

Tefal®

EN

CS

SK

HU

RO

BG

HR

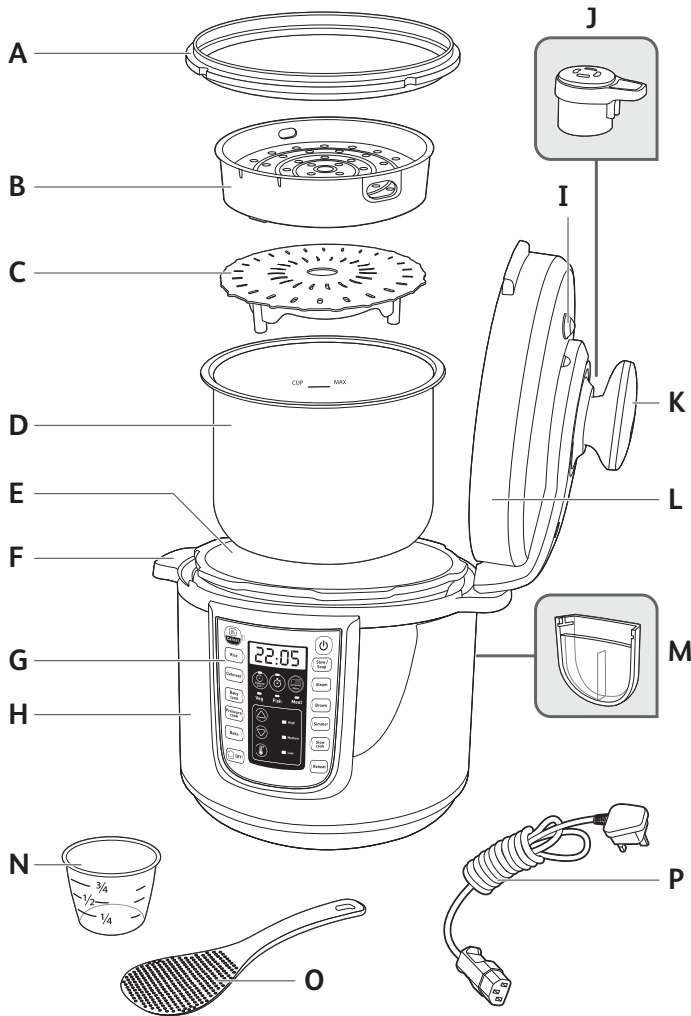
ES

PT

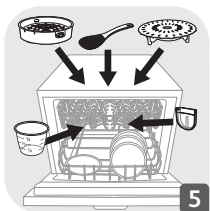
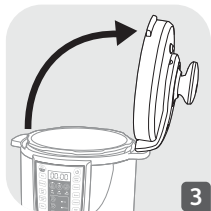
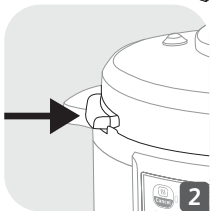


Fast & Delicious Multicooker

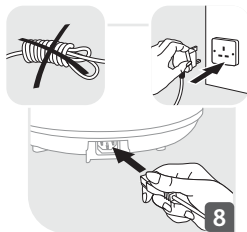
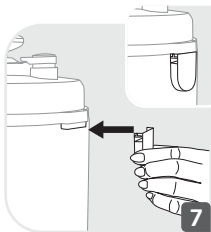
www.tefal.com

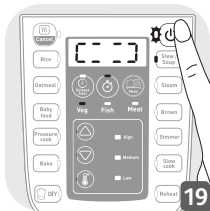
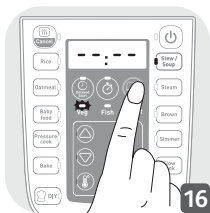
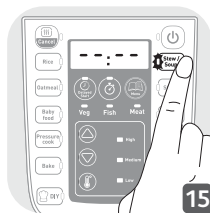
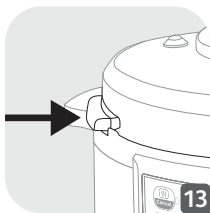
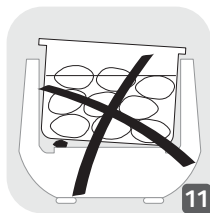


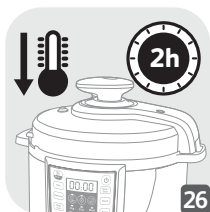
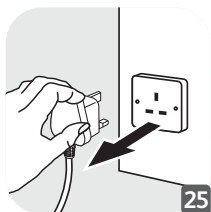
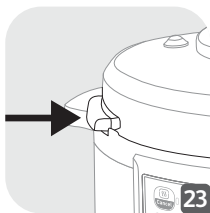
1

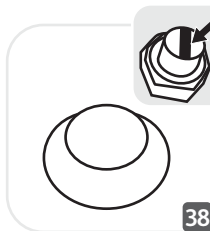
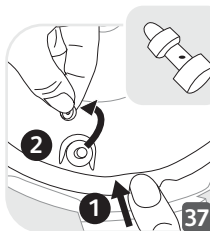
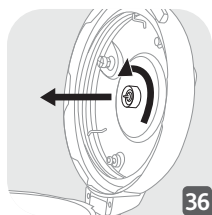
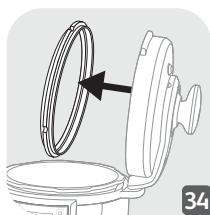
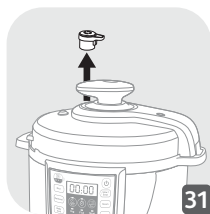
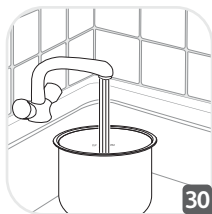
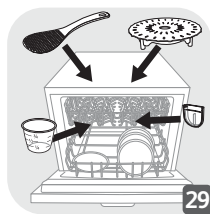


2









SAFETY INSTRUCTIONS

Take the time to read all the following instructions carefully.

EN

- Indoor use only.
- For cleaning your appliance, please refer instructions for use. You can wash the cooking bowl and steam basket in soapy hot water or in the dishwasher. Clean the body of the appliance using a damp cloth.
- Do not immerse the appliance in water.
- Improper use of the appliance and its accessories may damage the appliance and cause injury.
- Do not touch hot parts of the appliance. After use, heating element surface is subject to residual heat after use.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similiary qualified persons in order to avoid a hazard. Do not replace the power cord supplied with other cords.

- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Do not fill your appliance more than the MAX mark on the pot. Do not fill it more than half full for food that expands during cooking, such as rice, dehydrated vegetables.
Reduce the volume of water to avoid the risk of boiling over.
- Please follow the recommendations on the volume of food and water to avoid the risk of boiling over which can damage your appliance and cause injury.
- Before using your appliance, check that the float valve and the pressure limit valve are clean (see section Cleaning and maintenance).

- Do not place any foreign objects in the pressure relief system. Do not replace the valve.
 - When you open the lid, always hold it by the lid handle. Position your arms in alignment with the side carrying handles. Boiling water could remain trapped between the gasket support and the lid and could cause burns.
 - Be careful also about the risk of scalding from the steam coming out of the appliance when you open the lid. First open the lid very slightly to allow the steam to escape gently.
 - Never force the appliance open. Make sure that the inside pressure has returned to normal. Do not open the lid when the product is under pressure. To do so, see the Instructions for use.
-
- Use only the appropriate spare parts for your model. This is particularly important for the sealing gasket, the cooking pot and the metal lid.
 - Do not damage the sealing gasket. If it is damaged, have it replaced in an Approved Service Centre.
 - The heat source necessary for cooking is included in the appliance.
 - Do not place the appliance in a heated oven or on a hot hob. Do not place the appliance close to an open flame or a flammable object.
 - Do not heat the cooking pot with any other heat source than the heating plate of the appliance and do not use any other pot. Do not use the cooking pot with other appliances.
 - Do not move the appliance when it is under pressure. Do not touch the hot surfaces. Use the carrying handles when moving it and wear oven mitts, if necessary. Do not use the lid handle to lift the appliance.
 - Do not use appliance for other than the intended purpose.
 - This appliance is not a steriliser. Do **not** use it to sterilise jars.
 - The appliance cooks food under pressure. Incorrect use may cause risks of burns due to steam.
 - Make sure that the appliance is properly closed before bringing it up to pressure (see Instructions for use).
 - Do not use the appliance empty, without its pot or without liquid inside the pot. This could cause serious damage to the appliance.
 - After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell due to the effects of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it **before** cooking.

- When cooking food with a thick texture (chick peas, rhubarb, compotes, etc.), shake the appliance slightly before opening it to ensure that the food or cooking juices do not spurt out.
- Do not use the appliance to fry food in oil. Only browning is allowed.
- In browning mode, be careful of risks of burns caused by spattering when you add food or ingredients into the hot pot.
- During cooking and steam release at the end of cooking, the appliance releases heat and steam. Keep your face and hands away from the appliance to avoid scalding. Do not touch the lid during cooking.
- Do not use a cloth or anything else between the lid and the housing to leave the lid ajar. This can permanently damage the gasket.
- Do not touch the safety devices, except while cleaning and maintaining the appliance in accordance with the instructions given.
- Make sure that the bottom of the cooking pot and the heating element are always clean. Make sure that the central part of the heating plate is mobile.
- **Do not fill up your appliance without its cooking pot.**
- Use a plastic or wooden spoon to prevent any damage to the non-stick coating of the pot. Do not cut food directly in the cooking pot.
- If a great deal of steam is released from the rim of the lid, unplug the power cord at once and check whether the appliance is clean. If necessary, send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
- Do not carry the appliance by holding it by the handles of the removable pot. Always use the two side handles on the housing of the appliance. Wear oven mitts if the appliance is hot. For more safety, make sure that the lid is locked before transporting the appliance.
- If pressure is released continuously through the valve of the appliance (for more than 1 minute) while pressure cooking, send the appliance to a service centre for repair.
- Do not use a damaged appliance. Take it to your approved service centre.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- Use only spare parts sold in an approved service centre.
- The warranty does not cover the abnormal wear and tear of the cooking pot.
- Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time. Any use which does not conform to these instructions will absolve the manufacturer from any liability and void the warranty.
- In accordance with current regulations, before disposing of an appliance no longer needed, the appliance must be rendered inoperative (by unplugging it and cutting off the supply cord).



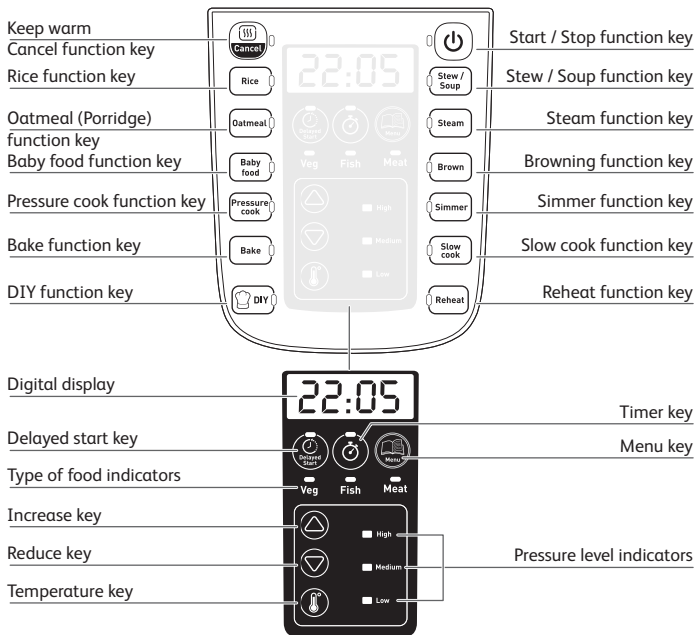
Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

DESCRIPTION

- | | | | |
|---|-------------------------|---|------------------------|
| A | Sealing gasket | I | Safety valve |
| B | Steam basket | J | Pressure limit valve |
| C | Trivet | K | Lid handle |
| D | Cooking pot (removable) | L | Lid |
| E | Heating element | M | Condensation collector |
| F | Carrying handle | N | Measuring cup |
| G | Control panel | O | Rice ladle |
| H | Base | P | Power cord |

CONTROL PANEL



1. The 20 features are respectively: «Keep Warm/Cancel», «Rice», «Oatmeal», «Baby food», «Pressure cook», «Bake», «DIY», «Reheat», «Slow Cook», «Simmer», «Brown», «Steam», «Stew/Soup», «Start/Stop», «Delayed Start», «Timer», «Menu», «Increase», «Reduce», «Temperature».
2. 25 types of cooking are proposed, please see Table 1 for more information.
3. For «Steam», «Stew/Soup» and «Simmer», you can choose the type of food: «vegetables», «fish», «meat/bean».

BEFORE FIRST USE

Remove packaging

- Take your appliance out of its packaging. Please keep your warranty card and remember to read the operating instructions before using the appliance for the first time.
- Place your appliance on a flat surface. Remove all packaging materials from the inside of the appliance: plastic bags, accessories (trivet, rice ladle, measuring cup & condensation collector) as well as the plug - fig. 4.
- Remove the promotional sticker on the appliance before using your appliance for the first time.

Opening the lid

- To open the lid, take hold of the handle, turn anti-clockwise, lift and pull the lid to the right - fig. 1-2-3.

Cleaning

- Be aware: only the accessories are dishwasher safe.
- Rinse the cooking pot, the condensation collector, the trivet, the sealing gasket.

Using your appliance for the first time

- Fully unwind the power cord; connect it to the appliance and then plug it into the mains - fig. 8.

INSTRUCTIONS FOR USE

Put the condensation collector into place. - fig. 7.

Take the cooking pot out and add the ingredients

- Remove the cooking pot.
- Put ingredients in the cooking pot.
- Please note that the level of foods and liquids should never exceed the max level marking on the cooking pot - fig. 9.

Place the cooking pot in the appliance

- Ensure the bottom of the cooking pot is clean and dry, and remove any food residue from the heating plate. Then place the cooking pot into the appliance - fig. 10-11.
- Do not use your appliance without the cooking pot.

Close and lock the lid

- Check that the sealing gasket is securely placed on the sealing gasket supporting cover.
- Close the lid on the appliance and turn it fully clockwise - fig. 12-13-14.

Fit the pressure limit valve

- Position the pressure limit valve and ensure that it is on. Please note that the valve does not click into place and that it will remain somewhat loose. Check that the pressure limit valve is down before you start pressure cooking (please see appliance description).

FUNCTIONS ILLUSTRATION

1. Switching on the appliance (standby mode)

Connect to the power supply, the system starts to self check, a buzzer makes a «BEEP» sound. The digital screen and all the indicator lights come on. After 1 second, the screen displays «----», the appliance is in the standby mode.

2. Working mode

- Each function has a default time and temperature and requires a specific lid position as shown below:

| PROGRAMS | MENU | TIME SET (min) | | TEMPERATURE (°C) | | LID POSITION | | | cooking with pressure |
|--------------------|-----------|----------------|-------|------------------|----------------|---------------------|-------------------------|------------|-----------------------|
| | | Default | Range | Default | Range | Lid closed + locked | Lid closed + not locked | Lid raised | |
| Rice | | 9 | 1-50 | 108 | not applicable | ● | | | ● |
| Oatmeal (Porridge) | | 3 | 1-20 | 90 | not applicable | ● | | | |
| Stew / Soup | veg | 10 | 1-70 | 108 | not applicable | ● | | | ● |
| | fish | 20 | 1-70 | 104 | not applicable | ● | | | |
| | meat/bean | 40 | 1-70 | 112 | not applicable | ● | | | |
| Steam | veg | 3 | 1-40 | 108 | not applicable | ● | | | ● |
| | fish | 3 | 1-15 | 104 | not applicable | ● | | | |
| | meat/bean | 10 | 5-40 | 112 | not applicable | ● | | | |

| PROGRAMS | MENU | TIME SET (min) | | TEMPERATURE (°C) | | LID POSITION | | | cooking with pressure |
|------------------|-----------|----------------|-------|------------------|----------------|---------------------|-------------------------|------------|-----------------------|
| | | Default | Range | Default | Range | Lid closed + locked | Lid closed + not locked | Lid raised | |
| Browning | | 10 | 1-60 | 160 | 100-160 | | | ● | |
| Reheat | | 4 | 1-60 | 104 | not applicable | ● | | | ● |
| Simmer | veg | 15 | 1-35 | 108 | not applicable | ● | | | ● |
| | fish | 15 | 1-35 | 104 | not applicable | ● | | | |
| | meat/bean | 15 | 5-35 | 112 | not applicable | ● | | | |
| Pressure cooking | high | 30 | 5-40 | 112 | not applicable | ● | | | ● |
| | medium | 30 | 5-40 | 108 | not applicable | ● | | | |
| | low | 30 | 5-40 | 104 | not applicable | ● | | | |
| Baby food | | 30 | 5-70 | 112 | not applicable | ● | | | ● |
| Baking | | 40 | 5-60 | 150 | not applicable | | ● | | |
| Slow cooking | | 2h | 2h-9h | 85 | not applicable | ● | | | |





| PROGRAMS | MENU | TIME SET (min) | | LID POSITION | |
|----------|------|----------------|-------|-----------------|---------------------|
| | | Default | Range | closed + locked | not locked / raised |
| DIY Chef | 1 | 10 | 1-60 | 70°C | 70°C |
| | 2 | | | 80°C | 80°C |
| | 3 | | | 90°C | 90°C |
| | 4 | | | LOW*(104°C) | 100°C |
| | 5 | | | MEDIUM*(108°C) | 110°C |
| | 6 | | | HIGH*(112°C) | 120°C |

*Cooking with pressure

COOKING PROGRAM INSTRUCTIONS








EN

Rice, Oatmeal (Porridge), Baby Food, Baking, Slow cooking, Reheat functions

- Press the corresponding key of the desired function, the screen displays the default cooking time.
- Then press  and set the desired time by pressing  or  keys.
- Then press . The appliance enters into cooking preheat and the screen displays a rotating red circle « [] ».
- When the temperature for cooking is reached, the appliance switches automatically to counting down signifying the cooking phase has started.
- At the end of the count down the appliance will beep to announce the end of cooking.










Note : Refer to the table on pages 13 and 14 for the lid position for each function.

Stew/Soup, Steam, Simmer functions

- Press the corresponding key of the desired function, the screen displays the default cooking time, the indicator for the type of food lights up    as the default and the corresponding pressure level indicator lights comes on too.
- If needed you can change the time and type of food.
- To change cooking time, press  and set the desired time by pressing  or  keys.
- To change the type of food, press Menu key several times until the indicator of the desired type of food lights up. The specified food will have a red light indicator light underneath.
- Then press . The appliance enters into cooking preheat and the screen displays « [] ».
- When the temperature for cooking is reached, the appliance switches automatically to cooking phase, and the time previously set starts counting down.
- At the end of the count down the appliance will beep to announce the end of cooking.
- The appliance enters into keep warm mode (see Keep Warm chapter).

Note : refer to the table on pages 13 and 14 for the lid position for each function.

Browning function







- You can add oil first and then the ingredients, or add oil and ingredients at the same time.
- Press the Browning key, the screen displays the default temperature.
- If needed you can change the temperature by pressing  or  keys.
- Then if you want to change the browning time press  and set the desired time by pressing  or  keys.
- You are able to change the temperature by pressing the temperature key () and  or  key.
- Then press . The appliance enters into cooking preheat and the screen displays « [] ».
- When the temperature for cooking is reached, the appliance switches automatically to cooking phase, and the time previously set starts counting down.
- At the end of the count down the appliance will beep to announce the end of cooking.

Note :

* **The lid must remain open during browning.**

* **To avoid the oil overheating do not use the browning function for more than 30 minutes.**







Pressure cooking function

- Press the Pressure cook key, the pressure level is indicated by a light on the control panel (High, Medium or Low) and on the display by «HI-P», «P», or «LO-P».
- You can change the pressure level by pressing  or  keys.
- If needed you can also change the cooking time, by pressing  and set the desired time by pressing  or  keys.
- Then press . The appliance enters into cooking preheat and the screen displays « [] ».
- The appliance switches automatically to cooking phase (indicated by a single beep sound), and the time previously set starts counting down. Another beep sound during cooking (double beep sound) informs that the operational pressure is achieved.
- At the end of the count down the appliance will beep to announce the end of cooking.
- The electric pressure cooker enters into keep warm mode (see Keep Warm chapter).


Note : The lid must remain closed and locked during pressure cooking.

DIY Chef function







Thanks to this function, you are free to choose the cooking time and temperature/pressure.

- Set your DIY cooking level from 1 to 6 depending on the cooking you want to do (see the table page 14), by pressing  or  keys. If you want to cook with pressure in DIY mode : the lid must be locked, there must be enough liquid in the cooking pot, and you have to choose between the three levels : 4 (LOW pressure 20kPa), 5 (MEDIUM pressure 38kPa) or 6 (HIGH pressure 60kPa).
- If needed you can also change the cooking time, by pressing  and set the desired time by pressing  or  keys.
- Then press . The appliance enters into cooking preheat and the screen displays « [] ».
- When the temperature for cooking is reached, the appliance switches automatically to cooking phase, and the time previously set starts counting down.
- At the end of the count down the appliance will beep to announce the end of cooking.

Keep Warm

- In keep warm mode, when the cooking countdown reaches 0, the appliance “will beep”, then it automatically goes into the keep warm setting, (except for DIY functions), the digital screen indicates «00:00».
- If pressing  during standby mode, it goes to keeping warm function, the digital screen indicates «00:00» and counts up.
- After 24 consecutive hours, this function will be cancelled automatically and it returns to the standby state.
- During Keep Warm, take care that the lid is closed.

Delayed start setting

- When choosing a function, before the appliance has started cooking, you can press  to set a delayed time. By pressing  and  keys, you can adjust the time, in intervals of 10 minutes.
- The delayed time setting range (2-24 hours) contains the cooking time; when you press  the Delayed start/timer function key, it indicates «02:00», press the  key to increase and the  key to decrease.
- After setting the delayed start the corresponding function indicator will light up.

Note : «Delayed start» is not available for the «Browning» and «DIY» functions.

Cancel/Stop setting

In the following setting: preset, cooking, pressure cooking, keeping warm, only «keep warm/cancel» key is available. Press the «keep warm/cancel» key for one second to cancel and return to the standby mode.

You have the possibility to switch off the product by pressing the  key more than 2 seconds.

Opening the lid after pressure cooking

After cooking under pressure is completed, steam will be released by pressing on the button on the handle “one-touch steam release”- fig. 21, it will take only a few seconds to 10 minutes depending on the of liquid inside.

- To open the lid, take hold of the handle, turn it clockwise, lift and pull the lid to the right - fig. 22-23-24.
- Unplug the power cord - fig. 25.

Note : Be careful of the hot steam coming out from the bowl. Keep your face and hands away from the steam flow.

GENERAL INFORMATION FOR COOKING UNDER PRESSURE

- Once pressure has built up in the appliance:
 - The pressure limit valve will rise. The safety lock in the lid is then activated and the lid will not be able to be opened during cooking. Never attempt to open the lid during pressure cooking.
 - The led Low, Medium, or High will light on to indicate that there is pressure in the appliance.
- When using the pressure cooker for the first few times, you may notice slight leaking from the pressure limit valve and the sealing gasket. This is normal and will occur when pressure builds up.
- Your favourite traditional recipes can be easily adapted to PRESSURE COOK setting.
 - Low (Low Pressure): to cook delicate food such as fish, shellfish and some vegetables
 - Medium (Moderate Pressure): to cook vegetables
 - High (High Pressure): to cook meat and frozen food
- It is normal for a small amount of steam to escape during cooking (as the valve is a safety valve).

- Don't use the pressure cooking without a minimum amount of water of 10cl.
- For cooking with pressure, the starting of the cooking is indicated by a single beep sound. The operational pressure is achieved after a double beep sound.

Safety features

Your pressure cooker contains several safety features:

Safety When Opening:

- If your pressure cooker is under pressure, the manometric rod is in the upper locking position, which prevents the cover from opening. Never try to force open your pressure cooker.
- It is especially important not to apply pressure to the manometric rod.
- Ensure that the internal pressure has fallen (additional steam escaping from the safety valve) prior to trying to open the cover.

Two Overpressure Safety Features:

- First device: the safety valve releases the pressure – see chapter on Cleaning and Maintenance, page 18.
- Second device : the joint let off steam on the back of the cover.

If one of the overpressure safety features is triggered:

- Turn off your appliance.
- Allow your appliance to completely cool down.
- Open it.
- Check and clean the safety valve, decompression ball and gasket. See chapter on Cleaning and Maintenance.
- If your appliance leaks or is no longer operational after having performed these checks and cleaning, take it to an Authorised Service Centre.

Regulating your appliance:

The pressure can be regulated by switching the heating element on or off.

SERIE EPC06

Low pressure 20kPa (104,5°C) / Medium Pressure 38kPa (108,5°C) / High pressure 60kPa (112,5°C) / PS: 130 kPa

Product capacity: 5.8L / Useful capacity: =3.8L

Built-in heating (overmolded heating resistance)

CLEANING AND MAINTENANCE

- Once your food is cooked, unplug the appliance and let it cool for at least 2 hours before cleaning - fig. 25-26. Clean your appliance after each use.
- Clean the housing and the inside of the lid with a damp cloth - fig. 32-33. Do not immerse the appliance in water or pour water into it without the inner bowl - fig. 27.
- Remove the condensation collector and clean it thoroughly under water. Place it back in its original position - fig. 35.

- Rinse the sealing gasket. Dry it off thoroughly before placing it back.
- To clean the float valve, remove the lid - fig. 36 then remove the valve gently from the lid - fig. 37 and rinse it under water. Dry it off thoroughly. Take care that the duct is properly cleaned before placing the float valve back in its original position.
- Press on the internal part of the safety valve spring to check that it is not clogged - fig. 37,38.
- Clean the cooking pot and the accessories. Only the accessories are dishwasher safe - fig. 29. Do not use a scourer or abrasive cleaners to clean the pot as this can damage the non stick coating in the pot.
- Remove the pressure limit valve from the pipe and clean both valve and pipe with water. Once dry, take care that duct of the pipe is properly cleaned before to plug the valve back on it - fig. 31.
- Do not immerse the appliance. Always use the cooking pot provided. Do not pour water or food directly into the appliance - fig. 27.
- If you inadvertently immerse your appliance in water or spill water directly on the heating element (when the pot is not in place), do not use the appliance and take it to your service centre for repair.
- Clean your appliance after each use.
- Change the sealing gasket every 2 years. Use only the gasket reference 22CM CYSB50YC8.

TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible reasons | Solutions |
|--|--|---|
| Unable to open lid. | Unable to open because of pressure in the inner pot. | a.Wait for the pressure in the pot to release completely. b. Press and hold the pressure release button. |
| | Pressure in the pot is fully released but the float valve is stuck because it is too dirty, and therefore unable to move down. | a. Be sure the pressure is totally released by leaving to completely cool down for 2 hours minimum (not under water). b. Please use a skewer to poke the float valve, to make it fall down. Be careful, keep your face away from the lid and the handle as hot steam/food may be released. c. Before next use, please clean and wipe the float valve. |
| Unable to close lid. | Sealing gasket is not properly installed. | Install the sealing gasket properly. |
| | The float valve is stuck because it is too dirty, and therefore unable to move down. | a. Please use a skewer to poke the float valve, to make it fall down. b. Before next use, please clean and wipe the float valve (see page 18, cleaning steps of the float valve). |
| | Direction which lid was closed is incorrect. | Close the lid in the correct direction according to the instruction manual. |
| Intense release of pressure from pressure limit valve. | Faulty pressure control resulted in release of pressure. | Send to repair and maintenance department. |
| | Pressure limit valve is in an incorrect in position. | Gentling press the pressure limit valve to make it fall into place. |
| Food is uncooked | Rice/water ratio is incorrect. | Use the required rice/water ratio Be sure the releasing valve is not dirty and creating leakage during cooking. |
| | No electricity from the power supply. | Check the home electric circuit. |
| E0 displayed on digital screen. | Lid temperature sensor is faulty. | Send to repair and maintenance department. |
| E1 displayed on digital screen. | The bottom sensor open circuit or short circuit. | Send to repair and maintenance department |
| E2 displayed on digital screen. | lid is not locked | Check if the program selected requires the lid totally closed . If yes, completely lock the lid. If no, send to repair and maintenance department. |
| E5 displayed on digital screen. | Abnormal low pressure. | Check that gasket is properly installed and cleaned.Check that pressure limit valve falls down into place and is cleaned.Check that lid fixing nut is well tightened. |
| Steam leaking from lid. | The sealing gasket was not properly installed. | Remove the gasket, clean it and reinstall the sealing gasket properly, in correct position (see page 18, cleaning steps of the lid gasket). |

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Nespěchejte a pozorně si přečtěte všechny následující pokyny.

- Příklad použijte výhradně uvnitř.
- V případě čištění přístroje konzultujte pokyny v návodu. Varnou nádobu a parní košík můžete umýt v teplé vodě se saponátem nebo v myčce. Tělo přístroje čistěte vlhkým hadříkem.
- Tento přístroj se nikdy nesmí ponořit do žádné kapaliny.
- Nesprávné použití přístroje a jeho příslušenství může poškodit přístroj a způsobit zranění.
- Nikdy se nedotýkejte horkých částí přístroje. Ohřívací součást má po použití zbytkové teplo.
- V zájmu vaší bezpečnosti je tento přístroj ve shodě s použitelnými normami a předpisy (Směrnice o nízkém napětí, Elektromagnetické kompatibilitě, Materiálech v kontaktu s potravinami, životním prostředím...).
- Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí), jejichž fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti jsou sniženy, nebo osoby bez patřičných zkušeností nebo znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo pokud je tato osoba předem nepoučila o tom, jak se přístroj používá. Na děti je třeba dohlížet, aby si s přístrojem nehrály.
- Jestliže je napájecí kabel tohoto přístroje poškozený, z bezpečnostních důvodů jej musí vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo osoba se srovnatelnou kvalifikací. Nevyměňujte dodaný napájecí kabel za jiný kabel.
- Tento přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti. Není určen pro použití v následujících případech, na které se nevztahuje záruka:

- používání v kuchyňských koutech vyhrazených pro personál v obchodech, kancelářích a v jiném profesionálním prostředí,
- používání na farmách,
- používání zákazníky hotelů, motelů a jiných zařízení ubytovacího typu,
- používání v pokojích pro hosty.
- Příklad nesmí být používán dětmi. Ukládejte přístroj a jeho kabel mimo dosah dětí.
- Tento přístroj smějí používat osoby, jejichž fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti jsou sniženy, nebo osoby bez potřebných zkušeností nebo znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo obdržely pokyny týkající se bezpečného používání přístroje a náležitě rozumí potenciálním rizikům.
- Zařízení není určeno k tomu, aby dětem sloužilo jako hračka.
- Nenaplňujte přístroj nad rysku MAX v nádobě. Nenaplňujte více než polovinu objemu nádoby v případě pokrmů, které se během vaření rozšiřují, jako je rýže nebo sušená zelenina, **snižte** objem vody, aby nedošlo k přetékání.
- Dbejte na dodržení doporučení týkajících se objemu potravin a vody, abyste zabránili jakémukoli přetížení, které by mohlo poškodit přístroj a způsobit zranění.
- Před každým použitím ověřte, zda je dekompresní kulička a bezpečnostní ventil čistý, než přístroj použijete (viz oddíl Čištění a údržba).
- Do dekompresního systému nevstrkujte žádný předmět ani cizí těleso. Kuličku nevyměňujte.
- Pokud otevíráte víko, udržujte je vždy za držadlo pro otevření/zavírání. Umístěte ruce do linie bočních přenosných držadel.

Může dojít k tomu, že mezi držákem těsnění a víkem zbyla vařící voda, a mohli byste se popálit.

- Dávejte také pozor na riziko opaření párou, která vychází z výrobku v okamžiku otevření. Nejprve víko pootevřete, aby pára mohla pomalu unikat.
- Nikdy nezkoušejte násilím otevřít víko.
Víko neotevírejte, dokud je výrobek pod tlakem. Postupujte vždy podle pokynů k použití.

- Vzhledem k rozmanitosti platných norem je třeba, pokud je přístroj používán v jiné zemi, než ve které byl zakoupen, nechat ho zkontrolovat schváleným servisem.
- Používejte výhradně náhradní díly upravené pro váš model. Toto platí zejména pro těsnění, varnou nádobu a kovové víko.
- Dávejte pozor, abyste nepoškodili těsnění. Pokud dojde k jeho poškození, nechte je vyměnit v Autorizovaném servisním středisku.
- Zdroj ohřevu pro vaření je součástí přístroje.
- Přístroj nikdy neumísťujte do vyhřáté trouby nebo na teplou plotnu. Přístroj nestavte do blízkosti otevřeného plamene nebo hořlavého předmětu.
- Neohřívejte varnou nádobu pomocí jiného zdroje tepla než topného tělesa přístroje a nepoužívejte jinou nádobu. Nepoužívejte varnou nádobu ani s jinými přístroji.
- Pokud je přístroj pod tlakem, přemisťujte jej velmi opatrně. Nedotýkejte se horkých částí přístroje. Přenášejte přístroj jen pomocí držadel určených k tomuto účelu a používejte ochranné rukavice podle potřeby. Nikdy nepoužívejte držadlo víka na přenášení přístroje.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič v jiných podmínkách, než pro jaké byl navržen.
- Tento výrobek není sterilizátor. **Nepoužívejte** jej ke sterilizaci nádob.
- Přístroj vaří pokrmy pod tlakem. Nesprávným používáním může dojít k vzniku popálenin a opaření od páry.
- Zkontrolujte, zda je přístroj správně uzavřen, než jej natlakujete (viz návod k použití).
- Nikdy nepoužívejte přístroj na prázdno, bez nádoby ani bez kapaliny v nádobě. Tím by mohlo dojít k vážnému poškození přístroje.
- Pokud vaříte silnější kus masa (například hovězí jazyk), nepropichujte kůži, pokud po uvaření vypadá nafouknutě, mohli byste se popálit. Nezapomeňte kůži propíchnout **před** vařením. Pokud vaříte pokrmy tužší konzistence (cizrna, rebarbora, zavařované ovoce atd.), opatrně natřeste přístroj, než jej otevřete, aby pokrmy nevystříkly anebo aby šťávy z vaření nevytryskly při otevření.
- Nepoužívejte přístroj na smažení pokrmů v oleji. Přípustné je jen opékání/osmahnutí.
- Při opékání dávejte pozor na riziko popálení vlivem vystřikujícího oleje, když přidáváte pokrmy nebo přísady do teplé nádoby.

- Při vaření a automatickém uvolnění tlaku na konci vaření z přístroje uniká teplo i pára. Udržujte obličej i ruce dále od přístroje v tomto okamžiku, abyste se nepopálili. Během vaření se nedotýkejte víka.
- Mezi víko a trup přístroje nevstoupejte žádný předmět (utěrku apod.) s cílem udržet víko otevřené - mohlo by dojít k trvalému poškození těsnění.
- Nikdy se nedotýkejte bezpečnostních prvků kromě čištění a údržby přístroje, které je nutno provádět v souladu s dodanými pokyny.
- Dávejte pozor, aby spodní část varné nádoby a topné těleso byly vždy čisté. Zkontrolujte, zda je středový prvek topného tělesa pohyblivý.
- **Přístroj nenaplňujte bez nainstalování varné nádoby.**
- Použijte plastové nebo dřevěné náčiní, abyste nepoškodili nepřilnavý povrch nádoby. Nikdy nekrájejte pokrmu přímo ve varné nádobě.
- Pokud se na okraji víka objeví výrazné množství páry, okamžitě odpojte napájecí kabel a zkontrolujte čistotu přístroje. Podle potřeby odešlete přístroj k opravě do Autorizovaného servisního střediska.
- Nepřenašejte přístroj za držadla odnímatelné nádoby. Vždy používejte obě boční držadla umístěná na trupu přístroje, pokud je přístroj teplý, používejte ochranné rukavice. Z bezpečnostních důvodů zkontrolujte, zda je víko před přepravou zamčeno.
- Pokud tlak trvale uniká pomocí tlumicího ventilu přístroje (po dobu déle než 1 minuta) při vaření pod tlakem, odešlete přístroj do autorizovaného servisního střediska k opravě.
- Nepoužívejte poškozený přístroj, zanešte jej do autorizovaného servisního střediska.

TYTO POKYNY PEČLIVĚ USCHOVEJTE.

- Používejte pouze náhradní díly dodávané autorizovanými servisními středisky.
- Záruka se nevztahuje na neobvyklé opotřebení varné nádoby.
- Pozorně si přečtěte návod k použití, než přístroj poprvé použijete. Jakékoli používání, které není v souladu s pokyny, znamená omezení odpovědnosti a záruky výrobce.
- V souladu s platnými předpisy musíte přístroj připravit a zajistit jeho nepoužitelnost (odpojte jej a odřízněte napájecí kabel) před jeho likvidací.



Podílejte se na ochraně životního prostředí!

① Váš přístroj obsahuje čtené materiály, které lze zhodnocovat nebo recyklovat.

➔ Svěťte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, schválenému servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

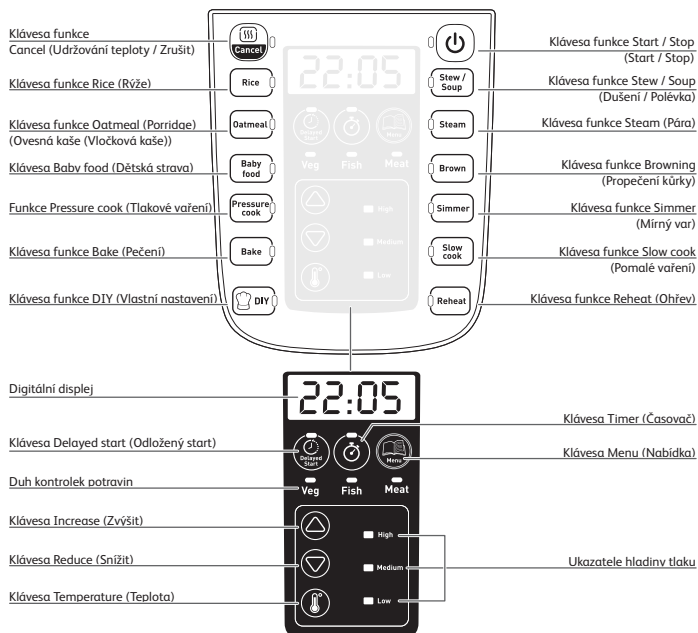
POPIS

- A** těsnící profil
- B** Napařovací košik
- C** Trojnožka
- D** Varná nádoba (vyjímatelná)
- E** Topné těleso
- F** Madlo na přenášení
- G** Ovládací panel
- H** Základna

- I** Bezpečnostní ventil
- J** Tlakový omezovací ventil
- K** Držadlo víka
- L** Víko
- M** Kondenzační nádoba
- Ne** Odměrný šálek
- O** Naběračka na rýži
- P** Napájecí kabel

CS

OVLÁDACÍ PANEĽ



1. Těmito 20 funkcemi je: «Udržování teploty / Zrušit», «Rýže», «Ovesná kaše», «Dětská strava», «Tlakové vaření», «Pečení», «Vlastní nastavení», «Udržování teploty», «Pomalé vaření», «Mírný var», «Zapečení», «Pára», «Dušení / Polévka», «Odložený start», «Časovač», «Nabídka», «Teplota».
2. Je navrženo 25 druhů vaření, více informací naleznete v tabulce 1.
3. Pro režimy «Pára», «Dušení / Polévka» a «Mírný var» můžete zvolit druh potravin: «zelenina», «ryby», «maso / fazole».

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Sejměte obal

- Vybalte spotřebič z obalu. Uschovejte si záruční kartu a před prvním použitím spotřebiče si přečtěte návod k obsluze.
- Umístěte spotřebič na rovný povrch. Odstraňte veškerý obalový materiál z vnitřku spotřebiče: plastové sáčky, příslušenství (trojnožku, naběračku na rýži, odměrku a kondenzační nádobu) a zástrčku – obr. 4.
- Před prvním použitím spotřebiče z něj sejměte reklamní samolepku.

Otevření víka

- Chcete-li otevřít víko, uchopte rukojeť, otočte s ní proti směru hodinových ručiček a vytáhněte víko doprava – obr. 1-2-3.

Čištění

- Pozor: pouze příslušenství lze bezpečně mýt v myčce na nádobí.
- Opláchněte varnou nádobu, kondenzační nádobu, trojnožku, těsnicí profil.

První použití spotřebiče.

- Zcela rozviňte napájecí kabel, zapojte jej do spotřebiče a poté jej zapojte do sítě – obr. 8.

NÁVOD K POUŽITÍ

Umístěte na příslušné místo kondenzační nádobu. – obr. 7.

Vyjměte varnou nádobu a přidejte ingredience

- Vyjměte varnou nádobu.
- Ingredience vložte do varné nádoby.
- Upozorňujeme, že hladina potravin a kapalin by nikdy neměla převyšovat značku maximálního množství na varné nádobě – obr. 9.

Umístěte varnou nádobu do spotřebiče.

- Přesvědčte se, že dno varné nádoby je čisté a suché, a odstraňte z varné desky veškeré zbytky potravin. Potom umístěte varnou nádobu do spotřebiče – obr. 10-11.
- Spotřebič nepoužívejte bez varné nádoby.

Zavřete a zamkněte víko.

- Zkontrolujte, zda je těsnicí profil správně usazen na nosném krytu pro těsnicí profil.
- Zavřete víko spotřebiče a otočte jím zcela doprava – obr. 12-13-14.

Upevněte tlakový omezovací ventil

- Upravte polohu tlakového omezovacího ventilu a přesvědčte se, že funguje. Upozorňujeme, že ventil nezacvakne na své místo a že zůstane mírně uvolněn. Než zahájíte tlakové vaření, zkontrolujte, zda je tlakový omezovací ventil dole (viz popis spotřebiče).

VYSVĚTLENÍ FUNKCÍ

CS

1. Zapnutí spotřebiče (pohotovostní režim)

Připojte spotřebič k napájení. Systém zahájí automatickou kontrolu a zvuková signalizace «ZAPÍPÁ». Digitální displej a všechny kontrolky se rozsvítí. Po 1 sekundě se na displeji zobrazí «----» a spotřebič bude v pohotovostním režimu.

2. Pracovní režim

- Každá funkce má výchozí dobu a teplotu a vyžaduje specifickou polohu víka, jak je vyobrazeno níže:

| PROGRAMY | NABÍDKA | NASTAVENÁ DOBA (min) | | TEPLOTA (°C) | | POLOHA VÍKA | | | vaření s tlakem |
|-----------------------------|---------------|----------------------|---------|--------------|-----------------|---------------------------|-----------------------------|------------------|-----------------|
| | | Výchozí | Rozmezí | Výchozí | Rozmezí | Víko je zavřené + zamčené | Víko je zavřené + nezamčené | Víko je zvednuté | |
| Rýže | | 9 | 1–50 | 108 | není relevantní | • | | | • |
| Ovesná kaše (Vločková kaše) | | 3 | 1–20 | 90 | není relevantní | • | | | |
| Dušení / Polévka | zel | 10 | 1–70 | 108 | není relevantní | • | | | |
| | ryby | 20 | 1–70 | 104 | není relevantní | • | | | • |
| | maso / fazole | 40 | 1–70 | 112 | není relevantní | • | | | |
| Pára | zel | 3 | 1–40 | 108 | není relevantní | • | | | |
| | ryby | 3 | 1–15 | 104 | není relevantní | • | | | • |
| | maso / fazole | 10 | 5–40 | 112 | není relevantní | • | | | |





| PROGRAMY | NABÍDKA | NASTAVENÁ DOBA (min) | | TEPLOTA (°C) | | POLOHA VÍKA | | | vaření s tlakem |
|-------------------|-------------|----------------------|---------|--------------|-----------------|---------------------------|-----------------------------|------------------|-----------------|
| | | Výchozí | Rozmezí | Výchozí | Rozmezí | Víko je zavřené + zamčené | Víko je zavřené + nezamčené | Víko je zvednuté | |
| Propečení kůrky | | 10 | 1–60 | 160 | 100–160 | | | • | |
| Ohřev | | 4 | 1–60 | 104 | není relevantní | • | | | • |
| Mírný var | zel | 15 | 1–35 | 108 | není relevantní | • | | | • |
| | ryby | 15 | 1–35 | 104 | není relevantní | • | | | |
| | maso/fazole | 15 | 5–35 | 112 | není relevantní | • | | | |
| Vaření pod tlakem | vysoký | 30 | 5–40 | 112 | není relevantní | • | | | • |
| | střední | 30 | 5–40 | 108 | není relevantní | • | | | |
| | nízký | 30 | 5–40 | 104 | není relevantní | • | | | |
| Dětská strava | | 30 | 5–70 | 112 | není relevantní | • | | | • |
| Pečení | | 40 | 5–60 | 150 | není relevantní | | • | | |
| Pomalé vaření | | 2 h | 2 h–9 h | 85 | není relevantní | • | | | |

| PROGRAMY | NABÍDKA | NASTAVENÁ DOBA (min) | | POLOHA VÍKA | |
|-------------------|---------|----------------------|---------|--------------------------|----------------------|
| | | Výchozí | Rozmezí | zavřené + zamčené | nezamčené / zvednuté |
| Vlastní nastavení | 1 | 10 | 1-60 | 70 °C | 70 °C |
| | 2 | | | 80 °C | 80 °C |
| | 3 | | | 90 °C | 90 °C |
| | 4 | | | NÍZKÝ* (104 °C) | 100 °C |
| | 5 | | | STŘEDNÍ* (108 °C) | 110 °C |
| | 6 | | | VYSOKÝ* (112 °C) | 120 °C |

*Vaření s tlakem








NÁVOD K PROGRAMŮM VAŘENÍ

Funkce Rýže, Ovesná kaše (Vločková kaše), Dětská strava, Pečení, Pomalé vaření, Udržování teploty

- Stiskněte příslušné tlačítko požadované funkce a na displeji se zobrazí výchozí doba vaření.
- Potom stiskněte  a nastavte požadovanou dobu vaření stiskem kláves  nebo .
- Následně stiskněte . Spotřebič přejde do režimu předehřátí pro vaření a na displeji se zobrazí kroužící červené kolečko « [] ».
- Jakmile je dosaženo teploty pro vaření, spotřebič se přepne automaticky na odpočet, což značí zahájení fáze vaření.
- Na konci odpočtu spotřebič pípne, a oznámí tak konec vaření.










Poznámka: Polohu víka pro jednotlivé funkce naleznete v tabulce na stranách 13 a 14.

Funkce Dušení/Polévka, Pára, Mírný var

- Stiskněte příslušnou klávesu požadované funkce a na displeji se zobrazí výchozí doba vaření, rozsvítí se výchozí ukazatel pro druh potraviny    a také příslušný ukazatel hladiny tlaku.
- V případě potřeby můžete dobu a druh potraviny změnit.
- Chcete-li změnit dobu vaření, stiskněte klávesu  a nastavte požadovanou dobu stisknutím kláves  nebo .
- Chcete-li změnit druh potraviny, stiskněte několikrát klávesu Nabídka, dokud se nerozsvítí ukazatel požadovaného druhu potraviny. Pod určenou potravinou se rozsvítí červený ukazatel.
- Následně stiskněte . Spotřebič přejde do režimu předehřátí pro vaření a na displeji se zobrazí « [] ».
- Jakmile je dosaženo teploty pro vaření, spotřebič se přepne automaticky do fáze vaření a započne odpočet dříve nastavené doby.
- Na konci odpočtu spotřebič pípne, a oznámí tak konec vaření.
- Spotřebič přejde do režimu udržování teploty (viz kapitola Udržování teploty).

Poznámka: polohu víka pro jednotlivé funkce naleznete v tabulce na stranách 13 a 14.

Funkce propečení kůrky







- Můžete nejprve přidat olej a až poté ingredience nebo přidat olej a ingredience současně.
- Stiskněte klávesu Propečení kůrky a na displeji se zobrazí výchozí teplota.
- V případě potřeby můžete teplotu stisknutím kláves  nebo .
- Poté, chcete-li změnit dobu propékání kůrky, stiskněte klávesu  a nastavte požadovanou dobu stisknutím kláves  nebo .
- Teplotu můžete změnit stisknutím klávesy teploty  a klávesy  nebo .
- Následně stiskněte . Spotřebič přejde do režimu předehřátí pro vaření a na displeji se zobrazí « [] ».
- Jakmile je dosaženo teploty pro vaření, spotřebič se přepne automaticky do fáze vaření a započne odpočet dříve nastavené doby.
- Na konci odpočtu spotřebič pípne, a oznámí tak konec vaření.

Poznámka:

* **Víko musí během propékání kůrky zůstat otevřené.**

* **Abyste předešli přehřátí oleje, nepoužívejte funkci propečení kůrky po dobu delší než 30 minut.**







Funkce tlakového vaření

- Stisknete klávesu Pressure cook (Tlakové vaření); tlaková hladina je indikována kontrolkou na ovládacím panelu (Vysoká, Střední nebo Nízká) a na displeji symboly «HI-P», «P» nebo «LO-P».
- Tlakovou hladinu můžete měnit stisknutím kláves  nebo .
- V případě potřeby můžete měnit také dobu vaření stisknutím klávesy  a nastavením požadované doby stisknutím kláves  nebo .
- Následně stisknete . Spotřebič přejde do režimu přehřátí pro vaření a na displeji se zobrazí «[] []».
- Spotřebič se automaticky přepne do fáze vaření (oznámené jedním pípnutím) a zahájí odpočet předtím nastavené doby. Další pípnutí během vaření (dvě pípnutí) informuje, že je dosažen provozní tlak.
- Na konci odpočtu spotřebič pípne, a oznámí tak konec vaření.
- Elektrický tlakový hrnc přejde do režimu udržování teploty (viz kapitola Udržovat teplotu).


Poznámka: Během tlakového vaření musí víko zůstat zavřené a zamknuté.

Funkce Vlastní nastavení







Díky této funkci můžete libovolně nastavovat dobu vaření a teplotu/tlak.

- Nastavte si vlastní úroveň vaření DIY od 1 do 6 v závislosti na vaření, které chcete realizovat (viz tabulka 14), stisknutím kláves  nebo . Chcete-li vařit s použitím tlaku v režimu vlastního nastavení: víko musí být zamknuto, ve varné nádobě musí být dostatek kapaliny a musíte si zvolit mezi třemi úrovněmi: 4 (NÍZKÝ tlak 20 kPa), 5 (STŘEDNÍ tlak 38 kPa) nebo 6 (VYSOKÝ tlak 60 kPa).
- V případě potřeby můžete měnit také dobu vaření stisknutím klávesy  a nastavením požadované doby stisknutím kláves  nebo .
- Následně stisknete . Spotřebič přejde do režimu přehřátí pro vaření a na displeji se zobrazí «[] []».
- Jakmile je dosaženo teploty pro vaření, spotřebič se přepne automaticky do fáze vaření a započne odpočet dříve nastavené doby.
- Na konci odpočtu spotřebič pípne a oznámí tak konec vaření.

Udržování teploty

- V režimu udržování teploty, pokud odečet při vaření dosáhne 0, spotřebič "pípne" a potom automaticky přejde do nastavení udržování teploty (kromě funkcí vlastního nastavení) a na digitálním displeji se zobrazí «00:00».
- Pokud stisknete  v pohotovostním režimu, spotřebič aktivuje funkci udržování teploty, na digitálním displeji se zobrazí «00:00» a začne běžet čas.
- Po 24 hodinách bude tato funkce automaticky zrušena a spotřebič se vrátí do pohotovostního režimu.
- Během udržování teploty dbejte na to, aby bylo víko zavřené.

Nastavení odloženého zapnutí

- Při volbě funkce před zahájením vaření můžete stisknutím klávesy  nastavit čas odloženého zapnutí. Tisknutím kláves  a  můžete nastavovat čas v intervalech 10 minut.
- Rozmezí nastavení času odloženého zapnutí (2–24 hodin) představuje dobu vaření; pokud stisknete tlačítko funkce  Odložené zapnutí/časovač, zobrazí se «02:00»; stiskem klávesy  hodnotu zvyšujete a stiskem klávesy  hodnotu snižujete.
- Po nastavení odloženého zapnutí se rozsvítí kontrolka příslušné funkce.

Poznámka: «Odložené zapnutí» není dostupné pro funkce «Propeční kůrky» a «Vlastní nastavení».

CS

Nastavení zrušení/zastavení

V následujících nastaveních: předvolba, vaření, tlakové vaření, udržování teploty je dostupná pouze klávesa «udržování

teploty/storno». Stisknutím klávesy «udržování teploty/storno» na dobu jedné sekundy provedte zrušení a návrat do pohotovostního režimu.

Máte možnost vypnout přístroj stisknutím klávesy  na dobu delší než 2 sekundy.

Otevření víka po tlakovém vaření

Po dokončení vaření pod tlakem bude uvolněna pára stiskem tlačítka na rukojeti “uvolnění páry jedním dotykem” – obr. 21. V závislosti na kapalině, která je uvnitř, to bude trvat od několika sekund do 10 minut.

- Chcete-li otevřít víko, uchopte rukojeť, otočte jí ve směru hodinových ručiček a vytáhněte víko doprava – obr. 22-23-24.
- Vypojte napájecí kabel ze sítě – obr. 25.

Poznámka: Dávejte pozor na žhavou páru unikající z nádoby. Držte obličej a ruce mimo proud páry.

OBECNÉ INFORMACE PRO VAŘENÍ POD TLAKEM:

- Jakmile se uvnitř spotřebiče vytvořil tlak:
 - Tlakový omezovací ventil se zvedne. Následně se aktivuje bezpečnostní zámek ve víku a během vaření nebude možné víko otevřít. Během tlakového vaření se nikdy nepokoušejte otevřít víko.
 - Rozsvítí se kontrolka Low (Nízký), Medium (Střední) nebo High (Vysoký) a oznámí, že ve spotřebiči je tlak.
- Při prvních několika použitích tlakového hrnce můžete zaznamenat slabé úniky z tlakového omezovacího ventilu a těsnícího profilu. Jedná se o normální jev, který vzniká při nárůstu tlaku.
- Vaše oblíbené tradiční recepty mohou být snadno upraveny pro nastavení TLAKOVÉHO VAŘENÍ.
 - Low (Nízký tlak): pro vaření jemných jídel, jako jsou ryby, korýši a některá zelenina
 - Medium (Střední tlak): pro vaření zeleniny
 - High (Vysoký tlak): pro vaření masa a mražených potravin
- Je normální, pokud během vaření unikne malé množství páry (protože ventil má bezpečnostní funkci).
- Nepoužívejte tlakové vaření bez minimálního množství vody (10 cl).
- Při vaření s tlakem je zahájení vaření oznámeno jedním pípnutím. Provozní tlak je dosažen po dvojitém pípnutí.

Bezpečnostní funkce

Váš tlakový hrnec obsahuje několik bezpečnostních funkcí:

Bezpečnost při otevírání:

- Pokud je váš tlakový hrnec pod tlakem, tlakoměrná tyč je v horní zajišťovací poloze, která zabraňuje otevření krytu. Nikdy nezkoušejte otevírat tlakový hrnec silou.
- Zejména je důležité nepůsobit silou na tlakoměrnou tyč.
- Než se pokusíte otevřít kryt, přesvědčte se, že klesl vnitřní tlak (z bezpečnostního ventilu unikne další pára).

Dvě přetlakové bezpečnostní funkce:

- První zařízení: bezpečnostní ventil uvolní tlak – viz kapitola o čištění a údržbě, stranu 34.
- Druhé zařízení: ve spoji na zadní straně krytu unikne pára.

Pokud se aktivuje jedna z přetlakových bezpečnostních funkcí:

- Vypněte spotřebič.
- Nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Otevřete jej.
- Zkontrolujte a vyčistěte bezpečnostní ventil, dekompresní kuličku a těsnění. Viz kapitola Čištění a údržba.
- Pokud váš spotřebič netěsní nebo po provedení těchto kontrol a čištění přestane fungovat, předejte jej autorizovanému servisnímu středisku.

Regulace vašeho spotřebiče:

Tlak lze regulovat zapnutím nebo vypnutím topného tělesa.

SERIE EPC06

Nízký tlak 20 kPa (104,5 °C) / Střední tlak 38 kPa (108,5 °C) / Vysoký tlak 60 kPa (112,5 °C) / PS: 130 kPa

Objem produktu: 5,8 l / Užitný objem: =3,8 l

Vestavěný ohřev (přelísovaný topný odpor)

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Jakmile je vaše jídlo uvařeno, odpojte spotřebič od sítě a před čištěním jej nechte nejméně 2 hodiny chladnout – obr. 25-26. Po každém použití spotřebič vyčistěte.
- Vyčistěte kryt a vnitřní stranu víka vlhkým hadříkem – obr. 32-33. Neponořujte spotřebič do vody ani do něj nelijte vodu, pokud v něm není vnitřní nádoba – obr. 27.
- Vyjměte kondenzační nádobu a vyčistěte ji důkladně pod vodou. Dejte ji zpět na původní místo – obr. 35.
- Propláchněte těsnicí profil. Než jej dáte zpět, důkladně jej osušte.

- Chcete-li vyčistit plovákový ventil, sejměte víko – obr. 36 a potom jemně vyjměte ventil z víka – obr. 37 a propláchněte jej pod vodou. Důkladně jej osušte. Dbejte na to, abyste správně vyčistili kanálek a až poté dali plovákový ventil zpět na původní místo.
- Zatlačte na vnitřní část pružiny bezpečnostního ventilu a zkontrolujte, zda není ucpaný – obr. 37,38.
- Vyčistěte varnou nádobu a příslušenství. Pouze příslušenství lze mýt v myčce na nádobí – obr. 29. Nepoužívejte k čištění nádoby drátěnku ani abrazivní čisticí prostředky, protože by to mohlo poškodit nepřilnavý povrch nádoby.
- Vyjměte tlakový omezovací ventil z trubky a vyčistěte ventil i trubku vodou. Jakmile jsou suché, řádně vyčistěte kanálek trubky a až poté na něj znovu zapojte ventil – obr. 31.
- Neponořujte spotřebič. Vždy používejte dodanou varnou nádobu. Nelijte vodu nebo potraviny přímo do spotřebiče – obr. 27.
- Pokud omylem ponoříte spotřebič do vody nebo vylijete vodu přímo na topné těleso (když není vložena varná nádoba), nepoužívejte spotřebič a doneste jej do servisního střediska na opravu.
- Po každém použití spotřebič vyčistěte.
- Těsnicí profil měňte každé 2 roky. Používejte pouze těsnění s kódem 22CM CYSB50YC8.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

| Problém | Možné důvody | Řešení |
|--|--|--|
| Nelze otevřít víko. | Otevření není možné kvůli tlaku ve vnitřní nádobě. | a. Počkejte, dokud se tlak z nádoby zcela neuvolní. b. Stiskněte a podržte tlačítko pro uvolnění tlaku. |
| | Tlak v nádobě je zcela uvolněn, ale plovákový ventil je zablokován, protože je příliš znečištěný, a proto se nemůže pohybovat směrem dolů. | a. Ponechte spotřebič nejméně 2 hodiny, aby zcela vychladl (ne pod vodou), a zajistěte tak, aby se zcela uvolnil tlak. b. Jehlicí píchněte do plovákového ventilu a přimějte jej spadnout. Budte opatrní a držte obličej dále od víka a madla, protože může dojít k úniku horké páry/potraviny. c. Před dalším použitím vyčistěte a otřete plovákový ventil. |
| Nelze zavřít víko. | Těsnicí profil není správně nainstalován. | Nainstalujte těsnicí profil správně. |
| | Plovákový ventil je zablokován, protože je příliš znečištěný, a proto se nemůže pohybovat směrem dolů. | a. Jehlicí píchněte do plovákového ventilu a přimějte jej spadnout. b. Před dalším použitím vyčistěte a otřete plovákový ventil (viz strana 34, kroky pro čištění plovákového ventilu). |
| | Směr, ve kterém bylo víko zavřeno, je nesprávný. | Zavřete víko ve správném směru podle návodu k obsluze. |
| Intenzivní uvolnění tlaku z tlakového omezovacího ventilu. | Chybná regulace tlaku vedla k uvolnění tlaku. | Pošlete spotřebič do oddělení oprav a údržby. |
| | Tlakový omezovací ventil je v nesprávné poloze. | Mírně stiskněte tlakový omezovací ventil a umístěte jej do správné polohy. |
| Jídlo není dovařeno | Poměr rýže/vody je nesprávný. | Použijte požadovaný poměr rýže/vody Během vaření kontrolujte, zda pojistný ventil není znečištěný a nezpůsobuje netěsnost. |
| | Žádná elektřina z napájení. | Zkontrolujte domácí elektrický obvod. |
| Na digitálním displeji se zobrazuje E0. | Snímač teploty víka je vadný. | Pošlete spotřebič do oddělení oprav a údržby. |
| Na digitálním displeji se zobrazuje E1. | Přerušený obvod nebo zkrat spodního čidla. | Pošlete spotřebič do oddělení oprav a údržby |
| Na digitálním displeji se zobrazuje E2. | Víko není zamčeno | Zkontrolujte, zda zvolený program vyžaduje úplné zavření víka. Pokud ano, zcela zamkněte víko. Pokud ne, pošlete spotřebič do oddělení oprav a údržby. |
| Na digitálním displeji se zobrazuje E5. | Abnormálně nízký tlak. | Zkontrolujte, zda je těsnění správně nainstalováno a vyčištěno. Zkontrolujte, zda je tlakový omezovací ventil ve správné poloze a vyčištěn. Zkontrolujte, zda je upevňovací matice víka dobře utažena. |
| Z víka uniká pára. | Těsnicí profil nebyl správně nainstalován. | Vyjměte těsnění, vyčistěte jej a správně nasadte těsnicí profil do správné polohy (viz strana 34, kroky pro čištění těsnění víka). |

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Dôkladne si prečítajte všetky pokyny uvedené nižšie.

- Prístroj používajte len v interiéri.
- Pri čistení prístroja postupujte podľa pokynov v príručke. Varnú nádobu a naparovaciu nádobu môžete čistiť v horúcej vode so saponátom alebo v umývačke riadu. Telo prístroja očistite vlhkou handričkou.
- Tento prístroj sa nesmie ponárať do žiadnej tekutiny.
- Nesprávne používanie vášho prístroja a jeho príslušenstva môže poškodiť prístroj a zapríčiniť poranenie.
- Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí prístroja. Po používaní môže zostať v zohrievanej časti zvyškové teplo.
- Pre vašu bezpečnosť je tento spotrebič v súlade s platnými normami a právnymi predpismi (Smernica o nízkom napätí, o elektromagnetickej kompatibilite, predmetoch v kontakte s potravinami, o životnom prostredí...).
- Tento spotrebič by nemali používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými, alebo mentálnymi schopnosťami, alebo osoby bez skúseností, či neoboznámené osoby, okrem prípadu, keď sú pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, prípadne ak im táto osoba poskytne predbežné inštrukcie týkajúce sa používania spotrebiča. Je potrebné uistiť sa, že sa žiadne deti nehrajú so spotrebičom.
- Ak je prírodná šnúra tohto spotrebiča poškodená, musí byť vymenená výrobcom, jeho autorizovaným servisným strediskom, alebo osobou so zodpovedajúcou kvalifikáciou, aby sa predišlo rizikám. Nepoužívajte iný napájací kábel ako ten, ktorý bol dodaný spolu s prístrojom.

- Tento prístroj je určený iba na domáce používanie. Prístroj nie je určený na používanie v nasledujúcich prípadoch, na ktoré sa taktiež nevzťahuje záruka :
 - v kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch,
 - na farmách,
 - ak ho používajú klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter,
 - v priestoroch typu „hostovské izby“.
- Tento prístroj nesmú používať deti. Prístroj a jeho kábel odkladajte mimo dosahu detí.
- Tento prístroj môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby, ktoré o prístroji nemajú potrebné vedomosti či skúsenosti s ním, pod podmienkou, že sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo im taká osoba predtým poskytla pokyny týkajúce sa bezpečného používania prístroja a pochopili súvisiace možné riziká.
- Deti sa nesmú používať prístroj na hranie.
- Varnú nádobu prístroja nenapĺňajte nad rysku vyznačujúcu maximálny objem (značka MAX). V prípade potravín, ktoré počas varenia zväčšujú svoj objem (napr. ryža alebo dehydratované potraviny), naplňte varnú nádobu iba do polovice alebo **znížte** objem vody, aby ste predišli riziku pretečenia.
- Dbajte na dodržiavanie odporúčaní týkajúcich sa objemu potravín a vody, aby ste predišli pretečeniu, ktoré môže poškodiť prístroj a zapríčiniť telesné poranenia.

- Pred každým použitím prístroja skontrolujte, či je dekompresná guľôčka slúžiaca na uvoľnenie tlaku aj bezpečnostný ventil čistý (pozri časť „Čistenie a údržba“).
 - Do systému na uvoľnenie tlaku nedávajte žiadne predmety ani cudzie telesá. Guľôčku nevymieňajte.
 - Pri otváraní veka ho vždy uchopte za rukoväť na otváranie/zatváranie. Vaše ramená by mali byť v jednej línii s bočnými rukoväťami prístroja určenými na jeho prenášanie. Je možné, že medzi držiakom nepriepustného tesnenia a vekom ostala zachytená vriaca voda, ktorá by vás mohla popáliť.
 - Taktiež dávajte pozor, aby vás nepopálila para unikajúca z prístroja pri jeho otvorení. Veko prístroja najprv pootvorte, aby sa para mohla pomaly uvoľniť.
 - Nikdy sa nepokúšajte nasilu otvoriť veko prístroja.
- Veko neotvárajte, kým je výrobok pod tlakom. Podrobný postup nájdete v pokynoch týkajúcich sa použitia.

- Vzhľadom na to, že v iných krajinách môžu platiť rozdielne normy, v prípade používania prístroja v iných krajinách ako v mieste nákupu si ho nechajte skontrolovať autorizovaným servisným strediskom.
- Používajte iba náhradné diely značky určené pre tento model. Toto je mimoriadne dôležité predovšetkým pre nepriepustné tesnenie, varnú nádobu a kovové veko.
- Dávajte pozor, aby ste nepoškodili tesnenie. Ak je poškodené, nechajte ho vymeniť v autorizovanom servisnom stredisku.
- Zdroj tepla na varenie je zabudovaný v prístroji.
- Prístroj v žiadnom prípade neumiestňujte do vyhriatej rúry ani na rozohriatu varnú platňu. Prístroj neumiestňujte v blízkosti otvoreného ohňa alebo horľavých predmetov.
- Varnú nádobu nezohrievajte pomocou iného zdroja tepla, ako je ohrevná platňa prístroja a v žiadnom prípade nepoužívajte inú nádobu. Varnú nádobu nepoužívajte spolu s inými prístrojmi.
- Keď je prístroj pod tlakom, premiestňujte ho so zvýšenou opatrnosťou. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí prístroja. Na premiestnenie prístroja používajte rukoväť určené na tento účel a v prípade potreby si nasadte rukavice odolné proti teplu. Prístroj nikdy nedvíhajte za rukoväť na jeho veko.
- Prístroj nikdy nepoužívajte na iný účel, než na aký je určený.
- Tento prístroj nie je sterilizátor. **Nepoužívajte** ho na sterilizáciu fliaš.
- V prístroji sa potraviny varia pod tlakom. Pri nesprávnom používaní prístroja hrozí nebezpečenstvo popálenia spôsobené parou.

- Skôr ako prístroj uvediete do prevádzky, čím sa v ňom začne vytvárať tlak, skontrolujte, či je veko prístroja správne zatvorené (pozri pokyny týkajúce sa použitia).
- Prístroj nikdy nepoužívajte naprázdno, bez varnej nádoby alebo s varnou nádobou, v ktorej nie je žiadna tekutina. Mohlo by to spôsobiť vážne poškodenie prístroja.
- V prípade, že pripravujete mäso s hrubou kožou (napríklad hovädzí jazyk), po uvarení kožu neprepichujte, ak sa vám zdá nafúknutá – mohli by ste sa popáliť. Kožu odporúčame popichať **pred** tepelnou úpravou.
- Pri varení potravín hustej konzistencie (cícer, rebarbora, kandizované ovocie a pod.) opatrne potrastrajte prístrojom a až potom ho otvorte, aby nevystreklo pripravované jedlo alebo šťava.
- Prístroj nepoužívajte na vyprázdnenie potravín v oleji. Potraviny je možné iba orestovať/opieť do zlatista.
- V režime opekania, keď do horúcej nádoby pridávate potraviny alebo prísady, dávajte pozor na nebezpečenstvo popálenia, keďže pridávané potraviny alebo prísady môžu vystreknúť.
- Prístroj počas varenia alebo pri automatickom znižovaní tlaku na konci varenia uvoľňuje teplo a paru. Vtedy sa k prístroju nepribližujte tvárou ani rukami, aby ste sa nepopáliť. Počas varenia sa nedotýkajte veka prístroja.
- Medzi veko a telo prístroja nekladajte žiadne predmety (utierku a pod.), ak chcete, aby veko ostalo otvorené – mohlo by dôjsť k trvalej deformácii nepriepustného tesnenia.
- Nikdy sa nedotýkajte bezpečnostných zariadení prístroja, okrem čistenia a údržby prístroja vykonávaných v súlade s poskytnutými pokynmi.
- Dbajte na to, aby povrch varnej nádoby a ohrevné teleso boli vždy čisté. Taktiež dbajte na to, aby stredná časť ohrevnej platničky bola vždy pohyblivá.
- **Prístroj nenapíňajte bez toho, aby ste doňho vložili varnú nádobu.**
- Používajte plastovú alebo drevenú varechu, aby ste nepoškodili neprílnavú povrchovú úpravu varnej nádoby. Potraviny nikdy nekrájajte priamo vo varnej nádobe.
- Ak spod okraja veka uniká veľké množstvo pary, ihneď odpojte napájaciu šnúru a skontrolujte, či je prístroj čistý. V prípade potreby pošlite prístroj na opravu do autorizovaného servisného strediska.
- Prístroj nikdy neprenášajte tak, že ho uchopíte za rukoväť vyberateľnej nádoby. Použite vždy dve bočné rukoväte, ktoré sa nachádzajú na tele prístroja, a v prípade, že je prístroj horúci, si nasadzte ochranné rukavice odolné proti teplu. V záujme bezpečnosti sa pred prenášaním prístroja vždy ubezpečte, či je veko zaistené.
- Ak počas varenia pod tlakom z tmiaceho ventilu prístroja neustále vychádza para (po dobu dlhšiu ako 1 minúta), prístroj pošlite na opravu do autorizovaného servisného strediska.
- Poškodený prístroj nepoužívajte! Odneste ho do autorizovaného servisného strediska.

TIETO POKYNY STAROSTLIVO USCHOVAJTE.

- Používajte len náhradné diely, ktoré vám poskytne autorizované servisné stredisko.
- Záruka sa nevzťahuje na abnormálne opotrebovanie varnej nádoby.
- Pred prvým použitím prístroja si pozorne prečítajte pokyny týkajúce sa použitia. Akékoľvek použitie prístroja v rozpore s týmito pokynmi zbavuje výrobcu jeho zodpovednosti a ruší záruku.
- V súlade s platnými predpismi je vlastník prístroja povinný, skôr ako ho zanesie do odpadu, prístroj pripraviť a znehodnotiť (tak, že ho odpojí z elektrickej siete a prestrihne napájací kábel).



Chránme životné prostredie !

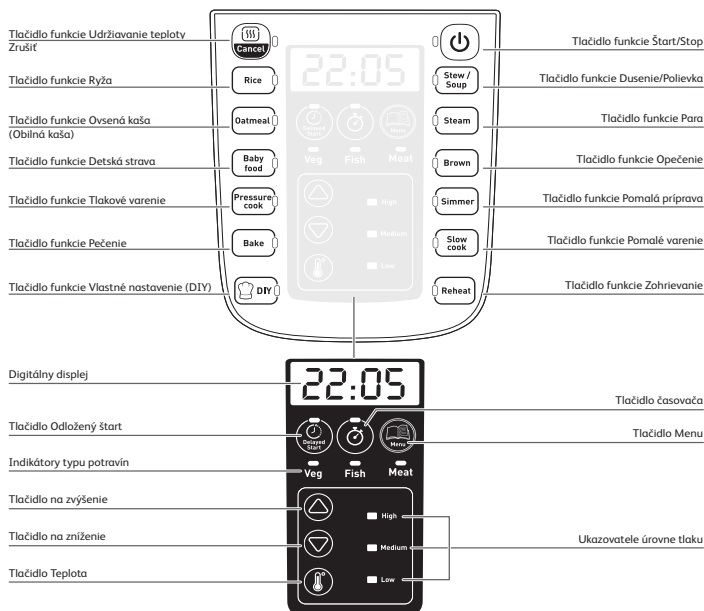
① Váš spotrebič obsahuje množstvo zhodnotiteľnej a recyklovateľnej hmoty.




➔ Odovzdajte ho do zberného strediska, alebo do autorizovaného servisného strediska, kde bude spracovaný.

POPIS

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| A Tesnenie | I Poistný ventil |
| B Košík na naparovanie | J Regulačný tlakový ventil |
| C Trojnožka | K Rukoväť veka |
| D Varná nádoba (odoberateľná) | L Pokrievka |
| E Ohrievacie teleso | M Zberač kondenzátu |
| F Madlo na prenášanie | N Odmerná nádoba |
| G Ovládací panel | O Naberacia na ryžu |
| H Základňa | P Napájací kábel |

OVLÁDACÍ PANEL



- Medzi týchto 20 funkcií patrí: „Udržiavanie teploty/Zrušiť“, „Ryža“, „Ovsená kaša“, „Detská strava“, „Tlakové varenie“, „Pečenie“, „Vlastné nastavenie“, „Zohrievanie“, „Pomalé varenie“, „Pomalá príprava“, „Opečenie“, „Para“, „Dusenie/Polievka“, „, „Odložený štart“, „Časovač“, „Menu“, , , „Teplota“.
- Navrhnutých je 25 druhov varenia. Ďalšie informácie nájdete v tabuľke 1.
- V režimoch „Para“, „Dusenie/Polievka“ a „Pomalá príprava“ môžete vybrať druh potravinu: „zelenina“, „ryby“, „mäso/fazuľa“.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Odstránenie obalových materiálov

- Vyberte spotrebič z obalu. Uschovajte si záručný list a pred prvým použitím spotrebiča si prečítajte návod na použitie.
- Spotrebič umiestnite na rovný povrch. Odstráňte všetky obalové materiály z vnútra spotrebiča: plastové vrecká, príslušenstvo (trojnožku, naberačku na ryžu, odmerku a kondenzačnú nádobu) a zástrčku – obr. 4.
- Pred prvým použitím zo spotrebiča odstráňte reklamnú samolepku.

Otváranie veka

- Ak chcete otvoriť veko, uchopte rukoväť, otočte s ňou proti smeru hodinových ručičiek a vytiahnite veko doprava – obr. 1 – 2 – 3.

Čistenie

- Pozor: iba príslušenstvo je možné bezpečne umývať v umývačke riadu.
- Opláchnite varnú nádobu, kondenzačnú nádobu, trojnožku, tesnenie.

Prvé použitie spotrebiča

- Úplne rozviňte napájací kábel, pripojte ho k spotrebiču a potom ho zapojte do siete – obr. 8.

POKYNY NA POUŽÍVANIE

Umiestnite na príslušné miesto kondenzačnú nádobu. – obr. 7.

Vybratie varnej nádoby a pridanie prísad

- Vyberte varnú nádobu.
- Prísady vložte do varnej nádoby.
- Upozorňujeme, že hladina potravín a tekutín by nikdy nemala prevyšovať značku maximálneho množstva na varnej nádobe – obr. 9.

Umiestnenie varnej nádoby do spotrebiča

- Presvedčte sa, že je dno varnej nádoby čisté a suché a odstráňte z varnej platne všetky zvyšky potravín. Potom umiestnite varnú nádobu do spotrebiča – obr. 10 – 11.
- Spotrebič nepoužívajte bez varnej nádoby.

Uzavretie a zaistenie veka

- Skontrolujte, či je tesnenie správne nasadené na krytom na tesnenie.
- Zatvorte veko spotrebiča a otočte ho úplne vpravo – obr. 12 – 13 – 14.

Nasadenie regulačného tlakového ventilu

- Upravte polohu regulačného tlakového ventilu a presvedčte sa, či funguje. Upozorňujeme, že ventil nezapadne na svoje miesto a že zostane mierne uvoľnený. Pred začatím tlakového varenia skontrolujte, či je regulačný tlakový ventil v spodnej polohe (pozrite si popis spotrebiča).

ILUSTRÁCIA FUNKCIÍ

1. Zapnutie spotrebiča (pohotovostný režim)

Pripojte spotrebič k napájaniu. Systém spustí automatickú kontrolu a bzučiak „zapípa“. Zapne sa digitálny displej a všetky kontrolky sa rozsvietia. Po 1 sekunde sa na displeji zobrazí „---“ a spotrebič bude v pohotovostnom režime.

SK

2. Pracovný režim

1. Každá funkcia má predvolenú dobu a teplotu a vyžaduje špecifickú polohu veka podľa nasledujúceho zobrazenia:





| PROGRAMY | MENU | NASTAVENÁ DOBA (min) | | TEPLOTA (°C) | | POLOHA VEKA | | | varenie s využitím tlaku |
|-------------------------------|--------------|----------------------|--------|--------------|-------------------|------------------------------|--------------------------------|-------------------|--------------------------|
| | | Predvolené | Rozsah | Predvolené | Rozsah | Veko je zatvorené + zaistené | Veko je zatvorené + nezaistené | Veko je zdvihnuté | |
| Ryža | | 9 | 1–50 | 108 | nie je relevantné | • | | | • |
| Ovsená kaša (Obilninová kaša) | | 3 | 1–20 | 90 | nie je relevantné | • | | | |
| Dusenie/ Polievka | zelenina | 10 | 1–70 | 108 | nie je relevantné | • | | | • |
| | ryby | 20 | 1–70 | 104 | nie je relevantné | • | | | |
| | mäso/ fazuľa | 40 | 1–70 | 112 | nie je relevantné | • | | | |
| Para | zelenina | 3 | 1–40 | 108 | nie je relevantné | • | | | • |
| | ryby | 3 | 1–15 | 104 | nie je relevantné | • | | | |
| | mäso/ fazuľa | 10 | 5–40 | 112 | nie je relevantné | • | | | |

| PROGRAMY | MENU | NASTAVENÁ DOBA (min) | | TEPLOTA (°C) | | POLOHA VEKA | | | varenie s využitím tlaku |
|-----------------|--------------|----------------------|-----------|--------------|-------------------|------------------------------|--------------------------------|-------------------|--------------------------|
| | | Predvolené | Rozsah | Predvolené | Rozsah | Veko je zatvorené + zaistené | Veko je zatvorené + nezaistené | Veko je zdvihnuté | |
| Opečenie | | 10 | 1–60 | 160 | 100–160 | | | • | |
| Ohrev | | 4 | 1–60 | 104 | nie je relevantné | • | | | • |
| Pomalá príprava | zelenina | 15 | 1–35 | 108 | nie je relevantné | • | | | • |
| | ryby | 15 | 1–35 | 104 | nie je relevantné | • | | | |
| | mäso/fazuľa | 15 | 5–35 | 112 | nie je relevantné | • | | | |
| Tlakové varenie | vysoký tlak | 30 | 5–40 | 112 | nie je relevantné | • | | | • |
| | stredný tlak | 30 | 5–40 | 108 | nie je relevantné | • | | | |
| | nízky tlak | 30 | 5–40 | 104 | nie je relevantné | • | | | |
| Detská strava | | 30 | 5–70 | 112 | nie je relevantné | • | | | • |
| Pečenie | | 40 | 5–60 | 150 | nie je relevantné | | • | | |
| Pomalé varenie | | 2 h | 2 h – 9 h | 85 | nie je relevantné | • | | | |

| PROGRAMY | MENU | NASTAVENÁ DOBA (min) | | POLOHA VEKA | |
|-------------------------------|------|----------------------|--------|--------------------------------|----------------------|
| | | Predvolené | Rozsah | zatvorené + zaistené | nezaistené/zdvihnuté |
| Vlastné nastavenie (DIY Chef) | 1 | 10 | 1–60 | 70 °C | 70 °C |
| | 2 | | | 80 °C | 80 °C |
| | 3 | | | 90 °C | 90 °C |
| | 4 | | | LOW (nízky tlak)*(104 °C) | 100 °C |
| | 5 | | | MEDIUM (stredný tlak)*(108 °C) | 110 °C |
| | 6 | | | HIGH (vysoký tlak)*(112 °C) | 120 °C |








*Varenie s využitím tlaku

Funkcia Ryža, Ovsená kaša (obilninová kaša), Detská strava, Pečenie, Pomalé varenie, Zohrievanie

- Stlačte príslušné tlačidlo požadovanej funkcie a na displeji sa zobrazí predvolený čas varenia.
- Potom stlačte tlačidlo  a nastavte požadovanú dobu varenia stlačením tlačidla  alebo .
- Potom stlačte tlačidlo . Spotrebič prejde do režimu predhrievania pred varením a na displeji sa zobrazí otáčajúci sa červený kruh „L L L L“.
- Hneď po dosiahnutí teploty na varenie začne spotrebič automaticky odpočítavať, čo znamená, že sa fáza varenia začala.
- Na konci odpočítavania spotrebič pípnutím oznámi koniec varenia.










Poznámka: Polohu veka pri jednotlivých funkciách nájdete v tabuľke na stranách 13 a 14.

Funkcie Dusenie/Polievka, Para, Pomalá príprava

- Stlačte príslušné tlačidlo požadovanej funkcie a na displeji sa zobrazí predvolený čas varenia, rozsvieti sa predvolená kontrolka pre druh potravinu    a aj príslušný ukazovateľ úrovne tlaku.
- V prípade potreby môžete dobu a druh potravinu zmeniť.
- Ak chcete zmeniť dobu varenia, stlačte tlačidlo  a nastavte požadovanú dobu stlačením tlačidla  alebo .
- Ak chcete zmeniť druh potravinu, stlačte niekoľkokrát tlačidlo Menu, kým sa nerozsvieti kontrolka požadovaného druhu potravinu. Pod príslušnou potravínou sa rozsvieti červená kontrolka.
- Potom stlačte tlačidlo . Spotrebič prejde do režimu predhrievania pred varením a na displeji sa zobrazí „L L L L“.
- Hneď po dosiahnutí teploty na varenie spotrebič automaticky prejde na fázu varenia a začne sa odpočítavanie predtým nastaveného času.
- Na konci odpočítavania spotrebič pípnutím oznámi koniec varenia.
- Spotrebič prejde do režimu udržiavania teploty (pozrite si kapitolu Udržiavanie teploty).

Poznámka: polohu veka pri jednotlivých funkciách nájdete v tabuľke na stranách 13 a 14.

Funkcia opečenia

- Môžete najprv pridať olej a až potom prísady alebo pridať olej a prísady súčasne.
- Stlačte tlačidlo Opečenie a na displeji sa zobrazí predvolená teplota.
- V prípade potreby môžete teplotu zmeniť stlačením tlačidla  alebo .
- Potom, ak chcete zmeniť dobu opekania, stlačte tlačidlo  a nastavte požadovanú dobu stlačením tlačidla  alebo .
- Teplotu môžete zmeniť stlačením tlačidla teploty  a tlačidla  alebo .
- Potom stlačte tlačidlo . Spotrebič prejde do režimu predhrievania pred varením a na displeji sa zobrazí „L L L L“.








- Hneď po dosiahnutí teploty na varenie spotrebič automaticky prejde na fázu varenia a začne sa odpočítavanie predtým nastaveného času.
- Na konci odpočítavania spotrebič pípnutím oznámi koniec varenia.

Poznámka:

* **Veko musí počas opekania zostať otvorené.**

* **Aby ste predišli prehriatiu oleja, nepoužívajte funkciu opekania dlhšie než 30 minút.**








Funkcia tlakového varenia

- Stlačte tlačidlo tlakového varenia – úroveň tlaku signalizuje kontrolka na ovládacom paneli (vysoká, stredná alebo nízka) a na displeji sa zobrazujú symboly „HI-P“, „P“ alebo „LO-P“.
- Úroveň tlaku môžete zmeniť stláčaním tlačidla  alebo .
- V prípade potreby môžete zmeniť aj dobu varenia stláčením tlačidla  a nastavením požadovanej doby stláčaním tlačidla  alebo .
- Potom stlačte tlačidlo . Spotrebič prejde do režimu predhrievania pred varením a na displeji sa zobrazí „“.
- Spotrebič automaticky prejde na fázu varenia (signalizácia jedným pípnutím) a začne sa odpočítavanie predtým nastaveného času. Ďalšie pípnutie počas varenia (dve pípnutia) informuje, že sa dosiahol prevádzkový tlak.
- Na konci odpočítavania spotrebič pípnutím oznámi koniec varenia.
- Elektrický tlakový hrniec prejde do režimu udržiavania teploty (pozrite si kapitolu Udržiavanie teploty).

Poznámka: Počas tlakového varenia musí veko zostať zatvorené a zaistené.


Funkcia Vlastné nastavenie (DIY Chef)

Vďaka tejto funkcii môžete slobodne vybrať dobu varenia a teplotu/tlak.







- Stláčaním tlačidla  alebo  nastavte si vlastnú úroveň varenia (DIY) od 1 do 6 v závislosti od varenia, ktoré chcete vykonávať (pozrite si tabuľku 14). Ak chcete variť s použitím tlaku v režime vlastného nastavenia: veko musí byť zaistené, vo varnej nádobe musí byť dostatok kvapaliny a musíte si vybrať niektorú z troch úrovní: 4 (NÍZKY tlak 20 kPa), 5 (STREDNÝ tlak 38 kPa) alebo 6 (VYSOKÝ tlak 60 kPa).
- V prípade potreby môžete zmeniť aj dobu varenia stláčením tlačidla  a nastavením požadovanej doby stláčaním tlačidla  alebo .
- Potom stlačte tlačidlo . Spotrebič prejde do režimu predhrievania pred varením a na displeji sa zobrazí „“.
- Hneď po dosiahnutí teploty na varenie spotrebič automaticky prejde na fázu varenia a začne sa odpočítavanie predtým nastaveného času.
- Na konci odpočítavania spotrebič pípnutím oznámi koniec varenia.

Udržiavanie teploty

- V režime udržiavanie teploty, pokiaľ odpočet pri varení dosiahne 0, spotrebič „zapípa“ a potom automaticky prejde do nastavenia udržiavania teploty (okrem funkcií vlastného nastavenia), pričom sa na digitálnom displeji zobrazí „00:00“.


- Ak stlačíte tlačidlo  v pohotovostnom režime, spotrebič aktivuje funkciu udržiavania teploty, na digitálnom displeji sa zobrazí „00:00“ a začne plynúť čas.
- Po 24 hodinách sa táto funkcia automaticky zruší a spotrebič sa vráti do pohotovostného stavu.
- Počas udržiavania teploty dbajte na to, aby bolo veko zatvorené.

Nastavenie odloženého štartu

- Pri voľbe funkcie pred začatím varenia môžete stlačením tlačidla  nastaviť čas odloženia štartu. Stláčaním tlačidiel  a  môžete nastavovať čas v 10-minútových intervaloch.
- Rozmedzie nastavenia času odloženého štartu (2 – 24 hodín) zahŕňa dobu varenia; ak stlačíte tlačidlo funkcie  Odložený štart/časovač, zobrazí sa „02:00“; stláčaním tlačidla  hodnotu zvyšujete a stláčaním tlačidla  hodnotu znižujete.
- Po nastavení odloženého štartu sa rozsvieti kontrolka príslušnej funkcie.

Poznámka: „Odložený štart“ nie je k dispozícii pre funkcie „Opečenie“ a „Vlastné nastavenie (DIY)“.

Nastavenie zrušenia/zastavenia

V nasledujúcich nastaveniach: predvoľba, varenie, tlakové varenie, udržiavanie teploty je k dispozícii len tlačidlo „udržiavanie teploty/zrušiť“. Stlačením tlačidla „udržiavanie teploty/zrušiť“ na dobu jednej sekundy vykonáte zrušenie a návrat do pohotovostného režimu. Výrobok môžete vypnúť stlačením tlačidla  na dobu dlhšiu než 2 sekundy.

Otvorenie veka po tlakovom varení

Po dokončení varenia pod tlakom sa stlačením tlačidla na rukoväti „uvolnenie pary jedným dotykom“ uvoľní para – obr. 21. V závislosti od kvapaliny, ktorá je vnútri, to bude trvať od niekoľkých sekúnd do 10 minút.

- Ak chcete otvoriť veko, uchopte rukoväť, otočte ňou v smere hodinových ručičiek a vytiahnite veko doprava – obr. 22 – 23 – 24.
- Odpojte napájací kábel od siete – obr. 25.

Poznámka: Dávajte pozor na horúcu paru unikajúcu z nádoby. Majte tvár a ruky mimo dosahu prúdu pary.

VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE O VARENÍ POD TLAKOM:

- Hneď ako sa vo vnútri spotrebiča vytvoril tlak:
 - Regulačný tlakový ventil sa zdvihne. Potom sa aktivuje bezpečnostný zámok vo veku a počas varenia nebude možné veko otvoriť. Počas tlakového varenia sa nikdy nepokúšajte otvoriť veko.
 - Rozsvieti sa kontrolka Low (nízka), Medium (stredná) alebo High (vysoká) a oznámi, že spotrebič je pod tlakom.
- Pri prvých niekoľkých použitíach tlakového hrnca môžete zaznamenať slabé úniky z regulačného tlakového ventilu a tesnenia. Ide o normálny jav, ku ktorému dochádza pri náraste tlaku.

- Vaše obľúbené tradičné recepty sa dajú ľahko upraviť pre potreby TLAKOVÉHO VARENIA.
 - Low (Nízky tlak): na varenie jemných jedál, ako sú ryby, kôrovce a niektoré druhy zeleniny
 - Medium (Stredný tlak): na varenie zeleniny
 - High (Vysoký tlak): na varenie mäsa a mrazených potravín
- Je normálne, ak počas varenia unikne malé množstvo pary (pretože ventil má bezpečnostnú funkciu).
- Nepoužívajte tlakové varenie bez minimálneho množstva vody (10 cl).
- Pri varení s využitím tlaku sa začiatok varenia signalizuje jedným pípnutím. Dosiahnutie prevádzkového tlaku oznamuje dvojité pípnutie.

Bezpečnostné funkcie

Váš tlakový hrniec obsahuje niekoľko bezpečnostných funkcií:

Bezpečnosť pri otváraní:

- Ak je váš tlakový hrniec pod tlakom, tyč nanometra je v hornej zaistovacej polohe, ktorá zabraňuje otvorenie pokrievky. Nikdy sa nesnažte otvárať tlakový hrniec silou.
- Najmä je dôležité nepôsobiť silou na nanometrickú tyč.
- Skôr než sa pokúsíte otvoriť pokrievku, presvedčte sa, či klesol vnútorný tlak (z bezpečnostného ventilu unikne ďalšia para).

Dve bezpečnostné funkcie na ochranu pred nadmerným tlakom:

- Prvé zariadenie: poistný ventil uvoľní tlak – pozrite si kapitolu o čistení a údržbe, strana 18.
- Druhé zariadenie: spoločné uvoľnenie pary v zadnej časti pokrievky.

Ak sa aktivuje jedna z bezpečnostných funkcií na ochranu pred nadmerným tlakom:

- Vypnite spotrebič.
- Nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
- Otvorte ho.
- Skontrolujte a vyčistite poistný ventil, dekompresnú guľku a tesnenie. Pozrite si kapitolu Čistenie a údržba.
- Ak váš spotrebič netesní alebo po vykonaní týchto kontrol a čistenia prestane fungovať, odovzdajte ho autorizovanému servisnému stredisku.

Regulácia spotrebiča:

Tlak možno regulovať zapnutím alebo vypnutím ohrievacieho telesa.

SÉRIA EPC06

Nízky tlak 20 kPa (104,5 °C)/Stredný tlak 38 kPa (108,5 °C)/Vysoký tlak 60 kPa (112,5 °C) / PS:130 kPa

Objem produktu: 5,8 l / užitočný objem: = 3,8 l

Integrovaný ohrev (odpor zalisovaného ohrievača)

ČEŠTENIE A ÚDRŽBA

- Len čo sa vaše jedlo uvarí, odpojte spotrebič od siete a pred čistením ho nechajte najmenej 2 hodiny chladnúť – obr. 25 – 26. Po každom použití spotrebič vyčistite.
- Vyčistite pokrievku a vnútornú stranu veka vlhkou handričkou – obr. 32 – 33. Neponárajte spotrebič do vody ani doň nelejte vodu, pokiaľ v ňom nie je vnútorná nádoba – obr. 27.
- Vyberte kondenzačnú nádobu a vyčistite ju dôkladne pod prúdom vody. Vráťte ju späť na pôvodné miesto – obr. 35.
- Prepláchnite tesnenie. Pred opätovným nasadením ho dôkladne vysušte.
- Ak chcete vyčistiť plavákový ventil, zložte veko – obr. 36 a potom opatrne vyberte ventil z veka – obr. 37 a prepláchnite ho pod prúdom vody. Dôkladne ho osušte. Dbajte na to, aby ste správne vyčistili kanálik a až potom dajte plavákový ventil späť na pôvodné miesto.
- Zatláčajte na vnútornú časť pružiny poistného ventilu a skontrolujte, či nie je upchatý – obr. 37, 38.
- Vyčistite varnú nádobu a príslušenstvo. Iba príslušenstvo možno umývať v umývačke riadu – obr. 29. Nepoužívajte na čistenie nádoby drôtenku ani abrazívne čistiace prostriedky, pretože by to mohlo poškodiť neprilnavý povrch nádoby.
- Odstráňte regulačný tlakový ventil z rúrky a vyčistite ventil aj rúrku vodou. Po vyschnutí a riadnom vyčistení kanálika rúrky naň znova pripojte ventil – obr. 31.
- Neponárajte spotrebič do vody. Vždy používajte dodanú varnú nádobu. Nelejte vodu ani nesypte potraviny priamo do spotrebiča – obr. 27.
- Ak omylom ponoríte spotrebič do vody alebo vylejete vodu priamo na ohrievacie teleso (keď nie je vložená varná nádoba), nepoužívajte spotrebič a odneste ho do servisného strediska na opravu.
- Po každom použití spotrebič vyčistite.
- Tesnenie vymieňajte každé 2 roky. Používajte len tesnenie s kódom 22CM CYSB50YC8.

RIEŠENIE PROBLÉMOV SO SPOTREBIČOM

| Problém | Možné príčiny | Riešenia |
|---|--|--|
| Nemožno otvoriť veko. | Otvorenie nie je možné v dôsledku tlaku vo vnútornej nádobe. | a. Počkajte, kým sa tlak z nádoby úplne neuvoľní. b. Stlačte a podržte tlačidlo na uvoľnenie tlaku. |
| | Tlak v nádobe je úplne uvoľnený, no plavákový ventil sa zablokoval, pretože je príliš znečistený, a preto sa nemôže pohybovať smerom dolu. | a. Spotrebič nechajte najmenej 2 hodiny úplne vychladnúť (nie pod vodou) a zaistíte tak, aby sa úplne uvoľnil tlak. b. Ihlicou pichnete do plavákového ventilu a prinúťte ho spadnúť. Budte opatrní a majte tvár ďalej od veka a rukoväte, pretože môže dôjsť k úniku horúcej pary/potraviny. c. Pred ďalším použitím vyčistite a utrite plavákový ventil. |
| Nemožno zavrieť veko. | Tesnenie nie je správne nasadené. | Nasadte tesnenie správne. |
| | Plavákový ventil sa zablokoval, pretože je príliš znečistený, a preto sa nemôže pohybovať smerom dolu. | a. Ihlicou pichnete do plavákového ventilu a prinúťte ho spadnúť. b. Pred ďalším použitím vyčistite a utrite plavákový ventil (na strane 18 si pozrite kroky na čistenie plavákového ventilu). |
| | Veko nebolo zatvorené v správnom smere. | Zatvorte veko v správnom smere podľa návodu na použitie. |
| Intenzívne uvoľnenie tlaku z regulačného tlakového ventilu. | Chybná regulácia tlaku spôsobila uvoľnenie tlaku. | Pošlite spotrebič na oddelenie opráv a údržby. |
| | Regulačný tlakový ventil nie je v správnej polohe. | Mierne stlačte regulačný tlakový ventil a presuňte ho do správnej polohy. |
| Jedlo nie je dovarené | Pomer ryže a vody nie je správny. | Použite požadovaný pomer ryže a vody Počas varenia kontrolujte, či poistný ventil nie je znečistený a nespôsobuje únik pary. |
| | Žiadna elektrická energia zo zdroja napájania. | Skontrolujte domáci elektrický okruh. |
| Na digitálnom displeji sa zobrazuje kód E0. | Snímač teploty veka je chybný. | Pošlite spotrebič na oddelenie opráv a údržby. |
| Na digitálnom displeji sa zobrazuje kód E1. | Prerušený okruh alebo skrat spodného snímača. | Pošlite spotrebič na oddelenie opráv a údržby |
| Na digitálnom displeji sa zobrazuje kód E2. | veko nie je zaistené | Skontrolujte, či vybraný program vyžaduje úplné zatvorenie veka. Ak áno, veko úplne zaistite. Ak nie, pošlite spotrebič na oddelenie opráv a údržby. |
| Na digitálnom displeji sa zobrazuje kód E5. | Abnormálne nízky tlak. | Skontrolujte, či je tesnenie správne nasadené a vyčistené. Skontrolujte, či je regulačný tlakový ventil v správnej polohe a je vyčistený. Skontrolujte, či je upevňovacia matica veka dobre utiahnutá. |
| Z veka uniká para. | Tesnenie nie je správne nasadené. | Vyberte tesnenie, vyčistite ho a správne nasadte tesnenie do správnej polohy (na strane 18 si pozrite postup čistenia tesnenia veka). |

BIZTONSÁGI TANÁCSOK

Figyelmesen olvassa el az alábbi utasításokat.

- A készülék kizárólag beltéri használatra alkalmas.
- A készülék tisztításával kapcsolatos tudnivalókat a tájékoztatóban található előírások tartalmazzák. A fazék és a párolókosár tisztítását mosogatószeres meleg vízzel vagy mosogatógépben végezheti. A készüléktestet nedves ronggyal tisztítsa meg.
- A készüléket vízbe meríteni tilos!
- A készülék és tartozékai helytelen használata a készülék károsodásához és sérüléshez vezethet.
- Soha ne érintse meg a készülék forró részeit. Használat után a fűtőegység felülete még forró marad.
- Az Ön biztonsága érdekében ez a termék megfelel a hatályban lévő szabályozásoknak (alacsonyfeszültségre, Elektromágneses Kompatibilitásra, Élelmiszerrel érintkező anyagokra, Környezetvédelemre stb. vonatkozó irányelvek).
- Tilos a készüléket olyan személyeknek használnia (beleértve a gyerekeket is), akiknek fizikai, érzékelési vagy szellemi képességeik korlátozottak, valamint olyan személyeknek, akik nem rendelkeznek a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal vagy ismeretekkel. Kivételt képeznek azok a személyek, akik egy biztonságukért felelős személy által vannak felügyelve, vagy akikkel ez a személy előzetesen ismertette a készülék használatára vonatkozó utasításokat. Ajánlott a gyerekek felügyelete, annak érdekében, hogy ne játsszanak a készülékkel.

- Ha a készülék kábele sérült, azt a gyártónak, az ügyfélszolgálat alkalmazottjának vagy hasonló képzettséggel rendelkező személynek kell kicserélnie a veszély elkerülése érdekében. Ne cserélje ki a berendezés tápkábelét egy másik tápkábelrel.
- Ez a termék kizárólag háztartási célokra használható. A termék garanciája az alábbi használat esetén nem érvényes :
 - munkahelyi konyhák, bolti konyhák és egyéb munkahelyek,
 - farmok,
 - hotelek, motelek és egyéb szállásadó helyek.
- A készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és annak tápvezetékét úgy tárolja, hogy gyermekek ne férhessenek hozzá.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy kellő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, ha megfelelő felügyelet alatt állnak, ha őket a készülék biztonságos használatára betanították, és megértették a használatával járó veszélyeket.
- Ne hagyja, hogy a gyerekek játéknak használják a készüléket.
- A fazekat legfeljebb a MAX jelzésig töltse fel! Soha ne töltse fel a fazekat a felénél nagyobb mennyiségben olyan élelmiszerek esetén, amelyek megnövekednek a főzés folyamán, mint például rizs és szárított zöldségek, **csökkentse** a víz mennyiségét, hogy elkerülje annak kifolyását.
- Tartsa be az élelmiszer- és vízmennyiségre vonatkozó ajánlásokat, hogy ne keletkezzen túlfolyás, ami kárt tehet a készülékben, és személyi sérülést okozhat.

- Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a nyomáscsökkentő szelep és a biztonsági szelep tiszta (lásd: Tisztítás és karbantartás c. fejezetet).
 - Ne helyezzen semmilyen tárgyat vagy idegen testet a nyomáscsökkentő rendszerbe. Ne cserélje ki a szelepet.
 - Amikor kinyitja a fedőt, mindig a nyitó/záró gombnál fogva emelje meg. Helyezze a karját az oldalsó szállító fogantyúk magasságába. Ugyanis előfordulhat, hogy a forró víz a szigetelő csatlakozásnál és a fedélnél lecsapódik, és égési sérüléseket okozhat.
 - Ügyeljen azon égési veszélyekre, amelyeket a gőz okozhat, ami a termékből távozik a készülék felnyitásakor. Először félig nyissa ki a fedelet, és hagyja lassan eltávozni a gőzt.
 - Soha ne próbálja meg erőltetni a fedő kinyitását.
Ne nyissa ki a fedőt akkor, amikor a készülék nyomás alatt van. Ehhez olvassa el a Használati útmutatót.
- Tekintettel az érvényben lévő különféle szabványokra, ellenőriztesse le a készüléket egy hivatalos szervizben, ha nem abban az országban kívánja használni, ahol megvásárolta.
 - Kizárólag csak az Ön modelléhez alkalmas cserealkatrészeket használjon. Mindez rendkívül fontos a tömítő gyűrű, a fazék és a fémfedő miatt.
 - Ügyeljen arra, hogy ne károsítsa a tömítőgyűrűt. Ha károsodott, akkor cseréltesse ki egy Hivatalos Szervizközponttal.
 - A főzéshez szükséges hőforrás a készülékbe van beépítve.
 - Soha ne helyezze a készüléket meleg sütőbe vagy meleg főzőlapra. Ne helyezze a készüléket nyílt láng vagy gyúlékony tárgy közelébe.
 - Ne melegítse fel a fazekat más hőforrással vagy főzőlappal és soha ne használjon más edényt. Ne használja a fazekat más készülékkel.
 - Amikor a készülék nyomás alatt van, óvatosan mozgassa. Soha ne érintse meg a készülék meleg részeit. Mozgatáshoz mindig az erre a célra szánt fogantyúkat használja, és viseljen védőkesztyűt, ha szükséges. Soha ne használja a fedőn található fogantyút a készülék felemeléséhez.
 - Soha ne használja a berendezést más célokra, mint amelyekre tervezték.
 - Ez a készülék nem sterilizáló berendezés. **Ne** használja üvegek sterilizálására!
 - A készülék nyomás alatt készít ételeket. A nem megfelelő használat égési sérülésekhez vezethet a gőzképződés miatt.
 - Mielőtt nyomás alá helyezi, ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően zárva van (lásd a használati útmutatót).

- Soha ne használja a készüléket üresen, a fazék nélkül, vagy folyadék nélküli fazékkal. Ez súlyos károkot okozhat a készülékben.
- Olyan húskok esetén, amelyeket felső bőrréteg borít, amely a nyomás hatására felfújódhat (pl.: marhanyelv) ne szurkálja meg a húst ha ránézésre megduzzadtnak látszik; ellenkező esetben égési sérüléseket szenvedhet. Még a főzés **előtt** szurkálja meg.
- Erős rostú élelmiszerek esetén (csicséri borsó, rebarbara, befőzött gyümölcs, stb.) enyhén rázza meg a készüléket kinyitás előtt, hogy az élelmiszerek ne sárguljanak meg, és a főzőlé ne spricceljen ki nyitáskor.
- Ne használja a készüléket arra, hogy olajban süssön élelmiszereket. Csak a piritás/natúr sütés megengedett.
- Piritás esetén ügyeljen az égési sérülésekre, amelyek akkor keletkezhetnek amikor egyéb élelmiszereket vagy hozzávalókat tesz a meleg edénybe.
- Főzés alatt és a főzés végén a nyomás automatikus kiengedésekor a készülék hőt és gőzt bocsát ki. Lehetőleg tartsa távol az arcát és a kezét a készüléktől, hogy ne égesse meg magát. Soha ne érintse meg a fedőt a főzés alatt.
- Ne helyezzen semmi anyagot (konyharuhát vagy egyebet) a fedél és a készülék teste közé, hogy nyitva tartsa a fedőt, mert ez deformálhatja a tömitő gyűrűt.
- Soha ne érintse meg a biztonsági berendezéseket, csak a készülék tisztításakor és karbantartásakor, amelyeket az adott információknak megfelelően kell elvégezni.
- Ügyeljen arra, hogy a főzőedény és a melegítő elem mindig tiszta legyen. Ügyeljen arra, hogy a melegítő lemez központi eleme mindig mozgatható legyen.
- **Ne töltsen meg a készüléket addig, míg a fazekat nem helyezte a helyére.**
- Használjon műanyag vagy fa főzőkanalat, hogy ne sértse meg a fazék tapadásgátló bevonatát. Soha ne vágja össze az élelmiszereket közvetlenül a fazékban.
- Ha nagy mennyiségű gőz áramlik ki a fedél pereménél, azonnal húzza ki a tápkábel és ellenőrizze a készülék tisztaságát. Ha szükséges, küldje el a készüléket egy Hivatalos Szervizközpontba javításra.
- Soha ne emelje fel a készüléket a fazék leszerelhető füleinél fogva. Mindig a készülék oldalán elhelyezett két fogantyút használja, és használjon védőkesztyűt, ha szükséges, ha a készülék meleg. Minden szállítás előtt biztonsági okból mindig ellenőrizze, hogy a fedő zárva legyen.
- Ha a nyomás folyamatosan csökken a készülék nyomáscsökkentő szelepeén keresztül (több mint 1 percig), nyomás alatti főzés folyamán, küldje el a készüléket egy hivatalos szervizközpontba javításra.
- Soha ne használja a készüléket, ha megsérült, hanem vigye el a legközelebbi hivatalos szervizközpontba.

ŐRIZZE MEG EZT AZ ÚTMUTATÓT.

- Csak olyan cserealkatrészeket használjon, amiket egy Hivatalos Szervizközpontban vásárolt meg.
- A garancia nem foglalja magába a fazék normál kopását.
- Olvassa el a használati utasításokat mielőtt először használja a készüléket. Az utasításoknak nem megfelelő használat a gyártó szavatosságának és garanciájának megszűnését vonja maga után.
- Az érvényben levő szabályozásoknak megfelelően készítse elő a készüléket és tegye használhatatlanná (leszerelve vagy levágva a tápkábel) leselejtezés előtt.



Vegyünk részt a környezetvédelemben.

① Készüléke több olyan anyagot tartalmaz, amely értékesíthető, újrafeldolgozható.

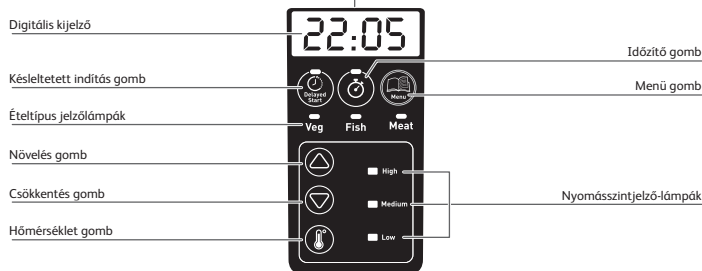
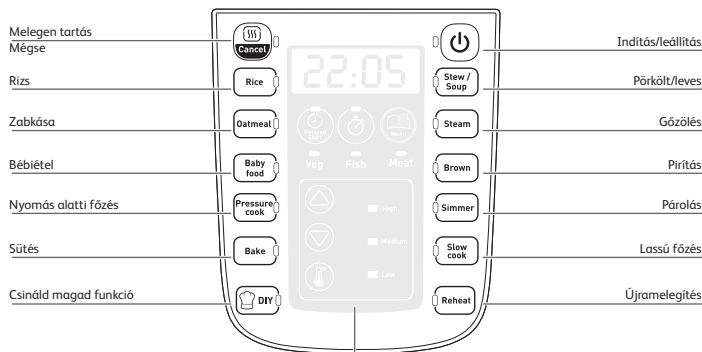
➔ Adja be gyűjtőhelyre, vagy ha közelében nincs, akkor jóváhagyott szervizhelyre, ahol megfelelő módon látnak el vele.

LEÍRÁS

- A** Tömítőgyűrű
B Párolókosár
C Edénytartó
D Fazék (kivehető)
E Melegítőelem
F Szállító fogantyú
G Kezelőpanel
H Alap

- I** Biztonsági szelep
J Nyomáscsökkentő szelep
K Fedő fogantyú
L Fedő
M Kondenzvízgyűjtő
N Mérőpohár
O Rizskanál
P Hálózati kábel

KEZELŐPANEL



- Ez a 20 funkció érhető el ebben a sorrendben: „Melegen tartás/Mégse”, „Rizs”, „Zabkása”, „Bébiétel”, „Nyomás alatti főzés”, „Sütés”, „Csináld magad”, „Úramelegítés”, „Lassú főzés”, „Pirítás”, „Gőzölés”, „Pörkölt/leves”, „Késleltetett indítás”, „Időzítő”, „Menü”, „Növelés”, „Csökkentés”, „Hőmérséklet”.
- 25 féle főzési eljárásra van lehetőség, amelyről további információ az 1. táblázatban található.
- A „Gőzölés”, „Pörkölt/leves” és „Párolás” funkciókat az alábbi ételtípusokhoz használhatja: zöltségek, halak, húсок/babfélék.

HU

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Csomagolás eltávolítása

- Vegye ki a készüléket a csomagolásból. Kérjük, őrizze meg a garancialevelet, és a készülék első használata előtt olvassa el a használati utasításokat.
- Helyezze a készüléket sík felületre. Távolítsa el a készülék belsejéből az összes csomagolóanyagot: műanyag zacskókat, tartozékokat (edénytartó, rizskanál, mérőpohár és kondenzvízgyűjtő), valamint a csatlakozót – 4. ábra.
- Első használat előtt távolítsa el a készülékről a promóciós matricát.

A fedő kinyitása

- A fedő kinyitásához fogja meg a fogantyút, fordítsa el az óramutató járásával ellenkező irányba, és emelje meg jobbra a fedőt – 1-2-3. ábra.

Tisztítás

- Figyelem! Csak a tartozékokat lehet mosogatógépben tisztítani.
- Öblítse el a fazekat, a kondenzvízgyűjtőt, az edénytartót és a tömitőgyűrűt.

Első használat

- Tekerje le teljesen a hálózati kábelt; csatlakoztassa a készülékhez, majd dugja be a konnektorba – 8. ábra.

HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

Tegye a kondenzvízgyűjtőt a helyére. – 7. ábra.

A fazék kivétele, a hozzávalók hozzáadása

- Vegye ki a fazekat.
- Tegye a hozzávalókat a fazékba.
- Ügyeljen arra, hogy a fazekat csak a MAX jelzésig töltsen fel étellel és folyadékkal. – 9. ábra.

A fazék készülékbe helyezése

- Győződjön meg arról, hogy a fazék alja tiszta és száraz, valamint távolítsa el minden ételmaradékot a főzőlapról. Ezután helyezze a fazekat a készülékbe – 10–11. ábra
- Ne használja a készüléket a fazék nélkül.

A fedő lezárása

- Ellenőrizze, hogy a tömitőgyűrű megfelelően illeszkedik-e a fedőhöz.
- Zárja le a készülék fedelét, és fordítsa el teljesen az óramutató járásával megegyező irányba. – 12-13-14. ábra

A nyomáscsökkentő szelep elhelyezése

- Helyezze el a nyomáscsökkentő szelepet, és győződjön meg róla, hogy a helyén van. A szelep nem kattan, amikor a helyére kerül, és valamennyire laza marad. A nyomás alatti főzés megkezdése előtt ellenőrizze, hogy a nyomáscsökkentő szelep lent van-e (lásd a készülék leírását).

FUNKCIÓK ÁBRÁJA

1. A készülék bekapcsolása (standby (készenléti) mód)

Miután csatlakoztatta a feszültségforráshoz, a rendszer lefuttat egy ellenőrzést, és sípól egyet. A digitális kijelző és a jelzőlámpák elkezdnek világítani. 1 másodperccel később a kijelzőn „----” látható. A készülék standby (készenléti) módban van.

2. Működési üzemmód

1. Mindegyik funkcióhoz tartozik alapértelmezett idő és hőmérséklet, valamint a fedőt más-más helyzetbe kell állítani az alábbiak szerint:






| PROGRAMOK | MENÜ | IDŐ BEÁLLÍTÁSA (perc) | | HŐMÉRSÉKLET (°C) | | FEDŐ HELYZETE | | | nyomás alatti főzés |
|--------------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------|------------------|------------------|-------------------------|-------------------------------|---------------|---------------------|
| | | Alapértelmezett | Értéktartomány | Alapértelmezett | Értéktartomány | Fedő lecsukva + lezárva | Fedő lecsukva + nincs lezárva | Fedő kinyitva | |
| „Rice” (Rizs) | | 9 | 1–50 | 108 | nem alkalmazható | • | | | • |
| „Oatmeal (Porridge)” (Zabkása) | | 3 | 1–20 | 90 | nem alkalmazható | • | | | |
| „Stew/Soup” (Pörkölt/leves) | „veg” (zöldség) | 10 | 1–70 | 108 | nem alkalmazható | • | | | • |
| | „fish” (hal) | 20 | 1–70 | 104 | nem alkalmazható | • | | | |
| | „meat/bean” (hús/bab) | 40 | 1–70 | 112 | nem alkalmazható | • | | | |
| „Steam” (Gőzölés) | „veg” (zöldség) | 3 | 1–40 | 108 | nem alkalmazható | • | | | • |
| | „fish” (hal) | 3 | 1–15 | 104 | nem alkalmazható | • | | | |
| | „meat/bean” (hús/bab) | 10 | 5–40 | 112 | nem alkalmazható | • | | | |

| PROGRAMOK | MENÜ | IDŐ BEÁLLÍTÁSA (perc) | | HŐMÉRSÉKLET (°C) | | FEDŐ HELYZETE | | |
|---|--------------------------|--------------------------|----------------|------------------|---------------------|----------------------------|----------------------------------|---------------|
| | | Alapértelmezett | Értéktartomány | Alapértelmezett | Értéktartomány | Fedő lecsukva + lezárva | Fedő lecsukva + nincs lezárva | Fedő kinyitva |
| „Browning” (Pirítás) | | 10 | 1–60 | 160 | 100–160 | | | • |
| „Reheat” (Újramelegítés) | | 4 | 1–60 | 104 | nem alkalmazható | • | | |
| „Simmer” (Párolás) | „veg” (zöldség) | 15 | 1–35 | 108 | nem alkalmazható | • | | |
| | „fish” (hal) | 15 | 1–35 | 104 | nem alkalmazható | • | | |
| | „meat/bean” (hús/bab) | 15 | 5–35 | 112 | nem alkalmazható | • | | |
| „Pressure cooking” (Nyomás alatti főzés) | „high” (magas) | 30 | 5–40 | 112 | nem alkalmazható | • | | |
| | „medium” (közepes) | 30 | 5–40 | 108 | nem alkalmazható | • | | |
| | „low” (alacsony) | 30 | 5–40 | 104 | nem alkalmazható | • | | |
| „Baby food” (Bébiétel) | | 30 | 5–70 | 112 | nem alkalmazható | • | | |
| „Baking” (Sütés) | | 40 | 5–60 | 150 | nem alkalmazható | | • | |
| „Slow cooking” (Lassú főzés) | | 2 óra | 2– 9 óra | 85 | nem alkalmazható | • | | |

| PROGRAMOK | MENÜ | IDŐ BEÁLLÍTÁSA (perc) | | FEDŐ HELYZETE | |
|--------------------------------------|------|--------------------------|----------------|---------------------------|---------------------------|
| | | Alapértelmezett | Értéktartomány | lecsukva + lezárva | nincs lezárva / nyitva |
| „DIY Chef” (Csináld magad séf) | 1 | 10 | 1–60 | 70 °C | 70 °C |
| | 2 | | | 80 °C | 80 °C |
| | 3 | | | 90 °C | 90 °C |
| | 4 | | | ALACSONY* (104 °C) | 100 °C |
| | 5 | | | KÖZEPES* (108 °C) | 110 °C |
| | 6 | | | MAGAS* (112 °C) | 120 °C |

*Nyomás alatti főzés









Rizs, zabkása, bébiétel, sütés, lassú főzés, újramelegítés funkciók

- Nyomja meg a használni kívánt funkcióhoz tartozó gombot, és a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett főzési idő.
- Majd nyomja meg az  gombot, és állítsa be az időt a  vagy  gomb megnyomásával.
- Ezután nyomja meg az  gombot. A készülék elkezd előmelegedni a főzéshez, a kijelzőn egy körben mozgó piros kör „” jelenik meg.
- Ha elérte a főzési hőmérsékletet, a készülék automatikusan elkezd visszaszámlálni, jelezve, hogy megkezdődött a főzés.
- Ha befejeződött a visszaszámlálás, a készülék sípol, ami azt jelenti, hogy a főzésnek vége.

Megjegyzés: A különböző funkciókhoz tartozó fedőhelyzetekről a 13. és 14. oldalakon található táblázatból tájékozódhat.









HU



Pörkölt/leves, gőzölés, párolás funkciók

- Nyomja meg a használni kívánt funkcióhoz tartozó gombot, és a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett főzési idő, az ételtípushoz tartozó jelzőlámpa   , valamint az alapértelmezett és a hozzá tartozó nyomásszintjelző-lámpa pedig világítani kezd.
- Szükség esetén megváltoztathatja az időt és az ételtípust.
- A főzési idő megváltoztatásához nyomja meg az  gombot, és állítsa be a kívánt időt a  vagy  gomb megnyomásával.
- Az ételtípus megváltoztatásához nyomja meg annyiszor a „Menu” (menü) gombot, amíg a kívánt ételtípus jelzője világítani nem kezd. A megadott étel jelzőlámpája pirosan fog világítani.
- Ezután nyomja meg az  gombot. A készülék elkezd előmelegedni a főzéshez, a kijelzőn „” jelenik meg.
- Ha elérte a főzési hőmérsékletet, a készülék automatikusan megkezd a főzést, és a korábban beállított idő elkezd visszaszámlálni.
- Ha befejeződött a visszaszámlálás, a készülék sípol, ami azt jelenti, hogy a főzésnek vége.
- A készülék „melegen tartás” üzemmódba kapcsol (lásd: a „Melegen tartás” c. fejezetet).

Megjegyzés: A különböző funkciókhoz tartozó fedőhelyzetekről a 13. és 14. oldalakon található táblázatból tájékozódhat.

Pirítás funkció

- Először adja hozzá az olajat, majd a többi hozzávalót, vagy adja hozzá egyszerre az olajat és a hozzávalókat.
- Nyomja meg a „Browning” (pirítás) gombot, és a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett hőmérséklet.
- Ha változtatni szeretne a hőmérsékleten, nyomja meg a  vagy  gombot.
- Ha a pirítás idejét szeretné megváltoztatni, nyomja meg az  gombot, és állítsa be a kívánt időt a  vagy  gomb megnyomásával.
- A hőmérsékletet a hőmérséklet gomb  és a  vagy  gomb megnyomásával tudja megváltoztatni.








- Ezután nyomja meg az  gombot. A készülék elkezdi előmelegedni a főzéshez, a kijelzőn „” jelenik meg.
- Ha elérte a főzési hőmérsékletet, a készülék automatikusan megkezd a főzést, és a korábban beállított idő elkezdi visszaszámlálódni.
- Ha befejeződött a visszaszámlálás, a készülék sípol, ami azt jelenti, hogy a főzésnek vége.

Megjegyzés:

* **Pirítás alatt a fedőnek nyitva kell lennie.**

* **Az olaj túlhevítésének elkerülése érdekében ne használja a piritó funkciót 30 percnél tovább.**








Nyomás alatti főzés funkció

- Nyomja meg a „Pressure cook” (nyomás alatti főzés) gombot. A nyomásszintet világító jelzőlámpa jelzi a kezelőpanelen („High” – magas, „Medium” – közepes, „Low” – alacsony), valamint a kijelzőn a „HI-P”, „P” vagy „LO-P” jelzés látható.
- A nyomásszintet a  vagy  gomb megnyomásával tudja módosítani.
- Ha változtatni szeretne a főzési időn, nyomja meg az  gombot, és állítsa be a kívánt időt a  vagy  gomb megnyomásával.
- Ezután nyomja meg az  gombot. A készülék elkezdi előmelegedni a főzéshez, a kijelzőn „” jelenik meg.
- A készülék automatikusan megkezd a főzést (amit egy sípolás jelez), és a korábban beállított idő elkezdi visszaszámlálódni. A főzés során egy másik sípoló hang (dupla sípolás) jelzi, hogy elérte a működési nyomásszintet.
- Ha befejeződött a visszaszámlálás, a készülék sípol, ami azt jelenti, hogy a főzésnek vége.
- Az elektromos kukta „melegen tartás” üzemmódba kapcsol (lásd: a „Melegen tartás” c. fejezetet).

Megjegyzés: A fedőt a nyomás alatti főzés során lezárva kell tartani.


„Csináld magad séf” funkció

Ennél a funkciónál Ön határozhatja meg a főzési időt és a hőmérsékletet/nyomást.







- A  vagy  gomb megnyomásával állítsa be a „Csináld magad” főzés szintjét 1 és 6 közötti értékre, attól függően, hogy mit szeretne főzni (lásd: a 14. oldal táblázatát). Ha „Csináld magad” üzemmódban nyomás alatti főzést szeretne: A fedő legyen lezárva, a fazékban legyen megfelelő mennyiségű folyadék, és válasszon az alábbi három szint közül: 4 (ALACSONY nyomás 20 kPa), 5 (KÖZEPES nyomás 38 kPa) vagy 6 (MAGAS nyomás 60 kPa).
- Ha változtatni szeretne a főzési időn, nyomja meg az  gombot, és állítsa be a kívánt időt a  vagy  gomb megnyomásával.
- Ezután nyomja meg az  gombot. A készülék elkezdi előmelegedni a főzéshez, a kijelzőn „” jelenik meg.

- Ha elérte a főzési hőmérsékletet, a készülék automatikusan megkezdi a főzést, és a korábban beállított idő elkezd visszaszámlálódni.
- Ha befejeződött a visszaszámlálás, a készülék sípol, ami azt jelenti, hogy a főzésnek vége.

Melegen tartás

- „Melegen tartás” üzemmódban, ha a főzési idő visszaszámlálója eléri a 0-t, a készülék sípol, majd automatikusan „melegen tartás” üzemmódba kapcsol (kivéve a „Csináld magad” funkcióknál), a digitális kijelzőn „00:00” látható.
- Ha standby (készenléti) módban megnyomja a  gombot, „melegen tartás” üzemmódba kapcsol, a digitális kijelzőn „00:00” látható, és elkezd számolni.
- 24 óra folyamatos üzemelést követően ez a funkció automatikusan kikapcsol, és a készülék visszatér standby (készenléti) állapotba.
- Melegen tartás alatt ügyeljen arra, hogy a fedél le legyen zárva.

Késleltetett indítás beállítása

- Funkcióválasztásnál, mielőtt a készülék elkezd főzni, nyomja meg a  gombot a késleltetett idő beállításához. A  és  gombok megnyomásával 10 perces időintervallumokban állíthatja át az időt.
- A késleltetett idő beállításának tartománya (2–24 óra) a főzési időt is tartalmazza; a  gomb megnyomásával a késleltetett indítás/időzítő funkció „02:00”-t jelez. A növeléshez nyomja meg a  gombot, a csökkentéshez pedig a  gombot.
- A késleltetett indítás beállítását követően az ehhez kapcsolódó funkció jelzőlámpája világitani kezd.

Megjegyzés: A „Késleltetett indítás” funkció nem elérhető a „Pirítás” és a „Csináld magad” funkciók esetében.

„Mégse/leállítás” funkció

A következő beállításoknál: programozás, főzés, nyomás alatti főzés, melegen tartás, csak a „melegen tartás/mégse” gomb használható. Tartsa lenyomva a „melegen tartás/mégse” gombot egy másodpercig, hogy törölje a beállítást, és visszatérjen standby (készenléti) módba.

A készülék kikapcsolásához 2 másodpercig tartsa lenyomva az  gombot.

A fedő felnyitása nyomás alatti főzés után

A nyomás alatti főzés befejezése után, ha megnyomja a „gombnyomásos gőzkibocsátás” gombot a fogantyún, a gőz távozni kezd – 21. ábra; ez néhány másodperctől akár 10 percig is eltarthat a benne lévő folyadéktól függően.

- A fedő kinyitásához, fogja meg a fogantyút, fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba, emelje meg jobbra – 22-23-24. ábra.
- Húzza ki a hálózati kábelt – 25. ábra.

Megjegyzés: Az edényből kiáramló forró gőz miatt legyen óvatos. Tartsa távol az arcát és a kezét a gőztől.

ÁLTALÁNOS TÁJÉKOZTATÓ A NYOMÁS ALATTI FŐZÉSHEZ

- Ha létrejött a nyomás a készülékben:
 - A nyomáscsökkentő szelep megemelkedik. A fedőben aktiválódik a biztonsági zár, így a fedőt nem tudja kinyitni főzés közben. Soha ne próbálja meg kinyitni a fedőt nyomás alatti főzés közben.
 - Ha a készülékben nyomás van, a „Low” (alacsony), „Medium” (közepes) vagy „High” (magas) LED világítani kezd.
- A kukta első pár használatnál előfordulhat enyhe szivárgás a nyomáscsökkentő szelepből és a tömítőgyűrűből. Ez normális, és akkor történik, ha nyomás keletkezik.
- Kedvenc hagyományos receptjeit könnyedén elkészítheti a NYOMÁS ALATTI FŐZÉS beállításával.
 - Low (alacsony nyomás): Kényes ételek főzése, például halak, kagyló és zöldségek.
 - Medium (közepes nyomás): Zöldségek főzése.
 - High (magas nyomás): Húsok és fagyasztott ételek.
- Előfordulhat, hogy kis mennyiségű gőz távozik főzés közben (mivel a szelep egy biztonsági szelep).
- Ne használja a nyomás alatti főzést kevesebb mint 10 cl vízmennyiséggel.
- A nyomás alatti főzésnél a főzés kezdetét egy sípszó jelzi. A működési nyomás elérését dupla sípolás jelzi.

Biztonsági funkciók

A kuktának több biztonsági funkciója van:

Biztonságos kinyitás:

- Ha a kukta nyomás alatt van, a nyomásmérő kar felső lezárt helyzetben van, ami megakadályozza a fedő kinyitását. Soha ne erőltesse a kukta kinyitását.
- Különösen fontos, hogy ne próbálja meg erőszakosan elmozdítani a nyomásmérő kart.
- Győződjön meg arról, hogy a belső nyomás lecsökkent (további gőz áramlik ki a biztonsági szelepen keresztül), mielőtt megpróbálná kinyitni a fedőt.

Túlnyomásra vonatkozó két biztonsági funkció:

- Első módszer: A biztonsági szelep kiengedi a nyomást – lásd a „Tisztítás és karbantartás” c. fejezetet a 18. oldalon.
- Második módszer: A csatlakozó résznél áramlik ki a gőz a fedő hátuljánál.

Ha az egyik túlnyomásra vonatkozó biztonsági funkció bekapcsol:

- Kapcsolja ki a készüléket.
- Hagyja teljesen lehűlni a készüléket.
- Nyissa ki.
- Ellenőrizze és tisztítsa meg a biztonsági szelepet, a nyomáscsökkentő golyót és a tömítést. Lásd: a „Tisztítás és karbantartás” c. fejezetet.
- Ha az ellenőrzést és a tisztítást követően a készülék szivárog vagy nem működik, keresse fel valamelyik hivatalos szervizközpontunkat.

A készülék szabályozása:

A nyomást a melegítőelem bekapcsolásával vagy kikapcsolásával tudja szabályozni.

EPC06-széria

Alacsony nyomás 20 kPa (104,5 °C) / Közepes nyomás 38 kPa (108,5 °C) / Magas nyomás 60 kPa (112,5 °C) / PS: 130 kPa

A termék kapacitása: 5,8 l / Hasznos űrtartalom: =3,8 l

Beépített fűtés (kiöntött ellenállásos fűtés).

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Ha megfőtt az étel, húzza ki a készülék dugóját a konnektorból, és tisztítás előtt legalább 2 órán keresztül hagyja hűlni – 25–26. ábra. Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
- A készüléket és a fedőt nedves ronggyal tisztítsa meg – 32–33. ábra. A készüléket ne merítse vízbe, és ne öntsön bele vizet, ha nincs benne a belső edény – 27. ábra.
- Távolítsa el a kondenzvízgyűjtőt, és víz alatt alaposan tisztítsa meg. Helyezze vissza az eredeti helyére – 35. ábra.
- Öblítse el a tömítőgyűrűt. Mielőtt visszatenné a helyére, alaposan szárítsa meg.
- A biztonsági szelepek tisztításához vegye le a fedőt – 36. ábra, majd óvatosan távolítsa el a szelepet a fedőről – 37. ábra, és víz alatt öblítse el. Alaposan szárítsa meg. Mielőtt visszahelyezné a biztonsági szelepet az eredeti helyére, győződjön meg róla, hogy a cső megfelelően tiszta.
- Nyomja meg a biztonsági szelep rugójának belső részét, hogy ellenőrizze, nincs-e eltömődve – 37–38. ábra.
- Tisztítsa meg a fazekat és a tartozékokat. Csak a tartozékokat lehet mosogatógépbe tenni – 29. ábra. Ne használjon súrolószivacsot vagy súrolószereket az edény tisztításához, mert sérülhet a fazék tapadásmentes bevonata.
- Távolítsa el a nyomáscsökkentő szelepet a csőből, és tisztítsa meg vízzel a szelepet és a csövet. Ha megszáradt, győződjön meg róla, hogy a csővezeték megfelelően tiszta, mielőtt a szelepet visszahelyezi – 31. ábra.
- Ne merítse a készüléket vízbe. Mindig a hozzá tartozó fazekat használja. Ne töltsön vizet vagy ne tegyen ételt közvetlenül a készülékbe – 27. ábra.
- Ha véletlenül vízbe meríti a készüléket vagy közvetlenül víz éri a melegítőelemet (úgy, hogy a fazék nincs a helyén), ne használja a készüléket, és keresse fel a szervizközpontot.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
- A tömítőgyűrűt 2 évente cserélni kell. Csak a 22CM CYSB50YC8 számú tömítőgyűrűt használja.

HU

HIBAELHÁRÍTÁS

| Probléma | Lehetséges okok: | Megoldások |
|---|---|--|
| Nem lehet kinyitni a fedőt. | A belső fazékban lévő nyomás miatt nem lehet kinyitni a fedőt. | a. Várja meg, amíg teljesen lecsökken a nyomás a fazékban. b. Nyomja meg és tartsa lenyomva a nyomáscsökkentő gombot. |
| | A fazékban teljesen lecsökkent a nyomás, de a biztonsági szelep beragadt, mert szennyeződött, ezért nem tud leesni. | a. Győződjön meg arról, hogy a nyomás teljes mértékben lecsökkent úgy, hogy legalább 2 órán keresztül hagyja lehűlni a készüléket (nem víz alatt). b. Egy hurkapálca segítségével piszkálja meg a szelepet, hogy leessen. Legyen óvatos, tartsa távol az arcát a fedőtől és a fogantyútól, mivel forró gőz vagy étel távozhat. c. A következő használat előtt tisztítsa meg és törölje szárazra a biztonsági szelepet. |
| Nem lehet lezárni a fedőt. | A tömitőgyűrű nem megfelelően van behelyezve. | A megfelelő módon helyezze be a tömitőgyűrűt. |
| | A biztonsági szelep beragadt, mert szennyeződött, ezért nem tud leesni. | a. Egy hurkapálca segítségével piszkálja meg a szelepet, hogy leessen. b. A következő használat előtt tisztítsa meg és törölje szárazra a biztonsági szelepet (lásd: a „Biztonsági szelep tisztítása” c. fejezetet a 18. oldalon). |
| | Nem jó irányba lett lezárva a fedő. | Zárja le a fedőt a megfelelő irányba a használati utasításnak megfelelően. |
| Nagymértékű nyomáscsökkenés a nyomáscsökkentő szelepen keresztül. | A nyomáscsökkenés a nyomásszabályozó hibás működésének eredménye. | Küldje el a szervizzel és karbantartással foglalkozó osztálynak. |
| | A nyomáscsökkentő szelep nem jó helyen van. | Óvatosan nyomja meg a nyomáscsökkentő szelepet, hogy a helyére essen. |
| Nem főtt meg az étel. | A rizs/víz aránya nem megfelelő. | Használja a szükséges rizs/víz arányt. Győződjön meg arról, hogy a szelep nem szennyeződött, és nem okoz szivárgást főzés közben. |
| | Nincs áram a feszültségforrásban. | Ellenőrizze az otthoni áramkört. |
| E0 jelenik meg a digitális kijelzőn. | A fedő hőmérséklet-érzékelője meghibásodott. | Küldje el a szervizzel és karbantartással foglalkozó osztálynak. |
| E1 jelenik meg a digitális kijelzőn. | Az alsó érzékelő szakadt vagy zárlatos. | Küldje el a szervizzel és karbantartással foglalkozó osztálynak. |
| E2 jelenik meg a digitális kijelzőn. | A fedő nincs lezárva. | Ellenőrizze, hogy a kiválasztott programhoz teljesen le kell-e zárni a fedőt. Ha igen, zárja le teljesen a fedőt. Ha nem, küldje el a szervizzel és karbantartással foglalkozó osztálynak. |
| E5 jelenik meg a digitális kijelzőn. | Túlságosan alacsony nyomás. | Ellenőrizze a tömitést, hogy megfelelően van-e behelyezve és megtisztítva. Ellenőrizze, hogy a nyomáscsökkentő szelep megfelelően a helyére esik-e, és tiszta-e. Ellenőrizze, hogy a fedőt rögzítő csavar elég szoros-e. |
| Gőz szivárog a fedőnél. | A tömitőgyűrű nem megfelelően van behelyezve. | Távolítsa el a tömitést, tisztítsa meg, és a megfelelő módon helyezze vissza a tömitőgyűrűt a helyére (lásd: „A fedő tömitésének tisztítása” c. fejezetet a 18. oldalon). |

INSTRUCȚIUNI PENTRU SIGURANȚĂ

Acordați timpul necesar pentru a citi cu atenție toate instrucțiunile următoare.

- Utilizați aparatul dumneavoastră doar în interior.
- Pentru curățarea aparatului dumneavoastră, consultați instrucțiunile furnizate în manual. Puteți curăța cuva de gătit și coșul pentru gătit la aburi cu apă caldă și detergent de vase sau în mașina de spălat vase. Curățați corpul aparatului cu ajutorul unei lavete umede.
- Nu scufundați în apă aparatul.
- Utilizarea necorespunzătoare a aparatului și a accesoriilor sale poate deteriora aparatul și poate provoca leziuni.
- Nu atingeți niciodată părțile fierbinți ale aparatului. După utilizare, elementul de încălzire prezintă căldură reziduală.
- Pentru siguranța dumneavoastră, acest aparat este conform cu normele și reglementările aplicabile (directivele privind echipamentele de joasă tensiune, compatibilitatea electromagnetică, materialele care intră în contact cu alimentele, mediul înconjurător etc.).
- Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi folosit de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale diminuate sau de persoane fără experiență sau cunoștințe privind utilizarea unor aparate asemănătoare. Excepție constituie cazul în care aceste persoane sunt supravegheate de o persoană responsabilă de siguranța lor sau au beneficiat din partea persoanei respective de instrucțiuni prealabile referitoare la utilizarea aparatului.

Este bine să fie supravegheați copiii, pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.

- În cazul în care cablul aparatului este deteriorat, el trebuie înlocuit de producător, prin serviciul clienți al acestuia, sau de către o persoană cu o calificare similară, pentru a evita pericolele. Nu înlocuiți cablul de alimentare furnizat cu un alt cablu.
- Acest aparat vizează exclusiv utilizarea domestică. Nu a fost conceput pentru a fi utilizat în cazurile următoare, care nu sunt acoperite de garanție:
 - în zonele bucătărilor rezervate personalului din magazine, birouri și alte medii profesionale,
 - în ferme,
 - de către clienții hotelurilor, motelurilor și a altor medii de natură rezidențială,
 - în mediile de tipul camerelor de hotel.
- Aparatul nu trebuie utilizat de copii. Nu lăsați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoane ale căror capacități fizice, senzoriale sau mentale sunt reduse sau care nu dețin experiență sau cunoștințe suficiente, cu condiția ca acestea să fie supravegheate sau să fi primit instrucțiuni în ceea ce privește utilizarea în deplină siguranță a aparatului și să fi înțelese corect toate pericolele posibile.
- Copiii nu trebuie să utilizeze aparatul pe post de jucărie.
- Nu umpleți aparatul peste reperul MAX al cuvei. Nu umpleți mai mult de jumătate cuva, în cazul în care alimentele folosite se umflă în timpul gătitului, cum ar fi orezul sau legumele deshidratate, **reduceți** volumul de apă pentru a evita riscurile de revărsare.

- Asigurați-vă că respectați recomandările referitoare la cantitatea de alimente și la volumul de apă pentru a evita revărsarea, care ar putea defecta aparatul și provoca leziuni corporale.
- Înainte de fiecare utilizare a aparatului verificați dacă bila de decomprimare și supapa de siguranță sunt curate. (a se vedea secțiunea Curățare și întreținere).
- Nu puneți niciun obiect sau corp străin în sistemul de decomprimare. Nu înlocuiți bila.
- Când deschideți capacul, țineți-l întotdeauna de mânerul de deschidere/închidere. Poziționați-vă brațele în linie dreaptă cu mânerul lateral de transport. Este posibil ca între suportul garniturii de etanșare și capac să rămână apă clocotită și riscați să vă opăriți.
- Aveți grijă, există riscul de opărire cu aburii care ies din aparat în momentul deschiderii. Mai întâi întredeschideți capacul pentru a lăsa aburii să iasă încet.
- Nu încercați niciodată să forțați deschiderea capacului.
Nu deschideți capacul atât timp cât aparatul este sub presiune.
Pentru aceasta, consultați Instrucțiunile de utilizare.
- Având în vedere diversitatea normelor în vigoare, dacă aparatul se utilizează în altă țară decât cea din care a fost achiziționat, trebuie să îl supuneți verificării de către un centru de service autorizat.
- Folosiți doar piese, corespunzătoare modelului dumneavoastră. Acest lucru este deosebit de important în cazul garniturii de etanșare, cuvei de gătit și capacului de metal.
- Aveți grijă să nu deteriorați garnitura de etanșare. Dacă aceasta este deteriorată, duceți-o pentru a fi înlocuită într-un Centru de service autorizat.
- Sursa de căldură pentru gătit este inclusă în aparat.
- Nu puneți niciodată aparatul într-un cuptor încălzit sau pe o plită încinsă. Nu puneți aparatul în apropiere de flăcări deschise sau de un obiect inflamabil.
- Nu încălziți cuva de gătit cu ajutorul unei alte surse de căldură decât placa pentru încălzire a aparatului și nu utilizați niciodată o altă cuvă. Nu utilizați cuva de gătit cu alte aparate.
- Când aparatul este sub presiune, deplasați-l cu precauție. Nu atingeți niciodată părțile încălzite ale aparatului. Pentru a-l deplasa, folosiți mânerul prevăzute în acest scop și purtați mănuși de bucătărie, dacă este necesar. Nu folosiți niciodată mânerul capacului pentru a ridica aparatul.
- Nu folosiți niciodată aparatul în alte aplicații decât cele pentru care a fost proiectat.

- Acest aparat nu este un sterilizator. **Nu-l** utilizați pentru a steriliza borcane.
- Aparatul gătește alimentele sub presiune. Utilizarea necorespunzătoare poate cauza riscuri de opărire datorită aburilor.
- Asigurați-vă că aparatul este închis corect, înainte de a-i crește presiunea (a se vedea Instrucțiuni de utilizare).
- Nu folosiți niciodată aparatul în gol, fără cuva sa sau fără lichid în interiorul acesteia. Acest lucru ar putea deteriora grav aparatul.
- În cazul în care gătiți o carne cu piele groasă (de exemplu, limbă de vită), după ce ați terminat de gătit nu găuriți pielea dacă aceasta pare umflată, deoarece riscați să vă opăriți. Mai bine găuriți-o **înainte** de a o găti.
- În cazul în care gătiți alimente cu textură groasă (năut, rubarbă, fructe confiate, etc.) scuturați ușor aparatul înainte de a-l deschide, pentru a evita ca alimentele sau sucul rezultat în urma gătirii să fie împroșcate în momentul deschiderii.
- Nu folosiți aparatul pentru a prăji alimente în ulei. Este permis doar să le rumeniți puțin.
- În modul rumenire, aveți grijă la riscul de opărire datorită împroșcării în momentul în care adăugați alimente sau ingrediente în cuva fierbinte.
- În timpul gătitului și la eliberarea automată a presiunii de la sfârșitul gătitului, aparatul degajă căldură și aburi. În acel moment, îndepărtați bine fața și mâinile de aparat, ca să nu vă opăriți. Nu atingeți capacul în timpul gătitului.
- Nu puneți niciun element (cârpă de vase sau altceva) între capac și corpul aparatului, în scopul de a menține capacul deschis, deoarece acest lucru ar putea duce la deformarea permanentă a garniturii de etanșare.
- Nu atingeți niciodată dispozitivele de protecție, mai puțin în cazul curățării și întreținerii aparatului, efectuate conform instrucțiunilor furnizate.
- Aveți grijă ca partea de dedesubt a cuvei de gătit și elementul pentru încălzire să fie întotdeauna curate. Aveți grijă ca elementul central al plăcii pentru încălzire să fie mobil.
- **Nu umpleți niciodată aparatul fără a avea instalată cuva de gătit.**
- Folosiți o lingură de plastic sau de lemn pentru a nu deteriora stratul de acoperire antiaderent al cuvei. Nu tăiați niciodată alimentele direct în cuva de gătit.
- În cazul în care se degajă o cantitate semnificativă de aburi pe la marginea capacului, deconectați imediat cablul de alimentare și verificați dacă aparatul este curat. Dacă este necesar, trimiteți aparatul la un Centru de service autorizat pentru reparație.
- Nu deplasați aparatul ținându-l de mânerul cuvei amovibile. Folosiți întotdeauna cele două mâner laterale situate pe corpul aparatului, utilizând mănuși de bucătărie dacă aparatul este fierbinte. Pentru mai multă siguranță, asigurați-vă că ați blocat capacul, înainte de orice transport.
- Dacă presiunea este eliberată în continuu prin supapa silențioasă a aparatului (timp de peste 1 minut), în timpul gătitului sub presiune, trimiteți aparatul la un centru de service autorizat, pentru reparație.
- Nu utilizați un aparat deteriorat, duceți-l la centrul dumneavoastră de service autorizat.

PĂSTRAȚI CU GRIJĂ ACESTE INSTRUCȚIUNI.

- Nu utilizați decât piese de schimb pe care le găsiți la un Centru de service autorizat.
- Garanția nu se referă la uzura normală a cuvei de gătit.
- Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare, înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată. Orice utilizare neconformă cu instrucțiunile va duce la anularea responsabilității și a garanției de la producător.
- Conform reglementărilor în vigoare, trebuie să pregătiți aparatul și să-l faceți inutilizabil (deconectându-l de la priză și tăind cablul de alimentare), înainte de orice casare.



Să participăm la protecția mediului înconjurător!

① Aparatul dumneavoastră conține numeroase materiale valorificabile sau reciclabile.

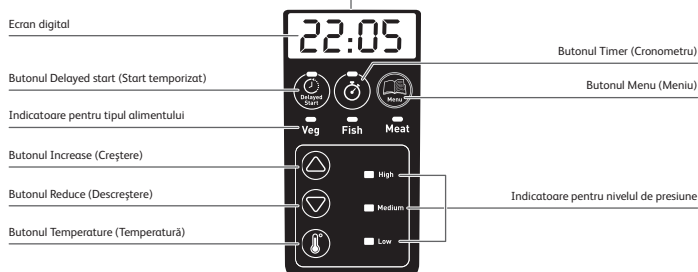
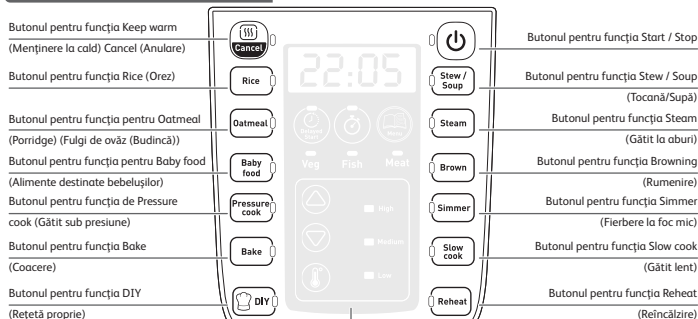
➔ Predați-l la un punct de colectare sau, în lipsa acestuia, la un centru de service autorizat pentru a fi procesat în mod corespunzător.

DESCRIERE

- A** Garnitură de etanșare
B Coș pentru gătit la aburi
C Trepied
D Vas de gătit (detașabil)
E Element de încălzire
F Mâner pentru transport
G Panou de control
H Bază

- I** Supapă de siguranță
J Supapă de limitare a presiunii
K Mâner capac
L Capac
M Colector de condens
N Pahar de măsurat
O Polonic pentru orez
P Cablu de alimentare

PANOU DE CONTROL



1. Cele 20 de caracteristici sunt: «Keep Warm/Cancel» (Menținere la cald/Anulare), «Rice» (Orez), «Oatmeal» (Fulgi de ovăz), «Baby food» (Alimente destinate bebelușilor), «Pressure cook» (Gătit sub presiune), «Bake» (Coacere), «DIY» (Rețetă proprie), «Reheat» (Reîncălzire), «Slow Cook» (Gătit lent), «Simmer» (Fierbere la foc mic), «Brown» (Rumenire), «Steam» (Gătit la aburi), «Stew/Soup» (Tocană/Supă), «Start» (Start temporizat), «Timer» (Cronometru), «Menu» (Meniu), «Increase» (Creștere), «Reduce» (Descreștere), «Temperature» (Temperatură).
2. 25 de tipuri de gătit sunt propuse, consultați Tabelul 1 pentru informații suplimentare.
3. Pentru «Steam» (Gătit la aburi), «Stew/Soup» (Tocană/Supă) și «Simmer» (Fierbere la foc mic), puteți alege tipul alimentului: «vegetables» (legume), «fish» (pește), «meat/bean» (carne/fasole).

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Îndepărtarea ambalajului

- Scoateți aparatul din ambalajul său. Păstrați cardul de garanție și, înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, citiți cu atenție și respectați aceste instrucțiuni de utilizare.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană. Scoateți toate materialele de ambalare din interiorul aparatului: pungile din plastic, accesoriile (trepedul, cupa pentru orez, paharul de măsurat și colectorul de condens) și ștecherul - fig. 4.
- Îndepărtați autocolantul promoțional de pe aparat înainte de prima utilizare.

Deschiderea capacului

- Pentru a deschide capacul, apăcați mânerul, rotiți în sens invers acelor de ceas, ridicați și trageți capacul spre dreapta - fig. 1-2-3.

Curățare

- Aveți grijă: numai accesoriile se pot spăla în mașina de spălat vase.
- Clătiți vasul de gătit, colectorul de condens, trepedul, garnitura de etanșare.

Utilizarea aparatului pentru prima dată

- Desfășurați în întregime cablul de alimentare, conectați-l la aparat și apoi băgați-l în priză - fig. 8.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Așezați colectorul de condens în poziția sa. - fig. 7.

Scoateți în afară vasul de gătit și adăugați ingredientele

- Îndepărtați vasul de gătit.
- Puneți ingredientele în vasul de gătit.
- Rețineți că nivelul la care ajung alimentele și lichidele nu trebuie să depășească niciodată marcajul de nivel maxim de pe vasul de gătit - fig. 9.

Așezați vasul de gătit în aparat

- Asigurați-vă că fundul vasului de gătit este curat și uscat și îndepărtați orice reziduuri alimentare de pe placa de încălzire. Apoi așezați vasul de gătit în aparat - fig. 10-11.
- Nu utilizați aparatul fără vasul de gătit.

Închideți și blocați capacul

- Asigurați-vă că garnitura de etanșare este amplasată sigur în capacul său de sprijin.
- Închideți capacul aparatului și rotiți-l complet în sensul acelor de ceas - fig. 12-13-14.

Montați supapa de limitare a presiunii

- Poziționați supapa de limitare a presiunii și asigurați-vă că este activată. Rețineți că supapa nu se nu se fixează perfect în poziție și va rămâne oarecum slăbită. Asigurați-vă că supapa de limitare a presiunii este în poziția de jos înainte de a începe gătitul sub presiune (consultați descrierea aparatului).

ILUSTRAREA FUNCȚIILOR

1. Pornirea aparatului (modul standby (în așteptare))

Conectați aparatul la alimentarea electrică, sistemul își va începe auto-verificarea, acesta va emite un semnal sonor. Ecranul digital și indicatoarele luminoase se aprind. După 1 secundă, ecranul afișează «----», aparatul este în modul standby (în așteptare).

2. Modul de lucru

1. Fiecare funcție are o durată și o temperatură presetată și necesită o poziție specifică a capacului, așa cum se ilustrează mai jos:

| PROGRAME | MENIU | SETARE DURATĂ (min) | | TEMPERATURĂ (°C) | | POZIȚIA CAPACULUI | | | Gătit sub presiune |
|-------------------------|--------------|---------------------|----------|------------------|--------------|------------------------|-----------------------------|---------------|--------------------|
| | | presetat | Interval | presetat | Interval | Capac închis și blocat | Capac închis, dar nu blocat | Capac ridicat | |
| Orez | | 9 | 1-50 | 108 | nu se aplică | • | | | • |
| Fulgi de ovăz (Budincă) | | 3 | 1-20 | 90 | nu se aplică | • | | | |
| Tocană/Supă | legume | 10 | 1-70 | 108 | nu se aplică | • | | | • |
| | pește | 20 | 1-70 | 104 | nu se aplică | • | | | |
| | carne/fasole | 40 | 1-70 | 112 | nu se aplică | • | | | |
| Abur | legume | 3 | 1-40 | 108 | nu se aplică | • | | | • |
| | pește | 3 | 1-15 | 104 | nu se aplică | • | | | |
| | carne/fasole | 10 | 5-40 | 112 | nu se aplică | • | | | |





| PROGRAME | MENIU | SETARE DURATĂ (min) | | TEMPERATURĂ (°C) | | POZIȚIA CAPACULUI | | | gătit sub presiune |
|--------------------------------|--------------|---------------------|-------------|------------------|--------------|------------------------|-----------------------------|---------------|--------------------|
| | | presetat | Interval | presetat | Interval | Capac închis și blocat | Capac închis, dar nu blocat | Capac ridicat | |
| Rumenire | | 10 | 1-60 | 160 | 100-160 | | | • | |
| Reîncălzire | | 4 | 1-60 | 104 | nu se aplică | • | | | • |
| Fierbere la foc mic | legume | 15 | 1-35 | 108 | nu se aplică | • | | | • |
| | pește | 15 | 1-35 | 104 | nu se aplică | • | | | |
| | carne/fasole | 15 | 5-35 | 112 | nu se aplică | • | | | |
| Gătit sub presiune | mare | 30 | 5-40 | 112 | nu se aplică | • | | | • |
| | mediu | 30 | 5-40 | 108 | nu se aplică | • | | | |
| | mic | 30 | 5-40 | 104 | nu se aplică | • | | | |
| Alimente destinate bebelușilor | | 30 | 5-70 | 112 | nu se aplică | • | | | • |
| Copt | | 40 | 5-60 | 150 | nu se aplică | | • | | |
| Gătit lent | | 2 ore | 2 ore-9 ore | 85 | nu se aplică | • | | | |

| PROGRAME | MENIU | SETARE DURATĂ (min) | | POZIȚIA CAPACULUI | |
|--------------------|-------|---------------------|----------|-----------------------|------------------|
| | | presetat | Interval | închis și blocat | neblocat/ridicat |
| Rețeta bucătarului | 1 | 10 | 1-60 | 70°C | 70°C |
| | 2 | | | 80°C | 80°C |
| | 3 | | | 90°C | 90°C |
| | 4 | | | MIC *(104°C) | 100°C |
| | 5 | | | MEDIU *(108°C) | 110°C |
| | 6 | | | MARE *(112°C) | 120°C |

*Gătitul sub presiune








INSTRUCȚIUNI PRIVIND PROGRAMUL DE GĂTIT

Funcțiile Rice (Orez), Oatmeal (Porridge) (Fulgi de ovăz (Budincă)), Baby food (Preparate pentru bebeluși), Baking (Coacere), Slow cooking (Gătire lent), Reheat (Reîncălzire)

- Apăsăți butonul care corespunde funcției dorite, ecranul afișează durata de gătit implicită.
- Apoi, apăsați  și setați timpul dorit apăsând butoanele  sau .
- Apăsăți apoi . Aparatul intră în modul de preîncălzire pentru gătit și ecranul afișează un cerc roșu care se rotește « [] ».
- Când temperatura a fost atinsă, aparatul intră automat în modul de gătit și timpul setat începe să se scurgă.
- Când timpul s-a scurs, aparatul va anunța printr-un semnal sonor finalizarea procesului de gătire.



Notă: Consultați tabelele de la paginile 13 și 14 pentru a vedea poziția capacului pentru fiecare funcție.








Funcțiile Stew/Soup (Tocană/Supă), Steam (Gătire la abur), Simmer (Fierbere la foc mic)

- Apăsăți butonul care corespunde funcției dorite, ecranul afișează durata de gătit implicită, indicatorul pentru tipul alimentului luminează    ca valoare implicită, iar indicatorul luminos al nivelului de presiune se aprinde și el.
- Dacă este necesar, puteți modifica durata și tipul de aliment.
- Pentru a modifica durata gătitului, apăsați  și setați durata dorită apăsând butoanele  sau .
- Pentru a modifica tipul alimentului, apăsați de mai multe ori butonul Menu (Meniu) până când se aprinde indicatorul pentru tipul dorit al alimentului. Alimentul specificat va avea sub el un indicator luminos de culoare roșie.
- Apăsăți apoi . Aparatul intră în modul de preîncălzire pentru gătit și ecranul afișează « [] ».
- Când temperatura a fost atinsă, aparatul intră automat în modul de gătit și timpul setat începe să se scurgă.
- Când timpul s-a scurs, aparatul va anunța printr-un semnal sonor finalizarea procesului de gătire.
- Aparatul intră în modul de menținere la cald (consultați capitolul Menținerea la cald).

Notă: consultați tabelele de la paginile 13 și 14 pentru a vedea poziția capacului pentru fiecare funcție.

Funcția Browning (Rumenire)

- Puteți să adăugați mai întâi uleiul și apoi ingredientele sau puteți să adăugați în același timp uleiul și ingredientele.
- Apăsăți butonul Browning (Rumenire), ecranul afișează temperatura implicită.
- Dacă este necesar, puteți modifica temperatura apăsând butoanele  sau .







- Apoi, dacă doriți să modificați durata de rumenire, apăsați  și setați durata dorită apăsând butoanele  sau .
- Puteți modifica temperatura apăsând butonul Temperature (temperatură)  și butoanele  sau .
- Apăsați apoi . Aparatul intră în modul de preîncălzire pentru gătit și ecranul afișează « [] ».
- Când temperatura a fost atinsă, aparatul intră automat în modul de gătit și timpul setat începe să se scurgă.
- Când timpul s-a scurs, aparatul va anunța printr-un semnal sonor finalizarea procesului de gătire.

Notă:

* **Capacul trebuie să rămână deschis pe parcursul rumenirii.**

* **Pentru a evita supraîncălzirea uleiului, nu utilizați funcția de rumenire decât cel mult 30 de minute.**







Funcția Pressure cooking (Gătit sub presiune)

- Apăsați butonul Pressure cook (Gătit sub presiune), nivelul de presiune este indicat de un indicator luminos de pe panoul de control (High, Medium sau Low, adică Mare, Mediu sau Mic) și pe afișaj prin «HI-P», «P» sau «LO-P».
- Puteți modifica nivelul de presiune apăsând butoanele  sau .
- Dacă este necesar, puteți modifica și durata de gătit apăsând  și setând durata dorită prin apăsarea butoanelor  sau .
- Apăsați apoi . Aparatul intră în modul de preîncălzire pentru gătit și ecranul afișează « [] ».
- Când temperatura a fost atinsă, aparatul intră automat în modul de gătit și timpul setat începe să se scurgă. Un semnal sonor te anunță că presiunea optimă a fost atinsă.
- Când timpul s-a scurs, aparatul va anunța printr-un semnal sonor finalizarea procesului de gătire.
- Oala sub presiune electrică intră în modul de menținere la cald (consultați capitolul Menținerea la cald).

Notă: Capacul trebuie să rămână închis și blocat pe parcursul gătitului sub presiune.


Funcția DIY Chef (Rețetă proprie/Rețeta bucătarului)

Datorită existenței acestei funcții, puteți să alegeți fără restricții durata de gătit și temperatura/presiunea.







- Setați nivelul de gătit pentru DIY (Rețetă proprie) de la 1 la 6 în funcție de nivelul de gătit dorit (consultați tabelul de la pagina 78), apăsând butoanele  sau . Dacă doriți să gătiți sub presiune în modul DIY (Rețetă proprie): capacul trebuie să fie blocat, în vasul de gătit trebuie să existe suficient lichid și trebuie să alegeți unul din cele 3 niveluri: 4 (presiune mică (LOW) 20 kPa), 5 (presiune medie (MEDIUM) 38 kPa) sau 6 (presiune mare (HIGH) 60 kPa).
- Dacă este necesar, puteți modifica și durata de gătit apăsând  și setând durata dorită prin apăsarea butoanelor  sau .
- Apăsați apoi . Aparatul intră în modul de preîncălzire pentru gătit și ecranul afișează « [] ».

- Când temperatura a fost atinsă, aparatul intră automat în modul de gătit și timpul setat începe să se scurgă. Un semnal sonor te anunță că presiunea optimă a fost atinsă.
- Când timpul s-a scurs, aparatul va anunța printr-un semnal sonor finalizarea procesului de gătire.

Menținerea la cald

- În modul Keep warm (Menținere la cald), când temperatura a fost atinsă, aparatul intră automat în modul de gătit și timpul setat începe să se scurgă, apoi un semnal sonor te anunță că aparatul va trece automat la programul de menținere la cald (exceptând funcția DIY (Rețetă proprie)), ecranul digital indică «00:00».
- Dacă apăsați  în modul standby (în așteptare), aparatul trece la funcția Keep warm (Menținere la cald), ecranul digital indică «00:00» și începe să cronometreze.
- După 24 de ore consecutive, această funcție este anulată automat și aparatul revine în modul standby (în așteptare).
- Pe perioada cât aparatul execută funcția Keep warm (Menținere la cald), aveți grijă: capacul trebuie să fie închis.

Setarea Delayed start (Start temporizat)

- Atunci când alegeți o funcție, înainte ca aparatul să înceapă gătitul, puteți apăsa  pentru a seta durata pentru startul temporizat. Apăsând butoanele  și , puteți ajusta durata de gătit în intervale de 10 minute.
- Intervalul de timp pentru start temporizat (2-24 ore) conține durata de gătit; atunci când apăsați butonul  pentru funcția Delayed start/timer (Start temporizat/Cronometru), se indică «02:00», apăsați butonul  pentru creștere și butonul  pentru descreștere.
- După setarea startului temporizat, indicatorul luminos care corespunde funcției se va aprinde.

Notă: «Delayed start» (Start temporizat) nu este disponibilă pentru funcțiile «Browning» (Rumenire) și «DIY» (Rețetă proprie).

Setarea Cancel/Stop (Anulare/Stop)

Pentru setarea următoare: presetare, gătit, gătit sub presiune, menținere la cald, este disponibil doar butonul «keep warm/cancel» (Menținere la cald/Anulare). Apăsați timp de o secundă butonul «keep warm/cancel» (Menținere la cald/Anulare) pentru anulare și revenire la modul standby (în așteptare).

Aveți posibilitatea să opriți aparatul apăsând butonul  mai mult de 2 secunde.

Deschiderea capacului după gătitul sub presiune

După ce s-a încheiat gătitul sub presiune, aburii vor fi eliberați apăsând butonul de pe mâner „one-touch steam release” - fig. 21 (eliberarea aburului cu o singură apăsare pe buton), eliberarea va dura de la câteva secunde la 10 minute, în funcție de lichidul din interior.

- Pentru a deschide capacul, apucați mânerul, rotiți în sensul acelor de ceas, ridicați și trageți capacul spre dreapta - fig. 22-23-24.
- Scoateți cablul de alimentare din priză - fig. 25.

Notă: Aveți grijă la aburul fierbinte care iese din vas. Țineți-vă fața și mâinile departe de fluxul de aburi.

INFORMAȚII GENERALE DESPRE GĂTITUL SUB PRESIUNE

- După ce s-a acumulat presiune în aparat:
 - Supapa de limitare a presiunii se va ridica. Încuietorea de siguranță a capacului este apoi activată și capacul nu se va putea deschide pe parcursul gătitului. Nu încercați niciodată să deschideți capacul în timpul gătitului sub presiune.
 - Indicatorul cu led pentru Low (Mic), Medium (Mediu) sau High (Mare) se va aprinde pentru a indica care este nivelul presiunii în aparat.
- În cazul primelor utilizări ale oalei sub presiune, este posibil să observați ușoare scurgeri de la supapa de limitare a presiunii și de la garnitura de etanșare. Acest fenomen este normal și se va produce atunci când se acumulează presiune.
- Rețetele dumneavoastră tradiționale preferate pot fi ușor adaptate la setarea PRESSURE COOK (Gătit sub presiune).
 - Low (Presiune mică): pentru a găti alimente delicate, precum pește, crustacee și unele legume
 - Medium (Presiune moderată): pentru a găti legume
 - High (Presiune mare): pentru a găti carne și alimente congelate
- Este normal ca o mică cantitate de aburi să fie eliberată în timpul gătitului (deoarece supapa este o supapă de siguranță).
- Nu utilizați oala sub presiune fără cel puțin 10 cl de apă.
- Pentru gătitul sub presiune, începerea programului de gătit este indicat de un singur semnal sonor. Un semnal sonor dublu informează despre atingerea presiunii de funcționare.

Caracteristici de siguranță

Oala sub presiune încorporează câteva caracteristici de siguranță:

Siguranța la deschidere:

- Dacă oala sub presiune se află sub presiune, tija manometrică este în poziția de blocare superioară, ceea ce împiedică deschiderea capacului. Nu încercați niciodată să deschideți cu forța oala sub presiune.
- Este deosebit de important să nu aplicați presiune asupra tijei manometrice.
- Asigurați-vă că presiunea internă a scăzut (aburi suplimentari eliberați de supapa de siguranță) înainte de a încerca să deschideți capacul.

Două caracteristici de siguranță în caz de supra-presiune:

- Primul dispozitiv: supapa de siguranță eliberează presiunea – consultați capitolul Curățare și întreținere, pagina 83.
- Al doilea dispozitiv: racordul de eliberare al aburilor din partea din spate a capacului.

Dacă este declanșată una din caracteristicile de siguranță în caz de supra-presiune:

- Opriți aparatul.
- Lăsați aparatul să se răcească în totalitate.
- Deschideți aparatul.
- Verificați și curățați supapa de siguranță, sfera de decompresie și garnitura. Consultați capitolul Curățare și întreținere.
- Dacă aparatul dumneavoastră prezintă scurgeri sau nu mai funcționează după efectuarea acestor verificări și după curățare, duceți aparatul la un centru de service autorizat.

Reglarea aparatului:

Presiunea poate fi reglată pornind sau oprind elementul de încălzire.

SERIE EPC06

Presiune mică 20 kPa (104,5 °C) / Presiune medie 38 kPa (108,5 °C) / Presiune mare 60 kPa (112,5 °C) / PS: 130 kPa

Capacitatea produsului: 5,8 l / Capacitatea utilă: = 3,8 l

Încălzire încorporată (rezistență de încălzire supra-formată)

RO

CURĂȚARE ȘI ÎNȚREȚINERE

- După gătitul alimentului dumneavoastră, scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească timp de cel puțin 2 ore înainte de a-l curăța - fig. 25-26. Curățați aparatul după fiecare utilizare.
- Curățați carcasa și interiorul capacului cu o lavetă umedă - fig. 32-33. Nu scufundați aparatul în apă și nu turnați apă în aparat fără a avea vasul interior montat - fig. 27.
- Scoateți colectorul de condens și curățați-l temeinic sub apă. Puneți-l la loc în poziția sa inițială - fig. 35.
- Clătiți garnitura de etanșare. Uscați-o bine înainte de a o pune la loc.
- Pentru a curăța plutitorul, scoateți capacul - fig. 36 apoi detașați cu grijă plutitorul de la capac - fig. 37 și clătiți plutitorul sub apă. Uscați-l bine. Asigurați-vă că ați curățat bine canalul tubului înainte de a monta la loc plutitorul în poziția sa inițială.
- Apăsăți pe partea interioară a resortului supapei de siguranță pentru a verifica faptul că supapa nu este înfundată - fig. 37,38.
- Curățați vasul de gătit și accesoriile. Numai accesoriile se pot spăla în mașina de spălat vase - fig. 29. Nu utilizați bureți abrazivi sau agenți de curățare abrazivi la curățarea vasului, deoarece în caz contrar puteți deteriora învelișul neadeziv al vasului.
- Scoateți supapa de limitare a presiunii din tub și curățați supapa și tubul cu apă. După uscare, asigurați-vă că ați curățat foarte bine canalul tubului înainte de a monta la loc plutitorul în tub - fig. 31.
- Nu scufundați aparatul în apă. Utilizați întotdeauna vasul de gătit furnizat. Nu turnați apă sau alimente direct în aparat - fig. 27.
- Dacă din greșeală scufundați aparatul în apă sau vărsați apă direct pe elementul de încălzire (atunci când vasul nu este montat), nu utilizați aparatul, ci duceți-l la centrul de service pentru a fi reparat.
- Curățați aparatul după fiecare utilizare.
- Schimbați garnitura de etanșare la fiecare 2 ani. Utilizați numai garnituri cu codul 22CM CYSB50YC8.

DEPANARE

| Problemă | Motive posibile | Soluții |
|---|--|---|
| Nu se poate deschide capacul. | Nu se poate deschide din cauza presiunii din vasul interior. | a. Așteptați eliberarea completă a presiunii din vas. b. Apăsăți și mențineți apăsat butonul de eliberare a presiunii. |
| | Presiunea din vas a fost eliberată complet, dar plutitorul este blocat din cauză că este prea murdar și, ca atare, nu se poate deplasa în jos. | a. Asigurați-vă că presiunea a fost eliberată complet lăsând aparatul să se răcească complet timp de cel puțin 2 ore (dar nu sub apă). b. Utilizați un bețișor pentru a împinge plutitorul, pentru a-l face să se deplaseze în jos. Fiți atent, țineți-vă fața departe de capac și de mâner, deoarece aparatul poate elibera aburi/alimente fierbinți. c. Înainte de următoarea utilizare, curățați și ștergeți plutitorul. |
| Nu se poate închide capacul. | Garnitura de etanșare nu este montată corect. | Montați în mod corect garnitura de etanșare. |
| | Plutitorul este blocat din cauză că este prea murdar și, ca atare, nu se poate deplasa în jos. | a. Utilizați un bețișor pentru a împinge plutitorul, pentru a-l face să se deplaseze în jos. b. Înainte de următoarea utilizare, curățați și ștergeți plutitorul (consultați pagina 83, pașii procedurii de curățare a plutitorului). |
| | Capacul a fost închis într-o direcție incorectă. | Închideți capacul în direcția corectă, conform manualului de instrucțiuni. |
| Eliberare intensă de presiune de la supapa de limitare a presiunii. | Control defect al presiunii, având ca rezultat eliberarea de presiune. | Trimiteți aparatul la centrul de service autorizat pentru a fi reparat. |
| | Supapa de limitare a presiunii este într-o poziție incorectă. | Apăsăți ușor supapa de limitare a presiunii pentru a o face să coboare în poziția sa. |
| Măncarea nu a fost gătită | Proporția orez/apă este incorectă. | Utilizați proporția orez/apă corectă. Asigurați-vă că supapa de eliberare a presiunii nu este murdară și nu cauzează scurgeri pe parcursul gătitului. |
| | Alimentarea electrică nu furnizează electricitate. | Verificați instalația electrică de la domiciliu. |
| Pe ecranul digital se afișează E0. | Senzorul pentru temperatura capacului este defect. | Trimiteți aparatul la centrul de service autorizat pentru a fi reparat. |
| Pe ecranul digital se afișează E1. | Circuit întrerupt sau scurtcircuit la senzorul din partea inferioară. | Trimiteți aparatul la centrul de service autorizat pentru a fi reparat. |
| Pe ecranul digital se afișează E2. | Capacul nu este blocat | Verificați dacă programul selectat are nevoie de un capac complet închis. Dacă da, închideți complet capacul. Dacă nu, trimiteți aparatul la centrul de service autorizat pentru a fi reparat. |
| Pe ecranul digital se afișează E5. | Presiune anormal de scăzută. | Asigurați-vă că garnitura este montată corect și curățată. Asigurați-vă că supapa de limitare a presiunii coboară în poziția sa și este curățată. Asigurați-vă că piulița de fixare a capacului este bine strânsă. |
| De sub capac ies aburi. | Garnitura de etanșare nu a fost montată corect. | Scoateți garnitura de etanșare, curățați-o și montați-o la loc în poziția corectă (consultați pagina 83, pașii procedurii de curățare a garniturii capacului). |

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Прочетете внимателно всички инструкции по-долу.

- Използвайте Вашия уред само на закрито.
 - За почистване на Вашия уред, прочетете съветите, дадени в наръчника. Можете да почистите съда за готвене и кошницата за готвене на пара с топла сапунена вода или в миялна машина. Почиствайте корпуса на уреда с влажна кърпа.
 - Уредът не трябва да се потапя във вода.
 - Неподходящата употреба на Вашия уред и аксесоарите му може да го повреди и да предизвика наранявания.
 - Не докосвайте нагорещените части на уреда. След употреба нагревателният елемент излъчва остатъчна топлина.
 - За вашата безопасност този уред съответства на стандартите и на действащата нормативна уредба (Нисковолтова директива, Директива за електромагнитна съвместимост, Материали в контакт с хранителни продукти, околна среда и др.).
 - Уредът не е предвиден да бъде използван от лица (включително от деца), чиито физически, сетивни или умствени способности са ограничени, или лица без опит и знания освен ако отговорно за тяхната безопасност лице наблюдава и дава предварителни указания относно ползването на уреда.
- Наглеждайте децата, за да се уверите, че не играят с уреда.
- Ако захранващият кабел е повреден, за да избегнете всякакви рискове, той трябва да бъде сменен от производителя, от сервиза за гаранционно обслужване или от лице със сходна квалификация. Не заменяйте предоставения захранващ кабел с друг.
 - Този уред е предназначен само за домашна употреба и не е предназначен за комерсиални цели, поради което гаранцията е невалидна ако:

- уредът се използва в професионални кухни в магазини, офиси и други работни среди;
- ако се използва в селскостопански къщи
- от клиенти в хотели, мотели и други подобни социални среди.
- в барове и закусвални.
- Уредът не трябва да се използва от деца. Дръжте уреда и кабела му на недостъпно за деца място.
- Този уред може да се използва от лица, с намалени физически, сетивни или умствени възможности или липса на опит и знания, ако са под наблюдение или са получили инструктаж относно употребата на уреда и безопасността и добре разбират всички възможни опасности.
- Децата не трябва да използват уреда като играчка.
- Не пълнете уреда над обозначението за максимално ниво (MAX) на съда. Не пълнете съда над половината при готвене на хранителни продукти, които увеличават обема си, като ориз или сушени зеленчуци, **намалете** обема на водата, за да не прелее.
- Моля, спазвайте препоръките относно обема храна и вода, за да избегнете всякакво преливане, което може да повреди уреда и да предизвика телесни наранявания.
- Проверявайте преди всяка употреба дали елементът за понижаване на налягането и клапанът за безопасност са чисти, преди да използвате уреда (вж. раздела за почистване и поддръжка).
- Не поставяйте предмет или чуждо тяло в системата за понижаване на налягането. Не заменяйте елемента за понижаване на налягането.

- Когато отворите капака, дръжте уреда винаги за дръжката за отваряне/затваряне. Поставете ръката си на една линия със страничните дръжки за пренасяне. Възможно е вряща вода да е останала между носача на водонепропускливото уплътнение и капака и да се изгорите.
- Внимавайте да не се изгорите и от парата, която ще излезе от уреда при отварянето му. Първо отворете малко капака, така че парата постепенно да излезе.
- Не отваряйте със сила капака.
Не отваряйте капака, докато уредът е под налягане. За тази цел прочетете ръководството за употреба.

- Като имате предвид разнообразието на нормите в сила, ако уредът се използва в друга държава, освен тази, в която е закупен, занесете го за проверка в договорен сервиз.
- Използвайте само резервни, подходящи за вашия модел. Това е изключително важно за водонепропускливото уплътнение, съда за готвене и металния капак.
- Внимавайте да не повредите водонепропускливото уплътнение. При повреда го подменете в одобрен сервизен център.
- Топлинният източник за готвенето се намира в самия уред.
- Никога не поставяйте уреда в загрята фурна или върху гореща плоча. Не поставяйте уреда в близост до открит пламък и леснозапалими предмети.
- Не загрявайте съда за готвене на друг топлинен източник, освен нагриващата плоча на уреда и никога не използвайте друг съд. Също така не използвайте съда за готвене с други уреди.
- Когато уредът е под налягане, го премествайте внимателно. Не докосвайте нагорещените части на уреда. За да го преместите, използвайте предвидените за тази цел дръжки и сложете кухненски ръкавици, ако е необходимо. Не използвайте дръжката на капака при повдигането на уреда.
- Използвайте уреда само за приложения, за които е разработен.
- Този уред не е стерилизатор. **Не** го използвайте за стерилизиране на буркани.
- С този уред може да се готви под налягане. При неправилна употреба може да възникнат рискове от изгаряне от парата.
- Уверете се, че уредът е правилно затворен, преди да го пуснете под налягане (вж. ръководството за употреба).
- Не използвайте уреда празен, без съда към него или без течност в съда. Това може да повреди сериозно уреда.
- По време на готвенето на месо с дебела кожа (например говежди език), не дупчете кожата, ако изглежда надута, тъй като след приключване на готвенето, рискувате да се изгорите. Надупчете я **преди** готвенето.
- При готвене на храни с гъста текстура (нахут, ревен, захаросани плодове и др.) разклатете внимателно уреда, преди да го отворите, за да не бликне храната навън и да избегнете изпръскване от соковете на ястието.

- Не използвайте уреда за пържене на храни с мазнина. Разрешено е единствено припичането и запържването.
- В режим на припичане внимавайте да не се изгорите от пръските, когато добавяте храните или съставките в горещия съд.
- По време на готвенето и автоматичното освобождаване на налягането накрая уредът излъчва топлина и от него излиза пара. Стойте с лице и ръце далеч от уреда в този момент, за да не се изгорите. Не докосвайте капака по време на готвенето.
- Не поставяйте елементи (парцал или др.) между капака и корпуса на уреда с цел капакът да стои отворен, тъй като това може да деформира за постоянно водонепропускливото уплътнение.
- Не докосвайте системите за безопасност освен при почистване и поддръжка на уреда, които се извършват в съответствие с предоставените указания.
- Долната част на съда за готвене и нагриващото устройство трябва да бъдат винаги чисти. Централната част на нагриващото устройство трябва да бъде подвижна.
- **Не пълнете уреда, без да сте поставили съда за готвене.**
- Използвайте пластмасова или дървена лъжица, за да не повредите незалепащото покритие на съда. Не режете продуктите директно в съда за готвене.
- Ако по ръба на капака излиза голямо количество пара, незабавно изключете захранващия кабел и проверете дали уредът е чист. Ако е необходимо, изпратете уреда в одобрен сервизен център за ремонт.
- Не носете уреда, като го държите за дръжките на подвижния съд. Винаги използвайте страничните дръжки върху корпуса на уреда заедно с кухненски ръкавици, ако уредът е горещ. За по-голяма сигурност се уверете, че капакът е фиксиран, преди да транспортирате уреда.
- Ако налягането постоянно се освобождава през тихия клапан на уреда (в рамките на повече от 1 минута) по време на готвене под налягане, върнете уреда в одобрен сервизен център за ремонт.
- Не използвайте повреден уред, занесете го в одобрен сервизен център.

ЗАПАЗЕТЕ ТОВА УКАЗАНИЕ.

- Използвайте единствено резервни части, които ще намерите в одобрен сервизен център.
- Гаранцията не покрива необичайното използване на съда за готвене.
- Преди да използвате уреда за първи път, прочетете внимателно ръководството за употреба. Всяка употреба, която не съответства на ръководството, води до отпадане на отговорността и гаранцията на производителя.
- Съгласно действащото законодателство трябва да подготвите уреда и да го извадите от употреба (като го изключите от захранването и срежете захранващия кабел) преди предаването му за отпадъци.



Да участваме в опазването на околната среда!

① Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.

➔ Предайте го в специален център или, ако няма такъв, в одобрен сервиз, за да бъде преработен.

ОПИСАНИЕ

- | | |
|--|---|
| A Уплътнение | I Предпазен клапан |
| B Кошница за пара | J Клапан за ограничаване на налягането |
| C Решетка триножник | K Дръжка за капака |
| D Съд за готвене (може да се изважда) | L Капак |
| E Нагревателен елемент | M Съд за събиране на конденз |
| F Дръжка за пренасяне | N Мензура |
| G Контролен панел | O Лъжица за ориз |
| H Основа | P Захранващ кабел |

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

Бутон за функцията за поддържане на топлината отмяна

Бутон за функцията за ориз

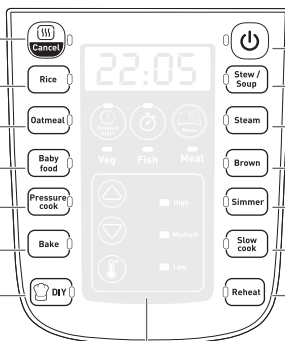
Бутон за функцията за овесена каша

Бутон за функцията за бебешка храна

Бутон за функцията за готвене под налягане)

Бутон за функцията за печене

Бутон за функцията за ръчен режим



Бутон за функцията за начало/край

Бутон за функцията за задушаване/супа

Бутон за функцията за готвене на пара

Бутон за функцията за запичане

Бутон за функцията за къкрене

Бутон за функцията за бавно готвене

Бутон за функцията за повторно затопляне

Цифров дисплей

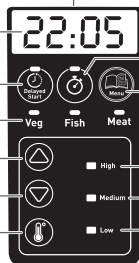
Бутон за отложен старт

Индикатори за вид хранителен продукт

Бутон за увеличаване

Бутон за намаляване

Бутон за температурата



Бутон за таймер

Бутон за менюто

Индикатори за нивото на налягането

- 20-те функции са съответно: „Keep Warm/Cancel“ (поддържане на топлината/отказ), „Rice“ (ориз), „Oatmeal“ (овесена каша), „Baby food“ (бебешка храна), „Pressure cook“ (готвене под налягане), „Bake“ (печене), „DIY“ (ръчен режим), „Reheat“ (повторно загряване), „Slow Cook“ (бавно готвене), „Simmer“ (къкрене), „Brown“ (запичане), „Steam“ (задушаване на пара), „Stew/Soup“ (задушаване/супа), „Delayed Start“ (отложен старт), „Timer“ (таймер), „Menu“ (меню), „Temperature“ (температура).
- Предложени са 25 вида готвене, вижте таблица 1 за повече информация.
- За „Steam“ (задушаване на пара), „Stew/Soup“ (задушаване/супа) и „Simmer“ (къкрене) можете да изберете вида хранителен продукт: „зеленчуци“, „риба“, „месо/бобови“.

BG

ПРЕДИ ПЪРВОТО ИЗПОЛЗВАНЕ

Разопакувайте уреда

- Извадете уреда от опаковката. Моля, запазете гаранционната карта и не забравяйте да прочетете инструкциите за употреба, преди да използвате уреда за първи път.
- Поставете уреда на равна повърхност. Отстранете всички опаковъчни материали от вътрешността на уреда: пластмасови торбички, аксесоари (решетка триножник, лъжица за ориз, мерителна чаша и съд за събиране на конденз), както и щепсела – фиг. 4.
- Премахнете рекламната лепенка от уреда, преди да го използвате за първи път.

Отваряне на капака

- За да отворите капака, хванете дръжката, завъртете обратно на часовниковата стрелка, повдигнете и издърпайте капака надясно – фиг. 1, 2, 3.

Почистване

- Имайте предвид: само за аксесоарите е безопасно да се почистват в съдомиялна машина.
- Изплакнете съда за готвене, съда за събиране на конденз, триножника, уплътнителя.

Използване на уреда за първи път

- Развийте напълно захранващия кабел; свържете го към уреда и след това го включете в електрическата мрежа – фиг. 8.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Поставете съда за конденз на мястото му. – фиг. 7.

Извадете съда за готвене и прибавете съставките.

- Извадете съда за готвене.
- Поставете съставките в съда за готвене.
- Моля, обърнете внимание, че нивото на хранителните продукти и течностите никога не бива да надвишат максималното ниво, отбелязано на съда за готвене – фиг. 9.

Поставете съда за готвене в уреда

- Уверете се, че дъното на съда за готвене е чисто и сухо, и премахнете всякакви остатъци от храна от нагриващата плоча. След това поставете съда за готвене в уреда – фиг. 10, 11.
- Не използвайте уреда без съда за готвене.

Затворете и заключете капака.

- Проверете дали уплътнението е стабилно поставено върху подложката си на капака.
- Затворете капака на уреда и го завъртете докрай по посока на часовниковата стрелка – фиг. 12, 13, 14.

Поставете клапана за ограничаване на налягането

• Наместете клапана за ограничаване на налягането и се уверете, че е на място. Имайте предвид, че клапанът не щраква на мястото си и стои сравнително хлабаво. Проверете дали клапанът за ограничаване на налягането е долу, преди да започнете готвене под налягане (моля, вижте описанието на уреда).

ИЛЮСТРАЦИЯ НА ФУНКЦИИТЕ

1. Включване на уреда (режим на готовност)

Включете в захранването, системата започва самопроверка, звънец издава звук „бип“. Включват се цифровият екран и всички индикаторни лампички. След 1 секунда на екрана се показва „----“, уредът е в режим на готовност.

2. Работен режим

1. Всяка функция има време и температура по подразбиране и изисква конкретно положение на капака, както е показано по-долу:

| ПРОГРАМИ | МЕНЮ | ВРЕМЕ (мин) | | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | | ПОЛОЖЕНИЕ НА КАПАКА | | | готвене под налягане |
|-----------------------------|--------------|-----------------|--------|------------------|---------------|---------------------------|-----------------------------|---------------|----------------------|
| | | По подразбиране | Обхват | По подразбиране | Обхват | Затворен + заключен капак | Затворен + незаключен капак | Вдигнат капак | |
| Ориз | | 9 | 1 – 50 | 108 | не се прилага | • | | | • |
| Овесени ядки (Овесена каша) | | 3 | 1 – 20 | 90 | не се прилага | • | | | |
| Задушаване/ супа | зел | 10 | 1 – 70 | 108 | не се прилага | • | | | • |
| | риба | 20 | 1 – 70 | 104 | не се прилага | • | | | |
| | месо/ бобови | 40 | 1 – 70 | 112 | не се прилага | • | | | |
| Готвене на пара | зел | 3 | 1 – 40 | 108 | не се прилага | • | | | • |
| | риба | 3 | 1 – 15 | 104 | не се прилага | • | | | |
| | месо/ бобови | 10 | 5 – 40 | 112 | не се прилага | • | | | |





| ПРОГРАМИ | МЕНЮ | ВРЕМЕ (мин) | | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | | ПОЛОЖЕНИЕ НА КАПАКА | | | готвене под налягане |
|----------------------|--------------|-----------------|-----------|------------------|---------------|---------------------------|-----------------------------|---------------|----------------------|
| | | По подразбиране | Обхват | По подразбиране | Обхват | Затворен + заключен капак | Затворен + незаключен капак | Вдигнат капак | |
| Запичане | | 10 | 1 – 60 | 160 | 100 – 160 | | | • | |
| Повторно затопляне | | 4 | 1 – 60 | 104 | не се прилага | • | | | • |
| Къкрене | зел | 15 | 1 – 35 | 108 | не се прилага | • | | | • |
| | риба | 15 | 1 – 35 | 104 | не се прилага | • | | | |
| | месо/ бобови | 15 | 5 – 35 | 112 | не се прилага | • | | | |
| Готвене под налягане | високо | 30 | 5 – 40 | 112 | не се прилага | • | | | • |
| | средно | 30 | 5 – 40 | 108 | не се прилага | • | | | |
| | ниско | 30 | 5 – 40 | 104 | не се прилага | • | | | |
| Бebешка храна | | 30 | 5 – 70 | 112 | не се прилага | • | | | • |
| Печене | | 40 | 5 – 60 | 150 | не се прилага | | • | | |
| Бавно готвене | | 2 ч | 2 ч – 9 ч | 85 | не се прилага | • | | | |

| ПРОГРАМИ | МЕНЮ | ВРЕМЕ (мин) | | ПОЛОЖЕНИЕ НА КАПАКА | |
|-------------|------|-----------------|--------|------------------------|---------------------------|
| | | По подразбиране | Обхват | затворен + заключен | незаключен капак/ вдигнат |
| Ръчен режим | 1 | 10 | 1 – 60 | 70°C | 70°C |
| | 2 | | | 80°C | 80°C |
| | 3 | | | 90°C | 90°C |
| | 4 | | | НИСКО* (104°C) | 100°C |
| | 5 | | | СРЕДНО* (108°C) | 110°C |
| | 6 | | | ВИСОКО* (112°C) | 120°C |

*Готвене под налягане








ИНСТРУКЦИИ ЗА ПРОГРАМАТА ЗА ГОТВЕНЕ

Функции „Rice“ (ориз), „Oatmeal (Porridge)“ (овесена каша), „Baby Food“ (бeбешка храна), „Baking“ (печене), „Slow cooking“ (бавно готвене), „Reheat“ (повторно загряване)

- Натиснете съответния бутон на желаната функция, екранът показва времето за готвене по подразбиране.
- След това натиснете  и задайте желаното време, като натискате бутон  или .
- После натиснете . Уредът влиза в предварително затопляне за готвене и екранът показва въртящ се червен кръг „[]“.
- Когато се достигне температурата за готвене, уредът автоматично превключва към обратно броене, което означава, че фазата на готвене е започнала.
- В края на отброяването уредът ще издаде сигнал, известяващ, че готвенето е приключило.









Забележка: Вижте таблицата на страници 13 и 14 за положението на капака за всяка функция.


Функции „Stew/Soup“ (задушаване/супа), „Steam“ (задушаване на пара), „Simmer“ (къкрене)

- Натиснете съответния бутон за желаната функция, екранът показва времето за готвене по подразбиране, индикаторът за вида хранителен продукт светва    като индикатор по подразбиране и се включва и съответната индикаторна лампичка за нивото на налягането.
- Ако е необходимо, можете да промените времето и вида на хранителните продукти.
- За да промените времето за готвене, натиснете  и задайте желаното време, като натискате бутон  или .
- За да промените вида на храната, натиснете няколко пъти бутона „Menu“ (меню), докато светне индикаторът на желания вид хранителни продукти. Под посочения хранителен продукт ще свети червена индикаторна лампичка.
- После натиснете . Уредът влиза в предварително затопляне за готвене и екранът показва „[]“.
- Когато се достигне температурата за готвене, уредът автоматично превключва към фазата на готвене и започва обратното отброяване на предварително зададеното време.
- В края на отброяването уредът ще издаде сигнал, известяващ, че готвенето е приключило.
- Уредът влиза в режим на поддържане на топлината (вж. раздел „Keep Warm“ (поддържане на топлината)).

Забележка: Вижте таблицата на страници 13 и 14 за положението на капака за всяка функция.

Функция „Browning“ (запичане)

- Можете първо да сложите мазнината, а след това и съставките, или да сложите мазнината и съставките едновременно.
- Натиснете бутона „Browning“ (запичане), екранът показва температурата по подразбиране.
- Ако е необходимо, можете да промените температурата, като натискате бутон  или .
- След това, ако искате да промените времето за запичане, натиснете  и задайте желаното време, като натискате бутон  или .
- Можете да промените температурата, като натискате бутона за температурата  и бутон  или .







- После натиснете . Уредът влиза в предварително затопляне за готвене и екранът показва „[]“.
- Когато се достигне температурата за готвене, уредът автоматично превключва към фазата на готвене и започва обратното отброяване на предварително зададеното време.
- В края на отброяването уредът ще издаде сигнал, известяващ, че готвенето е приключило.

Забележка:

***По време на запичането капакът трябва да остане отворен.**

***За да избегнете прегревяне на мазнината, не използвайте функцията за запичане за повече от 30 минути.**







Функция „Pressure cooking“ (готвене под налягане)

- Натиснете бутона за готвене под налягане, нивото на налягането се указва от лампичка на контролния панел (високо, средно или ниско) и на дисплея с „HI-P“ „P“ или „LO-P“.
- Можете да промените нивото на налягане, като натискате бутон  или .
- Ако е необходимо, можете да промените и времето за готвене, като натискате , и да зададете желаното време, като натискате бутон  или .
- После натиснете . Уредът влиза в предварително затопляне за готвене и екранът показва „[]“.
- Уредът автоматично превключва към фазата на готвене (указано чрез еднократен звуков сигнал) и започва обратното отброяване на предварително зададеното време. Друг звуков сигнал по време на готвенето (двукратен звуков сигнал) известява, че е постигнато работното налягане.
- В края на отброяването уредът ще издаде сигнал, известяващ, че готвенето е приключило.
- Електрическата тенджерка под налягане влиза в режим на поддържане на топлината (вж. раздел „Keep Warm“ (поддържане на топлината)).


Забележка: Капакът трябва да остане затворен и заключен по време на готвенето под налягане.

Функция „DIY Chef“ (ръчен режим)







Чрез тази функция можете свободно да избирате времето за готвене и температура/налягането.

- Задайте ниво на готвене в ръчен режим от 1 до 6 в зависимост от желаното готвене (вж. таблицата на стр. 14), като натискате бутон  или . Ако искате да готвите под налягане в ръчен режим: капакът трябва да е заключен, в съда за готвене трябва да има достатъчно течност и трябва да изберете едно от трите нива: 4 (НИСКО налягане 20 kPa), 5 (СРЕДНО налягане 38 kPa) или 6 (ВИСОКО налягане 60 kPa).
- Ако е необходимо, можете да промените и времето за готвене, като натискате , и да зададете желаното време, като натискате бутон  или .
- После натиснете . Уредът влиза в предварително затопляне за готвене и екранът показва „[]“.
- Когато се достигне температурата за готвене, уредът автоматично превключва към фазата на готвене и започва обратното отброяване на предварително зададеното време.
- В края на отброяването уредът ще издаде сигнал, известяващ, че готвенето е приключило.

„Keep Warm“ (поддържане на топлината)

- В режима на поддържане на топлината, когато отброяването на времето за готвене достигне 0, уредът ще издаде звук „бип“, след което автоматично преминава в настройката за поддържане на топлината (с изключение на функциите за ръчен режим), а цифровият екран показва „00:00“.
- При натискане на  по време на режима на готовност функцията за поддържане на топлина се запазва, цифровият екран изписва „00:00“ и започва да отброява.
- След 24 последователни часа тази функция ще бъде автоматично отменена и ще се върне в режим на готовност.
- По време на поддържането на топлината внимавайте капакът да е затворен.

Настройка „Delayed start“ (отложен старт)


- Когато избирате функция, преди уредът да започне да готви, можете да натиснете , за да отложите началото. С натискането на бутон  и  можете да настроите времето, на интервали от 10 минути.
- Времето за готвене се включва в диапазона (2 – 24 часа) на настройката за времето на отлагане; когато натиснете бутона  за функцията за отложен старт/таймер, той показва „02:00“; натиснете бутона , за да го увеличите, и , за да го намалите.
- След настройване на отложеното стартиране ще светне съответният индикатор за функцията.

Забележка: „Отложен старт“ не е достъпен за функциите „Запичане“ и „Ръчен режим“.

Настройка „Отмяна/спиране“

В следните режими: предварителна настройка, готвене, тенджерата под налягане, поддържане на топлина, е наличен

само бутонът „Keep warm/cancel“ (поддържане на топлина/отмяна“. Натиснете бутона „Keep warm/cancel“ (поддържане на топлината/отмяна) за една секунда, за да отмените и да се върнете в режим на готовност.

Имате възможност да изключите продукта, като задържите натиснат бутона  повече от 2 секунди.

Отваряне на капака след готвене под налягане

След като готвенето под налягане завърши, парата ще бъде освободена с натискане на бутона на дръжката „One-touch steam release“ (освобождаване на парата с едно докосване) – фиг. 21. Отнема от няколко секунди до 10 минути, в зависимост от течността вътре.

- За да отворите капака, хванете дръжката, завъртете я по посока на часовниковата стрелка, повдигнете и издърпайте капака надясно – фиг. 22, 23, 24.
- Изключете захранващия кабел – фиг. 25.

Забележка: Бъдете внимателни с горещата пара, която излиза от купата. Пазете лицето и ръцете далеч от струята пара.

ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

- След като налягането се натрупа в уреда:
 - Клапанът за ограничаване на налягането ще се издигне. След това в капака се активира предпазното заключване и капакът няма да може да се отваря по време на готвене. Никога не се опитвайте да отворите капака по време на готвене под налягане.
 - Ще светне индикаторната лампичка „Low“ (ниско), „Medium“ (средно) или „High“ (високо), за да укаже, че в уреда има налягане.
- При първите няколко използвания на тенджерата под налягане може да забележите леко изтичане от клапана за ограничаване на налягането и от уплътнението. Това е нормално и ще се случва, докато налягането се покачва.
- Любимите Ви традиционни рецепти могат лесно да бъдат адаптирани за настройката PRESSURE COOK (готвене под налягане).
 - Low (ниско налягане): за готвене на деликатни храни като риба, миди и някои зеленчуци
 - Medium (умерено налягане): за готвене на зеленчуци
 - High (високо налягане): за готвене на месо и замразени храни
- Нормално е малко количество пара да излиза по време на готвене (тъй като клапанът е предпазен).
- Не използвайте тенджерата под налягане без поне 100 ml вода.
- При готвенето под налягане началото на готвене се известява от еднократен звуков сигнал. Работното налягане се постига след двукратен звуков сигнал.

Функции за безопасност

Вашата тенджерата под налягане съдържа няколко функции за безопасност:

Безопасност при отваряне:

- Ако тенджерата Ви е под налягане, манометричният щифт е в горно заключено положение, което не позволява на капака да се отвори. Никога не се опитвайте да отворите със сила тенджерата под налягане.
- Изключително важно е да не се прилага натиск върху манометричния щифт.
- Уверете се, че вътрешното налягане е паднало (допълнителна пара, излизаща от предпазния клапан), преди да опитате да отворите капака.

Две функции за безопасност при свръхналягане:

- Първи механизъм: предпазният клапан намалява налягането – вж. раздела за „Почистване и поддръжка“, стр. 18.
- Втори механизъм: от задната страна на капака се изпуска пара.

Ако се задейства един от защитните механизми при свръхналягане:

- Изключете уреда си.
- Оставете уреда си да изстине напълно.
- Отворете го.
- Проверете и почистете предпазния клапан, клапана за изпускане на парата и уплътнението. Вж. раздела за „Почистване и поддръжка“.
- Ако уредът Ви тече или вече не работи след извършване на тези проверки и почистването, занесете го в одобрен сервизен център.

Регулиране на уреда:

Налягането може да се регулира чрез включване или изключване на нагревателния елемент.

СЕРИЯ EPC06

Ниско налягане 20 kPa (104,5°C)/Средно налягане 38 kPa (108,5°C)/Високо налягане 60 kPa (112,5°C) / PS: 130 kPa

Капацитет на продукта: 5,8 L/Полезен капацитет: = 3,8 L

Вградено нагряване (съпротивителен нагревателен елемент)

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- След като храната Ви е сготвена, изключете уреда от контакта и го оставете да се охлади поне 2 часа преди почистване – фиг. 25, 26. Почиствайте уреда след всяко използване.
- Почистете корпуса и капака от вътрешната му страна с навлажнена кърпа – фиг. 32, 33. Не потапяйте уреда във вода, нито наливайте вода в него без вътрешната купа – фиг. 27.
- Извадете съда за събиране на конденз и го измийте щателно под вода. Поставете го обратно в първоначалното му положение – фиг. 35.
- Изплакнете уплътнителя. Подсушете го щателно, преди да го поставите обратно на мястото му.

- За да почистите подвижния клапан, свалете капака – фиг. 36, след това извадете клапана внимателно от капака – фиг. 37 и го изплакнете под вода. Подсушете го щателно. Погрижете се каналът да е правилно почистен, преди да върнете подвижния клапан в първоначалното му положение.
- Натиснете вътрешната част на пружината на предпазния клапан, за да проверите дали не е запушена – фиг. 37, 38.
- Почистете съда за готвене и аксесоарите. Само за аксесоарите е безопасно да се мият в съдомиялна – фиг. 29. Не използвайте кухненска тел или абразивни препарати за почистване на съда за готвене, тъй като това може да повреди незалепащото му покритие.
- Отстранете клапана за ограничаване на налягането от тръбичката и почистете и клапана, и тръбичката с вода. След като изсъхне, уверете се, че тръбичката е добре почистена отвътре, преди да включите клапана обратно към нея – фиг. 31.
- Не потапяйте уреда. Винаги използвайте предоставения съд за готвене. Не сипвайте вода, нито хранителни продукти директно в уреда – фиг. 27.
- Ако неволно потопите уреда във вода или разлеете вода направо върху нагревателния елемент (когато съдът за готвене не е на мястото си), не използвайте уреда и го занесете в сервизния център за ремонт.
- Почиствайте уреда след всяко използване.
- Сменяйте уплътнението на всеки 2 години. Използвайте само уплътнение 22 cm с референтен номер CYSB50YC8.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

| Проблем | Възможни причини | Решения |
|--|---|--|
| Капакът не може да се отвори. | Не може да се отвори поради налягане във вътрешния съд. | a. Изчакайте налягането в съда да намалее до нормалното. b. Натиснете и задръжте бутона за намаляване на налягането. |
| | Налягането в съда е спаднало до нормалното, но подвижният клапан е заседнал, тъй като е твърде мръсен и следователно не може да слезе надолу. | a. Уверете се, че налягането е напълно спаднало, като оставите уреда напълно да се охлади за най-малко 2 часа (не под вода). b. С помощта на шиш бутнете подвижния клапан, за да се смъкне надолу. Внимавайте, дръжте лицето си далече от капака и дръжката, тъй като може да изпуснат гореща пара/храна. c. Преди следващата употреба измийте и подсушете подвижния клапан. |
| Капакът не може да се затвори. | Уплътнението не е поставено правилно. | Поставете уплътнението правилно. |
| | Подвижният клапан е заседнал, тъй като е твърде мръсен и следователно не може да слезе надолу. | a. С помощта на шиш бутнете подвижния клапан, за да се смъкне надолу. b. Преди следващата употреба почистете и подсушете подвижния клапан (вж. стр. 18, стъпките за почистване на подвижния клапан). |
| | Посоката, в която е затворен капакът, е неправилна. | Затворете капака в правилната посока според ръководството за употреба. |
| Наситено изпускане на налягането от клапана за ограничаване на налягането. | Дефектен контрол на налягането води до изпускане на налягане. | Изпратете на отдела по ремонта и поддръжката. |
| | Клапанът за ограничаване на налягането е в неправилно положение. | Внимателно натиснете клапана за ограничаване на налягането, за да си падне на мястото. |
| Хранителният продукт не е сготвен | Съотношението ориз/вода не е правилно. | Използвайте нужното съотношение ориз/вода. Уверете се, че освобождаващият клапан не е мръсен и по време на готвене не предизвиква изтичане. |
| | Няма електричество от захранването. | Проверете домашната електропреносна мрежа. |
| На цифровия екран се изписва „E0“. | Сензорът за температурата на капака е неисправен. | Изпратете на отдела по ремонта и поддръжката. |
| На цифровия екран се изписва „E1“. | Датчикът за долна отворена верига или късо съединение. | Изпратете на отдела по ремонта и поддръжката |
| На цифровия екран се изписва „E2“. | Капакът не е заключен | Проверете дали избраната програма изисква капакът да е напълно затворен. Ако да, изцяло заключете капака. Ако не, изпратете на отдела по ремонта и поддръжката. |
| На цифровия екран се изписва „E5“. | Ненормално ниско налягане. | Проверете дали уплътнението е правилно поставено и почистено. Проверете дали клапанът за ограничаване на налягането е на мястото си и е почистен. Проверете дали фиксиращата гайка на капака е добре затегната. |
| От капака се процежда пара. | Уплътнението не е било поставено правилно. | Свалете уплътнението, почистете го и отново го поставете правилно, в правилно положение (вж. стр. 18, стъпките за почистване на уплътнението на капака). |

SIGURNOSNE UPUTE

Pažljivo pročitajte sve sljedeće upute.

- Uređaj koristite samo u unutarnjem prostoru.
- Za čišćenje uređaja, pogledajte upute iz priručnika. Lonac za kuhanje i košaru za kuhanje na pari možete očistiti u vrućoj sapunici ili u perilici posuđa. Kućište uređaja očistite vlažnom krpom.
- Ovaj uređaj se ne smije uranjati u tekućinu.
- Pogrešno korištenje uređaja i njegovih dodataka može oštetiti uređaj i uzrokovati ozljede.
- Nikada ne dodirujte vruće dijelove uređaja. Nakon korištenja, grijač je još uvijek vruć.
- U cilju vaše sigurnosti, ovaj uređaj je sukladan s važećim normama i propisima (Direktiva o najnižem naponu, elektromagnetnoj kompatibilnosti, materijalima u dodiru s hranom, okolišu...).
- Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu od strane osoba (uključujući djecu) s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili psihičkim sposobnostima, ili nedovoljnim iskustvom ili znanjem osim ako su pod nadzorom ili dobivaju upute glede rada od osobe odgovorne za njihovu sigurnost. Djeca trebaju biti nadzirana kako bi se osiguralo da se ne igraju s ovim uređajem.
- Ako je priključni vod oštećen, morate ga zamijeniti u ovlaštenom servisu (vidi popis u jamstvenom listu) ili kod drugog podobnog stručnjaka kako biste izbjegli opasnost. Isporučeni kabel napajanja ne zamjenjujte drugim kabelom.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kućnoj uporabi. Jamstvo ne pokriva uporabu uređaja :
 - u kuhinjama namijenjenim osoblju u dućanima,uredima i drugim radnim okruženjima,
 - u seoskim domaćinstvima,
 - u hotelima, motelima i drugim smještajnim kapacitetima, od strane gostiju,
 - u smještajnim kapacitetima koji pružaju usluge noćenja i doručka.
- Uređaj ne smiju koristiti djeca. Uređaj i kabel držite dalje od dosega djece.
- Uređaj mogu koristiti osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili psihičkim sposobnostima, ili nedovoljnim iskustvom ili znanjem, jedino ako su pod nadzorom ili su dobile upute o njegovom sigurnom korištenju ili su upoznate s mogućim opasnostima.
- Djeca ne bi trebala rabiti uređaj kao igračku.
- Uređaj ne punitite iznad oznake MAX na loncu. Ne stavljajte preko polovice lonca namirnice koje se šire pri kuhanju kao što su riža ili suho povrće **smanjite** količinu vode kako biste izbjegli opasnost od prelijevanja.
- Molimo poštujete preporuke o količini namirnica i vode kako bi izbjegli preopterećenje koje bi moglo oštetiti uređaj i uzrokovati tjelesne ozljede.
- Prije svake uporabe provjerite uređaj i jesu li kuglica dekompresije i sigurnosni ventil čisti (pogledajte poglavlje Čišćenje i održavanje).

- U sustav dekompresije ne stavljajte nikakve predmete ili strana tijela. Ne zamjenjujte kuglicu.
- Kada otvarate poklopac, uvijek ga držite za ručku za otvaranje/zatvaranje. Poravnajte ruke s bočnim ručkama za prenošenje. Naime, može se dogoditi da kipuća voda ostane zarobljena između nosača brtve i poklopca te postoji opasnost od opekline.
- Također, oprez je potreban i prilikom otvaranja jer postoji opasnost od opekline prouzročenih parom koja u tom trenutku izlazi. Najprije malo odškrinite poklopac kako biste pustili da para lagano izađe.
- Nikada ne pokušavajte na silu otvoriti poklopac. Poklopac ne otvarajte dok je proizvod pod tlakom. Za to pogledajte Upute za upotrebu.

- Uzimajući u obzir različite norme na snazi, ako se uređaj koristi u drugoj zemlji, a ne u onoj u kojoj je kupljen, provjerite ga u ovlaštenom servisu.
- Upotrebljavajte isključivo rezervne dijelove prilagođene vašem modelu. Ovo se osobito odnosi na brtvu, lonac za kuhanje i metalni poklopac.
- Pazite da ne oštetite brtvu. Ako je oštećena, zamijenite je u ovlaštenom servisu.
- Izvor topline za kuhanje je uključen u uređaj.
- Uređaj nikada ne stavljajte u zagrijanu pećnicu ili na vruću ploču. Uređaj nikada ne stavljajte u blizinu otvorenog plamena ili zapaljivog predmeta.
- Lonac za kuhanje ne zagrijavajte pomoću nekog drugog izvora topline osim grijače ploče uređaja i nikada ne upotrebljavajte neki drugi lonac. Također, lonac za kuhanje ne upotrebljavajte s drugim uređajima.
- Kada je uređaj pod tlakom, pažljivo ga pomičite. Nikada ne dodirujte vruće dijelove uređaja. Za premještanje upotrebljavajte za to namijenjene ručke i, po potrebi, nosite rukavice za zaštitu od vrućine. Za podizanje uređaja nikada ne upotrebljavajte ručku poklopca.
- Uređaj rabite samo za svrhe za koje je izrađen.
- Ovaj uređaj nije sterilizator. Nikada ga **ne** upotrebljavajte za steriliziranje staklenki.
- Uređaj kuha namirnice pod tlakom. Nepravilna uporaba može prouzročiti opasnost od opekline od pare.
- Provjerite je li uređaj ispravno zatvoren prije podizanja tlaka (pogledajte Upute za uporabu).
- Uređaj nikada ne upotrebljavajte na prazno, bez njegovog lonca i bez tekućine u njemu. To bi moglo teško oštetiti uređaj.

- Prilikom kuhanja mesa s debelom kožom (na primjer goveđeg jezika), ne bušite kožu ako izgleda napuhnuto jer po završetku kuhanja postoji opasnost od opekline. Trebalo bi je probušiti **prije** kuhanja.
- Prilikom kuhanja namirnica guste teksture (slanutka, rabarbare, kandiranog voća, itd.) prije otvaranja uređaja lagano ga protresite kako bi se izbjeglo ključanje namirnica ili kako jezgra kuhanja ne bi prsnula prilikom otvaranja.
- Uređaj ne rabite za prženje namirnica u ulju. Dozvoljeno je samo zapeći/napraviti koricu.
- Dok radite koricu, pripazite na opasnost od opekline uslijed prskanja do kojeg dolazi kada dodajete namirnice ili sastojke u vrući lonac.
- Tijekom kuhanja i automatskog snižavanja tlaka na kraju kuhanja, uređaj oslobađa toplinu i paru. U tom trenutku udaljite lice i ruke od uređaja kako se ne biste opekli. Poklopac ne dirajte tijekom kuhanja.
- Ne stavljajte nikakav predmet (krpu ili nešto drugo) između poklopca i kućišta uređaja kako biste držali poklopac otvorenim, to bi moglo prouzročiti trajno iskrivljenje brtve.
- Sigurnosne mehanizme nikada ne dodirujte, osim prilikom čišćenja i održavanja uređaja koje obavljate u skladu s isporučenim uputama.
- Pazite na to da su dno lonca za kuhanje i grijač uvijek čisti. Provjerite je li središnji dio grijaće ploče pokretan.
- **Uređaj ne puniti, a da najprije niste postavili lonac za kuhanje.**
- Upotrebljavajte plastičnu ili drvenu žlicu kako se ne bi oštetila neprianjajuća obloga lonca. Namirnice nikada ne režite izravno u loncu za kuhanje.
- Ako na rubu poklopca dolazi do oslobađanja velike količine pare, odmah iskopčajte kabel napajanja i provjerite ispravnost uređaja. Po potrebi, pošaljite uređaj na popravak u ovlaštenu servis.
- Nemojte nositi uređaj držeći ga za ručke pomičnog lonca. Uvijek upotrebljavajte dvije bočne ručke na kućištu uređaja i rukavice za zaštitu od vrućine ako je uređaj vruć. Za dodatnu sigurnost, provjerite je li poklopac zabavljen prije svakog prijenosa.
- Ako se tlak stalno oslobađa kroz tihi ventil uređaja (dulje od 1 minute), tijekom kuhanja pod tlakom, pošaljite uređaj na popravak u ovlaštenu servis.
- Ne upotrebljavajte oštećeni uređaj, odnesite ga u ovlaštenu servis.

SAČUVAJTE I POHRANITE OVE UPUTE.

- Upotrebljavajte samo rezervne dijelove koje možete naći u ovlaštenom servisu.
- Jamstvo ne pokriva neuobičajenu upotrebu lonca za kuhanje.
- Prije prve uporabe uređaja pažljivo pročitajte upute za uporabu. Svaka upotreba koja nije u skladu s uputama poništava odgovornost i jamstvo proizvođača.
- U skladu s važećim pravilnicima, vi morate pripremiti uređaj i onemogućiti njegovu upotrebu (tako da odspojite i prerežete kabel napajanja) prije odlaganja na otpad.



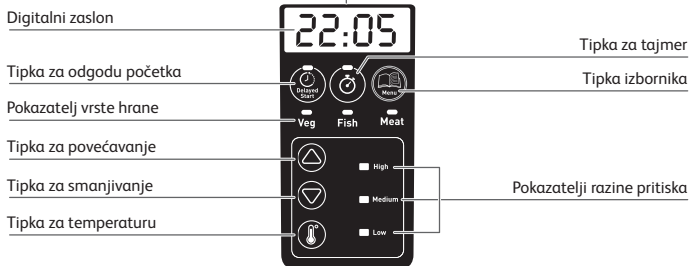
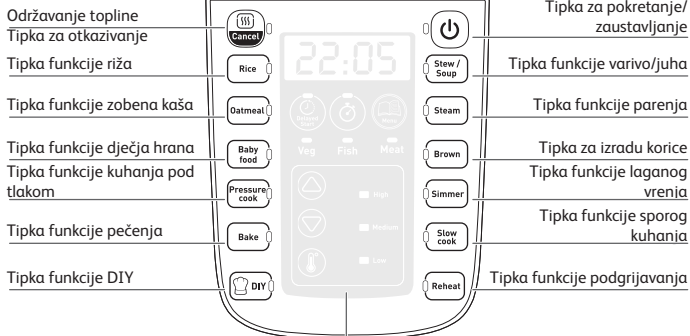
Sudjelujmo u zaštiti okoliša !

- ① Vaš uređaj sadrži brojne vrijedne materijale koji se mogu reciklirati i ponovno uporabiti.
- ➔ Odnosite uređaj na mjesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.

OPIS

- | | |
|--|--|
| A Brtva | I Sigurnosni ventil |
| B Parna košara | J Ventil za ograničenje tlaka |
| C Tronožni stalak | K Ručka poklopca |
| D Lonac za kuhanje (može se izvaditi) | L Poklopac |
| E Grijaći element | M Posuda za skupljanje kondenzata |
| F Ručka za prenošenje | N Posuda za mjerenje |
| G Kontrolna ploča | O Grabilica za rižu |
| H Podloga | P Strujni kabel |

KONTROLNA PLOČA



- Ovo je navedenih 20 značajki redoslijedom kojim se javljaju na uređaju: «Održavanje topline/Cancel (Otkazi)», «Rice (Riža)», «Oatmeal (Zobena kaša)», «Baby food (Dječja hrana)», «Pressure cook (Kuhanje pod tlakom)», «Bake (Pečenje)», «DIY (Kuhar)», «Reheat (Podgrijavanje)», «Slow Cook (Sporo kuhanje)», «Simmer (Sporo vrenje)», «Brown (Djelomično kuhanje)», «Steam (Parenje)», «Stew/Soup (Varivo/juha)», «Delayed Start (Odgoda početka)», «Tajmer», «Menu (Izbornik)», «Increase (Povećavanje)», «Decrease (Smanjivanje)», «Temperature (Temperatura)».
- Predloženo je 25 načina kuhanja, više informacija nalazi se u Tablici 1.
- Za funkcije «Steam (Parenje)», «Stew/Soup (Varivo/juha)» i «Simmer (Lagano vrenje)» možete odabrati vrstu hrane: «vegetables (povrće)», «fish (riba)», «meat/bean (meso/grah)».

PRIJE PRVE UPORABE

Uklanjanje omota

- Izvadite uređaj iz omota u koji je zapakiran. Molimo vas da zadržite jamstveni list i pročitate upute prije prve upotrebe uređaja.
- Postavite uređaj na ravnu površinu. Uklonite sav materijal za pakiranje iz uređaja: plastične vrećice, dodatnu opremu (tronožni stalak, grabilicu za rižu, posudu za mjerenje i posudu za skupljanje kondenzata) i čep - sl. 4.
- Skinite promidžbenu naljepnicu s uređaja prije prve upotrebe.

Otvaranje poklopca

- Da biste otklopili uređaj, primite ručku i okrenite je u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, podignite i povucite poklopac udesno - sl. 1-2-3.

Čišćenje

- Pripazite: samo se dodaci mogu prati u perilici posuđa.
- Isperite lonac za kuhanje, posudu za skupljanje kondenzata, tronožni stalak i brtvu.

Prva upotreba uređaja

- U potpunosti odmotajte kabel za napajanje; priključite ga u uređaj, a zatim u utičnicu - sl. 8.

UPUTE ZA UPORABU

Umetnite posudu za skupljanje kondenzata. - sl. 7.

Izvadite lonac za kuhanje i u njega stavite sastojke

- Izvadite lonac za kuhanje.
- Stavite sastojke u lonac za kuhanje.
- Upamtite da razina hrane i tekućine ni u kojem trenutku ne smije preći oznaku max na loncu za kuhanje - sl. 9.

Stavite lonac za kuhanje u uređaj

- Provjerite je li dno lonca za kuhanje čisto i suho te uklonite ostatke hrane s grijaće ploče. Zatim stavite lonac za kuhanje u uređaj - sl. 10-11.
- Nemojte upotrebljavati uređaj bez lonca za kuhanje.

Zatvorite i poklopac i stavite ga u zaključani položaj

- Provjerite je li brtva pričvršćena na poklopac s potporom za brtvu.
- Zaklopite uređaj i okrenite ga za puni krug u smjeru kazaljke na sat - sl. 12-13-14.

Postavite ventil za ograničenje tlaka

- Postavite ventil za ograničenje tlaka na mjesto i provjerite je li uključen. Upamtite da ventil neće sjesti na mjesto uz klik te da će ostati djelomično labav. Provjerite je li ventil za ograničenje tlaka spušten prije početka kuhanja pod tlakom (vidi opis uređaja).

ILUSTRACIJA FUNKCIJA

1. Uključivanje uređaja (stanje pripravnosti)

Spojite uređaj na izvor napajanja, sustav će pokrenuti samoprovjeru, alarm će zapištati. Upaliti će se digitalni zaslon i sve kontrolne lampice. Nakon 1 sekunde na zaslonu će se prikazati «----», uređaj je u stanju pripravnosti.

2. Način rada

1. Svaka funkcija ima zadano vrijeme i zadanu temperaturu te zahtijeva određen položaj poklopcu, prikazan u nastavku:

| PROGRAMI | IZBORNIK | ZADANO VRIJEME (min) | | TEMPERATURA (°C) | | POLOŽAJ POKLOPCA | | | kuhanje pod tlakom |
|----------------|-----------|----------------------|--------|------------------|------------------|-------------------------------|------------------------------------|------------------|--------------------|
| | | Standardno | Raspon | Standardno | Raspon | Poklopac zatvoren + zaključan | Poklopac zatvoren + nije zaključan | Poklopac odignut | |
| Riža | | 9 | 1-50 | 108 | nije primjenjivo | • | | | • |
| Oatmeal (Kaša) | | 3 | 1-20 | 90 | nije primjenjivo | • | | | |
| Stew / Soup | veg | 10 | 1-70 | 108 | nije primjenjivo | • | | | • |
| | fish | 20 | 1-70 | 104 | nije primjenjivo | • | | | |
| | meat/bean | 40 | 1-70 | 112 | nije primjenjivo | • | | | |
| Para | veg | 3 | 1-40 | 108 | nije primjenjivo | • | | | • |
| | fish | 3 | 1-15 | 104 | nije primjenjivo | • | | | |
| | meat/bean | 10 | 5-40 | 112 | nije primjenjivo | • | | | |





| PROGRAMI | IZBORNIK | ZADANO VRIJEME (min) | | TEMPERATURA (°C) | | POLOŽAJ POKLOPCA | | | kuhanje pod tlakom |
|--------------------|-----------|----------------------|---------|------------------|------------------|-------------------------------|------------------------------------|------------------|--------------------|
| | | Standardno | Raspon | Standardno | Raspon | Poklopac zatvoren + zaključan | Poklopac zatvoren + nije zaključan | Poklopac odignut | |
| Browning | | 10 | 1-60 | 160 | 100-160 | | | • | |
| Reheat | | 4 | 1-60 | 104 | nije primjenjivo | • | | | • |
| Simmer | veg | 15 | 1-35 | 108 | nije primjenjivo | • | | | • |
| | fish | 15 | 1-35 | 104 | nije primjenjivo | • | | | |
| | meat/bean | 15 | 5-35 | 112 | nije primjenjivo | • | | | |
| Kuhanje pod tlakom | high | 30 | 5-40 | 112 | nije primjenjivo | • | | | • |
| | medium | 30 | 5-40 | 108 | nije primjenjivo | • | | | |
| | low | 30 | 5-40 | 104 | nije primjenjivo | • | | | |
| Baby food | | 30 | 5-70 | 112 | nije primjenjivo | • | | | • |
| Pečenje | | 40 | 5-60 | 150 | nije primjenjivo | | • | | |
| Slow cooking | | 2 h | 2 h-9 h | 85 | nije primjenjivo | • | | | |

| PROGRAMI | IZBORNIK | ZADANO VRIJEME (min) | | POLOŽAJ POKLOPCA | |
|-------------|----------|----------------------|--------|----------------------|--------------------------|
| | | Standardno | Raspon | zatvoren + zaključan | nije zaključan / odignut |
| DIY (Kuhar) | 1 | 10 | 1-60 | 70°C | 70°C |
| | 2 | | | 80°C | 80°C |
| | 3 | | | 90°C | 90°C |
| | 4 | | | LOW*(104°C) | 100°C |
| | 5 | | | MEDIUM*(108°C) | 110°C |
| | 6 | | | HIGH*(112°C) | 120°C |

*Kuhanje pod tlakom








UPUTE ZA PROGRAM KUHANJA

Funkcije Rice (Riža), Oatmeal (Zobena kaša), Baby Food (Dječja hrana), Slow cooking (Sporo kuhanje), Reheat (Podgrijavanje)

- Pritisnite tipku funkcije koju želite. Na zaslonu će se prikazati zadano vrijeme kuhanja.
- Zatim pritisnite  i postavite željeno vrijeme s pomoću tipke  ili .
- Zatim pritisnite . Uređaj pokreće predzagrijavanje za kuhanje, a na zaslonu se prikazuje crveni krug koji se vrti « [] ».
- Kad se postigne temperatura kuhanja uređaj se automatski prebacuje na odbrojavanje, što znači da je faza kuhanja počela.
- Na kraju odbrojavanja uređaj će zapištati da bi vas obavijestio o tome da je kuhanje gotovo.










Napomena: U tablici na stranicama 13. i 14. prikazan je položaj poklopca za svaku funkciju.

Funkcije Stew/Soup (Varivo/juha), Steam (Parenje), Simmer (Lagano vrenje)

- Pritisnite tipku željene funkcije. Na zaslonu će prikazati zadano vrijeme kuhanja, prema zadanim postavkama upaljit će se kontrolna lampica za vrstu hrane   , a zatim i kontrolne lampice za razinu pritiska.
- Prema potrebi možete promijeniti vrijeme i vrstu hrane.
- Da biste promijenili vrijeme kuhanja, pritisnite  i postavite željeno vrijeme s pomoću tipke  ili .
- Da biste promijenili vrstu hranu, pritišćite tipku Menu (Izbornik) dok se ne upali kontrolna lampica željene vrste hrane. Ispod odabrane vrste hrane svijetlit će crvena kontrolna lampica.
- Zatim pritisnite . Uređaj pokreće predzagrijavanje za kuhanje, a na zaslonu se prikazuje « [] ».
- Kad se postigne temperatura kuhanja uređaj se automatski prebacuje na fazu kuhanja i pokreće odbrojavanje prethodno zadanog vremena.
- Na kraju odbrojavanja uređaj će zapištati da bi vas obavijestio o tome da je kuhanje gotovo.
- Uređaj prelazi u način rada održavanja topline (vidi poglavlje Održavanje topline).

Napomena: U tablici na stranicama 13. i 14. prikazan je položaj poklopca za svaku funkciju.

Funkcija za tamnjenje ili hrskavu korice







- Možete prvo dodati ulje pa sastojke ili ih možete dodati istodobno.
- Pritisnite tipku Browning (Izrada korice). Na zaslonu će se prikazati zadana temperatura.
- Prema potrebi možete promijeniti temperaturu pritiskom na tipku  ili .
- Ako zatim želite promijeniti vrijeme izrade korice, pritisnite  i postavite željeno vrijeme s pomoću tipke  ili .
- Možete promijeniti temperaturu pritiskom na tipku za temperaturu  i tipku  ili .
- Zatim pritisnite . Uređaj pokreće predzagrijavanje za kuhanje, a na zaslonu se prikazuje « [] ».
- Kad se postigne temperatura kuhanja uređaj se automatski prebacuje na fazu kuhanja i pokreće odbrojavanje prethodno zadanog vremena.
- Na kraju odbrojavanja uređaj će zapištati da bi vas obavijestio o tome da je kuhanje gotovo.

Napomena:

* Tijekom izrade korice uređaj mora biti otklopljen.

* Nemojte upotrebljavati funkciju izrade korice dulje od 30 minuta kako se ulje ne bi pregrijalo.







Funkcija kuhanja pod tlakom

- Pritisnite tipku Pressure cook (Kuhanje pod tlakom). Razinu pritiska na upravljačkoj će ploči prikazati kontrolna lampica (visok, srednji ili nizak), a na zaslonu oznaka «HI-P» (visok), «P» (srednji) ili «LO-P» (nizak).
- Možete promijeniti pritisak pritiskom na tipku  ili .
- Prema potrebi možete promijeniti i vrijeme kuhanja pritiskom na  i postaviti željeno vrijeme s pomoću tipke  ili .
- Zatim pritisnite . Uređaj pokreće predzagrijavanje za kuhanje, a na zaslonu se prikazuje «[] []».
- Uređaj se automatski prebacuje na fazu kuhanja (jednom će zapištati) i pokreće odbrojavanje prethodno zadanog vremena. Tijekom kuhanja uređaj će ponovno zapištati (dvaput zaredom), što označava da je postignut potreban pritisak.
- Na kraju odbrojavanja uređaj će zapištati da bi vas obavijestio o tome da je kuhanje gotovo.
- Električni tlačni lonac prelazi u način rada održavanja topline (vidi poglavlje Održavanje topline).


Napomena: Tijekom kuhanja pod tlakom poklopac mora biti zatvoren i u zaključanom položaju.

Funkcija DIY Chef (sam svoj Chef)







S pomoću ove funkcije možete sami odabrati vrijeme kuhanja i temperaturu/tlak.

- Podesite DIY kuhanje na razinu između 1 i 6, ovisno o vrsti kuhanja (vidi tablicu na stranici 14.) pritiskom na tipku  ili . Ako u načinu rada DIY (Kuhar) želite kuhati pod tlakom: poklopac mora biti u zaključanom položaju, u loncu za kuhanje mora biti dovoljno tekućine i morate izabrati jednu od ove tri razine: 4 (NISKI tlak 20 kPa), 5 (SREDNJI tlak 38 kPa) ili 6 (VISOKI tlak 60 kPa).
- Prema potrebi možete promijeniti i vrijeme kuhanja pritiskom na  i postaviti željeno vrijeme s pomoću tipke  ili .
- Zatim pritisnite . Uređaj pokreće predzagrijavanje za kuhanje, a na zaslonu se prikazuje «[] []».
- Kad se postigne temperatura kuhanja uređaj se automatski prebacuje na fazu kuhanja i pokreće odbrojavanje prethodno zadanog vremena.
- Na kraju odbrojavanja uređaj će zapištati da bi vas obavijestio o tome da je kuhanje gotovo.

Zadržavanje topline

- U načinu rada zadržavanja topline kad odbrojavanje dosegne 0, uređaj će „zapištati“ pa automatski prijeći na zadržavanje topline (osim za funkciju DIY (Kuhar), a digitalni zaslon će pokazati «00:00».
- Ako pritisnete  u stanju pripravnosti, uređaj prelazi na funkciju održavanja topline, a digitalni zaslon prikazuje «00:00» i počinje brojiti.
- Nakon 24 uzastopna sata ta se funkcija automatski otkazuje i uređaj se vraća u stanje pripravnosti.
- Tijekom održavanja topline uređaj svakako mora biti poklopljen.

Postavka odgađanja početka

- Prilikom odabira funkcije i prije nego što uređaj počne s kuhanjem možete pritisnuti  da biste namjestili vrijeme odgode početka. Pritiskom na tipke  i  možete podesiti vrijeme u intervalima od 10 minuta.
- Raspon odgađanja početka (2-24 sata) sadrži vrijeme kuhanja. Kada pritisnete  tipku Delayed start (Odgađanje početka) ili tipku tajmera, uređaj navodi «02:00». Pritisnite tipku  za produžavanje, odnosno tipku  za skraćivanje vremena odgode.
- Nakon što podesite odgodu početka zasvijetlit će odgovarajuća kontrolna lampica.

Napomena: Funkcija «Delayed start» (Odgađanje početka) nije dostupna za funkcije «Browning» (Izrada korice) i «DIY» (Kuhar).

Otkazivanje/zaustavljanje

U ovim postavkama: prethodno zadaj, kuhanje, kuhanje pod tlakom, održavanje topline dostupna je jedino tipka za održavanje topline/otkazivanje. Pritisnite tu tipku i držite jednu sekundu da biste otkazali rad i vratili uređaj u stanje pripravnosti.

Možete isključiti proizvod tako da pritisnete tipku  i držite je dulje od 2 sekunde.

Podizanje poklopca nakon kuhanja pod tlakom

Kad kuhanje pod tlakom završi otpustite paru pritiskom na tipku na dršci za ispuštanje pare jednim dodirnom - sl. 21. Ovisno o količini tekućine u uređaju, postupak će trajati između nekoliko sekundi i 10 minuta.

- Da biste otvorili poklopac, primite ručku i okrenite je u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, podignite i povucite poklopac udesno - sl. 22-23-24.
- Odspojite kabel za napajanje - sl. 25.

Napomena: Čuvajte se vruće pare koja izlazi iz lonca. Ruke i lice držite dalje od pare.

OPĆENITE INFORMACIJE O KUHANJU POD TLAKOM

- Kad se u uređaju stvori tlak:
 - Ventil za ograničenje tlaka će se podići. Aktivirat će se sigurnosno zaključavanje poklopca, koje onemogućuje podizanje poklopca tijekom kuhanja. Nipošto ne pokušavajte podići poklopac tijekom kuhanja pod tlakom.
 - Upalit će se led žaruljica Low (nizak), Medium (srednji) ili High (visok) i ukazati na tlak u uređaju.
- Tijekom prvih nekoliko upotreba tlačnog kuhala možda ćete primijetiti da malo tekućine izlazi iz ventila za ograničenje tlaka i brtve. To je normalno i javlja se s porastom tlaka.
- Svoje najdraže tradicionalne recepte lako možete prilagoditi postavkama za kuhanje pod tlakom.
 - Low (nizak tlak): za kuhanje osjetljive hrane, poput ribe, morskih plodova i određenog povrća.
 - Medium (umjeren tlak): za kuhanje povrća
 - High (visok tlak): za kuhanje mesa i zamrznute hrane
- Normalno je da tijekom kuhanja iz uređaja izađe nešto pare (jer je ventil sigurnosni ventil).
- Nemojte pokretati kuhanje pod tlakom ako u loncu nema barem 10 cl vode.
- Za kuhanje pod tlakom uređaj će pri početku kuhanja jednom zapištati. Potreban pritisak postignut je kad uređaj dvaput zapišti.

Sigurnosne značajke

Tlačno kuhalo ima nekoliko sigurnosnih značajki:

Sigurnost prilikom otvaranja:

- Ako je ekspres lonac pod tlakom, klip manometra nalazi se u gornjem zaključanom položaju, što sprečava odizanje poklopca. Nikada nemojte nasilu otvarati ekspres lonac.
- Iznimno je važno ne pritiskati klip manometra.
- Provjerite je li unutarnji tlak pao (para još izlazi iz sigurnosnog ventila) prije nego što pokušate otvoriti lonac.

Dvije sigurnosne značajke u slučaju previsokog tlaka:

- Prva metoda: sigurnosni ventil ispušta pritisak – vidi poglavlje Čišćenje i održavanje, stranica 18.
- Druga metoda: zajedničko ispuštanje pare na stražnjem dijelu poklopca.

Ako se jedna od sigurnosnih značajki u slučaju previsokog tlaka aktivira:

- Isključite uređaj.
- Pustite da se uređaj do kraja ohladi.
- Otvorite ga.
- Provjerite i očistite sigurnosni ventil, dekompresijsku kuglicu i brtvu. Vidi poglavlje Čišćenje i održavanje.
- Ako uređaj propušta tekućinu ili ne radi nakon obavljenih provjera i čišćenja, odnesite ga ovlaštenom serviseru.

Upravljanje uređajem:

Tlakom možete upravljati paljenjem ili gašenjem grijaćeg elementa.

SERIE EPC06

Nizak tlak 20 kPa (104,5 °C) / Srednji tlak 38 kPa (108,5 °C) / Visok tlak 60 kPa (112,5 °C) / PS: 130 kPa

Zapremina proizvoda: 5,8 l / Iskoristiva zapremina: = 3,8 l

Ugrađeno grijanje (toplinska izolacija nanosena kombiniranim injekcijskim prešanjem)

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Nakon što se hrana skuha iskopčajte uređaj i ostavite ga da se hladi barem 2 sata prije nego što ga krenete čistiti - sl. 25-26. Očistite uređaj nakon svake upotrebe.
- Očistite kućište i unutrašnjost poklopca lagano vlažnom krpom - sl. 32-33. Nemojte uranjati uređaj u vodi niti ga puniti vodom ako u njemu nema unutarnje zdjele - sl. 27.

- Izvadite posudu za skupljanje kondenzata i temeljito je očistite pod mlazom vode. Vratite je u položaj u kojem se nalazila - sl. 35.
- Isperite brtvu. Dobro je osušite prije nego što je vratite.
- Da biste očistili plutajući ventil, skinite poklopac - sl. 36. pa pažljivo izvadite ventil iz poklopca - sl. 37. i isperite ga pod mlazom vode. Dobro ga osušite. Provjerite je li utor dobro očišćen prije nego što vratite plutajući ventil na mjesto na kojem se nalazio.
- Pritisnite unutrašnjost opruge sigurnosnog ventila da biste provjerili je li začepljen - sl. 37., 38.
- Očistite lonac za kuhanje i dodatnu opremu. Samo se dodatnu opremu smije prati u perilici posuđa - sl. 29. Nemojte čistiti lonac žičanom spužvicom ni abrazivnim sredstvom za čišćenje jer to može oštetiti premaz protiv prijanjanja.
- Izvadite ventil za ograničenje tlaka iz cijevi pa operite i ventil i cijev vodom. Kad se osuše provjerite je li utor cijevi dobro očišćen prije nego što u nju vratite ventil - sl. 31.
- Ne uranjajte uređaj u vodu. Uvijek upotrebljavajte isporučeni lonac za kuhanje. Nemojte ulijevati vodu ni stavljati hranu izravno u uređaj - sl. 27.
- Ako slučajno uronite uređaj u vodu ili prolijete vodu po grijačem elementu (kad lonac nije u uređaju), nemojte upotrebljavati uređaj i odnesite ga u servis na popravak.
- Očistite uređaj nakon svake upotrebe.
- Promijenite brtvu svake 2 godine. Upotrebljavajte isključivo brtvu 22CM CYSB50YC8.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

| Problem | Mogući uzroci: | Rješenja |
|---|---|---|
| Poklopac se ne može otvoriti. | Ne može se otvoriti zbog tlaka u unutarnjem loncu. | a. Čekajte da tlak u loncu do kraja popusti. b. Pritisnite i držite tipku za ispuštanje pritiska. |
| | Pritisak u loncu ispušten je do kraja, ali plutajući je ventil zaglavio jer je previše prljav pa se ne može spustiti. | a. Pritisak će se svakako ispustiti do kraja ako pričekate barem 2 sata da se uređaj ohladi (ne pod vodom). b. Dodirnite plutajući ventil ražnjem kako bi pao. Budite oprezni i odmaknite lice od poklopca i ručke jer će iz uređaja možda izaći vruća para/hrana. c. Prije sljedeće upotrebe očistite i obrišite plutajući ventil. |
| Poklopac se ne može zatvoriti. | Brtva nije ispravno postavljena. | Ispravno postavite brtvu. |
| | Plutajući je ventil zaglavio jer je previše prljav pa se ne može spustiti. | a. Dodirnite plutajući ventil ražnjem kako bi pao. b. Prije sljedeće upotrebe očistite i obrišite plutajući ventil (vidi stranicu 18., korake za čišćenje plutajućeg ventila). |
| | Poklopac nije zatvoren u ispravnom smjeru. | Zatvorite poklopac u ispravnom smjeru iskazanom u priručniku. |
| Jako otpuštanje pritiska iz ventila za ograničenje tlaka. | Neispravna kontrola pritiska uzrokovala je otpuštanje pritiska. | Pošaljite uređaj u odjel za popravke i održavanje. |
| | Ventil za ograničenje tlaka nije u ispravnom položaju. | Nježno pritisnite ventil za ograničenje tlaka kako bi sjeo na mjesto. |
| Hrana nije skuhan | Omjer riže i vode nije ispravan. | Upotrijebite ispravan omjer riže i vode Provjerite je li otpusni ventil prljav i propušta li tekućinu tijekom kuhanja. |
| | Izvor napajanja ne doprema struju. | Provjerite struju u kući. |
| Digitalni zaslon prikazuje E0. | Senzor temperature u poklopcu je neispravan. | Pošaljite uređaj u odjel za popravke i održavanje. |
| Digitalni zaslon prikazuje E1. | Otvoren krug ili kratki spoj donjeg senzora. | Pošaljite uređaj u odjel za popravke i održavanje |
| Digitalni zaslon prikazuje E2. | poklopac nije zaključan | Provjerite je li za odabrani program potrebno do kraja zatvoriti poklopac. Ako je, stavite poklopac u zaključani položaj. Ako nije, pošaljite uređaj u odjel za popravke i održavanje. |
| Digitalni zaslon prikazuje E5. | Abnormalno niski tlak. | Provjerite je li brtva ispravno postavljena i očišćena. Provjerite sjeda li ventil za ograničenje tlaka na mjesto i je li čist. Provjerite je li matica za pričvršćivanje poklopca dobro zategnuta. |
| Para izlazi iz poklopca. | Brtva nije ispravno postavljena. | Izvadite brtvu, očistite je i ispravno ponovno postavite u odgovarajući položaj (vidi stranicu 18., korake za čišćenje brtve za poklopac). |

CONSIGNAS DE SEGURIDAD

Lea con atención las siguientes instrucciones en su totalidad.

- Utilice el aparato solamente en interiores.
- Para la limpieza del aparato, consulte las instrucciones. Puede limpiar la cubeta de cocción y la cesta vapor con agua y jabón o bien en el lavavajillas. Limpie el cuerpo del aparato con ayuda de un paño húmedo.
- Este aparato no debe sumergirse nunca en el agua.
- Una mala utilización del aparato y sus accesorios puede dañar el aparato y provocar lesiones.
- No toque nunca las partes calientes del aparato. Tras el uso, el elemento calentador presenta un calor residual.
- Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto si han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro. No sustituya el cable de alimentación suministrado por ningún otro cable.

- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
 - en zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
 - en granjas,
 - por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
 - en entornos de tipo casas de turismo rural.
- Los niños no deben utilizar el aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de conocimientos y experiencia suficientes, siempre que cuenten con supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y entiendan los riesgos que implica.
- Los niños no deber jugar con el aparato.
- No llene el aparato por encima de la marca MAX de la cubeta. En caso de cocinar alimentos que se dilaten durante la cocción, como el arroz o las verduras deshidratadas, llene la cubeta solamente hasta la mitad; **reduzca** el volumen de agua para evitar el riesgo de desbordamiento.
- Respete las recomendaciones relativas al volumen de alimentos y agua para evitar el desbordamiento, que podría dañar el aparato y provocar lesiones corporales.
- Compruebe antes de cada uso que la esfera de descompresión y la válvula de seguridad estén limpias (consulte el apartado “Limpieza y Mantenimiento”).

- No coloque ningún objeto o cuerpo extraño en el sistema de descompresión. No sustituya la esfera.
- Al abrir la tapa, sujétela siempre por el asa de apertura/cierre. Coloque sus brazos en línea con las asas laterales destinadas a trasladar el aparato. Es posible que quede agua hirviendo atrapada entre el soporte de la junta de estanqueidad y la tapa y correría riesgo de quemarse.
- Asimismo, tenga cuidado para no quemarse con el vapor que el producto expulsará al abrirlo. Entorne primero la tapa para dejar que salga el vapor lentamente.
- Nunca intente forzar la apertura de la tapa. No abra la tapa mientras el producto esté a presión. Para ello, remítase a las “Instrucciones de Uso”.

- Teniendo en cuenta la diversidad de normas en vigor, si utiliza el aparato en un país distinto del de compra, llévelo a revisar por el servicio técnico autorizado.
- Utilice únicamente piezas de recambio que se ajusten a su modelo. Este aspecto es especialmente importante por lo que se refiere a la junta de estanqueidad, la cubeta de cocción y la tapa metálica.
- Tenga cuidado para no dañar la junta de estanqueidad. En caso de que estuviera dañada, deberá sustituirla en un Centro de Servicio Oficial.
- La fuente de calor para la cocción está incluida en el aparato.
- No coloque nunca el aparato en un horno caliente o sobre una placa de calor. No coloque nunca el aparato cerca de una llama abierta o de un objeto inflamable.
- No caliente la cubeta de cocción mediante una fuente de calor diferente de la placa de calor del aparato ni utilice nunca ninguna otra cubeta. No utilice tampoco la cubeta de cocción con otros aparatos.
- Tenga cuidado al mover el aparato cuando este se halle sometido a presión. No toque nunca las partes calientes del aparato. Para moverlo, utilice las asas habilitadas a tal efecto y póngase guantes aislantes de calor en caso necesario. No utilice nunca el asa de la tapa para levantar el aparato.
- No utilice nunca el aparato para otro tipo de funciones diferentes de aquellas para las que se ha diseñado.
- Este aparato no es un esterilizador. **No** lo utilice para esterilizar tarros.
- Este aparato cocina los alimentos a presión. Un uso incorrecto puede conllevar riesgo de quemaduras a causa del vapor.
- Asegúrese de que el aparato esté correctamente cerrado antes de aumentar la presión (consulte las “Instrucciones de Uso”).
- No utilice nunca el aparato vacío, sin la cubeta o sin líquido dentro de esta: dichas operaciones podrían dañarlo gravemente.

- Cuando cocine carnes con piel gruesa (por ejemplo, lengua de ternera), no perforo la piel si esta se ha inflado al terminar la cocción: correría riesgo de quemarse. Recuerde perforarla antes de la cocción.
- Cuando cocine alimentos con textura gruesa (garbanzos, ruibarbo, frutas confitadas, etc.) sacuda suavemente el aparato antes de abrirlo, para evitar que salte líquido de los alimentos o que los jugos liberados durante la cocción salpiquen al abrir.
- No utilice el aparato para freír alimentos en aceite: este solo permite dorarlos o sofreírlos.
- Si utiliza el aparato para dorar, tenga cuidado al añadir alimentos o ingredientes a la cubeta caliente, con el fin de no quemarse a causa de las salpicaduras.
- Durante la cocción y al liberar automáticamente la presión al final de la misma, el aparato desprende calor y vapor. Para no quemarse, mantenga la cara y las manos suficientemente lejos del aparato en dicho momento. No toque la tapa durante la cocción.
- No manipule nunca los dispositivos de seguridad, excepto durante las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato realizadas de acuerdo con las instrucciones facilitadas.
- No intente nunca forzar la apertura de la tapa. No abra la tapa mientras el producto esté sometido a presión.
- Procure que la parte inferior de la cubeta de cocción y el elemento de calor estén siempre limpios. Procure que el elemento central de la bandeja de calor se mantenga móvil.
- **No llene el aparato sin haber instalado en él la cubeta de cocción.**
- Utilice una cuchara de plástico o de madera para no dañar el revestimiento antiadherente de la cubeta. No corte nunca los alimentos directamente en la cubeta de cocción.
- Si hay un escape grande de vapor por el borde del aparato, desenchufe el cable de alimentación inmediatamente y compruebe la limpieza del aparato. En caso necesario, envíe el aparato a un Centro de Servicio Oficial para su reparación.
- No traslade el aparato sujetándolo por las asas de la cubeta extraíble. Utilice siempre las dos asas laterales situadas en el cuerpo del aparato, usando guantes aislantes de calor en caso de que esté caliente. Para mayor seguridad, asegúrese de que la tapa esté bloqueada antes de trasladarlo.
- En caso de que, durante la cocción a presión, se libere presión continuamente a través de la válvula silenciosa del aparato (durante más de 1 minuto), envíe el aparato a un centro de servicio oficial para su reparación.
- No utilice un aparato dañado: llévelo a su centro de servicio oficial.

GUARDAR CUIDADOSAMENTE ESTOS CONSEJOS.

- Utilice solamente piezas de recambio suministradas por un Centro de Servicio Oficial.
- La garantía no es aplicable a un desgaste anormal de la cubeta de cocción.
- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez. Cualquier uso no conforme con las instrucciones conllevará la anulación de la garantía del fabricante y eximirá a este de cualquier responsabilidad.
- De acuerdo con la normativa vigente, antes de deshacerse del aparato deberá prepararlo adecuadamente y dejarlo inutilizado (desenchufando y cortando el cable de alimentación).



¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!

① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

DESCRIPCIÓN

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| A Junta de cierre | I Válvula de seguridad |
| B Cesto de cocción al vapor | J Válvula de límite de presión |
| C Base | K Asa de la tapa |
| D Olla (extraíble) | L Tapa |
| E Resistencia | M Colector de condensación |
| F Asa de transporte | N Taza medidora |
| G Panel de control | O Cucharón para el arroz |
| H Base | P Cable eléctrico |

PANEL DE CONTROL

Botón de función «Keep warm
Cancel (para mantener
caliente/cancelación)

Botón de función «Rice» (arroz)

Botón de función «Oatmeal»
(porridge)

Botón de función «Baby food»
(comida para bebés)

Botón de función «Pressure cook»
(cocción a presión)

Botón de función «Bake» (hornear)

Botón de función «DIY» (guisar)

Pantalla digital

Botón «Delayed start» (inicio retardado)

Indicadores de tipo de alimento

Botón para aumentar

Botón para reducir

Botón de temperatura

Botón de función de encendido/a-
pagado

Botón de función «Stew / Soup»
(estofado/sopa)

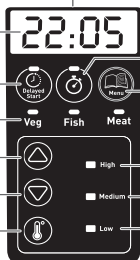
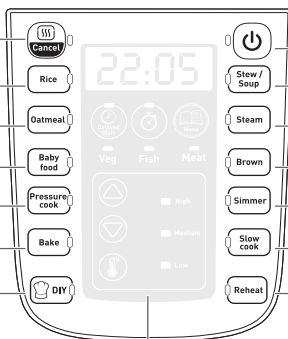
Botón de función «Steam» (al vapor)

Botón de función «Brown» (dorar)

Botón de función «Simmer» (hervir a
fuego lento)

Botón de función «Slow cook»
(cocción lenta)

Botón de función «Reheat»
(recalentar)



- El aparato cuenta con estas 20 funciones: «Keep Warm/Cancel» (mantener caliente/cancelar), «Rice» (arroz), «Oatmeal» (avena), «Baby food» (comida para bebés), «Pressure cook» (cocción a presión), «Bake» (hornear), «DIY» (guisar), «Reheat» (recalentar), «Slow Cook» (cocción lenta), «Simmer» (hervir a fuego lento), «Brown» (dorar), «Steam» (cocción al vapor), «Stew/Soup» (estofado/sopa), «Delayed Start» (inicio diferido), «Timer» (temporizador), «Menu» (menú), «Temperature» (temperatura).
- Existen 25 tipos de cocción posibles; consulte la tabla 1 para obtener más información.
- Para «Steam» (cocción al vapor), «Stew/Soup» (estofado/sopa) y «Simmer» (hervir a fuego lento), puede elegir estos tipos de alimentos: «vegetables» (verduras), «fish» (pescado) y «meat/bean» (carne/alubias).

ES

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Retirada del embalaje

- Saque el aparato de su embalaje. Guarde la tarjeta de garantía y lea las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana. Retire todo el material de embalaje del interior del aparato: bolsas de plástico, accesorios (base, cucharón para el arroz, taza medidora y colector de condensación) y el enchufe (fig. 4).
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire la pegatina de promoción.

Apertura de la tapa

- Para abrir la tapa, sujete el asa, gírelo en sentido contrario al de las agujas del reloj, levante la tapa y tire de ella hacia la derecha (fig. 1, 2 y 3).

Limpieza

- Tenga en cuenta que solo los accesorios son aptos para lavavajillas.
- Lave la olla, el colector de condensación, la base y la junta de cierre.

Uso del aparato por primera vez

- Desenrolle completamente el cable eléctrico, conéctelo al aparato y, a continuación, enchúfelo a la toma eléctrica (fig. 8).

INSTRUCCIONES DE USO

Coloque el colector de condensación en su sitio.(fig. 7).

Saque la olla y añada los ingredientes

- Saque la olla.
- Ponga los ingredientes en la olla.
- Vigile que la cantidad de los alimentos y líquidos no supere nunca la marca de nivel máximo que verá dentro de la olla (fig. 9).

Coloque la olla en el aparato

- Asegúrese de que la parte inferior de la olla esté limpia y seca y retire los residuos de alimentos que pudiera haber en la placa calefactora. A continuación, coloque la olla en el aparato (fig. 10 y 11).
- No use el aparato sin la olla.

Cierre y bloquee la tapa

- Compruebe que la junta de cierre esté correctamente ajustada en la cubierta donde se coloca.
- Cierre la tapa del aparato y gírela por completo en el sentido de las agujas del reloj (fig. 12, 13 y 14).

Ajuste la válvula de límite de presión

- Coloque la válvula de límite de presión y asegúrese de que esté activada. Tenga en cuenta que la válvula no hace clic al encajar y que quedará algo suelta. Compruebe que la válvula del límite de presión está hacia abajo antes de comenzar la cocción a presión (consulte la descripción del aparato).

DIBUJOS SOBRE LAS FUNCIONES

1. Encendido del aparato (modo standby)

Conecte el aparato al suministro eléctrico, el sistema iniciará una autocomprobación y sonará un pitido. La pantalla digital y todas las luces indicadoras se encienden. Después de 1 segundo, la pantalla muestra «----», y el aparato se encuentra en modo standby.

2. Modo de funcionamiento

- Cada función tiene un tiempo y una temperatura por defecto y requiere que la tapa esté en una determinada posición, tal y como puede ver en esta tabla:

| PROGRAMAS | MENÚ | AJUSTE DE TIEMPO (min) | | TEMPERATURA (°C) | | POSICIÓN DE LA TAPA | | | Cocción con presión |
|----------------|---------------|------------------------|-------|------------------|--------------|--------------------------|-----------------------------|----------------|---------------------|
| | | Por defecto | Rango | Por defecto | Rango | Tapa cerrada + bloqueada | Tapa cerrada + no bloqueada | Tapa levantada | |
| Arroz | | 9 | 1-50 | 108 | No aplicable | ● | | | ● |
| Avena (Gachas) | | 3 | 1-20 | 90 | No aplicable | ● | | | |
| Vapor/Sopa | verdura | 10 | 1-70 | 108 | No aplicable | ● | | | ● |
| | pescado | 20 | 1-70 | 104 | No aplicable | ● | | | |
| | carne/alubias | 40 | 1-70 | 112 | No aplicable | ● | | | |
| Vapor | verdura | 3 | 1-40 | 108 | No aplicable | ● | | | ● |
| | pescado | 3 | 1-15 | 104 | No aplicable | ● | | | |
| | carne/alubias | 10 | 5-40 | 112 | No aplicable | ● | | | |

| PROGRAMAS | MENÚ | AJUSTE DE TIEMPO (min) | | TEMPERATURA (°C) | | POSICIÓN DE LA TAPA | | | Cocción con presión |
|----------------------|-------------------|------------------------|-------------|------------------|--------------|--------------------------|-----------------------------|----------------|---------------------|
| | | Por defecto | Rango | Por defecto | Rango | Tapa cerrada + bloqueada | Tapa cerrada + no bloqueada | Tapa levantada | |
| Dorar | | 10 | 1-60 | 160 | 100-160 | | | ● | |
| Recalentar | | 4 | 1-60 | 104 | No aplicable | ● | | | ● |
| Hervir a fuego lento | verdura | 15 | 1-35 | 108 | No aplicable | ● | | | ● |
| | pescado | 15 | 1-35 | 104 | No aplicable | ● | | | |
| | carne/ alubias | 15 | 5-35 | 112 | No aplicable | ● | | | |
| Cocción a presión | alta | 30 | 5-40 | 112 | No aplicable | ● | | | ● |
| | media | 30 | 5-40 | 108 | No aplicable | ● | | | |
| | baja | 30 | 5-40 | 104 | No aplicable | ● | | | |
| Comida para bebés | | 30 | 5-70 | 112 | No aplicable | ● | | | ● |
| Horneado | | 40 | 5-60 | 150 | No aplicable | | ● | | |
| Cocción lenta | | 2 h | 2 h- 9 h | 85 | No aplicable | ● | | | |

| PROGRAMAS | MENÚ | AJUSTE DE TIEMPO (min) | | POSICIÓN DE LA TAPA | |
|-----------|------|------------------------|-------|---------------------|----------------------------|
| | | Por defecto | Rango | cerrada + bloqueada | no bloqueada/ levantada |
| DIY Chef | 1 | 10 | 1-60 | 70 °C | 70 °C |
| | 2 | | | 80 °C | 80 °C |
| | 3 | | | 90 °C | 90 °C |
| | 4 | | | BAJA*(104 °C) | 100 °C |
| | 5 | | | MEDIA*(108 °C) | 110 °C |
| | 6 | | | ALTA*(112 °C) | 120 °C |

*Cocción con presión

INSTRUCCIONES DEL PROGRAMA DE COCCIÓN

Función de cocción de arroz, avena (gachas), comida para bebés, horneado, cocción lenta y recalentamiento

- Pulse el botón correspondiente a la función que desea utilizar y en la pantalla aparecerá el tiempo de cocción por defecto.
- A continuación, pulse y ajuste el tiempo como desee con los botones y .
- A continuación, pulse . El aparato comienza el precalentamiento y en la pantalla se muestra un círculo rojo que gira «».
- Cuando se ha alcanzado la temperatura adecuada para la cocción, el aparato pasa automáticamente a la cuenta atrás, lo que significa que ha comenzado la fase de cocción.
- Al finalizar la cuenta atrás, el aparato pitará para avisar del fin del período de cocción.

Nota: Consulte la tabla de las páginas 13 y 14 para conocer en qué posición debe estar la tapa para cada función.


Funciones «Stew/Soup» (estofado/sopa), «Steam» (cocción al vapor) y «Simmer» (hervir a fuego lento)

- Pulse el botón correspondiente a la función que desea utilizar. En la pantalla se muestra el tiempo de cocción por defecto y se encienden la luz indicadora del tipo de alimento y las luces indicadoras del nivel de presión correspondientes.
- Si lo considera necesario, puede cambiar el tiempo y el tipo de alimento.
- Para cambiar el tiempo de cocción, pulse y ajuste el tiempo como desee con los botones y .
- Para cambiar el tipo de alimento, pulse el botón «Menu» (menú) varias veces hasta que se encienda la luz indicadora del tipo de alimento que desea. El alimento especificado será el que tenga una luz indicadora roja debajo de su nombre.
- A continuación, pulse . El aparato comienza el precalentamiento y en la pantalla se muestra «».
- Cuando se ha alcanzado la temperatura adecuada para la cocción, el aparato pasa automáticamente a la fase de cocción y comienza la cuenta atrás del tiempo fijado previamente.
- Al finalizar la cuenta atrás, el aparato pitará para avisar del fin del período de cocción.
- El aparato entra en el modo para mantener caliente el alimento (consulte el capítulo Mantener caliente).

Nota: Consulte la tabla de las páginas 13 y 14 para conocer en qué posición debe estar la tapa para cada función.

Función «Brown» (dorado)







- Puede añadir primero el aceite y después los ingredientes o añadirlo todo a la vez.
- Pulse el botón «Brown» (dorar), y en la pantalla se mostrará la temperatura por defecto.
- Si lo considera necesario, puede cambiar la temperatura con los botones y .
- A continuación, si desea cambiar el tiempo de dorado, pulse y ajuste el tiempo como desee con los botones y .
- Puede cambiar la temperatura con el propio botón de temperatura () o con y .

- A continuación, pulse . El aparato comienza el precalentamiento y en la pantalla se muestra «[] []».
- Cuando se ha alcanzado la temperatura adecuada para la cocción, el aparato pasa automáticamente a la fase de cocción y comienza la cuenta atrás del tiempo fijado previamente.
- Al finalizar la cuenta atrás, el aparato pitará para avisar del fin del período de cocción.

Nota:

- * **Durante el dorado, la tapa debe permanecer abierta.**
- * **Para evitar que se sobrecaliente el aceite, no utilice la función de dorado durante más de 30 minutos.**







Función de cocción a presión

- Pulse el botón «Pressure cook» (cocción a presión). En el panel de control se ilumina una luz para indicar el nivel de presión: «High» (alta), «Medium» (media) o «Low» (baja) (en la pantalla, «HI-P», «P» o «LO-P», respectivamente).
- Puede cambiar el nivel de presión con los botones  y .
- Si lo considera necesario, también puede cambiar el tiempo de cocción; para ello, pulse  y ajuste el tiempo como desee con los botones  y .
- A continuación, pulse . El aparato comienza el precalentamiento y en la pantalla se muestra «[] []».
- El aparato pasa automáticamente a la fase de cocción (oír un solo pitido de aviso) y comienza la cuenta atrás del tiempo fijado previamente. Durante la cocción, sonará un doble pitido para avisar de que se ha alcanzado la presión correspondiente.
- Al finalizar la cuenta atrás, el aparato pitará para avisar del fin del período de cocción.
- La olla a presión eléctrica entra en el modo para mantener caliente el alimento (consulte el capítulo Mantener caliente).


Nota: Durante la cocción a presión, la tapa debe permanecer cerrada y bloqueada.

Función «DIY Chef»







Gracias a esta función, puede elegir el tiempo de cocción y la temperatura o la presión que desee.

- Ajuste el nivel de cocción de la función «DIY» (guisar) entre el 1 y el 6, según la cocción que desee (consulte la tabla en la página 14), con los botones  y . Si desea cocinar con presión en el modo DIY, tenga en cuenta que la tapa debe estar bloqueada, que debe haber suficiente líquido en la olla y que puede elegir uno de los tres niveles disponibles: 4 (presión baja, 20 kPa), 5 (presión media, 38 kPa) o 6 (presión alta, 60 kPa).
- Si lo considera necesario, también puede cambiar el tiempo de cocción; para ello, pulse  y ajuste el tiempo como desee con los botones  y .
- A continuación, pulse . El aparato comienza el precalentamiento y en la pantalla se muestra «[] []».
- Cuando se ha alcanzado la temperatura adecuada para la cocción, el aparato pasa automáticamente a la fase de cocción y comienza la cuenta atrás del tiempo fijado previamente.
- Al finalizar la cuenta atrás, el aparato pitará para avisar del fin del período de cocción.

Mantener caliente


- En el modo de mantener caliente los alimentos, cuando la cuenta atrás de la cocción llega a 0, el aparato "pitará", pasará automáticamente al modo de mantener caliente los alimentos (excepto en la función «DIY» [guisar]) y en la pantalla digital se mostrará «00:00».
- Al pulsar  durante el modo standby, se activa la función de mantener caliente los alimentos, en la pantalla se muestra «00:00» y comienza a contar el tiempo.
- Esta función se cancelará de forma automática cuando hayan transcurrido 24 horas consecutivas y pasará al modo standby.
- Asegúrese de que la tapa esté cerrada durante la función de mantener calientes los alimentos.

Configuración de inicio diferido

- Cuando se elige una función, antes de que el aparato comience a cocinar, puede pulsar  para retrasar el inicio. Con los botones  y , puede ajustar el tiempo en intervalos de 10 minutos.
- El intervalo del ajuste del retraso (entre 2 y 24 horas) incluye el tiempo de cocinado; cuando pulse el botón de la función «Delayed start/timer» (inicio diferido) , se indicará «02:00» y podrá aumentar ese tiempo con el botón  o reducirlo con el botón .
- Después de ajustar el inicio diferido, se encenderá el indicador de función correspondiente.

Nota: La función «Delayed start» (inicio diferido) no está disponible para las funciones «Brown» (dorado) y «DIY» (guisar).

Función de cancelación o detención

En las configuraciones esprogramadas, cocción, cocción a presión y mantener caliente, solo está disponible el botón «keep warm/cancel» para cancelar la función de mantener caliente. Pulse el botón de «keep warm/cancel» (mantener caliente/cancelar) durante un segundo para cancelar el funcionamiento y que el aparato vuelva al modo standby. Si pulsa el botón  durante más de 2 segundos, apagará el aparato.

Apertura de la tapa después de la cocción a presión

Una vez que ha finalizado la cocción a presión, pulse una sola vez el botón del asa (fig. 21) para que salga el vapor en un tiempo máximo de 10 minutos, según el líquido que contenga la olla.

- Para abrir la tapa, sujete el asa, gírela en el sentido de las agujas del reloj, levante la tapa y tire de ella hacia la derecha (fig. 22, 23 y 24).
- Desenchufe el cable eléctrico (fig. 25).

Nota: Tenga cuidado con el vapor caliente que sale del recipiente y mantenga la cara y las manos apartadas.

INFORMACIÓN GENERAL PARA COCINAR A PRESIÓN

- Una vez que se ha acumulado presión en el aparato, sucede lo siguiente:
 - La válvula del límite de presión se elevará. El bloqueo de seguridad de la tapa se activa para que esta no se pueda abrir durante la cocción. No intente nunca abrir la tapa durante la cocción a presión.

- La luz LED Low (baja), Medium (media) o High (alta) se encenderá como corresponda para indicar que hay presión en el aparato.
- En los primeros usos de la olla a presión, puede observar que sale algo de líquido de la válvula de límite de presión y de la junta de cierre. Es normal y sucede cuando se acumula la presión.
- Puede adaptar con facilidad sus recetas tradicionales favoritas a la configuración PRESSURE COOK (cocción a presión).
 - Low (presión baja): para cocinar alimentos delicados como el pescado, el marisco y algunas verduras.
 - Medium (presión moderada): para cocinar verduras.
 - High (presión alta): para cocinar carne y alimentos congelados.
- Es normal que salga algo de vapor durante la cocción, ya que la válvula actúa de sistema de seguridad.
- No utilice la cocción a presión sin una mínima cantidad de agua de 10 cl.
- Sonará un solo pitido cuando comience la cocción a presión. Cuando suene un doble pitido, se habrá alcanzado la presión correspondiente.

Características de seguridad

Características de seguridad de la olla a presión:

Apertura segura:

- Cuando hay presión en la olla, la varilla manométrica se sitúa en la posición de bloqueo superior, lo que impide la apertura de la cubierta. No intente nunca abrir de forma forzada la olla a presión.
- Recuerde que es bastante importante no aplicar presión a la varilla manométrica.
- Antes de abrir la cubierta, asegúrese de que ha caído la presión interna (el vapor adicional que sale de la válvula de seguridad).

Dos características de seguridad frente a la presión excesiva:

- Primer dispositivo: la válvula de seguridad libera la presión. Consulte el capítulo Limpieza y mantenimiento en la página 18.
- Segundo dispositivo: la junta de escape de vapor en la parte posterior de la cubierta.

Si se activa uno de los dispositivos de seguridad por una presión excesiva, haga lo siguiente:

- Desconecte el aparato.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Ábralo.
- Compruebe y limpie la válvula de seguridad, la bola de descompresión y la junta. Consulte el capítulo Limpieza y mantenimiento para más información.
- Si después de estas medidas y de limpiarlo, el aparato gotea o ya no funciona, llévelo a un centro de servicio técnico autorizado.

Regulación del aparato:

La presión se puede regular con la activación o desactivación de la resistencia.

SERIE EPC06

Presión baja 20 kPa (104,5 °C), presión media 38 kPa (108,5 °C), presión alta 60 kPa (112,5 °C) y PS: 130 kPa

Capacidad de la olla: 5,8 L/Capacidad útil: =3,8 L

Calentamiento incorporado (resistencia recubierta)

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Cuando haya terminado de cocinar, desenchufe el aparato y déjelo enfriar durante al menos dos horas antes de limpiarlo (fig. 25 y 26). Limpie siempre el aparato después de usarlo.
- Limpie la carcasa y el interior de la tapa con un paño húmedo (fig. 32 y 33). No sumerja el aparato en agua, ni vierta agua en él sin el recipiente interior (fig. 27).
- Retire el colector de condensación y lávelo bien bajo el agua. Colóquelo de nuevo en su sitio (fig. 35).
- Lave con agua la junta de cierre. Séquela bien antes de volver a colocarla en su sitio.
- Para limpiar la válvula de flotador, retire la tapa (fig. 36) y, a continuación, quite la válvula con cuidado de la tapa (fig. 37) y lávela bajo el agua. Séquela bien. Compruebe que el conducto está bien limpio antes de volver a colocar la válvula de flotador en su sitio.
- Pulse la pieza interna del muelle de la válvula de seguridad para comprobar que no esté atascada (fig. 37 y 38).
- Limpie la olla y los accesorios. Solo puede lavar en el lavavajillas los accesorios (fig. 29). No utilice estropajo ni detergentes abrasivos para limpiar la olla, ya que podrían dañar su revestimiento antiadherente.
- Retire la válvula de límite de presión del conducto y lave con agua tanto la válvula como el conducto. Cuando esté seco, compruebe que el conducto esté bien limpio antes de volver a colocar la válvula en él (fig. 31).
- No sumerja el aparato. Utilice siempre la olla del aparato. No vierta agua ni alimentos directamente en el aparato (fig. 27).
- Si por accidente sumerge el aparato en agua o vierte agua directamente sobre la resistencia (sin que esté la olla colocada en su sitio), no utilice el aparato y llévelo al centro de servicio técnico para que lo reparen allí.
- Limpie siempre el aparato después de usarlo.
- Reemplace la junta de cierre cada 2 años. Utilice únicamente la junta de 22 cm y referencia CYSB50YC8.

ES

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema | Razones posibles | Soluciones |
|---|--|--|
| No se puede abrir la tapa. | No se puede abrir debido a la presión que hay en el recipiente interior. | a. Espere a que se libere toda la presión del recipiente. b. Mantenga pulsado el botón de liberación de presión. |
| | Se ha liberado toda la presión del recipiente, pero la válvula de flotador está atascada debido a su suciedad y no se puede bajar. | a. Deje enfriar el aparato durante 2 horas como mínimo (sin meterlo bajo el agua) para asegurarse de que se ha liberado toda la presión. b. Introduzca una brocheta en la válvula de flotador para hacerla caer. Aparte la cara de la tapa y el asa durante esta maniobra porque podría salir vapor o comida calientes. c. Antes de volver a usar el aparato, lave y seque la válvula de flotador. |
| No se puede cerrar la tapa. | La junta de cierre no está correctamente colocada. | Coloque correctamente la junta de cierre. |
| | La válvula de flotador está atascada debido a su suciedad y no se puede bajar. | a. Introduzca una brocheta en la válvula de flotador para hacerla caer. b. Antes de volver a utilizar el aparato, lave y seque la válvula de flotador (consulte los pasos en la página 18). |
| | Se ha cerrado la tapa en la dirección incorrecta. | Cierre la tapa en la dirección correcta según el manual de instrucciones. |
| Liberación intensa de presión de la válvula de límite de presión. | Un error en el control de presión ha provocado la liberación de presión. | Lleve el aparato al centro de mantenimiento y reparación. |
| | La válvula de límite de presión está en una posición incorrecta. | Pulse con cuidado la válvula de límite de presión para que caiga y se coloque en su sitio. |
| La comida queda cruda | No ha echado la proporción de arroz y agua correcta. | Eche la proporción de arroz y agua correcta. Compruebe que la válvula de liberación no esté sucia y haya fuga durante la cocción. |
| | No hay corriente en el suministro eléctrico. | Compruebe la instalación eléctrica de la casa. |
| Aparece E0 en la pantalla digital. | El sensor de temperatura de la tapa está defectuoso. | Lleve el aparato al centro de mantenimiento y reparación. |
| Aparece E1 en la pantalla digital. | Hay circuito abierto o cortocircuito del sensor inferior. | Lleve el aparato al centro de mantenimiento y reparación. |
| Aparece E2 en la pantalla digital. | La tapa no está bloqueada. | Compruebe si el programa seleccionado requiere que la tapa esté totalmente cerrada. En caso afirmativo, bloquee por completo la tapa. En caso contrario, lleve el aparato al centro de mantenimiento y reparación. |
| Aparece E5 en la pantalla digital. | Baja presión anormal. | Compruebe que la junta esté limpia y bien colocada. Compruebe que la válvula de límite de presión esté limpia y cae para colocarse en su sitio. Compruebe que la tuerca de fijación de la tapa esté bien apretada. |
| Fuga de vapor a través de la tapa. | La junta de cierre no estaba correctamente colocada. | Retire la junta de cierre, límpiela y vuelva a colocarla correctamente en su sitio (consulte los pasos para limpiar la junta de la tapa en la página 18). |

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente todas as instruções que seguem.

- Utilize o seu aparelho apenas dentro de casa.
- Para a limpeza do seu aparelho, consulte as instruções fornecidas no folheto. Pode limpar a cuba de cozedura e o cesto de cozedura a vapor com água quente e detergente para a loiça ou na máquina de lavar loiça. Limpe o corpo do aparelho com um pano húmido.
- Este aparelho não deve ser submergido em água.
- Uma utilização incorreta do seu aparelho e dos seus acessórios pode danificar o aparelho e causar ferimentos.
- Nunca toque nas partes quentes do aparelho. Após a utilização, o elemento de aquecimento preserva algum calor residual.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Diretivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Eletromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador. Não substitua o cabo de alimentação fornecido por outro cabo.

- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia:
 - em cantos de cozinha reservados ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
 - em quintas,
 - pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de caráter residencial,
 - em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- O aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou que tenham recebido instruções quanto à utilização do aparelho em total segurança e compreendam bem os potenciais perigos.
- Não permita que as crianças utilizem o aparelho como um brinquedo.
- Não encha o aparelho para além da marca MÁX da cuba. Durante o funcionamento, encha a cuba apenas até meio quando cozinhar alimentos que se dilatam, tais como arroz ou legumes desidratados, **reduzindo** o volume de água para evitar o risco de derramamento.
- Siga as recomendações relativas ao volume de alimentos e de água para evitar derrames que possam danificar o aparelho e causar ferimentos corporais.

- Antes de cada utilização do aparelho, verifique se a bola de descompressão e a válvula de segurança estão limpas (consulte a secção Limpeza e manutenção).
- Não coloque objetos ou corpos estranhos no sistema de descompressão. Não volte a colocar a bola.
- Quando abrir a tampa, segure-a sempre pela pega de abertura/fecho. Coloque o braço no alinhamento das pegas laterais de transporte. Pode ficar água a ferver retida entre o suporte do anel vedante e a tampa, o que pode provocar queimaduras.
- Tenha também cuidado com o risco de queimaduras com o vapor que sai do aparelho no momento da abertura. Primeiro, entreabra a tampa para deixar sair o vapor suavemente.
- Nunca tente forçar a abertura da tampa.
Não abra a tampa enquanto o aparelho estiver sob pressão.
Para isso, consulte as Instruções de utilização.
- Tendo em conta a diversidade de normas em vigor, se o aparelho for utilizado num outro país que não aquele onde foi comprado, leve-o a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para ser verificado.
- Utilize apenas peças sobresselentes adequadas ao seu modelo. Esta recomendação é particularmente importante no que se refere ao anel vedante, à cuba de cozedura e à tampa metálica.
- Tenha cuidado para não danificar o anel vedante. Se ficar danificado, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para o substituir.
- A fonte de calor para a cozedura está incluída no aparelho.
- Nunca coloque o aparelho num forno aquecido ou sobre uma placa quente. Não coloque o aparelho perto de uma chama viva ou de um objeto inflamável.
- Não aqueça a cuba de cozedura com outra fonte de calor que não seja a placa de aquecimento do aparelho, nem utilize outra cuba. A cuba de cozedura também não pode ser utilizada com outros aparelhos.
- Quando o aparelho estiver sob pressão, desloque-o com cuidado. Nunca toque nas partes quentes do aparelho. Para o deslocar, utilize as pegas previstas para o efeito e luvas de cozinha, se necessário. Nunca utilize a pega da tampa para levantar o aparelho.
- Nunca utilize o aparelho noutras aplicações diferentes daquelas para as quais foi concebido.
- Este aparelho não é um esterilizador. **Não** o utilize para esterilizar frascos.
- O aparelho coze alimentos sob pressão. Uma utilização incorreta pode provocar riscos de queimadura devido ao vapor.
- Certifique-se de que o aparelho está corretamente fechado antes de aumentar a pressão (consulte as Instruções de utilização).

- Nunca utilize o aparelho vazio, sem a cuba ou líquido no interior da mesma. Se o fizer, poderá provocar danos sérios no aparelho.
- Quando cozer carne com pele grossa (por exemplo, língua de vaca), depois de terminada a cozedura não fure a pele, caso tenha uma aparência inchada, pois poderá queimar-se. Fure-a antes de a cozer.
- Quando cozer alimentos de textura espessa (grão, ruibarbo, frutos cristalizados, etc.) agite suavemente o aparelho antes de o abrir para evitar que os alimentos esguichem ou que os sucos da cozedura salpiquem quando abrir.
- Não utilize o aparelho para fritar alimentos em óleo. Só é permitido tostar/dourar.
- No modo de tostar, tenha cuidado com os riscos de queimaduras devido às projecções quando adicionar alimentos ou ingredientes na cuba quente.
- Durante a cozedura e durante a libertação automática de pressão no fim da cozedura, o aparelho liberta calor e vapor. Nesse momento, afaste bem a cara e as mãos do aparelho, para não sofrer queimaduras. Não toque na tampa durante a cozedura.
- Não coloque qualquer elemento (pano ou outro) entre a tampa e o corpo do aparelho para manter a tampa aberta, pois poderá provocar uma deformação permanente do anel vedante.
- Nunca toque nos dispositivos de segurança, excepto durante a limpeza e a manutenção do aparelho, que devem ser realizadas de acordo com as instruções fornecidas.
- Mantenha sempre limpos a parte inferior da cuba de cozedura e o elemento de aquecimento. Mantenha o elemento central do tabuleiro de aquecimento móvel.
- **Não encha o aparelho sem a cuba de cozedura instalada.**
- Utilize uma colher de plástico ou madeira para não danificar o revestimento antiaderente da cuba. Nunca corte os alimentos diretamente na cuba de cozedura.
- Se for libertada uma quantidade significativa de vapor do rebordo da tampa, desligue imediatamente o cabo de alimentação e verifique a limpeza do aparelho. Se for necessário, envie o aparelho para um Serviço de Assistência Técnica autorizado para ser reparado.
- Não segure o aparelho pelas pegadas da cuba amovível. Utilize sempre as duas pegadas laterais situadas no corpo do aparelho, utilizando luvas de cozinha, se o aparelho estiver quente. Para uma maior segurança, certifique-se de que a tampa está bloqueada antes de qualquer transporte.
- Se, durante uma cozedura sob pressão, for continuamente libertada pressão pela válvula silenciosa do aparelho (durante mais de um minuto), envie o aparelho para um Serviço de Assistência Técnica autorizado para ser reparado.
- Não utilize um aparelho danificado; envie-o para o Serviço de Assistência Técnica autorizado.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA FUTURAS UTILIZAÇÕES.

- Utilize apenas as peças sobresselentes disponibilizadas por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- A garantia não abrange o desgaste normal da cuba de cozedura.
- Leia atentamente as instruções de utilização antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Qualquer utilização não conforme às instruções isenta o fabricante de qualquer responsabilidade e anula a garantia.
- Em conformidade com os regulamentos em vigor, o aparelho deve ser preparado e tornado inutilizável (desligando-o e cortando o cabo de alimentação) antes de ser eliminado.



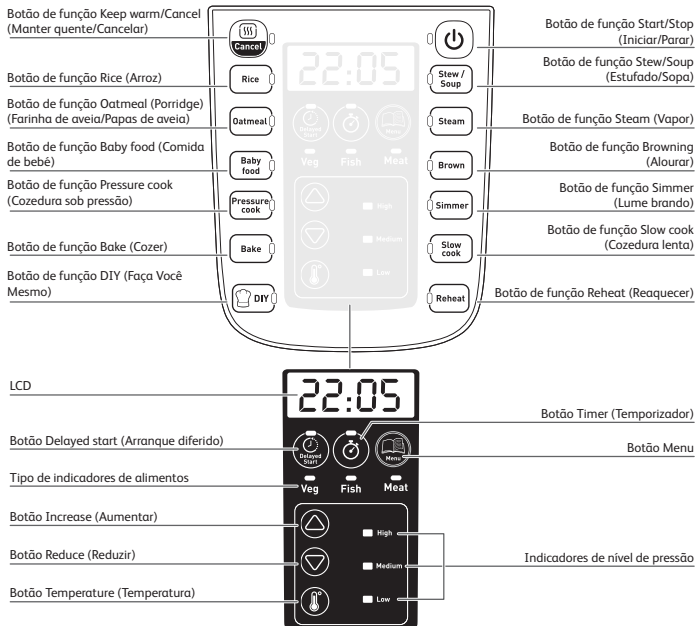
Proteção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

DESCRIÇÃO

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| A Junta | I Válvula de segurança |
| B Cesto de vapor | J Válvula de limite de pressão |
| C Tripé | K Pega da tampa |
| D Cuba de cozedura (amovível) | L Tampa |
| E Resistência | M Coletor de condensação |
| F Pega de transporte | N Copo medidor |
| G Painel de controlo | O Concha para arroz |
| H Base | P Cabo de alimentação |

PAINEL DE CONTROLO



- As 20 funcionalidades são respetivamente: «Keep Warm/Cancel» (Manter quente/Cancelar), «Rice» (Arroz), «Oatmeal» (Papas de aveia), «Baby food» (Comida de bebé), «Pressure cook» (Cozedura sob pressão), «Bake» (Cozer), «DIY» (Faça Você Mesmo), «Reheat» (Reaquecer), «Slow Cook» (Cozedura lenta), «Simmer» (Lume brando), «Brown» (Alourar), «Steam» (Vapor), «Stew/Soup» (Estufado/Sopa), «Delayed Start» (Arranque diferido), «Timer» (Temporizador), «Menu», «Temperature» (Temperatura).
- São propostos 25 tipos de preparação de alimentos, consulte a Tabela 1 para mais informações.
- Para as funcionalidades «Steam» (Vapor), «Stew/Soup» (Estufado/Sopa) e «Simmer» (Lume brando), pode escolher o tipo de alimentos: «vegetables» (vegetais), «fish» (peixe), «meat/bean» (carne/feijão).

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Remover a embalagem

- Retire o aparelho da embalagem. Guarde o cartão da garantia e lembre-se de ler as instruções de funcionamento antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.
- Coloque o aparelho numa superfície plana. Remova todos os materiais de embalagem do interior do aparelho: sacos de plástico (tripé, concha de arroz, copo medidor e coletor de condensação) assim como a ficha - fig. 4.
- Remova o autocolante promocional no aparelho antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

Abrir a tampa

- Para abrir a tampa, segure na pega, rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, levante e puxe a tampa para a direita - fig. 1-2-3.

Limpeza

- Tenha em conta: apenas os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- Enxague a cuba de cozedura, o coletor de condensação, o tripé, a junta.

Utilizar o aparelho pela primeira vez.

- Desenrole na totalidade o cabo de alimentação; ligue-o ao aparelho e depois ligue o aparelho à corrente - fig. 8.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Coloque o coletor de condensação na respetiva posição.- fig. 7.

Retire a cuba de cozedura e adicione os ingredientes

- Remova a cuba de cozedura.
- Coloque os ingredientes na cuba de cozedura.
- Note que o nível de alimentos e líquidos nunca deve exceder a marca de nível máximo na cuba de cozedura - fig. 9.

Coloque a cuba de cozedura no aparelho

- Certifique-se de que o fundo da cuba de cozedura está limpo e seco e remova quaisquer resíduos de alimentos da placa de aquecimento. Depois coloque a cuba de cozedura no aparelho - fig. 10-11.
- Não utilize o aparelho sem a cuba de cozedura.

Feche e bloqueie a tampa

- Verifique se a junta está encaixada com firmeza na cobertura de suporte da junta.
- Feche a tampa no aparelho e vire-a totalmente para a direita - fig. 12-13-14.

Encaixe a válvula de limite de pressão

- Posicione a válvula de limite de pressão e certifique-se de que está ligada. Note que a válvula não encaixa na respetiva posição e que permanece um pouco solta. Verifique se a válvula de limite de pressão está para baixo antes de iniciar a preparação dos alimentos (consulte a descrição do aparelho).

ILUSTRAÇÃO DAS FUNÇÕES

1. Ligar o aparelho (modo standby)

Ligue a ficha à corrente, o sistema inicia a verificação automática e o sinal sonoro emite um som de «BEEP». O LCD e todos os indicadores luminosos acendem. Após 1 segundo, o ecrã apresenta «----», o aparelho está no modo standby (poupança de energia).

2. Modo de funcionamento

1. Cada função possui um tempo e temperatura predefinidos e requer uma posição específica da tampa, como mostrado abaixo:





| PROGRAMAS | MENU | DEFINIÇÃO DE TEMPO (min) | | TEMPERATURA (°C) | | POSIÇÃO DA TAMPA | | | cozedura com pressão |
|------------------------------------|--------------|--------------------------|-----------|------------------|---------------|---------------------------|-------------------------------|-----------------|----------------------|
| | | Predefinição | Intervalo | Predefinição | Intervalo | Tampa fechada + bloqueada | Tampa fechada + não bloqueada | Tampa levantada | |
| Arroz | | 9 | 1-50 | 108 | não aplicável | ● | | | ● |
| Farinhas de aveia (Papas de aveia) | | 3 | 1-20 | 90 | não aplicável | ● | | | |
| Stew/soup (Estufado/Sopa) | veg | 10 | 1-70 | 108 | não aplicável | ● | | | ● |
| | peixe | 20 | 1-70 | 104 | não aplicável | ● | | | |
| | carne/ grãos | 40 | 1-70 | 112 | não aplicável | ● | | | |
| Vapor | veg | 3 | 1-40 | 108 | não aplicável | ● | | | ● |
| | peixe | 3 | 1-15 | 104 | não aplicável | ● | | | |
| | carne/ grãos | 10 | 5-40 | 112 | não aplicável | ● | | | |

| PROGRAMAS | MENU | DEFINIÇÃO DE TEMPO (min) | | TEMPERATURA (°C) | | POSIÇÃO DA TAMPA | | | cozedura com pressão |
|----------------------|-----------------|--------------------------|------------|------------------|---------------|---------------------------|-------------------------------|-----------------|----------------------|
| | | Predefinição | Intervalo | Predefinição | Intervalo | Tampa fechada + bloqueada | Tampa fechada + não bloqueada | Tampa levantada | |
| Tostagem | | 10 | 1-60 | 160 | 100-160 | | | ● | |
| Reaquecer | | 4 | 1-60 | 104 | não aplicável | ● | | | ● |
| Lume brando | veg | 15 | 1-35 | 108 | não aplicável | ● | | | ● |
| | peixe | 15 | 1-35 | 104 | não aplicável | ● | | | |
| | carne/ grãos | 15 | 5-35 | 112 | não aplicável | ● | | | |
| Cozedura sob pressão | alto | 30 | 5-40 | 112 | não aplicável | ● | | | ● |
| | médio | 30 | 5-40 | 108 | não aplicável | ● | | | |
| | baixo | 30 | 5-40 | 104 | não aplicável | ● | | | |
| Comida de bebê | | 30 | 5-70 | 112 | não aplicável | ● | | | ● |
| Cozer | | 40 | 5-60 | 150 | não aplicável | | ● | | |
| Cozedura lenta | | 2 h | 2 h 9 h | 85 | não aplicável | ● | | | |

| PROGRAMAS | MENU | DEFINIÇÃO DE TEMPO (min) | | POSIÇÃO DA TAMPA | |
|----------------------------|------|--------------------------|-----------|---------------------|-----------------------------|
| | | Predefinição | Intervalo | fechada + bloqueada | não bloqueada/ levantada |
| DIY Chef (Faça Você Mesmo) | 1 | 10 | 1-60 | 70°C | 70°C |
| | 2 | | | 80°C | 80°C |
| | 3 | | | 90°C | 90°C |
| | 4 | | | BAIXO*(104°C) | 100°C |
| | 5 | | | MÉDIO*(108°C) | 110°C |
| | 6 | | | ALTO*(112°C) | 120°C |








*Cozedura com pressão

Funções Rice (Arroz), Oatmeal (Porridge) (Farinha de aveia (Papas de aveia)), Baby Food (Comida de bebê), Baking (Cozedura), Slow cooking (Cozedura lenta), Reheat (Reaquecer)

- Prima o botão correspondente à função pretendida, o ecrã apresenta o tempo de preparação predefinido.
- Depois prima  e defina o tempo pretendido premindo os botões  ou .
- Depois prima . O aparelho entra no modo de pré-aquecimento para preparação dos alimentos e o ecrã apresenta um círculo vermelho a rodar « [:] ».
- Quando é atingida a temperatura para a preparação dos alimentos, o aparelho inicia automaticamente a contagem decrescente, o que significa que foi iniciada a fase de preparação.
- No final da contagem decrescente, o aparelho emite um sinal sonoro para anunciar o final da preparação dos alimentos.










Nota: consulte a tabela nas páginas 13 e 14 para saber qual a posição da tampa para cada função.

Funções Stew/Soup (Estufado/Sopa), Steam (Vapor), Simmer (Lume brando)

- Prima o botão correspondente à função pretendida, o ecrã apresenta o tempo de preparação predefinido, o indicador luminoso para o tipo de alimentos acende,    assim como o indicador luminoso predefinido e o indicador de nível luminoso correspondente ao nível de pressão.
- Se necessário, pode alterar o tempo e o tipo de alimentos.
- Para alterar o tempo de preparação dos alimentos, prima  e defina o tempo pretendido premindo os botões  ou .
- Para alterar o tipo de alimentos prima o botão Menu várias vezes até acender o indicador do tipo de alimentos pretendido. Os alimentos especificados serão apresentados com um indicador luminoso vermelho por baixo.
- Depois prima . O aparelho entra no modo de pré-aquecimento para preparação dos alimentos e o ecrã apresenta « [:] ».
- Quando é atingida a temperatura para a preparação dos alimentos, o aparelho muda automaticamente para a fase de preparação dos alimentos e é iniciada a contagem decrescente do tempo definido anteriormente.
- No final da contagem decrescente, o aparelho emite um sinal sonoro para anunciar o final da preparação dos alimentos.
- O aparelho entra no modo Manter quente (consulte o capítulo Manter quente).

Nota: consulte a tabela nas páginas 13 e 14 para saber qual a posição da tampa para cada função.

Função Browning (Alourar)







- Pode adicionar óleo primeiro e depois os ingredientes ou adicionar o óleo e os ingredientes ao mesmo tempo.
- Prima o botão Browning (Alourar), o ecrã apresenta a temperatura predefinida.
- Se necessário, pode alterar a temperatura premindo os botões  ou .
- Depois, se pretender alterar o tempo de tostagem, prima  e defina o tempo predefinido premindo os botões  ou .
- Pode alterar a temperatura premindo o botão Temperature (Temperatura)  e  ou o botão .
- Depois prima . O aparelho entra no modo de pré-aquecimento para preparação dos alimentos e o ecrã apresenta « [] ».
- Quando é atingida a temperatura para a preparação dos alimentos, o aparelho muda automaticamente para a fase de preparação dos alimentos e é iniciada a contagem decrescente do tempo definido anteriormente.
- No final da contagem decrescente, o aparelho emite um sinal sonoro para anunciar o final da preparação dos alimentos.

Nota:

* **A tampa deve permanecer aberta durante a função alourar.**

* **Para evitar o sobreaquecimento do óleo, não utilize a função de tostagem durante mais de 30 minutos.**







Função Pressure cooking (Cozedura sob pressão)

- Prima o botão Pressure cook (Cozedura sob pressão), o nível de pressão é indicado através de um indicador luminoso no painel de controlo (Alto, Médio ou Baixo) e o ecrã apresenta «HI-P» (Alto), «P» (Médio) ou «LO-P»(Baixo).
- Pode alterar o nível de pressão premindo os botões  ou .
- Se necessário, também pode alterar o tempo de preparação dos alimentos, premindo  e defina o tempo pretendido premindo os botões  ou .
- Depois prima . O aparelho entra no modo de pré-aquecimento para preparação dos alimentos e o ecrã apresenta « [] ».
- O aparelho muda automaticamente para a fase de preparação dos alimentos (através da indicação de um único sinal sonoro) e é iniciada a contagem decrescente do tempo definido anteriormente. É emitido outro sinal sonoro durante a preparação dos alimentos (duplo sinal sonoro) para informar que foi atingida a pressão operacional.
- No final da contagem decrescente, o aparelho emite um sinal sonoro para anunciar o final da preparação dos alimentos.
- A panela de pressão elétrica entra no modo Manter quente (consulte o capítulo Manter quente).


Nota: a tampa deve permanecer fechada e bloqueada durante a cozedura sob pressão.

Função DIY Chef (Faça Você Mesmo)







Graças a esta função, pode escolher o tempo de preparação dos alimentos e a temperatura/pressão.

- Defina o seu nível de preparação dos alimentos DIY (Faça Você Mesmo) do nível 1 ao nível 6 e a preparação dos alimentos que pretende executar (consulte a tabela na página 14), premindo os botões  ou . Se pretende preparar os alimentos com pressão no modo DIY (Faça Você Mesmo): a tampa deve estar bloqueada, deve existir líquido suficiente na cuba de preparação dos alimentos e deve escolher entre os três níveis: 4 (pressão BAIXA de 20 kPa), 5 (pressão MÉDIA de 38 kPa) ou 6 (pressão ELEVADA de 60 kPa).
- Se necessário, também pode alterar o tempo de preparação dos alimentos, premindo  e defina o tempo pretendido premindo os botões  ou .
- Depois prima . O aparelho entra no modo de pré-aquecimento para preparação dos alimentos e o ecrã apresenta « [] ».
- Quando é atingida a temperatura para a preparação dos alimentos, o aparelho muda automaticamente para a fase de preparação dos alimentos e é iniciada a contagem decrescente do tempo definido anteriormente.
- No final da contagem decrescente, o aparelho emite um sinal sonoro para anunciar o final da preparação dos alimentos.

Keep Warm (Manter quente)


- No modo Manter quente, quando a contagem decrescente para a preparação dos alimentos atinge o 0, o aparelho "emite um sinal sonoro", depois entra automaticamente na definição para manter quentes os alimentos (exceto para as funções DIY (Faça Você Mesmo)) o LCD indica «00:00».
- Se for premido  durante o modo standby, o aparelho entra na função para manter quentes os alimentos, o LCD indica «00:00» e é efetuada uma contagem ascendente.
- Após 24 horas consecutivas, esta função é cancelada automaticamente e o aparelho volta ao modo standby.
- Durante o modo Manter quente, verifique se a tampa está fechada.

Definição de Delayed start (Arranque diferido)

- Ao escolher uma função, antes de o aparelho iniciar a preparação dos alimentos, pode premir  para definir um tempo de arranque diferido. Ao premir os botões  e , pode ajustar o tempo, em intervalos de 10 minutos.
- O intervalo de definição do tempo de arranque diferido (2-24 horas) considera o tempo de preparação; quando prime  o botão de Delayed start (Arranque diferido)/Timer (Temporizador), indica «02:00», prima o botão  para aumentar o tempo e o botão  para reduzir o tempo.
- Após a definição do arranque diferido, o indicador luminoso da função correspondente acende.

Nota: a função «Delayed start» (Início adiado) não está disponível para as funções «Browning» (Alourar) e «DIY» (Faça Você Mesmo).

Definição de Cancelar/Parar

Na seguinte definição: predefinição, preparação dos alimentos, manter quente, apenas está disponível o botão «Keep warm/Cancel» (Manter quente/Cancelar). Prima o botão «Keep warm/Cancel» (Manter quente/Cancelar) durante um segundo para voltar para o modo standby. Tem a possibilidade de desligar o aparelho premindo o botão  durante mais 2 segundos.

Abertura da tampa após a cozedura sob pressão

Após a conclusão da cozedura sob pressão, o vapor é libertado premindo o botão na pega “one-touch steam release” (Libertação de vapor com um toque)- fig. 21, a libertação demora entre alguns segundos a 10 minutos, dependendo do líquido existente no interior.

- Para abrir a tampa, segure a pega, rode-a para a direita, levante e puxe a tampa para a direita - fig. 22-23-24.
- Desligue a ficha da corrente - fig. 25.

Nota: tenha cuidado com o vapor quente que sai da cuba. Mantenha a cara e as mãos afastadas do fluxo de vapor.

INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE A COZEDURA SOB PRESSÃO

- Quando existir acumulação de pressão no aparelho:
 - A válvula de limite de pressão sobe. O fecho de segurança na tampa é então ativado e não será possível abrir a tampa durante a preparação dos alimentos. Nunca tente abrir a tampa durante a cozedura sob pressão.
 - O led Low (Baixa), Medium (Média) ou High (Alta) acende para indicar que existe pressão no aparelho.
- Aquando das primeiras utilizações da panela de pressão, pode reparar numa pequena fuga da válvula de limite de pressão e da junta. Isto é normal e ocorre quando existe acumulação de pressão.
- As suas receitas tradicionais favoritas podem ser facilmente adaptadas à definição de PRESSURE COOK (Cozedura sob pressão).
 - Low (Baixa Pressão): para preparar alimentos delicados como peixe, marisco e alguns vegetais
 - Medium (Pressão moderada): para preparar vegetais
 - High (Pressão alta): para preparar carne e alimentos congelados
- É normal que exista uma pequena fuga de vapor durante a preparação dos alimentos (uma vez que a válvula é uma válvula de segurança).
- Não utilize a opção de cozedura sob pressão sem uma quantidade mínima de água de 10 cl.
- Para a preparação dos alimentos com pressão, o início da preparação dos alimentos é indicado através de um único sinal sonoro. A pressão operacional é atingida após a emissão de um segundo sinal sonoro.

Funcionalidades de segurança

A panela de pressão possui várias funcionalidades de segurança:

Funcionalidade de segurança durante a abertura:

- Se a sua panela de pressão estiver sob pressão, a barra manométrica encontra-se na posição de bloqueio superior, o que impede a abertura da tampa. Nunca tente forçar a abertura da sua panela de pressão.

- É especialmente importante não aplicar pressão na barra manométrica.
- Certifique-se de que a pressão interna desceu (vapor adicional libertado através da válvula de segurança) antes de tentar abrir a tampa.

Duas funcionalidades de segurança contra o excesso de pressão:

- Primeiro dispositivo: a válvula de segurança liberta a pressão – consulte o capítulo Limpeza e Manutenção, página 18.
- Segundo dispositivo: a junta permite a libertação do vapor através da parte posterior da tampa.

Se uma das características de segurança para pressão excessiva for ativada:

- Desligue o aparelho.
- Aguarde até o aparelho arrefecer por completo.
- Abra o aparelho.
- Verifique e limpe a válvula de segurança, a bola de descompressão e a junta. Consulte o capítulo Limpeza e Manutenção.
- Se o aparelho apresentar uma fuga ou não estiver operacional após a realização destas verificações e procedimentos de limpeza, leve-o a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

Regular o aparelho:

A pressão pode ser regulada ligando ou desligando a resistência.

PT

SÉRIE EPC06

Pressão baixa de 20 kPa (104,5° C)/Pressão média de 38 kPa (108,5° C)/Pressão alta de 60 kPa (112,5° C)/PS: 130 kPa

Capacidade do produto: 5,8 L/Capacidade útil: =3,8 L

Acumulação de aquecimento (resistência de aquecimento sobremoldada)

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Assim que os alimentos estiverem preparados, desligue o aparelho e aguarde até que arrefeça por completo, durante pelo menos 2 horas, antes de efetuar a limpeza do aparelho - fig. 25-26. Limpe o aparelho após cada utilização.
- Limpe o corpo e o interior da tampa com um pano húmido - fig. 32-33. Não submerja o aparelho em água nem verta água para o aparelho sem a cuba interior - fig. 27.
- Remova o coletor de condensação e limpe-o cuidadosamente com água. Coloque-o na posição original - fig. 35.
- Enxague a junta. Seque-a cuidadosamente antes de voltar a colocá-la na respetiva posição.
- Para limpar a válvula flutuante, remova a tampa - fig. 36 depois remova a válvula com cuidado da tampa - fig. 37 e enxague-a com água. Seque-a cuidadosamente. Certifique-se de que o tubo está limpo corretamente antes de voltar a colocar a válvula flutuante na respetiva posição original.

- Pressione a parte interna da mola da válvula de segurança que não está obstruída - fig. 37, 38.
- Limpe a cuba de cozedura e os acessórios. Apenas os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça - fig. 29. Não utilize um esfregão ou produtos de limpeza abrasivos para limpar a cuba, uma vez que pode causar danos no revestimento antiaderente da cuba.
- Remova a válvula de limite de pressão do tubo e limpe a válvula e o tubo com água. Depois de seco, certifique-se de que o tubo está corretamente limpo antes de voltar a encaixar a válvula no tubo - fig. 31.
- Não submirja o aparelho. Utilize sempre a cuba de cozedura fornecida. Não verta água ou alimentos diretamente no aparelho - fig. 27.
- Se inadvertidamente submergir o aparelho em água ou derramar água diretamente na resistência (quando a panela não se encontra na respetiva posição), não utilize o aparelho e leve-o a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para reparação.
- Limpe o aparelho após cada utilização.
- Troque a junta a cada 2 anos. Utilize apenas a junta com a referência 22CM CYSB50YC8.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema | Causas possíveis | Soluções |
|--|---|--|
| Não é possível abrir a tampa. | Não é possível abrir a tampa devido à pressão na cuba interna. | a. Aguarde pela libertação total da pressão na panela. b. Prima e mantenha premido o botão de libertação da pressão. |
| | A pressão na panela é totalmente libertada mas a válvula de flutuação está presa porque está demasiado suja e por isso não pode deslocar-se para baixo. | a. Certifique-se de que a pressão foi totalmente libertada deixando o aparelho arrefecer completamente durante pelo menos 2 horas (não debaixo de água). b. Utilize um palito para soltar a válvula de flutuação, fazendo-a descer. Tenha cuidado, mantenha a cara afastada da tampa e da pega, uma vez que podem ser libertados vapor ou alimentos quentes. c. Antes da próxima utilização, limpe e seque a válvula de flutuação. |
| Não é possível fechar a tampa. | A junta não está instalada corretamente. | Instale a junta corretamente. |
| | A válvula de flutuação está presa porque está demasiado suja e por isso não pode deslocar-se para baixo. | a. Utilize um palito para soltar a válvula de flutuação, fazendo-a descer. b. Antes da próxima utilização, limpe e seque a válvula de flutuação (consulte a página 18, passos de limpeza da válvula de flutuação). |
| Libertação intensa de pressão pela válvula de limite de pressão. | A direção na qual a tampa foi fechada está incorreta. | Feche a tampa na direção correta de acordo com o manual de instruções. |
| | O controlo incorreto da pressão resultou na libertação da pressão. | Entregue o seu aparelho num Serviço de Assistência Técnica autorizado. |
| Os alimentos não estão cozinhados | A válvula de limite de pressão encontra-se numa posição incorreta. | Pressione com cuidado a válvula de limite de pressão para encaixá-la na respetiva posição. |
| | A proporção de arroz/água não está correta. | Utilize a proporção de arroz/água necessária. Certifique-se de que a válvula de libertação não está suja e a criar fugas durante a preparação dos alimentos. |
| | Não há corrente. | Verifique a sua instalação elétrica. |
| E0 é apresentado no LCD. | O sensor de temperatura da tampa está avariado. | Entregue o seu aparelho num Serviço de Assistência Técnica autorizado. |
| E1 é apresentado no LCD. | O sensor inferior está em circuito aberto ou curto-circuito. | Entregue o seu aparelho num Serviço de Assistência Técnica autorizado. |
| E2 é apresentado no LCD. | a tampa não está bloqueada | Verifique se o programa selecionado exige que a tampa esteja fechada na totalidade. Se sim, feche a tampa na totalidade. Se não, entregue o seu aparelho num Serviço de Assistência Técnica autorizado. |
| E5 é apresentado no LCD. | Pressão baixa anormal. | Verifique se a junta está instalada e limpa corretamente. Verifique se a válvula de limite de pressão encaixa na respetiva posição e se está limpa. Verifique se a porca de fixação da tampa está bem apertada. |
| Fuga de vapor através da tampa. | A junta não foi instalada corretamente. | Remova a junta, limpe-a e volte a colocar a junta de vedação corretamente, na posição correta (consulte a página 18, passos de limpeza da junta da tampa). |

| | |
|-----------|-----------|
| EN | 7 – 20 |
| CZ | 21 – 34 |
| SK | 35 – 48 |
| HU | 49 – 62 |
| RO | 63 – 76 |
| BG | 77 – 90 |
| HR | 91 – 104 |
| ES | 105 – 118 |
| PT | 119 – 133 |