urządzeniu.
- Zachowaj instrukcję, certyfikat gwarancyjny, paragon sprzedaży i, jeśli to możliwe, karton z opakowaniem!
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku komercyjnego ani profesjonalnego!
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane oraz podczas podłączania akcesoriów, czyszczenia urządzenia lub gdy wystąpią zakłócenia. Wyłącz urządzenie wcześniej. Ciągnij za wtyczkę, a nie za kabel.
- Aby chronić dzieci przed niebezpieczeństwami związanymi z urządzeniami elektrycznymi, nigdy nie pozostawiaj ich bez nadzoru przy urządzeniu. Dlatego wybierając miejsce dla urządzenia, rób to w taki sposób, aby dzieci nie miały do niego dostępu.
- Regularnie sprawdzaj urządzenie i kabel zasilający pod kątem uszkodzeń. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń nie należy używać urządzenia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem. Nie pozwalaj dzieciom bawić się materiałami opakowaniowymi, takim jak plastikowe torby.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku do 8 lat i starsze oraz osoby z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją możliwe zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci w wieku do 8 lat i starsze oraz osoby z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pozostające bez nadzoru.
- Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, ale w przypadku wystąpienia problemu skonsultuj się z autoryzowanym serwisem.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony lub zepsuty przewód sieciowy można wymienić wyłącznie na równoważny przewód producenta. Wymiana powinna być przeprowadzona przez naszego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę.
- Trzymaj urządzenie i kabel z dala od źródeł ciepła, bezpośredniego

światła słonecznego, wilgoci, ostrych krawędzi itp.

- Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania, gdy nie używasz urządzenia.
- Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów dostarczonych przez dostawcę.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz. (Chyba że urządzenie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz) Zawsze chroń je przed temperaturami poniżej zera stopni C.
- Nigdy nie używaj w pobliżu wody (wanna, umywalka itp.). Urządzenie nie powinno być narażone na deszcz lub wilgoć. Używaj urządzenia tylko wtedy, gdy masz suche ręce.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody, odłącz je od zasilania przed wyjęciem z wody. Urządzenie musi zostać sprawdzone przez specjalistę przed ponownym użyciem. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nie czyść urządzenia wodą ani nie zanurzaj go w wodzie.
- Używaj urządzenia tylko zgodnie z przeznaczeniem.
- To urządzenie może być używane tylko wtedy, gdy jest podłączone do uziemionego gniazdka zainstalowanego zgodnie z lokalnymi przepisami. Upewnij się, że napięcie zasilania odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej.
- Uszkodzenia powstałe w wyniku użytkowania urządzenia w celach innych niż określone w instrukcji lub nieprawidłowego użytkowania lub nienaprawiania przez autoryzowane punkty serwisowe nie są objęte gwarancją.
- Zawsze używaj urządzenia na płaskiej i poziomej powierzchni.
- Urządzenia nie należy używać ponownie, jeśli spadnie z wysokości na twardą powierzchnię. Nawet niewidoczne uszkodzenia mogą mieć negatywny wpływ na bezpieczeństwo funkcjonalne urządzenia. Urządzenie można używać wyłącznie po sprawdzeniu przez autoryzowany punkt serwisowy.
- Nigdy nie przenoś ani nie ciągnij urządzenia, trzymając za przewód zasilający, ponieważ istnieje ryzyko zwarcia z powodu pęknięcia kabla. Nie zginać, nie ścisnąć ani nie przeciągać przewodu zasilającego po ostrych krawędziach.
- Jeśli jest otwór wentylacyjny, nie zakrywaj go. Nie wlewaj żadnych płynów ani proszków do otworów wentylacyjnych.
- Nie wkładaj palców ani innych przedmiotów do otwartych części urządzenia.
- Nie napełniaj naczynia wewnętrznego powyżej linii "PC MAX-2/3" (maksymalne ciśnienie gotowania), oznaczonej na naczyniu wewnętrznym. Podczas gotowania potraw, które zwiększają swoją

objętość podczas gotowania, takich jak ryż lub suszone warzywa, nie napełniaj naczynia wewnętrznego powyżej $\frac{1}{2}$. Przepiętnienie może spowodować zatkanie zaworu bezpieczeństwa i doprowadzić do nadmiernego wzrostu ciśnienia.

- Nigdy nie umieszczaj naczynia wewnętrznego w obudowie urządzenia bez jedzenia lub wody. Jeśli naczynie wewnętrzne jest puste podczas pracy, może zmienić kolor, dno może się odkształcić lub stać się bezużyteczne.
- Przed schowaniem lub przechowywaniem urządzenia należy poczekać na jego całkowite ostygnięcie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do smażenia w głębokim tłuszczu. Nigdy nie używaj urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu lub smażenia pod ciśnieniem z użyciem oleju. Jest to niebezpieczne i może spowodować pożar lub poważne uszkodzenia.
- Nie używaj uchwytu pokrywy do przenoszenia urządzenia.
- Zawsze sprawdzaj zawory pod kątem zatkania przed każdym użyciem. Nie zakrywaj zaworów, pokrywy ani otworu odpowietrzającego urządzenia. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na górnym otworze.
- Należy pamiętać, że niektóre produkty spożywcze, takie jak mus jabłkowy, żurawina, pęczak, płatki owsiane lub inne zboża, groch łuskany, makaron lub rabarbar, mogą się pienić i pryskać, co może spowodować zatkanie zaworu bezpieczeństwa i nadmierny wzrost ciśnienia. Zaleca się, aby nie gotować tych produktów w szybkowarze, ale jeśli użytkownik zdecyduje się na gotowanie ich w szybkowarze, należy zachować szczególną ostrożność, aby zapewnić bezpieczeństwo. Nie przeciążać urządzenia.
- Nie otwierać szybkowaru, dopóki urządzenie nie ostygnie i całe ciśnienie wewnętrzne nie zostanie uwolnione. Jeśli pokrywę trudno otworzyć, oznacza to, że szybkowar nadal znajduje się pod ciśnieniem – nie należy jej otwierać na siłę. Ciśnienie w szybkowarze może być niebezpieczne.
- Nie czyścić metalowymi druciakami. Fragmenty mogą oderwać się od druciaka i dotknąć części elektrycznych, co stwarza ryzyko porażenia prądem.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorące płyny. Nie przenosić urządzenia, gdy jest włączone.

POZNAJ SWÓJ WIELOFUNKCYJNY CYFROWY SZYBOKOWAR



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i akcesoria.
- Sprawdź, czy wszystkie części są kompletne i nieuszkodzone. Nie używaj urządzenia, jeśli czegoś brakuje lub jest uszkodzone.
- Umyj pokrywę i garnek wewnętrzny ciepłą wodą z mydłem; opłucz i osusz. Przetrzyj obudowę szybkowaru wilgotną ściereczką. Nie zanurzaj obudowy w wodzie.
- Podczas pierwszego użycia może pojawić się lekki zapach lub dym z pozostałości produkcyjnych; jest to normalne. Zapewnij dobrą wentylację.
- Przed pierwszym użyciem umieść garnek wewnętrzny w co najmniej 2 szklankach wody i uruchom urządzenie na 10 minut bez pokrywki i jedzenia, aż zapach lub dym zniknie.
- Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia, a następnie ponownie wyczyść wszystkie części.

INSTRUKCJA PANELU STEROWANIA

Panel sterowania pokazuje stan pracy urządzenia. Więcej informacji można znaleźć w odpowiednich sekcjach.

Przycisk	Funkcja	Ustawienia
Start	Włączanie urządzenia lub rozpoczęcie procesu gotowania	Świeci się w trybie czuwania i pracy. Świeci się również w trybie wyłączenia, dotknij, aby przejść w tryb czuwania.
Anuluj	Anulowanie procesu gotowania i wyłączenie urządzenia	Gaśnie po podłączeniu do zasilania, świeci się po naciśnięciu przycisku "Start", przejściu w tryb czuwania i podczas gotowania.
Podtrzymywanie ciepła	Podtrzymywanie ciepła	Świeci się, gdy urządzenie się nagrzewa. Miga po naciśnięciu przycisku KEEP WARM.
Opóźniony start	Ustawianie automatycznego gotowania	Miga po naciśnięciu przycisku DELAY START, świeci się po 10 sekundach lub po naciśnięciu przycisku START, aby uruchomić program opóźnionego gotowania.
Przycisk +	Wydłużenie czasu gotowania	Naciśnij, aby wydłużyć czas gotowania, przytrzymaj, aby szybko przewijać cyfry.
Przycisk -	Skrócenie czasu gotowania	Naciśnij, aby skrócić czas gotowania, przytrzymaj, aby szybko przewijać cyfry.
Wołowina/Jagnięcina	Wybór programu gotowania wołowiny/jagnięciny	Miga po wybraniu, świeci się po 10 sekundach lub po naciśnięciu przycisku START, aby rozpocząć gotowanie. Gaśnie po zakończeniu gotowania.
Gotowanie pod ciśnieniem	Wybór programu gotowania gotowania pod ciśnieniem	
Fasola/Chili	Wybór programu gotowania fasoli/Chili	
Brązowe/Smażone	Wybór programu gotowania gotowania duszonego	
Wolne gotowanie	Wybór programu gotowania duszonego	
Zupa	Wybór programu gotowania zupy	
Gulasz	Wybór programu gotowania gulaszu	
Gotowanie na parze	Wybierz program gotowania na parze	
Wielozłarniste	Wybór programu gotowania wielozłarnistego	
Ryż/Risotto	Wybór programu gotowania ryżu/risotto	
Drób	Wybór Program pieczenia drobiu	
Ciasto	Wybierz program pieczenia ciasta	
Wskaźnik bezpieczeństwa gotowania	Wskazuje, że urządzenie działa prawidłowo	Świeci się po rozpoczęciu gotowania i prawidłowym zablokowaniu pokrywy.
Wskaźnik podtrzymywania ciepła	Wskazuje, że urządzenie jest w trybie podtrzymywania ciepła	Świeci się, gdy urządzenie jest w trybie podtrzymywania ciepła.

TABELA CZASU PRZYGOTOWANIA WARZEW

Typ produktu	Program gotowania	Sugerowana ilość	Czas gotowania	Metoda odpowietrzania
Szparagi, całe lub krojone	Gotowanie pod ciśnieniem	Waga: 1lb - Woda: 1lb	1 min	Szybkie uwalnianie
Fasola, zielona, żółta	Gotowanie pod ciśnieniem	Waga: 1lb - Woda: 1lb	1 min	Szybkie uwalnianie
Brokuły	Gotowanie pod ciśnieniem	Waga: 1lb - Woda: 1lb	1 min	Szybkie uwalnianie
Brukselka cała	Gotowanie pod ciśnieniem	Waga: 1lb - Woda: 1lb	20 mins	Szybkie uwalnianie
Kapusta pokrojona w ćwiartki	Gotowanie pod ciśnieniem	Waga: 1lb - Woda: 1lb	1 min	Szybkie uwalnianie
Kapusta przekrojona na pół	Gotowanie pod ciśnieniem	Waga: 1lb - Woda: 1lb	3 mins	Szybkie uwalnianie
Kapusta cała	Gotowanie pod ciśnieniem	Waga: 1lb - Woda: 1lb	20 mins	Szybkie uwalnianie
Marchewka pokrojona w kawałki	Gotowanie pod ciśnieniem	Waga: 1lb - Woda: 1lb	7 mins	Szybkie uwalnianie
Marchewka cała	Gotowanie pod ciśnieniem	Waga: 1lb - Woda: 1lb	10 mins	Szybkie uwalnianie
Kalaflor	Gotowanie pod ciśnieniem	Waga: 1lb - Woda: 1lb	1 min	Szybkie uwalnianie
Kukurydza w kolbie	Gotowanie pod ciśnieniem	Waga: 1lb - Woda: 1lb	1 min	Szybkie uwalnianie
Mieszane warzywa	Gotowanie pod ciśnieniem	Waga: 1lb - Woda: 1lb	1 min	Szybkie uwalnianie
Ziemniaki, pokrojone w kostkę	Gotowanie pod ciśnieniem	Waga: 1lb - Woda: 1lb	6 mins	Szybkie uwalnianie
Ziemniaki, małe, całe	Gotowanie pod ciśnieniem	Waga: 1lb - Woda: 1lb	15 mins	Szybkie uwalnianie
Ziemniaki, duże, całe	Gotowanie pod ciśnieniem	Waga: 1lb - Woda: 1lb	28 mins	Szybkie uwalnianie
Dynia pokrojona w kostkę	Gotowanie pod ciśnieniem	Waga: 1lb - Woda: 1lb	2 mins	Szybkie uwalnianie
Dynia przekrojona na pół	Gotowanie pod ciśnieniem	Waga: 1lb - Woda: 1lb	6 mins	Szybkie uwalnianie
Słodki ziemniak pokrojony w kostkę	Gotowanie pod ciśnieniem	Waga: 1lb - Woda: 1lb	8 mins	Szybkie uwalnianie
Słodki ziemniak, duży, cały	Gotowanie pod ciśnieniem	Waga: 1lb - Woda: 1lb	18 mins	Szybkie uwalnianie

TABELA CZASU PRZYGOTOWANIA FASOLI, ROŚLIN STRĄCZKOWYCH I SOCZEWICY

Typ produktu	Gotowanie Program	Liczba fasoli Stosunek wody	Czas gotowania Namoczone	Metoda odpowietrzania	Naturalne uwalnianie
Czarna fasola	Fasola/chili	4 szklanki + 1:1	3 mins	20 mins	Naturalne uwalnianie
Biała fasola czerwona	Fasola/chili	4 szklanki + 1:1	3 mins	25 mins	Naturalne uwalnianie
Czerwona fasola	Fasola/chili	4 szklanki + 1:1	3 mins	20 mins	Naturalne uwalnianie
Soczewica zielona lub brązowa	Fasola/chili	4 szklanki + 1:1	N/A	35 mins	Szybkie uwalnianie
Soczewica żółta, łuskana	Fasola/chili	4 szklanki + 1:1.5	17 mins	35 mins	Naturalne uwalnianie
Soja	Fasola/chili	4 szklanki + 1:1.5	17 mins	35 mins	Naturalne uwalnianie

TABELA CZASU PRZYGOTOWANIA MIĘSA I DROBIU

Typ potrawy	Gotowanie Program	Sugerowana ilość	Czas gotowania	Metoda odpowiedziania
Wołowina, gulasz	Wołowina/Jagnięcina	Waga: 1lb - Woda: 1lb	25 mins	Naturalne uwalnianie
Wołowina, duże kawałki	Wołowina/Jagnięcina	Waga: 1lb - Woda: 1lb	30 mins	Naturalne uwalnianie
Rosół wołowy lub kostny	Gotowanie pod ciśnieniem	Waga: 1lb - Woda: 5lb	4 hrs	Naturalne uwalnianie
Rosół z kurczaka lub kostny	Gotowanie pod ciśnieniem	Waga: 1lb - Woda: 5lb	2 hrs	Naturalne uwalnianie
Rosół rybny lub kostny	Zupa	Waga: 2lb - Woda: 5lb	30 mins	Naturalne uwalnianie
Pierś z kurczaka (bez kości)	Gotowanie pod ciśnieniem	Waga: 1lb - Woda: 1lb	5 mins	Naturalne uwalnianie
Kurczak, cały	Gotowanie pod ciśnieniem	Waga: 2,5 lb - Woda: 1lb	20 mins	Naturalne uwalnianie
Jajka, duże, gotowane na twardo	Gotowanie pod ciśnieniem	Waga: 0,5 lb - Woda: 2lb	3 mins	Naturalne uwalnianie
Wieprzowina, pieczeń z łopatki	Wołowina/Jagnięcina	Waga: 1lb - Woda: 1lb	15 mins	Naturalne uwalnianie
Wieprzowina, żeberka	Wołowina/Jagnięcina	Waga: 1lb - Woda: 1lb	15 mins	Naturalne uwalnianie
Ryba, cała	Gotowanie na parze	Waga: 2lb - Woda: 1lb	5 mins	Szybkie uwalnianie
Ryba, filet	Gulasz	Waga: 1lb - Woda: 1lb	2 mins	Szybkie uwalnianie
Homary	Gotowanie na parze	Waga: 1lb - Woda: 1lb	2 mins	Szybkie uwalnianie
Małże	Gotowanie na parze	Waga: 1lb - Woda: 1lb	2 mins	Szybkie uwalnianie
Zupa z owoców morza lub rosół	Zupa	Waga: 1,5b - Woda: 5lb	8 min	Szybkie uwalnianie
Krewetki	Gotowanie na parze	Waga: 1lb - Woda: 1lb	2 mins	Szybkie uwalnianie

TABELA CZASU PRZYGOTOWANIA RYŻU I ZBOŻ

Żywność	Gotowanie Program	Sugerowana ilość	Stosunek ryżu do wody	Czas gotowania	Metoda odpowiedziania
Kasza jęczmienna perłowa	Gotowanie pod ciśnieniem	4 szklanki	1:2.5	10 mins	Naturalne uwalnianie
Krem ryżowy gęsty	Gotowanie pod ciśnieniem	3 szklanki (max)	1:5	15 mins	Naturalne uwalnianie
Proso	Gotowanie pod ciśnieniem	2 szklanki (max)	1:7	3 mins	Naturalne uwalnianie
Płatki owsiane błyskawiczne	Gotowanie pod ciśnieniem	4 szklanki	1:2	3 mins	Naturalne uwalnianie
Płatki owsiane cięte	Gotowanie pod ciśnieniem	4 szklanki	2:3	3 mins	Naturalne uwalnianie
Owsianka	Gotowanie pod ciśnieniem	2 szklanki (max)	1:7	7 mins	Naturalne uwalnianie
Komosa ryżowa	Gotowanie pod ciśnieniem	4 szklanki+	1:1.5	3 mins	Naturalne uwalnianie
Ryż basmati	Ryż/Risotto	4 szklanki+	1:1.25	4 mins	Naturalne uwalnianie
Ryż brązowy	Ryż/Risotto	4 szklanki	1:1	20 mins	Naturalne uwalnianie
Ryż jaśminowy	Ryż/Risotto	4 szklanki	1:1	4 mins	Naturalne uwalnianie
Ryż biały	Ryż/Risotto	4 szklanki	1:1	4 mins	Naturalne uwalnianie
Ryż dziki	Ryż/Risotto	4 szklanki+	1:1.25	20 mins	Naturalne uwalnianie

FUNKCJE ZABEZPIECZAJĄCE

Urządzenie wykorzystuje zarówno ciśnienie, jak i temperaturę, aby skrócić czas gotowania. Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi prawidłowego użytkowania. Nie próbuj obejść żadnych funkcji zabezpieczających.

Akcesoria	Funkcje	Zabezpieczenie
Pokrywa	Mechaniczne zabezpieczenie, które blokuje pokrywę na miejscu za pomocą pierścienia uszczelniającego, gdy w urządzeniu wytworzy się odpowiednie ciśnienie.	Pokrywę można zdjąć dopiero po obniżeniu się ciśnienia do wymaganego poziomu.
Ciśnienie	Popchnij go do przodu, aby unieść zawór wydechowy i uwolnić ciśnienie, a następnie pociągnij do tyłu, aby obniżyć zawór wydechowy do pierwotnej pozycji.	Unikaj bezpośredniego kontaktu z zaworem wydechowym i zaworem pływakowym, aby uniknąć ryzyka oparzenia.
Upust	Wysuwa się, gdy w urządzeniu wytworzy się odpowiednie ciśnienie. Zawór opada, gdy ciśnienie spadnie poniżej wymaganego poziomu.	Po opuszczeniu zaworu, zawór uniemożliwia otwarcie pokryw. Po opadnięciu zaworu, odczekaj chwilę przed otwarciem pokryw.
Przełącznik	Mechaniczne zabezpieczenie, które umożliwia gromadzenie się pary wewnątrz urządzenia.	Automatycznie uwalnia ciśnienie w razie potrzeby.
Zawór pływakowy	Tworzy hermetyczne uszczelnienie, utrzymując ciśnienie wewnątrz urządzenia.	Gdy ciśnienie przekroczy wymagany poziom, pierścień uszczelniający rozszerza się, tworząc uszczelnienie.
Zawór wydechowy	Umieszczony na wewnętrznej stronie zaworu wydechowego. Można go zdjąć w celu czyszczenia.	Zapobiega przedostawaniu się jedzenia i zatykaniu zaworu wydechowego.
Pierścień uszczelniający	Zbiera rozlane płyny i skroploną wodę z procesu gotowania.	Zapobiega rozlaniu i zakłóceniu działania zabezpieczeń przez kondensację.
Zawór wydechowy	Elektroniczne zabezpieczenie zapobiegające ryzyku pożaru i obrażeń.	Wyłącza urządzenie, gdy temperatura przekroczy wymagany poziom. Element grzejny, wyświetlacz i kontrolki wyłączą się natychmiast.

Ostrzeżenie:

- Upewnij się, że wszystkie zabezpieczenia i elementy zabezpieczające są prawidłowo zainstalowane i nie ma na nich pozostałości ani przeszkód.
- Nie używaj urządzenia, jeśli brakuje któregośkolwiek elementu zabezpieczającego, jest on zużyty lub uszkodzony. Wymień go lub zamontuj ponownie przed użyciem.
- Po zakończeniu gotowania nie dotykaj zaworu pływakowego ani zaworu wylotowego. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania przed podłączeniem lub odłączeniem akcesoriów.

MONTAŻ I DEMONTAŻ

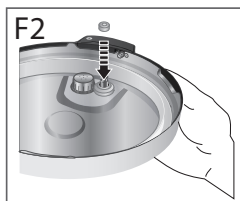
F1



Zawór wylotowy

Zawór wylotowy można zdemonstować w celu czyszczenia, pociągając go do góry z pokryw.

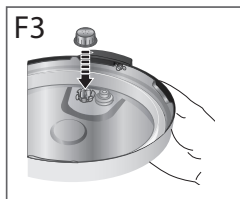
Aby zamontować, umieść zawór wylotowy na otworze wentylacyjnym w pokrywie i mocno dociśnij. (F1)



Zawór pływakowy

Zawór pływakowy można zdemonstować w celu czyszczenia, zdejmując silikonową nasadkę.

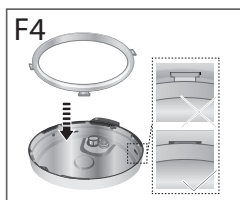
Aby zamontować, umieść zawór pływakowy w uchwycie od góry pokryw i załóż silikonową nasadkę od spodu pokryw. (F2)



Oslona zaworu

Oslonę zaworu można zdemonstować, naciskając ją z boku, aby ją unieść.

Aby zamontować osłonę zaworu, umieść ją na miejscu i dociśnij. (F3)



Pierścień uszczelniający

Pierścień uszczelniający można zdjąć, pociągając go do góry z pokryw.

Aby ponownie zamontować pierścień uszczelniający, włóż wypustki pierścienia uszczelniającego w wycięcia w pokrywie. (F4).

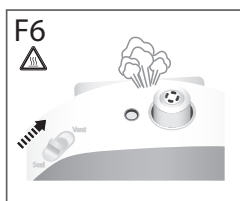
Pierścień uszczelniający można zamontować dowolną stroną do góry.



Zabezpieczenie przed rozlaniem

Aby zamontować, włóż zabezpieczenie przed rozlaniem z tyłu obudowy kuchenki, trzymając je poziomo.

Aby zdemonstować, pociągnij je w przeciwnym kierunku. (F5)



Szybkie zwalnianie

Przesuń przełącznik zwalniania ciśnienia do przodu, aby unieść zawór wylotowy i zwolnić ciśnienie, aż zawór pływakowy opadnie. (F6)

- Otwórz pokrywę dopiero po całkowitym opadnięciu zaworu pływakowego. Nigdy nie otwieraj pokryw na siłę, gdy zawór jest w górze. Przed otwarciem poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Używaj rękawic kuchennych podczas obsługi pokryw lub urządzenia. Ulatniająca się para może spowodować oparzenia.

Bezpieczne otwieranie pokryw

- Upewnij się, że program gotowania został zakończony lub naciśnij przycisk ANULUJ, aby go zatrzymać.
- Uwolnij ciśnienie, korzystając z jednej z poniższych metod.

UWAGA

- Trzymaj ręce i twarz z dala od górnej części zaworu wylotowego podczas szybkiego uwalniania pary; wydobywająca się para jest bardzo gorąca.
- Nigdy nie wyciągaj zaworu wylotowego podczas uwalniania pary.

- Szybkie uwalnianie pary nie nadaje się do potraw o dużej objętości płynu lub wysokiej zawartości skrobi (owsianka, kleik ryżowy, kleiste mieszanki, zupy). Mogą one przyskać. Zamiast tego użyj metody naturalnego uwalniania pary.

Naturalne uwalnianie pary

- Pozostaw szybkowar do naturalnego ostygnięcia, aż zawór pływakowy opadnie. Zazwyczaj trwa to 15–20 minut, jeśli szybkowar jest w trybie podtrzymywania ciepła.
- Umieszczenie wilgotnego ręcznika na pokrywie może przyspieszyć chłodzenie.
- Aby otworzyć pokrywę, przytrzymaj uchwyt pokryw, obróć go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż się odblokuje, a następnie unieś.
- Aby zapobiec zasysaniu podciśnienia, przesun przełącznik uwalniania pary do pozycji odpowietrzania, aby wpuścić powietrze podczas podnoszenia pokryw. (F7)

UWAGA

- Nie próbuj otwierać pokryw, dopóki całe ciśnienie nie zostanie całkowicie uwolnione. Pokrywa pozostanie zablokowana, dopóki zawór pływakowy nie opadnie.
- Jeśli zawór pływakowy jest zablokowany z powodu resztek jedzenia, delikatnie naciśnij go długopisem lub pałeczkami dopiero po całkowitym uwolnieniu ciśnienia, korzystając z pozycji odpowietrzania.

Używanie urządzenia

- To urządzenie umożliwia energooszczędne gotowanie zup, gulaszy, ryżu, gotowanych na parze ryb lub warzyw oraz różnych mięs. Może również gotować powoli i utrzymywać ciepło potraw.
- Nie używaj urządzenia do żywności w puszkach ani w szczelnych opakowaniach.

UWAGA

- Moc znamionowa: 1000 W. Upewnij się, że obwód nie jest przeciążony i korzystaj z dedykowanego gniazdka 220-240 V ~ 50/60 Hz.
- W przypadku używania na drewnianych powierzchniach, umieść matę żaroodporną. Zachowaj co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia (F8) i zapewnij wystarczającą przestrzeń dla pary.
- Upewnij się, że dolne otwory wentylacyjne są drożne, a przewód zasilający nie jest przytrzaśnięty.
- Umieść urządzenie na czystej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.

Przygotowanie do gotowania

Otwórz pokrywę

- Trzymając uchwyt pokryw, obracaj ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż znak “▼” zrówna się z symbolem odblokowania na obudowie (F9), a następnie unieś.

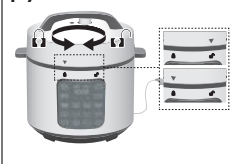
Sprawdź elementy pokryw

- Upewnij się, że pierścień uszczelniający jest prawidłowo osadzony, osłona zaworu jest zainstalowana, a zawory pływakowy i wydechowy poruszają się swobodnie bez przeszkód.

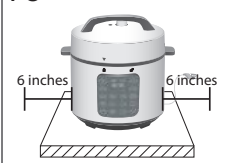
Dodaj jedzenie i płyny

- Nie przekraczaj poziomu PC MAX (2/3).
- W przypadku produktów spożywczych, które zwiększają swoją objętość, takich jak ryż, fasola, suszone warzywa, napełnij pojemnik tylko do połowy.
- Przepełnienie może zatkać rury odpowietrzające, spowodować nadmierne ciśnienie, rozlanie lub uszkodzenie urządzenia.

F7



F8



F9



Jedzenie	Maksymalna objętość (pojemność wymiowanego pojemnika)	Przykład
Żywność stała	2/3	Mięso
Żywność pniąca się	1/2	Kasza wieloziarnista, ryż, makaron
Tylko płyny	1/2	Zupa
Strąki	1/3	Fasola, soczewica

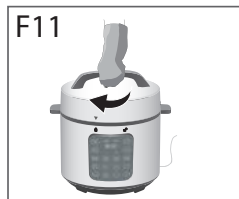
Umieść pojemnik wewnętrzny w pojemniku zewnętrznym

- Przedtem usuń ciała obce i wytrzyj do sucha zewnętrzną część pojemnika wewnętrznego oraz element grzejny wewnątrz pojemnika. (F10)
- Wysusz zewnętrzną powierzchnię pojemnika wewnętrznego przed umieszczeniem go w pojemniku zewnętrznym. Płyny mogą uszkodzić element grzejny podczas użytkowania.
- Po umieszczeniu garnka wewnętrznego w garnku zewnętrznym, delikatnie obróć garnek wewnętrzny, aby zapewnić dobry kontakt między garnkiem wewnętrznym a elementem grzeijnym.



Zamknij całkowicie pokrywę.

- Trzymając uchwyt pokrywę, załóż pokrywę na garnek. Ustaw znacznik pozycji pokrywę "▼" na pokrywie w jednej linii z blokadą na obudowie. Obróć pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż znacznik pozycji pokrywę "▼" na pokrywie zrówna się z blokadą na obudowie. Upewnij się, że pokrywa jest zablokowana (F11).



Prawidłowo ustaw przełącznik dekompresji.

Podczas korzystania z funkcji "Podgrzewanie", "Brązowanie/Smażenie" i "Wolne gotowanie" przełącznik dekompresji należy ustawić w pozycji uszczelnienia (F12), co oznacza, że szybownik znajduje się w pozycji uszczelnienia.

UWAGA:

- Funkcje "Brązowanie/Smażenie" należy używać bez pokrywę. Funkcje "Wolne gotowanie" i "Podgrzewanie" mogą działać z pokrywą lub bez niej.
- Należy pamiętać, że luźny zawór wydechowy jest całkowicie normalny i konieczny. Działa on pod wpływem ciężaru i po prostu opiera się na rurze wydechowej. W razie potrzeby można go również wyjąć do mycia, wyciągając go prosto.



Podłącz przewód zasilający z wtyczką do gniazdka ściennego (F13).

Urządzenie przejdzie w tryb wyłączenia. Na wyświetlaczu pojawi się "--:--", przycisk START zaświeci się, a urządzenie wyemituje pojedynczy sygnał dźwiękowy.



Wybierz żądany program i rozpocznij gotowanie.

- Naciśnij przycisk START, aby włączyć urządzenie.
- Naciśnij przycisk programu gotowania, aby wybrać żądany program. Wybrany Przycisk programu miga, a na wyświetlaczu czasu pojawia się domyślny czas gotowania. W razie potrzeby naciśnij przycisk "+" lub "-", aby dostosować czas gotowania.
- Naciśnij przycisk START lub odczekaj 10 sekund, aby uruchomić program z wybranym programem gotowania. Na wyświetlaczu pojawi się symbol "{ [] }" w kółku, wskazujący, że urządzenie się nagrzewa. Gdy ciśnienie wzrośnie i zawór pływakowy się wysunie, na wyświetlaczu czasu pojawi się

ustawiony czas gotowania i rozpocznie się odliczanie.

UWAGA:

- Po zakończeniu wybranego programu naciśnij przycisk ANULUJ, aby wyłączyć urządzenie lub urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję podtrzymywania ciepła.

OSTRZEŻENIE:

- Nie umieszczaj jedzenia bezpośrednio w naczyniu zewnętrznym (F14).

F14



WYBIERZ PROGRAM GOTOWANIA

Funkcja	Ciśnienie Gotowanie	Pokrywka Wymagane	Pressure Release Switch Position	Gotowanie Czas	Czas Zakres	Regulacja czasu
Powolne gotowanie	Nie	Tak	Otwór odpowietrzający	240 min	1min-24godz	Zwiększaj lub zmniejszaj czas w 10-minutowych odstępach, przytrzymując przycisk "+" lub "-". Zwiększaj lub zmniejszaj czas w 1-minutowych odstępach, naciskając przycisk "+" lub "-".
Gotowanie pod ciśnieniem	Tak	Tak	Uszczelka	35 min	1min-4godz	
Wołowina/jagnięcina	Tak	Tak	Uszczelka	50 min	1min-75min	
Fasola/chili	Tak	Tak	Uszczelka	40 min		
Ryż/risotto	Tak	Tak	Uszczelka	25 min		
Brązowe/smażone	Nie	Nie	Nie używać pokrywki	30 min	1min-60min	
Zupa	Tak	Tak	Uszczelka	60 min	1min-75min	
Drób	Tak	Tak	Uszczelka	28 min		
Ciasto	Tak	Tak	Uszczelka	55 min		
Gulasz	Tak	Tak	Uszczelka	40 min		
Mleko wielozłazniste	Tak	Tak	Uszczelka	45 min		
Gotowanie na parze	Tak	Tak	Uszczelka	10 min		
Podtrzymywanie ciepła	Nie	Tak	Uszczelka	120 min	1min-24godz	
Opóźnienie Start				30 min		

UWAGA:

- Programów gotowania nie można łączyć. Można wybrać tylko jeden program na raz.
- Czas potrzebny do wytworzenia ciśnienia zależy od rodzaju i ilości potraw oraz płynów umieszczonych w naczyniu wewnętrznym. Odliczanie czasu gotowania rozpoczyna się, gdy ciśnienie osiągnie odpowiedni poziom.

OSTRZEŻENIE:

- Podczas użytkowania może okresowo ulatniać się para, aby utrzymać odpowiedni poziom ciśnienia. Nie jest to powód do niepokoju i jest normalne. Należy zachować bezpieczną odległość od rąk i twarzy. Podczas

F15



obsługi urządzenia należy zawsze używać rękawic kuchennych.

- Nie zakrywać pokrywy, zaworu wylotowego, zaworu pływakowego ani otworów wentylacyjnych.
- Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego z obudową urządzenia podczas użytkowania.
- Wskaźnik BEZPIECZNEGO GOTOWANIA będzie się świecił podczas gotowania.
- Po upływie czasu gotowania, wskaźnik PODTRZYMYWANIA PODGRZEWANIA zaświeci się, a wskaźnik BEZPIECZNEGO GOTOWANIA zgaśnie. Urządzenie będzie automatycznie utrzymywać ciepło przez 12 godzin. Po 12 godzinach urządzenie się wyłączy.
- Naciśnij przycisk ANULUJ, aby wyłączyć urządzenie w dowolnym momencie, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego (F15).

Po gotowaniu

- Pozostaw urządzenie do ostygnięcia. Ciśnienie i temperatura będą powoli spadać. Zawór pływakowy opadnie, gdy ciśnienie wewnątrz urządzenia spadnie do wymaganego poziomu.

OSTRZEŻENIE:

- Nie zaleca się otwierania pokrywy natychmiast po opadnięciu zaworu pływakowego, ponieważ ciśnienie wewnętrzne może być nadal wyższe niż ciśnienie zewnętrzne. Zbyt szybkie otwarcie pokrywy może spowodować różnicę ciśnień i wyrzucenie gorącej żywności i płynów na zewnątrz. Ryzyko oparzeń i/lub obrażeń!
- Zaleca się odczekanie chwili, aż zawór pływakowy opadnie, przed otwarciem pokrywy.
- Nigdy nie próbuj otwierać pokrywy na siłę podczas gotowania pod ciśnieniem. Ryzyko obrażeń!

Niebezpieczeństwo oparzeń!

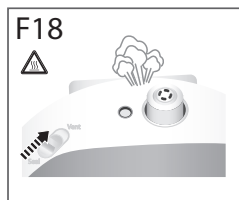
- Zawsze zachowaj szczególną ostrożność podczas wkładania lub wyjmowania akcesoriów i żywności z urządzenia, a także wkładania lub wyjmowania żywności. Nigdy nie wkładaj gołej ręki do urządzenia (F16), nie wyjmuj akcesoriów ani żywności, ani nie dotykaj obudowy lub pokrywy, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania i włączone (F17). Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas wkładania i wyjmowania przedmiotów z urządzenia.
- Przesuń przełącznik ciśnienia do przodu, aby unieść zawór wylotowy, aż do całkowitego uwolnienia ciśnienia (F18). Para zostanie wtedy uwolniona przez zawór wylotowy na górze pokrywy. Zawsze upewnij się, że zawór pływakowy jest opuszczony przed próbą otwarcia pokrywy.

Funkcja Slow Cook

- Naciśnij przycisk SLOW COOK (WOLNE GOTOWANIE), wyświetlacz czasu pokaże domyślny czas gotowania "04:00", urządzenie będzie pracować w wysokiej temperaturze przez 4 godziny.
- Jeśli wymagana jest niska temperatura, naciśnij przycisk "+", aby ustawić czas gotowania na "08:00", urządzenie będzie pracować w niskiej temperaturze przez 8 godzin.
- Po upływie czasu gotowania zaświeci się kontrolka KEEP WARMING (UTRZYMYWANIE PODGRZEWANIA), a kontrolka SAFETY COOKING (BEZPIECZNE GOTOWANIE) zgaśnie, a urządzenie będzie automatycznie utrzymywać ciepło przez 12 godzin. Po 12 godzinach urządzenie wyłączy się.
- Naciśnij przycisk ANULUJ, aby w dowolnym momencie wyłączyć urządzenie, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.

Funkcja podtrzymywania ciepła

- Urządzenie posiada funkcję podtrzymywania ciepła, która utrzymuje ciepło potraw do 24 godzin. Po zakończeniu cyklu gotowania pod ciśnieniem, szybkowar emituje sygnał dźwiękowy i automatycznie



przechodzi w cykl "Podtrzymywania ciepła", zwany automatycznym cyklem "Podtrzymywania ciepła". Czas automatycznego podtrzymywania ciepła będzie wyświetlany od "0h" do "12h", wskazując czas automatycznego podtrzymywania ciepła.

- Funkcję podtrzymywania ciepła można również aktywować, naciskając przycisk "Podtrzymywanie ciepła" bez wcześniejszego uruchamiania innego programu.
- Naciśnij przycisk Podtrzymywania ciepła, a na wyświetlaczu czasu pojawi się domyślne odliczanie "02:00".
- Przycisk Podtrzymywania ciepła będzie migał.
- Naciśnij przycisk +/-, aby w razie potrzeby ustawić czas.
- Naciśnij przycisk START lub odczekaj 10 sekund, aby rozpocząć.
- Naciśnij przycisk ANULUJ w dowolnym momencie, aby zakończyć funkcję podtrzymywania ciepła lub poczekaj na zakończenie programu.
- Przełącznik zwalniania ciśnienia powinien znajdować się w pozycji "Uszczelnienie".
- Nie zaleca się pozostawiania ugotowanego ryżu w trybie "Utrzymywanie ciepła" zbyt długo, ponieważ może to wpłynąć na teksturę lub smak potrawy.

Funkcja opóźnionego startu

- Urządzenie posiada funkcję opóźnionego startu, umożliwiającą opóźnienie startu wybranego programu od 10 minut do 24 godzin. Funkcja opóźnionego startu nie dotyczy funkcji "BROWN/SAUTE".
- Ustaw żądany program. W ciągu 10 sekund od jego wyboru naciśnij przycisk "DELAY START", aby ustawić godziny i minuty opóźnienia. Użyj przycisków "+" i "-", aby ustawić czas opóźnienia.
- Naciśnij przycisk START lub odczekaj 10 sekund, aby uruchomić funkcję opóźnionego startu. Po upływie ustawionego czasu urządzenie rozpocznie pracę zgodnie z wybranym programem.

UWAGA: Podany czas to czas opóźnienia przed rozpoczęciem programu. Przed podaniem należy odczekać wystarczająco dużo czasu gotowania i schładzania.

WSKAZÓWKI I PORADY

- Mniejsze kawałki jedzenia wymagają krótszego czasu gotowania niż większe.
- Aby skrócić czas gotowania, przed gotowaniem należy całkowicie rozmrozić jedzenie lub schłodzić je w lodówce.
- Używaj wyłącznie nylonowych, żaroodpornych plastikowych lub drewnianych naczyń. Metalowe naczynia mogą się nagrzać i uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu. Nie pozostawiaj naczyń wewnątrz urządzenia.
- Nie gotuj produktów w puszkach ani w szczelnie zamkniętych opakowaniach.
- Aby podgrzać jedzenie, umieść je w naczyniu wewnętrznym i wybierz opcję PODTRZYMYWANIE CIEPŁA. W razie potrzeby dodaj niewielką ilość płynu, aby zapobiec przypaleniu i umożliwić wzrost ciśnienia.
- Usuń twarde skorupy skorupiaków i mięczaków, aby uniknąć zarysowania naczynia wewnętrznego.
- Nie używaj funkcji OPÓŹNIONEGO STARTU ani PODTRZYMYWANIA CIEPŁA w przypadku potraw łatwo psujących się (np. surowych jajek, surowych ryb).
- Zawsze dodawaj co najmniej 1 szklankę płynu, aby wytworzyć parę podczas gotowania pod ciśnieniem. Nie używaj oleju ani płynów na bazie oleju pod ciśnieniem. Używając wina, dodaj taką samą ilość wody, ponieważ wino paruje zbyt szybko.
- Odliczanie czasu gotowania rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu wymaganego poziomu ciśnienia/temperatury.
- Pod ciśnieniem jedzenie kontynuuje gotowanie nawet po zakończeniu timera. W razie wątpliwości co do czasu gotowania, ustaw krótszy czas i użyj funkcji Quick Release, aby sprawdzić stopień wysmażenia.

W razie potrzeby wydłuż czas.

- Podczas gotowania fasoli dodaj 1 łyżeczkę oleju, aby zmniejszyć pienienie.
- Twardsze kawałki mięsa idealnie nadają się do gotowania pod ciśnieniem, ponieważ proces ten rozbija włókna i zapewnia delikatność.
- Aby zapobiec ryzyku eksplozji, wymieniaj pierścienie uszczelniające wyłącznie na części zatwierdzone przez producenta.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Prawidłowa konserwacja zapewnia długą żywotność urządzenia. Czyść urządzenie po każdym użyciu. Urządzenie nie zawiera części, które mogą być naprawiane przez użytkownika. Nie próbuj naprawiać. W celu przeprowadzenia serwisu skontaktuj się z wykwalifikowanym personelem.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania i poczekaj, aż wszystkie części całkowicie ostygną przed czyszczeniem.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani żadnym płynie.
- Unikaj szorstkich środków czyszczących, wełny stalowej ani druciaków. Zapobiegaj przedostawaniu się wody do obudowy lub panelu sterowania.
- Wyjmij pojemnik wewnętrzny. Umyj pojemnik wewnętrzny, zabezpieczenie przed rozlaniem, miarkę i łyżkę do ryżu gorącą wodą z mydłem; dokładnie spłucz i osusz.
- Jeśli widoczne są pozostałości, zdejmij zawór spustowy.
- Odwróć pokrywę do góry dnem na czystej, stabilnej powierzchni.
- Wyjmij pierścień uszczelniający, wyciągając go.
- Zdejmij osłonę zaworu spustowego, jeśli występują pozostałości.
- Aby zdemontować zawór pływakowy: Podeprzyj zawór pływakowy od spodu pokrywy, popchnij go do góry, zdejmij silikonową nasadkę i pozwól mu opaść. Umyj pierścień uszczelniający, zawór wylotowy, osłonę zaworu wylotowego, zawór pływakowy i silikonową nasadkę gorącą wodą z mydłem; dokładnie spłucz i wysusz.
- Przetrzyj obudowę, panel sterowania i pokrywę wilgotną ściereczką.
- Uważaj, aby nie uszkodzić elementu grzejnego podczas czyszczenia.
- Upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche przed ponownym montażem lub podłączeniem urządzenia.
- Zawór wylotowy i osłonę czyść tylko wtedy, gdy widoczne są nagromadzone zanieczyszczenia.
- Łyżkę do ryżu, miarkę, podstawkę do gotowania i pojemnik wewnętrzny można myć w zmywarce.
- Pokrywy nie można myć w zmywarce.

Przechowywanie

- Przed przechowywaniem upewnij się, że urządzenie jest całkowicie chłodne, czyste i suche.
- Przechowuj w suchym miejscu, na stabilnej półce lub w szafce.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na urządzeniu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania	Włóż wtyczkę do gniazdka ściennego
	Gniazdko ścienne nie jest pod napięciem	Sprawdź bezpieczniki i wyłącznik automatyczny
	Przegrzane urządzenie	Odłącz urządzenie od gniazdka ściennego i poczekaj, aż ostygnie przed ponownym użyciem
Panel sterowania nie jest podświetlony	Uszkodzone urządzenie	Odłącz urządzenie od gniazdka ściennego i skontaktuj się z wykwalifikowanym personelem w celu sprawdzenia i naprawy urządzenia
W urządzeniu nie wytwarza się ciśnienie	Zawór pływakowy jest wyjęty (pozycja górna)	Sprawdź zawór pływakowy pod kątem pozostałości i wyczyść go w razie potrzeby
	Uszkodzony zawór pływakowy	Przestań używać urządzenia i skontaktuj się z wykwalifikowanym personelem w celu sprawdzenia i naprawy urządzenia
Urządzenie nagrzewa się, ale wyświetlacz i/lub przyciski nie świecą	Uszkodzone urządzenie	Naciśnij przycisk ANULUJ, a następnie odłącz urządzenie od gniazdka ściennego i skontaktuj się z wykwalifikowanym personelem w celu sprawdzenia i naprawy urządzenia
Zawór pływakowy nie wysuwa się (pozycja górna)	Za mało płynu, aby wytworzyć wystarczające ciśnienie	Naciśnij przycisk ANULUJ i odłącz urządzenie od gniazdka ściennego. Użyj metody szybkiego uwalniania, aby uwolnić nagromadzone ciśnienie i poczekaj, aż urządzenie ostygnie przed otwarciem urządzenia i dolaniem płynu
	Pozostałości blokują zawór pływakowy	Naciśnij przycisk ANULUJ i odłącz urządzenie od gniazdka ściennego. Użyj metody szybkiego uwalniania, aby uwolnić nagromadzone ciśnienie i pozwól urządzeniu ostygnąć przed otwarciem urządzenia i wyczyszczeniem zaworu pływakowego
Para wydostaje się z pokrywy	Zawór bezpieczeństwa nie jest prawidłowo zamontowany	Naciśnij przycisk ANULUJ i odłącz urządzenie od gniazdka ściennego. Poczekaj, aż przestanie wydobywać się para i użyj rękawic kuchennych, aby nacisnąć zawór
Para wycieka z zaworu pływakowego po jego wypuszczeniu (pozycja górna)	Uszkodzony zawór wylotowy	Naciśnij przycisk ANULUJ, a następnie odłącz urządzenie od gniazdka ściennego i skontaktuj się z wykwalifikowanym personelem w celu sprawdzenia i naprawy urządzenia
	Pozostałości blokują zawór pływakowy	Naciśnij przycisk ANULUJ i odłącz urządzenie od gniazdka ściennego. Użyj metody szybkiego uwalniania, aby uwolnić nagromadzone ciśnienie i pozwól urządzeniu ostygnąć przed otwarciem urządzenia i wyczyszczeniem zaworu pływakowego
	Uszkodzona silikonowa nasadka zaworu pływakowego	Naciśnij przycisk ANULUJ, a następnie odłącz urządzenie od gniazdka ściennego i skontaktuj się z wykwalifikowanym personelem w celu sprawdzenia i naprawy urządzenia

Para wycieka z boków pokrywy	Pokrywa nie jest prawidłowo zamknięta	Naciśnij przycisk ANULUJ i odłącz urządzenie od gniazdka ściennego. Poczekaj, aż przestanie wydobywać się para i użyj rękawic kuchennych, aby obrócić pokrywę tak, aby symbol ▼ na pokrywie był wyrównany z symbolem blokady na obudowie, jeśli jest to wymagane
	Brak uszczelki pierścienia	Naciśnij przycisk ANULUJ i odłącz urządzenie od gniazdka ściennego. Użyj metody szybkiego uwalniania, aby uwolnić nagromadzone ciśnienie i pozwól urządzeniu ostygnąć przed zdjęciem pokrywy i założeniem pierścienia uszczelniającego za pomocą rękawic kuchennych
	Uszkodzony pierścień uszczelniający	Naciśnij przycisk ANULUJ, a następnie odłącz urządzenie od gniazdka ściennego i skontaktuj się z wykwalifikowanym personelem w celu sprawdzenia
	Pozostałości między pierścieniem uszczelniającym a pokrywą	Naciśnij przycisk ANULUJ i odłącz urządzenie od gniazdka ściennego. Użyj metody szybkiego uwalniania, aby uwolnić nagromadzone ciśnienie i pozwól urządzeniu ostygnąć przed usunięciem pozostałości
Nie można otworzyć pokrywy	Zawór pływakowy jest poza urządzeniem (pozycja górna)	Poczekaj, aż zawór pływakowy opadnie. Zastosuj metodę szybkiego uwalniania, używając rękawic kuchennych, aby skrócić czas oczekiwania
	Uszkodzony zawór pływakowy	Zaprzestań używania urządzenia i skontaktuj się z wykwalifikowanym personelem w celu sprawdzenia i naprawy urządzenia
Urządzenie wydziela zapach i dym	Pozostałości z procesu produkcyjnego są usuwane podczas pierwszego użycia	Uruchom urządzenie z pojemnikiem wewnętrznym na miejscu i napełnij go co najmniej 2 szklankami wody przez co najmniej 10 minut, bez pokrywy i jedzenia, aż do momentu, gdy nie będzie czuć zapachu ani dymu
	Uszkodzone urządzenie	Naciśnij przycisk ANULUJ, a następnie odłącz urządzenie od gniazdka ściennego i skontaktuj się z wykwalifikowanym personelem w celu sprawdzenia i naprawy urządzenia

Importer: Zilan Polska Sp. z o.o., ul. gen. R. Kuklińskiego zilanpolska@zilan.com.tr
 SERWIS: IBE Technologies Sp. z o.o., ul. gen. R. Kuklińskiego 14, 08-110 Siedlce

Prawidłowe utylizowanie tego produktu



- To oznaczenie wskazuje, że ten produkt nie powinien być usuwany wraz z innymi odpadami domowymi w całej UE.
- Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy odpowiedzialnie je przetwarzać, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych.
- Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Mogą oni przyjąć ten produkt do recyklingu w sposób bezpieczny dla środowiska.

MOLIMO DA IMATE U VIDU DA PRIRUČNIK UREDAJA MOŽE BITI IZRADEN ZA NA INFORMACIJE O VIŠE OD JEDNOG MODELA. VAŠ UREDAJ, MOŽDA NE SADRŽI ZNAČAJKE OPISANE U PRIRUČNIKU. OVAJ JEZIK JE PREVEDEN UZ POMOĆ UMJETNE INTELIGENCIJE.

OPĆE SIGURNOSNE UPUTE I UPOZORENJA

- Prije uporabe ovog uređaja pažljivo pročitajte upute za upotrebu.
- Provjerite odgovara li nazivni napon naponu koji koristite.
- Molimo vas da sačuvate upute, garancijski list, račun o kupnji i, ako je moguće, kutiju s unutarnjom ambalažom!
- Uređaj je namijenjen isključivo za privatnu uporabu, a ne za komercijalnu ili profesionalnu upotrebu!
- Uvijek izvucite utikač iz utičnice kada se uređaj ne koristi, kada pričvršćujete dodatne dijelove, kada uređaj čistite ili ako dođe do smetnje. Prije toga isključite uređaj. Povucite za utikač, ne za kabel.
- Kako biste djecu zaštitili od opasnosti električnih uređaja, nikada ih ne ostavljajte bez nadzora s uređajem. Stoga uređaj postavite tako da djeca nemaju pristup istome. Pazite da kabel ne visi.
- Redovito provjeravajte uređaj i kabel radi oštećenja. Ako postoji bilo kakvo oštećenje, uređaj se ne smije koristiti.
- Ne dopustite djeci da se igraju s uređajem. Ne dopustite djeci da se igraju ambalažnim materijalom poput plastičnih vrećica.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina te osobe s tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim poteškoćama, ili osobe bez iskustva i znanja, pod uvjetom da su nadzirane ili da su dobile upute o sigurnoj upotrebi uređaja i razumiju moguće opasnosti. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca mlađa od 8 godina bez nadzora.
- Ne popravljajte uređaj sami u slučaju problema obratite se ovlaštenom stručnjaku.
- Iz sigurnosnih razloga oštećeni ili pokidani mrežni kabel smije zamijeniti samo proizvođač, naš servis ili druga kvalificirana osoba.
- Držite uređaj i kabel dalje od topline, izravne sunčeve svjetlosti, vlage, oštih rubova i sličnog.
- Isključite uređaj i izvucite utikač kada ga ne koristite.
- Koristite samo originalne dodatke koje pruža dobavljač.
- Ne koristite uređaj na otvorenom prostoru.
- Nikada ga ne koristite u blizini vode (kada, umivaonik itd.). Uređaj ne smije biti izložen kiši ili vlazi. Koristite ga samo sa suhim rukama.
- Ako uređaj padne u vodu, prvo izvucite utikač prije nego što ga izvadite iz vode. Ne dodirujte izvor vode. Uređaj mora pregledati stručnjak prije ponovne upotrebe. Ne čistite uređaj vodom niti ga uranjajte u vodu zbog opasnosti od strujnog udara.

- Uređaj koristite samo u svrhu za koju je namijenjen.
- Ovaj uređaj smije raditi samo kada je priključen na uzemljenu utičnicu instaliranu u skladu s propisima. Provjerite odgovara li napon napajanja onom navedenom na pločici s podacima.
- Štete nastale upotrebom uređaja u druge svrhe, nepravilnom upotrebom ili neovlaštenim popravcima nisu pokrivena garancijom.
- Uvijek koristite uređaj na ravnoj i vodoravnoj površini.
- Uređaj se ne smije dalje koristiti nakon pada s visine na tvrdi površinu. Čak i nevidljiva oštećenja mogu negativno utjecati na sigurnost rada. Uređaj se smije ponovno koristiti tek nakon pregleda stručnjaka.
- Nikada ne nosite niti ne povlačite uređaj držeći za utikač, jer može doći do kratkog spoja zbog pucanja kabela. Ne savijajte, ne stišćite niti povlačite kabel preko oštih rubova.
- Ako postoji ventilacijski otvor, nemojte ga prekrivati. Ne ulijevajte tekućine ili praške u ventilacijske otvore.
- Ne stavljajte prste niti druge predmete u otvorene dijelove uređaja.
- Molimo vas da uređaj koristite prema njegovom kapacitetu i nikada ga ne prepunite.
- Ne puniti unutarnji lonac iznad oznake "PC MAX-2/3" (maksimalni tlak), kako je naznačeno na unutarnjem loncu. Kod pripreme namirnica koje se šire tijekom kuhanja, kao što su riža ili sušeno povrće, nemojte puniti lonac više od polovice. Prepunjenost može uzrokovati začepljenje ventila za ispuštanje tlaka i dovesti do prekomjernog nakupljanja tlaka.
- Nikada ne stavljajte unutarnji lonac u kućište bez hrane ili vode. Ako je unutarnji lonac prazan tijekom rada, može promijeniti boju, može se deformirati ili postati neupotrebljiv.
- Ostavite uređaj da se potpuno ohladi prije spremanja.
- Ovaj uređaj nije namijenjen dubokom prženju hrane. Nikada ga ne koristite za prženje u ulju ni za prženje pod tlakom. To je opasno i može dovesti do požara ili ozbiljnih oštećenja.
- Ne koristite ručku poklopca za premještanje uređaja.
- Uvijek provjerite ventile začepljenja prije svake upotrebe. Ne prekrivajte ventile, poklopac i/ili otvor za ispuštanje zraka. Ne stavljajte nikakav predmet preko gornjeg otvora.
- Imajte na umu da određene namirnice, poput umaka od jabuke, brusnica, ječmene kaše, zobenih pahuljica ili drugih žitarica, cijepanog graška, tjestenine ili rabarbare mogu pjeniti ili prskati, što može začepliti ventil za ispuštanje tlaka i dovesti do prekomjernog nakupljanja tlaka. Preporučuje se da se ove namirnice ne pripremaju u loncu pod tlakom. Ako se ipak pripremaju, potrebna je posebna pažnja radi sigurnosti. Ne

preopterećujte.

- Ne otvarajte lonac pod tlakom dok se uređaj potpuno ne ohladi i sav unutarnji tlak ne ispusti. Ako se poklopac teško otvara, to znači da je uređaj još pod tlakom nemojte ga prisilno otvarati. Preostali tlak može biti opasan.
- Ne čistite metalnim žicama ili abrazivnim spužvama. Čestice se mogu odvojiti i doći u kontakt s električnim dijelovima, što predstavlja opasnost od strujnog udara.
- Budite iznimno oprezni kada premještate uređaj koji sadrži vruće tekućine. Ne premještajte uređaj dok je uključen.

UPOZNAJTE SVOJ MULTIFUNKCIONALNI DIGITALNI LONAC NA TLAK



PRIJE PRVE UPORABE

- Uklonite sav ambalažni materijal i dodatke.
- Provjerite jesu li svi dijelovi cjeloviti i neoštećeni. Ne koristite uređaj ako nešto nedostaje ili je oštećeno.
- Operite poklopac i unutarnji lonac toplom vodom sa sapunom; isperite i osušite. Kućište obrišite vlažnom krpom. Ne uranjajte kućište u vodu.
- Tijekom prve uporabe može se pojaviti lagani miris ili dim zbog ostataka iz proizvodnje; to je normalno. Osigurajte dobro prozračivanje.
- Za početno pokretanje ulijte najmanje 2 šalice vode u unutarnji lonac i uključite uređaj na 10 minuta bez poklopca i bez hrane, dok miris ili dim potpuno ne nestane.
- Pričekajte da se uređaj potpuno ohladi, zatim ponovno očistite sve dijelove.

VODIČ ZA UPRAVLJAČKU PLOČU

Upravljačka ploča prikazuje radni status uređaja. Za više detalja pogledajte odgovarajuće odjeljke.

Gumb	Funkcija	Postavka
Start	Uključuje uređaj ili započinje proces kuhanja	Svijetli u stanju čekanja i tijekom rada. Također svijetli kada je isključen; dodirnite za prelazak u stanje čekanja.
Odustani	Prekida proces kuhanja i isključuje uređaj	Ne svijetli pri priključivanju, svijetli kada se pritisne "Start", prelazi u stanje čekanja i tijekom procesa kuhanja.
Održavanje topline	Održavanje hrane toplom	Svijetli kada uređaj održava hranu toplom. Treperi kada se pritisne tipka ODRŽAVANJE TOPLINE.
Odgođeni start	Postavljanje automatskog kuhanja	Treperi kada se pritisne tipka ODGOĐENI START, ostaje upaljeno; nakon 10 sekundi ili pritiskom na tipku START započinje program odgođenog kuhanja.
+ Gumb	Povećava vrijeme kuhanja	Pritisnite za povećanje vremena kuhanja, držite pritisnuto za brzo pregledavanje brojeva.
- Gumb	Smanjuje vrijeme kuhanja	Pritisnite za smanjenje vremena kuhanja, držite pritisnuto za brzo pregledavanje brojeva.
Govedina/ Janje	Odabir programa kuhanja govedine/janjadi	Treperi kada je odabrano, ostaje upaljeno nakon 10 sekundi ili pritiskom na START započinje kuhanje. Gasi se kada proces kuhanja završi.
Kuhanje pod pritiskom	Odabir programa kuhanja pod pritiskom	
Grah/Chili	Odabir programa kuhanja graha/chili	
Prženje/ Sotiranje	Odabir programa Prženje/Sotiranje	
Sporo kuhanje	Odabir programa Sporo kuhanje	
Juha	Odabir programa Juha	
Varivo	Odabir programa Varivo	
Parenje	Odabir programa Parenje	
Višekorn	Odabir programa Višekorn	
Riža/Risotto	Odabir programa Riža/Risotto	
Piletina	Odabir programa Piletina	
Kolač	Odabir programa Kolač	
Indikator sigurnog kuhanja	Pokazuje da uređaj radi ispravno	Svijetli kada proces kuhanja započne i poklopac je pravilno zaključan.
Indikator održavanja topline	Pokazuje da je uređaj u modu održavanja topline	Svijetli kada je uređaj u modu održavanja topline.

TABLICA VREMENA KUHANJA ZA POVRĆE

Hrana	Kuharski program	Preporučena količina	Vrijeme kuhanja	Metoda otpuštanja pare
Šparoge, cijele ili narezane	Kuhanje pod tlakom	Hrana: 1 lb – Voda: 1 lb	1 min	Brzo otpuštanje
Mahune, zelene, žute ili voskaste	Kuhanje pod tlakom	Hrana: 1 lb – Voda: 1 lb	1 min	Brzo otpuštanje
Brokula, cvjetovi	Kuhanje pod tlakom	Hrana: 1 lb – Voda: 1 lb	1 min	Brzo otpuštanje
Prokulice, cijele	Kuhanje pod tlakom	Hrana: 1 lb – Voda: 1 lb	20 min	Brzo otpuštanje
Kupus, narezan na kriške	Kuhanje pod tlakom	Hrana: 1 lb – Voda: 1 lb	1 min	Brzo otpuštanje
Kupus, prepolovljen	Kuhanje pod tlakom	Hrana: 1 lb – Voda: 1 lb	3 min	Brzo otpuštanje
Kupus, cijeli	Kuhanje pod tlakom	Hrana: 1 lb – Voda: 1 lb	20 min	Brzo otpuštanje
Mrkva, narezana na komade	Kuhanje pod tlakom	Hrana: 1 lb – Voda: 1 lb	7 min	Brzo otpuštanje
Mrkva, cijela	Kuhanje pod tlakom	Hrana: 1 lb – Voda: 1 lb	10 min	Brzo otpuštanje
Cvjetača, cvjetovi	Kuhanje pod tlakom	Hrana: 1 lb – Voda: 1 lb	1 min	Brzo otpuštanje
Kukuruz na klipu	Kuhanje pod tlakom	Hrana: 1 lb – Voda: 1 lb	1 min	Brzo otpuštanje
Miješano povrće	Kuhanje pod tlakom	Hrana: 1 lb – Voda: 1 lb	1 min	Brzo otpuštanje
Kumpir, kockice	Kuhanje pod tlakom	Hrana: 1 lb – Voda: 1 lb	6 min	Brzo otpuštanje
Kumpir mali, cijeli	Kuhanje pod tlakom	Hrana: 1 lb – Voda: 1 lb	15 min	Brzo otpuštanje
Kumpir veliki, cijeli	Kuhanje pod tlakom	Hrana: 1 lb – Voda: 1 lb	28 min	Brzo otpuštanje
Tikva, Butternut, kockice	Kuhanje pod tlakom	Hrana: 1 lb – Voda: 1 lb	2 min	Brzo otpuštanje
Tikva, Butternut, prepolovljena	Kuhanje pod tlakom	Hrana: 1 lb – Voda: 1 lb	6 min	Brzo otpuštanje
Slatki krumpir, kockice	Kuhanje pod tlakom	Hrana: 1 lb – Voda: 1 lb	8 min	Brzo otpuštanje
Slatki krumpir veliki, cijeli	Kuhanje pod tlakom	Hrana: 1 lb – Voda: 1 lb	18 min	Brzo otpuštanje

TABLICA VREMENA KUHANJA ZA GRAH, MAHUNARKE I LEĆU

Hrana	Program kuhanja	Količina graha / Omjer vode	Vrijeme kuhanja (namočeno)	Vrijeme kuhanja (nenamočeno)	Metoda ispuštanja pare
Crni grah	Grah/chili	4 šalice+1:1	3 min	20 min	Prirodno ispuštanje
Bijeli kidney grah	Grah/chili	4 šalice+1:1	3 min	25 min	Prirodno ispuštanje
Crveni kidney grah	Grah/chili	4 šalice+1:1	3 min	20 min	Prirodno ispuštanje
Zelena ili smeđa leća	Grah/chili	4 šalice+1:1	N/A	35 min	Brzo ispuštanje
Žuta leća, podijeljena	Grah/chili	4 šalice+1:1.5	17 min	35 min	Prirodno ispuštanje
Soja	Grah/chili	4 šalice+1:1.5	17 min	35 min	Prirodno ispuštanje

CRO-BIH

TABLICA VREMENA KUHANJA ZA MESO I PERAD

Hrana	Program kuhanja	Preporučena količina	Vrijeme kuhanja	Metoda ispuštanja pare
Goveđi gulaš	Govedina/janje	Hrana: 1 lb - Voda: 1 lb	25 min	Prirodno ispuštanje
Goveđi komadi	Govedina/janje	Hrana: 1 lb - Voda: 1 lb	30 min	Prirodno ispuštanje
Goveđa juha ili temeljac	Kuha pod tlakom	Hrana: 1 lb - Voda: 5 lb	4 h	Prirodno ispuštanje
Pileća juha ili temeljac	Kuha pod tlakom	Hrana: 1 lb - Voda: 5 lb	2 h	Prirodno ispuštanje
Riblja juha ili temeljac	Juha	Hrana: 2 lb - Voda: 5 lb	30 min	Prirodno ispuštanje
Pileća prsa (bez kostiju)	Kuha pod tlakom	Hrana: 1 lb - Voda: 1 lb	5 min	Prirodno ispuštanje
Piletina, cijela	Kuha pod tlakom	Hrana: 2,5 lb - Voda: 1 lb	20 min	Prirodno ispuštanje
Jaja, velika, tvrdo kuhana	Kuha pod tlakom	Hrana: 0,5 lb - Voda: 2 lb	3 min	Prirodno ispuštanje
Svinjski but	Govedina/janje	Hrana: 1 lb - Voda: 1 lb	15 min	Prirodno ispuštanje
Svinjske rebarca, leđa	Govedina/janje	Hrana: 1 lb - Voda: 1 lb	15 min	Prirodno ispuštanje
Riba, cijela	Parenje	Hrana: 2 lb - Voda: 1 lb	5 min	Brzo ispuštanje
File ribe	Gulaš	Hrana: 1 lb - Voda: 1 lb	2 min	Brzo ispuštanje
Jastog	Parenje	Hrana: 1 lb - Voda: 1 lb	2 min	Brzo ispuštanje
Školjke	Parenje	Hrana: 1 lb - Voda: 1 lb	2 min	Brzo ispuštanje
Juha ili temeljac od morskih plodova	Juha	Hrana: 1,5 lb - Voda: 5 lb	8 min	Brzo ispuštanje
Škamp / rakovi	Parenje	Hrana: 1 lb - Voda: 1 lb	2 min	Brzo ispuštanje

TABLICA VREMENA KUHANJA ZA RIŽU I ŽITARICE

Hrana	Program kuhanja	Preporučena količina	Omjer riže:vode	Vrijeme kuhanja	Metoda ispuštanja pare
Ječam, biserni	Kuha pod tlakom	4 šalice	1:2.5	10 min	Prirodno ispuštanje
Kaša, gusta	Kuha pod tlakom	3 šalice (max)	1:5	15 min	Prirodno ispuštanje
Proso	Kuha pod tlakom	2 šalice (max)	1:7	3 min	Prirodno ispuštanje
Zob, instant	Kuha pod tlakom	4 šalice	1:2	3 min	Prirodno ispuštanje
Zob, steel-cut	Kuha pod tlakom	4 šalice	2:3	3 min	Prirodno ispuštanje
Kaša	Kuha pod tlakom	2 šalice (max)	1:7	7 min	Prirodno ispuštanje
Quinoa	Kuha pod tlakom	4 šalice+	1:1.5	3 min	Prirodno ispuštanje
Riža Basmati	Riža/Risotto	4 šalice+	1:1.25	4 min	Prirodno ispuštanje
Riža smeđa	Riža/Risotto	4 šalice	1:1	20 min	Prirodno ispuštanje
Riža Jasmine	Riža/Risotto	4 šalice	1:1	4 min	Prirodno ispuštanje
Riža bijela	Riža/Risotto	4 šalice	1:1	4 min	Prirodno ispuštanje
Riža divlja	Riža/Risotto	4 šalice+	1:1.25	20 min	Prirodno ispuštanje

ZAŠTITNE FUNKCIJE

Ovaj uređaj koristi i tlak i temperaturu kako bi skratio vrijeme kuhanja. Slijedite upute za pravilnu upotrebu. Nemojte pokušavati zaobići bilo koju zaštitnu funkciju.

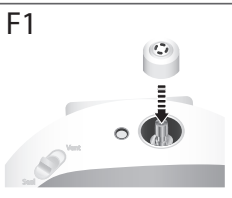
Dodatak	Funkcije	Zaštita
Poklopac	Mehanička sigurnosna funkcija koja zaključava poklopac zajedno s brtvnim prstenom kada se u uređaju nakupi dovoljan tlak.	Poklopac se može ukloniti tek kada tlak padne na potrebnu razinu.
Prekidač za otpuštanje tlaka	Pritisnite prema naprijed da podignete ventil za ispuštanje tlaka i otpustite tlak, a povucite natrag da ventil vrati u početni položaj.	Izbjegavajte izravan kontakt s ventilom za ispuštanje i plutajućim ventilom kako biste spriječili rizik od opekline.
Plutajući ventil	Pojavljuje se kada se u uređaju nakupi dovoljan tlak. Ventil se spusti kada tlak padne ispod potrebne razine.	Kada se pojavi, ventil ne dopušta otvaranje poklopca. Nakon što se ventil spusti, pričekajte malo prije otvaranja poklopca.
Ventil za ispuštanje	Mehanička funkcija koja omogućuje nakupljanje pare u uređaju.	Automatski ispušta tlak kada je to potrebno.
Brtnjeni prsten	Stvara hermetičku brtvu kako bi održao tlak unutar uređaja.	Kada tlak premaši potrebnu razinu, brtnjeni prsten se širi kako bi formirao brtvenu strukturu.
Zaštita ventila za ispuštanje	Nalazi se na vrhu unutarnjeg ventila za ispuštanje. Može se ukloniti radi čišćenja.	Sprječava ulazak hrane u ventil i njegovo začepljenje.
Zaštita od izlivanja	Sakuplja prolijevanje i kondenzat tijekom kuhanja.	Sprječava da prolijevanje ili kondenzat ometaju zaštitne funkcije.
Zaštita od pregrijavanja	Elektronička funkcija koja sprječava rizik od požara i ozljeda.	Isključuje uređaj ako temperatura prelazi potrebnu razinu. Grijači element, zaslon i kontrolna svjetla odmah se gase.

Upozorenje:

- Provjerite jesu li sve sigurnosne i zaštitne funkcije ispravno instalirane te bez ostataka ili začepljenja.
- Nemojte koristiti uređaj ako nedostaje bilo koji sigurnosni dio ili je dotrajavao ili oštećen. Zamijenite ga ili ponovno instalirajte prije uporabe.
- Nakon kuhanja ne dodirujte Plutajući Ventil (Float Valve) ili Ispusni Ventil (Exhaust Valve). Uvijek isključite uređaj iz struje prije postavljanja ili uklanjanja dodataka.

SASTAVLJANJE I RASTAVLJANJE

F1

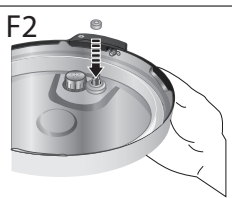


Ispusni Ventil

Ispusni ventil može se ukloniti radi čišćenja povlačenjem prema gore s poklopca.

Za postavljanje, stavite ventil na otvor za paru na poklopcu i čvrsto pritisnite prema dolje. (F1)

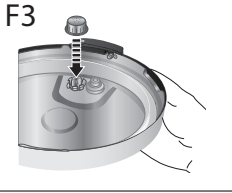
F2



Plutajući Ventil

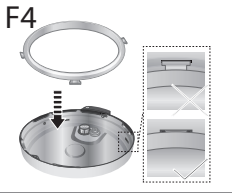
Plutajući ventil može se ukloniti radi čišćenja skidanjem silikonske kapice.

Za postavljanje, umetnite ventil u držač s gornje strane poklopca i pričvrstite silikonsku kapicu s donje strane poklopca. (F2)



Zaštita Ventila

Zaštita ventila uklanja se laganim podizanjem nakon pritiska sa strane. Za postavljanje, postavite je na mjesto i pritisnite prema dolje. (F3)



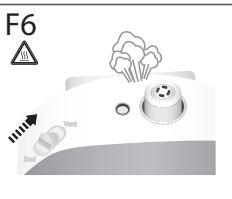
Brtveni Prsten

Brtveni prsten može se ukloniti povlačenjem prema gore s poklopca. Za ponovnu montažu, umetnite jezičce brtvenog prstena u utore na poklopcu. (F4)
Brtveni prsten može se postaviti s bilo koje strane okrenute prema gore.



Zaštita od Preljevanja

Za postavljanje, umetnite zaštitu od prelijevanja u stražnji dio kućišta uređaja vodoravno. Za uklanjanje, izvucite je u suprotnom smjeru. (F5)



Brzo Otpuštanje Pare

Gurnite prekidač za otpuštanje tlaka prema naprijed kako biste podigli ispusni ventil i isпустили paru dok plutajući ventil ne padne. (F6)

- Poklopac otvarajte tek kada plutajući ventil potpuno padne. Nikada ne forsirajte otvaranje poklopca dok je ventil podignut. Ostavite uređaj da se ohladi prije otvaranja.
- Koristite zaštitne rukavice pri rukovanju poklopcem ili uređajem. Para koja izlazi može izazvati opekline.

Sigurno Otvaranje Poklopca

- Provjerite je li program kuhanja završen ili pritisnite CANCEL za zaustavljanje.
- Ispustite tlak jednom od dolje navedenih metoda.

UPOZORENJE

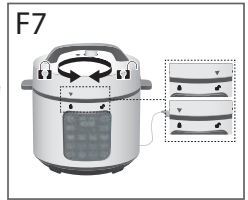
- Držite ruke i lice dalje od vrha ispusnog ventila tijekom brzog otpuštanja; para je izuzetno vruća.
- Nikada ne izvlačite ispusni ventil dok para izlazi.
- Brzo otpuštanje nije prikladno za hranu s velikom količinom tekućine ili škroba (kaše, rižina kaša, ljepljive smjese, juhe). Takva hrana može prskati. Upotrijebite prirodno otpuštanje pare.

Prirodno Otpuštanje Pare

- Ostavite uređaj da se prirodno ohladi dok plutajući ventil ne padne. To obično traje 15–20 minuta ako je uređaj u modu Keep Warm.
- Mokri ručnik stavljen na poklopac može ubrzati hlađenje.
- Za otvaranje poklopca, držite ručku poklopca, okrenite suprotno od kazaljke na satu dok se ne otključa, zatim podignite.
- Kako biste spriječili stvaranje podtlaka, gurnite prekidač na položaj Vent prilikom podizanja poklopca kako bi ušao zrak. (F7)

UPOZORENJE

- Ne pokušavajte otvoriti poklopac dok tlak nije potpuno otpušten. Poklopac ostaje zaključan dok plutajući ventil ne padne.
- Ako je plutajući ventil zaglavljen zbog ostataka hrane, lagano ga pritisnite dolje olovkom ili štapićem, ali tek nakon što je tlak u potpunosti otpušten u načinu Vent.



Uporaba Uređaja

- Ovaj uređaj može učinkovito kuhati juhe, variva, rižu, ribu ili povrće na pari te razne vrste mesa. Također može sporo kuhati i održavati hranu toplom.
- Nemojte koristiti uređaj za konzerviranu ili hermetički zatvorenu hranu.

NAPOMENA

- Nazivna snaga: 1000 W. Provjerite da strujni krug nije preopterećen i koristite zasebnu utičnicu od 220–240 V ~ 50/60 Hz.
- Na drvenim površinama koristite podlogu otpornu na toplinu. Ostavite najmanje 15 cm prostora oko uređaja (F8) i dovoljno prostora iznad za izlazak pare.
- Provjerite da donji otvori za zrak nisu blokirani i da kabel nije priklješten.
- Postavite uređaj na čistu, ravnu i toplinski otpornu površinu.

Priprema za Kuhanje

Otvaranje Poklopca

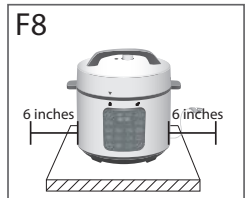
- Držite ručku poklopca i okrenite ga suprotno od kazaljke na satu dok se oznaka “▼” ne poravna sa simbolom otključavanja na kućištu (F9), zatim podignite poklopac.

Provjera Dijelova Poklopca

- Provjerite je li brtveni prsten pravilno postavljen, zaštita ventila instalirana, a plutajući i ispusni ventil slobodno se kreću bez zapreka.

Dodavanje Hrane i Tekućine

- Ne prelazite oznaku PC MAX (2/3).
- Za hranu koja se širi tijekom kuhanja, poput riže, graha ili sušenog povrća, punite samo do 1/2 posude.
- Prepunjavanje može začepiti ventilacijske otvore, uzrokovati prevelik tlak, prelijevanje ili oštećenje uređaja.



Hrana	Maksimalni volumen (kapacitet uklonjivog spremnika)	Primjer
Čvrsta hrana	2/3	Meso
Hrana koja pjeni	1/2	Višenamjenske žitarice, Riža, Tjestenina
Samo tekućine	1/2	Juha
Mahunarke	1/3	Grah, Leća

Postavite unutarnji lonac u vanjski lonac kuhala

- Prije toga, uklonite strane predmete i obrišite vanjsku stranu Unutarnjeg lonca i Grijaći element unutar kuhala. (F10)
- Osušite vanjsku površinu Unutarnjeg lonca prije nego što ga stavite u Vanjski lonac. Tekućine mogu oštetiti Grijaći element tijekom korištenja.
- Nakon stavljanja Unutarnjeg lonca u Vanjski lonac, lagano ga zakrenite kako biste osigurali dobar kontakt između Unutarnjeg lonca i Grijaćeg elementa.



Potpuno zatvorite poklopac

- Držite Ručku poklopca i stavite Poklopac na kuhalo, s oznakom pozicije “▼” na Poklopcu i Otključavanjem na kućištu poravnanim. Okrenite Poklopac u smjeru kazaljke na satu dok oznaka pozicije “▼” ne bude poravnata s Zaključavanjem na kućištu. Provjerite je li Poklopac zaključan. (F11)



Ispravno postavite prekidač za otpuštanje tlaka

Prilikom korištenja kuhala za sve funkcije osim “Održavanje topline”, “Zapeći/Pržiti” i “Polagano kuhanje”, postavite Prekidač za otpuštanje tlaka u položaj “Zatvoreno”. (F12) To pokazuje da je ekspres lonac u zatvorenom položaju.

NAPOMENA:

- Funkciju “Zapeći/Pržiti” treba koristiti bez poklopca. “Polagano kuhanje” i “Održavanje topline” mogu raditi s poklopcem ili bez njega.
- Imajte na umu da je potpuno normalno i potrebno da Ventil za ispuštanje bude labav. Radi pomoću težine i jednostavno leži na vrhu ispušne cijevi. Također se može ukloniti radi pranja, povlačenjem prema gore.



Priključite napojni kabel u zidnu utičnicu (F13)

Aparat prelazi u isključen način rada. Na zaslonu se prikazuje “---:---”, tipka START svijetli, a aparat oglašava jedan zvučni signal.



Odaberite željeni program i započnite kuhanje

- Pritisnite tipku START za uključivanje aparata.
- Pritisnite tipku programa kuhanja za odabir željenog programa. Odabrana tipka programa trepće, a zadano vrijeme kuhanja prikazuje se na zaslonu. Pritisnite tipke “+” ili “-” za prilagodbu vremena kuhanja, ako je potrebno.
- Pritisnite tipku START ili pričekajte 10 sekundi da program započne s odabranim postavkama. Na zaslonu se pojavljuje “([])” u krugu što znači da aparat grije. Kada se poveća tlak i Pomični ventil izađe, postavljeno vrijeme kuhanja prikazuje se na zaslonu i počinje odbrojavanje.

NAPOMENA:

- Nakon završetka odabranog programa, pritisnite tipku CANCEL za isključivanje aparata ili aparat automatski prelazi u funkciju održavanja topline.

UPOZORENJE:

- Nemojte stavljati hranu izravno u Vanjski lonac. (F14).



ODABIR PROGRAMA KUHANJA

Funkcija	Tlak	Kuhanje	Potreban poklopac	Položaj prekidača za ispuštanje tlaka	Vrijeme kuhanja	Raspon vremena
Sporo kuhanje	Ne	Da	Otvoreno	240 min	1min-24h	Povećanje ili smanjenje u intervalima od 10 minuta držanjem tipke "+" ili "-". Povećanje ili smanjenje u intervalima od 1 minute kratkim pritiskom tipke "+" ili "-".
Kuhanje pod tlakom	Da	Da	Zatvoreno	35 min	1min-4h	
Govedina / janjetina	Da	Da	Zatvoreno	50 min	1min-75min	
Grah / chili	Da	Da	Zatvoreno	40 min		
Riža / rižoto	Da	Da	Zatvoreno	25 min		
Prženje / sotiranje	Ne	Ne	Ne koristiti poklopac	30 min	1min-60min	
Juha	Da	Da	Zatvoreno	60 min	1min-75min	
Perad	Da	Da	Zatvoreno	28 min		
Kolač	Da	Da	Zatvoreno	55 min		
Varivo	Da	Da	Zatvoreno	40 min		
Cjelovite žitarice	Da	Da	Zatvoreno	45 min		
Kuhanje na pari	Da	Da	Zatvoreno	10 min		
Održavanje topline	Ne	Da	Zatvoreno	120 min	1min-24h	
Odgodeni start				30 min		

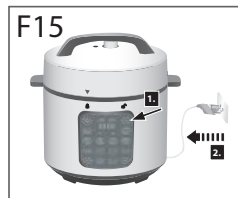
NAPOMENA:

- Programi kuhanja ne mogu se kombinirati. U jednom trenutku može se odabrati samo jedan program.
- Vrijeme potrebno za stvaranje tlaka ovisi o vrsti i količini namirnica i tekućine u unutarnjem loncu.

Odbrojavanje vremena kuhanja počinje kada tlak dosegne odgovarajuću razinu.

UPOZORENJE:

- Tijekom upotrebe para može povremeno izlaziti kako bi se održala odgovarajuća razina tlaka. To je normalno i nije razlog za zabrinutost. Držite ruke i lice dalje. Uvijek koristite kuhinjske rukavice pri rukovanju uređajem.
- Ne prekrivajte poklopac, ispušni ventil, plutajući ventil ni otvore za zrak.
- Nikada ne dopustite da kabel za napajanje dođe u dodir s kućištem uređaja tijekom rada.
- Pokazivač SAFETY COOKING bit će uključen tijekom cijelog procesa kuhanja.
- Nakon što istekne vrijeme kuhanja, pokazivač KEEP WARMING će se uključiti, a SAFETY COOKING će se isključiti. Uređaj će automatski održavati toplinu 12 sati. Nakon 12 sati uređaj će se isključiti.
- Pritisnite gumb CANCEL kako biste u bilo kojem trenutku isključili uređaj, a zatim izvucite utičnicu iz zidne priključnice (F15).



Nakon kuhanja

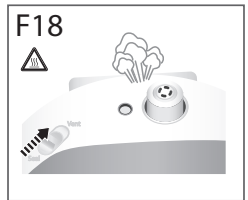
- Ostavite uređaj da se ohladi. Tlak i temperatura će se postupno smanjivati. Plutajući ventil će se spustiti kada tlak unutar uređaja padne na potrebnu razinu.

UPOZORENJE:

- Ne preporučuje se otvaranje poklopca odmah nakon što se plutajući ventil spusti, jer unutarnji tlak može još uvijek biti viši od vanjskog. Prebrzo otvaranje poklopca može stvoriti razliku u tlaku i izbaciti vruću hranu i tekućine prema van. Opasnost od opekline i/ili ozljeda!
- Preporučuje se pričekati neko vrijeme nakon što se plutajući ventil spusti prije otvaranja poklopca.
- Nikada ne pokušavajte na silu otvoriti poklopac dok je uređaj pod tlakom. Opasnost od ozljeda!

Opasnost od opekline!

- Budite posebno oprezni pri postavljanju ili uklanjanju dodataka i hrane iz uređaja. Nikada ne stavljajte голу ruku u uređaj (F16), ne koristite je za uklanjanje dodataka ili hrane niti dodirujte kućište ili poklopac dok je uređaj uključen i radi (F17). Uvijek koristite kuhinjske rukavice pri umetanja ili uklanjanju predmeta iz uređaja.
- Gurnite prekidač za ispuštanje tlaka naprijed kako biste podigli ispušni ventil dok se sav tlak ne oslobodi (F18). Para će se osloboditi kroz ispušni ventil na vrhu poklopca. Uvijek provjerite je li plutajući ventil spušten prije pokušaja otvaranja poklopca.



Funkcija sporog kuhanja

- Pritisnite tipku SLOW COOK, prikaz vremena pokazuje zadano vrijeme kuhanja "04:00". Uređaj će raditi na visokoj temperaturi 4 sata.
- Ako je potrebna niska temperatura, pritisnite tipku + i podesite vrijeme na "08:00". Uređaj će raditi 8 sati na niskoj temperaturi.
- Kad istekne vrijeme kuhanja, indikator KEEP WARM će se upaliti, a indikator SAFETY COOKING ugasi. Uređaj će automatski održavati toplinu 12 sati, a zatim se isključiti.
- Pritisnite CANCEL kako biste u bilo kojem trenutku isključili uređaj, a zatim izvucite utikač iz utičnice.

Funkcija održavanja topline

- Uređaj ima funkciju održavanja topline do 24 sata. Nakon završetka ciklusa kuhanja pod tlakom, uređaj će oglasiti zvučni signal i automatski prijeći u Auto Keep Warm režim. Vrijeme održavanja topline prikazuje se od "0h" do "12h".
- Funkcija održavanja topline može se aktivirati i pritiskom na tipku KEEP WARM bez pokretanja drugog programa.
- Pritiskom na KEEP WARM prikazuje se zadano vrijeme "02:00".
- Tipka KEEP WARM će treperiti.
- Za podešavanje vremena koristite tipke +/-.
- Pritisnite START ili pričekajte 10 sekundi za automatski početak.
- Pritisnite CANCEL u bilo kojem trenutku za prekid funkcije ili pričekajte do kraja programa.
- Prekidač za ispuštanje tlaka mora biti u položaju "Seal".
- Ne preporučuje se ostavljati kuhanu rižu predugo u režimu "Keep Warm", jer može utjecati na teksturu ili okus hrane.

Funkcija odgođenog početka

- Uređaj ima funkciju odgođenog početka od 10 minuta do 24 sata. Ne primjenjuje se na funkciju BROWN/SAUTE.
- Odaberite željeni program, a unutar 10 sekundi pritisnite DELAY START za podešavanje sati i minuta odgođe. Koristite tipke + i -.
- Pritisnite START ili pričekajte 10 sekundi. Nakon isteka vremena, uređaj će početi raditi prema odabranom programu.

NAPOMENA: Prikazano vrijeme predstavlja vrijeme odgode prije početka programa. Uzmite u obzir vrijeme kuhanja i vrijeme hlađenja prije posluživanja.

SAVJETI I PREPORUKE

- Manji komadi hrane zahtijevaju kraće vrijeme kuhanja.
- Za kraće vrijeme kuhanja hranu potpuno odmrznite ili dovedite na temperaturu hladnjaka.
- Upotrebljavajte samo plastične, najlonske ili drvene kuhinjske alate otporne na toplinu. Metalni alati mogu se zagrijati i oštetiti neljepljivu površinu.
- Ne kuhajte konzerve ili zatvorene proizvode.
- Za podgrijavanje hrane stavite je u unutarnji lonac i odaberite KEEP WARM Po potrebi dodajte malo tekućine.
- Uklonite tvrde ljuske s rakova ili školjki kako biste izbjegli ogrebotine unutarnjeg lonca.
- Ne koristite DELAY START ili KEEP WARM za lako kvarljivu hranu (npr. sirova jaja, sirova riba).
- Uvijek ulijte najmanje 1 šalicu tekućine kako bi se stvorila para za kuhanje pod tlakom. Ne koristite ulje ili tekućine na bazi ulja pod tlakom. Ako koristite vino, dodajte jednaku količinu vode.
- Odbrojanje počinje tek kada tlak/temperatura dosegnu potrebnu razinu.
- Pod tlakom hrana nastavlja kuhati i nakon završetka timera. Ako niste sigurni u vrijeme, postavite kraće i provjerite mekoću metodom Quick Release .
- Kod kuhanja graha dodajte 1 žličicu ulja kako biste smanjili stvaranje pjene.
- Tvrdi komadi mesa idealni su za kuhanje pod tlakom jer proces omekšava vlakna.
- Radi sigurnosti, brtvene prstenove zamjenjujte samo odobrenim dijelovima proizvođača.

Čišćenje i održavanje

- Pravilno održavanje produljuje vijek trajanja uređaja. Čistite uređaj nakon svake upotrebe. Uređaj ne sadrži dijelove koje korisnik može servisirati – ne pokušavajte popravke. Obratite se kvalificiranom osoblju.
- Uvijek izvucite utikač i dopustite da se svi dijelovi potpuno ohlade prije čišćenja.
- Ne uranjajte uređaj, kabel ili utikač u vodu ili drugu tekućinu.
- Izbjegavajte abrazivna sredstva, čeličnu vunu i grube spužve. Ne dopustite prodor vode u kućište ili upravljačku ploču.
- Izvadite unutarnji lonac i operite ga zajedno s zaštitom od prelijevanja, mjernom čašom i žlicom u toploj sapunici. Dobro isperite i osušite.
- Ako postoje naslage, uklonite ispušni ventil.
- Okrenite poklopac naopačke na stabilnu površinu.
- Izvadite brtveni prsten povlačenjem.
- Uklonite zaštitu ispušnog ventila ako postoje naslage.
- Za uklanjanje plutajućeg ventila: poduprite ga odozdo, gurnite prema gore, uklonite silikonsku kapicu i pustite da ventil ispadne. Sve dijelove operite u toploj sapunici, zatim isperite i osušite.
- Obrišite kućište, upravljačku ploču i poklopac vlažnom krpom.
- Pazite da ne oštetite grijači element.
- Svi dijelovi moraju biti potpuno suhi prije ponovnog sastavljanja ili uključivanja uređaja.
- Isperite ispušni ventil i zaštitu samo kada je vidljivo nakupljanje.
- Žlica za rižu, mjerna čaša, stalak i unutarnji lonac mogu se prati u perilici posuđa.
- Poklopac nije prikladan za perilicu posuđa.

Skladištenje

- Prije spremanja provjerite je li uređaj potpuno ohlađen, čist i suh.
- Spremite ga na suho mjesto, na stabilnu policu ili u ormar.
- Ne stavljajte teške predmete na uređaj.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Uzrok	Rješenje
Uređaj ne radi	Uređaj nije uključen u struju	Uključite utikač u zidnu utičnicu.
	Utičnica nije pod naponom	Provjerite osigurače i prekidač.
	Uređaj je pregrijan	Isključite uređaj iz utičnice i pustite da se ohladi prije ponovne upotrebe.
Kontrolna ploča ne svijetli	Neispravan uređaj	Isključite uređaj iz utičnice i kontaktirajte kvalificirano osoblje za provjeru i popravak.
U uređaju se ne stvara tlak	Plutajuća ventil nije podignut	Provjerite plutajući ventil na ostatke i očistite ako je potrebno.
	Oštećen plutajući ventil	Prestani koristiti uređaj i kontaktirajte kvalificirano osoblje za provjeru i popravak.
Uređaj se grije, ali zaslon i/ili tipke ne svijetle	Neispravan uređaj	Pritisnite tipku CANCEL, zatim isključite uređaj iz utičnice i kontaktirajte kvalificirano osoblje.
Plutajući ventil se ne podiže	Nedovoljno tekućine za stvaranje potrebnog tlaka	Pritisnite tipku CANCEL i isključite uređaj iz utičnice. Upotrijebite metodu brzog oslobađanja za ispuštanje tlaka i pustite uređaj da se ohladi prije otvaranja i dodavanja tekućine.
	Ostatci blokiraju plutajući ventil	Pritisnite CANCEL i isključite uređaj. Pričekajte da para prestane i pritisnite ventil prema dolje s rukavicama.
Para izlazi iz poklopca	Sigurnosni ventil nije pravilno postavljen	Press the CANCEL button and disconnect the appliance from the wall outlet. Wait until the steam stops and use oven mitts to push down the valve
Para curi iz plutajućeg ventila kad je podignut	Oštećen ventil za ispuštanje	Pritisnite CANCEL, isključite uređaj i kontaktirajte kvalificirano osoblje.
	Ostatci blokiraju plutajući ventil	Pritisnite CANCEL, isključite uređaj, upotrijebite metodu brzog oslobađanja i očistite ventil nakon hlađenja.
	Oštećeni silikonski poklopac plutajućeg ventila	Pritisnite CANCEL, isključite uređaj i kontaktirajte kvalificirano osoblje.

Para curi sa strane poklopca	Poklopac nije pravilno zatvoren	Pritisnite CANCEL i isključite uređaj. Pričekajte da para prestane i okrenite poklopac rukavicama tako da ▼ na poklopcu bude poravnat sa simbolom zaključavanja na kućištu.
	Nedostaje brtveni prsten	Pritisnite CANCEL i isključite uređaj, upotrijebite metodu brzog oslobađanja, pustite uređaj da se ohladi, uklonite poklopac i postavite brtveni prsten s rukavicama.
	Oštećen brtveni prsten	Pritisnite CANCEL, isključite uređaj i kontaktirajte kvalificirano osoblje.
	Ostatci između brtvenog prstena i poklopca	Pritisnite CANCEL, isključite uređaj, upotrijebite metodu brzog oslobađanja, pustite da se ohladi i uklonite ostatke.
Poklopac se ne može otvoriti	Plutajući ventil je podignut	Pričekajte dok ventil ne spadne. Upotrijebite metodu brzog oslobađanja s rukavicama kako biste skratili vrijeme čekanja.
	Oštećen plutajući ventil	Prestani koristiti uređaj i kontaktirajte kvalificirano osoblje.
Uređaj proizvodi neugodan miris i dim	Ostatci iz proizvodnog procesa se uklanjaju pri prvom korištenju	Pokrenite uređaj s unutarnjom posudom i najmanje 2 šalice vode, bez poklopca i hrane, najmanje 10 minuta dok se miris i dim ne uklone.
	Neispravan uređaj	Pritisnite CANCEL, isključite uređaj i kontaktirajte kvalificirano osoblje.

Uvoznik za HR:

• ZED d.o.o. Industrijska cesta 5, 10360 Sesvete-HR

Tel: +385 01 2006 148

Uvoznik za BIH:

• Digitalis d.o.o. M.Spahe 2A/30, 72290 Novi Travnik-BiH

Tel: +387 61 095 095

Pravilno odlaganje ovog proizvoda



- Ovaj znak označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati s drugim kućanskim otpadom u cijeloj EU.
- Kako biste spriječili moguću štetu okolišu ili ljudskom zdravlju od nekontroliranog odlaganja otpada, odložite ga odgovorno kako biste promicali održivo ponovno korištenje materijalnih resursa.
- Za povrat vašeg korištenog uređaja koristite sustave za povrat i prikupljanje ili se obratite trgovcu kod kojeg je proizvod kupljen. Oni mogu preuzeti ovaj proizvod za ekološki sigurno recikliranje.

VEUILLEZ PRENDRE EN CONSIDERATION QUE LE MANUEL UTILISATEUR DE L'APPAREIL PEUT ETRE PREPARE POUR PLUS QU'UN MODELE
IL SE PEUT QUE VOTRE APPAREIL NE POSSEDE PAS LES CARACTERISTIQUES QUI SONT CITEES DANS LE MANUEL UTILISATEUR.
CETTE LANGUE A ÉTÉ TRADUITE AVEC L'AIDE DE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES & AVERTISSEMENTS

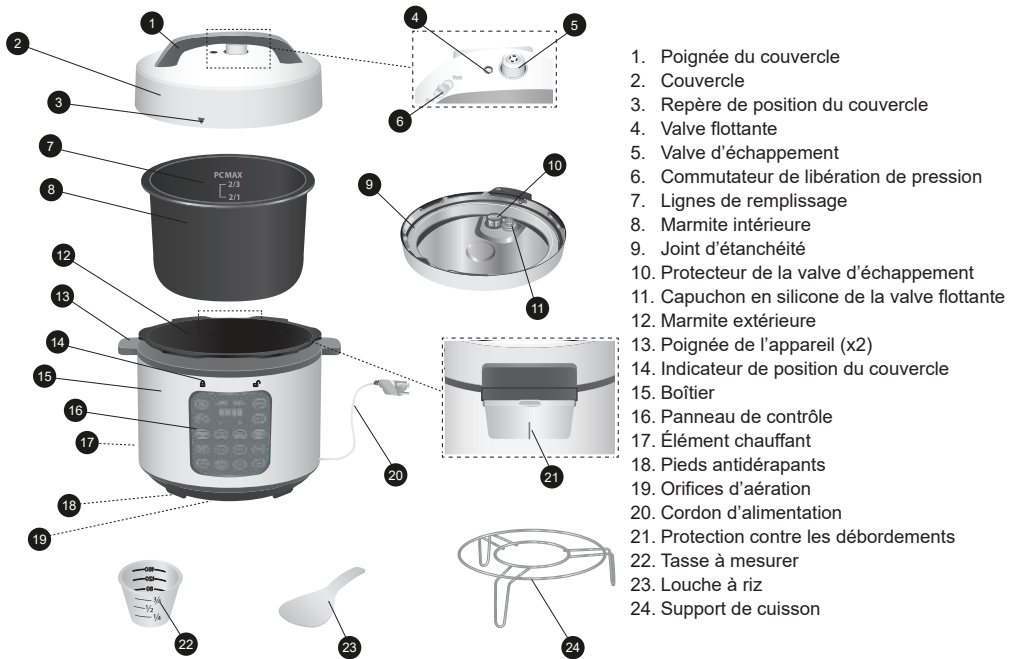
- Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement le mode d'emploi.
- Veuillez vous assurer que la tension nominale correspond à la tension que vous utilisez.
- Veuillez conserver les instructions, le certificat de garantie, le reçu d'achat et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur !
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique et non à un usage commercial ou professionnel !
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, lors de la fixation des accessoires, lors du nettoyage ou en cas de dysfonctionnement. Éteignez l'appareil au préalable. Tirez sur la fiche, jamais sur le câble.
- Pour protéger les enfants des dangers liés aux appareils électriques, ne les laissez jamais sans surveillance avec l'appareil. Choisissez donc l'emplacement de manière à ce que les enfants ne puissent pas y accéder. Veillez à ce que le câble ne pende pas.
- Vérifiez régulièrement l'appareil et le câble afin de détecter toute détérioration. S'il y a le moindre dommage, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Ne les laissez pas jouer avec les matériaux d'emballage tels que les sacs en plastique.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers potentiels. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans, sauf s'ils sont surveillés.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même ; en cas de problème, consultez un technicien agréé.
- Pour des raisons de sécurité, un cordon d'alimentation endommagé ou défectueux ne peut être remplacé que par un cordon équivalent fourni par le fabricant, notre service clientèle ou une personne qualifiée.
- Gardez l'appareil et le câble à l'écart de la chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité, des bords tranchants et autres dangers similaires.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas.

- Utilisez uniquement les accessoires d'origine fournis par le fabricant.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne l'utilisez jamais à proximité de l'eau (baignoire, évier, etc.). L'appareil ne doit pas être exposé à la pluie ou à l'humidité. Utilisez-le uniquement avec les mains sèches.
- Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez-le avant de le retirer. Ne touchez pas l'eau. L'appareil doit être contrôlé par un spécialiste avant toute réutilisation. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne nettoyez pas l'appareil avec de l'eau et ne l'immergez pas.
- Utilisez l'appareil uniquement dans le but prévu.
- Cet appareil ne doit être utilisé que lorsqu'il est branché sur une prise avec mise à la terre installée conformément aux réglementations. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Les dommages résultant d'un usage différent de celui décrit dans les instructions, d'une utilisation incorrecte ou d'une réparation non professionnelle ne sont pas couverts par la garantie.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface plate et horizontale.
- L'appareil ne doit plus être utilisé après une chute sur une surface dure. Même des dommages invisibles peuvent affecter la sécurité de fonctionnement. L'appareil ne peut être réutilisé qu'après vérification par un professionnel.
- Ne portez jamais et ne tirez jamais l'appareil en le tenant par la fiche, car une rupture du câble peut provoquer un court-circuit. Ne pliez pas, ne pincez pas et ne tirez pas le câble sur des bords tranchants.
- S'il y a une ouverture de ventilation, ne la couvrez pas. Ne versez aucun liquide ou poudre dans les ouvertures de ventilation.
- N'insérez pas les doigts ni aucun objet dans les parties ouvertes de l'appareil.
- Veuillez utiliser l'appareil en respectant sa capacité et ne le surchargez jamais.
- Ne remplissez pas la cuve intérieure au-delà de la ligne "PC MAX-2/3" (capacité maximale sous pression), telle qu'indiquée sur la cuve intérieure. Pour les aliments qui gonflent pendant la cuisson, comme le riz ou les légumes secs, ne remplissez pas la cuve à plus de la moitié. Un remplissage excessif peut obstruer la soupape de décharge de pression et entraîner une accumulation excessive de pression.
- Ne placez jamais la cuve intérieure dans le corps de l'appareil sans nourriture ou eau. Si la cuve intérieure est vide pendant le fonctionnement, elle peut changer de couleur, se déformer ou devenir

inutilisable.

- Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le ranger.
- Cet appareil n'est pas conçu pour la friture profonde. Ne l'utilisez jamais pour faire frire ou faire frire sous pression avec de l'huile. Cela est dangereux et peut provoquer un incendie ou des dommages graves.
- N'utilisez pas la poignée du couvercle pour déplacer l'appareil.
- Vérifiez toujours les soupapes afin de détecter tout signe d'obstruction avant chaque utilisation. Ne couvrez pas les soupapes, le couvercle ou l'orifice de ventilation. Ne placez aucun objet sur l'ouverture supérieure.
- Sachez que certains aliments, tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou d'autres céréales, les pois cassés, les nouilles ou la rhubarbe, peuvent mousser ou éclabousser, ce qui peut obstruer la soupape de décharge de pression et entraîner une accumulation excessive de pression. Il est recommandé de ne pas cuire ces aliments dans un autocuiseur. Si vous décidez tout de même de les cuire, une extrême prudence est nécessaire. Ne surchargez pas.
- N'ouvrez pas l'autocuiseur tant que l'appareil n'a pas refroidi et que toute la pression interne n'a pas été libérée. Si le couvercle est difficile à ouvrir, cela indique que l'appareil est encore sous pression – ne forcez pas l'ouverture. Toute pression résiduelle peut être dangereuse.
- Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer métalliques. Des particules peuvent se détacher et entrer en contact avec des composants électriques, ce qui présente un risque d'électrocution.
- Faites extrêmement attention lors du déplacement de l'appareil contenant des liquides chauds. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est sous tension.

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE AUTOCUISEUR NUMÉRIQUE MULTIFONCTION



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage et les accessoires.
- Vérifiez que toutes les pièces sont complètes et intactes. N'utilisez pas l'appareil si un élément manque ou est endommagé.
- Lavez le couvercle et la marmite intérieure avec de l'eau tiède savonneuse ; rincez et séchez. Essuyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon humide. Ne plongez jamais le boîtier dans l'eau.
- Lors de la première utilisation, une légère odeur ou un peu de fumée peut apparaître en raison de résidus de fabrication ; c'est normal. Assurez une bonne aération.
- Pour la première mise en marche, versez au moins 2 tasses d'eau dans la marmite intérieure et faites fonctionner l'appareil pendant 10 minutes sans couvercle et sans aliments, jusqu'à ce que toute odeur ou fumée disparaisse.
- Laissez l'appareil refroidir complètement, puis nettoyez à nouveau toutes les pièces.

GUIDE DU PANNEAU DE CONTRÔLE

Le panneau de contrôle indique l'état de fonctionnement de l'appareil. Consultez les sections correspondantes pour plus de détails.

Bouton	Fonction	Réglage
Start	Allume l'appareil ou démarre le processus de cuisson	S'allume en mode veille et en fonctionnement. S'allume également en mode éteint ; toucher pour passer en mode veille.
Annuler	Annule le processus de cuisson et éteint l'appareil	Éteint à la mise sous tension, s'allume lorsqu'on appuie sur "Start", passe en mode veille et pendant le processus de cuisson.
Maintien au chaud	Maintenir les aliments au chaud	S'allume lorsque l'appareil maintient les aliments au chaud. Clignote lorsque le bouton MAINTIEN AU CHAUD est pressé.
Démarrage différé	Programmer la cuisson automatique	Appuyer pour augmenter le temps de cuisson, maintenir enfoncé pour faire défiler rapidement les chiffres.
+ Bouton	Augmente le temps de cuisson	Appuyer pour augmenter le temps de cuisson, maintenir enfoncé pour faire défiler rapidement les chiffres.
- Bouton	Diminue le temps de cuisson	Appuyer pour diminuer le temps de cuisson, maintenir enfoncé pour faire défiler rapidement les chiffres.
Bœuf/Agneau	Sélectionne le programme Bœuf/Agneau	Clignote lorsqu'il est sélectionné, reste allumé après 10 secondes ou en appuyant sur START pour démarrer la cuisson. S'éteint une fois la cuisson terminée.
Cuisson sous pression	Sélectionne le programme Cuisson sous pression	
Haricots/Chili	Sélectionne le programme Haricots/Chili	
Dorer/Sauter	Sélectionne le programme Dorer/Sauter	
Cuisson lente	Sélectionne le programme Cuisson lente	
Soupe	Sélectionne le programme Soupe	
Ragoût	Sélectionne le programme Ragoût	
Vapeur	Sélectionne le programme Vapeur	
Multigrains	Sélectionne le programme Multigrains	
Riz/Risotto	Sélectionne le programme Riz/Risotto	
Volaille	Sélectionne le programme Volaille	
Gâteau	Sélectionne le programme Gâteau	
Indicateur de sécurité cuisson	Indique que le cuiseur fonctionne correctement	S'allume lorsque le processus de cuisson commence et que le couvercle est correctement verrouillé.
Indicateur maintien au chaud	Indique que le cuiseur est en mode maintien au chaud	S'allume lorsque le cuiseur est en mode maintien au chaud.

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON POUR LES LÉGUMES

Aliment	Programme de cuisson	Quantité suggérée	Temps de cuisson	Méthode de décompression
Asperges, entières ou coupées	Cuisson sous pression	Aliment : 1 lb – Eau : 1 lb	1 min	Libération rapide
Haricots, verts, jaunes ou cireux	Cuisson sous pression	Aliment : 1 lb – Eau : 1 lb	1 min	Libération rapide
Brocoli, fleurettes	Cuisson sous pression	Aliment : 1 lb – Eau : 1 lb	1 min	Libération rapide
Choux de Bruxelles, entiers	Cuisson sous pression	Aliment : 1 lb – Eau : 1 lb	20 min	Libération rapide
Chou, coupé en quartiers	Cuisson sous pression	Aliment : 1 lb – Eau : 1 lb	1 min	Libération rapide
Chou, coupé en deux	Cuisson sous pression	Aliment : 1 lb – Eau : 1 lb	3 min	Libération rapide
Chou, entier	Cuisson sous pression	Aliment : 1 lb – Eau : 1 lb	20 min	Libération rapide
Carottes, en morceaux	Cuisson sous pression	Aliment : 1 lb – Eau : 1 lb	7 min	Libération rapide
Carottes, entières	Cuisson sous pression	Aliment : 1 lb – Eau : 1 lb	10 min	Libération rapide
Chou-fleur, fleurettes	Cuisson sous pression	Aliment : 1 lb – Eau : 1 lb	1 min	Libération rapide
Maïs en épi	Cuisson sous pression	Aliment : 1 lb – Eau : 1 lb	1 min	Libération rapide
Légumes mélangés	Cuisson sous pression	Aliment : 1 lb – Eau : 1 lb	1 min	Libération rapide
Pommes de terre, en cubes	Cuisson sous pression	Aliment : 1 lb – Eau : 1 lb	6 min	Libération rapide
Pommes de terre, petites, entières	Cuisson sous pression	Aliment : 1 lb – Eau : 1 lb	15 min	Libération rapide
Pommes de terre, grandes, entières	Cuisson sous pression	Aliment : 1 lb – Eau : 1 lb	28 min	Libération rapide
Courge butternut, en cubes	Cuisson sous pression	Aliment : 1 lb – Eau : 1 lb	2 min	Libération rapide
Courge butternut, coupée en deux	Cuisson sous pression	Aliment : 1 lb – Eau : 1 lb	6 min	Libération rapide
Patate douce, en cubes	Cuisson sous pression	Aliment : 1 lb – Eau : 1 lb	8 min	Libération rapide
Patate douce, grande, entière	Cuisson sous pression	Aliment : 1 lb – Eau : 1 lb	18 min	Libération rapide

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON POUR LES HARICOTS, LÉGUMES ET LENTILLES

Aliment	Programme de cuisson	Quantité de haricots / Ratio eau	Temps de cuisson (non trempé)	Temps de cuisson (trempé)	Méthode de libération de la vapeur
Haricot noir	Haricots/chili	4 tasses+1:1	3 min	20 min	Libération naturelle
Haricot blanc (kidney)	Haricots/chili	4 tasses+1:1	3 min	25 min	Libération naturelle
Haricot rouge (kidney)	Haricots/chili	4 tasses+1:1	3 min	20 min	Libération naturelle
Lentilles vertes ou brunes	Haricots/chili	4 tasses+1:1	N/A	35 min	Libération rapide
Lentilles jaunes, fendu	Haricots/chili	4 tasses+1:1.5	17 min	35 min	Libération naturelle
Soja	Haricots/chili	4 tasses+1:1.5	17 min	35 min	Libération naturelle

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON POUR LA VIANDE ET LA VOLAILLE

Aliment	Programme de cuisson	Quantité suggérée	Temps de cuisson	Méthode de libération de la vapeur
Ragoût de bœuf	Bœuf/Agneau	Aliment: 1 lb - Eau: 1 lb	25 min	Libération naturelle
Gros morceaux de bœuf	Bœuf/Agneau	Aliment: 1 lb - Eau: 1 lb	30 min	Libération naturelle
Bouillon de bœuf ou bouillon d'os	Cuisson sous pression	Aliment: 1 lb - Eau: 5 lb	4 h	Libération naturelle
Bouillon de poulet ou bouillon d'os	Cuisson sous pression	Aliment: 1 lb - Eau: 5 lb	2 h	Libération naturelle
Bouillon de poisson ou bouillon d'os	Soupe	Aliment: 2 lb - Eau: 5 lb	30 min	Libération naturelle
Blanc de poulet (sans os)	Cuisson sous pression	Aliment: 1 lb - Eau: 1 lb	5 min	Libération naturelle
Poulet entier	Cuisson sous pression	Aliment: 2,5 lb - Eau: 1 lb	20 min	Libération naturelle
Œufs gros, durs	Cuisson sous pression	Aliment: 0,5 lb - Eau: 2 lb	3 min	Libération naturelle
Épaule de porc	Bœuf/Agneau	Aliment: 1 lb - Eau: 1 lb	15 min	Libération naturelle
Côtes de porc, dos	Bœuf/Agneau	Aliment: 1 lb - Eau: 1 lb	15 min	Libération naturelle
Poisson entier	Vapeur	Aliment: 2 lb - Eau: 1 lb	5 min	Libération rapide
Filet de poisson	Ragoût	Aliment: 1 lb - Eau: 1 lb	2 min	Libération rapide
Homard	Vapeur	Aliment: 1 lb - Eau: 1 lb	2 min	Libération rapide
Moules	Vapeur	Aliment: 1 lb - Eau: 1 lb	2 min	Libération rapide
Soupe ou bouillon de fruits de mer	Soupe	Aliment: 1,5 lb - Eau: 5 lb	8 min	Libération rapide
Crevettes / Gambas	Vapeur	Aliment: 1 lb - Eau: 1 lb	2 min	Libération rapide

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON POUR LE RIZ ET LES CÉRÉALES

Aliment	Programme de cuisson	Quantité suggérée	Ratio riz:eau	Temps de cuisson	Méthode de libération de la vapeur
Orge perlé	Cuisson sous pression	4 tasses	1:2.5	10 min	Libération naturelle
Congee, épais	Cuisson sous pression	3 tasses (max)	1:5	15 min	Libération naturelle
Millet	Cuisson sous pression	2 tasses (max)	1:7	3 min	Libération naturelle
Flocons d'avoine rapides	Cuisson sous pression	4 tasses	1:2	3 min	Libération naturelle
Avoine steel-cut	Cuisson sous pression	4 tasses	2:3	3 min	Libération naturelle
Porridge	Cuisson sous pression	2 tasses (max)	1:7	7 min	Libération naturelle
Quinoa	Cuisson sous pression	4 tasses+	1:1.5	3 min	Libération naturelle
Riz Basmati	Riz/Risotto	4 tasses+	1:1.25	4 min	Libération naturelle
Riz brun	Riz/Risotto	4 tasses	1:1	20 min	Libération naturelle
Riz Jasmine	Riz/Risotto	4 tasses	1:1	4 min	Libération naturelle
Riz blanc	Riz/Risotto	4 tasses	1:1	4 min	Libération naturelle
Riz sauvage	Riz/Risotto	4 tasses+	1:1.25	20 min	Libération naturelle

FONCTIONS DE PROTECTION

Cet appareil utilise à la fois la pression et la température pour réduire les temps de cuisson. Suivez les instructions pour une utilisation correcte. N'essayez pas de contourner les fonctions de protection.

Accessoire	Fonctions	Protection
Couvercle	Fonction de sécurité mécanique qui verrouille le couvercle en place avec l'anneau d'étanchéité une fois que suffisamment de pression s'est accumulée dans l'appareil.	Le couvercle ne peut être retiré que lorsque le niveau de pression est redescendu aux valeurs requises.
Interrupteur de libération de pression	Poussez-le vers l'avant pour soulever la soupape d'échappement et libérer la pression, puis tirez-le vers l'arrière pour ramener la soupape à sa position initiale.	Évitez tout contact direct avec la soupape d'échappement et la soupape flottante afin d'éviter tout risque de brûlure.
Soupape flottante	Sort dès que suffisamment de pression s'accumule dans l'appareil. Elle redescend lorsque la pression tombe sous le niveau requis.	Une fois sortie, la soupape empêche l'ouverture du couvercle. Après qu'elle est redescendue, attendez un moment avant d'ouvrir le couvercle.

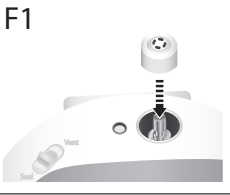
Soupape d'échappement	Fonction mécanique permettant l'accumulation de vapeur dans l'appareil.	Libère automatiquement la pression lorsque cela est nécessaire.
Anneau d'étanchéité	Crée une étanchéité hermétique afin de maintenir la pression à l'intérieur de l'appareil.	Lorsque la pression dépasse les niveaux requis, l'anneau d'étanchéité se dilate pour former une structure d'étanchéité.
Protecteur de soupape d'échappement	Placé au-dessus de la soupape interne d'échappement. Peut être retiré pour le nettoyage.	Empêche les aliments de pénétrer dans la soupape et de l'obstruer.
Protecteur anti débordement	Collecte les débordements et la condensation générés pendant la cuisson.	Empêche les débordements et la condensation d'interférer avec les fonctions de protection.
Protection contre la surchauffe	Fonction électronique qui prévient les risques d'incendie et de blessures.	Coupe l'appareil si la température dépasse le niveau requis. L'élément chauffant, l'affichage et les voyants s'éteignent immédiatement.

Avertissement:

- Assurez-vous que toutes les fonctions de sécurité et de protection sont correctement installées et exemptes de résidus ou d'obstructions.
- N'utilisez pas l'appareil si un composant de sécurité manque, est usé ou endommagé. Remplacez-le ou réinstallez-le avant utilisation.
- Après la cuisson, ne touchez pas la Valve Flottante (Float Valve) ni la Valve d'Échappement (Exhaust Valve). Débranchez toujours l'appareil avant de fixer ou de retirer des accessoires.

ASSEMBLAGE ET DÉMONTAGE

F1

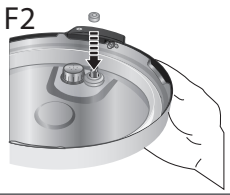


Valve d'Échappement

La valve d'échappement peut être retirée pour le nettoyage en la tirant vers le haut depuis le couvercle.

Pour l'installer, placez-la sur l'orifice de ventilation du couvercle et appuyez fermement vers le bas. (F1)

F2

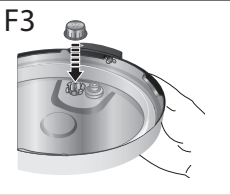


Valve Flottante

La valve flottante peut être retirée pour le nettoyage en détachant le capuchon en silicone.

Pour l'installer, insérez la valve dans son support sur la partie supérieure du couvercle puis fixez le capuchon en silicone sur la partie inférieure du couvercle. (F2)

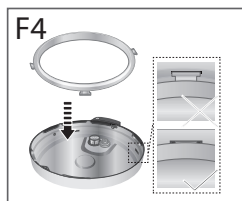
F3



Protecteur de Valve

Le protecteur de valve peut être retiré en le poussant légèrement sur le côté pour le soulever.

Pour l'installer, positionnez-le à l'emplacement prévu et appuyez vers le bas. (F3)



Joint d'Étanchéité

Le joint d'étanchéité peut être retiré en le tirant vers le haut depuis le couvercle. Pour le réinstaller, insérez les languettes du joint dans les encoches du couvercle. (F4)

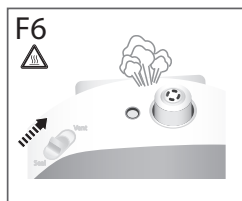
Le joint peut être installé indifféremment dans un sens ou dans l'autre.



Protection Anti-Débordement

Pour l'installer, insérez la protection anti-débordement à l'arrière du boîtier de l'appareil dans une position horizontale.

Pour la retirer, tirez-la dans le sens opposé. (F5)



Décompression Rapide

Poussez l'interrupteur de décompression vers l'avant pour soulever la valve d'échappement et libérer la pression jusqu'à ce que la valve flottante retombe. (F6)

- N'ouvrez le couvercle qu'une fois que la valve flottante est complètement redescendue. Ne forcez jamais l'ouverture du couvercle lorsque la valve est encore levée. Laissez l'appareil refroidir avant l'ouverture.
- Utilisez des gants de cuisine lors de la manipulation du couvercle ou de l'appareil. La vapeur peut provoquer des brûlures.

Ouverture Sûre du Couvercle

- Assurez-vous que le programme de cuisson est terminé ou appuyez sur CANCEL pour l'arrêter.
- Libérez la pression à l'aide de l'une des méthodes ci-dessous.

ATTENTION

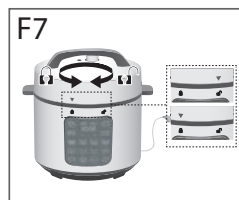
- Gardez vos mains et votre visage éloignés du dessus de la valve d'échappement pendant la décompression rapide ; la vapeur est extrêmement chaude.
- Ne retirez jamais la valve d'échappement tant que la vapeur s'échappe.
- La décompression rapide n'est pas adaptée aux aliments contenant beaucoup de liquide ou riches en amidon (bouillies, congée, mélanges épais, soupes). Ceux-ci peuvent éclabousser. Utilisez plutôt la décompression naturelle.

Décompression Naturelle

- Laissez l'appareil refroidir naturellement jusqu'à ce que la valve flottante redescende. Cela prend généralement 15 à 20 minutes si l'appareil est en mode Keep Warm.
- Placer une serviette humide sur le couvercle peut accélérer le refroidissement.
- Pour ouvrir le couvercle, tenez la poignée, tournez dans le sens antihoraire jusqu'au déverrouillage, puis soulevez.
- Pour éviter la formation d'un vide, poussez l'interrupteur sur la position Vent afin de laisser entrer l'air pendant que vous soulevez le couvercle. (F7)

ATTENTION

- Ne tentez pas d'ouvrir le couvercle tant que toute la pression n'est pas complètement relâchée. Le couvercle reste verrouillé tant que la valve flottante n'est pas redescendue.



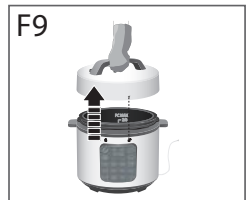
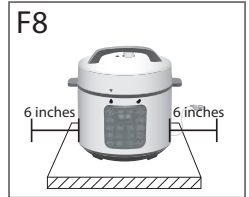
- Si la valve flottante reste coincée à cause de résidus alimentaires, appuyez dessus délicatement avec un stylo ou une baguette, uniquement après avoir libéré toute la pression en mode Vent.

Utilisation de l'Appareil

- Cet appareil permet de cuire efficacement des soupes, ragoûts, riz, poisson ou légumes à la vapeur, ainsi que divers types de viandes. Il peut également cuire lentement et maintenir les aliments au chaud.
- Ne pas utiliser l'appareil pour des aliments en conserve ou hermétiquement scellés.

REMARQUE

- Puissance nominale : 1000 W. Assurez-vous que le circuit électrique n'est pas surchargé et utilisez une prise dédiée de 220–240 V ~ 50/60 Hz.
- Sur les surfaces en bois, utilisez un dessous-de-plat résistant à la chaleur. Laissez un espace libre d'au moins 15 cm autour de l'appareil (F8) ainsi qu'une hauteur suffisante pour la vapeur.
- Assurez-vous que les orifices d'aération inférieurs ne sont pas obstrués et que le cordon d'alimentation n'est pas coincé.
- Placez l'appareil sur une surface propre, plate et résistante à la chaleur.



Préparation à la Cuisson

Ouvrir le Couvercle

- Tenez la poignée du couvercle et tournez dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le repère "▼" s'aligne avec le symbole de déverrouillage sur le boîtier (F9), puis soulevez.

Vérification des Composants du Couvercle

- Assurez-vous que le joint d'étanchéité est bien en place, que le protecteur de valve est installé, et que les valves flottante et d'échappement se déplacent librement sans obstruction.

Ajouter les Aliments et le Liquide

- Ne dépassez pas le niveau PC MAX (2/3).
- Pour les aliments qui augmentent de volume (riz, haricots, légumes déshydratés), ne remplissez que jusqu'à la moitié du récipient.
- Un remplissage excessif peut obstruer les conduits de ventilation, provoquer une pression excessive, des débordements ou endommager l'appareil.

Aliments	Volume maximal (Capacité du récipient amovible)	Exemple
Aliments solides	2/3	Viande
Aliments qui moussent	1/2	Céréales multigrains, Riz, Pâtes
Liquides uniquement	1/2	Soupe
Légumineuses	1/3	Haricots, Lentilles

Placez la Marmite Intérieure dans la Marmite Extérieure de l'appareil

- Avant cela, assurez-vous de retirer tout objet étranger et d'essuyer l'extérieur de la Marmite Intérieure ainsi que l'Élément Chauffant à l'intérieur de l'appareil. (F10)
- Séchez la surface extérieure de la Marmite Intérieure avant de la placer dans la Marmite Extérieure. Les liquides peuvent endommager l'Élément Chauffant pendant l'utilisation.
- Après avoir placé la Marmite Intérieure dans la Marmite Extérieure, faites-la légèrement tourner afin d'assurer un bon contact entre la Marmite Intérieure et l'Élément Chauffant.

**Fermez complètement le Couvercle**

- Tenez la Poignée du Couvercle et placez le Couvercle sur l'appareil, en alignant le Repère de Position "▼" sur le Couvercle avec le symbole de Déverrouillage sur le boîtier. Tournez le Couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce que le Repère "▼" soit aligné avec le symbole de Verrouillage. Assurez-vous que le Couvercle s'enclenche correctement. (F11)

**Positionnez correctement l'Interrupteur de Libération de Pression**

Pour toutes les fonctions sauf Maintien au chaud, Dorer/Sauté et Cuisson lente, réglez l'Interrupteur de Libération de Pression sur la position Fermé. (F12) Cela indique que l'autocuiseur est en position scellée.

REMARQUES:

- La fonction Dorer/Sauté doit être utilisée sans le Couvercle. Cuisson lente et Maintien au chaud peuvent fonctionner avec ou sans Couvercle..
- Veuillez noter qu'il est tout à fait normal et nécessaire que la Valve d'Échappement soit mobile. Elle fonctionne par son propre poids et repose simplement sur le tuyau d'échappement. Elle peut également être retirée pour être nettoyée, en la tirant vers le haut.

**Branchez le Cordon d'Alimentation dans une prise murale(F13)**

L'appareil passe en mode Arrêt. L'afficheur montre "--:--", le bouton START s'allume et l'appareil émet un bip.

**Choisissez le programme souhaité et commencez la cuisson**

- Appuyez sur le bouton START pour allumer l'appareil.
- Appuyez sur le bouton du programme de cuisson pour sélectionner le programme souhaité. Le bouton du programme sélectionné clignote et le temps de cuisson par défaut apparaît à l'écran. Appuyez sur "+" ou "-" pour ajuster le temps de cuisson si nécessaire.
- Appuyez sur START ou attendez 10 secondes pour lancer le programme avec les réglages sélectionnés. L'écran affiche "([])" dans un cercle pour indiquer que l'appareil chauffe. Lorsque la pression augmente et que la Valve Flottante se soulève, le temps programmé s'affiche et commence le compte à rebours.

REMARQUE:

- Lorsque le programme sélectionné est terminé, appuyez sur le bouton CANCEL pour éteindre l'appareil ou celui-ci passe automatiquement en mode maintien au chaud.

AVERTISSEMENT

- Ne placez jamais d'aliments directement dans la Marmite Extérieure. (F14)



SÉLECTIONNER LE PROGRAMME DE CUISSON

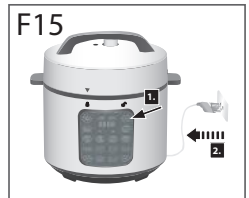
Fonction	Pression	Cuisson	Couvercle requis	Position du commutateur de décompression	Temps de cuisson	Plage de temps
Cuisson lente	Non	Oui	Vent	240 min	1min-24h	Augmentation ou diminution par intervalles de 10 minutes en maintenant les touches " + " ou " - ". Augmentation ou diminution par intervalles de 1 minute en appuyant brièvement sur "+ " ou " - " .
Cuisson sous pression	Oui	Oui	Scellé	35 min	1min-4h	
Bœuf / agneau	Oui	Oui	Scellé	50 min	1min-75min	
Haricots / chili	Oui	Oui	Scellé	40 min		
Riz / risotto	Oui	Oui	Scellé	25 min		
Rissoler / Sauté	Non	Non	Ne pas utiliser de couvercle	30 min	1min-60min	
Soupe	Oui	Oui	Scellé	60 min	1min-75min	
Volaille	Oui	Oui	Scellé	28 min		
Gâteau	Oui	Oui	Scellé	55 min		
Ragoût	Oui	Oui	Scellé	40 min		
Multicéréales	Oui	Oui	Scellé	45 min		
Vapeur	Oui	Oui	Scellé	10 min		
Maintien au chaud	Non	Oui	Scellé	120 min	1min-24h	
Démarrage différé				30 min		

REMARQUE:

- Les programmes de cuisson ne peuvent pas être combinés. Un seul programme peut être sélectionné à la fois.
- Le temps nécessaire pour atteindre la pression dépend de la nature et de la quantité d'aliments et de liquides placés dans la cuve intérieure. Le compte à rebours du temps de cuisson commence une fois que la pression adéquate est atteinte.

AVERTISSEMENT:

- Pendant l'utilisation, de la vapeur peut être relâchée périodiquement pour maintenir un niveau de pression approprié. Ceci est normal et ne constitue pas un motif d'inquiétude. Gardez vos mains et votre visage à distance. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez l'appareil.
- Ne couvrez jamais le couvercle, la soupape d'échappement, la soupape flottante ou les événements d'aération.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation entrer en contact avec le corps de l'appareil pendant son utilisation.
- Le voyant SAFETY COOKING restera allumé durant tout le processus de cuisson.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, le voyant KEEP WARMING s'allumera et le voyant SAFETY COOKING s'éteindra. L'appareil maintiendra automatiquement les aliments au chaud pendant 12 heures. Après 12 heures, il s'éteindra.
- Appuyez sur le bouton CANCEL pour éteindre l'appareil à tout moment puis débranchez-le de la prise murale (F15).



Après la cuisson

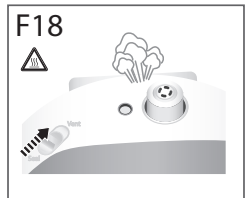
- Laissez l'appareil refroidir. La pression et la température vont diminuer progressivement. La soupape flottante descend lorsque la pression à l'intérieur de l'appareil atteint le niveau requis.

AVERTISSEMENT:

- Il n'est pas recommandé d'ouvrir le couvercle dès que la soupape flottante est descendue, car la pression intérieure peut être encore supérieure à la pression extérieure. Ouvrir trop rapidement peut provoquer une différence de pression et projeter des aliments et liquides chauds à l'extérieur. Risque de brûlures et/ou de blessures !
- Il est recommandé d'attendre quelques instants après la descente de la soupape flottante avant d'ouvrir le couvercle.
- Ne jamais forcer l'ouverture du couvercle pendant la cuisson sous pression!

Risque de brûlure!

- Faites toujours attention lors de la manipulation des accessoires ou des aliments. Ne mettez jamais la main nue dans l'appareil (F16), ne l'utilisez pas pour retirer les accessoires ou aliments, et ne touchez pas le boîtier ou le couvercle lorsque l'appareil est branché et allumé (F17). Utilisez toujours des gants de cuisine lors de l'insertion ou du retrait d'éléments.
- Poussez l'interrupteur de libération de pression vers l'avant pour soulever la soupape d'évacuation jusqu'à ce que toute la pression soit relâchée (F18). Vérifiez toujours que la soupape flottante est descendue avant d'ouvrir le couvercle.



Fonction cuisson lente

- Appuyez sur le bouton SLOW COOK, l'affichage indique le temps de cuisson par défaut " 04:00 ". L'appareil fonctionne à haute température pendant 4 heures.
- Pour une cuisson à basse température : appuyez sur "+" pour régler le temps sur " 08:00 ". L'appareil fonctionnera alors 8 heures à basse température.
- À la fin du temps de cuisson : l'indicateur KEEP WARM s'allume, l'indicateur SAFETY COOKING s'éteint. L'appareil maintiendra la chaleur pendant 12 heures puis s'éteindra automatiquement.
- Appuyez sur CANCEL pour éteindre l'appareil à tout moment et retirez la prise du secteur.

Fonction maintien au chaud

- L'appareil peut maintenir les aliments au chaud jusqu'à 24 heures. Après la fin du cycle de cuisson sous pression, l'appareil émet un bip et passe automatiquement en mode Auto Keep Warm. L'affichage indique " 0h " à " 12h " pour la durée de maintien automatique.
- La fonction peut également être activée en appuyant sur KEEP WARM sans exécuter un autre programme.
- Appuyez sur KEEP WARM, l'affichage indique le compte à rebours par défaut " 02:00 ".
- Le bouton KEEP WARM clignote.
- Ajustez le temps si nécessaire avec +/-.
- Appuyez sur START ou attendez 10 secondes pour démarrer.
- Appuyez sur CANCEL à tout moment pour arrêter la fonction ou attendez la fin du programme.
- L'interrupteur de libération de pression doit être en position " Seal ".
- Il n'est pas recommandé de laisser le riz cuit trop longtemps en mode Keep Warm, cela pourrait affecter sa texture ou son goût.

Fonction départ différé

- Permet de retarder le démarrage d'un programme sélectionné de 10 minutes à 24 heures. Ne s'applique pas à la fonction BROWN/SAUTE.
- Sélectionnez le programme désiré, dans les 10 secondes, appuyez sur DELAY START pour régler heures et minutes de retard. Utilisez +/- pour régler le temps.
- Appuyez sur START ou attendez 10 secondes. Après le temps défini, le programme démarre.

REMARQUE : le temps indiqué correspond au délai avant le début du programme. Prévoir le temps de cuisson et de refroidissement avant de servir.

CONSEILS ET ASTUCES

Les petits morceaux cuisent plus vite que les gros.

- Pour une cuisson rapide, décongelez complètement les aliments ou portez-les à température de réfrigérateur.
- Utilisez uniquement des ustensiles en nylon, plastique résistant à la chaleur ou en bois. Les ustensiles métalliques peuvent devenir chauds et abîmer le revêtement antiadhésif.
- Ne cuisez pas de produits en conserve ou scellés.
- Pour réchauffer, placez la nourriture dans la cuve intérieure et sélectionnez KEEP WARM. Ajoutez un peu de liquide si nécessaire.
- Retirez les coquilles dures des crustacés pour éviter de rayer la cuve.
- Ne pas utiliser DELAY START ou KEEP WARM pour les aliments facilement périssables (œufs crus, poisson cru...).
- Toujours ajouter au moins 1 tasse de liquide pour créer de la vapeur sous pression. Ne pas utiliser d'huile ou liquides à base d'huile sous pression. Pour le vin, ajouter la même quantité d'eau.
- Le compte à rebours commence lorsque la pression/température est atteinte.
- Sous pression, la cuisson continue après la fin du minuteur.
- Pour le haricot, ajouter 1 c. à thé d'huile pour réduire la mousse.
- Les morceaux de viande coriaces conviennent au cuisson sous pression.
- Remplacez les joints uniquement par des pièces approuvées par le fabricant.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Un entretien approprié prolonge la durée de vie. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Aucun composant ne peut être réparé par l'utilisateur – contactez un technicien qualifié.
- Débranchez toujours l'appareil et laissez refroidir toutes les pièces avant le nettoyage.
- Ne plongez jamais l'appareil, le câble ou la prise dans l'eau.
- Évitez produits abrasifs, laine d'acier ou tampons à récurer. Empêchez l'eau d'entrer dans le boîtier ou le panneau de commande.
- Retirez la cuve intérieure. Lavez la cuve, la protection anti-débordement, le verre doseur et la cuillère à riz à l'eau savonneuse chaude, rincez et séchez.
- Si des résidus persistent, retirez la soupape d'évacuation.
- Retournez le couvercle sur une surface stable.
- Retirez le joint d'étanchéité.
- Retirez la protection de la soupape si nécessaire.
- Pour retirer la soupape flottante : soutenez-la par le bas, poussez vers le haut, retirez le capuchon en silicone, laissez tomber la soupape. Lavez tous les éléments à l'eau savonneuse, rincez et séchez.
- Essuyez le boîtier, le panneau de commande et le couvercle avec un chiffon humide.
- Ne pas endommager l'élément chauffant.
- Toutes les pièces doivent être complètement sèches avant de réassembler ou de brancher l'appareil.
- Nettoyez la soupape et sa protection seulement en cas de résidus visibles.
- Cuillère à riz, verre doseur, support de cuisson et cuve intérieure passent au lave-vaisselle.
- Le couvercle n'est pas compatible lave-vaisselle.

Rangement

- Assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi, propre et sec avant rangement.
- Rangez dans un endroit sec, sur une étagère stable ou dans un placard.
- Ne placez pas d'objets lourds sur l'appareil.

DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	Appareil non branché	Branchez la fiche dans la prise murale.
	Prise non alimentée	Vérifiez les fusibles et le disjoncteur.
	Appareil surchauffé	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
Le panneau de contrôle ne s'allume pas	Appareil défectueux	Débranchez l'appareil et contactez du personnel qualifié pour vérifier et réparer l'appareil.
Aucune pression dans l'appareil	Valve flottante en position haute	Vérifiez la valve flottante pour détecter des résidus et nettoyez si nécessaire.
	Valve flottante endommagée	Arrêtez d'utiliser l'appareil et contactez du personnel qualifié pour vérifier et réparer.
L'appareil chauffe mais l'écran et/ou les boutons ne s'allument pas	Appareil défectueux	Appuyez sur le bouton CANCEL, puis débranchez l'appareil et contactez du personnel qualifié.
La valve flottante ne remonte pas	Liquide insuffisant pour créer la pression	Appuyez sur CANCEL et débranchez l'appareil. Utilisez la méthode de libération rapide pour relâcher la pression et laissez refroidir avant d'ouvrir et d'ajouter du liquide.
	Résidus bloquant la valve flottante	Appuyez sur CANCEL, débranchez l'appareil, utilisez la libération rapide, laissez refroidir, puis nettoyez la valve.
Vapeur sort du couvercle	Valve de sécurité mal positionnée	Appuyez sur CANCEL et débranchez l'appareil. Attendez que la vapeur cesse et appuyez sur la valve avec des gants résistants à la chaleur.
Vapeur s'échappe de la valve flottante lorsqu'elle est en position haute	Valve d'évacuation endommagée	Appuyez sur CANCEL, débranchez l'appareil et contactez du personnel qualifié.
	Résidus bloquant la valve flottante	Appuyez sur CANCEL, débranchez l'appareil, utilisez la libération rapide et nettoyez la valve après refroidissement.
	Capuchon en silicone de la valve flottante endommagé	Appuyez sur CANCEL, débranchez l'appareil et contactez du personnel qualifié.

Vapeur s'échappe sur les côtés du couvercle	Couvercle mal fermé	Appuyez sur CANCEL et débranchez l'appareil. Attendez que la vapeur cesse et tournez le couvercle avec des gants pour aligner le ▼ du couvercle avec le symbole de verrouillage sur le boîtier.
	Joint manquant	Appuyez sur CANCEL, débranchez l'appareil, utilisez la libération rapide, laissez refroidir, retirez le couvercle et installez le joint avec des gants.
	Joint endommagé	Appuyez sur CANCEL, débranchez l'appareil et contactez du personnel qualifié.
	Résidus entre le joint et le couvercle	Appuyez sur CANCEL, débranchez l'appareil, utilisez la libération rapide, laissez refroidir et retirez les résidus.
Le couvercle ne peut pas être ouvert	Valve flottante en position haute	Attendez que la valve redescende. Utilisez la libération rapide avec des gants pour réduire le temps d'attente.
	Valve flottante endommagée	Arrêtez d'utiliser l'appareil et contactez du personnel qualifié.
L'appareil dégage une odeur et de la fumée	Résidus du processus de production éliminés lors de la première utilisation	Faites fonctionner l'appareil avec la cuve intérieure et au moins 2 tasses d'eau pendant 10 minutes minimum, sans couvercle ni aliments, jusqu'à disparition de l'odeur et de la fumée.
	Appareil défectueux	Appuyez sur CANCEL, débranchez l'appareil et contactez du personnel qualifié.

IMPORTATEUR:
 ZILAN FRANCE
 9, Rue des Colonnes, 75002
 Paris, France
 N° TVA : FR72953802378
 N° SIRET : 95380237800018
 zilanfrance2023@gmail.com

Élimination correcte de ce produit



- Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers dans l'UE.
- Pour éviter tout dommage possible à l'environnement ou à la santé humaine dû à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles.
- Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage écologique sûr.

გთხოვთ, გაითვალისწინოთ, რომ მოწყობილობის სახელმძღვანელო შეიძლება შეიქმნას ერთზე მეტი მოდელის ინფორმაციისთვის. თქვენი მოწყობილობა შეიძლება არ მოიცავდეს სახელმძღვანელოში მითითებულ ფუნქციებს.

უსაფრთხოების ზოგადი ინსტრუქციები და გაფრთხილებები

- ამ მოწყობილობის გამოყენებამდე, გთხოვთ, ყურადღებით წაიკითხოთ მომხმარებლის სახელმძღვანელო.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის ნომინალური ძაბვა იგივეა, რაც თქვენ იყენებთ.
- შეინახეთ ინსტრუქცია, საგარანტიო ბარათი, გაყიდვის ქვითარი და თუ შესაძლებელია, მუყაო შიდა შეფუთვით!
- მოწყობილობა განკუთვნილია მხოლოდ პირადი გამოყენებისთვის და არ არის კომერციული ან პროფესიული გამოყენებისთვის!
- ყოველთვის გამორთეთ მოწყობილობა, როდესაც ის არ არის გამოყენებული, აქსესუარების დაყენებისას, მოწყობილობის გაწმენდისას ან თუ რაიმე პრობლემაა. გამორთეთ მოწყობილობა წინასწარ. არ გაიყვანოთ კაბელი, გამოიღეთ შტეფსელი.
- ბავშვების დასაცავად ელექტრო მოწყობილობების საფრთხისგან, არასოდეს დატოვოთ მოწყობილობა უყურადღებოდ. ამიტომ, თქვენი მოწყობილობის მდებარეობის არჩევისას, აირჩიეთ ის ისე, რომ ბავშვებს არ შეეძლოთ მასზე წვდომა. დარწმუნდით, რომ კაბელი არ არის ჩამოკიდებული.
- რეგულარულად შეამოწმეთ მოწყობილობა და მისი კაბელი დაზიანებისთვის. თუ რაიმე სახის დაზიანებაა, მოწყობილობა არ უნდა იქნას გამოყენებული.
- არ დაუშვათ ბავშვებს მოწყობილობასთან თამაში. არ დაუშვათ ბავშვებს თამაში შესაფუთი მასალებით, როგორიცაა პლასტიკური ჩანთები.
- ამ ხელსაწყოს გამოყენება შეუძლიათ ფიზიკური, სენსორული ან გონებრივი შეზღუდული შესაძლებლობის მქონე პირებს ან გამოცდილების და ცოდნის ნაკლებობას, იმ პირობით, რომ მათ მიეცათ ზედამხედველობა ან ინსტრუქცია, როგორ გამოიყენონ მოწყობილობა უსაფრთხოდ და გააცნობიერონ შესაძლო საფრთხეები. გაწმენდა და მომხმარებლის მოვლა არ უნდა მოხდეს 8 წლამდე ასაკის ბავშვებმა მეთვალყურეობის გარეშე.

- თავად არ შეაკეთოთ მოწყობილობა რაიმე პრობლემის შემთხვევაში, მიმართეთ უფლებამოსილ სპეციალისტს.
- უსაფრთხოების მიზნების გამო, გატეხილი ან დაზიანებული ქსელის კაბელი შეიძლება შეიცვალოს მხოლოდ ექვივალენტური კაბელით, რომელიც მოწოდებულია მწარმოებლის, ჩვენი მომხმარებელთა მომსახურების განყოფილების ან ანალოგიურად კვალიფიციური პირის მიერ.
- შეინახეთ მოწყობილობა და მისი კაბელი სითბოსგან, მზის პირდაპირი სხივებისგან, ტენიანობისგან, ბასრი კიდეებისგან და მსგავსებისგან.
- გამორთეთ მოწყობილობა და გამორთეთ ის, როცა არ იყენებთ.
- გამოიყენეთ მხოლოდ მომწოდებლის მიერ მოწოდებული ორიგინალური აქსესუარები.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა გარეთ. (თუ მოწყობილობა არ არის განკუთვნილი გარე გამოყენებისთვის.)
- ყოველთვის დაიცავით ნულოვანი ან ნულამდე ტემპერატურისგან.
- არასოდეს გამოიყენოთ წყალთან ახლოს (აბაზანა, ნიჟარა და ა.შ.). მოწყობილობა არ უნდა ექვემდებარებოდეს წვიმას ან ტენიანობას. გამოიყენეთ მოწყობილობა მხოლოდ მაშინ, როცა ხელები მშრალია.
- თუ მოწყობილობა წყალში ჩავარდა, გამორთეთ იგი წყალში შესვლამდე. არ შეეხოთ წყლის წყაროს. მოწყობილობა ხელახლა გამოყენებამდე უნდა შემოწმდეს სპეციალისტის მიერ. ელექტროშოკის რისკის თავიდან ასაცილებლად, არ გაწმინდოთ მოწყობილობა წყლით და არ ჩაძიროთ წყალში.
- გამოიყენეთ მოწყობილობა მხოლოდ დანიშნულებისამებრ.
- ამ მოწყობილობის მუშაობა უნდა მოხდეს მხოლოდ სათანადოდ დამაგრებულ დამიწებულ სოკეტთან მიერთებისას. დარწმუნდით, რომ მიწოდების ძაბვა შეესაბამება ტიპის ფირფიტაზე მითითებულ ძაბვას.
- დაზიანებები, რომლებიც წარმოიქმნება, თუ მოწყობილობა გამოიყენება სხვა მიზნებისთვის, გარდა ინსტრუქციებში მითითებულისა, არასწორად გამოყენებული ან არ შეკეთდება ექსპერტების მიერ, არ ვრცელდება გარანტიით.
- ყოველთვის გამოიყენეთ მოწყობილობა ბრტყელ და ჰორიზონტალურ ზედაპირზე.

- თუ მოწყობილობა სიმაღლიდან მყარ ზედაპირზე ეცემა, ის აღარ უნდა გამოიყენოთ. უხილავმა დაზიანებამაც კი შეიძლება უარყოფითი გავლენა მოახდინოს მოწყობილობის ფუნქციონალურ უსაფრთხოებაზე. მოწყობილობის გამოყენება შესაძლებელია მხოლოდ პროფესიონალის მიერ შემოწმების შემდეგ.
- მოწყობილობის ტარებისას ან გაყვანისას ყოველთვის დაიჭირეთ ან გამოწიეთ დენის შტეფსელი, რადგან არსებობს კაბელის გატეხვის გამო მოკლე ჩართვის რისკი. არ მოხაროთ, არ დააჭიროთ ან არ გაჭიმოთ კვების კაბელი მკვეთრ კიდეებზე.
- თუ არის სავენტილაციო ხვრელი, არ დაფაროთ იგი. არ ჩაასხით სითხე ან ფხვნილი სავენტილაციო ღობეებში.
- არ ჩადოთ თითები ან სხვა საგნები ღია ნაწილებში.
- არ შეავსოთ შიდა ქვაბი მასზე მონიშნულ “PC MAX-2/3” (წნევის ქვეშ მომზადების მაქსიმალური) ხაზზე მაღლა. მომზადების დროს მოცულობაში მომატებული საკვების, მაგალითად, ბრინჯის ან ჩირის მომზადებისას, შიდა ქვაბი დონის 1/2-ზე მეტად არ შეავსოთ. ზედმეტად შევსებამ შეიძლება გამოიწვიოს წნევის შემამსუბუქებელი სარქვლის დაბლოკვა და ზედმეტი წნევის დაგროვება.
- არ მოათავსოთ შიდა კამერა საკვების ან წყლის გარეშე. ცარიელი შიდა კამერის მუშაობამ შეიძლება გამოიწვიოს პრობლემები, როგორიცაა ფერის შეცვლა, ძირის დეფორმაცია ან კამერის გამოუსადეგარი გახდომა.
- შენახვამდე ან შენახვამდე მიეცით მოწყობილობას საშუალება სრულად გაგრილდეს.
- ეს მოწყობილობა არ არის განკუთვნილი ღრმად შესაწვავად. არასოდეს გამოიყენოთ მოწყობილობა ღრმად შესაწვავად ან წნევის ქვეშ ღრმად შესაწვავად. ეს საშიშია და შეიძლება გამოიწვიოს ხანძარი ან სერიოზული დაზიანება.
- არ გამოიყენოთ სახურავის სახელური მოწყობილობის გადასატანად.
- ყოველი გამოყენების წინ შეამოწმეთ სარქველები დაბლოკვისთვის. არ დაბლოკოთ სარქველები, სახურავი და/ან ჰაერის გამტარი. არ დადოთ რაიმე ნივთი ზედა ღიობზე.
- ზოგიერთ საკვებს, როგორიცაა ვაშლის პიურე, შტოში ან ორზო, შვრიის ფაფა ან სხვა მარცვლეული, ბარდა, ლაფშა ან რევანდი, შეიძლება ააქაფდეს, დაიღვაროს ან გადმოვიდეს.

ამან შეიძლება დაბლოკოს წნევის შემამსუბუქებელი სარქველი და გამოიწვიოს ზედმეტი წნევის დაგროვება. ამ საკვების წნევით მომზადება არ არის რეკომენდებული. თუ მომხმარებელი მაინც გადაწყვეტს მომზადებას, ის განსაკუთრებით ფრთხილად უნდა იყოს უსაფრთხოებისთვის. არ გადაავსოთ ზედმეტად.

- არ გახსნათ წნევის ქვაბი მანამ, სანამ მოწყობილობა სრულად არ გაცივდება და შიდა წნევა სრულად არ მოიხსნება. თუ სახურავის გახსნა რთულია, ეს მიუთითებს, რომ მოწყობილობა კვლავ წნევის ქვეშაა. არ გააღოთ ის ძალით. შიგნით დარჩენილი წნევა შეიძლება საშიში იყოს.
- არ გაწმინდოთ ლითონის მავთულის ღრუბლებით. ღრუბლის ნაჭრები შეიძლება მოტყდეს და ელექტრო კომპონენტებთან კონტაქტში შევიდეს, რაც ელექტროშოკს გამოიწვევს.
- გამოიჩინეთ განსაკუთრებული სიფრთხილე ცხელი სითხით შემცველი მოწყობილობის გადაადგილებისას. არასოდეს გადაადგილოთ მოწყობილობა მისი მუშაობის დროს.

გაიცანით მრავალფუნქციური ციფრული წნევით ქვაბი



1. თავსახურის სახელური
2. თავსახური
3. თავსახურის პოზიციის ინდიკატორი
4. მცურავი სარქველი
5. გამწოვი სარქველი
6. წნევის შემსუბუქების დილაკი
7. შევსების მილები
8. შიდა კამერა
9. დალუქვის რგოლი
10. გამწოვი სარქველის დამცავი
11. მცურავი სარქველის სილიკონის საფარი
12. გარე კამერა
13. მოწყობილობის სახელური (x2)
14. თავსახურის პოზიციის ინდიკატორი
15. კორპუსი
16. მართვის პანელი
17. გამათბობელი ელემენტი
18. მოცურების საწინააღმდეგო ფეხები
19. ჰაერის გამოსასვლელი
20. კვების კაბელი
21. გადმოდინების დამცავი
22. საზომი ჭიქა
23. ბრინჯის კოვზი
24. სამზარეულოს სადგამი

პირველი გამოყენების წინ

- მოაცილეთ ყველა შესაფუთი მასალა და აქსესუარი.
- შეამოწმეთ, რომ ყველა ნაწილი სრული და დაუზიანებელია. არ გამოიყენოთ მოწყობილობა, თუ რომელიმე ნაწილი აკლია ან დაზიანებულია.
- გარეცხეთ სახურავი და შიდა კამერა თბილი საპნოანი წყლით, ჩამოიბანეთ და გააშრეთ. გაწმინდეთ მოწყობილობის კორპუსი ნესტიანი ქსოვილით. არ ჩაყოთ კორპუსი წყალში.
- პირველი გამოყენებისას შეიძლება წარმოიშვას მცირე სუნი ან კვამლი წარმოების ნარჩენების გამო; ეს ნორმალურია. უბრუნველყავით კარგი ვენტილაცია.
- პირველი გამოყენებისთვის, ჩაასხით მინიმუმ 2 ჭიქა წყალი შიდა კამერაში და გამოიყენეთ მოწყობილობა 10 წუთის განმავლობაში სახურავის და საკვების გარეშე. გაიმეორეთ ეს პროცესი, სანამ სუნი ან კვამლი მთლიანად არ გაქრება.
- მიეცით მოწყობილობას საშუალება სრულად გაგრილდეს და შემდეგ კვლავ გაწმინდეთ ყველა ნაწილი.

მართვის პანელის სახელმძღვანელო

მართვის პანელი აჩვენებს მოწყობილობის მუშაობის მდგომარეობას. დამატებითი ინფორმაციისთვის იხილეთ შესაბამისი განყოფილებები.

Button	Function	Setting
Start	მომზადების ჩართვა ან დაწყება	შუქი ანათებს ლოდინის რეჟიმში და მუშაობის დროს. ის ასევე შეიძლება ანათებდეს, როდესაც მოწყობილობა გამორთულია; შეხებისას ის გადადის ლოდინის რეჟიმში.
Cancel	მომზადების გაუქმება და გამორთვა	შუქი ქრება ჩართვისას; შუქი ანათებს, როდესაც დააჭერთ ლილავს "Start", გადადის ლოდინის რეჟიმში და რჩება ანთებული მომზადების დროს.
Keep Warm	სითბოს შენარჩუნება	შუქი ანათებს, როდესაც მოწყობილობა სითბოს შენარჩუნების რეჟიმშია. ლილავზე "KEEP WARM" დაჭერით ციმციმებს.
Delay Start	ავტომატური მომზადების დაყენება	"DELAY START" ლილავზე დაჭერით შუქი ციმციმებს; 10 წამის შემდეგ ის ანთებული რჩება; ან "დაწყების" ლილავზე დაჭერით იწყება დაგვიანებული მომზადების პროგრამა.
+ Button	მომზადების დროის გაზრდა	მომზადების დროის გასაზრდელად დააჭირეთ ლილავს. სწრაფად გაზრდისთვის დააჭირეთ ლილავს და გააჩერეთ.
- Button	მომზადების დროის შემცირება	მომზადების დროის შესამცირებლად დააჭირეთ ლილავს. სწრაფად შემცირებისთვის დააჭირეთ ლილავს და გააჩერეთ.

Beef/Lamb	ძროხის/ცხვრის ხორცის არჩევა	არჩევისას, შუქი ციმციმებს, 10 წამის შემდეგ ის ანთებული რჩება; ან მომზადება იწყება START ღილაკზე დაჭერისას. შუქი ქრება მომზადების დასრულებისას.
Pressure Cook	წნევის ქვეშ მომზადების არჩევა	
Bean/Chilli	ლობიოს/ჩილის არჩევა	
Brown/Saute	შეწვა/მოშუშვის არჩევა	
Slow Cook	ნელი მომზადების არჩევა	
Soup	წვნიანის არჩევა	
Stew	ჩაშუშულის არჩევა	
Steam	ორთქლზე მომზადების არჩევა	
Multigrain	მრავალმარცვლოვანის არჩევა	
Rice/Risotto	ბრინჯის/რიზოტოს არჩევა	
Poultry	ფრინველის ხორცის არჩევა	შუქი ანათებს მომზადების დაწყებისას და აქტიურდება, როდესაც სახურავი სათანადოდ არის ჩაკეტილი.
Cake	ნამცხვრის არჩევა	
Safety Cooking Indicator	მიუთითებს, რომ მოწყობილობა გამართულად მუშაობს	
Keep Warming Indicator	მიუთითებს, რომ მოწყობილობა სითბოს შენარჩუნების რეჟიმშია	შუქი ანათებს, როდესაც მოწყობილობა სითბოს შენარჩუნების რეჟიმშია.

ბოსტნეულის მომზადების დრო

საკვები	მომზადება პროგრამა	რეკომენდებული რაოდენობა	მომზადების დრო	ორთქლის გამომშვება მეთოდი
სატაცური, მთლიანი ან დაჭრილი	წნევის ქვეშ მომზადება	საკვები: 1 ფუნტი - წყალი: 1 ფუნტი	1 წუთი	სწრაფი გამომშვება
ლობიო, მწვანე/ყვითელი/ ფართოლობიო	წნევის ქვეშ მომზადება	საკვები: 1 ფუნტი - წყალი: 1 ფუნტი	1 წუთი	სწრაფი გამომშვება
ბროკოლის ყვავილედეები	წნევის ქვეშ მომზადება	საკვები: 1 ფუნტი - წყალი: 1 ფუნტი	1 წუთი	სწრაფი გამომშვება
ბრიუსელის კომბოსტო, მთლიანი	წნევის ქვეშ მომზადება	საკვები: 1 ფუნტი - წყალი: 1 ფუნტი	20 წუთი	სწრაფი გამომშვება
კომბოსტო, დაჭრილი	წნევის ქვეშ მომზადება	საკვები: 1 ფუნტი - წყალი: 1 ფუნტი	1 წუთი	სწრაფი გამომშვება
კომბოსტო, ნახევარი	წნევის ქვეშ მომზადება	საკვები: 1 ფუნტი - წყალი: 1 ფუნტი	3 წუთი	სწრაფი გამომშვება
კომბოსტო, მთლიანი	წნევის ქვეშ მომზადება	საკვები: 1 ფუნტი - წყალი: 1 ფუნტი	20 წუთი	სწრაფი გამომშვება
სტაფილო, დიდი ნაჭრები	წნევის ქვეშ მომზადება	საკვები: 1 ფუნტი - წყალი: 1 ფუნტი	7 წუთი	სწრაფი გამომშვება
სტაფილო, მთლიანი	წნევის ქვეშ მომზადება	საკვები: 1 ფუნტი - წყალი: 1 ფუნტი	10 წუთი	სწრაფი გამომშვება
ყვავილოვანი კომბოსტო	წნევის ქვეშ მომზადება	საკვები: 1 ფუნტი - წყალი: 1 ფუნტი	1 წუთი	სწრაფი გამომშვება
სიმინდის კოჭი	წნევის ქვეშ მომზადება	საკვები: 1 ფუნტი - წყალი: 1 ფუნტი	1 წუთი	სწრაფი გამომშვება
ბოსტნეულის შერეული სახეობები	წნევის ქვეშ მომზადება	საკვები: 1 ფუნტი - წყალი: 1 ფუნტი	1 წუთი	სწრაფი გამომშვება
კარტოფილი, კუბიკებად დაჭრილი	წნევის ქვეშ მომზადება	საკვები: 1 ფუნტი - წყალი: 1 ფუნტი	6 წუთი	სწრაფი გამომშვება
კარტოფილი, პატარა და მთლიანი	წნევის ქვეშ მომზადება	საკვები: 1 ფუნტი - წყალი: 1 ფუნტი	15 წუთი	სწრაფი გამომშვება
კარტოფილი, დიდი და მთლიანი	წნევის ქვეშ მომზადება	საკვები: 1 ფუნტი - წყალი: 1 ფუნტი	28 წუთი	სწრაფი გამომშვება
ზამთრის გოგრა, კუბიკებად დაჭრილი	წნევის ქვეშ მომზადება	საკვები: 1 ფუნტი - წყალი: 1 ფუნტი	2 წუთი	სწრაფი გამომშვება
ზამთრის გოგრა, ნახევარი	წნევის ქვეშ მომზადება	საკვები: 1 ფუნტი - წყალი: 1 ფუნტი	6 წუთი	სწრაფი გამომშვება
ტკბილი კარტოფილი, კუბიკებად დაჭრილი	წნევის ქვეშ მომზადება	საკვები: 1 ფუნტი - წყალი: 1 ფუნტი	8 წუთი	სწრაფი გამომშვება
ტკბილი კარტოფილი, დიდი და მთლიანი	წნევის ქვეშ მომზადება	საკვები: 1 ფუნტი - წყალი: 1 ფუნტი	18 წუთის	სწრაფი გამომშვება

პარკოსნების, ლობიოს და ოსპის მომზადების დრო

საკვები	მომზადების პროგრამა	პარკოსნები + წყლის თანაფარდობა	დაღობის დრო	მომზადების დრო	ორთქლის გამომშვება მეთოდი
შავი ლობიო	ლობიო/ჩილი	4 ჭიქა+1:1	3 წუთი	20 mins	ბუნებრივი გამომშვება
თეთრი წითელი ლობიო	ლობიო/ჩილი	4 ჭიქა+1:1	3 წუთი	25 mins	ბუნებრივი გამომშვება
წითელი ლობიო	ლობიო/ჩილი	4 ჭიქა+1:1	3 წუთი	20 mins	ბუნებრივი გამომშვება
ოსპი (მწვანე ან ყავისფერი)	ლობიო/ჩილი	4 ჭიქა+1:1	N/A	35 mins	სწრაფი გამომშვება
ყვითელი ოსპი (განახევრებული)	ლობიო/ჩილი	4 ჭიქა+1:1.5	17 წუთი	35 mins	ბუნებრივი გამომშვება
სოიო	ლობიო/ჩილი	4 ჭიქა+1:1.5	17 წუთი	35 mins	ბუნებრივი გამომშვება

ხორცისა და ფრინველის მომზადების დრო

საკვები	კულინარიული პროგრამა	რეკომენდებული რაოდენობა	მომზადების დრო	ორთქლის გამომშვება მეთოდი
საქონლის ხორცი, ჩაშუშული	ძროხის/ცხვრის ხორცი	საკვები: 1ფუნტი - წყალი: 1ფუნტი	25 წუთი	ბუნებრივი გამომშვება
ძროხის ხორცი, დიდი ნაჭრები	ძროხის/ცხვრის ხორცი	საკვები: 1ფუნტი - წყალი: 1ფუნტი	30 წუთი	ბუნებრივი გამომშვება
ბულიონი ან ძვლის ბულიონი	ფნევის ქვეშ მომზადება	საკვები: 1ფუნტი - წყალი: 5ფუნტი	4 საათი	ბუნებრივი გამომშვება
ქათმის ბულიონი ან ძვლის ბულიონი	ფნევის ქვეშ მომზადება	საკვები: 1ფუნტი - წყალი: 5ფუნტი	2 საათი	ბუნებრივი გამომშვება
თევზის ბულიონი ან ძვლის ბულიონი	ფვნიანი	საკვები: 2ფუნტი - წყალი: 5ფუნტი	30 წუთი	ბუნებრივი გამომშვება
ქათმის მკერდი (ძვლების გარეშე)	ფნევის ქვეშ მომზადება	საკვები: 1ფუნტი - წყალი: 1ფუნტი	5 წუთი	ბუნებრივი გამომშვება
ქათამი, მთლიანი	ფნევის ქვეშ მომზადება	საკვები: 2,5ფუნტი - წყალი: 1ფუნტი	20 წუთი	ბუნებრივი გამომშვება
კვერცხი, დიდი და მთხარშული	ფნევის ქვეშ მომზადება	საკვები: 0,5ფუნტი - წყალი: 2ფუნტი	3 წუთი	ბუნებრივი გამომშვება

ლორის ხორცი, ბარკალი/შემწვარი	ძროხის/ცხვრის ხორცი	საკვები: 1ფუნტი - წყალი: 1ფუნტი	15 წუთი	ბუნებრივი გამოშვება
ლორის ხორცი, ნეკნები	ძროხის/ცხვრის ხორცი	საკვები: 1ფუნტი - წყალი: 1ფუნტი	15 წუთი	ბუნებრივი გამოშვება
თევზი (მთლიანი)	ორთქლზე მომზადება	საკვები: 2ფუნტი - წყალი: 1ფუნტი	5 წუთი	სწრაფი გამოშვება
თევზი (ფილე)	ჩაშუშული	საკვები: 1ფუნტი - წყალი: 1ფუნტი	2 წუთი	სწრაფი გამოშვება
ომარი	ორთქლზე მომზადება	საკვები: 1ფუნტი - წყალი: 1ფუნტი	2 წუთი	სწრაფი გამოშვება
მიდიები	ორთქლზე მომზადება	საკვები: 1ფუნტი - წყალი: 1ფუნტი	2 წუთი	სწრაფი გამოშვება
ზღვის პროდუქტების წვნიანი ან ბულიონი	წვნიანი	საკვები: 1,5ფუნტი - წყალი: 5ფუნტი	8 წუთი	სწრაფი გამოშვება
კრევეტები	ორთქლზე მომზადება	საკვები: 1ფუნტი - წყალი: 1ფუნტი	2 წუთი	სწრაფი გამოშვება

ბრინჯისა და მარცვლეულის მომზადების დრო

საკვები	კულინარიული პროგრამა	რეკომენდებული რაოდენობა	ბრინჯი:წყლის თანაფარდობა	მომზადების დრო	ორთქლის გამოშვების მეთოდი
ქერი, უხეში	წნევით მომზადება	4 ჭიქა	1:2.5	10 mins	ბუნებრივი გამოშვება
ფაფა, სქელი	წნევით მომზადება	3 ჭიქა (მაქსიმუმ)	1:5	15 mins	ბუნებრივი გამოშვება
ფეტვი	წნევით მომზადება	2 ჭიქა (მაქსიმუმ მაქსიმუმ)	1:7	3 mins	ბუნებრივი გამოშვება
შვრია, სწრაფად მოსამზადებელი	წნევით მომზადება	4 ჭიქა	1:2	3 mins	ბუნებრივი გამოშვება
შვრია, ფოლადში დაჭრილი	წნევით მომზადება	4 ჭიქა	2:3	3 mins	ბუნებრივი გამოშვება
ფაფა	წნევით მომზადება	2 ჭიქა (მაქსიმუმ)	1:7	7 mins	ბუნებრივი გამოშვება
ქინოა	წნევით მომზადება	4 ჭიქა+	1:1.5	3 mins	ბუნებრივი გამოშვება

ბასმატის ბრინჯი	ბრინჯი/რიზოტო	4 ჭიქა+	1:1.25	4 mins	ბუნებრივი გამოშვება
ყავისფერი ბრინჯი	ბრინჯი/რიზოტო	4 ჭიქა	1:1	20 mins	ბუნებრივი გამოშვება
ჟასმინის ბრინჯი	ბრინჯი/რიზოტო	4 ჭიქა	1:1	4 mins	ბუნებრივი გამოშვება
თეთრი ბრინჯი	ბრინჯი/რიზოტო	4 ჭიქა	1:1	4 mins	ბუნებრივი გამოშვება
ველური ბრინჯი (ზიზანია)	ბრინჯი/რიზოტო	4 cups+	1:1.25	20 mins	ბუნებრივი გამოშვება

დამცავი მახასიათებლები

ეს მოწყობილობა იყენებს როგორც წნევას, ასევე ტემპერატურას მომზადების დროის შესამცირებლად. სათანადო გამოყენებისთვის მიჰყევით ინსტრუქციას. არ სცადოთ დამცავი ფუნქციების გვერდის ავლა.

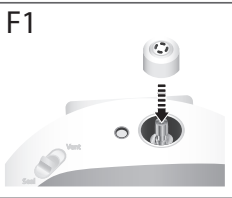
აქსესუარი	ფუნქციები	დაცვა
საფარი	მექანიკური უსაფრთხოების ფუნქცია, რომელიც ბლოკავს თავსახურს შუასადებით, როდესაც საკმარისი წნევა იზრდება.	სახურავის მოხსნა მხოლოდ მაშინ არის შესაძლებელი, როდესაც წნევა სასურველ დონემდე დაეცემა.
წნევის	წნევის შესამსუბუქებლად, წინ გადაწეით გამომშვები სარქველი მის ასაწევად და უკან გადაწეით, რათა დაუბრუნდეთ საწყის პოზიციას.	ცხელი ორთქლით გამოწვეული დამწვრობის თავიდან ასაცილებლად, მოერიდეთ გამომშვები სარქველისა და მცურავი სარქველის პირდაპირ კონტაქტს.
შემსუბუქების ღილაკი	ის იწევეს, როდესაც მოწყობილობაში საკმარისი წნევა იზრდება. ის იკლებს, როდესაც წნევა საჭირო დონეს დაბლა ეცემა.	სახურავი არ იხსნება, როდესაც სარქველი აწეულია. სახურავის გახსნამდე დაელოდეთ რამდენიმე წამს სარქვლის დაწევის შემდეგ.
მცურავი სარქველი	მექანიკური ფუნქცია, რომელიც საშუალებას აძლევს ორთქლს დაგროვდეს მოწყობილობაში.	საჭიროების შემთხვევაში, ის ავტომატურად ათავისუფლებს წნევას.
გამოსაშვები სარქველი	ის უზრუნველყოფს ჰერმეტიკულ დალუქვას მოწყობილობაში წნევის შესანარჩუნებლად.	როდესაც წნევის დონე აღემატება სასურველ დონეს, დალუქვა ფართოვდება, რაც ქმნის გაჟონვისგან დაცულ დალუქვას.
დალუქვის რგოლი	ის ერგება შიდა გამომშვები სარქველს. მისი ამოღება შესაძლებელია გასაწმენდად.	ის ხელს უშლის საკვების გამომშვები სარქველის გაჟონვას და ბლოკირების გამოწვევას.
გამოსაშვები სარქვლის დამცავი	ის აგროვებს გადმოძინებას და კონდენსაციას, რომელიც წარმოიქმნება მომზადების დროს.	ის ხელს უშლის დამცავი ფუნქციების დაზიანებას გადმოძინებისა და კონდენსაციის შედეგად.
გადაძინებისგან დამცავი	ელექტრონული უსაფრთხოების ფუნქცია ხელს უშლის ხანძრის და დაზიანების რისკს.	ის თიშავს მოწყობილობას, თუ ტემპერატურა აღემატება სასურველ დონეს. გამათბობელი ელემენტი, ეკრანი და ინდიკატორის შუქები დაუყოვნებლივ ითიშება.

გაფრთხილება:

- დარწმუნდით, რომ ყველა უსაფრთხოებისა და დამცავი ფუნქცია სწორად არის დამონტაჟებული და არ შეიცავს ჭუჭყს ან ბლოკირებას.
- გამოიყენეთ მოწყობილობა, თუ რომელიმე უსაფრთხოების კომპონენტი აკლია, გაცვთილია ან დაზიანებულია. ხელახლა დააინსტალირეთ ან შეცვალეთ იგი.
- მომზადების შემდეგ, აქსესუარების მიმაგრების ან მოხსნისას არ შეეხოთ მცურავ ან გამომშვები სარქველს.
- გამორთვამდე ყოველთვის გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან.

მონტაჟი და დაშლა

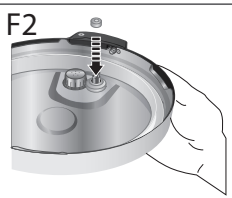
F1



გამოსაბოლქვი სარქველი

გამწოვი სარქველის საფარიდან ამოღება შესაძლებელია მისი გასაწმენდად ზემოთ აწევით. დასამონტაჟებლად, ჩადეთ გამწოვი სარქველი საფარის ჰაერის გამოსასვლელში და დააჭირეთ სანამ ის მყარად არ დამაგრდება. (F1)

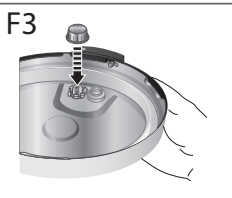
F2



მცურავი სარქველი

მცურავი სარქველის დაშლა გასაწმენდად შესაძლებელია სილიკონის თავსახურის მოხსნით. დასამონტაჟებლად, ჩადეთ მცურავი სარქველი თავსახურის ზედა ნაწილიდან დამჭერის ჭრილში და მიამაგრეთ სილიკონის თავსახური თავსახურის ქვედა მხარეს. (F2)

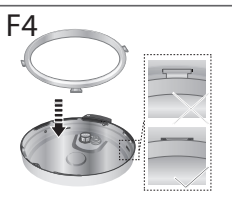
F3



სარქვლის დამცავი

სარქვლის დამცავის მოხსნა შესაძლებელია კიდებზე აწევით. დასამონტაჟებლად, მოათავსეთ სარქვლის დამცავი თავის ადგილზე და დააჭირეთ ქვემოთ. (F3)

F4



დალუქვის რგოლი

დალუქვის რგოლის ამოღება შესაძლებელია სახურავიდან მისი ზემოთ აწევით. დალუქვის რგოლის ხელახლა დასამაგრებლად, დალუქვის ჩანართები ჩადეთ სახურავის ჭრილებში. (F4)
დალუქვის რგოლის დამონტაჟება შესაძლებელია ორივე მხრიდან ზემოთ მიმართული.



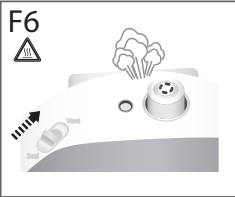
გადატვირთვისგან დაცვა

დასამონტაჟებლად, ჰორიზონტალურად ჩასვით გადმოდინების დამცავი მოწყობილობის უკანა მხარეს არსებულ ჭრილში. მოსახსნელად, საპირისპირო მიმართულებით გაწიეთ. (F5)

სწრაფი ევაკუაცია

წნევის გასათავისუფლებლად, წნევის გასათავისუფლებელი ლილაკი წინ დააჭირეთ; ეს ასწევს გამომშვები სარქველს და წნევის გათავისუფლებას გააგრძელებს მანამ, სანამ მცურავი სარქველი არ დაეცემა. (F6)

- სახურავი გახსენით მხოლოდ მას შემდეგ, რაც მცურავი სარქველი მთლიანად დაეცემა. არ აწიოთ სახურავი ძალით, სანამ სარქველი აწეულია. გახსნამდე მიეცით მოწყობილობას საშუალება გაგრილდეს.
- თავსახურთან ან მოწყობილობასთან შეხებისას გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები. გამომავალმა ორთქლმა შეიძლება გამოიწვიოს დამწვრობა.



სახურავის უსაფრთხო გახსნა

- დარწმუნდით, რომ მომზადების პროგრამა სრულად დასრულებულია ან პროცესის შესაჩერებლად დააჭირეთ ლილაკს CANCEL.
- შეამცირეთ წნევა შემდეგი მეთოდებიდან ერთ-ერთის გამოყენებით.

ყურადღება

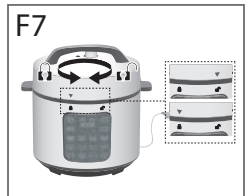
- სწრაფი ევაკუაციის დროს ხელები და სახე მთავრადეთ გამომშვები სარქველის ზედა ნაწილს; გამომავალი ორთქლი ძალიან ცხელია.
- ორთქლის გამოყოფის დროს არასდროს ასწიოთ გამომშვები სარქველი.
- სწრაფი ევაკუაცია არ არის შესაფერისი მაღალი სითხის მოცულობის ან სახამებლის შემცველი საკვებისთვის (მაგალითად, ფაფა, სქელი წვნიანი, წებოვანი ნარევები და ა.შ.). ამ საკვებმა შეიძლება შეისხუროს. ამის ნაცვლად, გამოიყენეთ ბუნებრივი ევაკუაციის მეთოდი.

ბუნებრივი ევაკუაცია

- ქვებს ბუნებრივად გაგრილებისთვის მიეცით საშუალება; როგორც კი მცურავი სარქველი დაეცემა, წნევა მთლიანად მოიხსნება. თუ მოწყობილობა keep warm (სითბოს შენარჩუნების) რეჟიმშია, ამ პროცესს, როგორც წესი, 15-20 წუთი სჭირდება.
- სახურავზე ნესტიანი პირსახოცის დადება შეიძლება დააჩქაროს გაგრილება.
- სახურავის გასახსნელად, დაიჭირეთ სახურავის სახელური, მოატრიალეთ საათის ისრის საწინააღმდეგო მიმართულებით, სანამ არ გაიხსნება, შემდეგ ასწიეთ.
- ვაკუუმის თავიდან ასაცილებლად, სახურავის აწევისას ჰაერის შესაშვებად დააჭირეთ წნევის გამომშვების ლილაკს. (F7)

ყურადღება

- არ სცადოთ სახურავის გახსნა მანამ, სანამ წნევა სრულად არ მოიხსნება. სახურავი ჩაკეტილი რჩება მანამ, სანამ მცურავი სარქველი არ ამოვარდება.



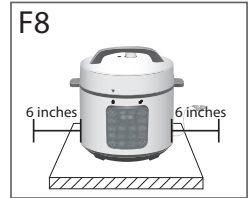
- თუ მცურავი სარქველი საკვების ნარჩენების გამო გაიჭედა, მისი გახსნა მხოლოდ ფანქრით ან ჩხირით ნაზად დაჭერით შეგიძლიათ მას შემდეგ, რაც წნევა სრულად მოიხსნება.

მოწყობილობის გამოყენება

- ამ მოწყობილობას შეუძლია ენერგოეფექტურად მოამზადოს სუპები, ჩაშუშული, ბრინჯი, ორთქლზე მოხარშული თევზი ან ბოსტნეული და სხვადასხვა ხორცი. მას ასევე აქვს ნელი მომზადების და სითბოს შენარჩუნების ფუნქციები.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა დაკონსერვებული ან დალუქული საკვებისთვის.

შენიშვნები:

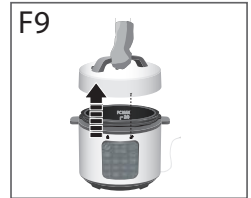
- ნომინალური სიმძლავრე: 1000W. დარწმუნდით, რომ წრედი არ არის გადატვირთული და გამოიყენეთ მხოლოდ 220-240V ~ 50/60Hz როზეტი.
- ხის ზედაპირებზე გამოყენებისას, დააფინეთ სითბოს მდგრადი ხალიჩა. მოწყობილობის გარშემო დატოვეთ მინიმუმ 15 სმ (6 ინჩი) სივრცე (F8) და უზრუნველყავით საკმარისი სიმაღლე ორთქლისთვის.
- დარწმუნდით, რომ ქვედა ჰაერის შესასვლელები არ არის დაბლოკილი და კვების კაბელი არ არის მოჭერილი.
- მოათავსეთ მოწყობილობა სუფთა, ბრტყელ და სითბოს მდგრად ზედაპირზე.



სამზარეულოს მომზადება

სახურავის გახსნა

- დაიჭირეთ სახურავის სახელური და მოატრიალეთ საათის ისრის საწინააღმდეგო მიმართულებით (F9) მანამ, სანამ კორპუსზე საკეტის სიმბოლო არ გათანაბრდება ნიშანს, შემდეგ ასწიეთ.



შეამოწმეთ საფარის კომპონენტები

- დარწმუნდით, რომ დალუქვის რგოლი სწორად არის დამონტაჟებული, სარქველის დამცავი თავის ადგილზეა, მცურავი და გამომშვები სარქველი თავისუფლად მოძრაობს და არ არსებობს დაბრკოლებები.

საკვებისა და სითხეების დამატება

- არ გადააჭარბოთ PC MAX (2/3) დონეს.
- გაფართოებადი საკვების შემთხვევაში, როგორიცაა ბრინჯი, ლობიო და ხმელი ბოსტნეული, ქვაბი მხოლოდ 1/2-მდე შეავსეთ.
- ზედმეტად შევსებამ შეიძლება დაბლოკოს ორთქლის გამომშვები მილები, რამაც შეიძლება გამოიწვიოს ზედმეტი წნევა, შხეფები ან მოწყობილობის დაზიანება.

საკვების ტიპი	მაქსიმალური ტევადობა (მოსახსნელი შიდა თავის ტევადობა)	მაგალითი
მყარი საკვები	2/3	ხორცი
აქაფიანი საკვები	1/2	მრავალმარცვლოვანი ნარეკები, ბრინჯი, მაკარონი
მხოლოდ სითხეები	1/2	წვნიანი
პარკოსნები	1/3	ლობიო, ოსპი

შიდა ქოთნის გარე კორპუსში მოთავსება

- ამის გაკეთებამდე დარწმუნდით, რომ შიდა ქვების გარე ზედაპირი და მოწყობილობის შიგნით არსებული გამათბობელი ელემენტი სუფთა, მშრალი და უცხო საგნებისგან თავისუფალია. (F10)
- გარე კორპუსზე მოთავსებამდე აუცილებლად გააშრეთ შიდა ქვების გარე ზედაპირი. სითხეებმა შეიძლება დააზიანოს გამათბობელი ელემენტი გამოყენების დროს.
- შიდა ქვების გარე კორპუსზე მოთავსების შემდეგ, ფრთხილად მოატრიალეთ ქვაბი, რათა უზრუნველყოთ შიდა ქვაბისა და გამათბობელ ელემენტს შორის კარგი კონტაქტი.

F10



სახურავის სრულად დახურვა

- დაიჭირეთ სახურავის სახელური და მოათავსეთ სახურავი მოწყობილობაზე. გაასწორეთ სახურავის პოზიციის ნიშანი “▼” კორპუსზე არსებულ ღია საკეტის სიმბოლოსთან, შემდეგ მოატრიალეთ სახურავი საათის ისრის მიმართულებით.
- როდესაც თავსახურზე არსებული “▼” ნიშანი კორპუსზე არსებულ საკეტის სიმბოლოს გაუთანაბრდება, სახურავი თავის ადგილზეა დამაგრებული. (F11)

F11



წნევის შემსუბუქების დილაკის სწორი პოზიცია

ყველა ფუნქციისთვის, გარდა “Keep Warm”, “Brown/Sauté” და “Slow Cook”, დააყენეთ წნევის გამშვები დილაკი დალუქვის (Off) პოზიციაზე. (F12) ეს მიუთითებს, რომ მოწყობილობა მუშაობს წნევის ქვეშ.

- “Brown/Sauté” ფუნქცია უნდა გამოიყენოთ სახურავის გარეშე.
- “Slow Cook” და “Keep Warm” ფუნქციების გამოყენება შესაძლებელია სახურავით ან მის გარეშე.
- გამონაბოლქვი სარქველი სრულიად თავისუფალია; ეს არის წონაზე მომუშავე სისტემა და მდებარეობს ორთქლის მიღზე. საჭიროების შემთხვევაში, მისი ამოღება და გაწმენდა შესაძლებელია.

F12



კვების კაბელის შეერთება სოკეტთან (F13)

როდესაც კაბელს კედლის როზეტში შეაერთებთ, მოწყობილობა გამორთულ რეჟიმში გადადის. ეკრანზე გამოჩნდება “--:--”, START დილაკი ანათებს და მოწყობილობა ერთხელ გამოსცემს სიგნალს.

F13



აირჩიეთ პროგრამა და დაიწყეთ მომზადება

- მოწყობილობის ჩასართავად დააჭირეთ დილაკს “START”.
- დააჭირეთ სასურველ სამზარეულოს პროგრამას. არჩეული პროგრამა ციმციმებს და ეკრანზე გამოჩნდება ნაგულისხმევი დრო. დროის დასარეგულირებლად შეგიძლიათ გამოიყენოთ “+” ან “-” დილაკები.
- ხელახლა დააჭირეთ დილაკს “START” ან დაელოდეთ 10 წამი; პროგრამა ავტომატურად დაიწყება.
- ეკრანზე გამოჩნდება “(---)” სიმბოლო, რაც მიუთითებს, რომ მოწყობილობა თბება. როდესაც წნევა მოიმატებს და მცურავი სარქველი აიწევეს, ეკრანზე გამოჩნდება დაყენებული მომზადების დრო და დაიწყება უკუთვლა.

შენიშვნები:

- არჩეული პროგრამის დასრულების შემდეგ, მოწყობილობის გამოსართავად დააჭირეთ დილაკს CANCEL, წინააღმდეგ შემთხვევაში მოწყობილობა ავტომატურად გადაერთვება

სითბოს შენარჩუნების რეჟიმში.

გაფრთხილება:

- არასოდეს მოათავსოთ საკვები პირდაპირ გარე გარსზე. (F14)

F14



სამზარეულოს პროგრამის შერჩევა

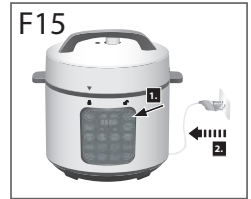
ფუნქცია	წნევის ქვეშ მომზადება	სახურავი საჭიროა	წნევის შემსუბუქების დილაკის მდებარეობა	მომზადების დრო	დრო დიაპაზონი	დროის დაყენება
ნელი მომზადება	არა	დიახ	ვენტილაცია	240 წუთი	1წუთი-24საათი	ხანგრძლივად დააჭირეთ დილაკს “+” ან “-” 10 წუთით გაზრდის შემცირებისთვის. მოკლედ დააჭირეთ დილაკს “+” 1 წუთით გაზრდის/შემცირებისთვის.
წნევის ქვეშ მომზადება	დიახ	დიახ	ბეჭედი დალუქვა	35 წუთი	1წუთი-4საათი	
ძროხის/ცხვრის ხორცი	დიახ	დიახ	ბეჭედი დალუქვა	50 წუთი	1წუთი-75წუთი	
ლობიო ჩილი	დიახ	დიახ	ბეჭედი დალუქვა	40 წუთი		
ბრინჯი რიზოტო	დიახ	დიახ	ბეჭედი დალუქვა	25 წუთი		
შემწვარი მოშუშული	არა	არა	არ გამოიყენოთ სახურავი	30 წუთი	1წუთი-60წუთი	
წვნიანი	დიახ	დიახ	ბეჭედი დალუქვა	60 წუთი	1წუთი-75წუთი	
ფრინველის ხორცი	დიახ	დიახ	ბეჭედი დალუქვა	28 წუთი		
ნამცხვარი	დიახ	დიახ	ბეჭედი დალუქვა	55 წუთი		
კასეროლი	დიახ	დიახ	ბეჭედი დალუქვა	40 წუთი		
მრავალმარცვლოვანი	დიახ	დიახ	ბეჭედი დალუქვა	45 წუთი		
ორთქლზე მომზადება	დიახ	დიახ	ბეჭედი დალუქვა	10 წუთი		
სითბოს შენარჩუნება	არა	დიახ	ბეჭედი დალუქვა	120 წუთი	1წუთი-24საათი	
დაგვიანებული დაწყება				30 წუთი		

შენიშვნები:

- სამზარეულოს პროგრამების გაერთიანება შეუძლებელია. ერთდროულად მხოლოდ ერთი პროგრამის არჩევაა შესაძლებელი.
- წნევის ასამაღლებლად საჭირო დრო დამოკიდებულია შიდა ქვაბში მოთავსებული საკვებისა და სითხის რაოდენობასა და ტიპზე. ათვლა იწყება მაშინ, როდესაც წნევა შესაბამის დონეს მიაღწევს.

გაფრთხილება:

- გამოყენების დროს, წნევის სათანადო დონის შესანარჩუნებლად, შესაძლოა ორთქლი პერიოდულად გამოვიდეს. ეს სრულიად ნორმალურია. დაწმენდით, რომ ხელები და სახე ორთქლისგან მოშორებითაა. მოწყობილობასთან მუშაობისას ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები.
- არასდროს დაფაროთ სახურავი, გამწოვი სარქველი, მცურავი სარქველი ან ჰაერის ხვრელები.
- გამოყენების დროს არ დაუშვათ, რომ კვების კაბელი შეეხოს მოწყობილობის კორპუსს.
- მომზადების მთელი დროის განმავლობაში ანათებს SAFETY COOKING ინდიკატორი.
- მომზადების დროის გასვლის შემდეგ, აინთება KEEP WARMING ინდიკატორი, გაქრება SAFETY COOKING ინდიკატორი და მოწყობილობა ავტომატურად იმუშავებს სითბოს შენარჩუნების რეჟიმში 12 საათის განმავლობაში. 12 საათის შემდეგ, მოწყობილობა ავტომატურად გამოირთვება.
- მოწყობილობის ნებისმიერ დროს გამოსართავად, დააჭირეთ ღილაკს “CANCEL” და შემდეგ გამორთეთ ის. (F15)



მომზადების შემდეგ

- მოწყობილობას გააგრძელეთ. წნევა და ტემპერატურა თანდათან დაეცემა. როდესაც შიდა წნევა საჭირო დონემდე დაეცემა, მცურავი სარქველი დაეცემა.

გაფრთხილება:

- არ არის რეკომენდებული სახურავის დაუყოვნებლივ გახსნა მცურავი სარქვლის დაცემის შემდეგ, რადგან მოწყობილობის შიდა წნევა შეიძლება მაინც უფრო მაღალი იყოს, ვიდრე გარე გარემო. სახურავის სწრაფად გახსნამ შეიძლება გამოიწვიოს წნევის სხვაობა, რამაც შეიძლება გამოიწვიოს ცხელი საკვების და სითხეების გადმოღვრა. ამან შეიძლება გამოიწვიოს დამწვრობა ან დაზიანება!
- რეკომენდებულია ცოტა ხნით დაელოდოთ სახურავის გახსნას მცურავი სარქვლის დაცემის შემდეგ.
- წნევის ქვეშ მომზადების დროს არასოდეს გააღოთ სახურავი ძალით. დაზიანების რისკი!

დამწვრობის საფრთხე!

- ყოველთვის ფრთხილად იყავით მოწყობილობებიდან აქსესუარების ან საკვების დამატების ან ამოღებისას. არასოდეს ჩაარჭოთ ხელი ქვაბში შიშველი ხელებით (F16).
- მოწყობილობის მუშაობისას ან კვების წყაროში ჩართვისას არ შეეხოთ კორპუსს ან თავსახურს (F17).
- აქსესუარების ან საკვების ამოღებისას ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები.
- წნევის შემსუბუქების ღილაკი წინ გადაწიეთ მანამ, სანამ წნევა სრულად არ გათავისუფლდება; გამონაბოლქვი სარქველი აიწყეს და ორთქლს გამოყოფს (F18).
- სახურავის გახსნამდე მცურავი სარქველი უნდა იყოს დაშვებული.

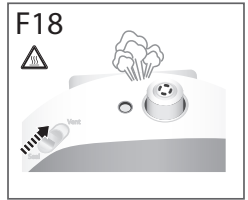
ნელი მომზადების ფუნქცია

- დააჭირეთ ღილაკს SLOW COOK; ნაგულისხმევი დრო გამოჩნდება როგორც “04:00”. ეს მოწყობილობას მაღალ ტემპერატურაზე 4 საათის განმავლობაში მოამზადებს.
- თუ საჭიროა უფრო დაბალი ტემპერატურა, დააჭირეთ ღილაკს “+”, რომ დრო “08:00”-ზე დააყენოთ. ეს მოწყობილობას დაბალ ტემპერატურაზე 8 საათის განმავლობაში იმუშავებს.

- როდესაც დრო ამოიწურება, KEEP WARM ინდიკატორი აინთება, SAFETY COOKING ინდიკატორი გამოირთვება და მოწყობილობა ავტომატურად გადაერთვება სითბოს შენარჩუნების რეჟიმში 12 საათის განმავლობაში.
- თქვენ შეგიძლიათ გამორთოთ მოწყობილობა და გამორთოთ ის ნებისმიერ დროს CANCEL ლილაკზე დაჭერით.

სითბოს შენარჩუნების ფუნქცია

- ამ მოწყობილობას შეუძლია საკვების სითბოს შენარჩუნება 24 საათამდე. წნევის ქვეშ მომზადების დასრულების შემდეგ, მოწყობილობა გამოსცემს სიგნალს და ავტომატურად გადადის “Auto Keep Warm” რეჟიმში. ეს რეჟიმი ეკრანზე დროს 0-დან 12 საათამდე ათვლის.
- Keep Warm ფუნქციის ჩართვა ასევე შესაძლებელია სხვა პროგრამის გაშვებამდე ლილაკზე “KEEP WARM” დაჭერით.
- როდესაც დააჭერთ ლილაკზე “KEEP WARM” ლილაკს, ეკრანზე გამოჩნდება ნაგულისხმევი დრო “02:00”.
- KEEP WARM ლილაკი ციმციმებს.
- დროის დასაყენებლად გამოიყენეთ “+/-” ლილაკები.
- დააჭირეთ ლილაკს “START” ან დაელოდეთ 10 წამი; პროგრამა დაიწყება.
- KEEP WARM ფუნქციის გამოსართავად ყოველთვის შეგიძლიათ დააჭიროთ ლილაკს “CANCEL” ან დაელოდოთ ტაიმერის დასრულებას.
- წნევის მოხსნის ლილაკი უნდა იყოს seal პოზიციაზე.
- მოხარშული ბრინჯის “Keep Warm” რეჟიმში დიდი ხნით დატოვება არ არის რეკომენდებული; ამან შეიძლება გააუარესოს ტექსტურა და გემო.



დაგვიანებული დაწყების ფუნქცია

- მოწყობილობას შეუძლია არჩეული პროგრამის დაწყების 10 წუთიდან 24 საათამდე გადადება. ეს ფუნქცია არ ვრცელდება “BROWN/SAUTE”.
- პროგრამის შერჩევიდან 10 წამის განმავლობაში დააჭირეთ ლილაკს “DELAY START” და გამოიყენეთ “+” და “-” ლილაკები დაგვიანების დროის დასაყენებლად.
- დააჭირეთ ლილაკს “START” ან დაელოდეთ 10 წამი; დაგვიანებული დაწყება ამოქმედდება. მოწყობილობა დაიწყებს არჩეულ პროგრამას დაყენებული დროის გასვლის შემდეგ.

შენიშვნა: ეს არის დაგვიანების დრო პროგრამის დაწყებამდე. მომსახურების დროის დაგეგმვისას ასევე გაითვალისწინეთ მომზადებისა და გაგრილების დრო.

გამოყენების რჩევები

- პატარა ზომის საკვების ნაჭრებს უფრო ნაკლები მომზადების დრო სჭირდება, ვიდრე დიდებს.
- უფრო მოკლე მომზადებისთვის, მომზადებამდე მთლიანად გააღლვეთ საკვები ან მიიყვანეთ მაცივრის ტემპერატურამდე.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ნეილონი, სითბოს მდგრადი პლასტმასი ან ხის ჭურჭელი. ლითონის ჭურჭელი შეიძლება გაცხელდეს და დააზიანოს არაწებოვანი ზედაპირი. არ დატოვოთ ჭურჭელი მოწყობილობაში.
- არ მოამზადოთ დავონსერებული ან დალუქული პროდუქტები.
- საკვების გასაცხელებლად, მოათავსეთ საკვები შიდა ქვაბში და აირჩიეთ KEEP WARM რეჟიმი. საჭიროების შემთხვევაში, დაამატეთ მცირე რაოდენობით სითხე, რათა თავიდან აიცილოთ დაწვა და წნევის დაგროვება.
- მოაცილეთ მყარი ნაჭუჭები მოლუსკებს; ეს ხელს შეუშლის შიდა ქვაბის დაკაწრვას.

- არ გამოიყენოთ DELAY START ან KEEP WARM ფუნქციები მალფუჭებადი საკვებისთვის (მაგ., უმი კვერცხი, უმი თევზი).
- ყოველთვის დაამატეთ მინიმუმ 1 ჭიქა სითხე წნევის ქვეშ მომზადებისთვის. არ გამოიყენოთ ზეთი ან ზეთზე დამზადებული სითხეები წნევის ქვეშ. ღვინის გამოყენებისას დაამატეთ იგივე რაოდენობის წყალი, რადგან ღვინო ძალიან სწრაფად ორთქლდება.
- ათვლა იწყება მხოლოდ მაშინ, როდესაც წნევა/ტემპერატურა მიაღწევს საჭირო დონეს.
- წნევის ქვეშ საკვები აგრძელებს მომზადებას ტაიმერის ამოწურვის შემდეგაც კი, თუ არ ხაროთ დარწმუნებული, დააყენეთ უფრო მოკლე დრო და გამოიყენეთ “Quick Release” (სწრაფი გამოშვები) ფუნქცია მზადყოფნის შესამოწმებლად, საჭიროების შემთხვევაში გაზარდეთ დრო.
- ლობიოს მომზადებისას ქაფის წარმოქმნის შესამცირებლად დაამატეთ 1 ჩაის კოვზი ზეთი.
- ხორცის მაგარი ნაჭრები იდეალურია წნევის ქვეშ მომზადებისთვის; ბოჭკოები იშლება, რაც ნაზ შედეგს იძლევა.
- აფეთქების რისკის თავიდან ასაცილებლად, დალუქვის რგოლი მხოლოდ მწარმოებლის მიერ დამტკიცებული ნაწილებით შეცვალეთ.

გაწმენდა და მოვლა

- სათანადო მოვლა უზრუნველყოფს მოწყობილობის გამძლეობას. გაწმინდეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ. მოწყობილობაში არ არის მომხმარებლის მიერ შეკეთებადი ნაწილები; არ სცადოთ მისი შეკეთება. მომსახურებისთვის დაუკავშირდით კვალიფიციურ პერსონალს.
- გაწმენდის წინ გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან და დაელოდეთ ყველა ნაწილის სრულად გაგრილებას.
- არ ჩაყოთ მოწყობილობა, დენის კაბელი ან შტეფსელი წყალში ან სხვა სითხეში.
- არ გამოიყენოთ აბრაზიული საწმენდები, მავთულის ჯაგრისები, ფოლადის ბამბა ან მყარი საწმენდი ჩხირები. მოერიდეთ წყლის მოხვედრას კორპუსში ან მართვის პანელში.
- ამოიღეთ შიდა ქვაბი. გარეცხეთ შიდა ქვაბი, გადმოიწმინდეთ დამცავი, საზომი ჭიქა და ბრინჯის კოვზი ცხელ საპნოან წყალში; კარგად ჩამოიბანეთ და მთლიანად გააშრეთ.
- ნარჩენების აღმოჩენის შემთხვევაში, ამოიღეთ გამწოვი სარქველი.
- დაახურეთ თავსახური თავდაყირა სუფთა, სტაბილურ ზედაპირზე.
- ამოიღეთ დალუქვის რგოლი გარეთ გამოწვივით.
- ნარჩენების არსებობის შემთხვევაში, ამოიღეთ გამწოვი სარქვლის დამცავი.
- მცურავი სარქვლის მოსახსნელად: ხელით დააჭირეთ მცურავი სარქველი თავსახურის ქვეშ, ასწიეთ იგი ზემოთ, მოხსენით სილიკონის საფარი და მიეცით მცურავი სარქველი ქვემოთ ჩამოსასვლელად. შემდეგ, ცხელ საპნოან წყალში გარეცხეთ დალუქვის რგოლი, გამწოვი სარქველი, გამწოვი სარქვლის დამცავი, მცურავი სარქველი და სილიკონის საფარი; კარგად გარეცხეთ და გააშრეთ.
- გაწმინდეთ მოწყობილობის კორპუსი, მართვის პანელი და სახურავის გარე ნაწილი ნესტიანი ქსოვილით.
- გაწმენდის დროს ფრთხილად იყავით, რომ არ დააზიანოთ გამათბობელი ელემენტი.
- დარწმუნდით, რომ ყველა ნაწილი სრულიად მშრალია; მხოლოდ ამის შემდეგ ააწყვეთ ან შეაერთეთ მოწყობილობა.
- გაწმინდეთ გამწოვი სარქველი და დამცავი მხოლოდ მაშინ, როდესაც ხილული ნარჩენებია.
- ბრინჯის კოვზი, საზომი ჭიქა, სამზარეულოს სადგამი და შიდა ქვაბი ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ირეცხება.
- სახურავი ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში არ ირეცხება.

შენახვა

- მოწყობილობის შენახვამდე დარწმუნდით, რომ ის სრულად გაცივებულია, სუფთა და მშრალია.
- შეინახეთ მშრალ გარემოში, სტაბილურ თაროზე ან კარადაში.
- მოწყობილობაზე მძიმე საგნები არ დადოთ.

პრობლემების მოგვარება

პრობლემა	მიზეზი	გადაწყვეტა
მოწყობილობა არ მუშაობს	მოწყობილობა არ არის შეერთებული	შეაერთეთ მოწყობილობა დენის წყაროში.
	სადენი არ მიეწოდება ენერგიას	შეამოწმეთ დაუკრავენები და ამომრთველი.
	მოწყობილობა გადახურებულია	გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან და გაცივეთ სრულად გამოყენებამდე.
მართვის პანელი არ ანათებს	მოწყობილობა გაუმართავია	გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან და დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს შემოწმების/შეკეთებისთვის.
მოწყობილობა არ წარმოქმნის წნევას	მცურავი სარქველი აწეულ მდგომარეობაშია	შეამოწმეთ მცურავი სარქველი; საჭიროების შემთხვევაში გაწმინდეთ.
	მცურავი სარქველი დაზიანებულია	შეწყვიტეთ მოწყობილობის გამოყენება და დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. შეწყვიტეთ მოწყობილობის გამოყენება და დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
მოწყობილობა თბება, მაგრამ ეკრანი და/ან ღილაკები არ ანათებს	მოწყობილობა გაუმართავია	შეწყვიტეთ მოწყობილობის გამოყენება და დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
მცურავი სარქველი არ არის აწეული (ზემოთ)	სითხე არ არის საკმარისი, წნევა არ გენერირდება	დააჭირეთ ღილაკს “CANCEL”, შემდეგ გამორთეთ და დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს შემოწმებისთვის.
	მცურავი სარქველი გაჭედილია ნარჩენებით	დააჭირეთ ღილაკს “CANCEL” და გამორთეთ. გაათავისუფლეთ დაგროვილი წნევა Quick Release მეთოდით. მოწყობილობის გაგრილების შემდეგ, გახსენით და დაამატეთ საკმარისი სითხე.
სახურავის კიდიდან ორთქლი გამოდის	წნევის შემამსუბუქებელი სარქველი სწორად არ არის დამონტაჟებული	დააჭირეთ ღილაკს “CANCEL” და გამორთეთ. გაათავისუფლეთ წნევა Quick Release მეთოდით. გააგრილეთ მოწყობილობა, შემდეგ გაწმინდეთ მცურავი სარქველი.
მცურავი სარქვლის აწევისას სახურავის კიდიდან ორთქლი უონავს	გამომშვები სარქველი დაზიანებულია	დააჭირეთ ღილაკს “CANCEL” და გამორთეთ. დაელოდეთ ორთქლის სრულად შეწყვეტას და ღუმელის ხელთათმანების გამოყენებით, დააჭირეთ სარქველს ქვემოთ.
	მცურავი სარქვლის სილიკონის საფარი დაზიანებულია	დააჭირეთ ღილაკს “CANCEL”, გამორთეთ და დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს შეკეთებისთვის.
	მცურავი სარქვლის სილიკონის საფარი დაზიანებულია	დააჭირეთ ღილაკს “CANCEL” და გამორთეთ ის. Quick Release მეთოდით გაათავისუფლეთ დაგროვილი წნევა, მიეცით მოწყობილობას საშუალება გაგრილდეს და გაწმინდეთ მცურავი სარქველი.

სახურავის კიდიდან ორთელი გამოდის	სახურავი სწორად არ არის დახურული	დააჭირეთ ლილავს “CANCEL”, გამორთეთ ის და დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს შემოწმების/შეკეთებისთვის.
	დალუქვის რგოლი აკლია	დააჭირეთ ლილავს “CANCEL” და გამორთეთ მოწყობილობა დენიდან. დაელოდეთ ორთელის სრულად შეწყვეტას. საჭიროების შემთხვევაში, გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანი სახურავის მოსაბრუნებლად და სახურავზე არსებული სიმბოლო კორპუსზე არსებულ საკეტის სიმბოლოსთან გაასწორეთ.
	დალუქვის რგოლი დაზიანებულია	დააჭირეთ ლილავს “CANCEL” და გამორთეთ მოწყობილობა დენიდან. გაათავისუფლეთ დაგროვილი წნევა Quick Release მეთოდით, მიეცით მოწყობილობას საშუალება გაგრილდეს, შემდეგ კი მოხსენით სახურავი და ხელახლა მიამაგრეთ დალუქვის რგოლი ღუმელის ხელთათმანის გამოყენებით.
	დალუქვის რგოლსა და სახურავს შორის ნარჩენებია	დააჭირეთ ლილავს “CANCEL”, გამორთეთ ის და დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს შემოწმებისთვის.
სახურავის გახსნა შეუძლებელია	მცურავი სარქველი აწეულ მდგომარეობაშია	დააჭირეთ ლილავს “CANCEL” და გამორთეთ ის. გაათავისუფლეთ დაგროვილი წნევა Quick Release მეთოდით, მიეცით მოწყობილობას საშუალება გაგრილდეს და გაქმინდეთ ნარჩენები.
	მცურავი სარქველი დაზიანებულია	დაელოდეთ მცურავი სარქვლის დაცემას. ლოდინის დროის შესამცირებლად, გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანი Quick Release მეთოდის გამოსაყენებლად.
მოწყობილობა სუნითა და კვამლით გამოირჩევა	წარმოების ნარჩენები პირველი გამოყენებისას დაიწვა	შეწყვიტეთ მოწყობილობის გამოყენება და დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს შემოწმების/შეკეთებისთვის. შიდა ქვების მიმაგრებით და მინიმუმ 2 ჰიქა წყლის დამატებით, ჩართეთ მოწყობილობა თავსახურის ან საკვების გარეშე მინიმუმ 10 წუთის განმავლობაში; გააგრძელეთ სანამ სუნი ან კვამლი მთლიანად არ გაქრება.
	მოწყობილობა გაუმართავია	დააჭირეთ ლილავს “CANCEL”, შემდეგ გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან და დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს შემოწმების/შეკეთებისთვის.

წარმოშობის ქვეყანა: ჩინეთი იმპორტიორი : შპს ტექნოპაუს , 205277608, ფარსადანის 5, 0131,
თბილისი, საქართველო ზილან ევ გერენლერი სან.თიფ. ა.შ., სტამბოლი, თურქეთი-ის დაკვეთით

პროდუქტის სათანადო განკარგვა



- ეს მარკირება მიუთითებს, რომ წინამდებარე პროდუქტი არ უნდა განადგურდეს სხვა საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად ევროკავშირის ფარგლებში.
- გარემოს და ადამიანის ჯანმრთელობისთვის შესაძლო ზიანის თავიდან ასაცილებლად ნარჩენების უკონტროლო განადგურებისგან, პროდუქტის პასუხისმგებლობით გადამუშავება და მატერიალური რესურსების მდგრადი ხელახალი გამოყენების ხელშეწყობა.
- თქვენ მიერ გამოყენებული მოწყობილობის დასაბრუნებლად გთხოვთ, გამოიყენოთ დაბრუნებისა და შეგროვების სისტემები ან დაუკავშირდით დილერს, ვისგანაც შეიძინეთ პროდუქტი. ისინი შეაგროვებენ თქვენგან არსებულ პროდუქტს ეკოლოგიურად უსაფრთხო გადამუშავებისთვის.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ, ЧТО ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА ПОДГОТОВЛЕНО ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ МОДЕЛЕЙ. В ВАШЕМ УСТРОЙСТВЕ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ НЕКОТОРЫЕ ФУНКЦИИ, ОПИСАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ. ЭТОТ ЯЗЫК БЫЛ ПЕРЕВЕДЁН С ПОМОЩЬЮ ИСКУССТВЕННОГО ИНТЕЛЛЕКТА.

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Перед использованием устройства внимательно прочтите руководство пользователя.
- Убедитесь, что номинальное напряжение соответствует напряжению, которое вы используете.
- Сохраняйте руководство, гарантийный талон, чеки, по возможности, коробку с внутренней упаковкой!
- Устройство предназначено исключительно для частного использования и не предназначено для коммерческого или профессионального применения!
- Всегда отключайте устройство от сети, когда оно не используется, при присоединении аксессуаров, при чистке устройства или при возникновении неисправностей. Выключите устройство заранее. Тяните за вилку, а не за шнур.
- Чтобы защитить детей от опасностей, связанных с электрическими приборами, никогда не оставляйте их без присмотра с устройством. Выбирайте место установки так, чтобы дети не имели доступа к устройству. Следите, чтобы шнур не свисал.
- Регулярно проверяйте устройство и шнур на повреждения. Если есть какие-либо повреждения, устройство нельзя использовать.
- Не позволяйте детям играть с устройством. Не позволяйте детям играть с упаковочными материалами, такими как полиэтиленовые пакеты.
- Это устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с физическими, сенсорными или умственными ограничениями, или с недостаточным опытом и знаниями, при условии, что они находятся под присмотром или им даны инструкции по безопасному использованию и они понимают возможные опасности. Чистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми младше 8 лет без присмотра.
- Не ремонтируйте устройство самостоятельно; при проблеме обратитесь к авторизованному специалисту.
- По соображениям безопасности поврежденный или сломанный сетевой шнур может быть заменен только эквивалентным шнуром от производителя, нашего сервиса или квалифицированного специалиста.
- Держите устройство и шнур вдали от источников тепла, прямых

солнечных лучей, влаги, острых краев и т. п.

- Выключайте устройство и отключайте от сети, когда не используете его.
- Используйте только оригинальные аксессуары, предоставленные поставщиком.
- Не используйте устройство на улице.
- Никогда не используйте устройство рядом с водой (ванна, раковина и т. д.). Устройство не должно подвергаться дождю или влаге. Используйте устройство только с сухими руками.
- Если устройство упало в воду, сначала отключите его от сети, прежде чем вынимать. Не касайтесь источника воды. Перед повторным использованием устройство должно быть проверено специалистом. Не очищайте устройство водой и не погружайте его в воду, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Используйте устройство только по назначению.
- Это устройство должно использоваться только при подключении к заземленной розетке, установленной в соответствии с правилами. Убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на табличке устройства.
- Повреждения, возникшие при использовании устройства не по назначению, неправильной эксплуатации или ремонте не специалистами, не покрываются гарантией.
- Всегда используйте устройство на ровной и горизонтальной поверхности.
- Устройство не должно использоваться после падения с высоты на твердую поверхность. Даже невидимые повреждения могут негативно повлиять на функциональную безопасность. Устройство можно использовать только после проверки специалистом.
- Никогда не переносите и не тяните устройство, держа за вилку, чтобы не допустить короткого замыкания из-за повреждения кабеля. Не сгибайте, не заземляйте и не тяните кабель через острые края.
- Если имеется вентиляционное отверстие, не закрывайте его. Не наливайте жидкости и не засыпайте порошки в вентиляционные отверстия.
- Не вставляйте пальцы и другие предметы в открытые части устройства.
- Используйте устройство в соответствии с его вместимостью и никогда не переполняйте его.
- Не заполняйте внутренний контейнер выше линии "PC MAX-

2/3" (максимальное давление), как указано на контейнере. При приготовлении продуктов, которые увеличиваются в объеме во время приготовления, таких как рис или сушеные овощи, не заполняйте контейнер более чем наполовину. Переполнение может заблокировать клапан сброса давления и привести к чрезмерному повышению давления.

- Никогда не помещайте внутренний контейнер в корпус без воды или продуктов. Если внутренний контейнер пуст во время работы, он может изменить цвет, деформироваться или стать непригодным.
- Дайте устройству полностью остыть перед хранением.
- Это устройство не предназначено для жарки во фритюре. Никогда не используйте устройство для фритюра или жарки под давлением с маслом. Это опасно и может вызвать пожар или серьезные повреждения.
- Не используйте ручку крышки для перемещения устройства.
- Всегда проверяйте клапаны на наличие засоров перед каждым использованием. Не закрывайте клапаны, крышку и/или вентиляционное отверстие. Не кладите предметы на верхнее отверстие.
- Имейте в виду, что некоторые продукты, такие как яблочное пюре, клюква, перловка, овсянка или другие злаки, колотый горох, лапша или ревен, могут пениться и брызгать, что может заблокировать клапан сброса давления и привести к чрезмерному давлению. Рекомендуется не готовить эти продукты в скороварке. Если вы все же готовите, необходимо соблюдать повышенную осторожность. Не перегружайте устройство.
- Не открывайте скороварку, пока устройство полностью не остыло и внутреннее давление не было полностью сброшено. Если крышка открывается с трудом, это означает, что устройство все еще под давлением не открывайте ее насильно. Любое оставшееся давление может быть опасным.
- Не чистите металлическими губками или скребками. Частицы могут отломиться и контактировать с электрическими частями, создавая риск поражения током.
- Будьте предельно осторожны при перемещении устройства с горячей жидкостью. Не перемещайте устройство, когда оно включено.

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШЕЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ЦИФРОВОЙ СКОРОВАРКОЙ



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Удалите все упаковочные материалы и аксессуары.
- Проверьте, чтобы все части были в комплекте и не повреждены. Не используйте устройство, если что-либо отсутствует или повреждено.
- Вымойте крышку и внутреннюю кастрюлю тёплой водой с мылом; промойте и высушите. Протрите корпус устройства влажной тканью. Не погружайте корпус в воду.
- При первом использовании может появиться лёгкий запах или дым из-за производственных остатков; это нормально. Обеспечьте хорошую вентиляцию.
- Для первоначального запуска налейте в внутреннюю кастрюлю минимум 2 чашки воды и включите устройство на 10 минут без крышки и без продуктов, пока запах или дым полностью не исчезнут.
- Дайте устройству полностью остыть, затем снова очистите все части.

РУКОВОДСТВО ПО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Панель управления показывает состояние работы устройства. Для получения дополнительной информации обратитесь к соответствующим разделам.

Кнопка	Функция	Настройка
Старт	Включение устройства или запуск процесса приготовления	Горит в режиме ожидания и при работе. Также горит в выключенном состоянии; касанием переход в режим ожидания.
Отмена	Отменяет процесс приготовления и выключает устройство	Не горит при подключении, загорается при нажатии "Старт", переходит в режим ожидания и во время процесса приготовления.
Подогрев	Поддержание тепла	Горит, когда устройство поддерживает тепло. Мигание при нажатии кнопки ПОДОГРЕВ.
Отложенный старт	Установка автоприготовления	Мигание при нажатии кнопки ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ, остаётся гореть; через 10 секунд или при нажатии кнопки СТАРТ начинается программа отложенного приготовления.
+ Кнопка	Увеличение времени приготовления	Нажмите для увеличения времени приготовления, удерживайте для быстрого пролистывания цифр.
- Кнопка	Уменьшение времени приготовления	Нажмите для уменьшения времени приготовления, удерживайте для быстрого пролистывания цифр.
Говядина/Баранина	Выбор программы Говядина/Баранина	Мигает при выборе, остаётся гореть через 10 секунд или при нажатии СТАРТ запускается процесс приготовления. Гаснет после окончания приготовления.
Готовка под давлением	Выбор программы Готовка под давлением	
Фасоль/Чили	Выбор программы Фасоль/Чили	
Обжаривание/Cote	Выбор программы Обжаривание/Cote	
Медленное приготовление	Выбор программы Медленное приготовление	
Суп	Выбор программы Суп	
Тушение	Выбор программы Тушение	
Пар	Выбор программы Пар	
Мультизлак	Выбор программы Мультизлак	
Рис/Ризотто	Выбор программы Рис/Ризотто	
Птица	Выбор программы Птица	
Торт	Выбор программы Торт	
Индикатор безопасности	Показывает, что устройство работает правильно	Горит, когда процесс приготовления начинается и крышка правильно зафиксирована.
Индикатор подогрева	Показывает, что устройство в режиме подогрева	Горит, когда устройство находится в режиме подогрева.

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОВОЩЕЙ

Продукт	Программа приготовления	Рекомендуемое количество	Время приготовления	Метод сброса давления
Спаржа, целая или нарезанная	Готовка под давлением	Продукт: 1 lb – Вода: 1 lb	1 мин	Быстрый сброс
Фасоль зелёная, жёлтая или восковая	Готовка под давлением	Продукт: 1 lb – Вода: 1 lb	1 мин	Быстрый сброс
Брокколи, соцветия	Готовка под давлением	Продукт: 1 lb – Вода: 1 lb	1 мин	Быстрый сброс
Брюссельская капуста, целая	Готовка под давлением	Продукт: 1 lb – Вода: 1 lb	20 мин	Быстрый сброс
Капуста, нарезанная на дольки	Готовка под давлением	Продукт: 1 lb – Вода: 1 lb	1 мин	Быстрый сброс
Капуста, разрезанная пополам	Готовка под давлением	Продукт: 1 lb – Вода: 1 lb	3 мин	Быстрый сброс
Капуста, целая	Готовка под давлением	Продукт: 1 lb – Вода: 1 lb	20 мин	Быстрый сброс
Морковь, кусочками	Готовка под давлением	Продукт: 1 lb – Вода: 1 lb	7 мин	Быстрый сброс
Морковь, целая	Готовка под давлением	Продукт: 1 lb – Вода: 1 lb	10 мин	Быстрый сброс
Цветная капуста, соцветия	Готовка под давлением	Продукт: 1 lb – Вода: 1 lb	1 мин	Быстрый сброс
Кукуруза в початках	Готовка под давлением	Продукт: 1 lb – Вода: 1 lb	1 мин	Быстрый сброс
Смешанные овощи	Готовка под давлением	Продукт: 1 lb – Вода: 1 lb	1 мин	Быстрый сброс
Картофель, кубиками	Готовка под давлением	Продукт: 1 lb – Вода: 1 lb	6 мин	Быстрый сброс
Картофель мелкий, целый	Готовка под давлением	Продукт: 1 lb – Вода: 1 lb	15 мин	Быстрый сброс
Картофель крупный, целый	Готовка под давлением	Продукт: 1 lb – Вода: 1 lb	28 мин	Быстрый сброс
Тыква баттернат, кубиками	Готовка под давлением	Продукт: 1 lb – Вода: 1 lb	2 мин	Быстрый сброс
Тыква баттернат, половинки	Готовка под давлением	Продукт: 1 lb – Вода: 1 lb	6 мин	Быстрый сброс
Сладкий картофель, кубиками	Готовка под давлением	Продукт: 1 lb – Вода: 1 lb	8 мин	Быстрый сброс
Сладкий картофель крупный, целый	Готовка под давлением	Продукт: 1 lb – Вода: 1 lb	18 мин	Быстрый сброс

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАСОЛИ, БОБОВ И ЧЕЧЕВИЦЫ

Продукт	Режим приготовления	Количество бобов / Соотношение воды	Время приготовления (не замоченные)	Время приготовления (замоченные)	Метод сброса давления
Черная фасоль	Фасоль/чили	4 чашки+1:1	3 мин	20 мин	Естественное сброс давления
Белая фасоль (киджи)	Фасоль/чили	4 чашки+1:1	3 мин	25 мин	Естественное сброс давления
Красная фасоль (киджи)	Фасоль/чили	4 чашки+1:1	3 мин	20 мин	Естественное сброс давления
Зеленая или коричневая чечевица	Фасоль/чили	4 чашки+1:1	Н/Д	35 мин	Быстрый сброс давления
Желтая чечевица, дробленая	Фасоль/чили	4 чашки+1:1.5	17 мин	35 мин	Естественное сброс давления
Соевые бобы	Фасоль/чили	4 чашки+1:1.5	17 мин	35 мин	Естественное сброс давления

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА И ПТИЦЫ

Продукт	Режим приготовления	Рекомендуемое количество	Время приготовления	Метод сброса давления
Говядина, тушеное мясо	Говядина/баранина	Продукт: 1 lb - Вода: 1 lb	25 мин	Естественное сброс давления
Говядина, крупные куски	Говядина/баранина	Продукт: 1 lb - Вода: 1 lb	30 мин	Естественное сброс давления
Говяжий бульон или костный бульон	Давление	Продукт: 1 lb - Вода: 5 lb	4 ч	Естественное сброс давления
Куриный бульон или костный бульон	Давление	Продукт: 1 lb - Вода: 5 lb	2 ч	Естественное сброс давления
Рыбный бульон или костный бульон	Суп	Продукт: 2 lb - Вода: 5 lb	30 мин	Естественное сброс давления
Куриная грудка (без кости)	Давление	Продукт: 1 lb - Вода: 1 lb	5 мин	Естественное сброс давления
Целая курица	Давление	Продукт: 2,5 lb - Вода: 1 lb	20 мин	Естественное сброс давления
Яйца крупные, вкрутую	Давление	Продукт: 0,5 lb - Вода: 2 lb	3 мин	Естественное сброс давления
Свинина, окорок	Говядина/баранина	Продукт: 1 lb - Вода: 1 lb	15 мин	Естественное сброс давления
Свинина, спинные ребра	Говядина/баранина	Продукт: 1 lb - Вода: 1 lb	15 мин	Естественное сброс давления
Рыба целая	Пар	Продукт: 2 lb - Вода: 1 lb	5 мин	Быстрый сброс давления
Филе рыбы	Тушение	Продукт: 1 lb - Вода: 1 lb	2 мин	Быстрый сброс давления
Лобстер	Пар	Продукт: 1 lb - Вода: 1 lb	2 мин	Быстрый сброс давления

Мидии	Пар	Продукт: 1 lb - Вода: 1 lb	2 мин	Быстрый сброс давления
Суп или бульон из морепродуктов	Суп	Продукт: 1,5 lb - Вода: 5 lb	8 мин	Быстрый сброс давления
Креветки / тигровые креветки	Пар	Продукт: 1 lb - Вода: 5 lb	2 мин	Быстрый сброс давления

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РИСА И ЗЛАКОВ

Продукт	Режим приготовления	Рекомендуемое количество	Соотношение рис:вода	Время приготовления	Метод сброса давления
Перловка	Давление	4 чашки	1:2.5	10 мин	Естественное сброс давления
Конжи, густой	Давление	3 чашки (макс.)	1:5	15 мин	Естественное сброс давления
Пшено	Давление	2 чашки (макс.)	1:7	3 мин	Естественное сброс давления
Овсянка быстрого приготовления	Давление	4 чашки	1:2	3 мин	Естественное сброс давления
Овсянка стальной резки	Давление	4 чашки	2:3	3 мин	Естественное сброс давления
Каша	Давление	2 чашки (макс.)	1:7	7 мин	Естественное сброс давления
Киноа	Давление	4 чашки+	1:1.5	3 мин	Естественное сброс давления
Рис Басмати	Рис/Ризотто	4 чашки+	1:1.25	4 мин	Естественное сброс давления
Коричневый рис	Рис/Ризотто	4 чашки	1:1	20 мин	Естественное сброс давления
Жасмин рис	Рис/Ризотто	4 чашки	1:1	4 мин	Естественное сброс давления
Белый рис	Рис/Ризотто	4 чашки	1:1	4 мин	Естественное сброс давления
Дикий рис	Рис/Ризотто	4 чашки+	1:1.25	20 мин	Естественное сброс давления

ЗАЩИТНЫЕ ФУНКЦИИ

Этот прибор использует давление и температуру для сокращения времени приготовления.

Соблюдайте инструкции по правильной эксплуатации. Не пытайтесь отключать или обходить какие-либо защитные функции.

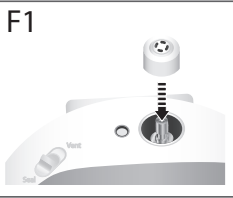
Аксессуар	Функции	Защита
Крышка	Механическая защитная функция, которая блокирует крышку вместе с уплотнительным кольцом, когда в приборе накапливается достаточное давление.	Крышку можно снять только после того, как давление снизится до необходимого уровня.
Переключатель сброса давления	Нажмите вперёд, чтобы поднять выпускной клапан и сбросить давление; потяните назад, чтобы вернуть клапан в исходное положение.	Избегайте прямого контакта с выпускным клапаном и поплавковым клапаном, чтобы предотвратить риск ожогов.
Поплавковый клапан	Поднимается, когда внутри прибора накапливается достаточное давление. Клапан опускается, когда давление падает ниже требуемого уровня.	Когда клапан поднят, крышку невозможно открыть. После того как клапан опустится, подождите некоторое время перед открытием крышки.
Выпускной клапан	Механическая функция, позволяющая накапливать пар внутри прибора.	При необходимости автоматически сбрасывает давление.
Уплотнительное кольцо	Создаёт герметичное уплотнение для поддержания давления внутри прибора.	Когда давление превышает допустимый уровень, уплотнительное кольцо расширяется, образуя защитную структуру.
Защита выпускного клапана	Находится сверху внутреннего выпускного клапана. Может быть снята для очистки.	Предотвращает попадание пищи в клапан и его засорение.
Защита от перелива	Собирает пролившиеся жидкости и конденсат во время приготовления.	Предотвращает попадание проливов и конденсата на защитные элементы и их нарушение.
Защита от перегрева	Электронная функция, предотвращающая риски возгорания и травм.	Отключает прибор, если температура превышает допустимый уровень. Нагревательный элемент, дисплей и индикаторы выключаются сразу.

Предупреждение:

- Убедитесь, что все функции безопасности и защиты правильно установлены и не содержат загрязнений или препятствий.
- Не используйте прибор, если какой-либо элемент безопасности отсутствует, изношен или поврежден. Замените или установите его перед использованием.
- После приготовления не касайтесь поплавкового клапана (Float Valve) и выпускного клапана (Exhaust Valve). Всегда отключайте прибор от сети перед установкой или снятием любых аксессуаров.

СБОРКА И РАЗБОРКА

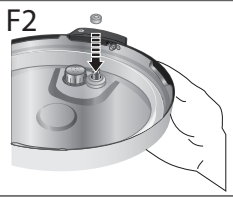
F1



Выпускной клапан

Выпускной клапан можно снять для чистки, потянув его вверх с крышки. Для установки установите клапан на вентиляционное отверстие крышки и плотно прижмите вниз. (F1)

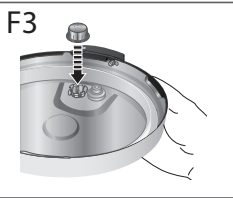
F2



Поплавковый клапан

Поплавковый клапан можно снять для чистки, сняв силиконовую крышку. Для установки вставьте клапан в держатель с верхней стороны крышки и закрепите силиконовую крышку с нижней стороны крышки. (F2)

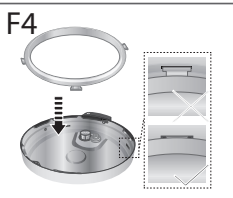
F3



Защитный колпак клапана

Защитный колпак клапана можно снять, слегка нажав сбоку и подняв его. Для установки установите колпак на место и прижмите вниз. (F3)

F4



Уплотнительное кольцо

Уплотнительное кольцо можно снять, потянув вверх с крышки. Для повторной установки вставьте выступы кольца в соответствующие выемки на крышке. (F4)
Кольцо можно установить любой стороной вверх.

F5

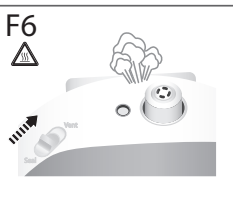


Защита от перелива

Для установки вставьте защиту от перелива с задней стороны корпуса горизонтально.

Для снятия потяните в противоположном направлении. (F5)

F6



Быстрое сброс давления

Нажмите переключатель сброса давления вперед, чтобы поднять выпускной клапан и сбросить давление, пока поплавковый клапан не опустится. (F6)

- Открывайте крышку только после того, как поплавковый клапан полностью опустится. Никогда не принуждайте крышку к открытию, пока клапан поднят. Дайте прибору остыть перед открытием.
- Используйте прихватки при работе с крышкой или прибором. Выходящая пара может вызвать ожоги.

Безопасное открытие крышки

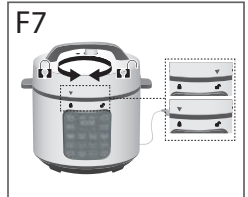
- Убедитесь, что программа приготовления завершена, или нажмите CANCEL для её остановки.
- Сбросьте давление одним из указанных ниже способов.

ВНИМАНИЕ

- Держите руки и лицо подальше от верхней части выпускного клапана при быстром сбросе давления; пар очень горячий.
- Никогда не вынимайте выпускной клапан, пока идет выход пара.
- Быстрый сброс давления не подходит для продуктов с большим объемом жидкости или высоким содержанием крахмала (каши, каша-конжи, липкие смеси, супы). Они могут разбрызгиваться. Используйте естественный сброс давления.

Естественный сброс давления

- Дайте прибору остыть естественным образом, пока поплавковый клапан не опустится. Обычно это занимает 15–20 минут, если прибор находится в режиме Keep Warm.
- Размещение влажного полотенца на крышке может ускорить охлаждение.
- Чтобы открыть крышку, удерживайте ручку, поверните против часовой стрелки до разблокировки, затем поднимите крышку.
- Чтобы избежать вакуума, при поднятии крышки установите переключатель на Vent, чтобы воздух поступал внутрь. (F7)



ВНИМАНИЕ

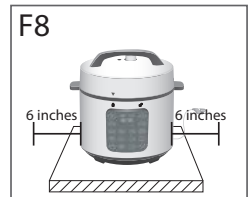
- Не пытайтесь открыть крышку, пока давление полностью не сброшено. Крышка остается заблокированной, пока поплавковый клапан не опустится.
- Если поплавковый клапан застрял из-за остатков пищи, осторожно надавите на него ручкой или палочкой только после полного сброса давления в положении Vent.

Использование прибора

- Этот прибор позволяет эффективно готовить супы, рагу, рис, рыбу или овощи на пару, а также различные виды мяса. Он также может медленно готовить и поддерживать пищу в теплом состоянии.
- Не используйте прибор для консервированных или герметично упакованных продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ

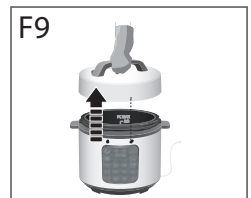
- Номинальная мощность: 1000 Вт. Убедитесь, что цепь не перегружена, и используйте отдельную розетку 220–240 В ~ 50/60 Гц.
- На деревянных поверхностях используйте термостойкую подложку. Оставьте минимум 15 см пространства вокруг прибора (F8) и достаточно места сверху для выхода пара.
- Убедитесь, что нижние вентиляционные отверстия не заблокированы, а кабель питания не зажат.
- Разместите прибор на чистой, ровной и термостойкой поверхности.



Подготовка к приготовлению

Открытие крышки

- Удерживайте ручку крышки и поверните против часовой стрелки, пока метка "▼" не совпадет с символом разблокировки на корпусе (F9), затем поднимите крышку.



Проверка компонентов крышки

- Убедитесь, что уплотнительное кольцо правильно установлено, защитный колпак клапана установлен, а поплавковый и выпускной клапаны свободно перемещаются без препятствий.

Добавление продуктов и жидкости

- Не превышайте уровень РС MAX (2/3).
- Для продуктов, которые увеличиваются в объеме при приготовлении, таких как рис, бобы или сушеные овощи, наполняйте только до половины емкости.
- Переполнение может заблокировать вентиляционные отверстия, вызвать избыточное давление, проливание или повреждение прибора.

Продукты	Максимальный объём (Ёмкость съёмной ёмкости)	Пример
Твёрдые продукты:	2/3	Мясо
Продукты, образующие пену	1/2	Мультизерновые крупы, Рис, Макароны
Только жидкости	1/2	Суп
Бобовые	1/3	Фасоль, Чечевица

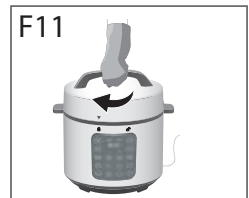
Поместите Внутреннюю Чашу во Внешнюю Чашу прибора

- Перед этим убедитесь, что удалили посторонние предметы и вытерли насухо внешнюю поверхность Внутренней Чашы и Нагревательный Элемент внутри прибора. (F10)
- Высушите внешнюю поверхность Внутренней Чашы перед установкой её во Внешнюю Чашу. Жидкости могут повредить Нагревательный Элемент во время работы.
- После установки Внутренней Чашы во Внешнюю слегка поверните её, чтобы обеспечить хороший контакт между Внутренней Чашей и Нагревательным Элементом.



Полностью закройте Крышку

- Держите Ручку Крышки и установите Крышку на прибор, совместив Метку Позиции “▼” на Крышке с символом “Открыто” на корпусе. Поверните Крышку по часовой стрелке, пока Метка “▼” не совпадёт с символом “Закрыто”. Убедитесь, что Крышка зафиксирована. (F11)



Правильно установите Переключатель Сброса Давления

При использовании прибора для любых функций, кроме “Поддержание тепла”, “Обжаривание/Сотирование” и “Медленное приготовление”, установите Переключатель Сброса Давления в положение “Закрыто”. (F12) Это указывает на то, что мультиварка находится в герметичном состоянии.



ПРИМЕЧАНИЯ:

- Функция “Обжаривание/Сотирование” должна использоваться без Крышки. “Медленное приготовление” и “Поддержание тепла” могут работать с Крышкой или без неё.
- Обратите внимание: абсолютно нормально и необходимо, чтобы Выпускной Клапан был слегка подвижным. Он работает за счёт собственного веса и просто лежит на выпускной трубке. При необходимости его можно снять для очистки, потянув вверх.

Подключите Сетевой Кабель к розетке (F13)

Прибор переходит в режим Выключено. На дисплее отображается "--:--", кнопка START загорается, и прибор издаёт один звуковой сигнал.

F13



Выберите нужную программу и начните приготовление

- Нажмите кнопку START, чтобы включить прибор.
- Нажмите кнопку программы приготовления, чтобы выбрать нужную программу. Выбранная кнопка мигает, а на дисплее отображается время приготовления по умолчанию. При необходимости нажмите "+" или "-" для регулировки времени.
- Нажмите START или подождите 10 секунд, чтобы программа автоматически запустилась. На дисплее появится ([]) в кружке, что означает нагрев. Когда давление повысится и Подвижный Клапан поднимется, на дисплее появится заданное время и начнётся обратный отсчёт.

ПРИМЕЧАНИЕ

- После завершения выбранной программы нажмите кнопку CANCEL, чтобы выключить прибор, или он автоматически перейдёт в режим поддержания тепла.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Не помещайте продукты непосредственно во Внешнюю Чашу (F14).

F14



ВЫБОР ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

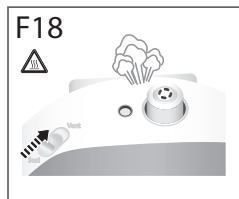
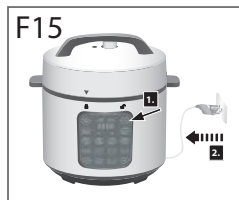
Функция	Давление	Готовка	Необходима крышка	Положение переключателя сброса давления	Время готовки	Диапазон времени
Медленное приготовление	Нет	Да	Vent (Выпуск)	240 мин	1мин-24 ч	Увеличение или уменьшение времени с шагом 10 минут при удерживании кнопок “+” или “-”.
Приготовление под давлением	Да	Да	Герметично	35 мин	1мин-4ч	
Говядина / ягнatina	Да	Да	Герметично	50 мин	1мин-75мин	
Фасоль / чили	Да	Да	Герметично	40 мин		
Рис / ризотто	Да	Да	Герметично	25 мин		
Обжаривание / соте	Нет	Нет	Не использовать крышку	30 мин	1мин-60мин	Увеличение или уменьшение с шагом 1 минута при кратком нажатии кнопок “+” или “-”.
Суп	Да	Да	Герметично	60 мин	1мин-75мин	
Птица	Да	Да	Герметично	28 мин		
Выпечка (кекс)	Да	Да	Герметично	55 мин		
Paу	Да	Да	Герметично	40 мин		
Цельнозерновые	Да	Да	Герметично	45 мин		
Пар	Да	Да	Герметично	10 мин	1мин-24 ч	
Поддержание тепла	Нет	Да	Герметично	120 мин		
Отложенный старт				30 мин		

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Программы приготовления нельзя комбинировать. Одновременно может быть выбрана только одна программа.
- Время набора давления зависит от типа и количества продуктов и жидкости, помещённых во внутреннюю чашу. Отсчёт времени приготовления начинается после достижения необходимого уровня давления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Во время работы периодически может выходить пар для поддержания нужного уровня давления. Это нормально и не является поводом для беспокойства. Держите руки и лицо на расстоянии. Всегда используйте кухонные прихватки при работе с прибором.
- Не закрывайте крышку, выпускной клапан, поплавковый клапан и вентиляционные отверстия.
- Не допускайте контакта сетевого шнура с корпусом прибора во время работы.
- Индикатор SAFETY COOKING будет гореть на протяжении всего процесса приготовления.
- После завершения времени приготовления загорится индикатор KEEP WARMING а индикатор SAFETY COOKING погаснет. Прибор автоматически будет поддерживать тепло в течение 12 часов. После 12 часов он отключится.
- Для отключения прибора нажмите кнопку CANCEL, затем выньте вилку из розетки (F15).



После приготовления

- Дайте прибору остыть. Давление и температура будут постепенно снижаться. Поплавковый клапан опускается, когда давление внутри устройства достигает требуемого уровня.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Не рекомендуется открывать крышку сразу после того, как поплавковый клапан опустился, поскольку внутреннее давление может всё ещё быть выше внешнего. Слишком быстрое открытие может вызвать перепад давления и разбрызгивание горячей пищи или жидкостей. Опасность ожогов и/или травм!
- Рекомендуется подождать несколько минут после опускания поплавкового клапана перед открытием крышки.
- Никогда не пытайтесь открыть крышку во время приготовления под давлением.

Опасность ожога!

- Будьте осторожны при обращении с аксессуарами и продуктами. Никогда не опускайте голые руки внутрь прибора (F16), не используйте их для извлечения аксессуаров или пищи и не прикасайтесь к корпусу или крышке, когда прибор подключён и работает (F17). Всегда используйте кухонные прихватки при установке или извлечении элементов.
- Переведите переключатель сброса давления вперёд, чтобы поднять выпускной клапан и полностью стравить давление (F18). Всегда убедитесь, что поплавковый клапан опустился, прежде чем открывать крышку.

Функция медленного приготовления

- Нажмите кнопку SLOW COOK, дисплей покажет время по умолчанию "04:00". Прибор будет готовить на высокой температуре в течение 4 часов.

- Для приготовления на низкой температуре: нажмите +, установите время "08:00". Прибор будет готовить 8 часов на низкой температуре.
- По завершении приготовления загорается индикатор KEEP WARM, индикатор SAFETY COOKING выключается. Прибор будет поддерживать тепло в течение 12 часов, после чего автоматически выключится.
- В любой момент нажмите CANCEL, чтобы выключить прибор, и отсоедините вилку от розетки.

Функция поддержания тепла

- Прибор может поддерживать тепло до 24 часов. После окончания цикла приготовления под давлением прибор подаст звуковой сигнал и автоматически перейдёт в режим Auto Keep Warm. Дисплей будет показывать время поддержания от "0h" до "12h".
- Функцию можно включить и вручную, нажав KEEP WARM, без выбора другой программы.
- Нажмите KEEP WARM, на дисплее появится время обратного отсчёта "02:00" по умолчанию.
- Кнопка KEEP WARM будет мигать.
- При необходимости отрегулируйте время с помощью +/-.
- Нажмите START или подождите 10 секунд для запуска.
- Нажмите CANCEL в любое время или дождитесь завершения программы.
- Переключатель сброса давления должен быть в положении "Seal".
- Не рекомендуется оставлять приготовленный рис на длительное время в режиме Keep Warm, так как это может ухудшить его текстуру и вкус.

Функция отложенного старта

- Позволяет задержать запуск выбранной программы от 10 минут до 24 часов. Нельзя использовать с режимом BROWN/SAUTE.
- Выберите желаемую программу, в течение 10 секунд нажмите DELAY START, чтобы установить часы и минуты задержки. Используйте +/- для регулировки.
- Нажмите START или подождите 10 секунд. По истечении установленного времени программа начнётся автоматически.

ПРИМЕЧАНИЕ: отображаемое время это время задержки до начала программы. При планировании учитывайте время приготовления и охлаждения.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Мелкие кусочки готовятся быстрее крупных.
- Для быстрого приготовления полностью разморозьте продукты или нагрейте их до температуры холодильника.
- Используйте только кухонные принадлежности из нейлона, термостойкого пластика или дерева. Металлические аксессуары могут нагреваться и повреждать антипригарное покрытие.
- Не готовьте консервированные или герметично закрытые продукты.
- Для разогрева поместите пищу во внутреннюю чашу и выберите KEEP WARM. При необходимости добавьте немного жидкости.
- Снимайте жёсткие раковины с морепродуктов, чтобы не поцарапать чашу.
- Не используйте DELAY START или KEEP WARM для скоропортящихся продуктов (сырые яйца, сырая рыба и др.).
- Всегда добавляйте как минимум 1 стакан жидкости для образования пара под давлением. Не используйте масло или жидкости на масляной основе под давлением. При использовании вина добавьте равное количество воды.
- Отсчёт времени начинается при достижении нужного давления/температуры.
- Приготовление под давлением продолжается некоторое время после завершения таймера.
- Для бобовых добавьте 1 ч. л. масла, чтобы уменьшить образование пены.
- Жёсткие куски мяса лучше всего подходят для приготовления под давлением.
- Меняйте уплотнительные кольца только на одобренные производителем.

ОЧИСТКА И УХОД

- Правильный уход увеличивает срок службы прибора. Очищайте устройство после каждого использования. Никакие детали не подлежат ремонту пользователем обращайтесь к квалифицированному специалисту.
- Всегда отключайте прибор и дайте деталям полностью остыть перед чисткой.
- Никогда не погружайте прибор, кабель или вилку в воду.
- Не используйте абразивные средства, металлическую мочалку или жёсткие губки. Не допускайте попадания воды внутрь корпуса или на панель управления.
- Извлеките внутреннюю чашу. Вымойте чашу, защиту от перелива, мерный стакан и ложку в тёплой мыльной воде, затем ополосните и высушите.
- При наличии загрязнений снимите выпускной клапан.
- Поверните крышку вверх дном на устойчивую поверхность.
- Снимите уплотнительное кольцо.
- При необходимости снимите защиту выпускного клапана.
- Чтобы снять поплавковый клапан: поддерживайте его снизу, нажмите вверх, снимите силиконовую крышечку и дайте клапану выпасть. Все элементы промойте тёплой мыльной водой, ополосните и высушите.
- Протрите корпус, панель управления и крышку влажной тканью.
- Не повредите нагревательный элемент.
- Все детали должны полностью высохнуть перед сборкой или включением прибора.
- Очищайте клапан и его защиту только при видимых загрязнениях.
- Ложка, мерный стакан, подставка и внутренняя чаша подходят для мытья в посудомоечной машине.
- Крышка НЕ подходит для посудомоечной машины.

Хранение

- Убедитесь, что прибор полностью остыл, чист и сух перед хранением.
- Храните в сухом месте, на ровной полке или в шкафу.
- Не ставьте тяжёлые предметы сверху на прибор.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Решение
Прибор не работает	Прибор не подключен к сети	Вставьте вилку в розетку.
	Розетка не под напряжением	Проверьте предохранители и автоматический выключатель.
	Прибор перегрелся	Отключите прибор от сети и дайте ему остыть перед повторным использованием.
Панель управления не светится	Неисправность прибора	Отключите прибор от сети и обратитесь к квалифицированному персоналу для проверки и ремонта.
В приборе не создается давление	Поплавковый клапан поднят	Проверьте поплавковый клапан на наличие загрязнений и при необходимости очистите.
	Поврежден поплавковый клапан	Прекратите использование прибора и обратитесь к квалифицированному персоналу для проверки и ремонта.
Прибор нагревается, но дисплей и/или кнопки не светятся	Неисправность прибора	Нажмите CANCEL и отключите прибор от сети. Используйте метод быстрого сброса давления, дайте прибору остыть перед открытием и добавлением жидкости.

Поплавковый клапан не поднимается	Недостаточно жидкости для создания давления	Нажмите CANCEL и отключите прибор от сети. Используйте метод быстрого сброса давления, дайте прибору остыть перед открытием и добавлением жидкости.
	Загрязнение, блокирующее поплавковый клапан	Нажмите CANCEL, отключите прибор от сети, используйте метод быстрого сброса давления, дайте прибору остыть, затем откройте и очистите клапан.
Пар выходит из крышки	Клапан сброса давления установлен неправильно	Нажмите CANCEL и отключите прибор. Дождитесь прекращения пара и прижмите клапан вниз с помощью термостойких перчаток.
Пар выходит из поплавкового клапана, когда он поднят	Поврежден выпускной клапан	Нажмите CANCEL, отключите прибор и обратитесь к квалифицированному персоналу.
	Загрязнение, блокирующее поплавковый клапан	Нажмите CANCEL, отключите прибор, используйте метод быстрого сброса давления и очистите клапан после охлаждения.
	Поврежденная силиконовая крышка поплавкового клапана	Нажмите CANCEL, отключите прибор и обратитесь к квалифицированному персоналу.
Пар выходит по бокам крышки	Крышка закрыта неправильно	Нажмите CANCEL и отключите прибор. Дождитесь прекращения пара, затем поверните крышку в перчатках так, чтобы ▼ на крышке совпадал с символом замка на корпусе.
	Отсутствует уплотнительное кольцо	Нажмите CANCEL, отключите прибор, используйте метод быстрого сброса давления, дайте прибору остыть, снимите крышку и установите кольцо в перчатках.
	Повреждено уплотнительное кольцо	Нажмите CANCEL, отключите прибор и обратитесь к квалифицированному персоналу.
	Загрязнение между кольцом и крышкой	Нажмите CANCEL, отключите прибор, используйте метод быстрого сброса давления, дайте прибору остыть и удалите загрязнения.
Крышку нельзя открыть	Поплавковый клапан поднят	Дождитесь, пока клапан опустится. Используйте метод быстрого сброса давления с перчатками, чтобы сократить время ожидания.
	Поврежден поплавковый клапан	Прекратите использование прибора и обратитесь к квалифицированному персоналу.
Прибор издает запах и дым	Остатки производственного процесса удаляются при первом использовании	Включите прибор с внутренним контейнером и как минимум 2 чашками воды на не менее чем 10 минут без крышки и продуктов, пока запах и дым не исчезнут.
	Неисправность прибора	Нажмите CANCEL, отключите прибор и обратитесь к квалифицированному персоналу для проверки и ремонта.

Правильная утилизация этого продукта



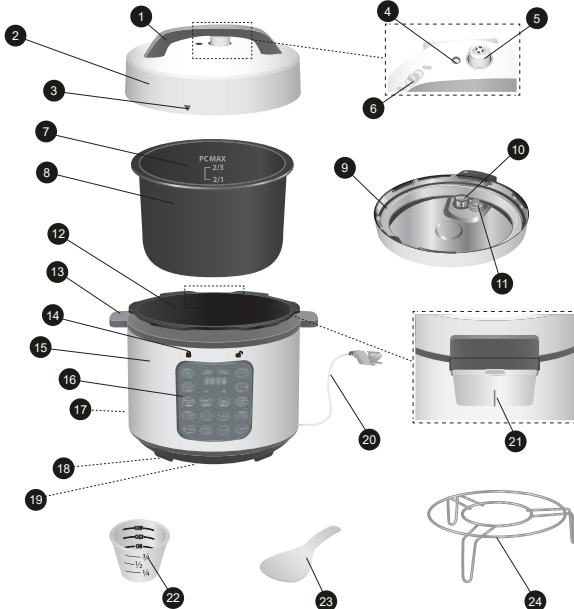
- Эта маркировка указывает, что этот продукт не должен утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами во всей Европейской Союзе.
- Чтобы предотвратить возможный вред для окружающей среды или здоровья человека от неуправляемой утилизации отходов, утилизируйте его ответственно для продвижения устойчивого повторного использования материальных ресурсов.
- Чтобы вернуть свое использованное устройство, воспользуйтесь системами возврата и сбора или свяжитесь с розничным продавцом, где был приобретен продукт. Они могут принять этот продукт для безопасной утилизации среды.

التعليمات العامة للسلامة والتحذيرات

- قبل استخدام هذا الجهاز، يرجى قراءة دليل التعليمات بعناية.
- يرجى التأكد من أن الجهد المقنن يطابق الجهد الذي تستخدمه.
- يرجى الاحتفاظ بالتعليمات، وشهادة الضمان، وإيصال الشراء، وإذا أمكن، بالصندوق مع التغليف الداخلي.
- لهذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط وليس للاستخدام التجاري أو المهني.
- افصل دائماً القابس من المقبس عند عدم استخدام الجهاز، عند تركيب الملحقات، عند تنظيف الجهاز، أو عند حدوث أي خلل. أوقف الجهاز مسبقاً، اسحب القابس، لا السلك.
- لحماية الأطفال من مخاطر الأجهزة الكهربائية، لا تتركهم أبداً دون إشراف مع الجهاز. اختر موقع الجهاز بحيث لا يصل الأطفال إليه. تأكد من أن السلك لا يتدلى.
- اختبر الجهاز والسلك بانتظام بحثاً عن أي تلف. إذا كان هناك أي تلف، لا ينبغي استخدام الجهاز.
- لا تدع الأطفال يلعبون بالجهاز. لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف مثل الأكياس البلاستيكية.
- يمكن للأطفال من عمر 8 سنوات فما فوق، والأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو نقص الخبرة والمعرفة، استخدام هذا الجهاز بشرط أن يكونوا تحت إشراف أو تم تزويدهم بتعليمات حول الاستخدام الآمن وفهم المخاطر المحتملة. لا ينبغي للأطفال دون 8 سنوات القيام بالتنظيف أو الصيانة بدون إشراف.
- لا تصلح الجهاز بنفسك، بل استشر خبيراً معتمداً في حالة حدوث مشكلة.
- لأسباب تتعلق بالسلامة، يمكن استبدال سلك الكهرباء التالف أو المكسور فقط بسلك مكافئ من الشركة المصنعة أو قسم خدمة العملاء أو شخص مؤهل مماثل.
- احفظ الجهاز والسلك بعيداً عن الحرارة، وأشعة الشمس المباشرة، والرطوبة، والحواف الحادة وما شابه ذلك.
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن الكهرباء عند عدم استخدامه.
- استخدم فقط الملحقات الأصلية المزودة من المورد.
- لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تستخدمه أبداً بالقرب من الماء (حوض الاستحمام، الحوض، إلخ). يجب ألا يتعرض الجهاز للمطر أو الرطوبة. استخدم الجهاز فقط عندما تكون يدك جافتين.
- إذا سقط الجهاز في الماء، افصله عن الكهرباء قبل إخراجها. لا تلمس مصدر الماء. يجب فحص الجهاز من قبل متخصص.
- قبل إعادة استخدامه، لتجنب خطر الصدمة الكهربائية، لا تنظف الجهاز بالماء ولا تغمره فيه.
- استخدم الجهاز فقط للغرض المقصود منه.
- يجب تشغيل هذا الجهاز فقط عند توصيله بمقبس مؤرض تم تركيبه وفقاً للوائح. تأكد من أن جهد الإمداد يطابق الجهد المدرج على لوحة البيانات.
- الأضرار الناتجة عن استخدام الجهاز لأغراض غير محددة في التعليمات، أو الاستخدام غير السليم، أو عدم إصلاحه بواسطة خبراء، لا يغطيها الضمان.
- استخدم الجهاز دائماً على سطح مستوٍ وألقي.
- لا يجوز استخدام الجهاز بعد سقوطه على سطح صلب من ارتفاع. حتى الأضرار غير المرئية قد تؤثر على سلامة التشغيل.
- يمكن استخدام الجهاز فقط بعد فحصه بواسطة متخصص.
- لا تحمل الجهاز ولا تسحبه ممسكاً بالقابس، لأن ذلك قد يؤدي إلى قصر الدائرة الكهربائية بسبب تلف السلك، لا تثني، لا تضغط، ولا تشد سلك الطاقة على الحواف الحادة.
- إذا كان هناك فتحة تهوية، لا تغطيها. لا تصب أي سوائل أو مساحيق في فتحات التهوية.
- لا تدخل أصابعك أو أي أشياء أخرى في أجزاء الجهاز المكشوفة.

- يرجى استخدام الجهاز وفق سعته وعدم ملؤه بشكل زائد
- أقصى ضغط)، كما هو محدد على الإناء. عند طهي الأطعمة التي "PC MAX-2/3" لا تملأ الإناء الداخلي فوق خط
- تتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز أو الخضار المجففة، لا تملأ الإناء أكثر من نصفه. المملء الزائد قد يؤدي إلى انسداد صمام
- تحرير الضغط وزيادة الضغط بشكل مفرط
- لا تضع الإناء الداخلي في جسم الجهاز بدون طعام أو ماء. إذا كان الإناء الداخلي فارغاً أثناء التشغيل، فقد يتغير لونه، أو
- يشوه قاعه، أو يصبح غير صالح للاستخدام
- اترك الجهاز ليبرد تماماً قبل التخزين
- هذا الجهاز غير مخصص للقلي العميق للأطعمة. لا تستخدم الجهاز أبداً للقلي العميق أو القلي بالضغط باستخدام الزيت.
- هذا خطر وقد يسبب حريقاً أو أضراراً جسيمة
- لا تستخدم مقبض الغطاء لتحريك الجهاز
- تحقق دائماً من صمامات الجهاز لمنع الانسداد قبل كل استخدام. لا تغطي الصمامات أو الغطاء أو منفذ الهواء. لا تضع أي
- شيء فوق الفتحة العلوية
- لاحظ أن بعض الأطعمة مثل صلصة التفاح، والتوت البري، والشعير اللؤلؤي، ودقيق الشوفان أو الحبوب الأخرى، والبازلاء
- المقسمة، والمعكرونة أو الراوند، قد تتكون منها رغوة أو تتناثر، مما قد يؤدي إلى انسداد صمام تحرير الضغط وارتفاع
- الضغط بشكل مفرط. يوصى بعدم طهي هذه الأطعمة في طنجرة الضغط. إذا قررت الطهي فيها، يجب توخي أقصى
- درجات الحذر. لا تفرط في تحميل الجهاز
- لا تفتح طنجرة الضغط حتى يبرد الجهاز تماماً ويتم تحرير كل الضغط الداخلي. إذا كان من الصعب فتح الغطاء، فهذا
- يشير إلى أن الجهاز لا يزال تحت الضغط - لا تجبر الفتح. أي ضغط متبقي قد يكون خطيراً
- لا تنظف بأدوات معدنية كشفرات أو سكاكين فرك. يمكن أن تنكسر قطع منها وتلامس الأجزاء الكهربائية، مما يشكل خطر
- الصدمة الكهربائية
- يجب توخي أقصى درجات الحذر عند تحريك جهاز يحتوي على سواكل ساخنة. لا تحرك الجهاز أثناء تشغيله

تعرف على طباخ الضغط الرقمي متعدد الوظائف الخاص بك



1. مقبض الغطاء
2. الغطاء
3. علامة وضع الغطاء
4. صمام الطفو
5. صمام التهوية
6. مفتاح تحرير الضغط
7. خطوط التنعينة
8. الوعاء الداخلي
9. حلقة الختم
10. حماية صمام التهوية
11. غطاء سيليكون صمام الطفو
12. الوعاء الخارجي
13. (مقبض الجهاز 2x)
14. مؤشر وضع الغطاء
15. الهيكل الخارجي
16. لوحة التحكم
17. عنصر التسخين
18. أقدم مانعة للانزلاق
19. فتحات التهوية
20. سلك الطاقة
21. حماية من الانسكاب
22. كوب القياس
23. ملعقة الأرز
24. حامل الطهي

قبل الاستخدام الأول

- أزل جميع مواد التغليف والإكسسوارات
- تحقق من اكتمال جميع الأجزاء وخلوها من التلف. لا تشغل الجهاز إذا كان هناك أي جزء مفقود أو تالف
- اغسل الغطاء والوعاء الداخلي بالماء الدافئ والصابون؛ اشطفهما وجففهما. امسح هيكل الجهاز بقطعة قماش مبللة. لا تغمر الهيكل في الماء
- أثناء الاستخدام الأول، قد يظهر رائحة خفيفة أو دخان بسبب بقايا التصنيع؛ هذا أمر طبيعي. تأكد من وجود تهوية جيدة
- للتشغيل الأولي، ضع على الأقل كوبين من الماء في الوعاء الداخلي وشغل الجهاز لمدة 10 دقائق بدون الغطاء ودون طعام، حتى تزول أي رائحة أو دخان
- اترك الجهاز ليبرد تمامًا، ثم نظف جميع الأجزاء مرة أخرى

دليل لوحة التحكم

تعرض لوحة التحكم حالة تشغيل الجهاز. راجع الأقسام ذات الصلة لمزيد من التفاصيل

الزر	الوظيفة	الإعداد
بدء	تشغيل الجهاز أو بدء عملية الطهي	يضيء في وضع الاستعداد وأثناء التشغيل. يضيء أيضًا في وضع الإيقاف؛ المسه للدخول في وضع الاستعداد
إلغاء	إلغاء عملية الطهي وإيقاف تشغيل الجهاز	لا يضيء عند التوصيل، يضيء عند الضغط على "بدء"، ينتقل إلى وضع الاستعداد وأثناء عملية الطهي
إبقاء دافئ	إبقاء الطعام دافئًا	يضيء عندما يبقى الجهاز الطعام دافئًا. يومض عند الضغط على زر إبقاء دافئ
بدء مؤجل	ضبط الطهي التلقائي	يومض عند الضغط على زر بدء مؤجل، يبقى مضاءً بعد 10 ثوانٍ أو عند الضغط على زر بدء يبدأ برنامج الطهي المؤجل
+ زر	زيادة وقت الطهي	اضغط لزيادة وقت الطهي، اضغط مطوّلًا للتنقل سريعًا بين الأرقام
- زر	تقليل وقت الطهي	اضغط لتقليل وقت الطهي، اضغط مطوّلًا للتنقل سريعًا بين الأرقام
لحم بقري/غنم	اختيار برنامج الطهي لحم بقري/غنم	يومض عند الاختيار، يبقى مضاءً بعد 10 ثوانٍ أو عند الضغط على بدء لبدء عملية الطهي. ينطفئ عند انتهاء الطهي
الطهي بالضغط	اختيار برنامج الطهي بالضغط	
فول/فلفل حار	اختيار برنامج الطهي فول/فلفل حار	
تحمير/تشويح	اختيار برنامج التحمير/التشويح	
طهي بطيء	اختيار برنامج الطهي البطيء	
حساء	اختيار برنامج الحساء	
يخنة	اختيار برنامج اليخنة	
تبخير	اختيار برنامج التبخير	
حبوب متعددة	اختيار برنامج الحبوب المتعددة	
أرز/ريزوتو	اختيار برنامج الأرز/ريزوتو	
دواجن	اختيار برنامج الدواجن	
كيك	اختيار برنامج الكيك	
مؤشر أمان الطهي	يدل على أن الجهاز يعمل بشكل صحيح	يضيء عند بدء عملية الطهي ويتم قفل الغطاء بشكل صحيح
Keep Warming Indicator	يدل على أن الجهاز في وضع إبقاء الطعام دافئًا	يضيء عندما يكون الجهاز في وضع إبقاء الطعام دافئًا

جدول وقت الطهي للخضروات

طريقة تنقيس البخار	مدة الطهي	الكمية المقترحة	برنامج الطهي	الغذاء
تحرير سريع	دقيقة 1	الطعام: 1 رطل – الماء: 1 رطل	الطهي بالضغط	الهليون، كامل أو مقطع
تحرير سريع	دقيقة 1	الطعام: 1 رطل – الماء: 1 رطل	الطهي بالضغط	الفاصوليا الخضراء أو الصفراء أو الشمعية
تحرير سريع	دقيقة 1	الطعام: 1 رطل – الماء: 1 رطل	الطهي بالضغط	زهرات البروكلي
تحرير سريع	دقيقة 20	الطعام: 1 رطل – الماء: 1 رطل	الطهي بالضغط	كرنب بروكسل، كامل
تحرير سريع	دقيقة 1	الطعام: 1 رطل – الماء: 1 رطل	الطهي بالضغط	ملفوف مقطع إلى شرائح
تحرير سريع	دقيقة 3	الطعام: 1 رطل – الماء: 1 رطل	الطهي بالضغط	ملفوف مقسوم إلى نصفين
تحرير سريع	دقيقة 20	الطعام: 1 رطل – الماء: 1 رطل	الطهي بالضغط	ملفوف كامل
تحرير سريع	دقيقة 7	الطعام: 1 رطل – الماء: 1 رطل	الطهي بالضغط	جزر مقطع قطعاً كبيرة
تحرير سريع	دقيقة 10	الطعام: 1 رطل – الماء: 1 رطل	الطهي بالضغط	جزر كامل
تحرير سريع	دقيقة 1	الطعام: 1 رطل – الماء: 1 رطل	الطهي بالضغط	زهرات القرنبيط
تحرير سريع	دقيقة 1	الطعام: 1 رطل – الماء: 1 رطل	الطهي بالضغط	ذرة على الكوز
تحرير سريع	دقيقة 1	الطعام: 1 رطل – الماء: 1 رطل	الطهي بالضغط	خضروات مشكلة
تحرير سريع	دقيقة 6	الطعام: 1 رطل – الماء: 1 رطل	الطهي بالضغط	بطاطا مقطعة مكعبات
تحرير سريع	دقيقة 15	الطعام: 1 رطل – الماء: 1 رطل	الطهي بالضغط	بطاطا صغيرة كاملة
تحرير سريع	دقيقة 28	الطعام: 1 رطل – الماء: 1 رطل	الطهي بالضغط	بطاطا كبيرة كاملة
تحرير سريع	دقيقة 2	الطعام: 1 رطل – الماء: 1 رطل	الطهي بالضغط	قرع عسلي مقطع مكعبات
تحرير سريع	دقيقة 6	الطعام: 1 رطل – الماء: 1 رطل	الطهي بالضغط	قرع عسلي مقسوم نصفين
تحرير سريع	دقيقة 8	الطعام: 1 رطل – الماء: 1 رطل	الطهي بالضغط	بطاطا حلوة مقطعة مكعبات
تحرير سريع	دقيقة 18	الطعام: 1 رطل – الماء: 1 رطل	الطهي بالضغط	بطاطا حلوة كبيرة كاملة

جدول زمن الطهي للفاصوليا والبقول والعدس

الطعام	برنامج الطهي	نسبة البقول إلى الماء	زمن النقع	وقت الطهي	طريقة التفرغ
الفاصوليا السوداء	البقول/الفلل الحار	أكواب : 1 + 4	دقائق 3	دقيقة 20	تفرغ طبيعي
(الفاصوليا البيضاء) (كينيدي)	البقول/الفلل الحار	أكواب : 1 + 4	دقائق 3	دقيقة 25	تفرغ طبيعي
الفاصوليا الحمراء	البقول/الفلل الحار	أكواب : 1 + 4	دقائق 3	دقيقة 20	تفرغ طبيعي
العدس الأخضر أو البني	البقول/الفلل الحار	أكواب : 1 + 4	لا يوجد	دقيقة 35	تفرغ سريع
العدس الأصفر المنقسم	البقول/الفلل الحار	أكواب : 1.5 + 4	دقيقة 17	دقيقة 35	تفرغ طبيعي
فول الصويا	البقول/الفلل الحار	أكواب : 1.5 + 4	دقيقة 17	دقيقة 35	تفرغ طبيعي

الطعام	برنامج الطهي	الكمية المقترحة	وقت الطهي	طريقة التفريغ
يخنة لحم بقرى	لحم بقرى/ضأن	طعام: 1 رطل - ماء: 1 رطل	دقيقة 25	تفريغ طبيعي
(لحم بقرى) قطع كبيرة	لحم بقرى/ضأن	طعام: 1 رطل - ماء: 1 رطل	دقيقة 30	تفريغ طبيعي
مرق اللحم أو مرق العظام	طهي بالضغط	طعام: 1 رطل - ماء: 5 رطل	ساعات 4	تفريغ طبيعي
مرق الدجاج أو مرق العظام	طهي بالضغط	طعام: 1 رطل - ماء: 5 رطل	ساعتان	تفريغ طبيعي
مرق السمك أو مرق العظام	حساء	طعام: 2 رطل - ماء: 5 رطل	دقيقة 30	تفريغ طبيعي
(صدر دجاج) بدون عظم	طهي بالضغط	طعام: 1 رطل - ماء: 1 رطل	دقائق 5	تفريغ طبيعي
دجاجة كاملة	طهي بالضغط	طعام: 2,5 رطل - ماء: 1 رطل	دقيقة 20	تفريغ طبيعي
بيض مسلوق قابس كبير	طهي بالضغط	طعام: 0,5 رطل - ماء: 2 رطل	دقائق 3	تفريغ طبيعي
(لحم) خنزير (كثف/ردف مشوي)	لحم بقرى/ضأن	طعام: 1 رطل - ماء: 1 رطل	دقيقة 15	تفريغ طبيعي
أضلاع لحم الخنزير	لحم بقرى/ضأن	طعام: 1 رطل - ماء: 1 رطل	دقيقة 15	تفريغ طبيعي
سمك كامل	تبخير	طعام: 2 رطل - ماء: 1 رطل	دقائق 5	تفريغ سريع
فيليه سمك	يخنة	طعام: 1 رطل - ماء: 1 رطل	دقيقتان	تفريغ سريع
كركند	تبخير	طعام: 1 رطل - ماء: 1 رطل	دقيقتان	تفريغ سريع
محار بلح البحر	تبخير	طعام: 1 رطل - ماء: 1 رطل	دقيقتان	تفريغ سريع
حساء أو مرق المأكولات البحرية	حساء	طعام: 1,5 رطل - ماء: 5 رطل	دقائق 8	تفريغ سريع
روبيان/جمبري	تبخير	طعام: 1 رطل - ماء: 1 رطل	دقيقتان	تفريغ سريع

الطعام	برنامج الطهي	الكمية المقترحة	نسبة الأرز إلى الماء	وقت الطهي	طريقة التفريغ
الشعير اللؤلؤي	طهي بالضغط	أكواب 4	1 : 2.5	دقائق 10	تفريغ طبيعي
عصيدة الأرز الكثيفة	طهي بالضغط	(أكواب) حد أقصى 3	1 : 5	دقيقة 15	تفريغ طبيعي
الدخن	طهي بالضغط	(كوب) حد أقصى 2	1 : 7	دقائق 3	تفريغ طبيعي
الشوفان سريع التحضير	طهي بالضغط	أكواب 4	1 : 2	دقائق 3	تفريغ طبيعي
الشوفان المقطّع	طهي بالضغط	أكواب 4	2 : 3	دقائق 3	تفريغ طبيعي
العصيدة	طهي بالضغط	(كوب) حد أقصى 2	1 : 7	دقائق 7	تفريغ طبيعي
الكينوا	طهي بالضغط	+ أكواب 4	1 : 1.5	دقائق 3	تفريغ طبيعي
أرز بسمتي	أرز/أريزوتو	+ أكواب 4	1 : 1.25	دقائق 4	تفريغ طبيعي
أرز بني	أرز/أريزوتو	أكواب 4	1 : 1	دقيقة 20	تفريغ طبيعي
أرز ياسمين	أرز/أريزوتو	أكواب 4	1 : 1	دقائق 4	تفريغ طبيعي
أرز أبيض	أرز/أريزوتو	أكواب 4	1 : 1	دقائق 4	تفريغ طبيعي
أرز بري	أرز/أريزوتو	+ أكواب 4	1 : 1.25	دقيقة 20	تفريغ طبيعي

مميزات الحماية

يستخدم هذا الجهاز كلاً من الضغط والحرارة لتقليل وقت الطهي. اتبع التعليمات للاستخدام الصحيح. لا تحاول تجاوز أي من مميزات الحماية.

الملحق	الوظائف	الحماية
الغطاء	ميزة أمان ميكانيكية تقوم بقفّل الغطاء مع حلقة الإحكام عند تراكم ضغط كافٍ داخل الجهاز	يمكن إزالة الغطاء فقط بعد انخفاض مستوى الضغط إلى المستوى المطلوب
مفتاح تحرير الضغط	ادفعه للأمام لرفع صمام الإخراج وتحرير الضغط، واسحبه للخلف لإعادة الصمام إلى وضعه الأصلي	تجنب الاتصال المباشر بصمام الإخراج وصمام الطفو لتجنب خطر الحروق
صمام الطفو	يخرج عند تراكم ضغط كافٍ داخل الجهاز. ينخفض الصمام عند انخفاض الضغط عن المستوى المطلوب	بمجرد خروجه، يمنع الصمام فتح الغطاء. بعد انخفاض الصمام، انتظر قليلاً قبل فتح الغطاء
صمام الإخراج	ميزة ميكانيكية تسمح بتراكم البخار داخل الجهاز	يفرغ الضغط تلقائياً عند الحاجة
حلقة الإحكام	تخلق ختمًا محكمًا للحفاظ على الضغط داخل الجهاز	عندما يتجاوز الضغط المستوى المطلوب، تتمدد حلقة الإحكام لتشكيل هيكل محكم
حامي صمام الإخراج	يجلس فوق صمام الإخراج الداخلي. يمكن إزالته لأغراض التنظيف	يمنع دخول الطعام إلى الصمام واحتقانه
حامي الانسكاب	يجمع أي انسكابات أو تكاثف ناتج عن عملية الطهي	يمنع الانسكابات والتكاثف من التأثير على مميزات الحماية
حماية من الحرارة الزائدة	ميزة إلكترونية تمنع خطر الحرائق والإصابات	يوقف الجهاز إذا تجاوزت درجة الحرارة المستوى المطلوب. يتم إيقاف عنصر التسخين والشاشة ومصابيح المؤشرات فوراً

تحذير:

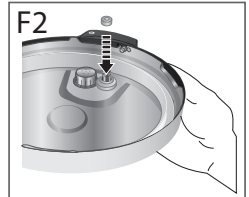
- تأكد من تثبيت جميع مميزات الأمان والحماية بشكل صحيح وخلوها من الأوساخ أو العوائق
- لا تستخدم الجهاز إذا كان أي مكون أمني مفقوداً أو تالفاً أو مهترئاً. قم باستبداله أو إعادة تركيبه قبل الاستخدام
- افصل الجهاز دائماً عن الكهرباء قبل تركيب أو إزالة أي ملحقات (Exhaust Valve) أو صمام التفريغ (Float Valve) بعد الطهي، لا تلمس صمام الطفو

التركيب والفك



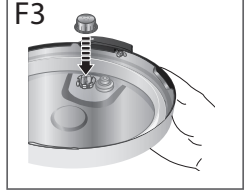
صمام التفريغ

يمكن إزالة صمام التفريغ للتنظيف عن طريق سحبه إلى الأعلى من الغطاء (F1). لأسفل firmly للتثبيت، ضع الصمام على فتحة التهوية في الغطاء واضغطه



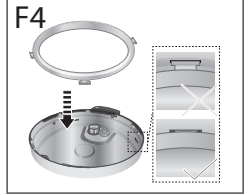
صمام الطفو

يمكن إزالة صمام الطفو للتنظيف عن طريق فصل الغطاء السيليكوني للتثبيت، ضع الصمام في الحامل من أعلى الغطاء، ثم قم بتثبيت الغطاء السيليكوني في الجزء السفلي من الغطاء (F2)



حامي الصمام

يمكن إزالة حامي الصمام عن طريق دفعه جانبياً ورفعـه (F3). للتثبيت، ضع حامي الصمام في مكانه واضغطه للأسفل.



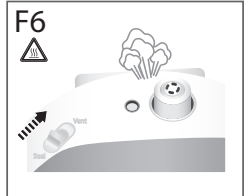
حلقة الختم

يمكن إزالة حلقة الختم بسحبها إلى الأعلى من الغطاء (F4). لإعادة تركيبها، أدخل شرائح حلقة الختم في الفتحات المخصصة على الغطاء. يمكن تركيب حلقة الختم بأي جانب للأعلى.



حماية من الانسكاب

للتثبيت، أدخل حماية الانسكاب من الجزء الخلفي لغلاف الجهاز أفقياً (F5). لإزالتها، اسحبها في الاتجاه المعاكس.



الإطلاق السريع للضغط

(F6). ادفع مفتاح تحرير الضغط للأمام لرفع صمام التفريغ وإطلاق الضغط حتى ينخفض صمام الطفو.

- افتح الغطاء فقط بعد أن ينخفض صمام الطفو بالكامل. لا تجبر الغطاء على الفتح أثناء رفع الصمام. اترك الجهاز ليبرد قبل الفتح.
- استخدم قفازات مقاومة للحرارة عند التعامل مع الغطاء أو الجهاز. البخار الخارج قد يسبب حروق.

فتح الغطاء بأمان

- لإيقافه CANCEL تأكد من انتهاء برنامج الطهي أو اضغط
- أفرغ الضغط باستخدام إحدى الطرق التالية

تنبيه

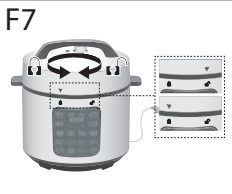
- أبعد اليدين والوجه عن الجزء العلوي لصمام التفريغ أثناء الإطلاق السريع: البخار شديد السخونة
- لا تسحب صمام التفريغ أثناء خروج البخار
- الإطلاق السريع غير مناسب للأطعمة ذات حجم سائل كبير أو محتوى نشوي مرتفع (الطحين، العصيدة، الخلطات اللزجة، الشوربات). قد يتطاير الطعام. استخدم طريقة الإطلاق الطبيعي بدلاً من ذلك

الإطلاق الطبيعي للضغط

- Keep Warm اترك الجهاز ليبرد طبيعياً حتى ينخفض صمام الطفو. عادةً ما يستغرق ذلك 15-20 دقيقة إذا كان الجهاز في وضع
- وضع منشفة رطبة على الغطاء قد يسرع عملية التبريد
- لفتح الغطاء، امسك مقبض الغطاء، قم بتحريك عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يتم فك القفل، ثم ارفعه
- أثناء رفع الغطاء للسماح بدخول الهواء Vent لتجنب تكوين فراغ، حرك مفتاح تحرير الضغط إلى وضع

تنبيه

- لا تحاول فتح الغطاء حتى يتم تحرير كل الضغط بالكامل. يظل الغطاء مغلقاً حتى ينخفض صمام الطفو
- إذا انحسر صمام الطفو بسبب بقايا الطعام، اضغط عليه برفق باستخدام قلم أو عيدان الأكل فقط بعد تحرير الضغط بالكامل
- Vent. باستخدام وضع



استخدام الجهاز

يمكن لهذا الجهاز طهي الحساء واليخات والأرز والأسماك أو الخضروات المطهية على البخار، وكذلك اللحوم المختلفة بكفاءة عالية في استهلاك الطاقة. كما يمكنه الطهي البطيء والحفاظ على الطعام دافئاً.

لا تستخدم الجهاز للأطعمة المعلبة أو المغلفة بإحكام.

ملاحظة

الطاقة المصنفة: 1000 واط. تأكد من عدم تحميل الدائرة الكهربائية بشكل زائد واستخدم مأخذ مخصص 220-240 فولت ~ 50/60 هرتز. وتأكد من وجود (F8) عند الاستخدام على الأسطح الخشبية، ضع حصى مقاومة للحرارة. اترك مساحة لا تقل عن 15 سم حول الجهاز. ارتفاع كافٍ للبخار.

تأكد من أن فتحات الهواء السفلية غير مسدودة وأن سلك الطاقة غير محشور.

ضع الجهاز على سطح نظيف، مستوي ومقاوم للحرارة.

التحضير للطهي

فتح الغطاء

ثم ارفعه، (F9) امسك مقبض الغطاء وحركه عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تتوافق العلامة "▼" مع رمز الفتح على الغلاف.

فحص مكونات الغطاء

تأكد من أن حلقة الختم مثبتة بشكل صحيح، وأن حامي الصمام مركب، وأن صمامي الطفو والتفريغ يتحركان بحرية دون عوائق.

إضافة الطعام والسائل

(2/3) PC MAX لا تتجاوز مستوى

للأطعمة التي تتوسع أثناء الطهي مثل الأرز والفاصوليا والخضروات المجففة، املاً نصف الوعاء فقط.

الامتلاء الزائد قد يسبب أنابيب التهوية، يسبب ضغطاً زائداً أو فيضاً، أو يتلف الجهاز.

F8



F9



مثال	(الحجم الأقصى (سعة الوعاء القابل للإزالة)	الطعام
لحم	2/3	الطعام الصلب
حبوب متعددة، أرز، مكرونة	1/2	الطعام الذي يُكوّن رغوة
حساء	1/2	السوائل فقط
فاصوليا، عدس	1/3	البقوليات

ضع الوعاء الداخلي داخل الوعاء الخارجي للجهاز

- (F10). قبل ذلك، تأكد من إزالة أي أجسام غريبة ومسح الجزء الخارجي للوعاء الداخلي وعنصر التسخين داخل الجهاز.
- جفف السطح الخارجي للوعاء الداخلي قبل وضعه في الوعاء الخارجي. قد تلف السوائل عنصر التسخين أثناء الاستخدام.
- بعد وضع الوعاء الداخلي داخل الوعاء الخارجي، قم بتحريك الوعاء الداخلي قليلاً لضمان اتصال جيد بين الوعاء الداخلي وعنصر التسخين.

F10



أغلق الغطاء تماماً

- أمسك بمقبض الغطاء وضع الغطاء على الجهاز مع محاذاة علامة وضع الغطاء "▼" مع رمز فتح القفل على الهيكل. قم بتدوير الغطاء في اتجاه عقارب الساعة حتى تصطف علامة وضع الغطاء "▼" مع رمز القفل على الهيكل. تأكد من أن (F11) الغطاء مغلق بإحكام.

F11



ضع مفتاح تحرير الضغط في الوضع الصحيح

- عند تشغيل الجهاز لأي وظيفة ما عدا "الحفاظ على الحرارة"، و"التحمير/القلي السريع"، و"الطهي البطيء"، ضع مفتاح تحرير هذا يشير إلى أن قدر الضغط في وضع الإغلاق (F12). "الضغط في وضع" مختوم.

ملاحظة

- يجب استخدام وظيفة "التحمير/القلي السريع" بدون الغطاء. يمكن استخدام "الطهي البطيء" و"الحفاظ على الحرارة" مع الغطاء أو بدونه.
- يرجى ملاحظة أنه من الطبيعي والضروري أن يكون صمام العادم حرّاً. يعمل بالوزن ويستقر ببساطة على أنبوب العادم. يمكن إزالته أيضاً للتنظيف عند الحاجة عن طريق سحبه لأعلى.

F12



(F13) وصل سلك الطاقة بالمقبس الكهربائي

- ويصدر الجهاز صغيراً مرة واحدة START، ينتقل الجهاز إلى وضع الإيقاف. يظهر على الشاشة "----"، تضيء زر

F13



اختر البرنامج المطلوب وابدأ الطهي

• لتشغيل الجهاز START اضغط على زر

• اضغط على زر برنامج الطهي لاختيار البرنامج المطلوب. سيبدأ زر البرنامج المحدد بالوميض ويظهر وقت الطهي الافتراضي على شاشة الوقت. اضغط على زر "+" أو "-" لضبط وقت الطهي إذا لزم الأمر

• أو انتظر 10 ثواني لبدء البرنامج بالإعدادات المحددة. تظهر على الشاشة "[]" داخل دائرة START اضغط على زر للدلالة على أن الجهاز سخن. عندما يرتفع الضغط ويخرج صمام الطفو، يظهر الوقت المحدد على شاشة الوقت ويبدأ العد التنازلي.

ملاحظة:

• لإيقاف تشغيل الجهاز أو سيقوم الجهاز تلقائيًا بالانتقال إلى وضع الحفظ CANCEL عند انتهاء البرنامج المحدد، اضغط على زر على الحرارة

تحذير:

• (F14). لا تضع الطعام مباشرة في الوعاء الخارجي

F14



اختيار برنامج الطهي

نطاق الوقت	وقت الطهي	وضع مفتاح تحرير الضغط	الحاجة للغطاء	الطهي	الضغط	الوظيفة
زيادة أو تقليل الوقت بفواصل 10 دقائق عند الضغط مع الاستمرار على زر "+" أو "-" أو زيادة أو تقليل الوقت بفواصل دقيقة واحدة عند الضغط السريع على زر "+" أو "	دقيقة - 24 ساعة 1	دقيقة 240	تهوية	نعم	لا	الطهي البطيء
	دقيقة - 4 ساعات 1	دقيقة 35	محكم	نعم	نعم	الطهي بالضغط
	دقيقة - 75 دقيقة 1	دقيقة 50	محكم	نعم	نعم	لحم بقرى / غنم
		دقيقة 40	محكم	نعم	نعم	فاصولياء / تشيلي
		دقيقة 25	محكم	نعم	نعم	أرز / ريزوتو
	دقيقة - 60 دقيقة 1	دقيقة 30	لا تستخدم الغطاء	لا	لا	تحمير / سوتيه
	دقيقة - 75 دقيقة 1	دقيقة 60	محكم	نعم	نعم	حساء
		دقيقة 28	محكم	نعم	نعم	دواجن
		دقيقة 55	محكم	نعم	نعم	كيك
		دقيقة 40	محكم	نعم	نعم	بخنة
	دقيقة - 24 ساعة 1	دقيقة 45	محكم	نعم	نعم	حبوب متعددة
		دقيقة 10	محكم	نعم	نعم	تبخير
		دقيقة 120	محكم	نعم	لا	الحفاظ على الحرارة
		دقيقة 30				بدء مؤجل

ملاحظة:

• لا يمكن دمج برامج الطهي. يمكن اختيار برنامج واحد فقط في كل مرة

• الوقت اللازم لبناء الضغط يعتمد على نوع وكمية الطعام والسوائل الموضوعة في وعاء الطهي الداخلي. يبدأ العد التنازلي لوقت الطهي بمجرد وصول مستوى الضغط إلى المستوى المناسب

تحذير:

• أثناء الاستخدام، قد يتسرب البخار بشكل دوري للحفاظ على مستوى الضغط المناسب. هذا أمر طبيعي ولا يدعو للقلق. احرص على إبقاء اليدين والوجه بعيدًا. استخدم دائمًا قفازات الفرن عند التعامل مع الجهاز

• لا تغطي الغطاء، صمام العادم، صمام الطفو أو فتحات الهواء

• لا تسمح أبدًا بتلامس سلك الطاقة مع جسم الجهاز أثناء التشغيل

• طوال عملية الطهي SAFETY COOKING سيضيء مؤشر

• سيبقى الجهاز يحافظ على الحرارة. SAFETY COOKING وينطفئ مؤشر KEEP WARMING عند انتهاء وقت الطهي، سيضيء مؤشر تلقائيًا لمدة 12 ساعة. بعد 12 ساعة، سيتوقف الجهاز عن العمل

• (F15) لإيقاف تشغيل الجهاز في أي وقت ثم افصل القابس من المقيس CANCEL اضغط على زر

بعد الطهي

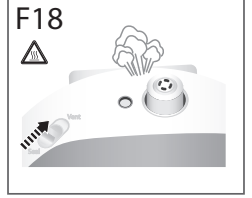
• اترك الجهاز ليبرد. سينخفض الضغط ودرجة الحرارة تدريجيًا. سيهبط صمام الطفو عندما يصل الضغط داخل الجهاز إلى المستوى المطلوب

F15



ملاحظة:

- لا يمكن دمج برنامج الطهي. يمكن اختيار برنامج واحد فقط في كل مرة
- الوقت اللازم لبناء الضغط يعتمد على نوع وكمية الطعام والوسائل الموضوعة في وعاء الطهي الداخلي. يبدأ العد التنازلي لوقت الطهي بمجرد وصول مستوى الضغط إلى المستوى المناسب
- **تنذير:**
- أثناء الاستخدام، قد يتسرب البخار بشكل دوري للحفاظ على مستوى الضغط المناسب. هذا أمر طبيعي ولا يدعو للقلق. احرص على إبقاء الديدن والوجه بعيداً. استخدم دائماً قفازات الفرن عند التعامل مع الجهاز
- لا تغطي الغطاء، صمام العادم، صمام الطفو أو فتحات الهواء
- لا تسمح أبداً بتلامس سلك الطاقة مع جسم الجهاز أثناء التشغيل
- طوال عملية الطهي SAFETY COOKING سيضيء مؤشر
- سيبقي الجهاز يحافظ على SAFETY COOKING وينطفئ مؤشر KEEP WARM عند انتهاء وقت الطهي، سيضيء مؤشر الحرارة تلقائياً لمدة 12 ساعة. بعد 12 ساعة، سيتوقف الجهاز عن العمل
- (F15) لإيقاف تشغيل الجهاز في أي وقت ثم أفضل القابس من المقبس CANCEL اضغط على زر
- **بعد الطهي**
- اترك الجهاز ليبرد. سينخفض الضغط ودرجة الحرارة تدريجياً. سيهبط صمام الطفو عندما يصل الضغط داخل الجهاز إلى المستوى المطلوب
- **تنذير:**
- يُنصح بفتح الغطاء فور هبوط صمام الطفو، فقد يكون الضغط الداخلي لا يزال أعلى من الضغط الخارجي. قد يؤدي الفتح السريع جداً إلى فرق ضغط واندفاع الطعام أو السوائل الساخنة إلى الخارج. خطر الحروق و/أو الإصابات
- يُنصح بالانتظار لضع دقائق بعد هبوط صمام الطفو قبل فتح الغطاء
- لا تحاول أبداً فتح الغطاء بالقوة أثناء الطهي تحت الضغط
- **خطر الحروق**
- ولا تستخدمها لإزالة (F16) انتبه دائماً وضع أو إزالة الإكسسوارات والطعام من الجهاز. لا تضع يدك عارية داخل الجهاز
- استخدم دائماً قفازات (F17) الإكسسوارات أو الطعام، ولا تلمس الغطاء أو جسم الجهاز عندما يكون متصلاً بالكهرباء ومشغلاً
- المطبخ عند إدخال أو إخراج العناصر
- تأكد دائماً من هبوط صمام الطفو قبل (F18). ادفع مفتاح تحرير الضغط للأمام لرفع صمام العادم حتى يتم تحرير كل الضغط
- محاولة فتح الغطاء



وظيفة الطهي البطيء

- ستظهر على الشاشة المدة الافتراضية للطهي "04:00". سيعمل الجهاز على درجة حرارة عالية لمدة 4 ساعات SLOW COOK، اضغط على زر
- للطهي على درجة حرارة منخفضة: اضغط على زر "+" لتعديل الوقت إلى "08:00". سيعمل الجهاز 8 ساعات على درجة حرارة منخفضة
- سيحافظ الجهاز على الحرارة تلقائياً لمدة 12 ساعة ثم ينطفئ تلقائياً. SAFETY COOKING وينطفئ مؤشر KEEP WARM عند انتهاء الوقت: سيضيء مؤشر
- لإيقاف الجهاز في أي وقت، ثم أفضل القابس من الكهرباء CANCEL اضغط على زر

وظيفة الحفاظ على الحرارة

- ستعرض Auto Keep Warm يمكن للجهاز الحفاظ على حرارة الطعام لمدة تصل إلى 24 ساعة. بعد انتهاء دورة الطهي بالضغط، يصدر الجهاز صفارة وينتقل تلقائياً إلى وضع
- لمدة الحفاظ التلقائي على الحرارة "h" إلى "12" الساعة الوقت من "0"
- دون تشغيل برنامج آخر مسبقاً KEEP WARM يمكن تفعيل وظيفة الحفاظ على الحرارة يدوياً بالضغط على
- "يظهر على الشاشة عد تنازلي افتراضي" 02:00 KEEP WARM: عند الضغط على
- بالوميض KEEP WARM سيبدأ زر
- استخدم أزرار +/- لضبط الوقت إذا لزم الأمر
- أو انتظر 10 ثوانٍ للبدء START اضغط على
- في أي وقت لإنهاء وظيفة الحفاظ على الحرارة أو انتظر انتهاء البرنامج CANCEL اضغط على
- "Seal". يجب أن يكون مفتاح تحرير الضغط في وضع
- لأنه قد يؤثر على قوامه أو طعمه Keep Warm لا يُنصح بترك الأرز المطهو لفترة طويلة في وضع

وظيفة البدء المؤجل

- BROWN/SAUTE تنتج تأخير بدء البرنامج المحدد من 10 دقائق إلى 24 ساعة. لا ينطبق على وظيفة
- لضبط ساعات ودقائق التأخير. استخدم أزرار +/- لضبط الوقت DELAY START اختر البرنامج المطلوب، واضغط خلال 10 ثوانٍ على
- أو انتظر 10 ثوانٍ. عند انتهاء الوقت المحدد، سيبدأ البرنامج تلقائياً START اضغط على
- **ملاحظة:** الوقت المعروض هو زمن التأخير قبل بدء البرنامج. يرجى مراعاة وقت الطهي ووقت التبريد قبل التقديم

- القطع الصغيرة من الطعام تحتاج وقتاً أقل للطهي مقارنةً بالكبيرة.
- للطهي السريع، قم بإذابة الطعام بالكامل أو احضره لدرجة حرارة التلاجة قبل الطهي.
- استخدم أدوات من التايلون أو البلاستيك المقاوم للحرارة أو الخشب فقط. الأدوات المعدنية قد تسخن وتضر بسطح الطهي غير اللاصق.
- لا تطبخ المنتجات المعلبة أو المختومة.
- أضف القليل من السائل إذا لزم الأمر. KEEP WARM لإعادة التسخين: ضع الطعام في القدر الداخلي واختر
- أزل القشور الصلبة من القشريات لتجنب خدش القدر الداخلي
- (للأطعمة سريعة التلف (مثل البيض النيء أو السمك النيء KEEP WARM أو DELAY START لا تستخدم
- دائماً أضف كوباً واحداً على الأقل من السائل لتكوين البخار أثناء الطهي بالضغط. لا تستخدم الزيت أو السوائل الزيتية تحت الضغط. عند استخدام النبيذ، أضف نفس الكمية من الماء
- يبدأ العد التنازلي للطهي بعد وصول الضغط/الحرارة إلى المستوى المطلوب
- تحت الضغط، تستمر عملية الطهي حتى بعد انتهاء المؤقت
- عند طهي الفاصوليا، أضف ملعقة صغيرة من الزيت لتقليل الرغوة
- القطع الصعبة من اللحم مثالية للطهي بالضغط، حيث تعمل العملية على تليين الألياف
- استبدل حلقات الختم فقط بأجزاء معتمدة من الشركة المصنعة

التنظيف والصيانة

- الصيانة الصحيحة تضمن عمراً أطول للجهاز. نظف الجهاز بعد كل استخدام. لا يحتوي الجهاز على أجزاء قابلة للصيانة من قبل المستخدم - تواصل مع فني مؤهل للصيانة
- أفضل الجهاز دائماً عن الكهرباء ودع جميع الأجزاء تبرد تماماً قبل التنظيف
- لا تغمر الجهاز أو السلك أو القابس في الماء أو أي سائل
- تجنب المنظفات الكاشطة، أو الصوف المعدني، أو الوسائد الخشنة. احرص على عدم دخول الماء إلى الهيكل أو لوحة التحكم
- أزل القدر الداخلي. اغسل القدر، واقي الفائض، كوب القياس، وملعقة الأرز بالماء الساخن والصابون، ثم اشطف وجفف جيداً
- إذا كانت هناك بقايا، أزل صمام العادم
- اقلب الغطاء على سطح مستقر
- أزل حلقة الختم
- أزل واقي صمام العادم عند وجود البقايا
- لإزالة صمام الطفو: ادعّمه من الأسفل، ادفعه لأعلى، أزل الغطاء السيليكوني، ودعه يسقط. اغسل جميع الأجزاء بالماء الساخن والصابون، اشطف وجفف جيداً
- امسح الهيكل، لوحة التحكم، والغطاء بقطعة قماش مبللة
- تجنب إتلاف عنصر التسخين أثناء التنظيف
- تأكد من جفاف جميع الأجزاء قبل إعادة التجميع أو التشغيل
- نظف صمام العادم وواقية فقط عند وجود بقايا مرئية
- ملعقة الأرز، كوب القياس، الحامل الداخلي، والقدر الداخلي صالحة للغسل في غسالة الصحون
- الغطاء غير صالح للغسل في غسالة الصحون
- التخزين
- تأكد من أن الجهاز بارد تماماً، نظيف وجاف قبل التخزين
- خزّنه في مكان جاف، على رف مستقر أو في خزانة
- لا تضع أشياء ثقيلة فوق الجهاز

استكشاف الأعطال وإصلاحها

الحل	السبب	المشكلة
قم بتوصيل القابس في المقبس	الجهاز غير موصول بالكهرباء	الجهاز لا يعمل
تحقق من التيارات والقاطع الكهربائي	المقبس غير موصول بالكهرباء	
أفضل الجهاز عن الكهرباء ودعه يبرد قبل استخدامه مرة أخرى	الجهاز ساخن جداً	
أفضل الجهاز عن الكهرباء واتصل بفني مؤهل لفحص الجهاز وإصلاحه	عطّل في الجهاز	لوحة التحكم لا تضيء

لا يوجد ضغط في الجهاز	صمام الطفو في الوضع العلوي	تحقق من صمام الطفو من وجود أي بقايا ونظفه إذا لزم الأمر
	صمام الطفو تالف	توقف عن استخدام الجهاز واتصل بفني مؤهل للفحص والإصلاح
الجهاز يسخن لكن الشاشة و/أو الأزرار لا تضيء	عطل في الجهاز	ثم افصل الجهاز عن الكهرباء، واتصل بفني مؤهل للفحص والإصلاح CANCEL اضغط زر
صمام الطفو لا يخرج	كمية سائل غير كافية لتكوين ضغط	وافصل الجهاز عن الكهرباء. استخدم طريقة الإفراج السريع لتخفيف CANCEL اضغط زر الضغط وأترك الجهاز ليبرد قبل فتحه وإضافة السائل
	بقايا تمنع صمام الطفو	افصل الجهاز، استخدم طريقة الإفراج السريع، اتركه ليبرد، ثم افتح CANCEL اضغط ونظف الصمام
بخار يخرج من الغطاء	صمام تحرير الضغط غير مركب بشكل صحيح	وافصل الجهاز، انتظر حتى يتوقف البخار واضغط على الصمام لأسفل CANCEL اضغط باستخدام قفازات مقاومة للحرارة
بخار يتسرب من صمام الطفو عند رفعه	صمام التهوية تالف	افصل الجهاز واتصل بفني مؤهل للفحص والإصلاح CANCEL اضغط
	بقايا تمنع صمام الطفو	افصل الجهاز، استخدم طريقة الإفراج السريع ونظف الصمام بعد أن CANCEL اضغط يبرد
بخار يتسرب من جانبي الغطاء	غطاء السيليكون لصمام الطفو تالف	افصل الجهاز واتصل بفني مؤهل CANCEL اضغط
	الغطاء غير مغلق بشكل صحيح	وافصل الجهاز، انتظر حتى يتوقف البخار، ثم قم بتدوير الغطاء CANCEL اضغط بالقفازات بحيث يكون رمز ▼ على الغطاء متوافقاً مع رمز القفل على الهيكل
	حلقة مانعة للتسرب مفقودة	وافصل الجهاز، استخدم الإفراج السريع، اتركه ليبرد، أزل الغطاء، وضع CANCEL اضغط الحلقة باستخدام القفازات
	حلقة مانعة للتسرب تالفة	افصل الجهاز واتصل بفني مؤهل CANCEL اضغط
	بقايا بين الحلقة والغطاء	افصل الجهاز، استخدم الإفراج السريع، اتركه ليبرد، ثم أزل البقايا CANCEL اضغط
لا يمكن فتح الغطاء	صمام الطفو في الوضع العلوي	انتظر حتى ينخفض الصمام. استخدم الإفراج السريع مع القفازات لتقليل وقت الانتظار
	صمام الطفو تالف	توقف عن استخدام الجهاز واتصل بفني مؤهل
الجهاز يصدر رائحة ودخان	بقايا من عملية التصنيع تُزال عند الاستخدام الأول	شغل الجهاز مع وعاء داخلي ومقدار لا يقل عن 2 كوب ماء لمدة لا تقل عن 10 دقائق، بدون غطاء أو طعام، حتى تزول الرائحة والدخان
	الجهاز معطل	افصل الجهاز واتصل بفني مؤهل للفحص والإصلاح CANCEL اضغط

تصرف صحيح لهذا المنتج

- تشير هذه العلامة إلى أنه يجب عدم التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى في جميع أنحاء الاتحاد الأوروبي
- لمنع الضرر المحتمل للبيئة أو الصحة البشرية نتيجة التخلص غير المضبوط من النفايات، يُرجى إعادة تدويره بشكل مسؤول لتعزيز إعادة
- استخدام الموارد المادية بشكل مستدام لإرجاع جهازك المستخدم، يرجى استخدام أنظمة الإرجاع والتجميع أو الاتصال بالبايع حيث تم شراء المنتج، يمكنهم أخذ هذا المنتج لإعادة تدويره بطريقة صديقة للبيئة





www.zilan.com.tr



@zilanhome