



## ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫ (В суреті):

№	БЕЛГІ	ОРНАТЫЛҒАН УАҚЫТ (минут)	АҚПАРАТ (минут)
1	БҰРШАҚ	32	25-50 реттелетін
2	ЕТ	24	12-30
3	ТОРТ	30	30-50
4	ҚЫЗДЫРУ	10	5-15
5	КҮРІШ	шыныаяқтар санына байланысты	
	1-3 ШЫНЫАЯҚ	5	5-16
	4-7 ШЫНЫАЯҚ	8	8-16
	8-12 ШЫНЫАЯҚ	12	8-16
6	МАКАРОН	3	3-18
7	СОРПА	21	15-40
8	СҮЙЕК	30	25-40
9	БОТҚА	20	15-25
10	+/-	Таймерді реттеу үшін басыңыз	
11	АЛДЫН АЛА ОРНАТЫЛҒАН ПАРАМЕТР	Алдын ала дайындап, тамақ дайындауды бастаңыз Оны 0,5 және 24 сағат аралығында орнатуға болады (ТОРТ функциясы үшін емес)	
12	ҚЫСЫМДЫ ҰСТАП ТҰРУ ПАРАМЕТРІ	Қысымды ұстап тұру: параметрін таңдаңыз. Оны 2 мен 99 минут аралығында орнатуға болады	
13	ЖЫЛУДАН БАС ТАРТУ	Қажетті функцияны таңдаған соң, пісіргіш автоматты түрде тамақ дайындауды бастап кетеді және тамақ дайындап болған соң, жылыту функциясын ұстап тұрады. Температура 65°C және 75°C аралығында. Жылуды ұстап максималды уақыты – 24 сағат.	

ҚАЗАҚ

FA-5130

ELECTRIC PRESSURE COOKER  
INSTRUCTION MANUALELEKTRISCHER SCHNELLKOCHTOPF  
BENUTZERHANDBUCHPENTOLA A PRESSIONE ELETTRICA  
MANUALE DI ISTRUZIONIOALĂ SUB PRESIUNE ELECTRICĂ  
MANUAL DE UTILIZARESZYBKOWARU ELEKTRYCZNEGO  
INSTRUKCJA OBSŁUGIELEKTRIČNI EKSPRES LONAC  
UPUTSTVO ZA UPOTREBUELEKTRISKAIS SPIEDIENA KATLS  
LIETOTĀJA ROKASGRĀMATAELEKTRINIS SLĒGINIS PUODAS  
NAUDOJIMO INSTRUKCIJAЕЛЕКТРИЧЕСКА ТЕНДЖЕРА ПОД  
НАЛЯГАНЕ

УПЪТВАНЕ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ

ЕЛЕКТРИЧНА СКОРОВАРКА  
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇAUTOCUISEUR PRESSION ÉLECTRIQUE  
MANUEL UTILISATEURCOCEDOR ELÉCTRICO A PRESIÓN  
MANUAL DE INSTRUCCIONESРУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
И ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИELEKTRICKÉHO TLAKOVÉHO HRNCE  
NÁVOD K OBSLUZEELEKTRISCHE SNELKOOKPAN  
GEBRUIKERSHANDLEIDINGЭЛЕКТРЛІК ЖЫЛДАМ ПІСІРГІШ  
ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

ENGLISH ..... PAGE 2	LATVIAN ..... LPP. 30	РУССКИЙ ..... СТР. 58
DEUTSCH ..... SEITE 6	LIETUVIU K. .... P. 34	ČESKY ..... STRANA 63
ITALIANO ..... PAGINA 10	БЪЛГАРСКИ ..... СТР. 38	NEDERLANDS ..... PAGINA 67
ROMANESTE ..... PAGINA 15	УКРАЇНСЬКА ..... СТОР. 43	ҚАЗАҚ ..... БЕТ 72
POLSKI ..... STRONA 20	FRANÇAIS ..... PAGE 48	
SCG/CRO/B.i.H. .... STRANA 25	ESPAÑOL ..... PÁGINA 53	

Danke für den Kauf eines  
ORIGINAL Produktes von

Nur ECHT mit diesem

Thank you for buying  
an ORIGINAL Product of

Only GENUINE with this

Мы благодарны Вам за  
покупку ОРИГИНАЛЬНОГО  
изделия компании

Только ПОДЛИННИКИ с этим

## ELECTRIC PRESSURE COOKER USER MANUAL

Please do read the manual before using the product

### FEATURES:

Our multifunction pressure cookers are a new kind of cookers with the latest technology, and a substitution of pressure cookers, rice cookers, and stew-pots, combining their advantages. Besides, this kind of cookers should be the first choice for modern families, for its temperature and pressure is controlled automatically by computer, and it enjoys so many characteristics as advanced structure, fashionable design, reliable safety, multifunctional options, easy operation, energy saving, and nutrient keeping.

1. Multifunctional options like cooking, steaming, stewing and braising
2. Computer automatic control for the whole procedure
3. 24 hours preset time for delaying cooking
4. High thermal efficiency with energy saving by 60 per cent and time saving by 40 per cent
5. Complete seal structure for keeping nutrients and flavor, and making food soft
6. Non-stick coating inner pot easy to clean.
7. Reliable safety protection devices as follows:
  - a. safety setting for the lid opening and closing – it can make sure that there is no pressure save inside if the lid does not lock up the thermal insulator, while, they will get locked when there is pressure inside.
  - b. pressure control setting – it can automatically cut off the power supply and transfer to pressure keeping process when pressure inside reaches the design one.
  - c. pressure limit security setting – it can limit the pressure by releasing the steam once the pressure inside exceeds the maximum working pressure because of the temperature and pressure control out of work.
  - d. Blocking proof for pressure limit setting – it can prevent food from blocking the release valve needle.
  - e. Safety pressure release setting – it can avoid explosion by releasing automatically from around the lid once the pressure limit security setting is out of work and the inside pressure reaches up to the maximum working pressure.
  - f. Temperature limit protection setting – it can automatically stop heating once the empty inner pot is heated or the cooker is heated without inner pot and the temperature up to the design one.

- g. Safety over-temperature setting – it can automatically cut off the power supply when the temperature inside goes up to the limited one.
- h. Close lid anti-explosion patent safety setting – it can make sure the cooker save pressure inside only when the lid is locked to the correct position, or else, the cooker is heat only, can not save pressure.

### SPECIAL ATTENTION:

1. **Functions selecting and pressure-keeping time setting.**  
For example, it is RICE when power is on. If you would like POTTAGE, please press POTTAGE, and its indicator light blinks after 8 blinks, it turns to work automatic, and the indicator light of POTTAGE and that of PRESSURE KEEPING TIME stay on.

**NOTE:** the time displayed on the screen only means the pressure-keeping time, no include the heating time (this time depend on how many food and what kind of the food you cook), so the complete cooking time will be a little longer than the displayed time.

### 2. When Using

- (1) Do put the pressure limit valve to Seal before using it.
- (2) Never touch the lid when it is working, for it is very hot.
- (3) Selecting the function, and wait 8 blinks, it turns to work automatically.
- (4) Do not put your hands over Release to avoid getting burnt when it is releasing.
- (5) Please put the cooker beyond children's reach.
- (6) Never connect with the power supply before locking the lid.
- (7) Nothing should be on the pressure limit valve.

Fig 1 (a+b)

### PARTS (Fig A)

1. Handle
2. Handle Lid
3. Lid
4. Pressure Limit Valve
5. Release valve needle
6. Float valve
7. Float
8. Inner pot
9. Thermal Insulator
10. Middle Ring
11. Control Panel
12. Heater
13. Dew Collector

14. Pot Ear
15. Outer Shell
16. Power Cord, Pin Plug
17. Base
18. Seal Ring of Float Valve
19. Blocking Proof
20. Seal Ring
21. Key-touch
22. Hanging plate

### GUIDE TO OPERATION

1. Open the lid. Hold the handle, turning in clockwise direction to the limited side, and open it. (Illustration 2&3)
2. Put the food and water in the inner pot. The food and water should not be more than 4/5 of the total, the easy-expanding food not more than 3/5, while, the food and water should not be less than 1/5. (Illustration 4, 5 & 6)
3. Attach the inner pot inside the thermal insulator. First, clean the outer of the inner pot, the surface of the heater and the inside of the thermal insulator; then attach the inner pot inside the thermal insulator, and make sure they have good connection. (Illustration 7)
4. Close the lid.  
Install the seal ring to the lid.  
Turn the seal ring left and right to make it a good position.  
Hold the handle and put it in the limited area, turning in contra-clockwise direction to lock up the lid. (Illustration 8&9)
5. Install the pressure limit valve, and make sure that the float is down (It must be down before working.).
6. Power on, the display shows:  
Default option: choose Rice function. After 8 blinks, it turns to work automatic, and the pressure-keeping time shows on the display screen.

### PRESET SETTING KEY-PRESS

- Press PRESET SETTING button, the pertinent preset time shows on the display and its indicator light blinks. and then press "+/-" to increase or decrease. At the beginning, each pressing adds or decreases by 0.5 hour. When the preset time goes more than 10 hours, each pressing adds or decreases by 1 hour. The maximum of the preset time should be 24 hours.
- Time preset finished, and options function selected or pressure-keeping set for cooking, and then wait 8 blinks, the cooker will turn to countdown process, and then start to cook automatic after the preset time countdown finished.

### PRESSURE KEEPING SETTING KEY-PRESS

- Press PRESSURE KEEPING SETTING and then press "+/-" to increase or decrease, press each time, the pertinent pressure-keeping time increases or decrease by 1 mins. The maximum of the pressure-keeping time is 99mins.
- Finishing pressure time setting, wait 8 blinks, it will turns to work automatic.  
When the pressure inside reaches the design one, the pressure-keeping time decreases by 1 min.
- Rice function have three choice aim at different cup capacity.
- "+/-" function, no matter you choose default cooking function or preset function or pressure-keeping function, you also can press "+/-" for increase or decrease the time freely.
- Press WARM/CANCEL, it will cancel function selecting.
- When it is working, touch WARM/CANCEL to stop working.  
Any function can automatically transfer to warm keeping after its Working finished. And the maximum of the warm-keeping time is 24 hours.
- Unplug in.  
Hold the handle of the lid, turning in clockwise direction to the limited side, and open it. (Illustration 2&3) The food is serving.

**When sticky food cooked, the pressure limit valve should not be raised before the indicator light of warm keeping stops blinking and the float falls down.**

**Otherwise, the food will go out from the release valve needle.**

**In general, we suggest you wait for the pressure releasing by itself, but this process will take some time. If you want to accelerate cooling, you can cut off the power, and cover the lid with a wet towel. If you want to release the pressure by yourself, you'd better to release the steam when the indicator light of warm keeping stays on, it indicates the pressure inside is going low. Meanwhile you also should be careful because there is maybe steam goes out.**

### CLEANING

1. Unplug the unit and allow it to cool down before cleaning.
2. Polish the cooker body with a soft cloth. Do not wash the body in the water or spray water over it.
3. Take off the dew collector to wash thoroughly, then polish with a wet cloth, and put it back.

- Wash the inner of the lid thoroughly, including the seal ring, the pressure limit valve, the blocking proof, the release valve needle, the float valve, and then polish dry with a soft cloth.
- Wash the inner pot with a sponge or a non-metal soft brush, and then polish dry the outside with a soft cloth.

### PRECAUTION

- Do not use the cooker in the wet situation, or that full of inflammables.
- Do follow the instructions of the second step in guide to operation when placing the food and the water.
- Do not damage the seal ring, for it is not allowed to substitute with other rubber rings, nor with a tension ring to intense seal.
- It would better wash the blocking proof as often as possible to keep it clean.
- Do not open the lid forcedly when the float is still up.
- The pressure limit valve is not allowed to be pressed with heavy objects or to substitute with other objects.
- Do not place a cloth between the lid and the thermal insulator, otherwise, it threats safety.
- It would better keep clean both the outside bottom of the inner pot and the heater surface, moreover, the inner pot is allowed neither to heat directly over the fire, nor to substitute with other pots.
- Do use the wooden or plastic spoons to prevent the non-stick coating from damage.
- Keep your face and hands away from the release outlet when it is releasing, and do not touch the lid when it is working, or you will get burnt.
- The maximum of the warm-keeping time is 24 hours, but it would better not surpass 6 hours so that you can get good dishes.
- it is abnormal that the steam release much from around the lid during working, in case of that, it can be protected by the safety pressure release setting. Unplug in and stop working, and then return it to the authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- Hold the pot ear not the handle of the lid to move the cooker.
- In case it goes wrong while working, do return it to the authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- Do not dismantle the cooker or substitute the parts with others by yourself. What is more, the spare parts should be from our company.
- Do not dismantle the power cord by yourself in case it is damaged, besides, it must be replaced

- by special cord or by the special parts from our company or the maintenance department.
- Replace the power cord: if the power cord was damaged, it should be replaced by the special power cord of manufacture, service center or distributor.
- The surface of item would be very hot while working/using. Do not touch!
- Do not let children, disabled, sensory or mental illness and lack of experience and knowledge persons to use alone.
- Products only allow to use in the home and restaurant. Adults should monitor children to make sure that not play the products.

DISPLAY CODE	PROBLEM
E1	Sensor trip-out
E2	Sensor short circuit
E4	Signal switch out of work

### TECHNICAL PARAMETER

Voltage: .....220-240 V ~ 50 Hz  
 Wattage: ..... 1000 W  
 Capacity: .....6 L  
 Diameter: .....22 cm  
 Working pressure: ..... 40-70 kpa  
 Limited pressure: ..... 90 kpa  
 Warm keeping: .....60-80°C  
 Pressure keeping: ..... 0-99 mins

### Correct Disposal of this product



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

### TROUBLE SHOOTING

NO.	PHENOMENA	CAUSE	TROUBLESHOOTING
1	Difficult to close the lid	The seal ring is badly installed	Make good installation
		The float sticks the pusher bar	Push the pusher bar gently
2	Difficult to open the lid	The float is still up after releasing the steam	Press the float gently with chopsticks
3	The steam leaking from the lid	The seal ring is uninstalled	Install the seal ring
		The seal ring has food crumbs	Clean the seal ring
		The seal ring is damaged	Change the seal ring
		The lid is unlocked	Lock the lid
4	The steam leaking from the float valve	the seal ring of the float valve has food crumbs	Clean the seal ring of the float valve
		the seal ring of the float is damaged	Change the seal ring of the float valve
5	The float refusing up	The float blocks the handle plastic	Return to the maintenance department for examination, repair or adjustment.
		The lid or the pressure limit valve leaks the steam	Return to the maintenance department for examination, repair or adjustment.

Remark: We are sorry not to inform you in particular if there is any change. Thanks for your understanding

### COOKING TIMES (Fig B):

NO.	SYMBOL	TIME SET (minutes)	INFORMATION (minutes)
1	BEAN	32	25-50 adjustable
2	MEAT	24	12-30
3	CAKE	30	30-50
4	HEATING	10	5-15
5	RICE	depending on number of cups	
	1-3 CUP	5	5-16
	4-7 CUP	8	8-16
	8-12 CUP	12	8-16
6	NOODLES	3	3-18
7	SOUP	21	15-40
8	BONE	30	25-40
9	PORRIDGE	20	15-25
10	+/-	to adjust the timer by pressing	
11	PRESET SETTING	to prepare in advance and start cooking automatically can be set from 0.5 to 24 hours (not for CAKE function)	
12	PRESSURE KEEPING SETTING	to choose the pressure keeping time can be set from 2 to 99 minutes	
13	WARM CANCEL	The cooker starts cooking automatically after choosing the desired function and uses keep warm function once finished. Temperature is between 65°C and 75°C. Maximum keep warm time is 24 hours.	

## ELEKTRISCHER SCHNELLKOCHTOPF BEDIENUNGSANLEITUNG

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen

### SCHLÜSSELMERKMALE:

Unsere Multifunktions-Schnellkochtöpfe entsprechen der neuesten Technologie und ersetzen herkömmliche Schnellkochtöpfe, Reiskocher und Dampfgarer. Dies ist die erste Wahl der modernen Familie, da die Temperatur und der Druck Computer-gesteuert sind. Das Gerät hat eine stabile Struktur, ein elegantes Design, ist sicher und energiesparend und schützt die natürlichen Nährstoffe.

1. Mehrere Funktionen wie kochen, dünsten, schmoren und dämpfen
2. Computersteuerung
3. 24 Stunden Voreinstellung
4. Hoher thermischer Wirkungsgrad mit bis zu 60 % Energieeinsparung und 40 % Zeiteinsparung
5. Vollständig versiegeltes Design hält die Nährstoffe und den Geschmack im Topf
6. Innentopf mit Anti-Haftbeschichtung.
7. Zuverlässige Sicherheitsmechanismen:
  - a. Sicherheitsverriegelung zum Öffnen und Schließen des Deckels – Öffnen unter Druck ist nicht möglich.
  - b. Druckeinstellung – Automatische Abschaltung und Halten des Innendrucks.
  - c. Druck-Grenzwerteinstellung – Druckentlastung durch Ablassen des Dampfes bei Überdruck.
  - d. Anti-Blockier-Sicherung – Das Sicherheitsventil ist gegen Blockierung durch Lebensmittel im Topf geschützt.
  - e. Druckentlastung – Automatische Druckentlastung bei Überdruck.
  - f. Temperatursicherung – Automatische Abschaltung bei leerem Topf oder ohne Innentopf.
  - g. Übertemperaturabschaltung – Automatische Abschaltung bei Übertemperatur.
  - h. Deckelsicherung – Der Deckel muss korrekt aufgesetzt und verriegelt sein, um den Schnellkochtopf in Betrieb zu nehmen.

### ACHTUNG:

#### 1. Funktionswahl und Zeiteinstellung zur Druckhaltung.

Beispiel: REIS kochen. Drücken Sie SUPPE, die Anzeige blinkt. Das Gerät blinkt 8 Mal und schaltet sich dann im Automatikmodus ein; die Anzeigen SUPPE und DRUCKZEIT leuchten.

**HINWEIS:** Die im Display angezeigte Zeit ist die Druckhaltezeit und schließt nicht die Zubereitungszeit ein (dies hängt von der Art und Menge der Zutaten ab), daher ist die Gesamtzubereitungszeit länger als die angezeigte Zeit.

### 2. Bedienungshinweise

- (1) Stellen Sie das Druckbegrenzungsventil zunächst auf Versiegeln.
- (2) Berühren Sie während des Betriebs nicht den Deckel, er ist sehr heiß.
- (3) Wählen Sie die Funktion und warten Sie das 8-malige Blinken ab.
- (4) Halten Sie Ihre Hände während des Betriebs nicht über das Druckentlastungsventil.
- (5) Stellen Sie das Gerät außerhalb des Zugriffs von Kindern auf.
- (6) Stecken Sie den Netzstecker erst in die Steckdose, nachdem der Deckel geschlossen wurde.
- (7) Halten Sie das Druckbegrenzungsventil frei.

Abbildung 1 (a+b)

Airproof = Versiegeln  
Exhaust = Druckentlastung

### TEILEBESCHREIBUNG (Abb A)

1. Handgriff
2. Handgriff Deckel
3. Deckel
4. Druckbegrenzungsventil
5. Ventilhadel
6. Entlüftungsventil
7. Schwimmer
8. Innentopf
9. Isolierung
10. Dichtring
11. Bedienfeld
12. Heizelement
13. Kondensatsammler
14. Handgriff Schnellkochtopf
15. Gerätegehäuse
16. Netzkabel und Stecker
17. Bodenplatte
18. Dichtring Entlüftungsventil
19. Blockierschutz
20. Dichtring
21. Sensortasten
22. Abdeckplatte

Dew Collector Installation = Kondensatsammler

Install = Einsetzen

Dismantle = Abnehmen

Float valve = Entlüftungsventil

Accessories = Zubehör

Measuring cup = Messbecher

Pull out = Hochziehen

Dismantling = Abnehmen

Press down = Herunterdrücken

Installing = Einsetzen

Pull up = Hochziehen

Dismantling = Abnehmen

Press down = Herunterdrücken

Installing = Einsetzen

Rice spoon = Reislöffel

### BEDIENUNG

1. Deckel öffnen. Halten Sie den Deckel am Handgriff und drehen Sie ihn zum Abnehmen nach rechts. (Abbildung 2 und 3)
2. Geben Sie Ihre Speisen und Wasser in den Innentopf. Füllen Sie den Topf nicht mehr als 4/5 bzw. 3/5 für Speisen, die sich entfalten; der Topf muss wenigstens zu 1/5 gefüllt sein. (Abbildung 4, 5 und 6).
3. Innentopf in die Isolierung einsetzen. Wischen Sie zunächst den Innentopf außen, das Heizelement und die Innenseite der Isolierung ab. Dann setzen Sie den Innentopf fest in die Isolierung ein. (Abbildung 7)
4. Deckel schließen. Setzen Sie den Dichtring in den Deckel ein. Drehen Sie den Dichtring nach links an. Halten Sie den Deckel am Handgriff und setzen Sie ihn mit Linksdrehung ein. (Abbildung 8 und 9)
5. Setzen Sie das Druckbegrenzungsventil ein und achten Sie darauf, dass der Schwimmer unten ist (muss vor Inbetriebnahme unten sein).
6. Schalten Sie das Gerät ein, im Display haben Sie folgende Anzeige:  
Standard: Wählen Sie die Reiskochfunktion; nach 8-maligem Blinken schaltet sich das Gerät im Automatikmodus ein und die Druckhaltezeit wird im Display angezeigt.

### VORLAUFZEIT EINSTELLEN

- Drücken Sie VORLAUFZEIT, die entsprechende Einstellzeit wird angezeigt und die Anzeige blinkt. Dann drücken Sie +/-, um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern. Mit jedem Tastendruck fügen Sie 0,5 Stunden hinzu. Bei Voreinstellung über 10 Stunden fügen Sie mit jedem Tastendruck 1 Stunde hinzu. Die Höchstzeit beträgt 24 Stunden.
- Nach dem Einstellen der Vorlaufzeit und der Wahl der Funktion oder Druckhaltung zum Kochen warten Sie die 8 Blinkzeichen ab, bevor der Schnellkochtopf mit dem Count-down beginnt. Die Zubereitung beginnt dann automatisch, nachdem der Count-down abgelaufen ist.

### DRUCKHALTETASTE

- Drücken Sie die DRUCKHALTETASTE und drücken Sie dann „+/-“ zum Erhöhen oder Verringern der Einstellung. Mit jedem Tastendruck erhöht oder verringert sich die entsprechende Druckhaltedauer um 1 Minute. Die HöchstEinstellung für die Druckhaltedauer beträgt 99 Minuten.
- Nach dem Einstellen der Druckzeit warten Sie die 8 Blinkzeichen ab, bevor der Schnellkochtopf im Automatikmodus startet. Sobald der Druck im Gerät erreicht ist, beginnt der Count-down in 1-Minutenschritten.
- Das Gerät bietet drei Funktionen zum Reiskochen, die sich an unterschiedlichen Tassengrößen orientieren.
- Mit +/- können Sie jederzeit den Wert erhöhen oder verringern.
- Drücken Sie WARM/CANCEL, um die Funktionswahl abzubrechen.
- Drücken Sie während des Betriebs WARM/CANCEL, um die Zubereitung abzubrechen. Alle Funktionen schalten automatisch nach Beendigung in den Warmhaltemodus um. Die Höchstzeit der Warmhaltefunktion beträgt 24 Stunden.
- Ziehen Sie den Netzstecker. Halten Sie den Deckel am Handgriff und drehen Sie ihn zum Öffnen nach rechts. (Abbildung 2 und 3). Das Essen kann serviert werden.

**Werden klebrige Speisen zubereitet, so darf das Druckbegrenzungsventil nicht angehoben werden, bevor die Warmhalte-Blinkanzeige erlischt und der Schwimmer abfällt. Anderenfalls verstopfen die Speisen die Ventilhadel.**

**Ganz allgemein empfehlen wir, den Druckabfall abzuwarten. Das dauert einen Moment. Zum Beschleunigen dieses Vorgangs ziehen Sie den Netzstecker und legen Sie ein feuchtes Tuch auf den Deckel. Zur manuellen Druckentlastung warten Sie ab, bis die Warmhalteanzeige blinkt. Lassen Sie außerdem Vorsicht walten, da der entweichende Dampf heiß ist.**

### REINIGUNG

1. Vor dem Reinigen ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie ab, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat.
2. Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem weichen Tuch ab. Tauchen Sie das Gerätegehäuse nicht in Wasser ein und besprühen Sie es nicht mit Wasser.

- Nehmen Sie den Kondensatsammler ab und waschen Sie ihn gründlich ab. Dann trocknen Sie ihn ab und setzen Sie ihn zurück.
- Waschen Sie den Deckel innen einschließlich Dichtring, Druckbegrenzungsventil, Blockierschutz, Ventilmadel und Schwimmerventil gründlich ab. Dann trocknen Sie alles ab.
- Waschen Sie den Innentopf mit einem Schwamm oder einer weichen Bürste (kein Metall) ab. Dann trocknen Sie ihn gründlich ab.

### SICHERHEITSHINWEISE

- Benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht in feuchter Umgebung und nicht in unmittelbarer Nähe von brennbaren Gegenständen.
- Folgen Sie der Anleitung hinsichtlich der Füllmengen für Zutaten und Wasser.
- Beschädigen Sie keinesfalls den Dichtring. Tauschen Sie ihn nicht gegen ein Fremdfabrikat aus.
- Achten Sie darauf, dass der Blockierschutz stets sauber ist.
- Öffnen Sie den Deckel nicht, solange der Schwimmer nicht abgefallen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf das Druckbegrenzungsventil aus. Tauschen Sie es nicht gegen ein Fremdfabrikat aus.
- Legen Sie nichts zwischen den Deckel und die Isolierung, das ist sehr gefährlich.
- Halten Sie die Unterseite des Innentopfes und das Heizelement sauber. Benutzen Sie den Innentopf nicht ohne das Gerät und das Gerät nicht mit anderen Töpfen.
- Benutzen Sie nur hölzerne oder Kunststoffutensilien, um die Anti-Haftbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Halten Sie Hände und Gesicht vom Druckentlastungsventil fern und berühren Sie während des Betriebs nicht den Deckel, Verbrennungsgefahr.
- Die Höchsteinstellung der Warmhaltezeit beträgt 24 Stunden; sie sollte allerdings 6 Stunden möglichst nicht überschreiten.
- Der Dampf sollte nicht außen am Deckel austreten. In diesem Fall ist das Sicherheitsventil in Betrieb. Ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich zwecks Überprüfung, Einstellung und Reparatur an einen autorisierten Kundendienst.
- Tragen Sie den Schnellkochtopf an seinen Handriffen, nicht am Handgriff des Deckels.
- Wenden Sie sich zwecks Überprüfung, Einstellung und Reparatur ausschließlich an einen autorisierten Kundendienst.
- Demontieren Sie den Schnellkochtopf nicht selbst, benutzen Sie keine fremden Ersatzteile.


- Achten Sie darauf, dass der Kundendienst nur Original-Ersatzteile benutzt.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss von einem autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden.
  - Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker, wenn es einmal heruntergefallen ist oder nicht wie gewöhnlich funktioniert. Wenden Sie sich mit Fragen zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung stets an den Kundendienst.
  - Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie es nicht!
  - Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, sie wurden zum Gebrauch des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person angeleitet und beaufsichtigt.
  - Das Gerät ist nur zur Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

FEHLERCODE	PROBLEM
E1	Sensor Unterbrechung
E2	Sensor Kurzschluss
E4	Fehlfunktion Schalter

### TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Spannung: .....220-240V ~ 50 Hz  
 Leistungsaufnahme: ..... 1000 W  
 Füllmenge: .....6 L  
 Durchmesser: .....22 cm  
 Arbeitsdruck: .....40-70 kpa  
 Höchstdruck: ..... 90 kpa  
 Warmhalten: .....60-80°C  
 Druckhalten: .....0-99 min

### UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG

 Dieses Symbol auf einem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass es nicht wie gewöhnlicher Hausmüll behandelt werden darf. Es muss hingegen an einer entsprechenden Recycling-Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte abgegeben werden. Durch geeignete Entsorgung dieses Produkts tragen Sie dazu bei, dass es keine negativen Auswirkungen auf unsere Umwelt und die menschliche Gesundheit hat. Die Entsorgung dieses Produkts mit dem Hausmüll kann andererseits Umweltprobleme erzeugen. Bitte achten Sie darauf, dass es in geeigneter Weise für ordnungsgemäßes Recycling entsprechend der örtlichen Bestimmungen eingesammelt wird.

### STÖRUNGSBEHEBUNG

NR.	PROBLEM	URSACHE	LÖSUNGSVORSCHLAG
1	Deckel lässt sich nicht schließen.	Dichtring ist nicht korrekt eingesetzt.	Setzen Sie den Dichtring korrekt ein.
		Schwimmer klemmt.	Drücken Sie den Schwimmer vorsichtig herunter.
2	Deckel lässt sich nicht öffnen.	Schwimmer ist nach Druckentlastung noch oben.	Drücken Sie den Schwimmer vorsichtig herunter.
3	Dampf wird über den Deckel abgelassen.	Dichtring ist nicht eingesetzt.	Setzen Sie den Dichtring korrekt ein.
		Dichtring ist verschmutzt.	Reinigen Sie den Dichtring.
		Dichtring ist beschädigt.	Tauschen Sie den Dichtring aus.
		Deckel ist nicht verschlossen.	Setzen Sie den Deckel korrekt auf und verriegeln Sie ihn.
4	Dampf tritt aus dem Schwimmerventil aus.	Dichtring des Schwimmerventils verschmutzt.	Reinigen Sie den Dichtring.
		Dichtring des Schwimmerventils ist beschädigt.	Tauschen Sie den Dichtring aus.
5	Schwimmer kommt nicht hoch.	Handgriff blockiert den Schwimmer.	Wenden Sie sich zwecks Überprüfung, Einstellung und Reparatur ausschließlich an einen autorisierten Kundendienst.
		Deckel oder Druckbegrenzungsventil undicht.	Wenden Sie sich zwecks Überprüfung, Einstellung und Reparatur ausschließlich an einen autorisierten Kundendienst.

Hinweis: Änderungen vorbehalten.

### ZUBEREITUNGSZEITEN (Abb B):

NR.	SYMBOL	ZEITEINSTELLUNG (Minuten)	INFORMATION (Minuten)
1	BOHNEN (BEAN)	32	25-50 einstellbar
2	FLEISCH (MEAT)	24	12-30
3	KUCHEN (CAKE)	30	30-50
4	ERWÄRMEN (HEATING)	10	5-15
5	REIS (RICE)	je nach Anzahl der Tassen	
	1-3 TASSEN (CUP)	5	5-16
	4-7 TASSEN	8	8-16
	8-12 TASSEN	12	8-16
6	NUDELN (NOODLES)	3	3-18
7	SUPPE (SOUP)	21	15-40
8	KNOCHEN (BONE)	30	25-40
9	HAFERBREI (PORRIDGE)	20	15-25
10	+/-	Zeit durch Drücken einstellen	
11	VORLAUFZEIT EINSTELLEN (PRESET SETTING)	Vorbereitungen treffen und automatisch kochen Einstellung zwischen 0,5 und 24 Stunden auswählen (nicht für CAKE-Funktion)	
12	DRUCKHALTUNG EINSTELLEN PRESSURE KEEPING SETTING	Zeit für die Druckhaltung einstellen Einstellung zwischen 2 und 99 Minuten auswählen	
13	WARMHALTEN ABBRECHEN (WARM CANCEL)	Nach der Auswahl der gewünschten Funktion startet das Gerät automatisch und aktiviert nach dem Kochen die Warmhaltefunktion. Temperatur liegt zwischen 65°C und 75°C. Die maximale Warmhaltedauer beträgt 24 Stunden.	

## PENTOLA A PRESSIONE ELETTRICA MANUALE D'USO

Prima di usare il prodotto leggere il manuale.

### CARATTERISTICHE:

Le nostre pentole a pressione elettriche sono un nuovo tipo di pentole costruite con la tecnologia più recente; possono essere usate al posto delle pentole a pressione, delle risottiere e delle pentole a vapore, pur combinandone tutti i vantaggi. Ogni famiglia moderna dovrebbe scegliere questo tipo di pentole. Infatti la temperatura e la pressione delle stesse è controllata automaticamente dal computer, ed esse sono contraddistinte da numerosissime caratteristiche tra cui, struttura avanzata, design alla moda, sicurezza, opzioni multifunzionali, semplicità di funzionamento, risparmio di energia e conservazione delle proprietà nutritive.

- Opzioni multifunzionali come cottura normale, al vapore, stufatura e cottura arrosto
- Comando automatico dal computer per l'intera procedura
- Possibilità di predefinire l'orario con cottura ritardata anche di 24 ore
- Elevata efficienza termica con risparmio energetico del 60 per cento e con risparmio anche del 40 per cento di tempo.
- Struttura completamente sigillata per conservare le sostanze nutritive e il sapore e per cuocere i cibi mantenendoli morbidi.
- Rivestimento interno della pentola antiaderente, facile da pulire.
- Dispositivi di protezione, tra cui:
  - configurazione di sicurezza per l'apertura e la chiusura del coperchio - tale caratteristica garantisce l'assenza di pressione se il coperchio non blocca l'isolamento termico, mentre il coperchio è bloccato se all'interno è presente la pressione.
  - Configurazione di controllo della pressione - serve per disattivare automaticamente l'alimentazione elettrica e deviare il processo di mantenimento della pressione se la pressione interna raggiunge quella desiderata.
  - Configurazione di limitazione pressione - serve per limitare la pressione rilasciando il vapore quando la pressione interna supera la pressione massima di funzionamento perché il comando di temperatura e pressione non funzionano.
  - Anti-blocco della configurazione di limitazione pressione - serve per evitare che gli alimenti ostacolino l'ago della valvola di sfogo.
  - Configurazione di rilascio della pressione - serve per evitare esplosioni consentendo il rilascio automatico dal bordo del coperchio se

la configurazione di limitazione di pressione non funziona e la pressione interna raggiunge la pressione massima di funzionamento.

- Configurazione di protezione del limite di temperatura - serve per arrestare automaticamente il riscaldamento se l'interno è vuoto e la pentola è riscaldata oppure se l'unità è riscaldata senza la pentola e la temperatura supera quella prevista.
- Configurazione di protezione da sovratemperatura - serve per disattivare automaticamente l'alimentazione elettrica quando la temperatura interna supera quella limite.
- Configurazione di sicurezza brevettata anti-esplosione per la chiusura del coperchio - serve per garantire l'accumulo di pressione intera solo quando il coperchio è bloccato nella posizione corretta, altrimenti l'unità scalda soltanto senza accumulare pressione.

### ATTENZIONE SPECIALE:

#### 1. Scelta della funzioni e configurazione del tempo di mantenimento pressione

Per esempio all'accensione dell'alimentazione, appare RICE.

Se si preferisce MINESTRA, premere POTTAGE, la spia lampeggerà per 8 volte, si avvia il funzionamento automatico e la spia POTTAGE è accesa come anche quella del PRESSURE KEEPING TIME.

**NOTA:** l'orario visualizzato sullo schermo indica soltanto il tempo di mantenimento della pressione, non include il tempo di riscaldamento (questo periodo di tempo dipende dalla quantità e dal tipo degli alimenti in cottura), per cui il tempo totale di cottura durerà più a lungo di quello visualizzato.

#### 2. Durante l'uso

- Spostare la valvola di limitazione della pressione su Sigilla prima dell'uso.
- Non toccare mai il coperchio durante la cottura, perché è molto caldo.
- Selezionare la funzione e attendere che la spia lampeggi 8 volte; il funzionamento parte automaticamente.
- Non avvicinare le mani a Sfiato per evitare di ustionarsi durante il rilascio di vapore.
- Tenere l'unità lontano dalla portata dei bambini.
- Non collegare la spina all'alimentazione elettrica prima di aver bloccato il coperchio.
- La valvola di limitazione pressione non deve essere in alcun modo ostacolata.

Fig 1 (a+b)

### PARTI (Fig A)

- Maniglia
- Maniglia coperchio
- Coperchio
- Valvola di limitazione pressione
- Ago della valvola di sfogo
- Valvola a galleggiante
- Galleggiante
- Pentola interna
- Isolamento termico
- Anello intermedio
- Pannello di controllo
- Riscaldatore
- Raccoglitore per la condensa
- Manico pentola
- Involucro esterno
- Covo di alimentazione, spina
- Base
- Anello di tenuta della valvola a galleggiante
- Anti-blocco
- Anello di tenuta
- Pulsanti
- Piastra con appiglio

### GUIDA AL FUNZIONAMENTO

- Aprire il coperchio. Afferrare la maniglia, ruotare in senso orario fino al limite e aprire. (illustrazione 2 & 3)
- Disporre gli alimenti e l'acqua nella pentola interna. Gli alimenti e l'acqua non devono superare i 4/5 del totale, mentre gli alimenti che tendono a espandersi non devono superare i 2/5. Il limite minimo degli alimenti e dell'acqua non deve essere inferiore a 1/5. (illustrazione 4, 5 e 6)
- Sistemare la pentola interna nell'isolamento termico. Innanzitutto, pulire la parte esterna della pentola interna, la superficie del riscaldatore e la parte interna dell'isolamento termico, quindi sistema la pentola interna nell'isolamento termico, controllando che siano correttamente collegate. (illu. 7)
- Chiudere il coperchio. Montare l'anello di tenuta sul coperchio. Ruotare l'anello di tenuta a sinistra e a destra per sistemarlo correttamente. Afferrare la maniglia e spingendola in senso orario, portarla fino al limite per bloccarla. (illustrazione 8 & 9)
- Installare la valvola di limitazione della pressione e controllare che il galleggiante sia in basso (prima di funzionare deve trovarsi in basso).
- Accendere. Sul display appare: Opzione predefinite: scegliere funzione RICE. La spia lampeggia 8 volte quindi l'unità si

attiva automaticamente e sullo schermo del display appare il tempo di mantenimento della pressione.

### PULSANTE PRESET SETTING

- Premere il pulsante PRESET SETTING; sul display appare il tempo predefinito e la relativa spia lampeggia. Premere "+/-" per aumentare o diminuire. Inizialmente, ogni volta che si preme si aggiungono o si eliminano 0,5 ore. Quando il tempo predefinito supera le 10 ore, ogni volta che si preme si aggiunge o si elimina 1 ora. Il tempo predefinito massimo è di 24 ore.
- Al termine della configurazione del tempo, e dopo aver scelto la funzione tra le opzioni o dopo aver impostato il mantenimento pressione per la cottura e dopo che la spia ha lampeggiato 8 volte, la pentola inizia il conto alla rovescia e la cottura automatica si avvia al termine di tale conto.

### PULSANTE PRESSURE KEEPING SETTING

- Premere il pulsante PRESSURE KEEPING SETTING quindi premere "+/-" per aumentare o diminuire; ogni volta che si preme il tempo di mantenimento pressione aumenta o diminuisce di 1 minuto. Il tempo massimo per il mantenimento pressione è di 99 minuti.
- Dopo aver configurato il tempo di mantenimento pressione, attendere che la spia lampeggi 8 volte affinché si avvii il funzionamento automatico. Quando la pressione all'interno raggiunge quella prevista, il tempo di mantenimento della pressione diminuisce di 1 min.
- La funzione Rice prevede tre scelte a seconda della capacità.
- Funzione "+/-", indipendentemente dal fatto che si scelgano funzioni di cottura predefinite o la funzione di mantenimento della pressione, si possono premere i pulsanti "+/-" per aumentare o diminuire il tempo liberamente.
- Premere WARM/CANCEL, per annullare la scelta della funzione.
- Durante il funzionamento premere WARM/CANCEL per interrompere il funzionamento stesso. Qualsiasi funzione può passare automaticamente a mantieni caldo al termine del funzionamento. Il tempo massimo per il mantenimento del calore è di 24 ore.
- Scollegare la spina. Afferrare la maniglia, ruotare in senso orario fino al limite e aprire. (illustrazione 2 e 3) i cibi sono pronti per essere serviti.

**Se si cuociono alimenti che si attaccano facilmente, la valvola di limitazione della pressione non dovrebbe essere attivata prima che la spia di mantenimento del calore non smetta di lampeggiare e il galleggiante scenda. Altrimenti il cibo fuoriesce dall'ago della valvola di sfiato.**

**Di norma si consiglia di attendere il rilascio autonomo della pressione, tuttavia tale procedura richiede più tempo. Se si desidera accelerare la cottura, spegnere l'alimentazione elettrica e coprire il coperchio con un tovagliolo umido. Se invece si desidera rilasciare la pressione, si consiglia di attendere che la spia del mantenimento del calore sia accesa e indichi che la pressione all'interno è in diminuzione. Si deve comunque prestare attenzione perché potrebbe comunque fuoriuscire vapore.**

### PULIZIA

1. Scollegare l'unità e farla raffreddare prima di pulirla.
2. Pulire il corpo della pentola con un panno morbido. Non lavare il corpo della pentola in acqua e non spruzzare acqua sopra di esso.
3. Estrarre il raccogliore della condensa e lavarlo accuratamente, quindi pulire con un panno umido e riposizionare.
4. Lavare con cura l'interno del coperchio insieme a: anello di tenuta, valvola di limitazione pressione e anti-blocco, ago della valvola di sfiato, valvola a galleggiante. Asciugare con un panno morbido.
5. Lavare la pentola interna con una spugna o una spazzola morbida, non metallica, e asciugare l'esterno con un panno morbido.

### PRECAUZIONI

1. Non usare la pentola in condizioni di umidità o se al suo interno è presente materiale infiammabile
2. Seguire le istruzioni riportate al secondo passaggio della guida all'uso, quando si introducono gli alimenti nell'acqua.
3. Non danneggiare l'anello di tenuta perché non può essere sostituito con anelli di gomma, né con un anello di tensione per aumentare la tenuta.
4. Si consiglia di lavare l'anti-blocco di frequente per mantenerlo il più pulito possibile.
5. Non forzare l'apertura del coperchio se il galleggiante è ancora in alto.
6. La valvola di limitazione pressione non può essere premuta con oggetti pesanti né può essere sostituita con altri oggetti.

7. Non introdurre stoffa tra il coperchio e l'isolamento termico, altrimenti si compromette la sicurezza.
8. Mantenere in condizioni di pulizia la parte inferiore, esterna della pentola interna e la superficie del riscaldatore. Inoltre evitare di riscaldare la pentola direttamente sopra il fuoco e non usare altre pentole al suo posto.
9. Non usare cucchiai di legno o plastica per evitare che il rivestimento antiaderente venga danneggiato.
10. Non avvicinare il volto o le mani all'uscita di sfiato durante lo sfiato, e non toccare il coperchio mentre l'unità è in funzione, altrimenti si rischia di ustionarsi.
11. Il tempo massimo di mantenimento del calore è 24 ore, si consiglia però di non superare le 6 ore, per gustare ottimi cibi.
12. Se durante il funzionamento dal coperchio fuoriesce molto vapore, si tratta di una condizione anomala che deve essere protetta dalla configurazione di rilascio della pressione. Scollegare la spina e interrompere il funzionamento, quindi consegnare l'unità al centro di assistenza affinché venga esaminata, riparata o regolata.
13. Per spostare la pentola afferrare il manico della stessa e non la maniglia del coperchio.
14. In caso di funzionamento erraneo consegnare l'unità al centro di assistenza affinché venga esaminata, riparata o regolata.
15. Non smontare da soli la pentola né sostituire le parti con altre. Inoltre usare solo pezzi di ricambio prodotti dalla nostra società.
16. Non smontare il cavo di alimentazione da soli se danneggiato, inoltre esso deve essere sostituito con un cavo speciale o con pezzi speciali prodotti dalla nostra società o forniti dal nostro reparto di assistenza.
17. Sostituzione del cavo di alimentazione: se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo speciale fornito dal reparto manutenzione, dal centro di assistenza o dal nostro distributore.
18. Durante il funzionamento/l'uso la superficie dell'elettrodomestico si scalda molto. Non toccare!
19. L'unità non può essere usata da bambini, persone disabili o con handicap sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza, senza supervisione.
20. Prodotti destinati all'uso in casa o al ristorante. La supervisione degli adulti è necessaria per evitare che i bambini usino il prodotto come un giocattolo.

### CODICE DEL DISPLAY PROBLEMA

CODICE DEL DISPLAY	PROBLEMA
E1	Sensore scattato
E2	Cortocircuito del sensore
E4	Interruttore di segnale fuori uso

### PARAMETRI TECNICI

Tensione:.....220-240 V ~ 50 Hz  
 Watt:..... 1000 W  
 Capacità:.....6 L  
 Diametro:.....22 cm  
 Pressione di funzionamento: .....40-70 kpa  
 Pressione limitata:.....90 kpa  
 Mantenimento calore: .....60-80°C  
 Mantenimento pressione:.....0-99 minuti

### Corretto Smaltimento Di Questo Prodotto



Questo marchio indica che il presente prodotto non deve essere smaltito con gli altri rifiuti domestici nell'ambito dell'UE. Per prevenire un possibile pericolo per l'ambiente o per la salute umana a causa di uno smaltimento di rifiuti non controllato, riciclarlo in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse. Per restituire il proprio dispositivo usato, usare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore dove si è acquistato il prodotto. I rivenditori possono riprendersi questo prodotto per un riciclaggio sicuro per l'ambiente.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

N.	EVENTO	CAUSA	RISOLUZIONE
1	Il coperchio si chiude con difficoltà	L'anello di tenuta è montato in modo sbagliato	Montare correttamente
		Il galleggiante aderisce alla barra del dispositivo di spinta	Premere delicatamente la barra del dispositivo di spinta
2	Il coperchio si apre con difficoltà	Il galleggiante è rimasto in alto dopo aver rilasciato il vapore	Premere delicatamente il galleggiante con una bacchetta
3	Il vapore fuoriesce dal coperchio	L'anello di tenuta non è montato	Montare l'anello di tenuta
		Sull'anello di tenuta sono presenti incrostazioni di cibo	Pulire l'anello di tenuta
		L'anello di tenuta è danneggiato	Sostituire l'anello di tenuta
		Il coperchio è sbloccato	Bloccare il coperchio
4	Il vapore perde dalla valvola galleggiante	Sull'anello di tenuta della valvola galleggiante sono presenti incrostazioni di cibo	Pulire l'anello di tenuta della valvola galleggiante
		L'anello di tenuta della valvola galleggiante è danneggiato	Sostituire l'anello di tenuta della valvola galleggiante
5	Il galleggiante non si porta in alto	Il galleggiante blocca la plastica della maniglia	Consegnare al reparto di manutenzione affinché l'unità venga esaminata, riparata o regolata.
		Perdita di vapore dal coperchio o dalla valvola di limitazione della pressione	Consegnare al reparto di manutenzione affinché l'unità venga esaminata, riparata o regolata.

Nota: Siamo spiacenti ma non si forniscono informazioni circa le modifiche. Grazie per la comprensione

## TEMPI DI COTTURA (Fig B):

NO.	SIMBOLO	IMPOSTAZIONE ORARIO (minuti)	INFORMAZIONI (minuti)
1	BEAN (fagioli)	32	25-50 regolabile
2	MEAT (carne)	24	12-30
3	DOLCI	30	30-50
4	HEATING (riscaldamento)	10	5-15
5	RICE (riso)	a seconda della quantità	
	1-3 porzioni	5	5-16
	4-7 porzioni	8	8-16
	8-12 porzioni	12	8-16
6	NOODLES (spaghetti)	3	3-18
7	ZUPPA	21	15-40
8	BONE (bollito)	30	25-40
9	PORRIDGE (minestra)	20	15-25
10	+/-	per regolare il timer, premendo	
11	PRESET SETTING (configurazione predefinita)	per preparare in anticipo e avviare la cottura automaticamente si può impostare un ritardo da 0,5 a 24 ore (non per la funzione CAKE)	
12	PRESSURE KEEPING SETTING (configurazione mantenimento pressione)	per scegliere il tempo di mantenimento della pressione tra 2 e 99 minuti	
13	WARM CANCEL (caldo/annulla)	La pentola inizia a cuocere automaticamente dopo aver scelto la funzione desiderata e mantiene caldo al termine. La temperatura è tra 65°C e 75°C. Il tempo di mantenimento caldo massimo è di 24 ore.	

OALĂ SUB PRESIUNE ELECTRICĂ  
MANUAL DE UTILIZARE

Vă rugăm să citiți manualul înainte de utilizarea produsului

## CARACTERISTICI:

Oalele noastre sub presiune multifuncționale sunt un tip nou de vase de gătit de ultimă generație și un substituent pentru oalele sub presiune, vasele pentru gătit orez și ceaine, combinând toate avantajele oferite de acestea. Mai mult, acest tip de oale de gătit trebuie să fie prima alegere a familiilor moderne, deoarece temperatura și presiunea sunt controlate automat de calculator și se bucură de o gamă largă de caracteristici precum structura avansată, design modern, siguranță, opțiuni multifuncționale, utilizare ușoară, economie de energie precum și menținerea substanțelor nutritive.

- Printre opțiunile multifuncționale se numără gătitul, gătitul la abur, fierberea înăbușită și călirea
- Control automat computerizat pentru întreaga procedură
- Timp pre-setat de 24 de ore pentru amânarea gătirii alimentelor
- Eficiență termică mare cu economie de energie de 60% și economie de timp de 40%
- Structură complet etanșă pentru păstrarea nutrienților și a gustului, precum și pentru ca alimentele să fie moi
- Suprafață interioară neaderentă ușor de curățat.
- Dispozitive sigure de protecție precum:
  - dispozitiv de siguranță pentru închiderea și deschiderea capacului – garantează faptul că în interiorul recipientului nu mai există presiune în cazul în care capacul nu blochează izolatorul termic, cu toate că, acesta se va bloca atunci când există presiune în interior.
  - dispozitiv pentru controlul presiunii – acesta poate întrerupe automat alimentarea cu energie și comută în faza de menținere a presiunii atunci când presiunea din interior ajunge la cea stabilită.
  - dispozitiv de siguranță pentru limita de presiune – acesta poate limita presiunea prin eliminarea aburului atunci când presiunea interioară depășește presiunea maximă de lucru datorită nefuncționării dispozitivului de control a temperaturii și presiunii.
  - Sistem de blocare pentru dispozitivul de limitare a presiunii – acesta poate preveni blocarea cu mâncare a orificiului supapei de evacuare.

- Dispozitiv de siguranță pentru eliberarea presiunii – acesta poate preveni producerea unei explozii prin eliberarea automată din jurul capacului atunci când dispozitivul de securitate pentru limitarea presiunii nu funcționează iar presiunea interioară atinge valoarea maximă de lucru.
- Dispozitiv de protecție la limita de temperatură – acesta poate opri automat încălzirea atunci când vasul interior este gol și este încălzit sau oala este încălzită fără vasul interior iar temperatura atinge valoarea celei proiectate.
- Dispozitiv de siguranță la supratemperatură – acesta poate opri automat alimentarea cu energie electrică atunci când temperatura din interior ajunge la valoarea limită.
- Dispozitiv de siguranță anti-explozie patentat atunci când capacul este închis – acesta garantează că oala de gătit reține presiune la interior numai atunci când capacul este blocat în poziția corectă iar dacă oala este doar încălzită, aceasta nu poate reține presiune la interior.

## ATENȚIONĂRI SPECIALE:

## 1. Selectarea funcțiilor și setarea timpului de menținere a presiunii.

De exemplu, atunci când porniți oala indicatorul OREZ se aprinde. Dacă doriți SUPĂ/CIORBĂ, apăsați SUPĂ/CIORBĂ iar indicatorul său luminos va clipi. După ce acesta clipește de 8 ori, oala revine în modul de funcționare automat iar indicatorul luminos SUPĂ/CIORBĂ și cel pentru TIMPUL DE MENȚINERE A PRESIUNII rămân aprinse.

**NOTĂ:** timpul afișat pe ecran reprezintă doar perioada de menținere a presiunii și nu include timpul de încălzire (această perioadă depinde de cantitatea de alimente și de tipul mâncării pe care o gătiți), prin urmare, timpul total de gătire va fi puțin mai mare decât cel afișat.

## 2. Pe parcursul utilizării

- Duceți supapa pentru limita de presiune la poziția Blocat înainte de a o utiliza.
- Nu atingeți niciodată capacul pe parcursul funcționării oalei deoarece este foarte fierbinte.
- Selectați funcția, așteptați ca indicatorul să clipească de 8 ori pentru ca oala să înceapă automat să funcționeze.
- Nu puneți mâinile peste supapa de evacuare pentru a nu fi arși atunci când aburul este eliberat.



- (5) Nu lăsați oala de gătit la îndemâna copiilor.
- (6) Nu o conectați niciodată la sursa de alimentare cu energie înainte de blocarea capacului.
- (7) Nu acoperiți supapa de eliberare a presiunii.

#### Imaginea 1 (a+b)

Airproof = Ermetic  
Exhaust = Evacuare

### COMPONENTE ȘI CARACTERISTICI (fig. A)

1. Mâner
2. Clapă mâner
3. Capac
4. Supapă de reducere a presiunii
5. Ac al supapei de golire
6. Supapă cu plutitor
7. Plutitor
8. Vas intern
9. Izolator termic
10. Inel mijlociu
11. Panou de control
12. Încălzitor
13. Colector de abur
14. Mâner al vasului
15. Înveliș exterior
16. Cablu de alimentare, ștecher cu pini
17. Bază
18. Garnitura supapei cu plutitor
19. Dispozitiv de blocare
20. Garnitură
21. Tastă
22. Placă de susținere

Dew Collector Installation = Instalarea colectorului de abur  
Install = Montare

Dismantle = Demontare  
Float valve = Supapă cu plutitor  
Accessories = Accesorii  
Measuring cup = Pahar gradat  
Pull out = Scoateți  
Dismantling = Demontarea  
Press down = Apăsați  
Installing = Montarea  
Pull up = Trageți  
Dismantling = Demontarea  
Press down = Apăsați  
Installing = Montarea  
Rice spoon = Lingură pentru orez

### GHID DE UTILIZARE

1. Deschideți capacul Țineți mânerul, rotind în sensul acelor de ceasornic și deschideți-l. (Imaginile 2 și 3)
2. Introduceți alimentele și apa în vasul interior. Alimentele și apa nu trebuie să depășească 4/5 din capacitatea totală a vasului, alimentele care își măresc ușor volumul să nu depășească 3/5 iar cantitatea totală de alimente și apă să nu fie mai mică de 1/5. (Imaginile 4, 5 și 6)

3. Introduceți vasul intern în izolatorul termic. Curățați mai întâi suprafața exterioară a vasului interior, suprafața încălzitorului și suprafața interioară a izolatorului termic; apoi, introduceți vasul interior în izolatorul termic și asigurați-vă că suprafața de contact este adecvată. (Imaginea 7)
4. Închideți capacul. Montați garnitura de etanșare pe capac. Rotiți garnitura spre stânga și spre dreapta pentru a o fixa bine pe poziție. Țineți mânerul și fixați-l bine rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic pentru a bloca capacul. (Imaginile 8 și 9)
5. Montați supapa de limitare a presiunii și asigurați-vă că flotorul este orientat în jos (acesta trebuie să fie în jos înainte de a începe să gătiți).
6. Porniți oala iar pe ecran vor apărea următoarele:  
Opțiune implicită: alegeți funcția Orez iar după ce clipește de 8 ori aceasta începe să funcționeze automat și pe ecran este afișat timpul de menținere a presiunii.

### TASTA SETARE PRE-SETATĂ

- Apăsați tasta SETARE PRE-SETATĂ, pe ecran va fi afișat timpul pre-setat iar indicatorul său luminos va clipi. Apoi apăsați „+/-” pentru a-l mări sau micșora. La început, fiecare apăsare va adăuga sau va reduce timpul cu 0,5 ore. Atunci când timpul pre-setat depășește 10 ore, fiecare apăsare adaugă sau reduce timpul cu 1 oră. Timpul maxim pre-setat poate fi de 24 de ore.
- După ce ați stabilit timpul pre-setat, ați ales funcția sau ați setat perioada de menținere a presiunii pentru gătit, așteptați ca indicatorul să clipească de 8 ori pentru ca oala să pornească procesul de numărătoare inversă iar apoi va începe să gătească după expirarea timpului pre-setat.

### TASTA SETAREA DE MENȚINERE A PRESIUNII

- Apăsați SETAREA DE MENȚINERE A PRESIUNII și apoi „+/-” pentru a crește sau reduce – la fiecare apăsare, durata de menținere a presiunii crește sau scade cu 1 min. Durata max. de menținere a presiunii este de 99 minute.
- După ce ați setat timpul de menținere a presiunii așteptați ca indicatorul să clipească de 8 ori iar oala va începe să funcționeze automat. Atunci când presiunea interioară atinge valoarea limită, timpul de menținere a presiunii scade cu 1 minut.
- Funcția destinată orezului permite trei selecții, în funcție de mărirea recipientului.

- Funcția „+/-”; indiferent dacă alegeți funcția implicită de gătire sau o funcție pre-setată sau funcția de menținere a presiunii, puteți apăsa tasta „+/-” pentru a crește sau a reduce timpul după cum doriți.
- Apăsați CALD/ANULARE pentru a anula selectarea funcției.
- Atunci când oala este în funcțiune, apăsați CALD/ANULARE pentru a o opri. La finalul oricărei funcții oala poate trece automat în modul de menținere a temperaturii. Timpul maxim de menținere a temperaturii poate fi de 24 de ore.
- Scoateți oala din priză. Țineți mânerul capacului, rotind în sensul acelor de ceasornic și deschideți-l. (Imaginile 2 și 3 ) Mâncarea este gata.

**Atunci când gătiți alimente care se pot lipi, supapa de limitare a presiunii nu trebuie ridicată înainte ca indicatorul luminos pentru menținerea temperaturii nu se oprește din clipit iar flotorul cade în jos. În caz contrar, mâncarea va ieși prin acul supapei de golire. În general, vă sugerăm să așteptați ca presiunea să fie eliberată prin supapă, însă acest proces poate dura ceva timp. Dacă doriți să grăbiți răcirea, puteți opri alimentarea cu energie și acoperiți capacul cu un prosop umed. Dacă doriți să eliberați dumneavoastră presiunea, este indicat să eliberați aburul atunci când indicatorul luminos stă aprins, fapt ce semnalizează că presiunea interioară este în scădere. Cu toate acestea, trebuie să fiți atent deoarece există posibilitatea eliberării de abur fierbinte.**

### CURĂȚAREA

1. Scoateți oala din priză și lăsați-o să se răcească înainte de a o curăța.
2. Ștergeți carcasa acesteia cu o cârpă moale. Nu o spălați cu apă și nu pulverizați apă peste aceasta.
3. Scoateți colectorul de abur pentru a-l spăla bine, apoi ștergeți-l cu o cârpă umedă și puneți-l la loc.
4. Spălați bine partea interioară a capacului, inclusiv garnitura de etanșare, supapa de limitare a presiunii, dispozitivul de blocare, acul supapei de golire, supapa cu flotor și apoi ștergeți-le cu o cârpă uscată.
5. Spălați vasul interior cu un burete sau cu o perie moale care să nu fie din metal și apoi ștergeți partea exterioară a acestuia cu o cârpă moale și uscată.

### ATENȚIONĂRI

1. Nu utilizați oala de gătit în spații umede sau în apropierea substanțelor inflamabile.
2. Urmați instrucțiunile de la punctul doi din ghidul de utilizare atunci când introduceți alimentele și apa.
3. Nu deteriorați garnitura de etanșare deoarece nu este permisă înlocuirea acesteia cu alte garnituri din cauciuc și nici cu un inel de tensiune pentru a mări etanșeitatea.
4. Este recomandată să spălați dispozitivul de blocare cât de des posibil pentru a-l menține curat.
5. Nu deschideți capacul forțat atunci când plutitorul este în poziție ridicată.
6. Supapa de limitare a presiunii nu trebuie apăsată cu obiecte grele și nici nu poate fi înlocuită cu alte obiecte.
7. Nu introduceți o cârpă între capac și izolatorul termic deoarece poate afecta siguranța produsului.
8. Este recomandat să mențineți curate atât suprafața exterioară a bazei vasului interior cât și suprafața încălzitorului, ba mai mult chiar, vasul interior nu trebuie să fie în contact direct cu căldura, deasupra focului, și nici nu poate fi înlocuit cu altul.
9. Utilizați lingurile din lemn sau plastic pentru a preveni deteriorarea stratului anti-aderent.
10. Țineți fața și mâinile la distanță de orificiul de evacuare atunci când aburul este evacuat și nu atingeți capacul cât oala este în funcțiune deoarece vă puteți arde.
11. Timpul maxim de menținere a temperaturii este de 24 de ore dar este bine să nu depășească 6 ore pentru a vă putea bucura de mâncăruri gustoase.
12. Nu este normal ca în timpul funcționării să fie eliberată o cantitate mare de aburi în jurul capacului; în acest caz se poate utiliza dispozitivul de siguranță pentru evacuarea presiunii. Scoateți oala din priză, nu o mai utilizați și duceți-o la centru de service autorizat pentru a fi verificată, reparată sau reglată.
13. Pentru a muta oala, țineți-o de mânerul vasului și nu de mânerul capacului.
14. În cazul în care apare o problemă pe parcursul utilizării, duceți oala la centru de service autorizat pentru a fi verificată, reparată sau reglată.
15. Nu demontați oala și nici nu înlocuiți părțile componente cu altele. În plus, piesele de schimb trebuie înlocuite cu altele corespunzătoare furnizate de compania noastră.

16. Nu demontați cablul de alimentare în caz că este deteriorat; mai mult, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special sau cu piesa de schimb furnizată de compania noastră sau de departamentul de întreținere.
17. Înlocuirea cablului de alimentare: în cazul în care cablul de alimentare a fost deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu de alimentare special furnizat de producător, centrul de service sau distribuitor.
18. Suprafața produsului devine foarte fierbinte pe parcursul funcționării/utilizării. Nu atingeți!
19. Nu permiteți copiilor, persoanelor cu dezabilități, bolnavilor cu probleme mentale sau senzoriale sau persoanelor lipsite de experiența și cunoștințele necesare să utilizeze produsul singure.
20. Produse pentru utilizare casnică sau în restaurante. Adulții trebuie să supravegheze copiii pentru a se asigura că aceștia nu se joacă cu produsul.

CODUL AFIȘAT	PROBLEMA
E1	Senzor deconectat
E2	Scurt circuit senzor
E4	Întreprătorul de semnal nu funcționează

#### PARAMETRI TEHNICI

Tensiune:..... 220-240 V ~ 50 Hz  
 Putere: ..... 1000 W  
 Capacitate: ..... 6 L  
 Diametru:..... 22 cm  
 Presiune de lucru: ..... 40-70 kpa  
 Presiune limită: ..... 90 kpa  
 Menținere temperatură: ..... 60-80°C  
 Menținere presiune: ..... 0-99 minute

#### Eliminarea corectă a acestui produs



Acest simbol indică faptul că acest produs nu se va elimina odată cu alte deșeurii menajere pe teritoriul UE. Pentru a nu afecta mediul înconjurător sau sănătatea persoanelor în urma unei eliminări necontrolate a deșeurilor, reciclați-l corespunzător pentru a sprijini reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Pentru a restitui aparatul dv uzat, apălați la sistemele de restituire și colectare sau luați legătura cu distribuitorul de la care ați achiziționat acest produs. Distribuitorul poate prelua acest produs, predându-l punctelor de reciclare ecologică.

#### DEPANARE

NR.	MANIFESTARE	CAUZA	DEPANARE
1	Dificultăți la închiderea capacului	Garnitura de etanșare nu este montată corect	Montați-o corect
		Plutitorul se lipește de împingător	Împingeți ușor împingătorul
2	Dificultăți la deschiderea capacului	Plutitorul este încă în poziție ridicată după eliberarea aburului	Apăsăți ușor plutitorul cu un bețșor
3	Din capac iese abur	Garnitura de etanșare nu este montată	Montați garnitura
		Garnitura de etanșare prezintă resturi de mâncare	Curățați garnitura
		Garnitura de etanșare este deteriorată	Înlocuiți garnitura
		Capacul este deblocat	Blocați capacul
4	Din supapa cu plutitor iese abur	Garnitura de etanșare a supapei cu plutitor are resturi de mâncare	Curățați garnitura supapei cu plutitor
		Garnitura supapei cu plutitor este deteriorată	Înlocuiți garnitura supapei cu plutitor
5	Plutitorul nu se ridică	Plutitorul blochează mânerul din plastic	Duceți produsul la departamentul de întreținere pentru verificare, reparare sau reglare.
		Capacul sau supapa de limitare a presiunii scapă abur	Duceți produsul la departamentul de întreținere pentru verificare, reparare sau reglare.

Remarcă: Ne pare rău că nu vă putem informa personal referitor la posibilele modificări. Mulțumim pentru înțelegere.

#### TIMPI DE PREPARARE: (fig B):

NR.	SIMBOL	SETARE TIMP (minute)	INFORMAȚII (minute)
1	FASOLE (BEAN)	32	25-50 reglabil
2	CARNE (MEAT)	24	12-30
3	PRĂJITURI (CAKE)	30	30-50
4	ÎNCĂLZIRE (HEATING)	10	5-15
5	OREZ (RICE)	în funcție de numărul de căni	
	1-3 CĂNI (CUP)	5	5-16
	4-7 CĂNI	8	8-16
	8-12 CĂNI	12	8-16
6	TĂIȚEI (NOODLES)	3	3-18
7	SUPĂ (SOUP)	21	15-40
8	OASE (BONE)	30	25-40
9	TERCI (PORRIDGE)	20	15-25
10	+/-	reglarea temporizatorului apăsând	
11	PRESETARE (PRESET SETTING)	pentru pregătirea din timp și începerea automată a preparării poate fi setat între 0,5 și 24 de ore (nu și pentru funcția CAKE)	
12	SETARE DE MENȚINERE A PRESIUNII (PRESSURE KEEPING SETTING)	pentru a alege durata de menținere sub presiune poate fi reglat între 2 și 99 de minute	
13	ANULARE ÎNCĂLZIRE (WARM CANCEL)	Aparatul de gătit începe automat prepararea după ce s-a ales funcția dorită și utilizează funcția de menținere la cald după terminare. Temperatura este menținută între 65°C și 75°C. Durata maximă de menținere la cald este de 24 de ore.	

## INSTRUKCJA OBSŁUGI SZYBKOWARU ELEKTRYCZNEGO

Przeczytaj instrukcję zanim zaczniesz korzystać z urządzenia

### CECHY:

Wielofunkcyjne szybkowary ciśnieniowe naszej produkcji to innowacyjny produkt wykorzystujący najnowsze technologie – dlatego doskonale zastępują tradycyjne szybkowary ciśnieniowe, szybkowary do ryżu czy naczynia do duszenia potraw, jednocześnie łącząc ich zalety. Ze względu na poniższe zalety urządzenia tego typu powinny być podstawowym wyposażeniem kuchni każdej nowoczesnej rodziny: temperatura i ciśnienie sterowane są komputerowo, naczynia wykonane są z zaawansowanych materiałów, modne wzornictwo, niezawodne bezpieczeństwo, różnorodność funkcji, prostota obsługi, oszczędność energii oraz zachowanie wartości odżywczych potraw.

- Różnorodne funkcje, takie jak: gotowanie, duszenie, gotowanie na parze.
- W pełni automatyczne sterowanie całym procesem.
- Opóźnienie gotowania do 24 godzin.
- Wysoka sprawność grzejna; oszczędność do 60% energii i 40% czasu.
- Szczelna konstrukcja, pozwalająca zachować pełnię wartości odżywczych i smakowych, przy jednoczesnym zmiękczeniu potraw.
- Powłoka zapobiegająca przywieraniu do wnętrza naczynia – ułatwia czyszczenie.
- Niezawodne elementy zabezpieczające:
  - zabezpieczenie otwarcia i zamknięcia pokrywy – gwarantuje brak nadciśnienia, gdy pokrywa nie jest zablokowana na izolacji termicznej, oraz blokuje pokrywę, gdy w naczyniu występuje nadciśnienie.
  - kontrola ciśnienia – automatyczne odcinanie zasilania i przejście w tryb podtrzymywania ciśnienia, gdy osiągnie ono pożądaną wartość.
  - ogranicznik ciśnienia – zapobiega powstaniu nadmiernego ciśnienia poprzez wypuszczanie pary, jeżeli ciśnienie w naczyniu przekroczy wartość maksymalną i zawiodą systemy sterowania temperaturą i ciśnieniem.
- Osłona ogranicznika ciśnienia – zapobiega zablokowaniu igły zaworu przez gotowane produkty.
- Awaryjne obniżanie ciśnienia – chroni przed eksplozją, poprzez automatyczne obniżenie ciśnienia polegające na wypuszczeniu nadmiaru przez pokrywę, gdy zawieszce ogranicznik ciśnienia a ciśnienie w urządzeniu przekroczy maksymalne ciśnienie robocze.

- Ogranicznik temperatury – automatycznie przerywa podgrzewanie, w przypadku podgrzania pustego garnka wewnętrznego lub rozgrzania urządzenia bez wewnętrznego garnka, po osiągnięciu właściwej temperatury.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem – automatycznie odcina zasilanie, gdy wewnątrz urządzenia osiągnięta zostanie maksymalna temperatura.
- Opatentowane zabezpieczenie przed eksplozją przy otwartej pokrywie – umożliwia podniesienie ciśnienia w urządzeniu wyłącznie po właściwym zablokowaniu pokrywy; w przeciwnym razie urządzenie działa tylko w trybie podgrzewania, bez nadciśnienia.

### UWAGA SPECJALNA:

#### 1. Wybór funkcji i ustawianie czasu utrzymywania nadciśnienia.

Po włączeniu urządzenia wybrana jest funkcja RYŻ. Jeśli chcesz wybrać opcję ZUPA, naciśnij ZUPA; wskaźnik opcji zacznie migać. Po 8 błyskach urządzenie przejdzie w wybrany tryb i włączą się wskaźniki ZUPA i CZAS UTRZYMYWANIA NADCIŚNIENIA.

**UWAGA:** czas wyświetlany na ekranie oznacza czas utrzymywania nadciśnienia – czas podgrzewania nie jest uwzględniony (zależy on od ilości i rodzaju gotowanych produktów) – dlatego faktyczny czas gotowania będzie nieco dłuższy.

#### 2. Użytkowanie

- Przed użyciem sprzętu załóż zawór ograniczający ciśnienie.
- Nie dotykaj pokrywy podczas pracy urządzenia – jest bardzo gorąca.
- Po wybraniu funkcji odczekaj aż wskaźnik mignie 8 razy – urządzenie rozpocznie pracę po tym czasie.
- Nie zbliżaj rąk do zaworu zabezpieczającego, gdyż może to spowodować oparzenie rąk.
- Urządzenie powinno znajdować się w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie podłączaj zasilania, jeśli pokrywa nie została zablokowana.
- Sprawdź, czy zawór ograniczający ciśnienie nie jest zasłonięty lub zablokowany.

Ilustracja 1 (a+b)  
Airproof = Szczelny  
Exhaust = Wylot powietrza

### CZĘŚCI I WŁAŚCIWOŚCI (patrz obrazek A)

- Rączka
- Rączka pokrywy
- Pokrywa
- Zawór ograniczający ciśnienie
- Igła zaworu spustowego
- Zawór pływakowy
- Pływak
- Garnek wewnętrzny
- Izolacja termiczna
- Pierścień pośredni
- Panel sterowania
- Grzałka
- Skraplacz
- Ucho garnka
- Obudowa zewnętrzna
- Przewód z wtyczką
- Podstawa
- Uszczelka zaworu pływakowego
- Zabezpieczenie przed zatkanie
- Uszczelka
- Przyciski dotykowe
- Wiszący talerz

Dew Collector Installation = Instalacja skraplacza  
Install = Instalacja  
Dismantle = Demontaż  
Float valve = Zawór pływakowy  
Accessories = Akcesoria  
Measuring cup = Kubek z miarką  
Pull out = Wyciągnij  
Dismantling = Demontaż  
Press down = Naciśnij  
Installing = Instalacja  
Pull up = Do góry  
Dismantling = Demontaż  
Press down = Naciśnij  
Installing = Instalacja  
Rice spoon = Łyżka do ryżu

### INSTRUKCJA OBSŁUGI

- Otwórz pokrywę. Trzymając za rączkę obróć pokrywę w prawo – do oporu – i otwórz ją. (Ilustracje 2 i 3)
- Umieść produkty i wodę w garnku. Gotowane produkty i woda nie powinny zapełniać więcej niż 4/5 garnka, a w przypadku produktów zwiększających swoją objętość, nie więcej niż 3/5, jednocześnie woda i gotowane produkty nie mogą zajmować mniej niż 1/5 pojemności naczynia. (Ilustracje 4, 5 i 6)
- Zamocuj garnek wewnętrzny w izolacji termicznej. Najpierw oczyść zewnętrzną powierzchnię wewnętrznego garnka, powierzchnię grzałki i wnętrze izolacji termicznej; następnie zainstaluj wewnętrzny garnek w izolacji termicznej i upewnij się, że dobrze do siebie przylegają. (Ilustracja 7)

- Zamknij pokrywę. Załóż uszczelkę na pokrywę. Obróć uszczelkę w lewo i prawo, aby dobrze się ułożyła. Trzymając za rączkę ustaw pokrywę w położeniu skrajnym, obróć pokrywę w lewo, aby ją zablokować. (Ilustracje 8 i 9)
- Zainstaluj zawór ograniczający ciśnienie i upewnij się, że pływak jest opuszczony (warunek konieczny!).
- Włącz zasilanie. Na wyświetlaczu pojawi się: Opcja domyślna: wybierz funkcję ryż; po 8 mrugnięciach wskaźnika urządzenie zacznie pracę, a na wyświetlaczu pojawi się czas podtrzymywania nadciśnienia.

### PRZYCIŚK OPÓŹNIANIE ROZPOCZĘCIA GOTOWANIA

- Naciśnij przycisk OPÓŹNIANIE ROZPOCZĘCIA GOTOWANIA. Na wyświetlaczu pojawi się aktualna wartość czasu, a wskaźnik zacznie migać. Aby zwiększyć lub zmniejszyć wartość, naciśnij „+/-”. Każde naciśnięcie przycisku zwiększa lub zmniejsza wartość o 0,5 godzin. Po osiągnięciu wartości przekraczającej 10 godzin naciśnięcie przycisku powoduje zwiększenie lub zmniejszenie wartości o 1 godzinę. Maksymalna wartość czasu możliwa do ustawienia, to 24 godzin.
- Po ustawieniu czasu i wybraniu funkcji, lub ustawieniu czasu podtrzymywania nadciśnienia, odczekaj aż wskaźnik mignie 8 razy. Szybko rozpocznie proces odliczania ustawionego czasu, gotowanie rozpocznie się po upływie ustawionego czasu.

### USTAWIENIE UTRZYMANIA CIŚNIENIA - KLAWISZ

- Nacisnąc USTAWIENIE UTRZYMANIA CIŚNIENIA a następnie jednokrotnie „+/-”, by zwiększyć lub zmniejszyć, przytrzymanie klawisza wydłuża czas o 1 min. Maksymalny czas utrzymywania ciśnienia wynosi 99min.
- Po zakończeniu ustawiania czasu wskaźnik mignie 8 razy i rozpocznie się gotowanie. Gdy wewnątrz szybkowaru osiągnięte zostanie ustawione ciśnienie, czas podtrzymywania podciśnienia zmniejszy się o 1 minutę.
- Funkcja ryżu ma trzy możliwości stosownie do różnej pojemności kubka.
- Regulacja przyciskami „+/-”. Niezależnie od wybranej funkcji (domyślnej, opóźnionego gotowania, funkcji ustawiania czasu nadciśnienia) czas podciśnienia możesz zmienić za pomocą przycisków „+/-”.

- Naciśnięcie CIEPŁO/ANULUJ spowoduje anulowanie wyboru funkcji.
- Gdy urządzenie pracuje, naciśnij CIEPŁO/ANULUJ, aby je wyłączyć.  
Po zakończeniu każdej funkcji urządzenie może automatycznie przełączyć się w tryb utrzymywania temperatury. Maksymalna wartość czasu podtrzymywania temperatury, możliwa do ustawienia, to 24 minuty.
- Otwieranie szybkowaru.  
Trzymając za rączkę obróć pokrywę w prawo – do oporu – i otwórz ją. (Ilustracja 2 i 3) Potrawa jest gotowa!

**W przypadku gotowania potraw o lepkiej konsystencji nie należy podnosić zaworu ograniczającego ciśnienie jeżeli miga lampka wskaźnika utrzymywania temperatury a pływak nie opuścił się. W przeciwnym razie gotowane produkty dostaną się do zaworu. Najlepiej jest poczekać aż ciśnienie samoczynnie się obniży, co może potrwać dłuższą chwilę. Jeżeli chcesz przyspieszyć chłodzenie, wyłącz zasilanie i przykryj pokrywę mokrym ręcznikiem. Jeśli chcesz obniżyć ciśnienie samodzielnie, wypuść nadmiar pary, dopiero gdy lampka podtrzymywania temperatury zaświeci się – oznacza to spadek ciśnienia do niskiego poziomu. W międzyczasie zachowaj ostrożność, aby nie oparzyć się parą wydobywającą się z szybkowaru.**

#### CZYSZCZENIE

- Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz urządzenie od prądu i pozwól mu ostygnąć.
- Obudowę szybkowaru można przecierać miękką szmatką. Nie myj obudowy wodą oraz chroń urządzenie przed zachlapaniem.
- Zdemontuj skraplacz i dokładnie go umyj, przetrzyj go mokrą ściereczką i zamontuj na miejscu.
- Dokładnie umyj wewnętrzną stronę pokrywy, w tym: uszczelkę, zawór ograniczający ciśnienie, osłonę zaworu, igłę zaworu spustowego, zawór pływakowy i wysusz je miękką ściereczką.
- Umyj garnek wewnętrzny gąbką lub niemetalową miękką szmatką i wytrzyj do sucha stronę zewnętrzną, używając miękkiej ściereczki.

#### ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Nie używaj szybkowaru w środowisku wilgotnym ani w pobliżu substancji łatwopalnych.
- Umieszczając w szybkowarze produkty do gotowania i wodę, przestrzegaj wskazówek opisanych w kroku drugim instrukcji.
- Zachowaj ostrożność, aby nie uszkodzić uszczelki, gdyż nie można jej wymienić na zwykłą uszczelkę gumową, ani uszczelkę innego typu.
- Oslonę zaworu należy czyścić możliwie jak najczęściej.
- Nie otwieraj pokrywy na siłę, jeżeli pływak znajduje się w górnym położeniu.
- Zaworu ograniczającego ciśnienie nie można naciskać ciężkimi przedmiotami ani wymieniać go na inny.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów (np.: ręczników) pomiędzy izolacją termiczną a pokrywą, gdyż stwarza to potencjalne zagrożenie.
- Należy dbać o czystość dna garnka wewnętrznego i grzałki. Garnek wewnętrzny nie może być wykorzystywany do gotowania nad otwartym ogniem, ani nie można go zastępować innym garnkiem.
- Aby nie uszkodzić powłoki zapobiegającej przywieraniu potraw, należy używać łyżek wykonanych z drewna lub tworzyw sztucznych.
- Nie zbliżaj twarzy ani innych części ciała do zaworu spustowego, z którego wydobywa się para; nie dotykaj pokrywy podczas pracy urządzenia – niebezpieczeństwo poparzeń.
- Maksymalny czas podtrzymywania temperatury wynosi 24 godziny, jednak nie zalecamy przekraczania 6 godzin, gdyż może to pogorszyć jakość potraw.
- Wydobywanie się znacznych ilości pary spod pokrywy podczas pracy szybkowaru jest objawem uszkodzenia, w takiej sytuacji zabezpieczeniem jest awaryjne obniżenie ciśnienia. Odłącz urządzenie i dostarcz je do autoryzowanego zakładu naprawczego, w celu dokonania naprawy, regulacji lub testów.
- Nie przenoś szybkowaru chwytając za rączkę pokrywy – użyj ucha garnka.
- W razie awarii podczas pracy dostarcz urządzenie do autoryzowanego zakładu naprawczego, w celu dokonania naprawy, regulacji lub testów.
- Nie dokonuj samodzielnego demontażu lub napraw szybkowaru. Części zamienne zawsze powinny pochodzić od producenta sprzętu.

- W razie uszkodzenia przewodu nie próbuj go naprawić samodzielnie. Przewód powinien zostać wymieniony na specjalistyczny przewód zasilający lub oryginalną część zamienną.
- Wymiana przewodu zasilającego: w razie uszkodzenia przewodu zasilającego należy go wymienić na specjalistyczny przewód zasilający dostarczony przez producenta, serwis techniczny lub dystrybutora.
- Powierzchnia szybkowaru podczas pracy osiąga bardzo wysoką temperaturę. Nie dotykaj!
- Urządzenia nie powinny obsługiwać dzieci, osoby upośledzone, osoby o ograniczonej sprawności sensorycznej lub psychicznej, osoby niedoświadczone lub posiadające niewystarczającą wiedzę.
- Produkt może być użytkowany w gospodarstwie domowym lub punktach gastronomicznych. Rodzice powinni zadbać o to, by dzieci nie bawiły się produktem.

KOD NA WYŚWIETLACZU	PROBLEM
E1	Wyłączenie czujnika
E2	Zwarcie w czujniku
E4	Przełącznik sygnału nie działa

#### PARAMETRY TECHNICZNE

Napięcie: ..... 220-240 V ~ 50 Hz  
 Moc: ..... 1000 W  
 Pojemność: ..... 6 L  
 Średnica: ..... 22cm  
 Ciśnienie robocze: ..... 40-70 kpa  
 Ograniczenie ciśnienia: ..... 90 kpa  
 Podtrzymywanie temperatury: ..... 60-80°C  
 Podtrzymywanie ciśnienia: ..... 0-99 min

#### Prawidłowa likwidacja niniejszego produktu



Ten znak oznacza, że na terenie UE niniejszy produkt nie powinien być wyrzucany wraz z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwej szkodliwości dla środowiska lub zdrowia ludzkiego z powodu niekontrolowanej likwidacji odpadów, należy odpowiedzialnie oddawać odpady do wtórnego przetworzenia, by promować zrównoważone ponowne wykorzystywanie surowców materiałowych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, proszę skorzystać z systemu zwrotu i zbioru lub skontaktować się ze sklepem, w którym produkt został zakupiony. Obsługa zabierze produkt w celu bezpiecznego wtórnego przetworzenia.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

L.P.	ZJAWISKO	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
1	Trudność w zamykaniu pokrywy	Uszczelka jest zainstalowana niepoprawnie	Popraw ułożenie części
		Pływak przykleił się do popychacza	Delikatnie naciśnij na popychacz
2	Trudność w otwieraniu pokrywy	Zawór pływakowy jest nadal w górnym położeniu (po wypuszczeniu pary)	Delikatnie naciśnij na zawór pływakowy, korzystając z wykalaczki
3	Para wydobywa się spod pokrywy	Uszczelka nie została założona	Założ uszczelkę
		Uszczelka jest zanieczyszczona	Oczyść uszczelkę
		Uszczelka jest uszkodzona	Wymień uszczelkę
		Pokrywa nie jest zablokowana	Zablokuj pokrywę
4	Para wydobywa się z zaworu pływakowego	Uszczelka zaworu jest zanieczyszczona	Oczyść uszczelkę zaworu pływakowego
		Uszczelka zaworu jest uszkodzona	Wymień uszczelkę zaworu pływakowego
5	Pływak nie podnosi się	Pływak opiera się o rączkę	Zanieść szybkiwar do punktu naprawczego, w celu sprawdzenia, regulacji lub naprawy.
		Spod pokrywy lub zaworu ograniczającego ciśnienie wydobywa się para.	Zanieść szybkiwar do punktu naprawczego, w celu sprawdzenia, regulacji lub naprawy.

Uwaga: Z przykrością informujemy, że nie jesteśmy w stanie poinformować naszych klientów o wprowadzanych zmianach. Dziękujemy za wyrozumiałość.

## CZASY GOTOWANIA (patrz obrazek B):

L.P.	SYMBOL	USTAWIONY CZAS (minuty)	INFORMACJA (minuty)
1	ZIARNA (BEAN)	32	25-50 nastawny
2	MIĘSO (MEAT)	24	12-30
3	CIASTO (CAKE)	30	30-50
4	GRZANIE (HEATING)	10	5-15
5	RYŻ (RICE)	zależnie od ilości kubków	
	1-3 KUBKÓW (CUP)	5	5-16
	4-7 KUBKÓW	8	8-16
	8-12 KUBKÓW	12	8-16
6	KLUSKI (NOODLES)	3	3-18
7	ZUPA (SOUP)	21	15-40
8	KOŚĆ (BONE)	30	25-40
9	OWSIANKA (PORRIDGE)	20	15-25
10	+/-	ustawienie timera naciśnięciem	
11	USTAWIENIE WSTĘPNE (PRESET SETTING)	uprzednie przygotowanie i automatyczne rozpoczęcie gotowania ustawialne od 0,5 do 24 godzin (nie dla funkcji CAKE)	
12	USTAWIENIA UTRZYMANIA CIŚNIENIA PRESSURE KEEPING SETTING	wybór czasu utrzymywania ciśnienia ustawialne od 2 do 99 minut	
13	PRZERWANIE PODGRZEWANIA (WARM CANCEL)	Kuchnia zaczyna gotowanie automatycznie, po wybraniu pożądanej funkcji i podtrzymuje podgrzewanie po zakończeniu. Temperatura zawiera się pomiędzy 65°C a 75°C. Maksymalny czas podgrzewania 24 godziny.	

## PRIRUČNIK ZA KORISNIKE ELEKTRIČNOG EKSPRES LONCA

Pročitajte ovaj priručnik pre korišćenja proizvoda

## FUNKCIJE:

Naš višenamenski ekspres lonac predstavlja novu vrstu uređaja za spremanje hrane sa najnovijom tehnologijom, a zamenjuje ekspres lonac, lonac za kuvanje pirinča i klasičnu šerpu, a kombinuje prednosti svakog od njih. Pored toga, ova vrsta lonca je dizajnirana da bude prvi izbor savremene porodice, jer njegovu temperaturu i pritisak automatski reguliše računar, a poseduje mnoge karakteristike poput napredne strukture, modernog dizajna, pouzdanosti i bezbednosti, više različitih opcija, lakoće upotrebe, uštede energije i očuvanja hranljivih sastojaka.

- Više funkcionalnih opcija, kao što su kuvanje, kuvanje na pari, diniranje i prženje;
- Automatska računarska kontrola celokupne procedure;
- Mogućnost odloženog starta za najviše 24 sata;
- Izuzetna termička efikasnost uz uštedu energije od 60% i uštedu vremena od 40%;
- Struktura koja omogućava savršeno zatvaranje lonca kako bi hranljivi sastojci i ukusi ostali u jelu, a hrana bila meka;
- Unutrašnja posuda presvučena slojem koji sprečava lepljenje i koji se lako pere;
- Aparat poseduje sledeće pouzdane sisteme zaštite:
  - Zaštitna postavka za skidanje i stavljanje poklopca – služi da lonac ne podiže pritisak ako poklopac ne zaključa termoizolator, koji se zaključava čim se u loncu stvori pritisak.
  - Postavka za kontrolu pritiska – može automatski da isključi napajanje strujom i da se prebaci na režim održavanja pritiska kada pritisak u loncu dostigne zadatu vrednost.
  - Zaštitna postavka za ograničavanje pritiska – može da ograniči pritisak ispuštanjem pare kada pritisak u loncu premaši maksimalni radni pritisak usled kvara sistema za kontrolu temperature i pritiska.
  - Postavka zaštite od blokiranja za ograničavanje pritiska – može da spreči da hrana blokira iglu ispusnog ventila.
  - Postavka za bezbednosno ispuštanje pritiska – može da spreči eksploziju tako što automatski ispušta višak pritiska duž celog poklopca u slučaju kvara sistema za ograničavanje pritiska i u slučaju da pritisak u loncu premaši maksimalni radni pritisak.
  - Zaštitna postavka za ograničavanje temperature – može automatski da prekine grejanje čim prazan lonac počne da se zagreva,

ako lonac počne da se zagreva bez unutrašnje posude ili ako temperatura dostigne zadatu vrednost.

- Zaštitna postavka za pregrevanje – može automatski da prekine napajanje strujom kada temperatura u loncu premaši graničnu vrednost.
- Zaštitna postavka za zatvaranje poklopca protiv eksplozije – može da obezbedi da ekspres lonac zadržava pritisak unutra samo ako je poklopac pravilno stavljen, a u suprotnom se sadržaj samo greje, bez podizanja pritiska.

## POSEBNE NAPOMENE:

## 1. Biranje funkcije i postavka vremena održavanja pritiska.

Na primer, podešena je funkcija PIRINAČ prilikom uključivanja lonca. Ako biste želeli ČORBA, pritisnite ČORBA i počete da sija lampica za tu funkciju. Nakon što zatrepti 8 puta, počete da radi automatski, a lampica funkcije ČORBA i lampica funkcije VREME ODRŽAVANJA PRITISKA će sijati.

**NAPOMENA:** Vreme prikazano na ekranu označava samo vreme održavanja pritiska, bez vremena grejanja (vreme grejanja zavisi od količine i vrste hrane koju spremate), tako da je ukupno vreme kuvanja malo duže od prikazanog vremena.

## 2. Tokom upotrebe

- Nemojte zatvarati ventil za ograničavanje pritiska ako ga ne koristite.
- Nipošto ne dodirujte poklopac dok lonac radi jer je vreo.
- Kada izaberete funkciju, lampica trepti 8 puta pa se automatski uključi.
- Ne stavlajte ruke na ispusni ventil da se ne biste opekli dok se ispušta para.
- Ekspres lonac držite van domašaja dece.
- Nipošto ne uključujte aparat u struju dok sasvim ne zatvorite poklopac.
- Ništa ne sme da se nađe na ventilu za ograničavanje pritiska.

Ilustracija 1 (a+b)

Airproof = Ne pušta vazduh  
Exhaust = Pušta vazduh

## DELOVI I KARAKTERISTIKE (slika A)

- Drška
- Poklopac drške
- Poklopac
- Ventil za ograničavanje pritiska
- Igla ispusnog ventila
- Ventil sa plovkom
- Plovak
- Unutrašnja posuda

9. Termoizolator
10. Srednji prsten
11. Kontrolna tabla
12. Grejač
13. Sakupljač kondenza
14. Uvo posude
15. Kučište
16. Kabl za napajanje, utikač
17. Podnožje
18. Zaptivni prsten ventila sa plovkom
19. Zaštita od blokiranja
20. Zaptivni prsten
21. Dugmad
22. Tanjir

Dew Collector Installation = Postavljanje sakupljača kondenza

Install = Postavljanje

Dismantle = Rastavljanje

Float valve = Ventil sa plovkom

Accessories = Dodaci

Measuring cup = Merica

Pull out = Izvucite

Dismantling = Rastavljanje

Press down = Pritisnite nadole

Installing = Postavljanje

Pull up = Povucite nagore

Dismantling = Rastavljanje

Press down = Pritisnite nadole

Installing = Postavljanje

Rice spoon = Kašika za pirinač

## VODIČ ZA RAD

1. Skinite poklopac. Držeći poklopac za dršku, okrenite ga u smeru kazaljke na satu dokle može i skinite ga. (Ilustracije 2 i 3)
2. Sipajte vodu i hranu u unutrašnju posudu. Hrana i voda smeju da zauzimaju najviše 4/5 ukupne zapremine, hrana koja lako povećava zapreminu najviše 3/5, dok hrana i voda moraju da zauzimaju najmanje 1/5. (Ilustracije 4, 5 i 6)
3. Postavite unutrašnju posudu u termoizolator. Prvo očistite spoljašnjost unutrašnje posude, površinu grejača i unutrašnjost termoizolatora; zatim postavite unutrašnju posudu u termoizolator i proverite da li je pravilno nalegla. (Ilustracija 7)
4. Vratite poklopac. Postavite zaptivni prsten na poklopac. Zarotirajte zaptivni prsten nalevo i nadesno dok ne nalegne pravilno. Držeći poklopac za dršku, postavite ga na odgovarajuće mesto i okrenite ga u smeru suprotnom od smera kazaljke na satu dokle može. (Ilustracije 8 i 9)
5. Postavite ventil za ograničavanje pritiska i proverite da li je plovak spušten (potrebno je da bude spušten pre početka rada).

6. Kada uključite aparat, na ekranu piše: Podrazumevana opcija: Izaberite funkciju Pirinač; nakon 8 treptaja lampice, počecé da radi automatski, a na ekranu će se prikazati vreme održavanja pritiska.

## PRITISKANJE DUGMETA UNAPRED ZADATA POSTAVKA

- Pritisnite dugme UNAPRED ZADATA POSTAVKA; na ekranu će se prikazati odgovarajuće vreme, a lampica će početi da trepti. Pritiskanjem dugmeta „+/-“ povećavate, odnosno smanjujete, vreme; svakim pritiskom vreme se povećava, odnosno smanjuje, za po 0,5 sata. Kada unapred zadato vreme premaši 10 sati, svakim pritiskanjem dugmeta vreme se povećava, odnosno smanjuje, za po 1 sat. Maksimalno unapred zadato vreme može da bude 24 sata.
- Kada podesite vreme i izaberete jednu od funkcija, odnosno podesite održavanje pritiska, sačekajte da lampica zatrepti 8 puta; ekspres lonac će početi da odbrojava vreme i počecé automatski da radi po isteku odbrojavanja zadatog vremena.

## TASTER ZA PODEŠAVANJE ODRŽAVANJA PRITISKA

- Pritisnite PODEŠAVANJE ODRŽAVANJA PRITISKA, a zatim pritisnite „+/-“ da povećate ili smanjite. Svakim pritiskom, vreme održavanja pritiska se povećava ili smanjuje za 1 minut. Maksimalno trajanje održavanja pritiska je 99 minuta.
- Kada završite podešavanje vremena održavanja pritiska, lampica će da zatrepti 8 puta, a aparat će automatski početi da radi. Kada pritisak u posudi dostigne zadatu vrednost, vreme održavanja pritiska će se smanjiti za 1 minut.
- U zavisnosti od veličine posude imate tri funkcije za spremanje pirinča.
- Funkcija „+/-“: Bez obzira na to da li ste izabrali podrazumevanu funkciju spremanja hrane, unapred zadatu funkciju ili funkciju održavanja pritiska, možete slobodnim pritiskanjem dugmeta „+/-“ da povećate ili smanjite vreme.
- Pritiskanjem dugmeta GREJANJE/PONIŠTI poništićete izabranu funkciju.
- Dok ekspres lonac radi, njegov rad prekidate pritiskom na dugme GREJANJE/PONIŠTI. Svaka funkcija može da se prebaci na režim održavanja toplote po završetku rada. Maksimalno vreme održavanja toplote je 24 sata.

- Isključite aparat iz struje. Držeći poklopac za dršku, okrenite ga u smeru kazaljke na satu dokle može i skinite ga. (Ilustracije 2 i 3) Hrana je spremna za serviranje.

**Prilikom kuvanja lepljive hrane, ventil za ograničavanje pritiska se ne sme podići dok lampica za održavanje toplote ne prestane da trepti i dok se plovak ne spusti. U suprotnom, hrana će izaći kroz iglu ispusnog ventila. Uopšteno uzev, predlažemo vam da sačekate da lonac sam ispusti pritisak, ali to može da potraje. Ako želite da ubrzate hlađenje, možete da isključite napajanje strujom i pokrijete poklopac mekom krpom. Ako želite da sami ispusite pritisak, učinite to dok lampica za održavanje temperature svetli, jer ona označava da se unutrašnji pritisak spušta, mada treba voditi računa u slučaju da se ispušta vrela para.**

## PRANJE

1. Pre pranja isključite aparat iz struje i sačekajte da se ohladi.
2. Mekom krpom obrišite telo aparata. Nemojte prati telo vodom niti prskati vodu po njemu.
3. Skinite sakupljač kondenza, dobro ga operite, prebrišite navlaženom krpom i vratite na mesto.
4. Unutrašnju stranu poklopca temeljno operite, uključujući zaptivni prsten, ventil za ograničavanje pritiska, zaštitu od blokiranja, iglu ispusnog ventila i ventil sa plovkom, pa ih osušite mekom krpom.
5. Unutrašnju posudu operite sunderom ili mekom četkom bez metalnih delova, pa spoljašnjost osušite mekom krpom.

## MERE OPREZA

1. Ne koristite ekspres lonac u vlažnoj sredini ili u sredini ispunjenoj zapaljivim materijama.
2. Prilikom sipanja vode i hrane pratite uputstva iz drugog koraka vodiča za rad.
3. Vodite računa da ne oštetite zaptivni prsten jer se on ne može zameniti drugom zaptivkom niti drugim prstenom radi boljeg zaptivanja.
4. Savetujemo da što češće perete zaštitu od blokiranja kako bi uvek bila čista.
5. Ne otvarajte poklopac na silu dok je plovak dignut.
6. Ventil za ograničavanje pritiska se ne sme pritiskati teškim predmetima niti zamenjivati drugim predmetima.
7. Ne stavljajte krpu između poklopca i termoizolatora da ne biste ugrozili bezbednost.
8. Održavajte čistoću spoljašnjeg dna unutrašnje posude i površine grejača; uz to, unutrašnju posudu ne smete grejati direktno na plamenu

niti se ona može zameniti nekom običnom posudom.

9. Koristite drveni ili plastični pribor da ne biste oštetili sloj koji sprečava lepljenje hrane.
10. Da se ne biste opekli, držite ruke i lice podalje od ispusnog otvora dok se ispušta para i ne dodirujte poklopac dok aparat radi.
11. Maksimalno vreme održavanja toplote je 24 sata, ali je najbolje da ne premaši 6 sati da bi jelo bilo optimalnog kvaliteta.
12. Ukoliko ispod poklopca izlazi dosta pare dok aparat radi, regulišite to postavkom za bezbednosno ispuštanje pritiska. Prekinite rad i isključite aparat, pa ga odnesite u ovlašćeni servis na pregled, popravku ili podešavanje.
13. Prilikom nošenja ekspres lonca, držite ga za uvo a ne za dršku poklopca.
14. U slučaju nekog problema u toku rada, odnesite aparat u ovlašćeni servis na pregled, popravku ili podešavanje.
15. Nemojte sami vršiti popravke ili menjati delove. Takođe, potrebno je koristiti rezervne delove koje proizvodi naša fabrika.
16. Nemojte sami rastavljati kabl za napajanje u slučaju oštećenja; on se mora zameniti specijalnim kablom ili specijalnim delovima koje proizvodi naša kompanija ili odeljenje za održavanje.
17. Zamena kabla za napajanje: Ako je kabl za napajanje oštećen, potrebno ga je zameniti specijalnim kablom za napajanje koji proizvodi naša kompanija, servisni centar ili koji prodaje naš distributer.
18. Površina aparata je vrela dok isti radi/dok se koristi. Nemojte dodirivati aparat!
19. Ne dozvolite da deca, osobe sa invaliditetom, sa senzornim ili metalnim smetnjama ili osobe sa nedovoljno iskustva i znanja samostalno koriste aparat.
20. Proizvod je dozvoljeno koristiti samo u domaćinstvu i restoranima. Odrasle osobe treba da vode računa da se deca ne igraju sa aparatom.

ŠIFRA NA EKRANU	PROBLEM
E1	Prekid rada senzora
E2	Prekid rada senzora
E4	Prekid za signal ne radi

**TEHNIČKI PARAMETAR**

Napon:.....220-240 V ~ 50 Hz  
 Snaga:.....1000 W  
 Kapacitet:.....6 L  
 Prečnik:.....22 cm  
 Radni pritisak: .....40-70 kpa  
 Ograničeni pritisak:.....90 kpa  
 Održavanje toplote: .....60-80°C  
 Održavanje pritiska:.....0-99 min

**Ispravno bacanje ovog priozvoda**

Ova oznaka ukazuje da ovaj proizvod u okviru EU ne treba bacati sa ostalim otpacima iz domaćinstva. U cilju sprečavanja nanošenja štete okolini ili zdravlju ljudi nekontrolisanim bacanjem otpadaka, pokažite odgovornost i reciklirajte ovaj proizvod kako biste podržali ponovno korišćenje materijalnih resursa. Za vraćanje vašeg upotrebljavanog uređaja, molimo vas da koristite sisteme za vraćanje i prikupljanje ili kontaktirate prodavca kod koga ste isti kupili. On će odneti uređaj na recikliranje bezbedno za okolinu.

**REŠAVANJE PROBLEMA**

BR.	FENOMEN	UZROK	REŠENJE
1	Poklopac se teško zatvara	Zaptivni prsten nije pravilno postavljen	Pravilno postavite zaptivni prsten
		Plovak gura polugu	Pažljivo gurnite polugu
2	Poklopac se teško skida	Plovak je dignut i posle ispuštanja pare	Pažljivo gurnite plovak tupim predmetom
3	Para izbija ispod poklopca	Zaptivni prsten nije postavljen	Postavite zaptivni prsten
		Na zaptivnom prstenu ima ostataka hrane	Očistite zaptivni prsten
		Zaptivni prsten je oštećen	Zamenite zaptivni prsten
		Poklopac nije okrenut do krajnje pozicije	Okrenite poklopac do krajnje pozicije
4	Para izbija iz ventila sa plovkom	Na zaptivnom prstenu ventila sa plovkom ima ostataka hrane	Očistite zaptivni prsten ventila sa plovkom
		Zaptivni prsten ventila sa plovkom je oštećen	Zamenite zaptivni prsten ventila sa plovkom
5	Plovak neće da se podigne	Plovak blokira plastikom drške	Odnosite aparat u servis radi pregleda, popravke ili podešavanja.
		Para izbija ispod poklopca ili iz ventila za ograničavanje pritiska	Odnosite aparat u servis radi pregleda, popravke ili podešavanja.

Napomena: Unapred se izvinjavamo ako se javi neka izmena o kojoj vas ne obavestimo lično. Hvala vam na razumevanju.

**VREME PRIPREME HRANE (slika B):**

BR.	SIMBOL	VREME (minuta)	INFORMACIJE (minuta)
1	PASULJ (BEAN)	32	25-50 prilagodljiv
2	MESO (MEAT)	24	12-30
3	TORTA (CAKE)	30	30-50
4	PODGREVANJE (HEATING)	10	5-15
5	PIRINAC (RICE)	Zavisí od količine	
	1-3 ŠOLJE (CUP)	5	5-16
	4-7 ŠOLJE	8	8-16
	8-12 ŠOLJE	12	8-16
6	TESTENINA (NOODLES)	3	3-18
7	SUPA (SOUP)	21	15-40
8	KOSKE (BONE)	30	25-40
9	KAŠA (PORRIDGE)	20	15-25
10	+/-	Podešavanje tajmera pritiskom na odgovarajuće dugme	
11	UNAPRED PODEŠENO (PRESET SETTING)	Priprema unapred radi automatskog pokretanja pripreme hrane Podesivo u rasponu od 0,5 do 24 h (nije pogodno za funkciju CAKE)	
12	ODRŽAVANJE PRITISKA (PRESSURE KEEPING SETTING)	Biranje vremena održavanja pritiska Podesivo u rasponu od 2 do 99 minuta	
13	OTKAŽI GREJANJE (WARM CANCEL)	Pećnica automatski počinje da sprema hranu nakon što izaberete željenu funkciju, a po završetku uključuje funkciju za održavanje temperature. Temperatura se kreće između 65°C i 75°C. Maksimalno vreme održavanja temperature je 24 sata.	

## ELEKTRISKĀ SPIEDIENA KATLA LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

Pirms ierīces lietošanas izlasiet rokasgrāmatu.

### FUNKCIJAS:

Daudzfunkciju spiediena katli ir jauna veida ierīces, kurās izmantota jaunākā tehnoloģija. Tie aizstāj spiediena katlus, risu vārīšanas katlus un sautēšanas katlus, apvienojot to priekšrocības. Šādam katlam jābūt mūsdienu ģimeņu pirmajai izvēlei. Tā temperatūru un spiedienu automātiski kontrolē dators, un tam ir tik daudz labu īpašību – uzlabota uzbūve, mūsdienīgs dizains, uzticama drošība, daudzfunkciju opcijas, ērta izmantošana, enerģijas taupīšana un uzturvērtības saglabāšana.

1. Daudzfunkciju opcijas – vārīšana, tvaicēšana, sautēšana un sutināšana.
2. Automātiska datora kontrole visai procedūrai.
3. 24 stundu iepriekšiestatīšanas laiks atlikta gatavošanai.
4. Augsta termoeфективitate ar līdz pat 60% enerģijas taupīšanu un līdz pat 40% laika taupīšanu.
5. Pilnīgi noslēgta uzbūve, lai saglabātu uzturvērtību un aromātu un pagatavotu mikstu ēdienu.
6. Pretspiedējuma pārklājums, viegli tīrāma iekšpuse.
7. Uzticama drošības sistēma.
- a. Drošības iestatījums vāka atvēršanai un aizvēršanai. – Ja vāks neieslēdz termoizolatoru, iekšpusē nav spiediena. Ja iekšpusē ir spiediens, termoizolators tiks ieslēgts.
- b. Spiediena kontroles iestatījums. – Ierīce tiek automātiski atvienota no strāvas un pārslēgta spiediena uzturēšanas režīmā, sasniedzot atbilstošo līmeni.
- c. Spiediena ierobežojuma drošības iestatījums. – Ja nedarbojas temperatūras un spiediena kontrole, spiedienam pārsniedzot maksimālo darba līmeni, tas tiek ierobežots, izlaižot tvaiku.
- d. Bloķētājs spiediena ierobežojumam. – Tas novērš iespēju produktiem nobloķēt izlaišanas vārsta adatu.
- e. Spiediena izlaišanas drošības iestatījums. – Ja spiediena ierobežojuma drošības iestatījums nedarbojas un iekšējais spiediens sasniedz maksimālo darba līmeni, tiek novērts sprādziens, automātiski izlaižot spiedienu ap vāku.
- f. Temperatūras ierobežojuma drošības iestatījums. – Ja tiek karsēts tukšs katls vai katlā nav ievietota iekšējā daļa un temperatūra sasniedz norādīto, karsēšana tiek automātiski pārtraukta.

- g. Temperatūras pārsniegšanas drošības iestatījums. – Ja iekšējā temperatūra sasniedz ierobežojumu, ierīce tiek automātiski atvienota no strāvas.
- h. Aizvērta vāka pretsprādziena drošības iestatījums. – Katls saglabā iekšējo spiedienu tikai tad, kad vāks ir novietots pareizi, vai arī katls veic tikai sildīšanu, nesaglabājot spiedienu.

### UZMANĪBU!

#### 1. Funkciju izvēle un spiediena uzturēšanas laika iestatīšana.

Piemēram, ieslēdzot ierīci, iestatījums ir RĪSI. Ja vēlaties nomainīt uz režīmu SAUTĒJUMS, nospiežot SAUTĒJUMS, iemirgosies tā indikators. Pēc 8 iemirgošanās reizēm tas automātiski sāks darboties. SAUTĒJUMA un SPIEDIENA UZTURĒŠANAS LAIKA indikatoru lampiņas paliks iedegtas.

**PIEZĪME.** Ekrānā redzamais laiks norāda tikai spiediena uzturēšanas laiku, neietverot karsēšanas laiku (šis laiks ir atkarīgs no pārtikas produktu apjoma un veida), tāpēc galējais gatavošanas laiks būs ilgāks nekā ekrānā redzamais.

#### 2. Lietošanas laiks

- (1) Pirms lietošanas uzlieciet spiediena ierobežojuma vārstam blīvējumu.
- (2) Ierīces darba laikā nekad nepieskarieties vākam, jo tas ir ļoti karsts.
- (3) Izvēlieties funkciju un nogaidiet 8 iemirgošanās reizes – izvēlētais režīms sāks darboties automātiski.
- (4) Nelieciet rokas pāri izplūdes atverei, lai izvairītos no apdegumiem spiediena izlaišanas laikā.
- (5) Novietojiet katlu bērniem nepieejamā vietā.
- (6) Nekad nepieslēdziet ierīci strāvai, kamēr vāks nav noslēgts.
- (7) Nenovietojiet neko uz spiediena ierobežojuma vārsta.

#### 1. attēls (a+b)

Airproof = Gaisa necaurlaidīgs

Exhaust = Gaisa caurlaidīgs

### DETAĻAS UN FUNKCIJAS (A. att.)

1. Vāka rokturis
2. Roktura izliekums
3. Vāks
4. Spiediena ierobežojuma vārsts
5. Izlaišanas vārsta adata
6. Peldvārsts
7. Pludiņš
8. Iekšējā daļa
9. Termoizolators

10. Vidusgredzens
11. Vadības panelis
12. Sildītājs
13. Pilienu savācējs
14. Katla rokturis
15. Ārējais korpuss
16. Strāvas vads, kontaktdakša
17. Pamatne
18. Peldvārsta blīvgredzens
19. Bloķētājs
20. Blīvgredzens
21. Skārienaustiņi
22. Plātne

Dew Collector Installation = Pilienu savācēja uzstādīšana

Install = Uzstādīšana

Dismantle = Noņemšana

Float valve = Peldvārsts

Accessories = Piederumi

Measuring cup = Mērglāze

Pull out = Izvelciet

Dismantling = Noņemšana

Press down = Nospiediet lejup

Installing = Uzstādīšana

Pull up = Izvelciet

Dismantling = Noņemšana

Press down = Nospiediet lejup

Installing = Uzstādīšana

Rice spoon = Rīsu karote

### LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

1. Atveriet vāku. Turot vāku aiz roktura, pagrieziet to pulksteņrādītāja kustības virzienā un noceliet to. (2. un 3. attēli)
2. Ievietojiet produktus un ūdeni katla iekšējā daļā. Produkti un ūdens nedrīkst pārsniegt 4/5 kopējā tilpuma, viegli uzbriestoši produkti nedrīkst pārsniegt 3/5. Tajā pašā laikā produktiem un ūdenim jābūt ne mazāk kā 1/5 tilpuma. (4., 5. un 6. attēli)
3. Ievietojiet katla iekšējo daļu termoizolatorā. Vēl pirms notīriet katla iekšējās daļas ārpusi, sildītāja virsmu un termoizolatora iekšpusi. Pēc tam ievietojiet katla iekšējo daļu termoizolatorā un pārliecinieties, ka tie ir cieši savienoti. (7. attēls)
4. Aizveriet vāku. Vākam uzstādiat blīvgredzenu. Pagrieziet blīvgredzenu pa kreisi un pa labi, lai novietotu to pareizā pozīcijā. Turot vāku aiz roktura, novietojiet to ierobežotajā zonā un griežiet pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam, lai to noslēgtu. (8. un 9. attēli)
5. Uzstādiat spiediena ierobežojuma vārstu un pārliecinieties, ka pludiņš atrodas leņķī (pirms darba sākšanas tam jāatrodas leņķī).
6. Ieslēdziet ierīci. Displejā parādīsies: Noklusējuma opcija: izvēlieties funkciju „Risi”;

pēc 8 iemirgošanās reizēm šis režīms sāks darboties automātiski un displejā būs redzams spiediena uzturēšanas laiks.

### IEPRIEKŠESTATĪŠANAS TAUSTIŅŠ

- Nospiežot IEPRIEKŠESTATĪŠANAS pogu, displejā parādīsies atbilstošais iepriekšiestatīšanas laiks un iemirgosies tā indikatora lampiņa. Pēc tam nospiediet „+/-”, lai palielinātu vai samazinātu. Sākumā katra nospiešanas reize pievieno vai atņem 0,5 stundas. Kad iepriekšiestatīšanas laiks pārsniedz 10 stundas, katra nospiešanas reize pievieno vai atņem 1 stundu. Maksimālais iepriekšiestatīšanas laiks ir 24 stundas.
- Kad iepriekšiestatīšana ir pabeigta un funkcija ir izvēlēta vai spiediena uzturēšana iestatīta, nogaidiet 8 iemirgošanās reizes. Ierīce sāks laika skaitīšanu atpakaļ un automātiski sāks darbu pēc iepriekšiestatītā laika sasniegšanas.

### SPIEDIENA UZTURĒŠANAS IESTATĪŠANAS TAUSTIŅŠ

- Nospiediet SPIEDIENA UZTURĒŠANAS IESTATĪŠANAS taustiņu, pēc tam nospiediet „+/-”, lai palielinātu vai samazinātu laiku. Ilgstoši nospiežot, spiediena uzturēšanas laiks palielinās vai samazinās par 1 minūti. Maksimālais spiediena uzturēšanas laiks ir 99 minūtes.
- Pēc spiediena uzturēšanas laika iestatīšanas nogaidiet 8 iemirgošanās reizes, un tas darbosies automātiski. Kad iekšējais spiediens sasniedz norādīto, spiediena uzturēšanas laiks samazinās par 1 minūti.
- Rīsu funkcijai ir trīs izvēles – atbilstoši dažādiem tilpumiem.
- „+/-” funkcija. Neatkarīgi no tā, vai būsiet izvēlējies noklusējuma funkciju, iepriekšiestatīšanas funkciju vai spiediena uzturēšanas funkciju, jūs varat brīvi izmantot taustiņu „+/-”, lai palielinātu vai samazinātu laiku.
- Nospiežot SILDĪŠANA/ATCELT, izvēlēta funkcija tiks atcelta.
- Ierīces darba laikā nospiežot SILDĪŠANA/ATCELT, darbs tiks pārtraukts. Kad darbs ir paveikts, jebkura funkcija var automātiski pārslēgties uz siltuma uzturēšanu. Maksimālais siltuma uzturēšanas laiks ir 24 stundas.
- Izraujiet kontaktdakšu no kontaktlīgšanas. Turot vāku aiz roktura, pagrieziet to pulksteņrādītāja kustības virzienā un noņemiet to. (2. un 3. attēli) Ēdiens ir gatavs pasniegšanai.

**Gatavojot ķepigus produktus, spiediena ierobežojuma vārsts nedrīkst pacelties, pirms siltuma uzturēšanas indikatora lampiņa beidz**



**mirgot un pludiņš nolaižas. Pretējā gadījumā produkti izsprauksies caur izlaišanas vārsta adatu.**

**Mēs iesakām uzgaidīt, līdz spiediens izplūst pats, tomēr tam būs nepieciešams nedaudz laika. Ja vēlaties paātrināt atdzišanu, varat atvienot ierīci no strāvas un pārklāt vāku ar mitru dvieli. Ja vēlaties pats izlaist spiedienu, izlaidiet tvaiku, kad siltuma uzturēšanas indikators lampiņa ir iedegta. Tas norāda uz iekšējā spiediena samazināšanos. Tajā pašā laikā esiet uzmanīgs, jo iespējama tvaika noplūde.**

### TĪRĪŠANA

1. Pirms tīrīšanas izraujiet kontaktdakšu no kontaktlīgšanas un ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Katla korpusu tīriet ar mikstu drānu. Nemazgājiet ierīces korpusu ūdenī un neapslakiet to ar ūdeni.
3. Noņemiet pilienu savācēju, lai to rūpīgi nomazgātu. Pēc tam noslaukiet to ar mitru drānu un ievietojiet atpakaļ.
4. Rūpīgi nomazgājiet vāka iekšpusi, tai skaitā blīvģredzenu, spiediena ierobežojuma vārstu, bloķētāju, izlaišanas vārsta adatu, peldvārstu, un noslaukiet ar sausu, mikstu drānu.
5. Katla iekšējo daļu mazgājiet ar sūkli vai nemetāla mikstu birsti, pēc tam noslaukiet ārpusi ar mikstu drānu.

### PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

1. Nelietojiet katlu mitrā vai ugunsnedrošā vidē.
2. Ievērojiet lietošanas norādījumu otro punktu attiecībā uz produktu un ūdens ievietošanu.
3. Nesabojājiet blīvģredzenu, jo tas nav aizvietojams ar citiem gumijas gredzeniem vai blīvģjumiem.
4. Mazgājiet bloķētāju pēc iespējas biežāk, lai uzturētu to tīru.
5. Neceliet vāku ar spēku, kamēr pludiņš joprojām ir augšā.
6. Spiediena ierobežojuma vārstu nedrīkst nospriest ar smagiem priekšmetiem un aizvietot ar citiem priekšmetiem.
7. Nenovietojiet auduma izstrādājumus starp vāku un termoizolatoru – tas apdraud drošību.
8. Uzturiet tīru gan katla iekšējās daļas ārējo apakšdaļu, gan sildītāja virsmu. Katla iekšējo daļu nedrīkst sildīt tieši virs uguns un aizvietot ar citiem katliem.
9. Lai nesabojātu pretspieduma pārklājumu, izmantojiet koka vai plastmasas karotes.
10. Izlaišanas laikā turiet seju un rokas prom no izplūdes atveres un ierīces darba laikā nepieskarieties vākam, lai izvairītos no apdegumiem.


11. Maksimālais siltuma uzturēšanas laiks ir 24 stundas, tomēr mēs iesakām nepārsniegt 6 stundas, lai ēdiens būtu kvalitatīvs.
12. Ja ierīces darba laikā no vāka apakšas izdalās daudz tvaiku, tā nav normāla parādība. To var novērst, izmantojot spiediena izlaišanas drošības iestatījumu. Izraujiet kontaktdakšu no kontaktlīgšanas un pārtrauciet darbu. Nododiet ierīci pilnvarotā servisa centrā, lai veiktu pārbaudi, remontu vai regulēšanu.
13. Pārvirojot katlu, turiet to aiz katla rokturiem, nevis aiz vāka roktura.
14. Ja ierīce darbojas nepareizi, nododiet to pilnvarotā servisa centrā, lai veiktu pārbaudi, remontu vai regulēšanu.
15. Nemēģiniet pats izjaukt ierīci un aizvietot daļas ar citām. Rezerves daļām ir jābūt mūsu ražotām.
16. Ja strāvas vads ir bojāts, nemēģiniet to noņemt pats. Tas jānomaina ar speciālu vadu vai speciālām mūsu ražotām vai apkopes centra nodrošinātām daļām.
17. Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina ar speciālu strāvas vadu, ko piedāvā ražotājs, servisa centrs vai izplatītājs.
18. Darba/lietošanas laikā ierīces virsma ir ļoti karsta. Nepieskarieties!
19. Neļaujiet bērniem, personām ar kustību, maņu vai garīgiem traucējumiem, kā arī personām bez pieredzes un zināšanām izmantot ierīci bez uzraudzības.
20. Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās un sabiedriskās ēdināšanas iestāžu apstākļos. Pieaugušajiem ir jānodrošina, lai bērni nerotaļātos ar ierīci.

DISPLEJA KODS	PROBLĒMA
E1	Sensora kļūme
E2	Sensora issavienojums
E4	Signāla slēdzis nedarbojas

### TEHNISKIE PARAMETRI

Spriegums:.....220-240 V ~ 50 Hz  
 Jauda vatos:.....1000 W  
 Tilpums:.....6 L  
 Diametrs:.....22cm  
 Darba spiediens: .....40-70 kpa  
 Spiediena ierobežojums:.....90 kpa  
 Siltuma saglabāšana: .....60-80°C  
 Spiediena saglabāšana:.....0-99 minūtes

### Pareiza atbrīvošanās no izstrādājuma

 Šis apzīmējums norāda, ka visā ES šo izstrādājumu nedrīkst izmest kopā ar citiem māsaimniecības atkritumiem. Lai novērstu kaitējumu apkārtējai videi vai cilvēku veselībai no nekontrolētas atkritumu izmešanas,

nododiet to atbildīgi atkārtotai pārstrādei, lai sekmētu pastāvīgu materiālu resursu atkārtotu lietošanu. Lai atgrieztu jūsu nolietoto ierīci, lūdzu, lietojiet atpakaļņodošanas un savākšanas sistēmas

vai sazinieties ar mazumtirgotāju, kur jūs iegādājāties izstrādājumu. Šajās vietās izstrādājumu var pieņemt apkārtējai videi draudzīgai otrreizējai pārstrādei.

### TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

NR.	NOVĒROJUMS	CĒLONIS	PROBLĒMAS NOVĒRŠANA
1	Grūti aizvērt vāku	Blīvģredzens ir nepareizi uzstādīts Pludiņš pielīp piespiedējam	Uzstādiet pareizi Viegli uzspiediet uz piespiedēja
2	Grūti atvērt vāku	Pēc tvaika izlaišanas pludiņš joprojām ir augšpusē	Viegli piespiediet pludiņu ar irbuļiem
3	No vāka apakšas izplūst tvaiks	Nav uzstādīts blīvģredzens Blīvģredzenā ir ēdiena paliekas Blīvģredzens ir bojāts Vāks nav noslēgts	Uzstādiet blīvģredzenu Notīriet blīvģredzenu Nomainiet blīvģredzenu Noslēdziet vāku
4	No peldvārsta izplūst tvaiks	Peldvārsta blīvģredzenā ir ēdiena paliekas Peldvārsta blīvģredzens ir bojāts	Notīriet peldvārsta blīvģredzenu Nomainiet peldvārsta blīvģredzenu
5	Pludiņš neceļas	Pludiņu nobloķē roktura plastmasa No vāka vai spiediena ierobežojuma vārsta noplūst tvaiks	Nododiet ierīci apkopes centrā lai veiktu pārbaudi, remontu vai regulēšanu. Nododiet ierīci apkopes centrā lai veiktu pārbaudi, remontu vai regulēšanu.

Piezīme. Izmaiņu gadījumā informācija netiek sniegta. Atvainojamies par to. Paldies par sapratni!

### GATAVOŠANAS LAIKI (B att.):

NR.	SIMBOLS	ĪESTATĪTAIS LAIKS (minūtes)	INFORMĀCIJA (minūtes)
1	PUPAS (BEAN)	32	25-50 regulējams
2	GAĻA (MEAT)	24	12-30
3	KŪKA (CAKE)	30	30-50
4	SILDĪŠANA (HEATING)	10	5-15
5	RĪSI (RICE)	je nach Anzahl der Tassen	
	1-3 TASES (CUP)	5	5-16
	4-7 TASES	8	8-16
	8-12 TASES	12	8-16
6	MAKARONI (NOODLES)	3	3-18
7	ZUPA (SOUP)	21	15-40
8	KAULI (BONE)	30	25-40
9	PUTRA (PORRIDGE)	20	15-25
10	+/-		Lai regulētu taimerī, nospiežot
11	ĪEPRIEKŠĪESTATĪT (PRESET SETTING)		Lai sagatavotu iepriekš un sāktu gatavošanu automātiski Var iestatīt no 0,5 līdz 24 stundām (nav paredzēts funkcijai CAKE)
12	ĪESTATĪT SPIEDIENA UZTURĒŠANU (PRESSURE KEEPING SETTING)		Lai izvēlētos spiediena uzturēšanas laiku Var iestatīt no 2 līdz 99 minūtēm
13	ATCELT SILTUMA UZTURĒŠANU (WARM CANCEL)		Pēc tam, kad ir izvēlēta funkcija, ierīce automātiski sāk gatavošanu un pēc pabeigšanas izmanto siltuma uzturēšanas funkciju. Temperatūra ir no 65°C līdz 75°C. Maksimālais siltuma uzturēšanas laiks ir 24 stundas.

## ELEKTRINIO SLĖGINIO PUODO VARTOTOJO VADOVAS

Prieš naudodami gaminį, perskaitykite šį vadovą.

### SAVYBĖS.

Mūsų daugiafunkcis slėginis puodas yra naujos kartos naujausiomis technologijomis aprūpintas virtuvus, pakeičiantis slėginius puodus, ryžių virtuvus ir garinius puodus, suderindamas šių privalumus. Be to, šios rūšies virtuvai turi būti pirmas šiuolaikinės šeimos pasirinkimas, nes jame temperatūrą ir slėgį automatiškai kontroliuoja kompiuteris. Jam būdinga daug savybių, kaip antai pažangiausia konstrukcija, madingas dizainas, patikimas saugumas, kelios funkcijos, lengvas naudojimas, energijos taupymas ir maistinių medžiagų išsaugojimas.

1. Kelios funkcijos: virimas, garinimas, šutininimas ir troškinimas.
2. Automatinė kontrolė kompiuteriu viso proceso metu.
3. 24 val. išankstinio nustatymo laikas virimui atidėti.
4. Didelis šiluminis efektyvumas, sutaupantis 60 proc. energijos ir 40 proc. laiko.
5. Konstrukcija visiškai sandari, kad išliktų maistinės medžiagos bei aromatas ir produktai taptų minkšti.
6. Lengvai valomas vidinis nesvylančia danga dengtas puodas.
7. Įtaisyti šie patikimi saugos įrenginiai:
  - a. saugos nuostata dangčiui atidaryti ir uždaryti: ji užtikrina, kad viduje nesudarytų slėgis, jei dangtis neužspaudžia šiluminės izoliacijos, o jei viduje yra slėgio, jis užblokuojamas;
  - b. slėgio kontrolės nuostata: ji automatiškai išjungia maitinimą ir pereina į slėgio palaikymo būseną, kai slėgis viduje pasiekia numatytąjį;
  - c. apsauginė slėgio ribojimo nuostata: ja ribojamas slėgis išleidžiant garus, kai šis viduje viršija didžiausią darbinį slėgį dėl neveikiančių temperatūros ir slėgio kontrolės įtaisų;
  - d. blokavimo įtaisas slėgio ribojimo nuostatai: jis apsaugo nuo išleidimo vožtuvo adatėlės blokavimo maistu;
  - e. apsauginio slėgio sumažinimo nuostata: ja padedama išvengti sprogių, automatiškai atlaisvinant dangtį, jei apsauginė slėgio ribos nuostata neveikia, o vidinis slėgis pasiekia didžiausią darbinį slėgį;
  - f. temperatūros ribos apsaugos nuostata: automatiškai nutraukiamas kaitinimas, jei kaitinamas tuščias puodas, įrenginys kaitinamas be vidinio puodo arba temperatūra pasiekia numatytąjį;

- g. apsaugos nuo temperatūros viršijimo nuostata: ja automatiškai išjungiamas maitinimas, kai temperatūra viduje pakyla virš nustatytos ribos;
- h. patentuota apsaugos nuo sprogių, kai dangtis uždaras, nuostata: ja užtikrinama, kad įrenginio viduje susidaro slėgis tik tuomet, kai dangtis užfiksuotas reikiamoje padėtyje, jei ne, puodas gali kaisti, bet slėgis nesudaro.

### YPATINGĄ DĖMESĮ ATKREIPTI Į:

#### 1. Funkcijų pasirinkimą ir slėgio palaikymo nustatymą.

Pavyzdžiui, kai maitinimas įjungiamas, veikia RYŽIŲ virimo funkcija. Jei norite virti daržovių ir mėsos troškinį, paspauskite DARŽOVIŲ IR MĖSOS TROŠKINYS, ir šios funkcijos signalinė lemputė pradės mirksėti. Lemputei sumirksėjus 8 kartus, įrenginys automatiškai įsijungia, DARŽOVIŲ IR MĖSOS TROŠKINYS funkcijos ir SLĖGIO PALAIKymo LAIKO signalinės lemputės lieka įjungtos.

**PASTABA:** ekrane rodomas laikas reiškia tik slėgio palaikymo laiką ir neapima virimo laiko (šis priklauso nuo verdamų produktų kiekio ir rūšies), todėl visas virimo laikas bus truputį ilgesnis nei rodomas laikas.

#### 2. Naudojimo metu:

- (1) Prieš naudodami įrenginį, slėgio ribojimo vožtuvą nustatykite į padėtį „užsandarinta“.
- (2) Kai įrenginys veikia, niekada nelieskite dangčio, nes šis yra labai karštas.
- (3) Pasirinkus funkciją, lemputė sumirksi 8 kartus, ir funkcija įsijungia automatiškai.
- (4) Nelaiykite rankų virš įtaiso „išleidimas“, kad neapsidegintumėte, kai išleidžiami garai.
- (5) Puodą pastatykite taip, kad jo nepasiektų vaikai.
- (6) Niekada neįjunkite maitinimo tiekimo, kol neužfiksuotas dangtis.
- (7) Niekada nedėkite ant slėgio ribojimo vožtuvo.

1 pavyzdys (a+b)  
Airproof = Uždarytas  
Exhaust = Išleidimas

#### DALYS IR FUNKCIJOS (pav. A)

1. Rankena
2. Dangtis su rankena
3. Dangtis
4. Slėgio ribojimo vožtuvas
5. Išleidimo vožtuvo adatėlė
6. Plūdinis vožtuvas
7. Plūdė
8. Vidinis puodas
9. Šiluminis izoliatorius
10. Vidurinis žiedas

11. Valdymo skydelis
12. Kaitintuvas
13. Drėgmės surinktuvas
14. Puodo auselė
15. Išorinis karkasas
16. maitinimo laidas, kištukas
17. Pagrindas
18. Plūdinio vožtuvo sandarinimo žiedas
19. Blokavimo įtaisas
20. Sandarinimo žiedas
21. Liečiamieji klavišai
22. Kabamasis diskas

Dew Collector Installation = Drėgmės surinktuvo surinkimas  
Install = Surinkti  
Dismantle = Išardyti  
Float valve = Plūdinis vožtuvas  
Accessories = Priedai  
Measuring cup = Matavimo puodelis  
Pull out = Ištraukti  
Dismantling = Išardymas  
Press down = Paspausti  
Installing = Surinkimas  
Pull up = Įtraukti  
Dismantling = Išardymas  
Press down = Paspausti  
Installing = Surinkimas  
Rice spoon = Ryžių šaukštas

### NAUDOJIMO NURODYMAI

1. Atidarykite dangtį. Suimkite už rankenos ir pasukite jį pagal laikrodžio rodyklę iki žymos. (2 ir 3 pavyzdžiai)
2. Į vidinį puodą sudėkite produktus ir įpilkite vandens. Vanduo ir produktai turi užimti ne daugiau kaip 4/5 puodo, o lengvai brinkstantys produktai – ne daugiau kaip 3/5; vandens ir produktų turi būti ne mažiau kaip 1/5 puodo. (4, 5 ir 6 pavyzdžiai)
3. Vidinį puodą įdėkite į šiluminį izoliatorių Pirmą, nuvalykite vidinio puodo išorę, kaitintuvo paviršių ir šiluminio izoliatoriaus vidų. Paskui vidinį puodą įkiškite į šiluminį izoliatorių (šie turi gerai liestis). (7 pavyzdys)
4. Uždenkite dangtį. Prie dangčio pritaisykite sandarinimo žiedą. Sandarinimo žiedą pasukite į kairę ir į dešinę, kad užimtų tinkamą padėtį. Paimkite už rankenos ir uždėkite jį ant žymos, pasukite prieš laikrodžio rodyklę, kad dangtis užsifiksuotų. (8 ir 9 pavyzdžiai)
5. Sumontuokite slėgio ribojimo vožtuvą. Plūdė turi būti nuleista (ji turi būti nuleista prieš pradėdam darbą).
6. Įjunkite maitinimą. Ekrane rodoma: numatytoji funkcija. Pasirinkite „ryžių“ funkciją. Lemputei sumirksėjus 8 kartus, įrenginys įsijungia automatiškai, ekrane rodomas slėgio palaikymo laikas.

### IŠANKSTINIO NUSTATYMO MYGTUKAS

- Paspauskite IŠANKSTINIO NUSTATYMO mygtuką. Ekrane rodomas atitinkamas išankstinio nustatymo laikas, jo signalinė lemputė mirksi. Norėdami padidinti arba sumažinti laiką, spauskite „+/-“ mygtukus. Iš pradžių kiekvienu paspaudimu pridedama arba sumažinama po 0,5 val. Kai išankstinio nustatymo laikas yra daugiau kaip 10 val., kiekvienu paspaudimu pridedama arba sumažinama po 1 val. Didžiausias išankstinio nustatymo laikas yra 24 val.
- Nustatę išankstinį laiką, pasirinkę funkciją arba nustatę virimo slėgio palaikymą, palaukite, kol lemputė sumirksės 8 kartus. Įrenginys pradės atgalinį laiko skaičiavimą ir, pasiekęs nustatytąjį laiką, automatiškai pradės virimo procesą.

### SLĖGIO PALAIKymo NUOSTATOS KLAVIŠAS

- Paspauskite mygtuką SLĖGIO PALAIKymo NUOSTATOS, paskui spauskite „+/-“ mygtukus, kad padidintumėte arba sumažintumėte reikšmę. Atitinkamas slėgio palaikymo laikas padidinamas arba sumažinamas 1 min. Didžiausias slėgio palaikymo laikas yra 99min.
- Nustačius slėgio laiką, lemputė sumirksi 8 kartus, ir įrenginys pradeda veikti automatiškai. Kai slėgis viduje pasiekia nustatytąjį, slėgio palaikymo laikas sumažėja 1 min.
- Ryžių funkcijai galimi trys pasirinkimai, priklausomai nuo skirtingos puodelių talpos.
- „+/-“ funkcija: nesvarbu, ar pasirinksite numatytąją funkciją, ar išankstinio nustatymo, ar slėgio palaikymo funkciją, visada galima spausti „+/-“, kad savo nuožiūra padidintumėte arba sumažintumėte laiką.
- Paspaudus mygtuką ŠILUMA/NUTRAUKTI, nuostatos pasirinkimas nutraukiamas.
- Įrenginiui veikiant, palieskite ŠILUMA/NUTRAUKTI, kad jis nustotų veikti. Kiekviena funkcija automatiškai pereina į šilumos palaikymo režimą, kai atlieka savo darbą. Didžiausias šilumos palaikymo laikas yra 24 val.
- Išjunkite įrenginį. Suimkite už dangčio rankenos, pasukite jį pagal laikrodžio rodyklę iki žymos ir atidarykite. (2 ir 3 pavyzdžiai) Maistą galima patiekti.

**Kai verdami kimbantys produktai, slėgio ribojimo vožtuvo negalima pakelti tol, kol nenustoja mirksėti signalinė šilumos palaikymo lemputė ir plūdė nenusileidžia žemyn. Kitaip produktai pradės verztis pro išleidimo vožtuvo adatėlę.**

**Bendrai, patartina palaukti, kol slėgis nukris savaime, tačiau tai užims šiek tiek laiko. Jei norite pagreikinti atvėsimą, išjunkite maitinimą, dangtį uždenkite drėgnu rankšluosčiu. Jei norite slėgį sumažinti patys, geriau garus išleisti, kai šilumos palaikymo signalinė lemputė dega (tai reiškia, kad slėgis viduje mažėja. Tuo pat metu reikia būti labai atsargiems, nes gali veržtis garai.**

#### VALYMAS

1. Prieš valydami įrenginį, išjunkite ir leiskite jam visiškai atvėsti.
2. Įrenginio korpusą valykite minkšta šluoste. Korpuso neplaukite vandenyje arba nepurškite ant jo vandens.
3. Išimkite drėgmės surinktuvą ir gerai išplaukite, paskui nuvalykite sausa šluoste ir įdėkite atgal.
4. Dangčio vidų gerai išplaukite, taip pat sandarinimo žiedą, slėgio ribojimo vožtuvą, blokavimo įtaisą ir išleidimo vožtuvo adatelę, paskui sausai išvalykite sausa šluoste.
5. Vidinį puodą plaukite kempinėle arba minkštu nemetaliniu šepetėliu, paskui vidų sausai iššluostykite minkšta šluoste.

#### IŠPĖJIMAS

1. Virtuvo nenaudokite drėgnoje aplinkoje arba kur yra degių medžiagų.
2. Laikykites naudojimo nurodymų antro punkto reikalavimų, kai dedate produktus ir pilate vandens.
3. Nepažeiskite sandarinimo žiedo, nes negalima jo pakeisti kitu guminiu žiedu nei kitu tampriu žiedu ketinant užsandarinti.
4. Blokavimo įtaisą geriau plauti kaip galima dažniau, kad jis visada būtų švarus.
5. Dangčio neatidarykite priverstinai, kai plūdė vis dar pakilusi.
6. Slėgio ribojimo vožtuvo negalima užspausti sunkiais daiktais arba jo kuo nors pakeiti.
7. Tarp dangčio ir šiluminio izoliatoriaus nedėkite audinio, nes pažeisite saugumą.
8. Vidinio puodo išorinio dugno ir kaitintuvo paviršiai visada turi būti švarūs; vidinio puodo negalima kaitinti nei ant atviros ugnies, nei pakeisti jo kitu puodu.
9. Naudokite medinius arba plastikinius šaukštus, kad nepažeistumėte nesvylančios dangos.
10. Kai iš išleidimo angis išleidžiamas garas, veidą ir rankas laikykite nuo jo atokiai, nelieskite dangčio, kai įrenginys veikia, nes nusideginsite.
11. Didžiausias šilumos palaikymo laikas yra 24 val., tačiau nerekomenduojama laikyti ilgiau kaip 6 valandas, kad maistas būtų škanus.


12. Nenormalu, kai virimo metu aplink dangtį veržiasi garai; šiuo atveju šito galima išvengti naudojant apsauginę slėgio išjungimo nuostatą. Išjunkite iš tinklo ir nutraukite virimą, pakui nuvežkite į įgaliojantį aptarnavimo skyrių jį patikrinti, pataisyti arba reguliuoti.
13. Puodą perkelkite paėmę už auselių, o ne už rankenos.
14. Jei puodas pradeda veikti netinkamai, nuvežkite į įgaliojantį aptarnavimo skyrių jį patikrinti, pataisyti arba reguliuoti.
15. Puodo nearydykite ir nekeiskite dalių kitomis patys. Atsarginės dalys turi būti tik iš mūsų bendrovės.
16. Jei maitinimo laidas pažeistas, neišmontuokite jo patys, be to, jis turi būti keičiamas specialiu laidu arba specialiomis dalimis, pateikiamomis mūsų bendrovės arba techninės priežiūros skyriaus.
17. Pakeiskite maitinimo laidą, jei jis buvo pažeistas: jis turi būti keičiamas specialiu maitinimo laidu, įsigyjamu iš gamintojo, paslaugų centre arba iš platintojo.
18. Įrenginio paviršius veikimo metu yra labai karštas. Nelieskite jo!
19. Neleiskite vaikams, neįgaliesiems, jutimine arba psichine lig sergantiesiems bei patirties ir žinių neturintiems žmonėms vieniems naudotis įrenginiu.
20. Gaminį galima naudoti tik namuose arba restorane. Suaugusieji turi prižiūrėti vaikus, kad šie nežaistų su įrenginiu.

EKRANO KODAS	TRIKTIS
E1	Jutiklis išsijungė
E2	Jutiklio trumpasis jungimas
E4	Signalo jungiklis neveikia

#### TECHNINIAI PARAMETRAI

Įtampa: ..... 220-240 V ~ 50 Hz  
 Galingumas: ..... 1000 W  
 Talpa: ..... 6 L  
 Talpa: ..... 22 cm  
 Darbinis slėgis: ..... 40-70 kpa  
 Ribotasis slėgis: ..... 90 kpa  
 Šilumos palaikymas: ..... 60-80°C  
 Slėgio palaikymas: ..... 0-99 min.

#### Teisingas panaudoto produkto išmetimas

 Ši žymė rodo, kad šis produktas neturi būti išmetamas kartu su buitinėmis atliekomis ES valstybėse. Tam, kad būtų neteršiama aplinka ir nebūtų kenkiama žmogaus sveikatai dėl nekontroliuojamo šiukšlių išmetimo, išmeskite panaudotą produktą atsakingai, kad šios medžiagos galėtų būti perdirbtos. Jei norite išmesti

atitarnavusį prietaisą, nugabenkite jį į specialią tokių atliekų surinkimo vietą arba susisiekite su mažmenininku, iš kurio pirkote šį produktą. Atliekų

surinkimo įmonė perdirbs atitarnavusį prietaisą aplinkai saugiu būdu.

#### TRIKTIES ŠALINIMAS

NR.	TRIKTIS	PRIEŽASTIS	TRIKČIŲ ŠALINIMAS
1	Sunku uždaryti dangtį	Blogai įdėtas sandarinimo žiedas Plūdė prikibusi prie stūmiklio strypelio	Gerai įdėkite žiedą Švelniai pastumkite stūmiklio strypelį
2	Sunku atidaryti dangtį	Išleidus garus, plūdė vis dar pakilusi	Plūdę švelniai paspauskite valgyimo lazdele
3	Pro dangtį prasiveržia garai	Neįdėtas sandarinimo žiedas Ant sandarinimo žiedo yra produktų trupinių Sandarinimo žiedas pažeistas Dangtis neužfiksuotas	Įdėkite sandarinimo žiedą Nuvalykite sandarinimo žiedą Pakeiskite sandarinimo žiedą Užfiksuokite dangtį.
4	Pro plūdinį vožtuvą prasiveržia garai	Plūdinio vožtuvo sandarinimo žiede yra produktų trupinių Plūdės sandarinimo žiedas pažeistas	Išvalykite plūdinio vožtuvo sandarinimo žiedą Pakeiskite plūdinio vožtuvo sandarinimo žiedą
5	Plūdė nepasikelia	Plūdė blokuoja rankenos plastiką Dangtis arba slėgio ribotuvo vožtuvas leidžia garus	Nuneškite į techninės priežiūros skyrių, kad patikrintų, pataisytų arba pareguliuotų. Nuneškite į techninės priežiūros skyrių, kad patikrintų, pataisytų arba pareguliuotų.

Pastaba: Atsiprašome, kad neteikiame informacijos, ypač, kai yra pakeitimų. Dėkojame už supratimą.

#### VIRIMO LAIKAS (pav. B):

NR.	SIMBOLIS	LAIKAS (minutės)	INFORMACIJA (minutės)
1	PUPELĖS (BEAN)	32	25-50 reguliuojamas
2	MĖSA (MEAT)	24	12-30
3	PYRAGAS (CAKE)	30	30-50
4	KAITINIMAS (HEATING)	10	5-15
5	RYŽIAI (RICE)	priklauso nuo puodelių skaičiaus	
	1-3 PUODELIAI (CUP)	5	5-16
	4-7 PUODELIAI	8	8-16
	8-12 PUODELIAI	12	8-16
6	MAKARONAI (NOODLES)	3	3-18
7	SRIUBA (SOUP)	21	15-40
8	KAULAI (BONE)	30	25-40
9	KOŠĖ (PORRIDGE)	20	15-25
10	+/-	laikmatį reguliuoti paspaudžiant	
11	IŠANKSTINIS NUSTATYMAS (PRESET SETTING)	parengti iš anksto ir pradėti virimą automatiškai gali būti nustatytos 0,5–24 valandos (netinka CAKE funkcijai)	
12	SLĖGIO PALAIKYMŲ NUSTATYMAS (PRESSURE KEEPING SETTING)	pasirinkti slėgio palaikymo laiką gali būti nustatytos 2–99 minutės	
13	ŠILUMOS IŠJUNGIMAS (WARM CANCEL)	Virimo aparatas pradeda virti automatiškai, kai pasirenkama norima funkcija, o virimo laikui pasibaigus, įsijungia šilumos palaikymo funkcija. Palaikoma 65–75°C temperatūra. Ilgiausias šilumos palaikymo laikas yra 24 val.	

## РЪКОВОДСТВО ЗА УТОТРЕБА НА ЕЛЕКТРИЧЕСКА ТЕНДЖЕРА ПОД НАЛЯГАНЕ

Прочете инструкциите преди да използвате продукта

### ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Новите ни многофункционални тенджери под налягане представляват нови тенджери под налягане по последна технология и заместват тенджерите под налягане, уредите за приготвяне на ориз и тенджерите за готвене, комбинирайки техните преимущества. Освен това този тип уреди за приготвяне на храна трябва са от първостепенна важност за съвременните семейства, тъй като температурата и налягането се управляват автоматично от компютър и имат толкова много нови характеристики, като привлекателен нов дизайн, надеждна безопасност, многофункционални опции, лесна употреба, спестяване на енергия и запазване на хранителните свойства.

1. Многофункционални опции, като готвене, попарване, задушаване и попарване.
2. Автоматичен компютърен контрол за цялата процедура.
3. 24 часа време за отложено приготвяне
4. Висока температурна ефективност с енергоспестяване до 60% и спестяване на време до 40%.
5. Изцяло херметизираща структура за запазване на хранителните вещества и вкуса и омекотяване на храната.
6. Незалепващо покритие на вътрешния съд за лесно почистване.
7. Надеждни устройства за защита както следва:
  - a. безопасителна настройка за отваряне и затваряне на капака. Може да сте сигурни, че в съда не остава налягане, ако капакът не блокира термичния изолатор. Те се блокират при наличие на налягане в съда.
  - b. настройка за управление на налягането. Автоматично спиране на захранването и преминаване към процес за запазване на налягането до достигане на желаната стойност.
  - c. безопасителна настройка за ограничаване на налягането. Може да ограничи налягането чрез освобождаване на пара, когато вътрешното налягане достигне максимална работна стойност поради неизправност на управлението на налягането и температурата.
  - d. Резервно блокиране за осигуряване на настройката за ограничаване на налягането. Може да предпази храната чрез блокиране

на иглата на клапана за освобождаване на налягането.

- e. Настройка за безопасно освобождаване на налягането. Може да предотврати експлозия чрез автоматично освобождаване около капака след достигане на настройката за ограничаване на налягането и когато налягането в съда достигне максимална работна стойност.
- f. Защитна настройка за ограничаване на температурата. Може автоматично да спре нагриването след нагриване на празен вътрешен съд или когато уредът за приготвяне на храна се нагрее без вътрешен съд и температурата достигне до желаната.
- g. Обезопасителна настройка за свръхтемпература. Може автоматично да прекъсне захранването, когато температурата в съда се повиши до ограничението.
- h. Патентована безопасителна настройка за затваряне на капака против експлозия. Може да сте сигурни, че уредът ще съхрани налягането в себе си, когато капакът е блокиран на правилна позиция. В противен случай уредът само се нагрива, но не съхранява налягане.

### СПЕЦИАЛНО ВНИМАНИЕ:

#### 1. Настройка за избор на функции и съхраняване на налягането.

Например при включване на захранването показва ОРИЗ. Ако желаете ЯХНИЯ натиснете ЯХНИЯ. Започва примигване на индикатора. След 8 примигвания работата започва автоматично, а индикаторната светлина на ЯХНИЯ и ВРЕМЕ ЗА ЗАДЪРЖАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО остава да свети.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** показаното на екрана време означава само времето за задържане на налягането. Не отчита времето за нагриване (това зависи колко храна и от какъв вид приготвяте), така че цялото време за приготвяне е малко по-дълго от отчитаното.

#### 2. При използване

- (1) Не поставяйте клапана за ограничаване на налягането върху уплътнението преди да го използвате.
- (2) Никога не докосвайте капака по време на работа, тъй като е много горещ.
- (3) Изберете функция и изчакайте 8 примигвания на светлинния индикатор. След това уредът започва работа автоматично.
- (4) Не поставяйте ръцете си върху вентила за освобождаване, за да не се изгорите от освободената пара.

- (5) Не поставяйте уреда за приготвяне на храна в обсега на деца.
- (6) Никога не свързвайте захранващия кабел преди да затворите капака.
- (7) Върху вентила за освобождаване на налягането не трябва да се поставят предмети.

Илюстрация 1 (a+b)

Airproof = Херметизатор

Exhaust = Изпускателен вентил

### ЧАСТИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ (фиг. А)

1. Дръжка
2. Капак на дръжката
3. Капак
4. Вентил за ограничаване на налягането
5. Игла на вентила за освобождаване на налягането
6. Плаващ вентил
7. Поплавък
8. Вътрешен съд
9. Термичен изолатор
10. Среден пръстен
11. Контролен панел
12. Нагревател
13. Инсталация за събиране на конденза
14. Ухо на вътрешния съд
15. Външна обвивка
16. Захранващ кабел и щепсел
17. Основа
18. Уплътнителен пръстен на плаващия вентил
19. Защита на блокирането
20. Уплътнителен пръстен
21. Бутон
22. Плоча за окачване

Dew Collector Installation = Инсталация за събиране на конденза

Install = Монтаж

Dismantle = Демонтаж

Float valve = Плаващ вентил

Accessories = Аксесоари

Measuring cup = Мерителна чаша

Pull out = Издърпване

Dismantling = Разглобяване

Press down = Натиснете надолу

Installing = Монтаж

Pull up = Издърпване

Dismantling = Разглобяване

Press down = Натиснете надолу

Installing = Монтаж

Rice spoon = Лъжица за ориз

### НАПЪТСТВИЯ ЗА РАБОТА

1. Отворете капака. Хванете дръжката, завъртете я по посока на часовниковата стрелка към ограничителя и отворете. (Илюстрации 2 и 3)

2. Поставете храната във водата във вътрешния съд. Храната и водата не трябва да запълват повече от 4/5 от съда. Лесно разширяващите се храни не трябва да запълват повече от 3/5 от съда. Храната и водата не трябва да запълват по-малко от 1/5 от съда. (Илюстрации 4, 5 и 6)
3. Поставете вътрешния съд в термичния изолатор. Първо почистете външната страна на вътрешния съд, повърхността на нагревателя и вътрешността на термичния изолатор; след това поставете вътрешния съд в термичния изолатор и се уверете, че имат добра връзка. (Илюстрация 7)
4. Затворете капака. Монтирайте уплътнителния пръстен върху капака. Завъртете уплътнителния пръстен наляво и надясно, за да намерите най-добрата позиция за него. Хванете дръжката и поставете в зоната на ограничителя. Завъртете в обратна на часовниковата стрелка посока, за да блокирате капака. (Илюстрации 8 и 9)
5. Монтирайте вентила за ограничаване на налягането и се уверете, че поплавъкът е от долната страна (трябва да бъде от долната страна).
6. Включете. Дисплеят показва: Стандартна опция: изберете функцията Ориз. След това започва примигване, уредът се включва автоматично и на дисплея се показва времето за задържане на налягането.

### БУТОН ЗА ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАВАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО

- Натиснете бутона ПРЕДВАРИТЕЛНА НАСТРОЙКА. На дисплея се показва предварително зададеното време и индикаторът започва да примигва. След това натиснете „+/-“, за да увеличите или намалите. В началото всяко натискане добавя или увеличава времето с 0,5 часа. След като предварителното време достигне повече от 10 часа, всяко натискане добавя или намалява с 1 час. Максималната предварителна настройка е 24 часа.
- След като завършите предварителната настройка и изберете опциите за функциите или зададете времето за приготвяне, изчакайте 8 примигвания. След това уредът започва процес на автоматично обратно отброяване и се включва автоматично след завършване на отброяването.

**БУТОН НАСТРОЙКА ЗА ЗАДЪРЖАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО**

- Натиснете НАСТРОЙКА ЗА ЗАДЪРЖАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО и "+/-", за да увеличите или намалите налягането. При всяко натискане времето за задържане на налягането се увеличава или намалява с 1 минута. Максималното време за задържане на налягането е 99 минути.
- След като зададете времето за налягане, изчакайте 8 примигвания. След това уредът се включва автоматично. Когато налягането във вътрешния съд достигне желаното, времето за задържане на налягането се намалява с 1 минута.
- Функцията за ориз има три възможности за избор в зависимост от вместимостта на купата.
- Функция „+/-“. Без значение дали избирате стандартна функция за приготвяне или функция за предварителна настройка, или функция за задържане на налягането, можете да натиснете „+/-“ за увеличаване или намаляване на времето.
- Натиснете ЗАГРЯВАНЕ/ОТКАЗ. Това води до прекъсване на изпълнението на избраната функция.
- Натискането на ЗАГРЯВАНЕ/ОТКАЗ по време на работа води до спиране на готвенето. Всички функции могат да се преобразуват до поддържане на температура след приключване на работата. Максималното време за поддържане на налягането е 24 часа.
- Изключване  
Хванете дръжката, завъртете я по посока на часовниковата стрелка към ограничителя и отворете. (Илюстрации 2 и 3). Храната е готова за сервиране.

**Когато готвите храна, която може да залепне, не отваряйте вентила за ограничаване на налягането преди индикаторната светлина за поддържане на температурата да спре да примигва и поплавъкът да падне. В противен случа храната ще излезе през иглата на вентила за освобождаване на налягането. По принцип предлагаме да изчакате налягането да се освободи само, но този процес отнема известно време. Ако желаете да ускорите приготвянето, можете да прекъснете храненето и да покриете капака с влажна кърпа. Ако желаете да освободите налягането, по-добре освободете парата, когато индикаторът за подгряване е в стабилно положение. Това показва, че налягането във вътрешния съд намалява.**

**Междувременно трябва да внимавате, тъй като вероятно ще излезе пара.**

**ПОЧИСТВАНЕ**

1. Изключете уреда и оставете да се охлади преди почистване.
2. Полирайте тялото на уреда с мека кърпа. Не мийте тялото във вода и не пръскайте вода върху него.
3. Извадете инсталацията за събиране на конденз, измийте я добре и я полирайте с влажна кърпа. Оставете я обратно.
4. Измийте добре вътрешността на капака, включително уплътнителния пръстен, вентила за освобождаване на налягането защитата на блокировката и иглата на вентила за освобождаване на налягането, вентила за поплавъка и ги изсушете с мека кърпа.
5. Измийте вътрешния съд с гъба или неметална четка и след това ги подсушете с мека кърпа.

**ПРЕДОХРАНИТЕЛНИ МЕРКИ**

1. Не използвате уреда при влага или в среда с лесно възпламеняване.
2. Следвайте инструкциите във втора стъпка на напътствията за работа при поставяне на храната и водата.
3. Не повреждайте уплътнителния пръстен, тъй като не може да се заменя с други гумени пръстени, нито с допълнителен пръстен за увеличаване на уплътнението.
4. Най-добре би било да миете защитата на блокировката възможно най-често, за да я поддържате чиста.
5. Не отваряйте със сила капака когато поплавъкът все още е в горна позиция.
6. Вентилът за ограничаване на налягането не трябва да се притиска с тежки предмети или да се заменя с други.
7. Не поставяйте кърпа между капака и термичния изолатор. В противен случай ще се компрометира защитата.
8. Поддържайте чисти както външната повърхност на дъното на вътрешния съд и повърхността на нагревателя. Вътрешният съд не трябва да се нагрива директно на огън, нито да се заменя с други съдове.
9. Използвайте дървена или пластмасови лъжици, за да предпазите незалепващото покритие от надраскване.
10. Пазете лицето и ръцете си от освобождаващата се пара при изпускане и не докосвайте капака по време на работа, тъй като може да се изгорите.

11. Максималното време за поддържане на температура е 24 часа, но най-добре е да не се надхвърлят 6 часа, за да получавате хубави гостби.
12. Не е обичайното парата да се освобождава твърде много около капака по време на работа. В този случай може да се приложи защитата с настройката за безбедно освобождаване на налягането. Изключете и спрете работа. След това върнете уреда в упълномощен сервис за проверка, ремонт или настройка.
13. Хванете ухото на съда, а не дръжката на капака, за да придвижите уреда.
14. В случай на неизправност по време на работа, занесете уреда в упълномощен сервис за проверка, ремонт или настройка.
15. Не разглобявайте уреда и не заменяйте частите сами. Нещо повече. Резервните части трябва да бъдат от нашата фирма.
16. Не разглобявайте кабела сами в случай, че се повреди. Освен това е необходимо да го замените със специален кабел от нашата фирма или от фирмата за поддръжка.
17. Смяна на захранващия кабел: ако захранващият кабел е повреден, трябва да се смени от специален захранващ кабел от производителя, сервизен център или дистрибутор.
18. Повърхността на уреда е много гореща по време на работа/използване. Не докосвайте!
19. Не оставяйте деца, хора с увреждания или умствени заболявания и липса на опит и познания да използват уреда сами.
20. Продуктът може да се използва само у дома или в ресторант. Възрастните трябва да наблюдават децата, за да се уверят, че не играят с продуктите.

КОД НА ДИСПЛЕЯ	ПРОБЛЕМ
E1	Изключил сензор
E2	Късо съединение във веригата на сензора
E4	Сигналният превключвател не работи

**ТЕХНИЧЕСКИ ПАРАМЕТРИ**

Напрежение:..... 220-240 V ~ 50 Hz  
 Мощност:..... 1000 W  
 Капацитет:..... 6 L  
 Диаметър: ..... 22 cm  
 Работно налягане: ..... 40-70 kPa  
 Ограничено налягане:..... 90 kPa  
 Поддържане на температура: ..... 60-80°C  
 Поддържане на налягане: ..... 0-99 минути

**Правилно изхвърляне на продукта**

Тази маркировка указва, че продуктът не трябва да бъде изхвърлян съвместно с останалите домакински отпадъци в страните от ЕС. За да предотвратите възможни щети за околната среда или човешкото здраве, дължащи се на неконтролирано изхвърляне на отпадъци, е необходимо да ги рециклирате отговорно, за да осигурите повторно използване на вложения в тях материали. За да върнете уреда, използвайте системата за връщане и събиране в страната или се обърнете към търговеца, от който сте го закупили. Те могат да осигурят безопасното рециклиране на продукта.

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

НОМЕР	СЪБИТИЕ	ПРИЧИНА	ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ
1	Трудности при затварянето на капака	Неправилно поставен уплътнителен пръстен	Поставете добре
		Поплавъкът залепва към притисквача	Притиснете внимателно притисквача
2	Трудности при отварянето на капака	Поплавъкът все още е в горна позиция след освобождаването на парата	Натиснете внимателно поплавка с дървена пръчка
3	Парата изтича от капака	Няма поставен уплътнителен пръстен	Монтирайте уплътнителен пръстен
		По уплътнителния пръстен има полепнала храна	Почистете уплътнителния пръстен
		Уплътнителният пръстен е повреден	Сменете уплътнителния пръстен
		Капакът не е блокиран	Блокирайте капака
4	Парата изтича от вентила на поплавка	По уплътнителния пръстен на вентила на поплавка има храна	Почистете уплътнителния пръстен на вентила на поплавка
		уплътнителният пръстен на поплавка е повреден	Сменете уплътнителния пръстен на вентила на поплавка
5	Поплавъкът не се качва нагоре	Поплавъкът блокира в пластмасовата дръжка	Занесете в сервиза за проверка, ремонт и регулиране.
		Капакът или вентила за ограничаване на налягането изпуска пара.	Занесете в сервиза за проверка, ремонт и регулиране.

Забележка: При промени не предлагаме информация. Благодарим за разбирането.

## ВРЕМЕНА НА ПРИГОТВЯНЕ (фиг. В):

#	СИМВОЛ	ЗАДАДЕНО ВРЕМЕ (минути)	ИНФОРМАЦИЯ (минути)
1	БОБ (BEAN)	32	25-50 регулируем
2	МЕСО (MEAT)	24	12-30
3	КЕЙК (CAKE)	30	30-50
4	НАГРЯВАНЕ (HEATING)	10	5-15
5	ОРИЗ (RICE)	в зависимост от броя на	
	1-3 КУПИ (CUP)	5	5-16
	4-7 КУПИ	8	8-16
	8-12 КУПИ	12	8-16
6	МАКАРОНИ (NOODLES)	3	3-18
7	СУПА (SOUP)	21	15-40
8	КОСТИ (BONE)	30	25-40
9	СВИНСКО (PORRIDGE)	20	15-25
10	+/-	за регулиране на таймера чрез натискане	
11	ПРЕДВАРИТЕЛНИ НАСТРОЙКИ (PRESET SETTING)	за предварително приготвяне и автоматично стартиране на приготвянето може да се настрои от 0,5 до 24 часа (не при функцията за CAKE)	
12	НАСТРОЙКА ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО (PRESSURE KEEPING SETTING)	за избор на времето за поддържане на налягане може да се настрои от 2 до 99 минути	
13	ПРЕКРАТЯВАНЕ НА НАГРЯВАНЕТО (WARM CANCEL)	Приготвянето започва автоматично след избор на желаната функция и използва функция за подгряване след като приключи. Температурата е между 65°C и 75°C. Максималното време за подгряване е 24 часа.	

ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА  
ЕЛЕКТРИЧНОЇ СКОРОВАРКИ

Перед використанням цього виробу обов'язково прочитайте цей посібник

## ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Наші багатофункціональні скороварки виготовлені з використанням найновіших технологій. Вони можуть замінити звичайні скороварки, рисоварки та посуд для тушування. Окрім цього, цей тип скороварок стане хорошим вибором для сучасних господинь завдяки комп'ютерному керуванню температурою та тиском, що використовується в них. А ще, наші скороварки вирізняються удосконаленою структурою, вишуканим дизайном, надійним захистом, великим переліком функцій, простотою у використанні, енергозбереженням та збереженням поживних речовин.

- Розміття функцій, а саме: приготування їжі, випарювання та тушування
- Повністю автоматичне комп'ютерне керування усіма процедурами
- Таймер на 24 години для відкладеного приготування їжі
- Висока температурна ефективність у поєднанні з енергозбереженням дозволяє економити до 60% коштів та до 40% часу.
- Повністю ізольована система для збереження поживних речовин та аромату при приготуванні м'якої їжі.
- Покриття з функцією проти прилипання, яким покрита внутрішня частина казанка забезпечує просте її чищення.
- Надійні захисні пристрої:
  - Пристрій безпечного відкривання та закривання кришки. Якщо кришка не заблокована – це означає, що всередині скороварки немає тиску, і навпаки, якщо всередині є тиск пари, вона буде заблокованою.
  - Функція керування тиском. Вона дозволяє автоматично вимкнути електроживлення та зберігати тиск при досягненні визначеного рівня тиску.
  - Функція безпечного рівня тиску. Ця функція може обмежувати рівень тиску за допомогою випускання пари, коли тиск всередині перевищуватиме максимальний робочий тиск, наприклад, внаслідок несправності датчиків температури та тиску.
  - Функція розблокування. Вона не дозволяє продуктами блокувати голку випускного клапана.

- Функція безпечного випускання пари. Вона дозволяє уникнути вибуху при несправності функції безпечного рівня тиску, випускаючи надлишковий тиск через кришку, коли рівень тиску всередині скороварки досягає максимального робочого значення.
- Функція обмеження температури. Вона може автоматично зупинити нагрівання при сильному зростанні температури, наприклад, внаслідок нагрівання порожнього внутрішнього казанка або при нагріванні скороварки без внутрішнього казанка.
- Функція захисту від перегріву. Вона дозволяє автоматично вимкнути електроживлення при надто сильному зростанні температури всередині скороварки.
- Функція захисту від вибуху при закритій кришці. Забезпечує зростання тиску в скороварці тільки, якщо кришка зафіксована у правильному положенні. У іншому випадку скороварка тільки нагрівається, однак тиск всередині неї не збільшується.

## ЗВЕРНІТЬ ОСОБЛИВУ УВАГУ:

## 1. Вибір функцій та налаштування підтримки тиску.

При увімкненні живлення виберіть відповідну функцію, наприклад, РІС. Якщо вам потрібна функція СУП, натисніть СУП, після чого індикатор цієї функції почне блимати. Після того, як індикатор блимне 8 раз, скороварка автоматично розпочинає роботу, при цьому індикатор СУП та PRESSURE KEEPING TIME починають світитись безперервно.

**ПРИМІТКА:** час, що відображається на екрані позначає тільки час підтримки тиску без часу нагрівання (цей час залежить від того, скільки продуктів, та який тип продуктів ви готуєте), а отже загальний час приготування їжі буде трішки довшим, ніж час, що відображається.

## 2. Під час використання

- Перед використанням помістіть клапан обмеження тиску в ущільнення.
- Ніколи не торкайтесь до кришки під час роботи скороварки, оскільки вона дуже гаряча.
- Виберіть потрібну функцію та зачекайте, поки вона блимне 8 разів і скороварка автоматично розпочне роботу.
- Не утримуйте руки поблизу випускного клапана, щоб уникнути опіків під час випускання пари.
- Розміщуйте скороварку у місцях, недосяжних для дітей.

- (6) Ніколи не під'єднуйте скороварку до електричної розетки, не закривши перед цим надійно її кришку.
- (7) Забороняється класти будь-які предмети на клапан обмеження тиску.

Малюнок 1 (a+b)  
Airproof = Герметично  
Exhaust = Випуск пари

#### ДЕТАЛІ ТА ХАРАКТЕРИСТИКИ (Мал. А)

1. Ручка
2. Ручка кришки
3. Кришка
4. Клапан обмеження тиску
5. Голка випускного клапана
6. Поплавковий клапан
7. Поплавок
8. Внутрішній казанок
9. Термоізолятор
10. Середнє кільце
11. Панель керування
12. Нагрівач
13. Резервуар для конденсату
14. Вушко казанка
15. Зовнішній корпус
16. Шнур живлення, штепсельна вилка
17. Основа
18. Ущільнююча прокладка поплавоквого клапана
19. Тестер блокування
20. Ущільнювальне кільце
21. Сенсорні клавіші
22. Диск

Dew Collector Installation = Встановлення резервуара для конденсату  
Install = Встановлення  
Dismantle = Знімання  
Float valve = Поплавковий клапан  
Accessories = Аксесуари  
Measuring cup = Мірильне горнятко  
Pull out = Вийміть  
Dismantling = Знімання  
Press down = Встановіть  
Installing = Встановлення  
Pull up = Потягніть вгору  
Dismantling = Знімання  
Press down = Встановіть  
Installing = Встановлення  
Rice spoon = Ложка для рису

#### ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

1. Відкрийте кришку. Візьміть кришку за ручку та поверніть її в напрямі стрілки, щоб відкрити її. (Малюнок 2 і 3)
2. Помістіть продукти та воду у внутрішній казанок. Продукти та вода не повинні займати більш ніж 4/5 загального об'єму, однак продукти, що сильно збільшуються в об'ємі, не повинні займати більш ніж 3/5 від загального об'єму; мінімальний об'єм продуктів та води не повинен бути меншим, ніж 1/5 від загального об'єму. (Малюнок 4, 5 і 6)
3. Вставляння внутрішнього казанка у термоізоляційний корпус. Спершу почистіть зовнішню поверхню внутрішнього казанка, поверхню нагрівача та внутрішню поверхню термоізоляційного корпусу; після цього вставте внутрішній казанок в термоізоляційний корпус та переконайтесь, що він належно встановлений. (Малюнок 7)
4. Закрийте кришку. Встановіть ущільнювальне кільце на кришку. Поверніть ущільнювальне кільце вліво і вправо, щоб виставити його в хороше положення. Візьміть кришку за ручку та помістіть кришку на місце, повертаючи її проти годинникової стрілки, доки кришка не закриється. (Малюнок 8 і 9)
5. Встановіть клапан обмеження тиску та переконайтесь, що поплавок знаходиться внизу (він повинен бути внизу перед початком роботи.).
6. Увімкніть живлення та погляньте на дисплей: За замовчуванням: виберіть функцію приготування рису, після того, як індикатор блимне 8 разів скороварка автоматично починає роботу, а на дисплеї відображається час підтримки тиску.

#### КЛАВІША ЗАДАНЕ НАЛАШТУВАННЯ

- Натисніть кнопку ЗАДАНЕ НАЛАШТУВАННЯ, після чого на екрані відобразиться відповідний заданий час, а його індикація почне блимати. Після цього натисніть «+/-», щоб збільшити або зменшити тривалість. Спершу при кожному натисканні тривалість збільшується або зменшується на 0,5 години. Коли тривалість становитиме більш ніж 10 годин, при кожному натисканні тривалість збільшуватиметься/зменшуватиметься на 1 годину. Максимальний час, який можна задати – 24 години.
- Після задання часу та вибору функції або налаштування підтримки тиску індикатор

блимне 8 разів і скороварка автоматично розпочне роботу зі зворотнім відліком часу, доки не завершиться заданий час.

#### НАЛАШТУВАННЯ ДЛЯ УТРИМУВАННЯ ТИСКУ (НАТИСКАННЯ КНОПКИ)

- Натисніть НАЛАШТУВАННЯ ДЛЯ УТРИМУВАННЯ ТИСКУ, а тоді натискайте «+/-» для збільшення або зменшення величини настройки. При кожному натисканні час утримування тиску збільшується або зменшується на 1 хвилину. Максимальний час утримування тиску становить 99 хвилин.
- Після завершення налаштування часу підтримки тиску індикація блимне 8 разів і скороварка автоматично приступить до роботи. Коли тиск всередині скороварки досягне заданого значення, час підтримки почне зменшуватись щохвилини.
- Для функції приготування рису передбачено три опції відповідно до різного об'єму чаші.
- Щодо функції «+/-». Незалежно від того, яку функцію ви виберете: функцію приготування за умовчанням, функцію із заданням часу або функцію підтримки тиску, ви можете натискати «+/-», щоб відповідно збільшити або зменшити величину часу.
- Натисніть кнопку ПІДГРІВ/СКАСУВАТИ, щоб скасувати вибір функції.
- Якщо скороварка працює, натисніть клавішу ПІДГРІВ/СКАСУВАТИ, щоб зупинити роботу. Будь-яка функція автоматично переключиться в режим підтримки тепла після завершення цієї функції. Максимальний час підтримки тепла, який можна задати – 24 години.
- Відключіть скороварку від електричної розетки. Візьміть кришку за ручку та поверніть її в за годинниковою стрілкою, щоб відкрити її. (див. малюнок 2 і 3). Тепер можете приступити до сервування їжі.

**При приготуванні липкої їжі клапан обмеження тиску не слід піднімати перед тим, як індикація підтримки тепла перестане блимати і поплавок упаде на низ. У іншому випадку їжа виб'ється через голку випускного клапана. У загальному, ми радимо зачекати, поки тиск вийде сам по собі, однак це може зайняти трохи часу. Якщо ви хочете прискорити охолодження, тоді від'єднайте скороварку від електроживлення, а тоді закрийте кришку вологим рушником. Якщо ви хочете зменшити тиск самостійно, вам краще випустити пару, коли почне постійно**

**світлитися індикація підтримки тепла, яка позначає, що тиск всередині зменшується. Але будьте особливо обережні, оскільки може статися вихід гарячої пари.**

#### ЧИЩЕННЯ

1. Відключіть даний пристрій та дайте йому повністю охолонути перед тим, як приступити до його чищення.
2. Протріть корпус скороварки м'якою тканиною. Не занурюйте корпус у воду та не бризкайте на корпус водою.
3. Зніміть резервуар для конденсату, промийте його добре, а тоді добре витріть вологою тканиною і помістіть назад.
4. Ретельно промийте внутрішню поверхню кришки, ущільнювальне кільце, клапан обмеження тиску, тестер блокування, голку випускного клапана та поплавок клапан, а тоді витріть насухо м'якою тканиною.
5. Помийте внутрішній казанок губкою або неметалевою м'якою щіткою, а тоді витріть насухо його зовнішню поверхню м'якою тканиною.

#### ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

1. Не використовуйте скороварку у вологому середовищі або у вибухонебезпечному середовищі.
2. Дотримуйтеся інструкцій, викладених у другому розділі даного посібника, щодо того, скільки потрібно додавати продуктів та води.
3. Будьте обережні, щоб не пошкодити ущільнювальне кільце. Ущільнювальне кільце не можна замінювати на інші гумові кільця тощо, з метою збільшення ущільнення.
4. Рекомендується якнайчастіше промивати тестер блокування, щоб утримувати його в чистоті.
5. Не відкривайте кришку силою, коли поплавок ще знаходиться вгорі.
6. Забороняється тиснути на клапан обмеження тиску важкими предметами або замінювати його на інші предмети.
7. Будьте обережні, що між кришкою та термоізоляційним корпусом не потрапив одяг або тканина, оскільки це дуже небезпечно.
8. Утримуйте в чистоті зовнішню поверхню внутрішнього казанка та поверхню нагрівача. Забороняється нагрівати внутрішній казанок безпосередньо над вогнем. Забороняється також замінювати внутрішній казанок на інший посуд.

9. Щоб обергти нелипке покриття від пошкодження, використовуйте дерев'яні та пластикові ложки.
10. Утримуйте лице та руки подалі від випускного клапана під час випуску пари та не торкайтесь до кришки, коли працює скороварка, оскільки це може спричинити опіки.
11. Максимальний час підтримування тепла страв становить 24 години, однак, щоб отримати смачні страви, не рекомендується підігрівати їх більш ніж 6 годин поспіль.
12. Це не нормально, якщо під час роботи скороварки, з-під її кришки виходить багато пари. Це може спрацювати функція безпечного випускання пари. Від'єднайте скороварку від електричної розетки, зупиніть роботу та віднесіть скороварку в авторизований сервісний центр для огляду, ремонту або налаштування.
13. Для перенесення скороварки використовуйте вушка казанка, а не ручку кришки.
14. При виявленні будь-яких несправностей під час використання скороварки віднесіть скороварку в авторизований сервісний центр для огляду, ремонту або налаштування.
15. У жодному випадку не розбирайте скороварку самостійно та не намагайтесь замінити її деталі. Окрім цього, замініні деталі повинні бути від нашої компанії.
16. Забороняється самостійно замінювати або ремонтувати шнур живлення у випадку його пошкодження. Окрім цього, його слід замінювати тільки на спеціальний шнур живлення, що пропонується нашою компанією або нашим сервісним центром.
17. Заміна шнура живлення: якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений на спеціальний шнур живлення нашого виробництва у авторизованому сервісному центрі.
18. Поверхня даного пристрою сильно нагрівається під час роботи/використання. Не торкайтесь до неї!
19. Не дозволяйте дітям, людям з обмеженими можливостями, людям із душевними захворюваннями та людям із браком досвіду і знань, користуватись цим пристроєм без нагляду.
20. Даний пристрій можна використовувати тільки вдома або в ресторани. Дорослі повинні стежити за дітьми, щоб вони не гралась із цим пристроєм.

**КОД ПОМИЛКИ**

НА ДИСПЛЕЇ	НЕСПРАВНІСТЬ
E1	Вимкнувся датчик
E2	Коротке замикання датчика
E4	Сигнал вийшов із ладу

**ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Напруга: .....220-240 В ~ 50 Гц  
 Потужність: ..... 1000 Вт  
 Об'єм: .....6 л  
 Діаметр:.....22 см  
 Робочий тиск: .....40-70 кПа  
 Граничний тиск:.....90 кПа  
 Підтримування температури: .....60-80°C  
 Підтримування тиску: ..... 0-99 мин

**Належна утилізація виробу**



Це маркування вказує, що даний виріб заборонено викидати зі звичайним побутовим сміттям в країнах Європейського союзу. Щоб запобігти нанесенню шкоди навколишньому середовищу та здоров'ю людей стихійними захороненнями відходів, передавайте сміття на утилізацію; це сприяє раціональному використанню матеріальних ресурсів. Щоб викинути відпрацьований виріб, використовуйте спеціальні системи збору відходів, або зверніться за місцем придбання. Там подбають про екологічно безпечну утилізацію та переробку виробу.

**ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.**

**УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ**

№	НЕСПРАВНІСТЬ	ПРИЧИНА	УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ
1	Важко закрити кришку	Неправильно встановлене ущільнювальне кільце	Вставте правильно
		Поплавок прилип до штанги штовхача	Натисніть легенько на штангу штовхача
2	Важко відкрити кришку	Поплавок знаходиться вгорі після випускання пари	Натисніть легенько на поплавок палочкою для їди
3	З-під кришки виходить пара	Не встановлене ущільнювальне кільце	Встановіть ущільнювальне кільце
		На ущільнювальне кільце потрапили крихти	Почистіть ущільнювальне кільце
		Ущільнювальне кільце пошкоджене	Замініть ущільнювальне кільце
		Кришка розблокована	Закріпіть кришку.
4	З-під поплавкового клапана виходить пара	На ущільнювальне кільце поплавкового клапана потрапили крихти	Почистіть ущільнювальне кільце поплавкового клапана
		Ущільнювальне кільце поплавкового клапана пошкоджене	Замініть ущільнювальне кільце поплавкового клапана
5	Поплавок не виходить вгору	Поплавок блокує пластикову ручку	Віднесіть скороварку у сервісний центр для огляду, ремонту або налаштування.
		З-під кришки або клапана обмеження тиску виходить пара	Віднесіть скороварку у сервісний центр для огляду, ремонту або налаштування.

Примітка: Компанія залишає за собою право вносити зміни у конструкцію без попередження. Дякуємо за розуміння!

**ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ (Мал. В):**

№	СИМВОЛ	ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ (хв.)	ІНФОРМАЦІЯ (хвилини)	
1	ФАСОЛЯ (BEAN)	32	25-50 регульований	
2	М'ЯСО (MEAT)	24	12-30	
3	КЕКС (CAKE)	30	30-50	
4	ПІДІГРІВАННЯ (HEATING)	10	5-15	
5	РИС (RICE)	залежно від кількості горнят		
		1-3 ГОРНЯТ (CUP)	5	5-16
		4-7 ГОРНЯТ	8	8-16
	8-12 ГОРНЯТ	12	8-16	
6	ЛАПША (NOODLES)	3	3-18	
7	СУП (SOUP)	21	15-40	
8	КІСТКА (BONE)	30	25-40	
9	КАША (PORRIDGE)	20	15-25	
10	+/-	натискайте для налаштування таймера		
11	ЗАДАНЕ НАЛАШТУВАННЯ (PRESET SETTING)	попереднє налаштування та автоматичний початок приготування страв. Можна встановити на час від 0,5-24 годин (недоступно для функції CAKE)		
12	НАЛАШТУВАННЯ УТРИМУВАННЯ ТИСКУ (PRESSURE KEEPING SETTING)	вибір часу утримування під тиском можна встановити час від 2 до 99 хвилини		
13	СКАСУВАТИ ПІДІГРІВАННЯ (WARM CANCEL)	Даний пристрій починає готувати страви автоматично після вибору потрібної функції і використовує функцію підтримки тепла після завершення приготування страви. Температурний діапазон становить між 65°C і 75°C. Максимальна тривалість режиму підігрівання страви становить 24 години.		



## GUIDE D'UTILISATION DE L'AUTOCUISEUR ÉLECTRIQUE

Lisez ce guide avant d'utiliser votre appareil.

### CARACTÉRISTIQUES :

Nos autocuiseurs multifonctions bénéficient de toutes dernières technologies et remplacent avantageusement et tout à la fois vos cuiseurs, cuiseurs à riz et faitouts. Aux familles modernes, ils offrent ce qu'il y a de mieux sur le marché avec le contrôle électronique de la température et de la pression, sa structure avancée, sa conception à la mode, ses dispositifs de sécurité fiables, ses options multifonctionnelles, sa facilité d'utilisation, sa faible consommation électrique et sa préservation des éléments nutritifs.

- Plusieurs modes de cuisson (cuisson à l'eau, cuisson à la vapeur, cuisson à l'étouffée et braisage)
- Contrôle électronique automatique du cycle entier
- Programmation du début de cuisson à l'aide d'un minuteur sur 24 heures
- Efficacité thermique élevée avec une réduction de 60 % de la dépense énergétique et une réduction de 40 % de la durée de cuisson
- Structure à étanchéité totale pour conserver les éléments nutritifs et la saveur, et obtenir des aliments merveilleusement moelleux
- Revêtement intérieur anti-adhésif rendant le nettoyage plus facile.
- Dispositifs de sécurité fiables :
  - Ouverture et fermeture du couvercle : le dispositif de sécurité vérifie l'absence d'une pression intérieure lorsque le couvercle n'est pas verrouillé sur l'isolateur thermique et les verrouille s'il détecte une pression intérieure.
  - Contrôle de la pression : le dispositif de sécurité coupe automatiquement l'alimentation électrique et active le processus de maintien de la pression interne lorsque celle-ci atteint la valeur qui a été programmée.
  - Limitation de la pression : le dispositif de sécurité ouvre le circuit d'échappement de la vapeur lorsque la pression intérieure en vient à excéder la limite maximale suite à une panne du mécanisme de contrôle de la température et de la pression.
  - Antiblocage pour le limiteur de pression : le dispositif de sécurité peut empêcher la nourriture de bloquer le pointeau de la valve d'échappement.
  - Anti-explosion : le dispositif de sécurité peut prévenir une explosion en permettant à la vapeur de s'échapper autour du couvercle lorsque le limiteur de pression ne fonctionne

plus et que la pression intérieure a alors atteint la pression maximale autorisée.

- Cuisson à vide : le dispositif de sécurité peut arrêter automatiquement l'élément de chauffe lorsque celui-ci s'est allumé alors que le pot intérieur est vide ou alors que vous avez oublié de placer le pot dans l'autocuiseur et que la température dépasse celle qui est permise.
- Surchauffe : le dispositif de sécurité peut arrêter automatiquement l'alimentation en courant lorsque la température intérieure atteint la limite maximale autorisée.
- Conservation de la pression : le dispositif de sécurité ne conserve la pression intérieure que si le couvercle est correctement verrouillé en position. Sinon, il l'évacue, transformant l'autocuiseur en une simple casserole.

### REMARQUES IMPORTANTES :

#### 1. Sélection de fonction et réglage de la durée de conservation de la pression.

Par exemple, supposons que la fonction active soit RICE à la mise sous tension de votre appareil. Pour utiliser la fonction POTAGE, appuyez sur POTAGE ; son indicateur lumineux clignote. Après 8 clignotements, la fonction est activée et les témoins lumineux de POTAGE et de DURÉE DE CONSERVATION DE LA PRESSION restent allumés.

**REMARQUE :** la durée affichée sur l'écran correspond à celle de la conservation de la pression ; elle ne tient pas compte du temps de chauffe (ce temps dépend de la quantité et du type d'aliment que vous voulez cuire). La durée totale de cuisson sera donc plus longue que les chiffres affichés.

#### 2. En cours de cuisson

- Réglez le limiteur de pression sur la position « Seal » avant de démarrer une cuisson.
- Ne touchez jamais le couvercle car il est alors très chaud.
- Sélectionnez une fonction et attendez 8 clignotements ; elle est alors automatiquement activée.
- N'approchez pas vos mains de l'autocuiseur pendant que la vapeur s'échappe pour éviter toute brûlure.
- Veillez à ce que l'autocuiseur soit hors de portée des enfants.
- Ne branchez pas l'appareil sur le secteur avant d'avoir verrouillé le couvercle.
- Ne posez rien sur le limiteur de pression.

Illustration 1 (a+b)  
Airproof = Hermétique  
Exhaust = Échappement

### PIÈCES ET FONCTIONS (ill. A)

- Poignée
- Couvercle de la poignée
- Couvercle
- Limiteur de pression
- Pointeau du limiteur de pression
- Soupape à flotteur
- Flotteur
- Pot intérieur
- Isolateur thermique
- Bague intermédiaire
- Panneau de commande
- Élément chauffant
- Collecteur de condensation
- Poignée du pot intérieur
- Corps extérieur
- Cordon d'alimentation avec sa prise
- Base
- Joint d'étanchéité de la soupape à flotteur
- Antiblocage
- Joint d'étanchéité
- Touches tactiles
- Plaquette intermédiaire

Dew Collector Installation = Installation du collecteur de condensation  
Install = Montage  
Dismantle = Démontage  
Float valve = Soupape à flotteur  
Accessories = Accessoires  
Measuring cup = Verre doseur  
Pull out = Tirez  
Dismantling = Démontage  
Press down = Appuyez  
Installing = Montage  
Pull up = Tirez  
Dismantling = Démontage  
Press down = Appuyez  
Installing = Montage  
Rice spoon = Cuillère à riz

### INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Ouvrez le couvercle. Saisissez la poignée, tournez-la complètement dans le sens des aiguilles d'une montre et levez-la. (Illustrations 2 et 3)
- Versez la nourriture et l'eau dans le pot intérieur. Leur volume combiné ne pas dépasser les 4/5 du volume total (les 3/5 pour des aliments dont le volume augmente avec la cuisson) ni être inférieur à 1/5 du même volume total. (Illustrations 4, 5 et 6)
- Fixez le pot de cuisson à l'intérieur de l'isolateur thermique. Nettoyez la surface extérieure du pot, la surface de l'élément chauffant et l'intérieur de l'isolateur thermique. Uniquement ensuite fixez le pot à l'intérieur de l'isolateur thermique et vérifiez le bon contact de l'un avec l'autre. (Illustration 7)

- Fermez le couvercle. Montez le joint d'étanchéité sur le couvercle. Tournez-le vers la gauche et vers la droite jusqu'à ce qu'il soit correctement placé. Saisissez le couvercle par sa poignée, posez-le sur le corps de l'autocuiseur et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à le bloquer hermétiquement dans son logement. (Illustrations 8 et 9)
- Installez le limiteur de pression et vérifiez que le flotteur est en position basse (il doit être descendu avant de démarrer la cuisson).
- Branchez l'autocuiseur sur une prise secteur. L'écran s'allume et affiche :  
Default option: choose Rice function (Option par défaut : Choisissez la fonction Riz). Après 8 clignotements, la fonction est activée et la durée de conservation de la pression s'affiche sur l'écran.

### TOUCHE RÉGLAGE DÉLAI

- Appuyez sur la touche RÉGLAGE DÉLAI ; le délai programmé avant que la cuisson ne débute apparaît sur l'écran et son témoin lumineux clignote. Appuyez sur « +/- » pour, respectivement, augmenter ou diminuer le délai. Au début, chaque pression sur la touche augmente ou diminue le délai de 30 minutes. Au-delà de 10 heures, l'incrément ou le décrétement est de 1 heure. Vous pouvez retarder le début de la cuisson jusqu'à 24 heures.
- Une fois que vous avez réglé ce délai, sélectionné un mode de cuisson et réglé la durée de conservation de la pression (le cas échéant), après 8 clignotements l'autocuiseur commence le compte à rebours puis, celui-ci terminé, démarre le cycle de cuisson que vous avez choisi.

### TOUCHE RÉGLAGE DE CONSERVATION DE LA PRESSION

- Appuyez sur la touche RÉGLAGE DE CONSERVATION DE LA PRESSION puis sur « +/- » pour, respectivement, augmenter ou diminuer la durée de conservation de la pression. Chaque pression sur la touche incrémente ou décrémente la durée de 1 minutes. Votre autocuiseur peut conserver la pression pendant 99 minutes.
- Ce réglage terminé, attendez 8 clignotements pour le valider. Dès que la pression intérieure atteint celle qui a été programmée, sa durée de conservation diminue de 1 minute.
- Trois choix sont disponibles pour la fonction Riz, selon la capacité du verre doseur.
- Touche « +/- » : que vous ayez accepté le mode de cuisson par défaut, choisissez un autre mode de

cuisson ou sélectionné la conservation de la pression, vous pouvez utiliser « +/- » à votre gré pour augmenter ou diminuer la durée.

- Appuyez sur CHAUD/ANNULER pour annuler le mode de cuisson que vous avez choisi.
- Pendant un cycle de cuisson, appuyez sur CHAUD/ANNULER pour interrompre le cycle. Pour chaque mode de cuisson, vous pouvez activer le passage automatique au mode conservation de la chaleur une fois que la cuisson est terminée. Votre autocuiseur peut conserver la chaleur jusqu'à 24 heures.
- Débranchez votre appareil. Saisissez la poignée du couvercle, tournez-la complètement dans le sens des aiguilles d'une montre et levez-la. (Illustrations 2 et 3) Vous pouvez servir.

**Si vous avez cuit des aliments qui attachent au pot, attendez que l'indicateur de conservation de la chaleur s'arrête de clignoter et que le flotteur retourne en position basse avant de monter le limiteur de pression. Sinon, des aliments risquent de s'échapper en même temps que la vapeur par le limiteur de pression. De manière générale, laissez le limiteur de pression se déclencher de lui-même ce qui, parfois, peut prendre du temps. Pour accélérer le refroidissement, débranchez l'appareil du secteur et couvrez le couvercle avec une serviette humide. Pour ouvrir manuellement la soupape d'échappement de la vapeur, attendez que le témoin lumineux de conservation de la chaleur reste allumé, indiquant alors que la pression intérieure décroît. Restez cependant vigilant car de la vapeur peut encore sortir.**

## NETTOYAGE

1. Débranchez votre appareil de la prise secteur et laissez-le se refroidir avant de le nettoyer.
2. Essayez le corps de l'appareil avec un chiffon doux. Ne lavez pas le corps de l'appareil dans l'eau et ne l'arrosez pas d'eau.
3. Retirez le collecteur de condensation, lavez-le complètement, passez dessus un chiffon humide et remettez-le en place.
4. Lavez complètement l'intérieur du couvercle, y compris le joint d'étanchéité, le limiteur de pression, l'antiblocage, le pointeau du limiteur de pression et la soupape à flotteur. Essayez chaque élément avec un chiffon doux.
5. Lavez le pot intérieur avec une éponge ou une brosse souple non métallique, et essayez l'extérieur avec un chiffon doux.

## PRÉCAUTIONS

1. N'utilisez pas l'autocuiseur dans un environnement humide ni à proximité de produits inflammables.
2. Conformez-vous aux instructions de l'étape 2 de la section « Guide d'utilisation » pour verser les ingrédients et l'eau.
3. N'endommagez pas le joint d'étanchéité en l'utilisant à la place du joint en caoutchouc d'un autre appareil ou comme joint de tension pour fermer hermétiquement.
4. Lavez l'antiblocage aussi souvent que possible afin de le maintenir toujours propre.
5. N'ouvrez pas le couvercle avec force lorsque le flotteur est encore en position haute.
6. N'utilisez aucun objet lourd pour appuyer sur le limiteur de pression et n'utilisez pas le limiteur pour remplacer d'autres objets.
7. Ne placez aucun chiffon entre le couvercle et l'isolateur thermique, vous risquez de neutraliser la sécurité de votre appareil.
8. Veillez à ce que l'extérieur du fond du pot intérieur et la surface de l'élément chauffant soient toujours propres. Le pot intérieur n'est pas prévu pour être placé directement sur un feu, ni pour remplacer une casserole normale.
9. Utilisez des cuillères en bois ou en plastique pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.
10. Éloignez votre visage et vos mains des orifices d'échappement de la vapeur et ne touchez pas le couvercle lorsque l'autocuiseur fonctionne ; vous vous exposez, sinon, à des risques de graves brûlures.
11. L'autocuiseur a été prévu pour conserver vos préparations au chaud jusqu'à 24 heures, mais nous vous conseillons de ne pas dépasser 6 heures pour ne pas détériorer le goût.
12. Le dégagement d'une grande quantité de vapeur autour du couvercle pendant que l'autocuiseur fonctionne est anormal. Le limiteur de pression a justement été prévu pour prévenir une telle situation. Débranchez alors votre appareil du secteur, ne l'utilisez plus et apportez-le à votre service après-vente agréé pour contrôle, réparation ou réglage.
13. Pour déplacer l'autocuiseur, saisissez-le par les poignées du pot plutôt que par la poignée du couvercle.
14. Dès que vous constatez une anomalie pendant le fonctionnement de votre appareil, apportez-le à votre service après-vente agréé pour contrôle, réparation ou réglage.
15. Ne démontez pas l'autocuiseur et ne remplacez aucune de ses pièces par vous-même. Veillez à ce que le technicien n'utilise que des pièces

et accessoires de la même marque que votre appareil.

16. Si le cordon d'alimentation secteur est défectueux, ne le remplacez pas par vous-même. Veillez à ce que le technicien ne remplace le cordon ou toute autre pièce que par un cordon ou une pièce de la même marque que votre appareil.
17. Remplacement du cordon d'alimentation : si le cordon d'alimentation est endommagé, demandez au fabricant, à son service après-vente ou au distributeur de le remplacer.
18. La surface extérieure des pièces devient très chaude lorsque l'autocuiseur fonctionne. Ne les touchez pas !
19. L'utilisation de cet appareil est interdite aux enfants ainsi qu'aux personnes adultes lorsque ces personnes ne disposent pas de toutes leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou manquent de l'expérience et des connaissances requises.
20. Cet appareil ne doit être utilisé qu'à la maison ou au restaurant. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne laissez pas les enfants s'amuser avec.

CODE AFFICHÉ	PROBLÈME
E1	Détecteur décollé
E2	Détecteur en court-circuit
E4	Commutateur de signal défectueux

## DONNÉES TECHNIQUES

Tension : ..... 220-240 V ~ 50 Hz  
 Puissance : ..... 1000 W  
 Capacité : ..... 6 L  
 Diamètre : ..... 22 cm  
 Pression de cuisson : ..... 40-70 kpa  
 Limite de pression : ..... 90 kpa  
 Conservation de la chaleur : ..... 60-80°C  
 Conservation de la pression : ..... 0-99 min

## Mise au rebut appropriée de l'appareil



Cette marque indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers ordinaires, dans toute l'UE. Pour éviter toute détérioration possible à l'environnement ou à la santé due à l'élimination non contrôlée d'ordures, recyclez-le de manière responsable pour encourager la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour jeter le produit usé, utilisez les systèmes de collection prévus pour cela ou contactez le revendeur. Le revendeur peut reprendre le produit pour être recyclé et contribuer à la protection de l'environnement.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

N°	SYMPTÔME	CAUSE	SUGGESTION
1	Le couvercle est difficile à fermer	Le joint d'étanchéité est mal installé	Installez correctement le joint d'étanchéité
		Le flotteur colle à la barre du pousseur	Éloignez doucement la barre du pousseur
2	Le couvercle est difficile à fermer	Le flotteur reste en position haute même après avoir libéré de la vapeur	Appuyez doucement sur le flotteur avec des baguettes
3	De la vapeur sort par le bas du couvercle	Le joint d'étanchéité n'a pas été installé	Installez le joint d'étanchéité
		Des restes de nourriture sont collés au joint d'étanchéité	Nettoyez le joint d'étanchéité
		Le joint d'étanchéité est endommagé	Changez le joint d'étanchéité
		Le couvercle n'est pas verrouillé	Verrouillez le couvercle
4	De la vapeur sort par le limiteur de pression	Des restes de nourriture sont collés au joint d'étanchéité du limiteur de pression	Nettoyez le joint d'étanchéité du limiteur de pression
		Le joint d'étanchéité du limiteur de pression est endommagé	Changez le joint d'étanchéité du limiteur de pression.
5	Le flotteur ne monte pas	Le flotteur bloque le plastique de la poignée	Apportez votre appareil à un service après-vente pour contrôle, réparation ou réglage
		De la vapeur sort du couvercle ou du limiteur de pression	Apportez votre appareil à un service après-vente pour contrôle, réparation ou réglage

Remarque : Nous sommes désolés de ne pas pouvoir vous informer directement des modifications apportées. Merci de votre compréhension.

## DURÉES DE CUISSON (ill. B):

N°	SYMBOLE	RÉGLAGE (minutes)	INFORMATIONS (minutes)
1	HARICOT (BEAN)	32	25-50 réglable
2	VIANDE (MEAT)	24	12-30
3	GÂTEAU (CAKE)	30	30-50
4	CHAUFFAGE (HEATING)	10	5-15
5	RIZ (RICE)	Varie selon le nombre de tasses	
	1-3 TASSES (CUP)	5	5-16
	4-7 TASSES	8	8-16
	8-12 TASSES	12	8-16
6	NOUILLES (NOODLES)	3	3-18
7	SOUPE (SOUP)	21	15-40
8	OS (BONE)	30	25-40
9	PORRIDGE (PORRIDGE)	20	15-25
10	+/-	Chaque pression sur cette touche modifie la durée	
11	RÉGLAGES INITIAUX (PRESET SETTING)	Permet de programmer le démarrage automatique de la cuisson Vous réglez le délai entre 0,5 et 24 heures (sauf pour la fonction CAKE - gâteau)	
12	RÉGLAGE CONSERVATION PRESSION (PRESSURE KEEPING SETTING)	Règle la durée de conservation de la pression Ce délai peut varier entre 2 et 99 minutes	
13	ANNULER CHALEUR (WARM CANCEL)	Le programme de cuisson que vous avez choisi démarre automatiquement. Une fois qu'il est terminé, la préparation obtenue est conservée au chaud. La température est alors maintenue entre 65°C et 75°C. La conservation de chaleur peut se prolonger jusqu'à 24 heures.	

## MANUAL DEL USUARIO DEL COCEDOR ELÉCTRICO A PRESIÓN

Por favor, lea el manual antes de utilizar el producto

## CARACTERÍSTICAS:

Nuestros multifuncionales cocedores eléctricos a presión son un nuevo tipo de aparatos de cocción con la última tecnología y reemplazan a los cocedores a presión, cocedores de arroz y ollas para guisar al combinar sus ventajas. Además, este tipo de cocedores debe ser la primera elección para las familias modernas, el control de la temperatura y presión se realiza de forma automática por ordenador, y así disfruta de muchas de sus características como estructura avanzada, diseño moderno, fiable seguridad, opciones multifuncionales, facilidad de operación, ahorro de energía y conservación de nutrientes.

- Opciones multifuncionales como cocinar, evaporar, guisar y asar
- Equipo de control automático durante todo el procedimiento
- Tiempo de preajuste de 24 horas para cocinar
- Alta eficiencia térmica con ahorro de energía del 60% y un ahorro de tiempo del 40%
- Estructura sellada completamente para mantener los nutrientes y el sabor, y ablandar los alimentos
- Revestimiento antiadherente en el interior de la olla para fácil limpieza.
- Dispositivos de protección de seguridad confiable tales como se indica:
  - Ajuste de seguridad para la apertura y cierre de la tapa. – No puede garantizarse que no exista presión acumulada en el interior si la tapa cierra el aislante térmico, mientras estén cerrados cuando exista presión interior.
  - Ajuste del control de presión. – Puede cortarse automáticamente el suministro de energía y transferirla para mantener el proceso de mantenimiento de presión cuando la presión interior alcanza la designada.
  - Ajuste de seguridad del límite de presión. – Puede limitar la presión liberando el vapor una vez que la presión interior supera a la presión máxima de funcionamiento debido al control de temperatura y presión fuera de los límites de funcionamiento.
  - Comprobador de bloqueo para el ajuste del límite de presión. – Puede evitar que los alimentos bloqueen la liberación de la aguja de la válvula.
  - Ajuste de seguridad de la presión. – Se pueden evitar las explosiones, al liberarlo automáticamente alrededor de la tapa una

- vez que el ajuste de seguridad del límite de la presión está sin funcionar y la presión interior alcanza la máxima presión de trabajo.
- Ajuste de protección del límite de temperatura. – Se puede detener automáticamente una vez que el interior de la olla vacía está caliente o el cocedor se calienta sin olla interior y la temperatura se eleva hasta la designada.
  - Ajuste de seguridad de temperatura. – Se puede cortar automáticamente el suministro de energía cuando la temperatura en el interior aumenta hasta el límite.
  - Cierre la tapa de seguridad antiexplosión patentada. – Puede hacer que el cocedor conserve presión en el interior solo cuando la tapa está cerrada en la posición correcta, o de otra forma, si el cocedor está caliente, no se puede conservar la presión.

## ESPECIAL ATENCIÓN:

- Selección de las funciones de mantenimiento y ajuste de tiempo.**  
Por ejemplo, está en ARROZ cuando el ordenador está encendido. Si desea ESTOFADO, por favor pulse ESTOFADO, y su indicador luminoso parpadeará. Después de 8 parpadeos, se pone a funcionar de forma automática, y la luz indicadora de ESTOFADO y de TIEMPO DE MANTENIMIENTO DE PRESIÓN están encendidas.

**NOTA:** la hora que se muestra en la pantalla solo significa el tiempo que se mantiene la presión, sin incluir el tiempo de calentamiento (este tiempo depende de la cantidad de alimentos y del tipo de alimentos se cocinen), por lo que el tiempo de cocción completa será ligeramente superior al de la hora que se muestra.

## 2. Cuando se utiliza

- No poner la válvula limitadora de presión para sellar antes de usarla.
- Nunca toque la tapa cuando esté en funcionamiento, ya que es muy caliente.
- Seleccione de la función, y espere 8 parpadeos, se pondrá a funcionar de forma automática.
- No coloque las manos encima, suelte para evitar quemarse o cuando está liberando vapor.
- Por favor, coloque el cocedor fuera del alcance de los niños.
- Nunca se debe conectarlo a la fuente de alimentación antes del bloquear la tapa.
- No debe haber ningún objeto sobre la válvula limitadora de presión.

Ilustración 1 (a+b)  
Airproof = Hermético  
Exhaust = Salida

**PARTES Y FUNCIONES** (Figura A)

1. Asa
2. Tapa del asa
3. Tapa
4. Válvula limitadora de presión
5. Aguja de la válvula de liberación
6. Válvula de flotador
7. Flotación
8. Olla interior
9. Aislante térmico
10. Anillo medio
11. Panel de control
12. Calentador
13. Colector de condensación
14. Oreja de la olla
15. Carcasa exterior
16. Cable de alimentación, enchufe
17. Base
18. Anillo de sellado de la válvula de flotador
19. Comprobador de bloqueo
20. Anillo de sellado
21. Llave de contacto
22. Plato colgado

Dew Collector Installation = Instalación del colector de condensación

Install = Instalar

Dismantle = Desarmar

Float valve = Válvula de flotador

Accessories = Accesorios

Measuring cup = Taza medidora

Pull out = Sacar

Dismantling = Desarmar

Press down = Pulsar hacia abajo

Installing = Instalar

Pull up = Tirar hacia arriba

Dismantling = Desarmar

Press down = Pulsar hacia abajo

Installing = Instalar

Rice spoon = Cuchara para el arroz

**GUÍA DE FUNCIONAMIENTO**

1. Abrir la tapa. Sujete el mango, girando en sentido de las agujas del reloj hasta la dirección limitada, y abrirlo. (La ilustración 2 & 3)
2. Coloque los alimentos y el agua en la olla interior. Los alimentos y el agua no debe ser más de 4/5 del total, los alimentos de fácil expansión no serán más de 3/5, mientras que los alimentos y el agua no deben ser menos de 1/5. (En la ilustración 4, 5 & 6)
3. Coloque la olla interior dentro del aislante térmico. Limpie primero el exterior de la olla interior, la superficie del calefactor y el interior del aislante térmico; a continuación, coloque la olla interior dentro del aislante térmico y compruebe que exista una buena conexión. (Ilustración 7)

4. Cierre la tapa.  
Instalar el anillo sellador en la tapa.  
Gire el anillo sellador izquierdo y derecho para ponerlo en una buena posición.  
Sujete el asa y póngala en el área marcada, gírela en sentido contrario de las agujas del reloj para cerrar la tapa. (Ilustración 8 & 9)
5. Instale la válvula limitadora de presión, y asegúrese de que el flotador está hacia abajo (debe estar hacia abajo antes de funcionar).
6. Encendido, la pantalla muestra:  
Opción predeterminada: seleccione la función Rice (arroz), después de 8 parpadeos se pone a trabajar de forma automática, y el tiempo de mantenimiento de la presión se muestra en la pantalla.

**TECLA DE PULSO AJUSTE PREDETERMINADO**

- Pulse botón de AJUSTE PREDETERMINADO, el tiempo pertinente se muestra en la pantalla y su indicador luminoso parpadea. Y, a continuación, pulse „+/-“ para aumentar o disminuir, al principio, cada pulso añade o disminuye 0,5 horas. Cuando el tiempo preajustado supera más de 10 horas, cada pulso aumenta o disminuye 1 hora. El valor máximo de la hora preajustada debe ser de 24 horas.
- Terminado el tiempo preajustado y seleccionadas las opciones de funcionamiento o el ajuste para mantener la presión, espere 8 parpadeos, el cocedor regresará al proceso de cuenta regresiva y, a continuación, empezará a cocinar de forma automática después de que finaliza el tiempo preajustado en la cuenta regresiva.

**TECLA DE PULSO FIJAR MANTENIMIENTO DE LA PRESIÓN**

- Pulse FIJAR MANTENIMIENTO DE LA PRESIÓN y, a continuación, pulse „+/-“ para aumentar o disminuir, al pulsar una sola vez, el tiempo de mantenimiento de la presión correspondiente aumenta o disminuye 1 minuto. El valor máximo del tiempo de mantenimiento de la presión es de 99 minutos.
- Terminando el ajuste de tiempo de presión, espere 8 parpadeos, funcionará de forma automática. Cuando la presión en el interior llega a la designada, el tiempo de mantenimiento de la presión disminuye 1 minuto.
- La función Rice (Arroz) tiene tres opciones dirigidas a la capacidad variable de la taza.
- Función „+/-“, no importa que elija la función de cocción predeterminada o la función preajustada o la función de mantenimiento de

presión, puede pulsar „+/-“ para aumentar o disminuir el tiempo libremente.

- Pulse CALIENTE/CANCELAR, esto cancelará la función seleccionada.
- Cuando está trabajando, pulse CALIENTE/CANCELAR para que deje de funcionar. Cualquier función, después de finalizada, puede transferirse de forma automática para mantener caliente. Y el tiempo máximo de mantenimiento de calor es de 24 horas.
- Desenchufe.  
Sujete el asa de la tapa, gírela en sentido de las agujas del reloj hasta el lado marcado, y entonces se abrirá. (Ilustración 2 & 3) La comida está lista para servir.

**Cuando los alimentos cocinados estén grumosos, la válvula limitadora de presión no debe levantarse antes de que el indicador de mantenimiento de calor deje de parpadear y el flotador descienda. De lo contrario, la comida saldrá por la aguja de la válvula. En general, le sugerimos que espere hasta que la presión se haya liberado por sí misma, de lo contrario, este proceso tomará algún tiempo, si desea acelerar el proceso de enfriamiento, puede cortar la corriente, y cubrir la tapa con una toalla mojada. Si desea liberar la presión por su cuenta, será mejor que libere el vapor cuando la luz indicadora de mantenimiento de calor esté encendida, esto indica que la presión en el interior va disminuyendo, mientras tanto, también debe tener cuidado porque podría salir vapor.**

**LIMPIEZA**

1. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe antes de limpiarla.
2. Seque el cuerpo del cocedor con un paño suave. No lave el cuerpo en el agua o rocíe agua sobre él.
3. Retire el colector de condensación para lavar, a continuación, pase un paño húmedo y póngalo en su sitio.
4. Lave por completo el interior de la tapa, incluido el anillo sellador, la válvula limitadora de presión, el comprobador de bloqueo, la aguja de la válvula de descarga, la válvula de flotador, y, a continuación, pule en seco con un paño suave.
5. Lave la olla interior con una esponja o un cepillo suave no metálico, y, a continuación, pule en seco el exterior con un paño suave.

**PRECAUCIÓN**

1. No use el cocedor en un lugar húmedo o que esté lleno de productos inflamables.
2. Siga las instrucciones del segundo paso en la guía de funcionamiento cuando se coloca la comida y el agua.
3. No dañe el anillo sellador, no se permite sustituirlo con otros anillos de goma ni con un anillo tensor para reforzar el sellado.
4. Sería mejor lavar el comprobador de bloqueo lo mejor posible para que se mantenga limpio.
5. No abra la tapa por la fuerza cuando el flotador aún está en funcionamiento.
6. No se permite pulsar la válvula limitadora de presión con objetos pesados o cambiarse con otros objetos.
7. No coloque un paño entre la tapa y el aislante térmico, de lo contrario, esto pone en riesgo seguridad.
8. Sería mejor mantener limpios tanto el exterior de la base de la olla interior, como la superficie del calentador, además, no se permite utilizar el interior de la olla para calentar directamente sobre el fuego ni sustituirlo con otras ollas.
9. Utilice cucharas de plástico o madera para evitar que el revestimiento antiadherente se dañe.
10. Mantenga la cara y las manos lejos de la salida de descarga cuando está descargando y no toque la tapa cuando está en funcionamiento, ya que podría sufrir quemaduras.
11. El tiempo máximo de mantenimiento de calor es de 24 horas, pero lo mejor sería sino supera 6 horas para que obtenga buenos platillos.
12. No es normal que salga mucho vapor alrededor de la tapa durante el funcionamiento, en este caso, puede protegerse mediante el ajuste de seguridad de liberación de presión. Desconecte y déjelo sin funcionar, y llévelo al centro de servicio autorizado para su examinación, reparación o ajuste.
13. Sostenga la oreja de la olla, pero no el asa para de la tapa para mover el cocedor.
14. En el caso de algo salga mal, regréselo al centro de servicio autorizado para su análisis, reparación o ajuste.
15. No desarme el cocedor o sustituya las piezas con otras por su cuenta. Además, las piezas de repuesto deben ser de nuestra empresa.
16. No desmonte el cable de alimentación por su cuenta en caso de que esté dañado, pues debe ser sustituido por un cable especial o por las piezas especiales de nuestra empresa o el departamento de mantenimiento.
17. Sustituya el cable de alimentación: si el cable de alimentación está dañado, debe ser

reemplazado por el cable de alimentación de fabricación especial en el centro de servicio o con el distribuidor.

18. La superficie del aparato estará muy caliente mientras está trabajando/lo utiliza. ¡No lo toque!
19. No permita que los niños, las personas con discapacidad o enfermedades físicas o mentales y con falta de experiencia y conocimiento lo utilicen por su cuenta.
20. Los productos solo deben utilizarse hogares y restaurantes. Los adultos deben vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con los productos.

**CÓDIGO**

DE LA PANTALLA	PROBLEMA
E1	Sensor de salida
E2	Cortocircuito del sensor
E4	Interruptor indicador en estado sin función

**PARÁMETROS TÉCNICOS**

Tensión: .....220-240 V ~ 50 Hz  
 Potencia: ..... 1000 W  
 Capacidad: .....6 L  
 Diámetro: .....22 cm  
 Presión de trabajo: .....40-70 kpa  
 Presión limitada: ..... 90 kpa  
 Mantener caliente .....60-80°C  
 Mantenimiento de presión: ..... 0-99 min

**Eliminación correcta de este producto**



Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros productos domésticos en toda la UE.

Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana procedentes de una eliminación descontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para promover una reutilización responsable de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, rogamos use los sistemas de recogida o póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió el producto. Puede llevar este producto para su reciclaje medioambiental seguro.

**IDENTIFICACIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

NO.	FENÓMENOS	CAUSA	IDENTIFICACIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
1	Dificultad para cerrar la tapa	El anillo sellador está mal instalado	Realice una buena instalación
		El flotador se adhiere en la barra empujadora	Empuje la barra empujadora suavemente
2	Dificultad para abrir la tapa	La flotación continúa tras liberar el vapor	Presione suavemente el flotador con palillos
3	El vapor se fuga de la tapa	El anillo sellador no está instalado	Instalar el anillo sellador
		El anillo sellador tiene restos de alimentos	Limpie el anillo sellador
		El anillo sellador está dañado	Cambiar el anillo sellador
		La tapa está abierta	Cierre la tapa
4	El vapor sale por la válvula de flotador	El anillo sellador de la válvula del flotador tiene restos de alimentos	Limpie el anillo sellador de la válvula del flotador
		El anillo sellador del flotador está dañado	Cambie el anillo sellador de la válvula del flotador
5	El flotador se resiste a subir	El flotador bloquea el asa de plástico	Regréselo al departamento de mantenimiento para su examinación, reparación o ajuste.
		La tapa o la válvula limitadora de presión gotea el vapor	Regréselo al departamento de mantenimiento para su examinación, reparación o ajuste.

Comentario: Lo sentimos pero no le informaremos si hay algún cambio. Gracias por su comprensión.

**TIEMPOS DE COCCIÓN (Figura B):**

NO.	SÍMBOLO	AJUSTE DE HORA (minutos)	INFORMACIÓN (minutos)
1	JUDÍAS (BEAN)	32	25-50 ajustable
2	CARNE (MEAT)	24	12-30
3	TORTA (CAKE)	30	30-50
4	CALENTAR (HEATING)	10	5-15
5	ARROZ (RICE)	dependiendo del número de tazas	
	1-3 TAZAS (CUP)	5	5-16
	4-7 TAZAS	8	8-16
	8-12 TAZAS	12	8-16
6	FIDEOS (NOODLES)	3	3-18
7	SOPA (SOUP)	21	15-40
8	HUESO (BONE)	30	25-40
9	AVENA COCIDA (PORRIDGE)	20	15-25
10	+/-	Para ajustar el temporizador, pulse	
11	AJUSTE PREDETERMINADO (PRESET SETTING)	Para preparar con antelación y comenzar la cocción automáticamente Se puede ajustar desde 0,5 a 24 horas (no para la función CAKE)	
12	AJUSTE DE MANTENIMIENTO DE PRESIÓN (PRESSURE KEEPING SETTING)	Para seleccionar el tiempo de mantenimiento de presión Se puede ajustar de 2 a 99 minutos	
13	CANCELAR CALENTAMIENTO (WARM CANCEL)	La olla comienza a cocinar automáticamente después de seleccionar la función deseada y utiliza función de mantenimiento del calor cuando se ha terminado. Está a una temperatura entre 65°C y 75°C. El tiempo máximo para mantener caliente es de 24 horas.	

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СКОРОВАРКИ

### ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Для приготовления различных блюд в автоматическом или полуавтоматическом режиме.

Не для коммерческого и промышленного использования.

Перед началом эксплуатации изделия внимательно прочитайте настоящее руководство.

### ОСОБЕННОСТИ:

Наши многофункциональные скороварки - это современные бытовые приборы, созданные по новейшим технологиям, и пришедшие на замену обычным скороваркам, рисоваркам и кастрюлям, сочетая в себе их преимущества. Кроме того, наши скороварки являются наилучшим выбором для современной семьи еще и потому, что температура и давление контролируется компьютером автоматически. Они также отличаются усовершенствованной конструкцией, стильным дизайном, высокой надежностью, множеством функций, простотой эксплуатации, экономичностью и сохранением питательных веществ в приготовляемой пище.

1. Множество функций, таких как варка, приготовление на пару и тушение
2. Автоматический компьютерный контроль всего процесса
3. Отсрочка старта 24 часа
4. Высокий тепловой КПД, позволяющий сберечь 60% энергии и 40% времени
5. Герметичная конструкция, позволяющая сохранить питательные вещества и аромат, и делающая пищу нежной
6. Антипригарное покрытие для легкой очистки
7. Надежные защитные устройства:
  - a. Безопасное открывание и закрывание крышки. Эта функция позволит полностью сбросить давление перед открыванием крышки. Крышка не откроется, если в скороварке присутствует высокое давление.
  - b. Управление давлением. Благодаря этой функции после достижения заданного давления нагрев отключается, и скороварка переходит в режим работы под давлением.
  - c. Ограничитель давления. Благодаря ограничителю при превышении рабочего давления срабатывают датчики температуры и давления, активирующие сброс пара.

- d. Система защиты ограничителя давления. Благодаря этой системе частицы пищи не препятствуют ходу иглы выпускного клапана.
- e. Сброс давления. Скороварка защищена от взрыва: давление после достижения максимального значения автоматически сбрасывается.
- f. Ограничение температуры. Нагрев автоматически прекращается, если внутренняя емкость пуста или производится нагрев без внутренней емкости, а температура превышает максимально допустимую.
- g. Отключение питания при перегреве. Нагрев автоматически отключается при достижении максимально допустимой температуры.
- h. Защита от взрыва при закрытой крышке. Скороварка поддерживает давление только при заблокированной в соответствующем положении крышке, в противном случае скороварка будет работать только в режиме нагрева и не будет поддерживать давление.

### ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ:

#### 1. Выбор функций и настройка времени работы под давлением.

Предположим, скороварка работает в режиме РИС. Если необходим режим СУП, нажмите кнопку СУП. Начнет мигать соответствующий индикатор. После 8 миганий индикатора скороварка автоматически переключается в соответствующий режим, а ВРЕМЯ РАБОТЫ ПОД ДАВЛЕНИЕМ остается неизменным.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** на экране отображается только время работы под давлением без учета времени нагрева (это время зависит от количества и типа приготовляемой пищи), поэтому полное время приготовления будет немного превышать отображаемое время.

#### 2. При эксплуатации

- (1) Перед началом использования не следует переключать предохранительный клапан в режим «Закрыт».
- (2) Не дотрагивайтесь до крышки во время работы скороварки. Крышка очень горячая.
- (3) После выбора режима скороварка переключается на него автоматически после 8 миганий индикатора.
- (4) Во избежание ожогов не следует подносить руки к отверстию для спуска пара.
- (5) Скороварку следует держать в недоступном для детей месте.
- (6) Запрещается подключать питание до блокировки крышки.

- (7) Запрещается закрывать предохранительный клапан.

#### Рис. 1 (a+b)

Airproof = Закрыт  
Exhaust = Открыт

### НАСАДКИ И ФУНКЦИИ (фиг. А)

1. Ручка
2. Накладка
3. Крышка
4. Предохранительный клапан
5. Игла выпускного клапана
6. Поплавковый клапан
7. Поплавок
8. Чаша
9. Термоизолятор
10. Промежуточное кольцо
11. Панель управления
12. Нагревательный элемент
13. Коллектор для сбора конденсата
14. Ручка чаши
15. Наружный корпус
16. Шнур питания, штепсельная вилка
17. Основание
18. Уплотнительное кольцо поплавоквого клапана
19. Система защиты от блокировки
20. Уплотнительное кольцо
21. Сенсорные клавиши
22. Подвесная пластина

Dew Collector Installation = Установка коллектора для сбора конденсата

Install = Установка

Dismantle = Извлечение

Float valve = Поплавковый клапан

Accessories = Дополнительные принадлежности

Measuring cup = Мерная чаша

Pull out = Снять

Dismantling = Извлечение

Press down = Нажать

Installing = Установка

Pull up = Потянуть

Dismantling = Извлечение

Press down = Нажать

Installing = Установка

Rice spoon = Ложка для риса

### РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Откройте крышку. Для открытия крышки возьмитесь за ручку и поверните ее по часовой стрелке. (Рис. 2 и 3)
2. Поместите пищу и воду в чашу. Пища и вода не должны занимать больше 4/5 объема, а увеличивающаяся в объеме пища - более 3/5. В тоже время вода и пища не должны занимать менее 1/5 объема. (Рис. 4, 5 и 6)
3. Вставьте чашу в термоизолятор. Очистите внешнюю часть чаши, поверхность

нагревателя и внутреннюю часть термоизолятора. После этого установите чашу в термоизолятор и убедитесь, что чаша стоит плотно. (Рис. 7)

4. Закройте крышку. Установите на крышку уплотнительное кольцо. Поверните уплотнительное кольцо влево-вправо, чтобы убедиться, что оно установлено правильно по всему периметру. Для блокировки крышки возьмитесь за ручку и поверните ее против часовой стрелки в зону блокировки. (Рис. 8 и 9)
5. Установите предохранительный клапан. Убедитесь, что поплавок опущен (перед началом работы он должен быть опущен).
6. Включите питание. На дисплее появится: Опция по умолчанию: выбирается режим Рис. После 8 миганий скороварка автоматически включается, а на экране показывается время работы под давлением.

### КНОПКА «ОТСРОЧКА СТАРТА»

- Нажмите кнопку «ОТСРОЧКА СТАРТА». На дисплее появится установленное время, а индикатор начнет мигать «+/-» для увеличения или уменьшения времени. Изначально каждое нажатие добавляет или отнимает 0,5 часа. Если установленное время превышает 10 часов, каждое нажатие добавляет или отнимает 1 час. Максимальное время отсрочки составляет 24 часа.
- После настройки времени, выбора функции или режима работы под давлением и 8 миганий индикатора скороварка перейдет к обратному отсчету отсрочки старта и по окончании автоматически приступит к приготовлению пищи.

### КНОПКА НАСТРОЙКА СОХРАНЕНИЯ ДАВЛЕНИЯ

- Нажмите кнопку НАСТРОЙКА СОХРАНЕНИЯ ДАВЛЕНИЯ, затем нажмите «+/-» для увеличения или уменьшения значения. При каждом нажатии время сохранения давления будет увеличиваться или уменьшаться на 1 минуту. Максимальное время сохранения давления составляет 99 минут.
- После завершения настройки времени работы под давлением подождите, пока индикатор мигнет 8 раз. Скороварка начнет работу автоматически. После достижения нужного давления время работы под давлением уменьшится на 1 минуту.
- Для риса доступны три функции в зависимости от объема чаши.

- Функция «+/-». Кнопку «+/-» можно нажать для увеличения или уменьшения времени приготовления или работы под давлением.
- Нажмите кнопку ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА. Это позволит отменить выбор функции.
- При нажатии кнопки ПОДОГРЕВ/ОТМЕНА во время работы скороварки она прекратит работу. После завершения выполнения любой функции скороварку можно перевести в режим автоматического подогрева. Максимальное время подогрева составляет 24 часа.
- Отключите скороварку от сети. Для открытия крышки возьмитесь за ручку и поверните ее по часовой стрелке. (Рис. 2 и 3) Будно готово к подаче на стол.

**При приготовлении клейкой пищи предохранительный клапан не следует поднимать раньше, чем индикатор подогрева перестанет мигать, а поплавок опустится. В противном случае пища будет выходить через отверстие выпускного клапана.**

**Как правило, мы советуем подождать, пока давление снизится само, однако этот процесс может занять достаточно много времени. При необходимости ускорить этот процесс отключите питание и накройте крышку мокрым полотенцем. Если вы хотите самостоятельно снизить давление, сначала необходимо выпустить пар при включенном индикаторе подогрева. Он указывает на снижение давления внутри скороварки. При этом необходимо быть осторожным, поскольку из скороварки может выходить горячий пар.**

## ОЧИСТКА

1. Перед очисткой отключите устройство и дайте ему остыть.
2. Корпус скороварки следует протирать мягкой тканью. Запрещается мыть корпус в посудомоечной машине или в воде.
3. Извлеките коллектор для сбора конденсата и тщательно его промойте. После этого протрите его влажной тканью и установите обратно.
4. Тщательно вымойте внутреннюю поверхность крышки, включая уплотнительное кольцо, предохранительный клапан, систему защиты от блокировки, иглу выпускного клапана, и поплавковый клапан. Вытрите их насухо.

5. Вымойте чашу губкой или неметаллической мягкой щеткой. Протрите ее внешнюю часть насухо мягкой тканью.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Не следует использовать скороварку, если она не высохла или в ней содержатся легко воспламеняемые вещества.
2. При помещении пищи и воды в скороварку следуйте инструкциям, описанным во втором разделе руководства.
3. Не допускайте повреждения уплотнительного кольца, поскольку его замена другими резиновыми изделиями или стяжным кольцом запрещена.
4. Следует как можно чаще промывать систему защиты от блокировки для поддержания ее чистоты.
5. Запрещается принудительно открывать крышку при поднятом поплавке.
6. Запрещается нажимать на предохранительный клапан тяжелыми предметами или заменять его другими предметами.
7. Запрещается помещать ткань между термоизолятором и крышкой во избежание возникновения опасных ситуаций.
8. Поддерживайте наружную часть дна чаши и нагреватель в чистоте. Запрещается нагревать чашу на открытом огне или заменять ее на другие емкости.
9. Во избежание повреждения антипригарного покрытия рекомендуется использовать деревянные или пластиковые ложки.
10. При выпуске пара через клапан старайтесь держаться как можно дальше. Не прикасайтесь к крышке во время работы скороварки во избежание ожогов.
11. Максимальное время подогрева составляет 24 часа. Однако для достижения наилучшего качества блюд не рекомендуется подогревать пищу дольше 6 часов.
12. Выход большого количества пара по ободу крышки не является нормой. В этом случае должен вступать в действие предохранительный клапан. Отключите устройство и отнесите его в авторизованный сервисный центр для осмотра, ремонта или регулировки.
13. Для перемещения скороварки возьмите ее за ручки, а не за крышку.
14. В случае возникновения неисправности отнесите скороварку в авторизованный сервисный центр для осмотра, ремонта или регулировки.

15. Запрещается самостоятельно разбирать скороварку или заменять детали. Запасные детали должны быть оригинальными.
16. В случае повреждения шнура питания запрещается снимать его самостоятельно. Шнур питания должен заменяться на идентичный сотрудниками компании-производителя или отдела технического обслуживания.
17. Замена шнура питания: в случае повреждения шнура питания его следует заменить специальным шнуром, предоставленным производителем, сервисным центром или дистрибьютором.
18. Во время работы поверхность изделия сильно нагревается. Не прикасаться!
19. Не допускайте использование скороварки детьми, инвалидами, людьми, имеющими поражение органов чувств или психические заболевания, а также людьми, не имеющими опыта обращения с подобными изделиями.
20. Использование изделия допускается только в домашних условиях или в местах общественного питания. Взрослые должны следить, чтобы дети не играли с изделием.

КОД ОШИБКИ	НЕИСПРАВНОСТЬ
E1	Отключение датчика
E2	Короткое замыкание датчика
E4	Неисправен переключатель

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Напряжение: .....220-240 В ~ 50 Гц  
 Мощность: ..... 1000 Вт  
 Емкость чаши: .....6 л  
 Диаметр: ..... 22 см  
 Рабочее давление: .....40-70 кПа  
 Максимальное давление: ..... 90 кПа  
 Подогрев .....60-80°C  
 Работа под давлением:..... 0-99 мин

## Хранение:

Рекомендуется хранить в закрытом сухом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров.

## Транспортировка:

К данному прибору специальные правила перевозки не применяются. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. При перевозке следует избегать падений, ударов и иных механических воздействий на прибор, а также прямого

воздействия атмосферных осадков и агрессивных сред.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики устройства без предварительного уведомления.

## Срок службы прибора – 3 года

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

## Изготовитель:

Компания Тиметрон Австрия (Timetron GesmbH)

## Адрес:

Раймундгассе 1/8, 1020, Вена, Австрия (Raimundgasse 1/8, 1020 Vienna, Austria)

Сделано в Китае

Дата производства указана на упаковке


## Уполномоченное изготовителем лицо:

ООО «Грантэл»  
 143912, Московская область, г.Балашиха, Западная коммунальная зона, ул. Шоссе Энтузиастов, вл. 1а, пом. Д002, ком. 51  
 тел. +7 (495) 297 50 20

В случае неисправности изделия необходимо обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр.

За информацией о ближайшем сервисном центре обращайтесь к продавцу.

## Правильная утилизация данного продукта

 Вы можете помочь защитить окружающую среду! Помните о соблюдении местных правил: Отправьте неработающее электрооборудование в соответствующие центры утилизации.

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

№	НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
1	Трудно закрыть крышку	Неправильно установлено уплотнительное кольцо	Установите уплотнительное кольцо правильно
		Поплавок прилип к толкателю	Слегка надавите на толкатель
2	Трудно открыть крышку	После выпуска пара поплавков остался в верхнем положении	Слегка нажмите на поплавок палочкой
3	Утечка пара из-под крышки	Не установлено уплотнительное кольцо	Установите уплотнительное кольцо
		Частицы пищи налипли на уплотнительное кольцо	Очистите уплотнительное кольцо
		Уплотнительное кольцо повреждено	Замените уплотнительное кольцо
		Крышка не заблокирована	Заблокируйте крышку
4	Утечка пара через поплавковый клапан	На уплотнительном кольце поплавкового клапана налипли кусочки пищи	Очистите уплотнительное кольцо поплавкового клапана
		Уплотнительное кольцо поплавкового клапана повреждено	Замените уплотнительное кольцо поплавкового клапана
5	Поплавок не поднимается	Поплавок блокирует ручку	Отнесите скороварку в отдел технического обслуживания для осмотра, ремонта или регулировки.
		Пар выходит через крышку или предохранительный клапан	Отнесите скороварку в отдел технического обслуживания для осмотра, ремонта или регулировки.

Примечание: Мы оставляем за собой право изменять содержание настоящего руководства без уведомления пользователей. Спасибо за понимание.

## ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (фиг.В):

НР.	СИМВОЛ	ВРЕМЯ ПО УМОЛЧАНИЮ (минуты)	ДОП. ИНФОРМАЦИЯ (минуты)
1	ФАСОЛЬ (BEAN)	32	25-50 регулируемый
2	МЯСО (MEAT)	24	12-30
3	ПИРОГ (CAKE)	30	30-50
4	НАГРЕВ (HEATING)	10	5-15
5	РИС (RICE)	в зависимости от кол-ва чашек	
	1-3 ЧАШКИ (CUP)	5	5-16
	4-7 ЧАШКИ	8	8-16
	8-12 ЧАШКИ	12	8-16
6	ЛАПША (NOODLES)	3	3-18
7	СУП (SOUP)	21	15-40
8	СУП (BONE)	30	25-40
9	КАША (PORRIDGE)	20	15-25
10	+/-	настройка времени при нажатии	
11	ПРОГРАММА (PRESET SETTING)	продукты закладываются заранее, а приготовление начинается автоматически по истечении заданного времени установка времени отложенного старта от 0,5 до 24 часов (не работает с функцией CAKE)	
12	ВРЕМЯ РАБОТЫ ПОД ДАВЛЕНИЕМ (PRESSURE KEEPING SETTING)	установка времени работы под давлением можно задать время от 2 до 99 минут	
13	ВЫКЛ. ПОДОГРЕВ (WARM CANCEL)	После выбора нужной функции скороварка начинает работу автоматически, а по окончании приготовления запускается функция подогрева. Температура от 65 до 75°C. Максимальная длительность подогрева 24 часа.	

## НАВOD K OBSLUZE ELEKTRICKÉHO TLAKOVÉHO HRNCE

Пřed použitím produktu si přečtete návod k obsluze.

## FUNKCE:

Naše multifunkční tlakové hrnce jsou novým typem vařiče, který je vybaven nejmodernějšími technologiemi a nahrazuje tlakový hrnec, hrnec na rýži, jakož i běžné hrnce, a spojuje všechny jejich přednosti. Tento druh vařiče je první volbou pro moderní rodiny, protože jeho teplota a tlak jsou řízeny automaticky počítačem a disponuje dosud nevidanými vlastnostmi: pokročilá konstrukce, módní design, spolehlivá bezpečnost, všestranné využití, snadná obsluha, úspora energie a šetrný přístup k živinám.

- Všestranné využití: vaření ve vodě, vaření v páře, dušení a braising
- Automatické počítačové řízení celého procesu
- 24hodinové předvolby pro časované vaření
- Vysoká tepelná účinnost s úsporou energie až 60 procent a časovou úsporou až 40 procent
- Kompletní utěsnění v zájmu uchování živin a chuti a pro změknutí upravovaného jídla
- Nepřílivý vnitřní povlak pro snadné čištění.
- Spolehlivé ochranné prvky:
  - Bezpečnostní prvek pro otevírání a zavírání víka – zajišťuje, že uvnitř není žádný přetlak, pokud víko neuzamkne tepelnou izolací, a pokud je uvnitř přetlak, tepelná izolace je uzamknutá.
  - Ovládání vnitřním přetlakem – automaticky odpojuje napájení a přechází do režimu udržování přetlaku, pokud přetlak uvnitř dosáhne konstruované hodnoty.
  - Bezpečnostní limit přetlaku – omezuje přetlak uvolněním páry, jakmile přetlak překročí maximální pracovní tlak v důsledku výpadku řízení teploty a tlaku.
  - Limit přetlaku pro ucpání jídlem – zabraňuje v ucpání vypouštěcího ventilu jídlem.
  - Bezpečnostní uvolnění přetlaku – předchází výbuchu automatickým uvolněním přetlaku okolo víka, dojde-li k výpadku bezpečnostního limitu přetlaku při dosažení maximálního pracovního přetlaku.
  - Bezpečnostní limit teploty – automaticky zastaví ohřev prázdného hrnce nebo při ohřívání bez vnitřního hrnce a při dosažení maximální teploty.
  - Bezpečnostní pojistka proti přehřátí – automaticky odpojí napájení, pokud teplota uvnitř překročí mezní hodnotu.
  - Bezpečnostní pojistka víka proti výbuchu – zajišťuje, že uvnitř tlakového hrnce zůstává přetlak pouze v případě, že je víko uzamknuto

ve správné poloze. V opačném případě dochází k ohřevu bez udržování přetlaku.

## POZOR:

## 1. Výběr funkcí a nastavení pro udržování přetlaku.

Při zapnutí může být nastavena například RÝŽE. Chcete-li zvolit POLÉVKU, stiskněte tlačítko POLÉVKA. Příslušná kontrolka začne blikat. Po osmi bliknutích dojde k aktivaci režimu AUTO a kontrolky POLÉVKA a DOBA UDRŽOVÁNÍ PŘETLAKU zůstanou svítit.

POZNÁMKA: Doba zobrazující se na displeji je doba udržování přetlaku a nezahrnuje dobu ohřevu (tato doba závisí na množství jídla a na typu připravovaného pokrmu), takže celková doba vaření bude o něco delší než zobrazený čas.

## 2. Při použití

- Před použitím uveďte omezovací ventil do polohy utěsnění.
- Za provozu se nedotýkejte víka, protože se ohřívá na velmi vysokou teplotu.
- Vyberte požadovanou funkci a čekejte. Po 8 bliknutích se aktivuje režim AUTO.
- Nedávejte ruce nad výpusť páry, abyste se nepopálili při jejím uvolnění.
- Umístěte hrnec mimo dosah dětí.
- Zásadně nepřipojujte napájení před nasazením a zajištěním víka.
- Na omezovací ventil nic nepokládejte.

Obrázek 1 (a+b)

## SOUČÁSTI (obr. A)

- Rukojeť
- Víko s rukojetí
- Víko
- Omezovací ventil
- Jehla vypouštěcího ventilu
- Plovákový ventil
- Plovák
- Vnitřní hrnec
- Tepelná izolace
- Střední kroužek
- Obslužný panel
- Ohříváč
- Sběrač kondenzátu
- Ucho hrnce
- Vnější pouzdro
- Sítová šňůra, zástrčka
- Základna
- Těsnící kroužek plovákového ventilu
- Pojistka proti zaseknutí
- Těsnící kroužek
- Stisknutí
- Závěsná deska



## NÁVOD K OBSLUZE

- Otevřete víko. Držte madlo, otočte po směru hodinových ruček k dorazu a otevřete je. (Obrázky 2 & 3)
- Vložte jídlo a vodu do vnitřního hrnce. Jídlo s vodou smí vyplnit nejvíce 4/5 objemu, jídlo se sklonem k expanzi nejvýše 3/5 objemu. Jídla s vodou nesmí být naopak méně než 1/5 objemu vnitřního hrnce. (Obrázky 4, 5 a 6)
- Připojte vnitřní hrnec do tepelné izolace. Nejprve očistěte vnější povrch, povrch ohříváče a vnitřek tepelné izolace, poté připojte vnitřní hrnec do tepelné izolace a ověřte správnost připojení. (Obrázek 7)
- Zavřete víko. Instalujte těsnicí kroužek na víko. Otočte těsnicí kroužek vlevo a vpravo, abys se usadil v požadované poloze. Přidržíte madlo a uveďte víko do polohy s dorazem, otočením víka proti směru hodinových ruček víko zaklesněte. (Obrázky 8 & 9)
- Instalujte omezovací ventil a zajistěte, aby plovák byl v dolní poloze (před uvedením do provozu musí být přidržen dole).
- Po zapnutí displej zobrazuje: Výchozí volba: vyberte funkci Rýže. Po osmém bliknutí se aktivuje režim Auto a displej zobrazí dobu udržování přetlaku.

## TLAČÍTKO PŘEDVOLBA

- Stisknete tlačítko PŘEDVOLBA, displej zobrazí vhodnou dobu předvolby a její kontrolka bliká. Poté stisknutím tlačítka „+/-“ prodlužte nebo zkrátte dobu. Na začátku každým stisknutím přidáte nebo uberete 0,5 hodiny. Je-li pro předvolený čas nastaven nastaveno více než 10 hodin, přidáte nebo uberete každým stisknutím 1 hodinu. Maximální předvolený čas je 24 hodin.
- Předvolba času je dokončena, volitelná funkce je zvolena nebo je nastavena doba udržování přetlaku pro vaření. Poté vyčkejte a po 8 bliknutích se hrnec přepne do odpočítávání a poté začne vařit v automatickém režimu do dokončení odpočtu předvoleného času.

## TLAČÍTKO PŘEDVOLBY UDRŽOVÁNÍ PŘETLAKU

- Stisknete tlačítko PŘEDVOLBY UDRŽOVÁNÍ PŘETLAKU a poté tlačítkem „+/-“ prodlužte nebo zkrátte čas. Při každém stisknutí se čas udržování přetlaku prodlouží nebo zkrátí o 1 minutu. Maximální doba udržování přetlaku je 99 minut.
- Po dokončení nastavení času udržování přetlaku vyčkejte. Po osmi bliknutích se hrnec

- přepne do automatického režimu. Dosáhne-li přetlak uvnitř konstrukční hodnoty, čas udržování přetlaku se zkrátí o jednu minutu.
- Funkce Rýže má tři volby pro různé kapacity hrnce.
- Pro „+/-“ bez ohledu na skutečnost, zda zvolíte výchozí funkci vaření nebo předvolenou funkci nebo funkci udržování přetlaku, rovněž můžete tlačítka „+/-“ prodloužit nebo zkrátit čas.
- Stisknutím tlačítka OHŘEV/STORNO zrušíte vybranou funkci.
- Stisknete-li tlačítko OHŘEV/STORNO za provozu, hrnec zastavíte. Po dokončení vaření lze zapnout libovolnou funkci k udržování teploty. Maximální doba udržování teploty je 24 hodin.
- Odpojte. Přidržíte madlo víka a otočte víko po směru hodinových ruček do mezní polohy a otevřete jej. (Obrázky 2 & 3) Pokrm lze podávat.

**Při vaření přílnavého jídla nesmí být omezovací ventil zdvižen dříve, než kontrolka udržování teploty přestane blikat a plovák klesne dolů. V opačném případě se jídlo začne proudit z jehly vypouštěcího ventilu.**

**V obecném případě doporučujeme, abyste vyčkali na samočinné snížení přetlaku, nicméně tento proces může trvat určitou dobu. Chcete-li chladnutí urychlit, můžete odpojit napájení a přikrýt víko vlhkou utěrkou. Chcete-li přetlak vypustit sami, vypusťte jej raději až tehdy, až kontrolka udržování teploty přestane blikat a bude svítit, což signalizuje pokles vnitřního přetlaku. Zároveň postupujte velmi obezřetně, protože může dojít k prudšímu úniku páry.**

## ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním odpojte hrnec od napájení a nechte jej vychladnout.
- Tělo hrnce vyčistěte měkkým hadříkem. Tělo hrnce neponořujte do vody ani na ně vodu nestříkejte.
- Sejměte sběrač kondenzátu a důkladně jej vyčistěte, poté jej otřete vlhkým hadříkem a vložte jej zpět.
- Důkladně omyjte vnitřek víka včetně těsnicího kroužku, omezovacího ventilu, omezovače přetlaku a jehly vypouštěcího ventilu a poté součástí osušte měkkou utěrkou.
- Omyjte vnitřní hrnec houbou nebo nekovovým měkkým kartáčem a poté jeho vnější povrch osušte utěrkou.

## PREVENTIVNÍ OPATŘENÍ

- Nepoužívejte hrnec ve vlhku ani v hořlavém prostředí.
- Při vkládání potravin a vody postupujte podle pokynů uvedených v kroku 2 návodu k obsluze.
- Vyhnete se poškození těsnicího kroužku, protože je zakázáno nahrazovat jej jinými pryžovými kroužky.
- Doporučujeme pravidelné mytí pojistky tak, aby zůstala čistá.
- Neotevírejte víko násilím, je-li plovák ještě nahoře.
- Omezovací ventil nesmí být zatěžován těžkými předměty ani nahrazen jiným prvkem.
- Nevkládejte hadřík mezi víko a tepelnou izolaci. V opačném případě vzniká nebezpečí poranění.
- Doporučujeme očistit vnější i vnitřní povrch dna vnitřního hrnce a povrch ohříváče. Neohřívajte vnitřní hrnec přímo nad hořákem, jako běžné hrnce.
- Používejte dřevěnou nebo plastovou naběračku, abyste nepoškodili povlak hrnce.
- Udržujte obličej a ruce v dostatečné vzdálenosti od výstupu omezovacího ventilu, vypouští-li hrnec páru, a nedotýkejte se během provozu víka. V opačném případě může dojít k popálení.
- Maximální doba udržování teploty je 24 hodin, nicméně v zájmu kvality pokrmů doporučujeme nepřekračovat 6 hodin.
- Není běžné, aby se po obvodu víka uvolňovalo přílišné množství páry. V takovém případě vám pomůže vhodné nastavení bezpečnostního uvolňování přetlaku. Odpojte hrnec od napájení a předejte jej autorizovanému servisu k prohlídce či opravě.
- Při přemísťování držte hrnec za ucha a nikoli za madlo víka.
- Dojde-li během vaření k selhání funkce, předejte hrnec autorizovanému servisu k prohlídce či opravě.
- Nerozebírejte hrnec ani bez předchozího schválení nevyměňujte jeho součásti. Smějí být používány výlučně originální náhradní součásti.
- Dojde-li k poškození síťové šňůry, nedemontujte ji samostatně. K výměně musí být použita speciální síťová šňůra nebo speciální originální součásti od výrobce či servisního střediska.
- Výměna síťové šňůry: je-li síťová šňůra poškozená, je zapotřebí ji vyměnit speciální síťovou šňůrou od výrobce, servisního střediska či distributora.
- Povrch zařízení může být během používání velmi horký. Nedotýkejte se povrchů hrnce!
- Nenechte bez dozoru používat hrnec děti, tělesně postižené osoby, osoby s poruchami

- vnímání či s psychickým onemocněním ani osoby s nedostatkem zkušeností.
- Produkt lze používat pouze v domácnosti a v restauraci. Vždy udržujte produkt mimo dosah dětí.

ZOBRAZOVANÝ KÓD	PROBLÉM
E1	Odpojený senzor
E2	Zkrat senzoru
E4	Porucha spínače signálu

## TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Napětí: ..... 220-240 V ~ 50 Hz  
 Příkon: ..... 1000 W  
 Kapacita: ..... 6 L  
 Průměr: ..... 22 cm  
 Pracovní tlak: ..... 40-70 kpa  
 Mezní tlak: ..... 90 kpa  
 Udržování teploty: ..... 60-80°C  
 Udržování přetlaku: ..... 0-99 mins



### Utylizacja przyjazna środowisku

Możesz wspomóc ochronę środowiska! Proszę pamiętać o przestrzeganiu lokalnych przepisów: przekaż uszkodzony sprzęt elektryczny do odpowiedniego ośrodka utylizacji.

## ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Č.	PROJEV	PŘÍČINA	ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ
1	Víko se obtížně zavírá	Je nesprávně instalován těsnicí kroužek*	Instalujte jej správně
		Plovák se nalepil na tyčku	Mírně zatlačte na tyčku
2	Víko se obtížně otevírá	Plovák je v horní poloze i po vypuštění páry	Mírně zatlačte plovák vhodným předmětem
3	Pára uniká z víka	Není instalován těsnicí kroužek	Instalujte těsnicí kroužek
		Na těsnicím kroužku je nalepené jídlo	Vyčistěte těsnicí kroužek
		Těsnicí kroužek je poškozený	Vyměňte těsnicí kroužek
		Víko není zaklesnuté	Zaklesněte víko
4	Pára uniká z plovákového ventilu	Na těsnicím kroužku plovákového ventilu je nalepené jídlo	Vyčistěte těsnicí kroužek plovákového ventilu
		Těsnicí kroužek plovákového ventilu je poškozený	Vyměňte těsnicí kroužek plovákového ventilu
5	Plovák se nezdvihá	Plovák je blokován plastovým madlem	Předejte produkt servisu k prohlídce či opravě.
		Pára uniká z víka nebo z omezovacího ventilu	Předejte produkt servisu k prohlídce či opravě.

Poznámka: Změny specifikací bez předchozího upozornění vyhrazeny. Děkujeme za pochopení.

## DOBY VAŘENÍ (obr. B):

NO.	SYMBOL	NASTAVENÝ ČAS (minuty)	INFORMATION (minuty)
1	FAZOLE	32	25-50 nastavitelné
2	MASO	24	12-30
3	DORT	30	30-50
4	OHŘEV	10	5-15
5	RÝŽE	podle počtu porcí	
	1-3 PORCE	5	5-16
	4-7 PORCE	8	8-16
	8-12 PORCE	12	8-16
6	NUDLE	3	3-18
7	POLÉVKA	21	15-40
8	KOSTI	30	25-40
9	OVESNÁ KAŠE	20	15-25
10	+/-	Tisknutím nastavte časovač	
11	PŘEDVOLBA	Připravte jídlo předem a spusťte vaření Lze nastavit od 0,5 do 24 hodin (neplatí pro funkci DORT)	
12	NASTAVENÍ UDRŽOVÁNÍ PŘETLAKU	Vyberte čas udržování přetlaku Lze nastavit 2 až 99 minut	
13	OHŘEV STORNO	Hrnci začíná vařit automaticky po výběru požadované funkce a po dokončení použije funkci udržování teploty. TTeplota je udržována v rozsahu 65 °C až 75 °C. Maximální doba udržování teploty je 24 hodin.	

## GEBRUIKSAANWIJZING VOOR ELEKTRISCHE SNELKOOKPAN

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.

## EIGENSCHAPPEN:

Onze multifunctionele snelkookpannen zijn een nieuwe soort pannen met de meest recente technologie en een vervanging voor snelkookpannen, rijststomers en pannen voor stoofpot door hun voordelen te combineren. Dit soort pannen zouden bovendien de eerste keus moeten zijn voor moderne gezinnen, omdat de temperatuur en druk automatisch worden geregeld door een microcomputer en deze zoveel eigenschappen bezit, waaronder geavanceerde constructie, modieuze ontwerp, betrouwbare veiligheid, multifunctionele opties, gemakkelijke bediening, energiebesparing en behoud van voedingswaarde.

- Multifunctionele opties, zoals koken, stomen, stoven en smoren
- Automatische regeling van de hele procedure met een microcomputer
- 24-uurs voorinstellingstijd voor vertraagd bereiden
- Hoge thermische efficiëntie met energiebesparing tot 60 procent en tijdsbesparing tot 40 procent
- Volledig afgesloten constructie voor behoud van voedingswaarde en smaak en het zacht maken van voedsel
- Antiaanbaklaag van de binnenpan; gemakkelijk te reinigen.
- Betrouwbare veiligheidsvoorzieningen als volgt:
  - Veiligheidsinstelling voor openen en sluiten van het deksel – dit verzekert dat de pan niet onder druk staat als het deksel de thermische isolator niet afsluit, terwijl deze worden wordt afgesloten als de pan onder druk staat.
  - Instelling drukregeling – deze sluit de stroomvoorziening automatisch af en schakelt om naar de stand voor behouden van de druk, als de druk in de pan het ontwerpniveau bereikt.
  - Veiligheidsinstelling drukbegrenzing – deze begrenst de druk door de stoom te laten ontsnappen zodra de druk in de pan de maximale werkdruk overschrijdt, omdat de temperatuur en drukregeling niet werken.
  - Instelling blokkeervaste drukbegrenzing – deze voorkomt dat voedsel de naald van het ontluichtingsventiel blokkeert.
  - Veiligheidsinstelling ontluchting – deze voorkomt het exploderen door de druk

automatisch te laten ontsnappen van het deksel als de veiligheidsinstelling drukbegrenzing niet werkt en de druk in de pan de maximale werkdruk bereikt.

- Veiligheidsinstelling temperatuurbegrenzing – deze stopt het verwarmen automatisch als de binnenpan leeg is of de pan zonder binnenpan wordt verwarmd en de temperatuur het ontwerpniveau bereikt.
- Veiligheidsinstelling overtemperatuur – deze sluit automatisch de stroomvoorziening af als de temperatuur in de pan oploopt tot de waarde voor de begrenzing.
- Gepatenteerde veiligheidsinstelling anti-explosievoorziening met gesloten deksel – deze verzekert dat de pan de druk alleen behoudt als het deksel in de juiste stand is vergrendeld, of als de pan alleen wordt verwarmd zonder de druk te behouden.

## LET SPECIAAL OP:

## 1. Functiekeuze en tijdstelling behouden van de druk.

Dit is bijvoorbeeld RIJST als de pan is ingeschakeld. Als u SOEP wilt selecteren, druk dan op SOEP, waarna het indicatielampje knippert. Na 8 keer knippen schakelt de pan om naar de modus AUTOMATISCH en blijven de indicatielampjes voor SOEP en TIJD DRUK BEWAREN aan.

**OPMERKING:** De op het scherm weergegeven tijd betekent alleen de tijd voor het behouden van de druk, zonder de verwarmingstijd (deze tijd is afhankelijk van de hoeveelheid en soort voedsel die u bereidt), dus is de volledige bereidingstijd iets langer dan de weergegeven tijd.

## 2. Tijdens het gebruik:

- Zet het overdrukventiel op Afsluiten voordat u het gebruikt.
- Raak het deksel nooit aan als de pan werkt, omdat het erg heet is.
- Selecteer de functie en wacht. De pan schakelt na 8 keer knippen om naar de modus Automatisch.
- Houd uw handen niet boven het ontluichtingsventiel, ter voorkoming van brandwonden als de pan ontluicht.
- Zet de pan op een plaats buiten bereik van kinderen.
- Sluit nooit de stroomvoorziening aan voordat het deksel is vergrendeld.
- Er mag niets op het overdrukventiel worden geplaatst.

Afbeelding 1 (a + b)

## ONDERDELEN (Afb. A)

1. Handvat
2. Handgreep deksel
3. Deksel
4. Overdrukventiel
5. Naald van het ontluchtingsventiel
6. Vlotterventiel
7. Drijver
8. Binnenpan
9. Thermische isolator
10. Middelste ring
11. Bedieningspaneel
12. Verwarmingselement
13. Dampverzamelaar
14. Lip van de pan
15. Buitenwand
16. Netsnoer, stekker
17. Basis
18. Afsluitring van vlotterventiel
19. Blokkeervast
20. Afdichtingsring
21. Aanraaktoets
22. Ophangplaat

## GEBRUIKSAANWIJZING

1. Open het deksel. Houd de handgreep vast, draai met de klok mee tot de begrenzing en open hem. (Afbbeeldingen 2 en 3)
2. Doe het voedsel en water in de binnenpan. Het voedsel en water mag niet meer zijn dan 4/5 van de totale capaciteit, voedsel dat gemakkelijk uitzet niet meer dan 3/5 en voedsel en water niet minder dan 1/5. (Afbbeeldingen 4, 5 en 6)
3. Zet de binnenpan in de isolator. Reinig eerst de buitenkant van de binnenpan, het oppervlak van het verwarmingselement en de binnenkant van de thermische isolator; zet dan de binnenpan in de thermische isolator en zorg ervoor dat ze goed contact maken. (Afbbeelding 7)
4. Sluit het deksel. Bevestig de afdichtingsring aan het deksel. Draai de afdichtingsring naar links en rechts om deze op zijn plaats te houden. Houd de handgreep vast en plaats deze door hem tegen de klok in te draaien om het deksel te vergrendelen. (Afbbeeldingen 8 en 9)
5. Plaats het overdrukventiel en zorg ervoor dat de vlotter naar beneden wordt gehouden (deze moet naar beneden worden gehouden voordat hij werkt).
6. Als het apparaat is ingeschakeld, toont het scherm:  
Standaardoptie: kies de functie Rijst. De pan schakelt na 8 keer knipperen om naar

de modus Automatisch en de tijd voor behouden van de druk wordt op het scherm weergegeven.

## TOETS VOORINSTELLING

- Druk op de toets VOORINSTELLING; de respectieve voorinstellingstijd wordt weergegeven op het scherm en het indicatielampje knippert. Druk dan op „+/-“ om de waarde te verhogen of te verlagen. Aan het begin wordt de tijd met iedere keer drukken met 0,5 uur verhoogd of verlaagd. Als de voorinstellingstijd wordt ingesteld op langer dan 10 uur, dan wordt de tijd met iedere keer drukken met 1 uur verhoogd of verlaagd. De maximale voorinstellingstijd is 24 uur.
- Voorinstelling van de tijd is voltooid en de optionele functie wordt geselecteerd of behouden van de druk wordt ingesteld voor het bereiden. Wacht dan; na 8 keer knipperen schakelt de pan om naar de modus Aftellen en begint dan te verwarmen in de modus Automatisch, nadat het aftellen van de voorinstellingstijd afloopt.

## TOETS INSTELLING BEHOUDEN VAN DE DRUK

- Druk op INSTELLING BEHOUDEN DRUK en druk dan op „+/-“ om de tijd te verhogen of te verlagen. De tijd voor het pertinent behouden van de druk wordt bij iedere keer drukken verhoogd of verlaagd met 1 minuut. De maximale tijd voor het behouden van de druk is 99 minuten.
- Het instellen van de tijd voor de druk is voltooid en na 8 keer knipperen schakelt de pan om naar de modus Automatisch. Als de druk in de pan het ontwerpniveau bereikt, dan neemt de tijd voor het behouden van de druk af met 1 minuut.
- De functie Rijst heeft drie opties voor verschillende capaciteiten van de kom.
- Ongeacht of u kiest voor de functie standaard bereiden, voorinstelling of behouden van de druk, u kunt de functie „+/-“ ook gebruiken door op „+/-“ te drukken om de tijd te verhogen of verlagen.
- Druk op VERWARMEN/ANNULEREN; dit annuleert de geselecteerde functie.
- Als de pan werkt, druk dan op VERWARMEN/ANNULEREN op te stoppen. Na het beëindigen van het bereiden kan elke functie automatisch worden omgeschakeld naar warmhouden. De maximale warmhoudtijd is 24 uur.

- Haal de stekker uit het stopcontact. Houd de handgreep vast en draai deze met de klok mee tot de begrenzing en om deze te openen. (Afbbeeldingen 2 en 3) Het voedsel is klaar om te worden geserveerd.

**Als er plakkerig voedsel wordt bereid, dan met het overdrukventiel niet worden opgetild voordat het indicatielampje voor warmhouden stopt met knipperen en de vlotter omlaag zakt. Anders komt het voedsel naar buiten door de naald van het ontluchtingsventiel. Het wordt in het algemeen voorgesteld om te wachten totdat de druk vanzelf is ontsnapt, maar dit duurt enige tijd. Als u het afkoelen wilt versnellen, kunt u de stroomvoorziening uitschakelen en het deksel afdekken met een natte handdoek. Als u de druk zelf wilt laten ontsnappen, kunt u beter de stoom laten ontsnappen als het indicatielampje voor warmhouden aan blijft, wat aangeeft dat de druk in de pan lager wordt. Wees ondertussen voorzichtig omdat er stoom kan ontsnappen.**

## REINIGING

1. Haal de stekker van de pan uit het stopcontact en laat deze afkoelen, voordat u deze reinigt.
2. Reinig de romp van de pan met een zachte doek. Was de romp van de pan niet af in water en sproei er geen water over.
3. Verwijder de dampverzamelaar en was deze grondig af; reinig hem dan met een natte doek en zet hem terug.
4. Was de binnenkant van het deksel grondig af, inclusief de afdichtingsring, het overdrukventiel, de blokkering, de naald van het ontluchtingsventiel, het vlotterventiel en droog deze dan af met een zachte doek.
5. Was de binnenpan af met een spons of een niet-metalen zachte borstel en droog dan de buitenkant af met een zachte doek.

## VOORZORGSMAATREGELEN

1. Gebruik de pan niet in een natte of brandbare omgeving.
2. Volg de aanwijzingen op van stap 2 in de gebruiksaanwijzing als u het voedsel en water in de pan doet.
3. Beschadig de afdichtingsring niet, omdat het verboden is om deze te vervangen door andere rubberen ringen, of met een spanningsring om de afdichting te verhogen.
4. Het is beter om de blokkeervaste dop zo vaak mogelijk af te wassen om deze schoon te houden.

5. Open het deksel niet geforceerd als de vlotter nog omhoog staat.
6. Er mag niet op het overdrukventiel worden gedrukt met zware voorwerpen en het mag ook niet worden vervangen door andere voorwerpen.
7. Doe geen doek tussen het deksel en de thermische isolator; anders bestaat er risico op letsel.
8. Het is beter om zowel de onderkant van de binnenpan aan de buitenkant als het oppervlak van het verwarmingselement te reinigen. Verwarm de binnenpan ook niet direct boven vuur en vervang deze niet door andere pannen.
9. Gebruik een houten of kunststof spaan om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.
10. Houd uw gezicht en handen uit de buurt van de ontluchtingsopening, terwijl de pan ontlucht en raak het deksel niet aan als de pan is ingeschakeld. Anders verbrandt u.
11. De maximale warmhoudtijd is 24 uur, maar het is beter om de 6 uur niet te overschrijden, om de gerechten goed te houden.
12. Het is abnormaal als er veel stoom ontsnapt rondom het deksel tijdens het bereiden. Als dit het geval is, kan dit worden voorkomen door de veiligheidsinstelling drukontluchting. Haal de stekker uit het stopcontact, gebruik de pan niet meer en retourneer deze naar de geautoriseerde onderhoudsfaciliteit voor onderzoek, reparatie of debuggen.
13. Houd de lip van de pan vast om de pan te verplaatsen, maar niet de handgreep van het deksel.
14. Als er iets fout gaat tijdens het bereiden, retourneer de pan dan naar de geautoriseerde onderhoudsfaciliteit voor onderzoek, reparatie of debuggen.
15. Demonteer de pan niet en vervang geen onderdelen zonder autorisatie. Er moeten bovendien reserveonderdelen van ons bedrijf worden gebruikt.
16. Verwijder het netsnoer niet zelf, als het is beschadigd. Het moet bovendien worden vervangen door een speciaal snoer of door speciale onderdelen van ons bedrijf of van de onderhoudsafdeling.
17. Vervanging van het netsnoer: als het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door een speciaal netsnoer van de fabrikant, het servicecentrum of de distributeur.
18. Het oppervlak van de pan is erg heet wanneer deze in werking is/wordt gebruikt. Niet aanraken!

19. Laat geen kinderen, gehandicapte personen of personen met zintuiglijke of mentale aandoeningen of met een gebrek aan ervaring het apparaat alleen gebruiken.
20. De producten mogen alleen thuis en bij restaurants worden gebruikt. Houd kinderen altijd buiten bereik van het product.


**WEERGEGEVEN CODE PROBLEEM**

E1	Sensor ontkoppeld
E2	Sensor kortgesloten
E4	Storing signaalschakelaar

**TECHNISCHE SPECIFICATIES**

Spanning: .....220-240 V ~ 50 Hz  
 Vermogen:..... 1000 W  
 Capaciteit: .....6 L  
 Diameter:.....22 cm  
 Bedrijfsdruk: .....40-70 kpa  
 Drukbeperking:..... 90 kpa  
 Warmhouden: .....60-80°C  
 Druk behouden:..... 0-99 mins

**Juiste afvoer van dit product**

 Deze markering geeft aan dat dit product in de EU niet mag worden afgevoerd met het overige huishoudelijk afval. Recycle dit apparaat op verantwoorde wijze om het duurzame hergebruik van grondstoffen te verzekeren en mogelijke schadelijke effecten op het milieu en de volksgezondheid wegens onjuiste afvoer te voorkomen. Lever het gebruikte apparaat in bij lokale retour- inzamelsystemen of neem contact op met de detailhandelaar waarvan u het product hebt aangeschaft. Zij recyclen het apparaat op veilige wijze

**PROBLEEMOPLOSSING**

NR.	SYMPTOOM	ORZAAK	PROBLEEMOPLOSSING
1	Moeilijk om het deksel te sluiten	De afdichtingsring is niet goed bevestigd	Bevestig hem goed
		De vlotter plakt aan de aandrukstang	Druk voorzichtig tegen de aandrukstang
2	Moeilijk om het deksel te openen	De vlotter staat nog omhoog nadat de stoom is ontsnapt	Druk voorzichtig op de vlotter met eetstokjes
3	Er lekt stoom van het deksel	De afdichtingsring is niet geplaatst	Plaats de afdichtingsring
		De afdichtingsring bevat voedselresten	Reinig de afdichtingsring
		De afdichtingsring is beschadigd	Vervang de afdichtingsring
		Het deksel is niet vergrendeld	Vergrendel het deksel
4	Er lekt stoom van het vlotterventiel	De afdichtingsring van het vlotterventiel bevat voedselresten	Reinig de afdichtingsring van het vlotterventiel
		De afdichtingsring van de vlotter is beschadigd	Vervang de afdichtingsring van het vlotterventiel
5	De vlotter gaat niet omhoog	De vlotter blokkeert de kunststof handgreep	Retourneer de pan naar de onderhoudsafdeling voor onderzoek, reparatie of debuggen.
			Retourneer de pan naar de onderhoudsafdeling voor onderzoek, reparatie of debuggen.

Opmerking: We behouden het recht voor om specificaties te wijzigen zonder voorafgaande mededeling. Dank u voor uw begrip.

**BEREIDINGSTIJDEN (Afb. B):**

NR.	SYMBOOL	INGESTELDE TIJD (minuten)	INFORMATIE (minuten)
1	BEAN	32	25-50 regelbaar
2	MEAT	24	12-30
3	CAKE	30	30-50
4	HEATING	10	5-15
5	RICE	afhankelijk van het aantal kommen	
	1-3 CUP	5	5-16
	4-7 CUP	8	8-16
	8-12 CUP	12	8-16
6	NOODLES	3	3-18
7	SOUP	21	15-40
8	BONE	30	25-40
9	PORRIDGE	20	15-25
10	+/-	Druk hierop om de timer aan te passen	
11	PRESET SETTING	Bereid eerst voor en begin te bereiden. Dit kan worden ingesteld tussen 0,5 en 24 uur (niet voor de functie CAKE)	
12	PRESSURE KEEPING SETTING	Kies de tijd voor druk bewaren Deze kan worden ingesteld van 2 tot 99 minuten	
13	WARM CANCEL	De pan begint automatisch met de bereiding nadat de gewenste functie is gekozen en gebruikt de functie warmhouden zodra de bereiding is voltooid. De temperatuur is tussen 65°C en 75°C. De maximale warmhoudtijd is 24 uur.	

## ЭЛЕКТРЛІК ЖЫЛДАМ ПІСІРГІШ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Өнімді пайдаланбас бұрын, осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

### ФУНКЦИЯЛАРЫ:

Біз ұсынып отырған көп функциялы жылдам пісіргіштер – ең соңғы озық технологиямен жасалған пісіргіштер. Онда жылдам пісіргіштердің де, күріш пісіргіштердің де және бұқтыруға арналған кәстрөлдің де функциялары бар. Одан бөлек мұндай пісіргіштер заманауи жанұялардың бірінші кезектегі таңдауы болуы керек, себебі ондағы температура мен қысым автоматты түрде микрокомпьютер арқылы басқарылады және онда алуан түрлі сипаттама бар. Мысалы, құрылымы жетілдірілген, дизайны сәнді, қауіпсіздігі сенімді, көп функциялы опциялары бар, қолданылуы оңай, қуатты үнемдейді және тамақтың тағамдық құндылығын сақтайды.

1. Дайындау, бумен пісіру және бұқтыру сияқты көп функциялы опциялары бар
2. Бүкіл процедураға арналған микрокомпьютерлі автоматты басқару элементі
3. Кешіктіріп дайындауға арналған 24 сағаттық алдын ала орнатылатын уақыт
4. Қуатты 60 пайызға және уақытты 40 пайызға үнемдеуге мүмкіндік беретін жоғары жылулық тиімділігі
5. Азық-түліктің тағамдық құндылығы мен дәмін сақтауға және тамақты жұмсартуға мүмкіндік беретін толықтай герметикалық құрылым
6. Ішкі ыдысында күйікке қарсы қабат бар, оңай тазаланады.
7. Төмендегідей сенімді қауіпсіздік қорғаныс құрылғылары бар:
  - a. Қақпақтың ашылуы мен жабылуына арналған қауіпсіздік параметрі – Егер қақпақ термоизоляторды құлыптамаса, демек оның ішінде қысым жоқ, ал ішінде қысым болса, олар құлыпталып қалады.
  - b. Қысымды басқару параметрі – ішіндегі қысым жоба бойынша белгіленген деңгейге жеткенде, ол автоматты түрде қуат көзін өшіріп, қысымды ұстап тұру процесіне ауысады.
  - c. Қысымды шектейтін қауіпсіздік параметрі – температура мен қысымды басқару элементінің істен шығуына байланысты ішіндегі қысым максималды рұқсат етілген жұмыс қысымынан асып кеткенде, бу шығарып, қысымды шектеп отырады.
  - d. Блокталуға қарсы қорғанысы бар қысымды шектеу параметрі – ол тамақтың қысымды

босату клапанындағы инені блоктап қалуға жол бермейді.

- e. Қысымды босатудың қауіпсіздік параметрі – қысымды шектеудің қауіпсіздік параметрі істен шығып, құрылғының ішіндегі қысым максималды рұқсат етілген көрсеткішке жеткенде, қақпақтың айналасынан автоматты түрде босату арқылы, жарылыс қаупінің алдын алады.
- f. Температураны шектеу қорғаныс параметрі – ішкі ыдыс бос күйінде қызып кетсе немесе пісіргіштің ішінде ыдысы болмай қызатын болса және температура жобадағы деңгейден асып кетсе, ол автоматты түрде қыздыруды тоқтатады.
- g. Артық температурадан қорғау параметрі – ішіндегі температура шектелген температурадан асып кеткенде, ол автоматты түрде қуатты өшіреді.
- h. Қақпағы жабық кезде жарылысқа қарсы патенттік қауіпсіздік параметрі – қақпағы дұрыс құлыпталғанда ғана пісіргіштің ішінде қысым сақталады немесе пісіргіш қалдық қысымсыз қызғады.

### ЕРЕКШЕ НАЗАР АУДАРАТЫН ЖАЙТ:

1. **Функцияны таңдау және қысымды ұстап тұру уақытын реттеу.**  
Мысалы, қуаты қосылып тұрғанда, КҮРІШ параметрі істеп тұрады. ҚОЮ СОРПА таңдағыңыз келсе, ҚОЮ СОРПА түймесін басыңыз. Оның индикатор шамы жыпылықтайды, 8 рет жыпылықтаған соң, ол АВТО режимге ауысады және ҚОЮ СОРПА индикатор шамы ҚЫСЫМДЫ ҰСТАП ТҰРУ УАҚЫТЫ жанып тұрады.

ЕСКЕРТПЕ: Экранда пайда болған уақыт тек қысымды ұстап тұру уақытын білдіреді, оған қыздыру уақыты кірмейді (бұл уақыт тамақтың мөлшеріне және қандай тамақ жасайтыныңызға байланысты болады), сондықтан тамақ дайындауға кететін уақыт көрсетілген уақыттан біраз ұзақ болады.

### 2. Қолдану барысында

- (1) Оны пайдаланбас бұрын қысымды шектейтін клапанды сальникке қойыңыз.
- (2) Жұмыс істеп тұрғанда, қақпағын ұстамаңыз, өйткені ол өте ыстық болады.
- (3) Функцияны таңдап, күтіңіз. 8 рет жыпылықтаған соң, ол Автоматты режимге ауысады.
- (4) Қолыңызды қысым шығатын саңылаудың үстіне қоймаңыз, қысым шыққанда, қолыңыз күйіп қалуы мүмкін.

- (5) Пісіргішті балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- (6) Қақпағын құлыптамас бұрын, құрылғыны қуат көзіне жалғамыз.
- (7) Қысымды шектеу клапанының үстіне ештеңе қоюға болмайды.

1-сурет (a+b)

### БӨЛІКТЕР (А суреті)

1. Тұтқа
2. Қақпақ тұтқасы
3. Қақпағы
4. Қысымды шектеу клапаны
5. Босату клапанының инесі
6. Қалтқы клапан
7. Қалтқы
8. Ішкі ыдыс
9. Термоизолятор
10. Ортаңғы сақина
11. Басқару панелі
12. Қыздырғыш
13. Конденсат жинағыш
14. Пісіргіш құлағы
15. Сыртқы қабық
16. Қуат сымы, қуат ашасы
17. Негіз
18. Қалтқы клапанның сальникті сақинасы
19. Блокқа қарсы қорғаныс
20. Сальникті сақина
21. Сенсорлы перне
22. Аспалы тәрелке

### ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

1. Қақпағын ашыңыз. Тұтқасын ұстап, сағат тілімен тіркелгенше бұраңыз да, ашыңыз. (2 және 3-сурет)
2. Ішкі ыдысқа тамақ салып, су құйыңыз. Тамақ пен су ыдыстың 4/5 бөлігінен, ісінетін тамақтар 3/5 бөлігінен, ал тамақ пен судың жалпы мөлшері 1/5 бөлігінен асып кетпеуі керек. (4, 5 және 6-сурет)
3. Ішкі ыдысты термоизолятордың ішіне бекітіңіз. Алдымен, ішкі ыдыстың сыртын, қыздырғыштың бетін және термоизолятордың ішін тазалаңыз; содан кейін ішкі ыдысты термоизолятордың ішіне бекітіңіз және олардың дұрыс жалғанғанына көз жеткізіңіз. (7-сурет)
4. Қақпақты жабыңыз. Сальникті сақинаны қақпаққа орнатыңыз. Сальникті сақинаны орнына түсіру үшін солға және оңға бұраңыз. Тұтқаны ұстаңыз және оны шектеулі аймаққа қойыңыз, қақпақты құлыптау үшін сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз. (8 және 9-сурет)

5. Қысымды шектеу клапанын орнатыңыз және қалтқы төмен түсіп тұрғанына көз жеткізіңіз (ол жұмыс істегенге дейін төмен түсіп тұруы керек).
6. Қуатты қосқанда, дисплейде мынадай жазу шығады:  
Әдепкі опция: Rice (Күріш) функциясын таңдаңыз. 8 рет жыпылықтаған соң, ол Автоматты режимге ауысады. Қысымды ұстап тұру уақыты дисплей экранында пайда болады.

### АЛДЫН АЛА ОРНАТЫЛҒАН ПАРАМЕТР ПЕРНЕСІ

- PRESET SETTING (АЛДЫН АЛА ОРНАТЫЛҒАН ПАРАМЕТР) түймесін басыңыз, дисплейде алдын ала орнатылған тиісті уақыт пайда болады және оның индикатор шамы жанады. Содан кейін “+/-” түймесін басып, параметрді арттыруға немесе азайтуға болады. Басында әр басқан сайын 0,5 сағат қосады немесе азайтады. Алдын ала орнатылған уақыт 10 сағаттан асқан соң, әр басқан сайын 1 сағат қосылады немесе шегеріледі. Алдын ала орнатылған максималды уақыт 24 сағат болуы керек.
- Уақыт орнатылған соң, опция функциясы таңдалады немесе тамақ дайындау үшін қысымды ұстап тұру функциясы орнатылады. Содан кейін күтіңіз, 8 рет жыпылықтаған соң, пісіргіш кері санақ режиміне ауысады да, алдын ала орнатылған уақыттың кері санағы аяқталған соң, автоматты режимде тамақ дайындай бастайды.

### ҚЫСЫМДЫ ҰСТАП ТҰРУ ПАРАМЕТРІНІҢ ПЕРНЕСІ

- ҚЫСЫМДЫ ҰСТАП ТҰРУ ПАРАМЕТРІ түймесін басыңыз, содан кейін “+/-” түймесін басып, параметрді арттыруға немесе азайтуға болады. Түймені басқан сайын, тиісті қысымды ұстап тұру уақыты 1 минутқа артады немесе азаяды. Қысымды ұстап тұрудың максималды уақыты – 99 минут.
- Қысым уақытын орнату процесі аяқталады және 8 рет жыпылықтаған соң, ол автоматты режимге ауысады. Ішіндегі қысым жоба бойынша белгіленген деңгейге жеткенде, қысымды ұстап тұру уақыты 1 минутқа азаяды.
- Түрлі шыныаяқ сыйымдылығы үшін Күріш функциясының үш опциясы бар.
- “+/-” функциясы үшін әдепкі тамақ дайындау функциясын таңдасаңыз да, алдын ала орнатылған функцияны таңдасаңыз да, қысымды ұстап тұру функциясын таңдасаңыз да, уақытты арттыру немесе азайту үшін “+/-” түймелерін баса беріңізге болады.

- ЖЫЛЫТУ/БАС ТАРТУ түймесін бассаңыз, таңдалған функциядан бас тартасыз.
- Ол жұмыс істеп тұрғанда, ЖЫЛЫТУ/БАС ТАРТУ түймесін түртіп, тоқтатыңыз. Жұмыс аяқталған соң, кез келген функцияны автоматты түрде жылуды ұстап тұру режиміне ауыстыруға болады. Жылуды ұстап тұрудың максималды уақыты – 24 сағат.
- Желіден ажыратыңыз. Қақпақтың тұтқасын ұстап, сағат тілімен тіркелгенше бұраңыз да, ашыңыз. (2 және 3-сурет) Тамақ берілуде.

**Жабысқақ тамақ дайындалғанда, жылуды ұстап тұрудың индикатор шамы жыпылықтағанын тоқтатқанға дейін, қысымды шектеу клапанын көтеруге болмайды. Әйтпесе, шығару клапанының инесінен тамақ шығып кетуі мүмкін. Жалпы қысымның өз бетінше шығуын күткеніңіз жөн, бірақ бұл процесс біраз уақыт алуы мүмкін. Тезірек суығанын қаласаңыз, қуатты өшіріп, қақпақты дымқыл орамалмен жауып қоюыңызға болады. Егер қысымды өз бетіңізше босатқыңыз келсе, ішіндегі қысым азайып жатқанын білдіретін жылуды ұстап тұру индикаторы жанып тұрғанда, бұды шығарыңыз. Сонда да абай болыңыз, себебі бу шығу қаупі бар.**

**ТАЗАЛАУ**

1. Құрылғыны желіден ажыратыңыз және ол толығымен суыған соң ғана тазалаңыз.
2. Пісіргіштің корпусын жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Пісіргіштің корпусын суға салып немесе су шашып жууға болмайды.
3. Конденсат жинағышты мұқият жуу үшін, оны шығарып алыңыз, содан кейін дымқыл шүберекпен тазалап, орнына қойыңыз.
4. Қақпақтың ішкі жағын, оның ішінде сальникті сақинасын, қысымды шектеу клапанын, блокқа қарсы қорғанысты, босату клапанының инесін, қалтқы клапанын мұқият тазалаңыз, содан кейін жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіп алыңыз.
5. Ішкі ыдысты губкамен немесе металл емес жұмсақ щеткамен жуыңыз, содан кейін сыртын жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

**САҚТЫҚ ШАРАСЫ**

1. Пісіргішті ылғалды немесе тұтанатын ортада қолданбаңыз.
2. Тамақты салып, суды құю кезінде пайдалану нұсқаулығындағы 2-қадам нұсқауларын орындаңыз.

3. Сальникті сақинаны зақымдап алмаңыз, себебі оның орнына басқа резеңке сақиналарды пайдалануға болмайды.
4. Блокқа қарсы қорғаныс тетігін барынша жиі тазалап, оны таза ұстау керек.
5. Қалтқы көтеріліп тұрғанда, қақпақты күштеп ашуға болмайды.
6. Қысымды шектеу клапанын ауыр заттармен басуға немесе басқа затпен алмастыруға болмайды.
7. Қақпақ пен термоизоляциярдың арасына шүберек қоймаңыз; әйтпесе, жарақат алу қаупі бар.
8. Ішкі ыдыстың сыртқы түбін де, қыздырғыш бетті де тазалаған дұрыс болады. Одан бөлек, ішкі ыдысты жалаң отқа қыздыруға болмайды, оның орнына басқа ыдыс қолданыңыз.
9. Күйікке қарсы қабатты зақымдап алмау үшін ағаш немесе пластик қасық қолданыңыз.
10. Пісіргіш қысымды шығарып жатқанда, бетіңіз бен қолыңызды қысым шығатын саңылаудан алшақ ұстаңыз және жұмыс істеп тұрғанда қақпақты ұстамаңыз. Күйіп қалуыңыз мүмкін.
11. Жылуды ұстап тұрудың максималды уақыты – 24 сағат. Бірақ оны 6 сағаттан асырмаған дұрыс, сонда тамағыңыз жақсы күйде болады.
12. Жұмыс істеп тұрғанда, қақпақтың айналасынан көп бу шыққаны дұрыс емес. Ондай жағдайда қауіпсіздік қысымын босату параметрімен қорғауға болады. Желіден ажыратып, жұмысын тоқтатыңыз да, уәкілетті қызмет көрсету орталығына әкеліп, тексертіңіз, жөндетіңіз немесе ақауын түзетіңіз.
13. Пісіргішті тасу үшін қақпағынан емес, пісіргіш құлағынан ұстаңыз.
14. Жұмыс істеп жатып, бірдеңесі дұрыс болмаса, уәкілетті қызмет көрсету орталығына әкеліп, тексертіңіз, жөндетіңіз немесе ақауын түзетіңіз.
15. Пісіргішті рұқсатсыз бөлшектеуге немесе бөлшектерін ауыстыруға болмайды. Сонымен қатар компаниямыздың қосалқы бөлшектерін ғана пайдалану керек.
16. Қуат сымы зақымдалған жағдайда, оны өз бетіңізше алып тастамаңыз. Сонымен қатар оны компаниямыз немесе техникалық қызмет көрсету бөлімі ұсынған арнайы сымға немесе қосалқы бөлшектерге ауыстыру керек.
17. Қуат сымын ауыстырыңыз: қуат сымы зақымдалған болса, оның орнына өндіруші, қызмет көрсету орталығы немесе дистрибьютор ұсынған арнайы қуат сымын пайдалану керек.

18. Жұмыс істеп тұрған құрылғының беті қатты қызып кетуі мүмкін. Ұстамаңыз!
19. Балаларға, мүмкіндігі шектеулі адамдарға, сезу немесе ақыл-ой кемістігі бар адамдарға және тәжірибесі мен білімі аз адамдарға құрылғыны жалғыз қолдануға рұқсат етпеңіз.
20. Өнімдерді тек үйде және мейрамханаларда қолдануға болады. Балаларды бұл өнімге жақындатпаңыз.

ДИСПЛЕЙ КОДЫ	МӘСЕЛЕ
E1	Сенсор ажыратылды
E2	Сенсор қысқа тұйықталды
E4	Сигнал қосқышында ақау бар

**TECHNICAL PARAMETER**

Кернеу: ..... 220-240 В ~ 50 Гц  
 Ватт көрсеткіші: ..... 1000 Вт  
 Сыйымдылығы: ..... 6 л  
 Диаметрі: ..... 22 см  
 Жұмыс қысымы: ..... 40-70 кПа  
 Қысым шегі: ..... 90 кПа  
 Жылуды ұстап тұру: ..... 60-80°C  
 Қысымды ұстап тұру: ..... 0-99 мин

**АҚАУЛАРДЫ ТҮЗЕТУ**

NR.	SYMPTOOM	ORZAAK	PROBLEEMOPLOSSING
1	Қақпақ қиын жабылады	Сальникті сақина дұрыс орнатылмаған	Оны дұрыстап орнатыңыз
		Қалтқы итергіш білікке жабысып қалады	Итергіш білікті ақырын басыңыз
2	Қақпақ қиын ашылады	Бу шыққан соң да, қалтқы төмен түспейді	Қалтқыны тамаққа арналған таяқшалармен ақырын басыңыз
3	Қақпақтан бу шығады	Сальникті сақина орнатылмаған	Сальникті сақинаны орнатыңыз
		Сальникті сақинада тамақ қалдықтары бар	Сальникті сақинаны тазалаңыз
		Сальникті сақина зақымдалған	Сальникті сақинаны ауыстырыңыз
4	Бу қалтқы клапанынан шығып жатыр	Қалтқы клапанының сальникті сақинасында тамақ қалдықтары бар	Қалтқы клапанның сальникті сақинасын тазалаңыз
		Қалтқының сальникті сақинасы зақымдалған	Қалтқы клапанның сальникті сақинасын ауыстырыңыз
5	Қалтқы жоғары көтерілмейді	Қалтқы пластик тұтқаны блоктайды	Өнімді техникалық қызмет көрсету орталығына қайтарып, тексертіңіз, жөндетіңіз немесе ақауларын түзеттіріңіз.
		Бу қақпақтан немесе қысымды шектеу клапанынан шығады	Өнімді техникалық қызмет көрсету орталығына қайтарып, тексертіңіз, жөндетіңіз немесе ақауларын түзеттіріңіз.

Ескертпе: Біз сипаттамаларын ескертпестен ауыстыруға құқылымыз. Түсіністік танытқаныңыз үшін алғыс білдіреміз.

**Бұйымды дұрыс әдіспен жою**

Бұл таңба бұйымды ЕО аумағында басқа тұрмыстық қалдықтармен бірге қоқысқа тастамау керектігін көрсетеді.

Қадағалаусыз жою салдарынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян тигізбей, материалдық ресурстарды тұрақты түрде қайта пайдалануға ықпалдасу үшін құрылғыны жауапкершілікпен қайта өңдеңіз. Пайдаланылған құрылғыны қайтару үшін қайтару және жинау жүйелерін қолданыңыз немесе бұйымды сатып алған жермен байланысыңыз. Олар бұл бұйымды экологиялық тұрғыдан қауіпсіз қайта өңдеу мақсатында ала алады.

