



Eesti keel

Latviešu valoda

Lietuvių kalba

Română

Українська мова

# MHT 1661 Pressione Nuovo

**MULTIFUNKSIONAALNE KIIRKEEDUPOTT**  
KASUTUSJUHEND

**DAUDZFUNKCIONĀLS ĀTRVĀRĀMAIS KATLS**  
ROKASGRĀMĀTĀ

**DAUGIAFUNKCIS GREITPUODIS**  
INSTRUKCIJŪ VADOVAS

**APARAT DE GĂTIT MULTIFUNCȚIONAL SUB PRESIUNE**  
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

**БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНА СКОРОВАРКА**  
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

■ Enne seadme esmakordset kasutamist lugege ohutus- ja kasutusjuhised alati hoolikalt läbi. Kasutusjuhend peab alati kaasas olema. ■ Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes vienmēr rūpīgi izlasiet drošības un lietošanas norādījumus. Rokasgrāmata vienmēr jāpievieno ierīcei. ■ Priekš naudodamies priekaisu pirmajai kārtai, visuomet atdāžai perskaitykite saugos ir naudojimo instrukcijas. Kartu su gaminiu visada privalo būti jo naudotojo vadovas. ■ Citij întotdeauna instrucțiunile de siguranță și utilizare cu atenție înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată. Manualul utilizatorului trebuie să fie întotdeauna inclus. ■ Завжди уважно читайте інструкції з техніки безпеки та використання перед першим використанням пристрою. Посібник користувача повинен бути завжди включений.



## OHUTUSJUHISED

**Tutvuge põhjalikult ning säilitage edaspidiseks kasutamiseks!  
JÄRGIGE NEID JUHISEID.**

**Hoiatus:** Käesolevas kasutusjuhendis esitatud ohutusmeetmed ja -juhised ei hõlma kõiki võimalikke tingimusi ja olukordi, mis võivad tekkida. Kasutaja peab teadvustama, et terve mõistus, tähelepanu ja ettevaatus on tegurid, mida ei saa toodetesse integreerida. Seetõttu peab need tegurid tagama seadme kasutaja. Me ei vastuta kahjude eest, mille on põhjustanud transport, väärkasutamine või toote mis tahes osa vahetamine või muutmine.

Toote kasutamisel järgige üldiseid ettevaatusabinõusid, sealhulgas alljärgnevaid:

1. Veenduge, et toitevõrgu pingeline vastab seadme andmesildil näidatud pingega ning, et pistikupesa on nõuetekohaselt maandatud. Pistikupesa tuleb paigaldada vastavalt kehtivatele EL elektrieeskirjadele.
2. Seadet ei ole lubatud ühendada aegreleega seinakontakti või kaugjuhtimissüsteemiga.
3. Ärge sukeldage seadet ja toitejuhet vedelikesse ning ärge jätke seda vihma või niiskuse kätte ning kasutage vett vastavalt sellele kasutusjuhendile ainult toiduvalmistamiseks.
4. Ärge sukeldage alust vette või kallake vett keetja korpusele. Vedelikele on ettenähtud ainult keetmisanum.
5. Seadet ei ole lubatud kasutada vee lähedal, vannitubades, duširuumides või basseinide lähedal, kus seade võib vette kukkuda või veepritsmed võivad sattuda seadmele.
6. Ärge painutage toitejuhet üle laua serva või üle muude teravate servade, ärge väänake seda ning ärge jätke seda kuumade pindade lähedusse.
7. Kontrollige regulaarselt toitejuhtmel, pistikul ja kogu seadmel kahjustuste puudumist. Kahjustuste avastamisel peatage viivitamatult seadme kasutamine ning pöörduge teeninduskeskusesse.

8. Ärge kunagi kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on kahjustatud, kui seade on maha kukkunud või on tekkinud muu kahjustus ja seade ei tööta nõuetekohaselt. **Kõik remondid, sealhulgas toitejuhtme asendused, teostatakse vastavas teeninduskeskuses! Ärge eemaldage seadme kaitsekatteid, see võib põhjustada elektrilööki!**
9. Ärge kasutage kahjustatud või pragunenud kaant või toiduvalmistamisanumat.
10. Ärge üritage seadet modifitseerida või vahetada selle osi. Seadmes puuduvad kasutaja poolt parandatavad osad.
11. Valmistaja poolt heakskiitmata tarvikute ja lisaseadmete kasutamine või ohustada inimesi ja vara.
12. Kasutage ainult vastava mudeli tootja varuosi. Kasutage alati sama tootja ühilduvaid korpust ja kaant.
13. Vältige mistahes ohutusüsteemi muutmist, välja arvatud selles kasutusjuhendiga kirjeldatud juhtudel.
14. Kasutage seadet alati tasasel ja stabiilsel pinnal ning vältige selle ümber minekut ja kuumade vedelike väljavoolamist. Ärge kasutage seadet valamutes, tilkuvates alades ja muudes ebatasase pinnaga kohtades.
15. Ärge asetage seadet kohtadesse, kus see on ahjude, radiaatorite, gaasiseadmete jm. soojusallikate kõrgete temperatuuride mõjualas.
16. Ärge asetage seadet elektri- või gaasipliitide ja ahjude peale. Ärge asetage kiirkeedupotti eelkuumutatud ahju.
17. Ärge asetage seadmele muid esemeid ning ärge kasutage seda seinte, kardinade jne läheduses.
18. Ärge kasutage seadet välistingimustes. Hoidke seadet siseruumides kuivas kohas.
19. See seade on ettenähtud kasutamiseks koduses majapidamises ja muudes sarnastes kohtades, sealhulgas:
  - kaupluste, büroode ja teiste töökohtade kööginurgad,
  - põllumajandusettevõtted,
  - hotellid, motellid ja muud ööbimiskohad,
  - majutuskohad.

20. Töötamise seade kuumeneb. See võib põhjustada põletuse. Käsitsege rõhu all olevat kiirkeedupotti ülimalt ettevaatlikkusega ja ainult äärmisel vajadusel. Ärge puudutage kuumi pealispindu. Kasutage alati käepidemeid ja nuppusid. Kasutage sobivaid kaitsevahendeid, nagu näiteks pajakindad.
21. Ärge üritage teisaldada töötavat või kuumu seadet.
22. Olge ettevaatlik, seadmest väljuv aur on väga kuum! Kui aur pääseb ventiilist välja, siis hoidke seadet põletuse ärahoidmiseks endast ohutul kaugusel. Ärge katke mistahes avasid.
23. Tõstke kaant ettevaatlikult ja kallutage nii, et väljuv aur oleks põletusvigastuse ärahoidmiseks suunatud teist eemale. Laske kaanele kogunenud veel voolata ainult toiduvalmistamisanumasse, mitte seadme korpusele.
24. Seadme mittekasutamisel ühendage see toitevõrgust lahti. Toitejuhtme lahtiühendamisel toitevõrgust tõmmake pistikust – ärge kunagi tõmmake toitejuhtmest.
25. Enne seadme puhastamist ja hoiustamist lülitage kiirkeedupott välja, ühendage toitevõrgust lahti ja laske maha jahtuda.
26. ECG ei vastuta hooletusest või mittenouetekohasest kasutamisest põhjustatud kahjustuse või vigastuse eest. Enne seadme kasutamist tutvuge põhjalikult kõikide juhenditega ja teabega.
27. Kui seade töötab:
- Ärge jätke seda järelevalveta.
  - Ärge jätke kiirkeedupoti lähedale järelevalveta lapsi.
28. Seade ei ole ettenähtud kasutamiseks laste poolt. Hoidke seadet ja selle toitejuhet lastele kättesaamatult. Seadet on lubatud kasutada vähendatud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega isikutel, kui nad on järelevalve all või kui neile on selgitatud seadme ohutut kasutamist ning nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud potentsiaalsetest riskidest. Ärge lubage lastel seadmega mängida.
29. Kasutage seadet ainult vastavalt kasutuseesmärgile.

**Do not immerse in water! – Ärge sukeldage vette!**

## TÄHELEPANU

Sellisel viisil märgistatud pind muutub seadme kasutamisel kuumaks.



**OHT lastele:** Ärge lubage lastel mängida pakkematerjalidega. Ärge lubage lastel mängida plastkottidega. Lämmumise oht.

## TÄIENDAVID OHUTUSJUHISED

Tutvuge põhjalikult ja järgige neid

1. Surve regulaatorit torusid, mis võimaldavad aurul välja pääseda, peab kontrollima enne igakordset kasutamist, et nad ei oleks ummistunud, vaadake kasutus- ja hooldusjuhendit.
2. Kiirkeedupoti kasutamine ilma tihendita suletud kaanega on keelatud.
3. Ärge kunagi kasutage kiirkeedupoti avamiseks jõudu. Ärge avage kiirkeedupotti veendumata, et selle siserõhk on täielikult langenud. Vaadake **Kasutusjuhend**.

### See seade töötab rõhu all.

4. Kiirkeedupoti mittenouetekohane kasutamine võib põhjustada põletusvigastusi. Enne igakordset kasutamist veenduge, et rõhuventiil ei ole ummistunud, vaadake „Kasutusjuhend“.
5. Enne igakordset kasutamist veenduge, et kiirkeedupott on nõuetekohaselt suletud ja rõhuventiil on paigaldatud nõuetekohaselt, vaadake **Kasutusjuhend**.
6. Ärge kunagi ühendage või lülitage seadet sisse ilma nõuetekohaselt paigaldatud toiduvalmistamisanumata.
7. Ärge lülitage sisse tühja (ilma veeta) kiirkeedupotti. See võib seadet tõsiselt kahjustada.
8. **Rõhu all praadimine või fritüürimine (või suletud kaanega) on keelatud.**
9. Vältige sisenõu ületäitmist. Toiduainete üldkogus ei tohi ületada MAX tähist (2/3 mahust) või **õli lubatud maksimaalset 3 l kogust**.

10. Kiiresti suureneva mahuga toiduainete (nagu näiteks kaunviljad, riis või kuivatatud juurviljad) üldkogus ei tohi ületada poti ½ mahtu.
11. Toidud, millel on kooritav pealiskihht (nt vorstid, kana või puuviljad), TULEB enne küpsetamist läbi torgata. Vastasel juhul võib see põhjustada toiduaine mahu märkimisväärse suurenemise ja pärast kaane avamist kuuma toiduaine väljapaiskumise. See võib põhjustada põletushaavu. Ärge kunagi torgake läbi paisunud pealiskihti, see võib põhjustada põletusi.
12. Toiduainete väljapaiskumise ärahoidmiseks pastatoodete valmistamisel raputage kiirkeedupotti ettevaatlikult enne avamist.
13. Olge eriti ettevaatlik teatud tüüpi toiduainete valmistamisel, näiteks herned, õunad, marjad, kaerahelbed, teraviljad või makaronid, mis küpsetamise ajal vahutavad. Vaht võib põhjustada ohutusventiili ummistamise.

### Rõhu vabastamise meetodid

Pärast toiduvalmistamisprogrammi lõppemist ja rõhu vabastamise algust, vajutage soojashoidmise funktsiooni tühistamiseks **Cancel (tühista)** nuppu.

Rõhuventiili vabastamiseks kasutage alati köögitage või kasutage rõhuventiili „OPEN“ (avatud) asendisse pööramiseks alati pakajindaid. See kaitseb teid kuuma auru eest. Ventiiil tõuseb mõnevõrra ja vabastab auru. Kaant ei saa avada enne, kui aur ja rõhk on vabastatud.

Kui kiirkeedupoti rõhk langeb ohutule tasemele, siis surutakse ujuventiil tagasi kaane sisse ja kaane tihvt surutakse välja.

Kohe pärast auru ujuventiilist eraldumise lõppu veenduge, et ventiil on kaane avamist täielikult alumises asendisse, vaadake paremal pool asuvat joonist.

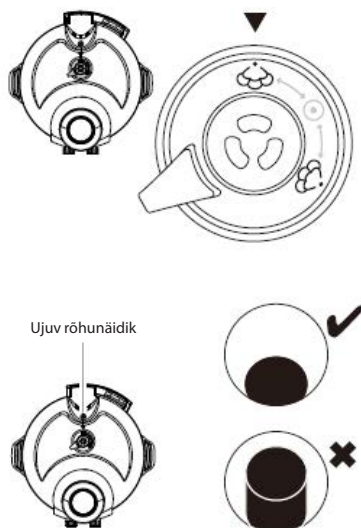
Kaane avamist võivad toiduained olla kuumad. Kuuma toiduaine väljapaiskumise eest kaitseks kasutage alati kindaid ja põlle.

### Kiirvabastamine

Soovitav kiireks toiduvalmistamiseks ja aurutamiseks, sealhulgas juurviljade ja mereandide valmistamiseks.

Pärast soojashoidmise funktsiooni tühistamist viige rõhuventiil

avatud asendisse ja proovige kaant avada siis, kui kogu aur on vabastatud ujuv rõhunäidik näitab rõhu langust. Laske kiirkeedupotil seista 1-2 minutit. Nüüd saate kaane avada. Kui kaas ei avane, siis oodake mõned minutid ja proovige uuesti. **Ärge kunagi üritage kaant jõuga avada, kuna lukustatud kaas näitab, et kiirkeedupotis on endiselt kõrge rõhk.**



## Aeglane vabastamine

Soovitav kooritava pealiskihiga (näiteks vorstid, kanaliha ja puuviljad) toiduainete ja kõrge vedeliku- või tärglisesisaldusega toiduainetele (nt kaerahelbed, supid, pastatooted, riis ja puuviljad, samuti õrnad toiduained, nagu näiteks liha ja kartulid) valmistamiseks.

Need toiduained võivad rõhu all suurendada märkimisväärselt oma mahtu, mis võib põhjustada pärast kaane avamist kuuma vedeliku või toiduaine väljapaiskumise. Väljapaiskumise ärahoidmiseks jätke rõhuventiil pärast soojashoidmise funktsiooni lõppemist suletuks ja laske rõhul loomulikul viisil langeda. Selleks võib kuluda kuni 15 minutit. See sõltub toiduainete omadustest. Pärast ujuva rõhunäidiku alla langemist, avage rõhu vabastusventiil ja veenduge et kogu rõhk on vabastatud. Nüüd saate kaane avada. Kui kaas ei avane, siis oodake mõned minutid ja proovige uuesti. Ärge kunagi üritage kaant jõuga avada, kuna lukustatud kaas näitab, et kiirkeedupotis on endiselt kõrge rõhk. Oodake vähemalt 15 minutit.

Mõlema meetodi korral raputage kiirkeedupotti ja hoidke kiirkeedupoti käepidet, et enne kaane avamist vabastada mistahe jääkrõhk. Pidage meeles, et jääkrõhk võib olla ka valmistatud toiduaine all. Ilma raputamistest võib see aur jõuda pinnale isegi mõned sekundid pärast kaane eemaldamist.

### ÄRGE KUNAGI KASUTAGE KAANE AVAMISEKS JÕUDU!

## Ohutusfunktsioonid

Rõhu vabastusventiil avaneb automaatselt, kui kiirkeedupoti sisemine rõhk tõuseb üle teatud taseme.

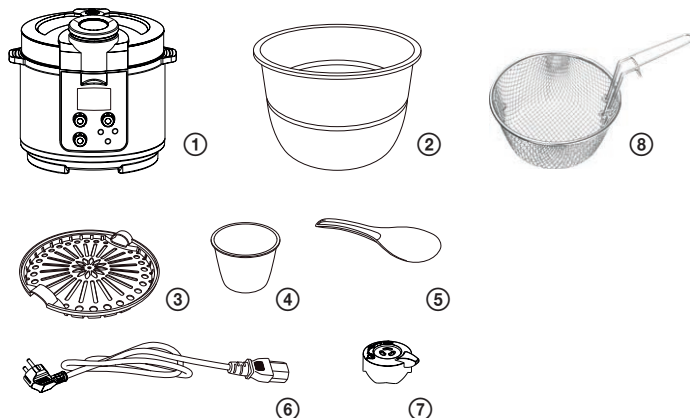
Kui rõhu vabastusventiil puruneb, siis avaneb kaas kiirkeedupotis rõhu alandamiseks. Sellisel juhul on rõhuventiil defektne ja see tuleb asendada.

Kiirkeedupott on varustatud ohutu väljalülitamisfunktsiooniga juhul, kui temperatuur tõuseb liiga kõrgele. Kuumutamine ei alga enne, kui temperatuur langeb normaalsele tasemele.

Selle funktsiooni mittetoimimisel lülitub kiirkeedupott välja ja ei käivitu ning see tuleb asendada.

Kaant ei saa avada, kui keedupoti sees on liiga suur rõhk.

## PAKENDI SISU



1. Kiirkeedupott
2. Sisenõu
3. Plastist aurutuskorb
4. Mõõtetass
5. Lusikas
6. Toitejuhe
7. Rõhuventiil
8. Eemaldatava hoidikuga praadimiskorb



## ALUSTAMINE

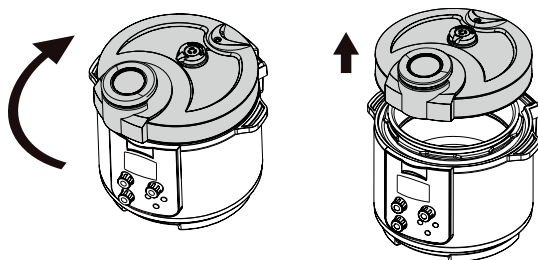
Tutvuge kõigepealt kõikide juhistega ja olulise ohutusteabega.

Eemaldage kõik pakkematerjalid, sealhulgas sildid ja kleebised ning pühkige pealispinda niiske nõudepesulapiga. Veenduge, et kõik kaasasolevad osad on heas seisukorras.

**Märkus:** Kõik tarvikud asuvad kiirkeedupoti sees. Eemaldage nad sisenõust ja peske sooja vee ja käsnaga puhtaks. Loputage pesuvahend maha ning kuivatage kõik põhjalikult. Ärge kasutage abrasiivseid pesemisevahendeid, kaabitsaid või metallist köögiriistu, see võib kahjustada nakkekindlat pealispinda. Ärge kasutage pesemiseks nõudepesumasinat.

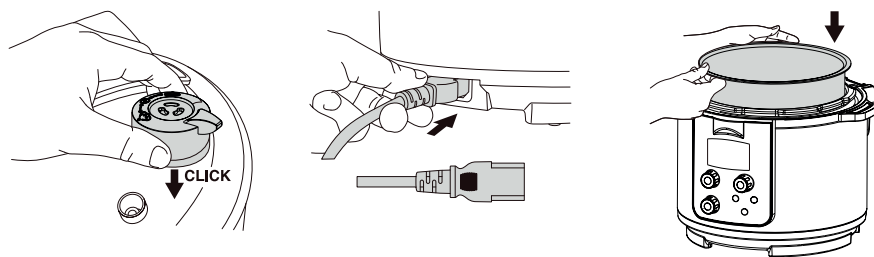
- **Ärge kunagi sukeldage seadet, toitejuhet või pistikut vette.**
- Asetage kiirkeedupott tasasele, kuumuskindlale ja mittesüttivale pinnale.

### Kiirkeedupoti avamine

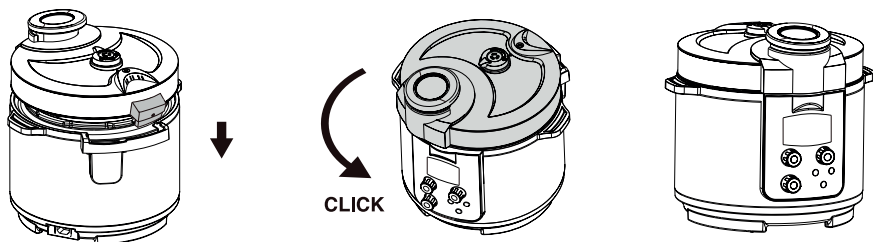


Kaane avamiseks pöörake käepidet ülevalt päripäeva. Seejärel tõstke kaas üles.

### Kiirkeedupoti kokkupanek



- Sisestage rõhuventiil kiirkeedupoti kaane ülemise osa suurde süvendisse.
- Suruge ventiili allapoole, kuni see klõpsab oma kohale.
- Ühendage toitejuhe kiirkeedupoti tagumise osa pistikupesaga nii, nagu on näidatud joonisel. Sisestage toitejuhtme teine ots toitevõrgu pistikupesasse.
- Sisestage sisenõu kiirkeedupotti.
- **Ühendage toitejuhe alati kõigepealt kiirkeedupotiga ning seejärel toitevõrguga.**



- Asetage kaas tagasi kiirkeedupotile.
- Veenduge, et kaane avade taga asuv riiv on sisestatud kiirkeedupoti taga asuvasse juhikusse.
- Veenduge, et ohutustihvt, mis asub kaane tagumises osas on pärast sulgemist lukustatud sissepoole.
- Seejärel pöörake kaant vastupäeva kuni klõpsuni.
- Nüüd on kiirkeedupott kasutusvalmis.

### Enne esmakordset kasutamist

- Eemaldage kaas ka kallake kiirkeedupoti sisenõusse 2 liitrit vett.
- Sulgege kaas ja pöörake seda vastupäeva.
- Vajadusel lülitage kiirkeedupott sisse.
- Viige rõhuventiil „CLOSED“ (suletud) asendisse.
- Pöörake juhtnuppu ja valige programm **STEW/SOUP (hautis/supp)**.
- Valitud programmi käivitamiseks vajutage **START** nuppu.
- Pärast programmi lõppemist kostub helisignaal.
- Soojashoidmise funktsiooni väljalülitamiseks vajutage **CANCEL** (tühista) nuppu.

### Auru vabastamine

- Nüüd peata avama auru vabastamise ventiili. Enne alustamist pange kätte kaitsekindad või muud sarnased kaitsevahendid või kasutage köögitange. Pöörake ventiil „OPEN“ (avatud) asendisse.
- Laske kiirkeedupotil 15 minuti jooksul maha jahtuda.
- Avage kaas pöörates seda vastupäeva ning seejärel eemaldage see.
- Eemaldage ning tühjendage sisenõu pajakinnaste või kuumuskindla lapi abil.
- Nüüd on kiirkeedupoti siseventiilid ja kaas põhjalikult puhastatud.

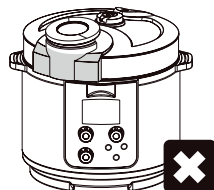
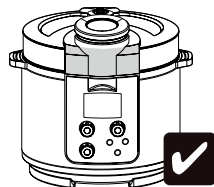
## KIIRKEEDUPOTI KASUTAMINE

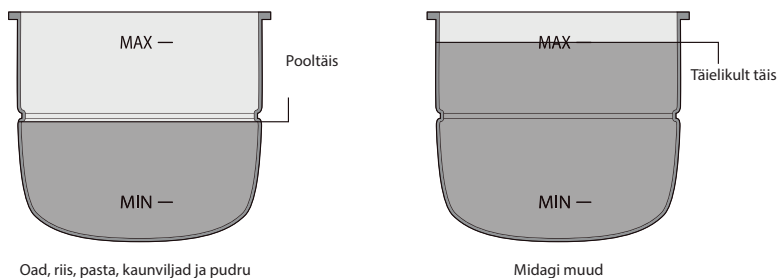
### OLULISED OHUTUSJUHISED, MIDA PEAB RANGELT JÄRGIMA:

**ALATI** kontrollige enne toiduvalmistamist, kas:

- **SISENÕU** on täpselt omal kohal;
- kaas on nõuetekohaselt suletud, vaadake alljärgnevat joonist ja juhiseid;
- toiduainete üldkogus:
  - ei ületa **MAX** tähist (2/3 poti mahust)
  - Ei ületa 1/2 poti mahust juhul, kui kasutatakse mahtu kergesti suurendavaid toiduaineid (kaunviljad, puuviljad...)
  - ei sisalda üle 3 liitri õli
  - pott on täidetud vähemalt **MIN** tähiseni.
- Kõik ohutuselemendid (ventiil ja rõhu näidik) puhtad ja toimivad.

Eemaldage sisemine anum ja asetage sinna toiduained. Ärge kasutage sisemist anumat toiduainete loputamiseks. Loputage toiduaineid, nagu näiteks kaunvilju, sõela ja jooksva vee abil.





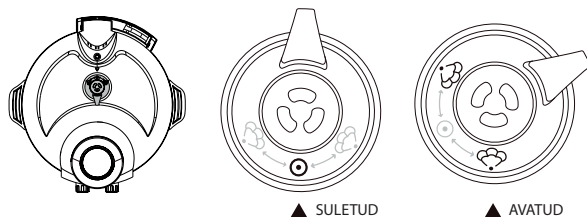
Oad, riis, pasta, kaunviljad ja pudru

Midagi muud

Enamike toiduainete korral on vee ja toiduainete suhe 1: 1. Kui valmistate putru, siis on vee ja kaerahelveste suhe 8: 1. Erinevate toiduainetega see suhe on mõnevõrra erinev ja sõltuvalt kogemusest ja maitsest saate vee ja toiduainete suhet muuta.

Enne sisemise anuma kiirkeetjasse tagasi asetamist puhastage küttekeha pind, anuma välispind ja põhi ning veenduge, et pinnale ei ole midagi kinni jäänud. Pärast kiirkeedupotti asetamist pöörake sisemist potti veendumaks, et sisenõu on kütteelemendi pinnaga nõuetekohaselt kokku puutunud.

Sulgege kaas. Enne sulgemist veenduge, et tihend on sisestatud nõuetekohaselt ja pöörake natuke blokeerimisvastast katet (vaadake puhastamise ja hoolduse peatükki), et see on nõuetekohaselt paigaldatud terasest vaherõngale. Sulgege kaas pöörates seda vastupäeva klõpsatuseni



Enne toiduvalmistamise alustamist peab kaas olema täielikult suletud. Laske kaas ettevaatlikult alla ja keerake see vastupäeva kuni klõpsuni kinni.

Veenduge, et rõhuventiil on suletud asendis (rõhu all toiduvalmistamise ajal) ja kontrollige, et see on nõuetekohaselt paigaldatud.

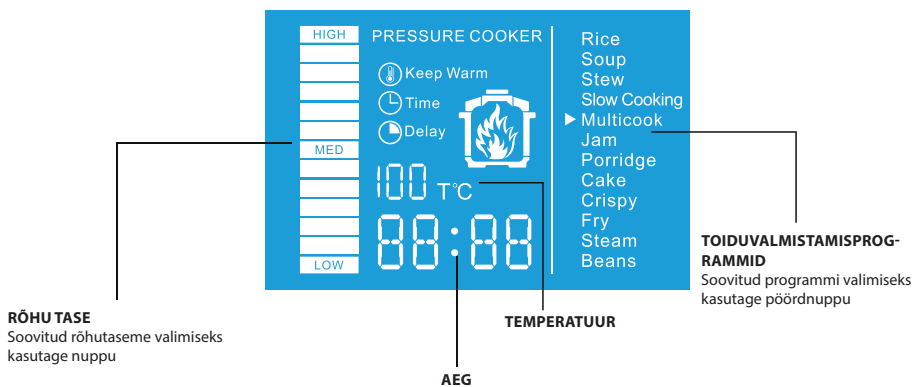
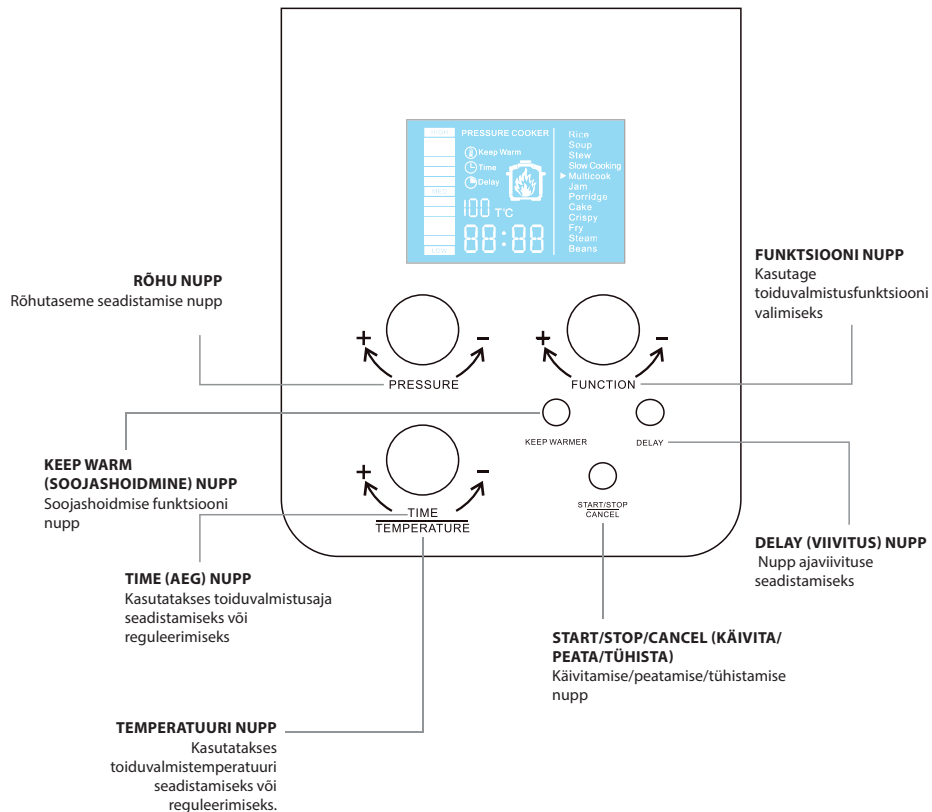
Rõhu all toiduvalmistamiseks PEATE rõhuventiili pöörama suletud asendisse, nagu on näidatud ventiilil.


### Toiduvalmistusprogrammi valimine


Valige soovitud toiduvalmistusprogramm juhtpaneeli abil, mida kirjeldatakse järgmises peatükis.

# Juhtpaneel

Eesti keel



 **Keep Warm** Näitab, et „soojashoidmise“ funktsioon töötab.

 **Time** Aja seadistamise näidik. Seadistamise ajal näidik vilgub.

Viitkäivituse režiim.

 **Delay** Viitkäivituse aktiveerimisel kuvatakse kuvarile tagasilöönduse aeg.

**Märkus:** Viivitusega käivitamise režiimi saab seadistada ainult teatud programmidele, vaadake programmide tabelit.

Seadistatud temperatuuri vaatamine.

100

**Märkus:** Temperatuuri seadistamine on võimalik ainult mõnedele programmidele, vaadake programmide tabelit.

T °C

Temperatuuri seadistamise näidik. Temperatuuri seadistamise ajal näidik vilgub.

**Märkus:** Temperatuuri seadistamise režiimi on võimalik seadistada ainult mõnedele programmidele, vaadake programmide tabelit.

00:00

Ajateabe kuvamine. Kuvatakse toiduvalmistamise ajal või viivitusega käivitamise ajal eelseadistatud aega ja mahaloenduse aega või „**Soojashoidmise**“ programmis seadistud ajavahemiku pikkust.



Pärast programmi käivitamist näitab see, et kiirkeedupott töötab.

### Toiduvalmistamise aja ja temperatuuri seadistamine AJA/TEMPERATUURI reguleerimine

- Aja seadistuse vahemik on alates 1 minutist kuni 2 tunnini (minuti sammuga)
- Temperatuuri seadistamine toimub vahemikus 40-160 °C (1 °C sammuga). Seda saab seadistada ainult teatud programmidele, vaadake alljärgnevat tabelit.

Kui aja seadistamine on kättesaadav, siis pöörake pöördlülitit soovitud toiduvalmistamise ajale.

Kõigepealt vajutage pöördnuppu ning seejärel pöörake seda minutite arvu suurendamiseks/vähendamiseks. Temperatuuri seadistuse (olemasolul) vahelejätmiseks vajutage seda nuppu uuesti. Pöörake uuesti temperatuuri suurendamiseks/vähendamiseks soovitud väärtuseni.

### Toiduvalmistamise viivituse seadistamine - DELAY (viivitus) nupp + juhtnupp

- Vahemik 1 minut kuni 24 tundi, seadistussamm minut/tund

Kui soovite, et toiduvalmistamine algaks päeva jooksul hiljem, vajutage **DELAY (viivitus)** nuppu.

Seejärel kasutage uuesti pöördnuppu **Time/Temperature (aeg/temperatuur)**. Pöörake seda minutite arvu suurendamiseks/vähendamiseks. Sama juhtnupu uuesti vajutamine viib teid minutite seadistamisest tundide seadistamiseni.

### Rõhu intensiivsuse seadistamine - PRESSURE (rõhu) juhtnupp

Pärast selle juhtnupu vajutamist pöörake seda, et seadistada soovitud rõhu intensiivsus, vaadake soovitud alljärgnevas tabelis.

Rõhu all toiduvalmistamisel ärge unustage viia ventiil „CLOSED“ (suletud) asendisse.

### Toiduvalmistusprogrammi käivitamine

Viivituse taimer või toiduvalmistamise käivitamiseks vajutage **START** nuppu. Nüüd näitavad kuvari alumises osas olevad nooled, et kiirkeedupott töötab. Pärast toiduvalmistamise lõppemist lülitub programm automaatselt **Soojashoidmise** režiimile, mis jätkub kuni programmi peatamiseni **CANCEL (tühist)** nupu abil.

**TÄHELEPANU:** Kiirkeedupoti režiimis kasutamisel valage sisenõusse alati vedelikku. Vedeliku tase peab alati ulatuma MIN tähiseni.

Sisestage siseanum kiirkeedupotti. Poti sisestamiseks kiirkeedupotti olge ettevaatlik ning vältige mistahes vedeliku mahavoolamist. Pühkige mahavoolanud vedelik ära niisutatud lapiga.

### Auru vabastamine

Pärast toiduvalmistamise lõppu on vajalik auru vabastamiseks avada ventiil. Enne alustamist pange kätte kaitsekindlad või muud sarnased kaitsevahendid või kasutage köögitange. Pöörake ventiili ühte auru vabastamise asendisse.

Pärast auru väljumise lõppu auru vabastamise ventiilist veenduge, et enne kiirkeedupoti kaane avamist on ujuv rõhunäidik alla langenud.

Nüüd saate kiirkeedupoti kaane avada, pöörates seda päripäeva ja tõstes üles. Eemaldage sisenõu kasutades kuumuskindlat lappi või pajakindaid. Pärast kiirkeedupoti kasutamist puhastage see vastavalt selle kasutusjuhendi Hooldus peatüki juhistele.

### ÄRGE KUNAGI PUUDUTAGE UJVAT RÕHUNÄIDIKUT TOIDUVALMISTAMISE AJAL VÕI KOHE PÄRAST TOIDUVALMISTAMIST.

**TÄHELEPANU:** Kohe pärast toiduvalmistamist on kaas, sisenõu, kiirkeedupott ja valmistatud toit väga kuumad ning seetõttu peab neid käsitsema ettevaatlikult.

### Praadimisfunktsiooni kasutamine

**OLULINE TEAVE:** Ärge kunagi katke praadimise ajal kiirkeedupotti kaanega. Kui kaas on kiirkeedupoti peal, siis ei saa kasutada FRY (praadimine) funktsiooni.

- Pöörake kaant päripäeva ning eemaldage see.
- Ühendage kiirkeedupott toitevõrguga ja vajadusel lülitage sisse toitelüliti.
- Kallake sisenõusse väike kogus õli.
- Pöörake juhtnuppu ja valige programm **FRY (praadimine)** funktsioon.
- Nüüd saate temperatuuri ja toiduvalmistamise aega seadistada vastavalt soovile, keerates juhtnuppu selle suurendamiseks päripäeva või vähendamiseks vastupäeva.
- Toiduvalmistamise alustamiseks vajutage **START** nuppu. Kui soovite toiduvalmistamistsükli lõpetada, siis vajutage **CANCEL (tühist)** nuppu.
- Arvestage sellega, et kaane eemaldamisel saate valida ainult **FRY (praadimine)** ja **Keep Warm (soojashoidmine)** funktsioonid.

## KIIRKEEDUPOTI TOIDUVALMISTAMISE PROGRAMMID

Funktsioonid	Vaikimisi aeg	Reguleeritav aeg	Vaikimisi temperatuur	Temperatuuri reguleerimisnupp	Rõhu tase	Viivitusega toiduvalmistamine
<b>RIIS</b> Risota ja muude riisiroogade valmistamine	10	1 minut - 2 tundi	145	40 - 160 °C	Kõrge	1-59 minutit, 1-24 tundi
<b>SUPP</b> Suppide ja puljongite valmistamine	25	1 minut - 2 tundi	140	Ei ole võimalik	Kõrge/keskmine/madal	1-59 minutit, 1-24 tundi
<b>HAUTAMINE</b> Hautatud juurviljade, liharoogade ja kastmete valmistamine	25	1 minut - 2 tundi	140	Ei ole võimalik	Kõrge/keskmine/madal	1-59 minutit, 1-24 tundi

<b>SLOWCOOKING (aeglane toiduvalmistamine)</b> Toidu valmistamine veidi allpool keemistemperatuuri ilma kõrgendatud rõhu funktsiooni kasutamata, sobib erinevate roogade valmistamiseks, vaadake allpool	3 tundi	3-12 tundi	90	65 - 95 °C	Ei ole võimalik	1-59 minutit, 1-24 tundi
<b>MULTIKEETJA</b> Roogade valmistamine ilma rõhuta, aja, temperatuuri ja viitkäivituse seadistamise võimalusega.	20	1 minut - 8 tundi	140	40 - 180 °C	Ei ole võimalik	1-59 minutit, 1-24 tundi
<b>MOOS</b> Mooside, ketšupite või kastmete valmistamine	45	1 minut - 12 tundi	98	40 - 160 °C	Madal	Ei ole võimalik
<b>PUDRU</b> Kaerahelbepudru, riisipasta jne valmistamine	8	1 minut - 2 tundi	90	90 - 140 °C	Madal	1-59 minutit, 1-24 tundi
<b>KOOK</b> Keekside küpsetamine.	40	1 minut - 2 tundi	140	40 - 180 °C	Ei ole võimalik	1-59 minutit, 1-24 tundi
<b>KRÕBEDAKS KÜPSETAMINE</b> Küpsetatud roogade, nagu näiteks küpsetatud pasta, lihaga kartulite, juustuga juurviljade, moussaka jne valmistamiseks.	45	1 minut - 2 tundi	140	40 - 180 °C	Ei ole võimalik	1-59 minutit, 1-24 tundi
<b>PRAADIMINE</b> Praetud juustude, šnitslite, seente, hamburgerite, lillkapsa ja muude toiduainete valmistamiseks või friikartulite, krocketite või ameerika kartulite valmistamiseks.	30	1 minut - 2 tundi	160	40 - 160 °C	Ei ole võimalik	Ei ole võimalik

<b>AUR</b> Sobib juurviljarooga- de või pelmeenide valmistamiseks. Selle toiduvalmistamis- meetodi kasutamine tagab valmistatavase toidus märkimisväär- se osa lõhna- ja mait- seainete ja veeslahus- tuvate vitamiinide ja mikroelementide säilimise	5	1 minut - 2 tundi	140	Ei ole võimalik	Kõrge	1-59 minutit, 1-24 tundi
<b>KAUNVILJAD</b> Sobib kaunviljade valmistamiseks	25	1 minut - 2 tundi	145	Ei ole võimalik	Kõrge/ keskmi- ne/madal	1-59 minutit, 1-24 tundi
<b>SOOJAS HOIDMINE</b> See hoiab valmisroad pärast programmi lõppu soojas.	maksi- maalselt 12 tundi	Ei ole võimalik	70	Ei ole võimalik	Ei ole võimalik	Ei ole võimalik

### Soovitatud temperatuurid erinevate toiduainete valmistamiseks

Temperatuur (°C)	Toiduaine/Toiduvalmistamise meetod
40	Taigna kerkimine, jogurti ettevalmistamine
45 - 50	Kääritamine
55 - 60	Rohelise tee valmistamine, lastetoidu soojendamine
65 - 70	Liha aeglane valmistamine kotis ( <i>sous-vide</i> ), punši valmistamine
75 - 80	Pastöriseerimine, valge tee valmistamine, hõõgveini valmistamine
85 - 90	Punase tee valmistamine, pikaajalise valmistusajaga toiduainete valmistamine
95 - 100	Pudrude valmistamine, mooside valmistamine
105 - 110	Steriliseerimine, želee ja želatiiniga roogade valmistamine
115 - 120	Kintsutükkide küpsetamine, magustatud siirupite valmistamine
125 - 130	Küpsetamine
135 - 140	Eelküpsutatud toiduainete valmistamine
145 - 150	Juurviljade ja kala valmistamine, liha küpsetamine fooliumis
155	Juurviljade ja kala küpsetamine
160	Liha ja linnuliha küpsetamine

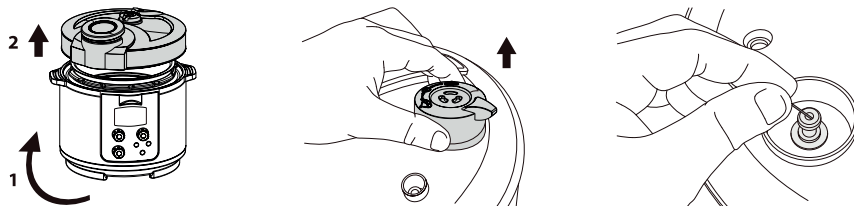
### HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

**Oluline teave:** Pärast kiirkeedupoti igakordset kasutamist eemaldage kõikidelt osadelt toidujäägid või niiskus.



## Kaane eemaldamine

- Enne kiirkeedupoti puhastamist eemaldage kaas.
- Pöörake kaant päripäeva nii kaugele, kui võimalik (1).
- Tõstke kaas üles (2).

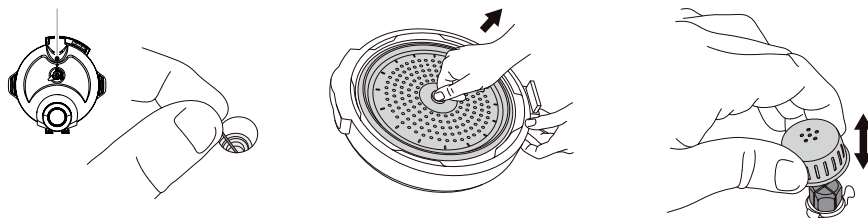


## Rõhuventiili eemaldamine

- Haarake rõhuventiili külgedelt ja tõmmake seda üles, kuni see õnnestub välja tõmmata. Kasutage ventiili ummistuse eemaldamiseks peenikest eset.
- Enne kokkupanekut veenduge, et kiirkeedupotis ei ole rõhku.
- Sisestage ventiil, surudes see tagasi kaane süvendisse.
- Kasutage ventiili ümbrusest mistahes mustuse eemaldamiseks peenikest eset.
- Sisestage rõhuventiil, surudes see tagasi kaane süvendisse.
- Suruge seda kuni klõpsuni.

## Ujuva rõhunäidiku puhastamine

- Puhastage ujuvat rõhunäidikut peenikese esemega ning veenduge, et selle ümber ei ole mingit mustust.
- Kontrollige, et ventiili saab üles tõsta ja et see langeb tagasi alla ilma takistusega.

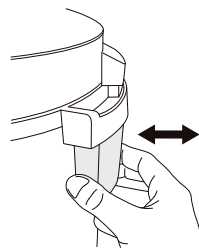
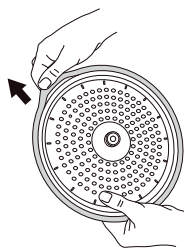


## Kaane sisu eemaldamine

- Haarake kaane siseosa keskel asuvast kumminupust ja tõmmake see välja.
- Puhastage kaane siseosa kuumast kuuma seebiveega.
- Puhastage sooja seebiveega ka kaant. Ärge kasutage agressiivseid puhastusvahendeid.

## Tihendi eemaldamine

- Tõmmake kummitihend kaane siseosa külgedelt välja.
- Peske tihendit sooja seebiveega.
- Paigaldage tihend sisekaane servale.
- Libistage kuumnupp tagasi oma kohale kaane siseosas.
- Asetage kaane siseosa tagasi kaane keskel asuvale tihvtile.
- Kiirkeedupoti korpuse puhastamine: Ärge kunagi sukeldage poti korpust vee või muude vedelike sisse.
- Puhastage pealispinda niiske lapiga ja kuivatage põhjalikult kuiva lapiga. Ärge kasutage agressiivseid puhastusvahendeid.



### Kondensaadi mahuti

- Seadme tagaosas on kondensaadi mahuti.
- Tõmmake kondensaadi mahuti hingedega kinnituse alt välja.
- Peske mahutit sooja seebiveega ja seejärel kuivatage pehme lapiga.
- Libistage kondensaadi mahuti tagasi oma kohale.

### Täiendav teave puhastamiseks

- Veenduge, et kiirkeedupoti kaanes asuv ujuv rõhunäidik ei ole ummistunud ja saab vabalt liikuda üles ja alla, vajadusel pühkige puhtaks.
- Puhastamise ajal saate sisenõu ja kaane sukeldada täielikult vee sisse. Loputage sisenõud ja kaant kuuma jooksva vee all kasutades keskmise tugevusefa pesuvahendit ja pehmet lappi või käsna.
- Ärge kasutage puhastuspulbreid, soodat või pleegitusvahendeid. Ärge kunagi kasutage puhastuspatju.
- Pühkige seadme korpust pehme niiske lapiga ja veenduge, et eemaldate kõik rasvased toidujätmed.
- **KAITSKE SEADME KORPUST OTSESE KOKKUPUUTE EEST VEEGA JA MUUDE VEDELIKEGA.**

## VEAOTSING

Probleem	Lahendus
Kaas ei sulgu nõuetekohaselt.	Kontrollige, kas kaane sisemine osa ja tihend asuvad nõuetekohaselt oma kohal.
Kaane eemaldamine on raskendatud	Ujuv rõhunäidik ei lange alla. Veenduge, et rõhk on langenud normaalsele tasemele. <b>ÄRGE KUNAGI KASUTAGE KAANE AVAMISEKS JÕUDU</b>
Toiduvalmistamise ajal vabaneb kaane alt auru.	Veenduge, et tihend on paigaldatud nõuetekohaselt ja ei ole kulunud. Veenduge, et tihendilt on eemaldatud kõik toidujäätid.
Ujuv ventiil ei tõuse üles.	Sisenõus ei ole piisavas koguse toiduaineid või vedelikku.
Kuvarile kuvatakse E1, E2, E3 või E4.	See on süsteemi viga - ühendage kiirkeedupott toitevõrgust lahti, laske maha jahtuda ja sulgege kaas. E1: Anduri kontuur on avatud E2: Anduri lühis E3: Ülekuumenemine E4: Signaali lüliti talitushäire

## TEHNILISED ANDMED

Toiteallikas	220–240 V ~ 50/60 Hz
Võimsus	1000 W
Maksimaalne kogumaht	5,7 l
Rõhk	49-90 kPa
Töörõhk	50 kPa
Maksimaalne rõhk PS	105 kPa

## KASUTAMINE JA JÄÄTMETE UTILISEERIMINE

Pakkepaber ja lainepapp – viige jäätmejaama. Pakketeiled, PE kotid, plastist osad – visake plasti utiliseerimiskonteineritesse.

### TOOTE KASUTUSEST KÕRVALDAMINE TÖÖEA LÕPUS

**Elektri- ja elektroonikaseadmete kasutusest kõrvaldamine (kehtib EL-i liikmesriikides ja teistes Euroopa riikides, kus rakendatakse ringlussevõtusüsteemi)**

Näidatud sümbol tootel või pakendil tähendab, et toodet ei tohiks käidelda nagu olmejäätmeid. Viige toode elektri- ja elektroonikaseadmetele ettenähtud ringlussevõtupunkti. Vältige võimalikke negatiivseid mõjusid inimese tervisele ja keskkonnale, tagades oma tootele nõuetekohase ringlussevõtu. Ringlussevõtt aitab säilitada loodusvarasid. Lisateavet selle toote ringlussevõtu kohta saate oma kohalikust omavalitsusest, olmejäätmete käitlemise ettevõttest või poest, kust te toote ostsite.

See toode vastab Euroopa Liidu elektromagnetilise ühilduvuse ja elektriohutuse direktiivi nõuetele.

Kasutusjuhend on kättesaadav Internetis [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu) veebilehel.

Teksti ja tehniliste parameetrite muutmise õigused on kaitstud.



08/05





## DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

**Rūpīgi izlasiet un saglabāriet turpmākai uzziņai!  
SEKOJIET VISĀM INSTRUKCIJĀM.**

**Brīdinājums!** Šajā rokasgrāmatā aprakstītie drošības piesardzības pasākumi un norādījumi neaptver visas iespējamās situācijas un apstākļus. Lietotājam ir jāsaprot, ka veselais saprāts, piesardzība un rūpība ir faktori, ko nevienā ierīcē nav iespējams iekļaut. Par tiem ir jāparūpējas ierīces lietotājiem(-iem). Mēs neesam atbildīgi par bojājumiem, kas radušies pārvadāšanas laikā, vai ko izraisījusi nepareiza lietošana vai jebkuras ierīces daļas modificēšana vai regulēšana.

Lietojot produktu, ir jāievēro pamata piesardzības pasākumi, tostarp šādi:

1. Pārlicinieties, ka jūsu rozetes spriegums atbilst uz ierīces marķējuma norādītajam, un ka rozete ir atbilstoši iezemēta. Rozetei ir jābūt uzstādītai saskaņā ar attiecināmajiem EN elektrības kodeksiem.
2. Ierīci nedrīkst pievienot rozetei, ko regulē ar taimeru vai vada attālināti.
3. Neiegremdējiet ierīci un barošanas vadu šķidrumā, nepakļaujiet to lietum un mitrumam, un ūdeni gatavošanai izmantojiet tikai saskaņā ar šo lietošanas instrukciju.
4. Neiegremdējiet pamatni ūdenī, un neielejiet šķidrumu katla korpusā. Šķidrumiem ir paredzēts tikai gatavošanas trauks.
5. Ierīci nedrīkst izmantot ūdens tuvumā, vannas istabā, dušā vai peldbaseina tuvumā, kur tā var iekrist ūdenī vai tikt apšļakstīta.
6. Nelieciet barošanas vadu pār galda malu vai citām asām malām, nesavijiet to un neatstājiet karstu virsmu tuvumā.
7. Regulāri pārbaudiet, vai barošanas vads, kontaktdakša un visa ierīce nav bojāti. Ja konstatējat bojājumus, nekavējoties pārtrauciet ierīces lietošanu un sazinieties ar servisa centru.
8. Nekad neizmantojiet ierīci, ja barošanas vads vai kontaktdakša ir bojāta, ierīce ir nokritusi vai radušies citi bojājumi un tā nestrādā pareizi. **Visi remontdarbi, tostarp vada nomaiņa, ir jāveic**

## **profesionālā apkopes centrā! Nenoņemiet ierīces aizsargvākus – strāvas trieciena risks!**

9. Neizmantojiet bojātu vai ieplaisājušu vāku vai gatavošanas trauku.
10. Nemēģiniet labot vai modificēt ierīci vai mainīt tās detaļas. Ierīcei nav detaļu, kuru remontu varētu veikt lietotājs.
11. Tādu piederumu izmantošana, kurus neiesaka ražotājs, var apdraudēt cilvēkus un priekšmetus.
12. Izmantojiet tikai attiecīgā modeļa rezerves daļas no ražotāja. Vienmēr izmantojiet korpusu un vāku no tā ražotāja, kas atzīmēts kā saderīgs.
13. Nemēģiniet iejaukties drošības sistēmā, neievērojot lietošanas instrukcijā sniegtos norādījumus.
14. Vienmēr lietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas virsmas, lai neļautu tai apgāzties un neļautu izšļakstīties karstiem šķidrumiem. Neizmantojiet ierīci izlietnē un citās vietās ar nelīdzenu virsmu.
15. Nenovietojiet ierīci vietā, kur tā var tikt pakļauta augstai temperatūra no krāsnīm, radiatoriem, gāzes ierīcēm u.tml.
16. Nenovietojiet ierīci uz elektriskajām vai gāzes plītim un krāsnīm. Neievietojiet ātrvārāmo katlu uzsildītā cepeškrāsnī.
17. Nenovietojiet citus priekšmetus uz ierīces, kā arī neizmantojiet to sienu, aizkaru u.c. tuvumā.
18. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām. Glabājiet ierīci sausā vietā.
19. Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājās un tamlīdzīgiem lietojumiem, tostarp:
  - darbinieku virtuvēm veikalos, birojos un citās darba vietās;
  - lauksaimniecības lietojumiem;
  - viesu lietošanai viesnīcās un citās apmešanās vietās;
  - lietošanai naktsmītnēs.
20. Ierīce darbojoties sasilst. Ir iespējams gūt apdegumus. Esiet ļoti uzmanīgs, rīkojoties ar ātrvārāmo katlu zem spiediena, un dariet to tikai tad, ja tas ir patiešām nepieciešams. Nepieskarieties karstām virsmām. Vienmēr izmantojiet rokturus un pogas. Izmantojiet piemērotus aizsarglīdzekļus, piemēram, virtuves cimds.
21. Nemēģiniet nest ierīci, kad tā darbojas vai ir karsta.

22. Ievērojiet piesardzību; tvaiks, kas izplūst no ierīces, ir ļoti karsts! Ja tvaiks izplūst no vārsta, turiet ierīci drošā attālumā no sevis, lai izvairītos no apdegumiem. Neaizsedziet ierīces spraugas.
23. Uzmanīgi paceliet vāku un noliec slīpi, lai virzītu tvaiku prom no sevis, lai neapplaucētos. Ļaujiet ūdenim no vāka pilēt tikai gatavošanas traukā, ne ierīces korpusā.
24. Kad ierīci neizmantojat, izslēdziet to un atvienojiet no barošanas. Atvienojiet barošanas vadu, velkot kontaktdakšu – nekad nevelciet vadu.
25. Pirms tīrīšanas un uzglabāšanas izslēdziet katlu, atvienojiet no sienas rozetes un ļaujiet tai atdzist.
26. ECG neatbild par bojājumiem vai ievainojumiem, ko izraisījuši neuzmanība vai nepareiza lietošana. Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet visus norādījumus un informāciju.
27. Kamēr ierīce darbojas:
  - neatstājiet to bez uzraudzības;
  - neatstājiet bērņus bez uzraudzības ātrvārāmā katla tuvumā.
28. Ierīci nedrīkst lietot bērņi. Glabājiet ierīci un tās barošanas vadu bērņiem nepieejamā vietā. Ierīci drīkst lietot cilvēki ar mazinātām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tie tiek uzraudzīti vai ir saņēmuši instrukcijas par ierīces lietošanu un saprot iespējamās briesmas. Bērņi nedrīkst ar ierīci spēlēties.
29. Neizmantojiet ierīci neparedzētiem lietošanas veidiem.

**Do not immerse in water! – Neiegremdējiet ūdenī!**

**UZMANĪBU!**

Šādi atzīmētās virsmas lietošanas laikā sakarst.



**BRIESMAS bērniem:** bērni nedrīkst spēlēt ar iepakojuma materiālu. Neļaujiet bērniem spēlēt ar plastmasas maisiem. Nosmakšanas risks.

**PAPILDU DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI**

Izlasiet uzmanīgi un ievērojiet tos.

1. Spiediena regulatora caurules, kas nodrošina tvaika izplūdi, jāpārbauda pirms katras lietošanas reizes, lai pārliecinātos, ka tās nav nosprostotas; skatiet lietošanas un apkopes norādījumus.
2. Ātrvārāmā katla izmantošana ar aizvērtu vāku bez blīves ir aizliegta.
3. Nemēģiniet ar spēku atvērt ātrvārāmo katlu. Neatveriet katlu, nepārliecinoties, ka spiediens iekšpusē nav pilnībā krities. Skatiet **Lietošanas instrukcijas**.

**Šī ierīce gatavo zem spiediena.**

4. Nepareiza ātrvārāmā katla lietošana var izraisīt applaucēšanos. Pirms katras lietošanas reizes pārliecinieties, ka spiediena vārsts nav aizsērējis.
5. Pirms katras lietošanas reizes pārliecinieties, ka katls ir kārtīgi aizvērts un spiediena vārsts ir uzstādīts pareizi, skatiet **Lietošanas instrukcijas**.
6. Nekad nepievienojiet ierīci barošanai un neieslēdziet to bez pienācīgi ievietota gatavošanas trauka katlā.
7. Neieslēdziet ierīci ar tukšu tvertni (bez ūdens). Tas var sabojāt ierīci.
8. **Cepšana vai fritēšana zem spiediena (vai ar aizvērtu vāku) ir aizliegta.**
9. Nepārpildiet iekšējo katlu. Kopējais ēdiena daudzums nedrīkst pārsniegt atzīmi MAX (MAKS.) (2/3 no tilpuma) vai **maksimāli pieļaujamo eļļas daudzumu — 3 l eļļas**.
10. Kopējais viegli uzbriestošo ēdienu daudzums (pākšaugi, rīsi vai sausi dārzeņi) nedrīkst pārsniegt 1/2 katla tilpuma.



11. Pārtikas produkti, kuriem jānoloba virskārta (piem., desas, vista vai augļi) JĀPĀRDUR pirms gatavošanas. Virskārtas nepārdušanas gadījumā ēdiena daudzums var ļoti palielināties un karstais ēdiens var izšļakstīties pēc vāka atvēršanas. Jūs varat applaucēties. Nepārduriet uzpūtušos ādu un nenolobiet, varat applaucēties.
12. Gatavojot makaronus, viegli sakratiet ātrvārāmo katlu pirms atvēršanas, lai novērstu ēdiena pāriešanu pāri malām.
13. Esiet uzmanīgs, gatavojot tādus ēdienus kā pupas, ābolus, ogas, auzas, graudaugus un makaronus, kas puto gatavošanas laikā. Putas var aizsprostot drošības vārstu.

### Spiediena izlaišanas metodes

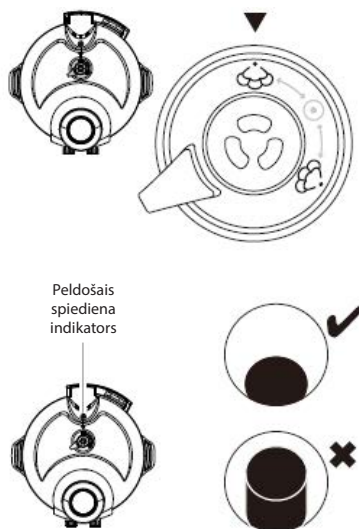
Kad gatavošanas programma ir beigusies un sākas spiediena izlaišana, nospiediet pogu **Cancel** (Atcelt), lai atceltu siltuma uzturēšanas funkciju.

Vienmēr izmantojiet virtuves knaibles, atskrūvējot spiediena vārstu, kā arī izmantojiet virtuves aizsargcimdus, lai pagrieztu spiediena vārstu "OPEN" (Atvērts) pozīcijā. Tā pasargāsiet sevi no karsta tvaika. Vārsts nedaudz paceļas un tvaiks tiek izlaists. Vāks neatvērsies, līdz tvaiks un spiediens nebūs izlaists.

Tiklīdz spiediens katlā nokrītas līdz drošam līmenim, pludiņvārsts iebīdās atpakaļ vākā un tapa vāka aizmugure izbīdās.

Tiklīdz tvaiks vairs neizplūst no pludiņvārsta, pārliecinieties, ka vārsts ir pilnībā nolaidies pirms vāka atvēršanas, skatiet attēlu labajā malā.

Atverot vāku, ēdiens būs karsts. Vienmēr valkājiet cimdus un priekšautu, lai pasargātu sevi no karstā ēdiena izšļakstīšanās.



### Ātrā tvaika izlaišana

Ieteicama ātrai gatavošanai un tvaicēšanai, tostarp dārzenu un zivju.

Pēc siltuma uzturēšanas funkcijas atcelšanas pavirziet spiediena vārstu atvērtā pozīcijā un mēģiniet atvērt vāku tikai tad, kad viss tvaiks ir izlaists un pludiņvārsts nokrīt. Ļaujiet ātrvārāmajam katlam atdzist 1-2 minūtes. Tagad jūs varat atvērt vāku. Ja vāku nevar atvērt, nogaidiet dažas minūtes un mēģiniet vēlreiz. **Nekādā gadījumā nemēģiniet atvērt vāku ar spēku, jo noslēgts vāks norāda uz to, ka katlā joprojām ir augsts spiediens.**

### Lēnā tvaika izlaišana

Ieteicama pārtikas produktiem ar nolobāmu slāni (piem., desām, vistai un augļiem) un ēdieniem ar augstu šķidruma vai cietes saturu (piem., auzām, zupām, makaroniem, rīsiem un augļiem, kā arī maigiem produktiem – gaļai un kartupeļiem).

Šo ēdienu apjoms var ievērojami palielināties spiediena ietekmē, kas var izraisīt karsta šķidruma vai ēdiena izšļakstīšanos, atverot vāku. Lai novērstu izšļakstīšanos, atstājiet spiediena izlaišanas vārstu aizvērtu pēc siltuma uzturēšanas funkcijas beigām un ļaujiet spiedienam nokristies dabiski. Tas var ilgt līdz 15 minūtēm. Tas ir atkarīgs no konkrētā ēdiena. Tiklīdz pludiņvārsts nokrīt, atveriet spiediena izlaišanas vārstu un pārliecinieties, ka viss spiediens ir izlaists. Tagad jūs varat atvērt vāku. Ja vāku nevar atvērt, nogaidiet dažas minūtes un

mēģiniet vēlreiz. Nekādā gadījumā nemēģiniet atvērt vāku ar spēku, jo noslēgts vāks norāda uz to, ka katlā joprojām ir augsts spiediens. Nogaidiet vismaz 15 minūtes.

Abu metožu sakarā viegli sakratiet katlu un turiet aiz katla roktura, lai izlaistu palikušos tvaiku pirms vāka atvēršanas. Atcerieties, ka tvaiks var būt arī zem ēdiena. Bez šīs sakratīšanas tvaiks var sasniegt virsmu pat dažu sekunžu laikā pēc vāka atvēršanas.

### NEKAD NEMĒĢINIET ATVĒRT VĀKU AR SPĒKU!

### Drošības funkcijas

Spiediena izlaišanas vārsts atveras automātiski, kad spiediens katla iekšpusē pārsniedz noteiktu līmeni.

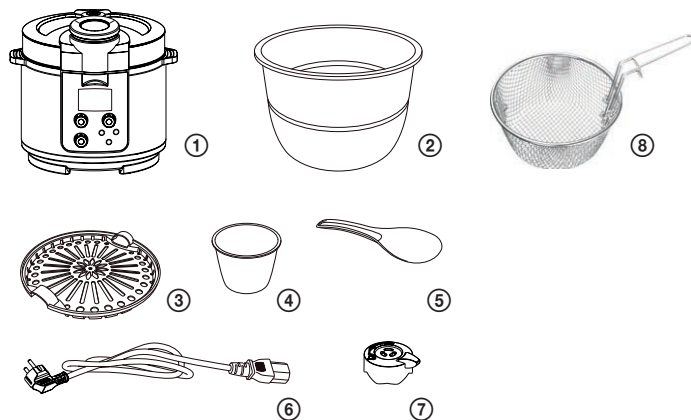
Ja spiediena vārsts nedarbojas, vāks atveras, lai izlaistu spiedienu no katla iekšpusē. Šādā gadījumā spiediena vārsts ir bojāts un jānomaina.

Katls ir aprīkots ar drošības izslēgšanos, ja temperatūra ir pārāk augsta. Karsēšana pēc tam neatsākas, līdz temperatūra nenokrītās līdz normālam līmenim.

Ja šī funkcija nedarbojas, ātrvārāmais katls izslēdzas, nesāk no jauna darboties un ir jāmaina.

Vāku nevar atvērt, ja spiediens katla iekšpusē ir pārāk liels.

### KOMPLEKTĀ



1. Ātrvārāmais katls
2. Iekšējais trauks
3. Plastmasas tvaicēšanas siets
4. Mērišanas kausiņš
5. Karote
6. Barošanas vads
7. Spiediena vārsts
8. Cepšanas siets ar noņemamu turētāju

### SĀKT LIETOT

Izlasiet visas instrukcijas un svarīgo drošības informāciju.

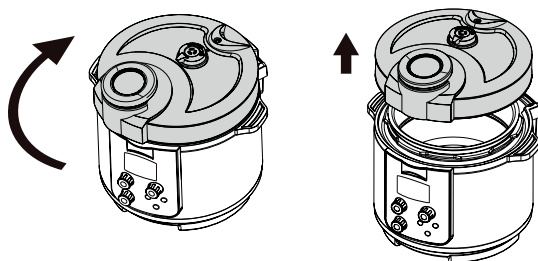
Noņemiet visu iepakojumu, ieskaitot etiķetes un uzlīmes, un noslaukiet virsmu ar mitru trauku dvieli. Pārliedcinieties, ka visas daļas ir piegādātas labā stāvoklī.

**Piezīme:** visi piederumi atrodas katla iekšpusē. Izņemiet tos no katla iekšpusē un nomazgājiet siltā ūdenī ar sūkli. Labi noskalojiet mazgāšanas līdzekli un pilnīgi nožāvējiet. Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas

līdzekļus, skrāpjus vai metāla rīkus; tie var sabojāt piedegumdrošo virsmu. Nelietojiet trauku mazgājamo mašīnu.

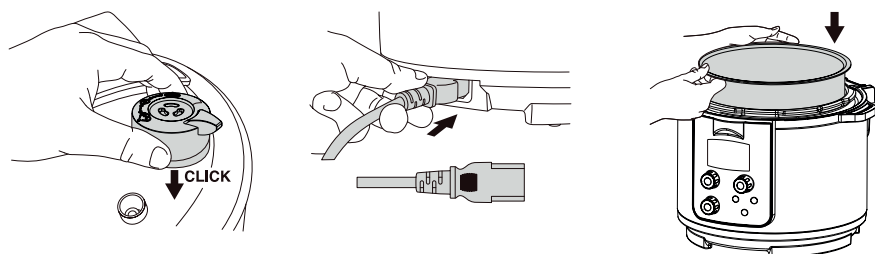
- **Nekad neiegremdējiet ierīci, kabeli vai kontaktdakšu ūdenī.**
- Novietojiet ātrvārāmo katlu uz līdzenas, karstumizturīgas, neuzliesmojošas virsmas.

## Ātrvārāmā katla atvēršana

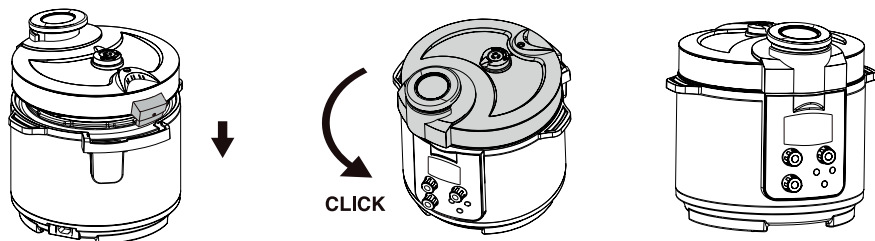


Lai atvērtu vāku, pagrieziet rokturi augšpusē pulksteņrādītāja kustības virzienā. Tad paceliet vāku.

## Ātrvārāmā katla salikšana



- Ievietojiet spiediena vārstu lielajā padziļinājumā ātrvārāmā katla vāka augšējā daļā.
- Spiediet vārstu uz leju, līdz tas nofiksējas vietā ar dzirdamu klikšķi.
- Iespraudiet barošanas vadu ligzdā ātrvārāmā katla aizmugurē, kā parādīts attēlā. Otru barošanas vada galu iespraudiet sienas rozetē.
- Ievietojiet iekšējo trauku ātrvārāmajā katlā.
- **Vienmēr vispirms pievienojiet barošanas vadu katlam, pēc tam sienas rozetei.**



- Uzlieciet vāku atpakaļ uz ātrvārāmā katla.
- Pārlicinieties, ka aizturis vāka caurumos ir ievietots ātrvārāmā katla aizmugurē esošajās sliedēs.
- Pārlicinieties, vai drošības tapa, kas atrodas vāka aizmugurē, tiek nofiksēta uz iekšu pēc aizvēršanas.
- Pagrieziet vāku pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz tas ar klikšķi fiksējas vietā.
- Ātrvārāmais katls tagad ir gatavs lietošanai.

## Pirms pirmās lietošanas reizes

- Noņemiet vāku un ielejiet 2 litrus ūdens katla iekšējā traukā.
- Uzlieciet atpakaļ vāku un nofiksējiet to, pagriežot pretēji pulksteņrādītāja virzienam.
- Ja nepieciešams, ieslēdziet ātrvārāmo katlu aizmugurē barošanas vada savienojuma vietā.
- Pārslēdziet spiediena vārstu "CLOSED" (Slēgts) pozīcijā.
- Grieziet regulatoru, lai izvēlētos programmu **STEW/SOUP** (Sautējums/zupa).
- Nospiediet **START** (Sākt) pogu, lai palaistu izvēlēto programmu.
- Kad programma beigsies, ātrvārāmais katls izdos skaņas signālu.
- Nospiediet **CANCEL** (Atcelt) pogu, lai izslēgtu siltuma uzturēšanas funkciju.

## Tvaika izlaišana

- Tagad jāatver tvaika izlaišanas vārsts. Pirms sākat, uzvelciet virtuves cimds vai izmantojiet virtuves knaibles. Pagrieziet vārstu "OPEN" (Atvērt) pozīcijā.
- Ļaujiet ātrvārāmajam katlam atdzist 15 minūtes.
- Atveriet vāku, griežot pulksteņrādītāja kustības virzienā, un tad noņemiet to.
- Izņemiet un iztukšojiet iekšējo trauku, izmantojot cimds vai karstumizturīgu drānu.
- Ātrvārāmā katla iekšējie vārsti un vāks tagad ir pilnīgi tīri.

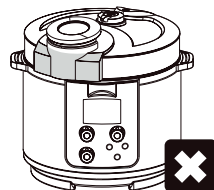
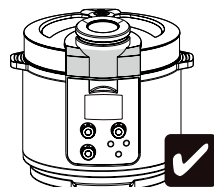
## ĀTRVĀRĀMĀ KATLA LIETOŠANA

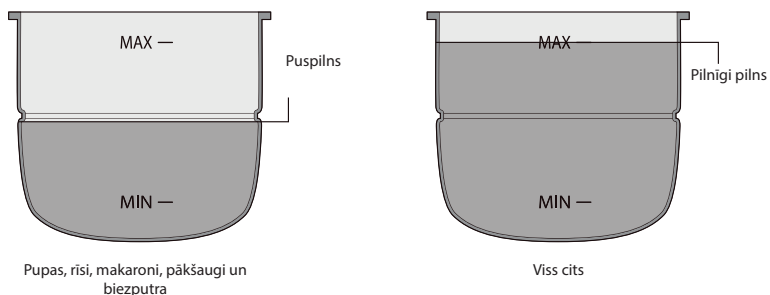
### SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI, KAS JĀIEVĒRO:

**VIENMĒR** pārbaudiet pirms gatavošanas, vai:

- IEKŠĒJAIS TRAUKS kārtīgi atrodas savā vietā;
- vāks ir kārtīgi aizvērts, skatiet attēlu un norādījumus tālāk;
- kopējais ēdiena daudzums:
  - nepārsniedz maksimālo atzīmi (2/3 katla tilpuma);
  - nepārsniedz 1/2 katla tilpuma ēdiena, kas viegli piebriest (pākšaugi, augļi...), gadījumā;
  - nepārsniedz 3 litrus eļļas;
  - ir vismaz līdz MIN (Minimums) atzīmei;
- visi drošības elementi (vārsts un spiediena indikators) ir brīvi un tīri.

Izņemiet iekšējo trauku un ievietojiet tajā ēdienu. Neizmantojiet iekšējo trauku pārtikas produktu skalošanai. Skalojiet pārtikas produktus, tādus kā rīsus un pākšaugus, zem tekoša ūdens sietā.





Vairumam ēdienu ūdens un negatava ēdiena attiecība ir 1 : 1. Gatvojot auzu biezputru, ūdens un auzu pārslu attiecība ir 8 : 1. Protams, dažiem ēdieniem šī attiecība var nedaudz mainīties, un, pamatojoties uz savu pieredzi un garšas sajūtu, jūs varat pielāgot ūdens un negatavā ēdiena attiecību.

Pirms iekšējā trauka ievietošanas atpakaļ katlā notīriet sildelementa virsmu, trauka ārpusi un apakšpusi, un pārļiecinieties, ka nekas nav pielipis uz virsmas. Pagrieziet iekšējo trauku pēc ievietošanas ātrvārmajā katlā, lai pārļiecinātos, ka iekšējais trauks ir labā saskarē ar karstumelementa virsmu.

Aizveriet vāku. Pirms aizvēršanas pārļiecinieties, ka blīve ir pareizi ievietota, un nedaudz pagrieziet pretbloķēšanas aizsargu (skatiet sadaļu "Kopšana un apkope"), lai pārļiecinātos, ka tas ir pareizi novietots uz starplīves gredzena. Aizveriet vāku, griežot to pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam, līdz dzirdat "klikšķi".



Vākam ir jābūt pilnībā aizvērtam pirms gatavošanas sākšanas. Uzmanīgi nolaidiet vāku un pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz tas ar klikšķi fiksējas vietā.

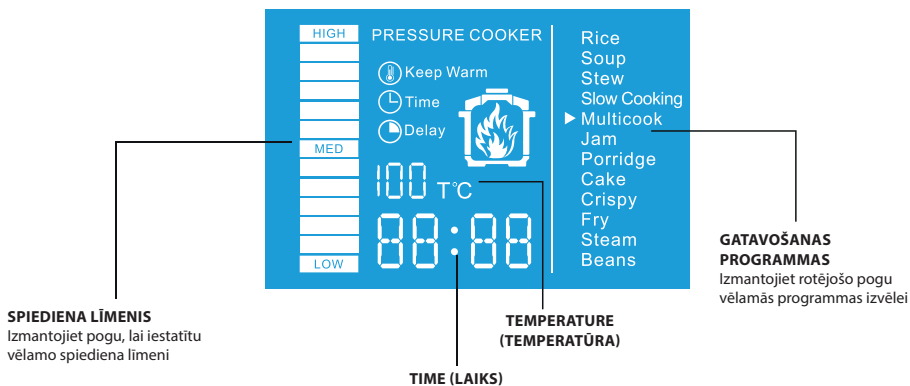
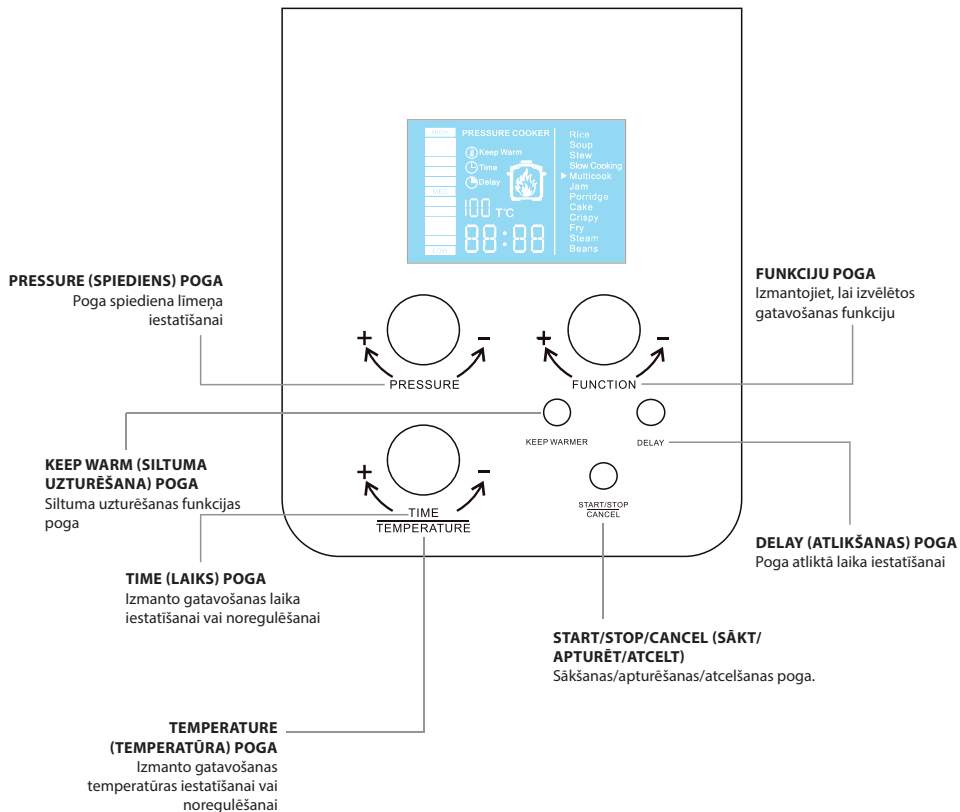
Pārļiecinieties, ka spiediena vārsts ir slēgtā pozīcijā (gatavošanas zem spiediena gadījumā), un pārļiecinieties, ka tas ir pareizi uzstādīts.

Lai gatavotu zem spiediena, spiediena izlaišanas vārsts ir JĀPAGRIEŽ slēgtā pozīcijā, ka norādīts uz vārsta.


### Gatavošanas programmas izvēle

Izvēlieties gatavošanas programmu, ko vēlaties izmantot, vadības panelī, kā aprakstīts nākamajā sadaļā.

## Vadības panelis




 **Keep Warm** Norāda, ka siltuma uzturēšanas funkcija darbojas.


 **Time** Laika iestatīšanas indikators. Indikators mirgo laika iestatīšanas laikā.


Atliktās palaišanas režīms.


Ja ir aktivizēta atliktā palaišana, displejā būs redzama laika atskaite.

 **Delay** **Piezīme:** atliktā starta režīmu var ieslēgt tikai dažām programmām, skatiet programmu tabulu.

Apskatīt iestatīto temperatūru.

 **Piezīme:** temperatūras iestatīšana ir pieejama tikai dažām programmām, skatiet programmu tabulu.

 **Temp** Temperatūras iestatīšanas indikators. Indikators mirgo temperatūras iestatīšanas laikā. **Piezīme:** temperatūras iestatīšanas režīmu var iestatīt tikai dažām programmām, skatiet programmu tabulu.

 Laika displeja informācija. Parāda iepriekš iestatīto laiku un laika atskaiti ēdiena gatavošanas vai atliktās palaišanas laikā, vai laika periodu, cik ilgi ēdiens tiek uzturēts silts ar „**Keep warm**” (Ēdiena siltuma uzturēšanas) programmu.



Pēc programmas palaišanas tas norāda, ka katls darbojas.

## Gatavošanas laika un temperatūras iestatīšana – LAIKA / TEMPERATŪRAS vadība

- Laiku var iestatīt no 1 minūtes līdz 2 stundām (ar minūtes soli).
- Temperatūru var iestatīt no 40 līdz 160 °C (ar 1 °C soli). To var iestatīt tikai dažām programmām, skatiet programmu tabulu.

Ja ir pieejama laika iestatīšana, grieziet rotējošo regulatoru, lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku.

Vispirms nospiediet rotējošo regulatoru un tad grieziet to, lai palielinātu / samazinātu minūšu skaitu. Nospiediet to pašu pogu vēlreiz, lai pārietu uz temperatūras iestatīšanu (ja pieejama). Pagrieziet, lai palielinātu / samazinātu temperatūru līdz vēlamajai.

## Gatavošanas atlikšanas iestatīšana – DELAY (Atlikt) poga + vadība

- Diapazonā no 1 minūtes līdz 24 stundām, ar minūtes / stundas soli.

Ja vēlaties, lai gatavošana sākas vēlāk, nospiediet pogu **DELAY** (Atlikt).

Tad izmantojiet atkal regulatoru **Time/Temperature** (Laiks/temperatūra). Grieziet to, lai palielinātu/samazinātu minūšu skaitu. Nospiežot to pašu regulatoru vēlreiz, no minūšu iestatīšanas pāriesiet uz stundu iestatīšanu.

## Spiediena intensitātes iestatīšana – PRESSURE (Spiediens) vadība

Pēc šī regulatora nospiešanas grieziet to, lai iestatītu vēlamo spiediena intensitāti, skatiet ieteikumus tabulā tālāk.

Gatavojot zem spiediena, neaizmirstiet noregulēt vārstu “CLOSED” (Slēgts) pozīcijā.

## Gatavošanas programmas palaišana

Nospiediet **START** (Sākt), lai palaistu atlikšanas taimeru vai sāktu gatavošanu. Tagad bultiņas displeja apakšā sāks norādīt, ka ātrvārāmais katls darbojas. Kad gatavošana būs pabeigta, programma automātiski pārslēgsies uz **Keep Warm** (Siltuma uzturēšana) režīmu, kas turpināsies, līdz nepārtrauksiet programmu, nospiežot pogu **CANCEL** (Atcelt).

**UZMANĪBU:** izmantojot ātrvārāmā katla režīmā, vienmēr ielejiet šķidrumu traukā. Šķidrumam vienmēr jābūt vismaz līdz MIN (Minimums) atzīmei.

Ievietojiet iekšējo trauku ātrvārāmajā katlā. Ievietojot trauku ātrvārāmajā katlā, esiet uzmanīgs, lai neizšakstītu šķidrumu. Saslaukiet izšakstījušos šķidrumu ar mitru drānu.

### Tvaika izlaišana

Pēc gatavošanas beigām ir nepieciešams atvērt vārstu, lai izlaistu tvaiku. Pirms sākat, uzvelciet virtuves cimds vai izmantojiet virtuves kņabli. Pagrieziet vārstu vienā no tvaika izlaišanas pozīcijām.

Kad tvaiks vairs neizplūst pa tvaika izlaišanas vārstu, pirms ātrvārāmā katla vāka atvēršanas pārliecinieties, ka spiediena pludiņindikators ir nokritis.

Tagad varat atvērt ātrvārāmā katla vāku, griežot to pulksteņrādītāja kustības virzienā un paceļot to. Izņemiet iekšējo trauku ar karstumizturīgu drānu vai virtuves cimdiem. Pēc ātrvārāmā katla izmantošanas notīriet to saskaņā ar norādījumiem, kas sniegti šīs lietošanas instrukcijas sadaļā "Apkope".

### NEKĀDĀ GADĪJUMĀ NEPIESKARIETIES SPIEDIENA PLUDIŅINDIKATORAM GATAVOŠANAS LAIKĀ VAI UZREIZ PĒC GATAVOŠANAS.

**UZMANĪBU:** uzreiz pēc gatavošanas vāks, iekšējais trauks un pats katls, kā arī sagatavotais ēdiens būs ļoti karsti, tādēļ jābūt īpaši uzmanīgam.

### Cepšanas funkcijas izmantošana

**SVARĪGI:** nelieciet vāku uz ātrvārāmā katla cepšanas laikā. Ja uz ātrvārāmā katla ir uzlikts vāks, nav iespējams izvēlēties FRY (Cepšana) funkciju.

- Grieziet vāku pulksteņrādītāja kustības virzienā un noņemiet to.
- Pievienojiet ātrvārāmo katlu sienas rozetei un, ja nepieciešams, ieslēdziet barošanas slēdzi.
- Ielejiet nedaudz eļļas iekšējā traukā.
- Grieziet regulatoru, lai izvēlētos programmu **FRY** (Cepšana).
- Tagad ir iespējams iestatīt temperatūru un gatavošanas laiku, griežot regulatoru pulksteņrādītāja kustības virzienā, lai to palielinātu, vai pretēju pulksteņrādītāja kustības virzienam, lai samazinātu.
- Nospiediet **START** (Sākt), lai sāktu gatavošanu. Ja vēlaties pārtraukt gatavošanas ciklu, nospiediet pogu **CANCEL** (Atcelt).
- Atcerieties, ka, ja nav uzlikts vākt, ir iespējams izvēlēties tikai **FRY** (Cepšana) un **Keep Warm** (Siltuma uzturēšana) funkcijas.

## ĀTRVĀRĀMĀ KATLA GATAVOŠANAS PROGRAMMAS

Funkcija	Noklusējuma laiks	Noregulējama laiks	Noklusējuma temperatūra	Temperatūras vadība	Spiediena līmenis	Atliktā gatavošana
<b>RICE (RĪSI)</b> Risoto un citu rīsu ēdienu gatavošanai	10	1 min. - 2 h	145	40 - 160 °C	Augsta	1-59 min., 1-24 h
<b>SOUP (ZUPA)</b> Zupu un buljonu gatavošanai	25	1 min. - 2 h	140	Nav iespējama	Augsts / vidējs / zems	1-59 min., 1-24 h
<b>SIMMER/STEW (Vārīšana/sautējums)</b> Sautētu dārzeņu, gaļas un mērču gatavošanai	25	1 min. - 2 h	140	Nav iespējama	Augsts / vidējs / zems	1-59 min., 1-24 h



<b>LĒNGATAVOŠANA</b> Ēdiena gatavošanai līdz vārīšanās punktam, bez palielināta spiediena funkcijas izmantošanas, piemērota dažādiem ēdieniem, skatīt tālāk	3 stunda	3-12 h	90	65 - 95 °C	Nav iespējama	1-59 min., 1-24 h
<b>MULTICOOK (Multi gatavošana)</b> Ēdiena gatavošanai bez spiediena, ar laika, temperatūras un atliktās palaišanas iestatīšanas iespēju.	20	1 min. - 8 h	140	40 - 180 °C	Nav iespējama	1-59 min., 1-24 h
<b>JAM (Ievārījums)</b> Marmelādes, kečupu un čatniju gatavošanai	45	1 min. - 12 h	98	40 - 160 °C	Zema	Nav iespējama
<b>PORRIDGE (Biezputra)</b> Auzu biezputras, rīsu krēma u.c. gatavošanai	8	1 min. - 2 h	90	90 - 140 °C	Zema	1-59 min., 1-24 h
<b>CAKE (Kūka)</b> Biskvītkūku gatavošanai	40	1 min. - 2 h	140	40 - 180 °C	Nav iespējama	1-59 min., 1-24 h
<b>CRISPING (Grauzdēšana)</b> Ceptu ēdienu gatavošanai, piemēram, cepti makaroni, kartupeļi ar gaļu, dārzeņi ar sieru, musaka u.c.	45	1 min. - 2 h	140	40 - 180 °C	Nav iespējama	1-59 min., 1-24 h
<b>FRY (Cepšana)</b> Ceptu sieru, šniceļu, sēņu, hamburgeru, puķkāpostu un citu ēdienu gatavošanai vai čipsu, krokešu vai kartupeļu daiviņu cepšanai	30	1 min. - 2 h	160	40 - 160 °C	Nav iespējama	Nav iespējama

<b>STEAM (Tvaiks)</b> Dārzeņu ēdienu vai klimpu gatavošanai. Izmantojot šo Gatavošanas metodi, ēdiens saglabās savu garšu un vitamīnus	5	1 min. - 2 h	140	Nav iespējama	Augsta	1-59 min., 1-24 h
<b>LEGUMES (Pākšaugi)</b> Pākšaugu gatavošanai	25	1 min. - 2 h	145	Nav iespējama	Augsts / vidējs / zems	1-59 min., 1-24 h
<b>KEEP WARM (Siltuma uzturēšana)</b> Uztur ēdienu siltu pēc programmas beigām	maks. 12 h	Nav iespējama	70	Nav iespējama	Nav iespējama	Nav iespējama

### Ieteicamās temperatūras dažādu ēdienu gatavošanai

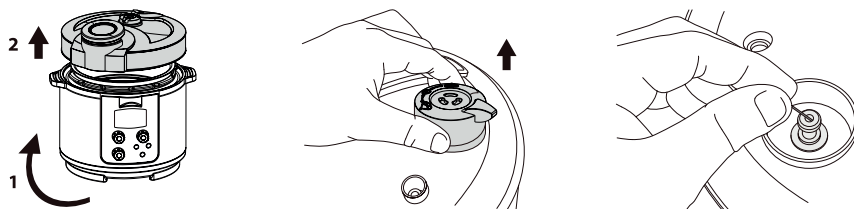
Temperatūra (°C)	Ēdiens/gatavošanas metode
40	Mīklas raudzēšana, jogurta pagatavošana
45 - 50	Rūgšana
55 - 60	Zaļās tējas gatavošana, ēdiena uzsildīšana bērniem
65 - 70	Lēna gaļas gatavošana maisā (vakuuma lēnvārīšana), punša gatavošana
75 - 80	Pasterizācija, baltās tējas gatavošana, karstvina gatavošana
85 - 90	Sarkanās tējas gatavošana, ilgstoši pagatavojamu ēdienu gatavošana
95 - 100	Biezputras, ievārījumu gatavošana
105 - 110	Sterilizācija, galertu un ēdienu ar želatīnu gatavošana
115 - 120	Stilba, saldinātu sīrupu gatavošana
125 - 130	Cepšana
135 - 140	Pusfabrikātu gatavošana
145 - 150	Dārzeņu un zivs gatavošana, gaļas cepšana folijā
155	Dārzeņu un zivs cepšana
160	Gaļas un putnu gaļas cepšana

## APKOPE UN TĪRĪŠANA

**Svarīgi:** pēc katras ātrvārāmā katla lietošanas reizes jānotīra ēdiena atliekas un mitrums no visām daļām.

### Vāka noņemšana

- Vāks jānoņem pirms ātrvārāmā katla tīrīšanas.
- Pagrieziet vāku pulksteņrādītāja kustības virzienā tik tālu, cik iespējams (1).
- Paceliet vāku (2).

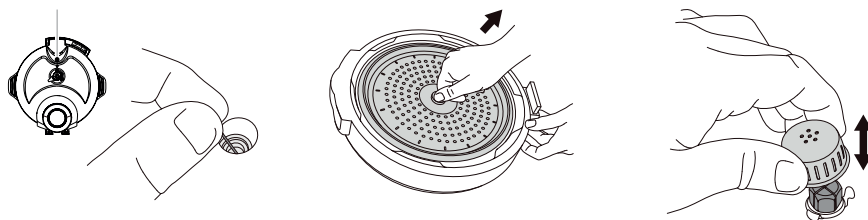


### Spiediena vārsta noņemšana

- Satveriet spiediena vārsta malas un velciet to uz augšu, līdz var izvilkt. Ar tievu priekšmetu iztīriet netīrumus, kas nosprosto vārstu.
- Pirms izjaukšanas vienmēr pārlicinieties, ka katlā nav spiediena.
- Ievietojiet vārstu, iestumjot to atpakaļ spraugā.
- Ar tievu priekšmetu notīriet netīrumus ap vārstu.
- Ievietojiet spiediena vārstu, iestumjot to atpakaļ spraugā.
- Stumiet, līdz tas ar klikšķi fiksējas vietā.

### Spiediena pludiņindikatora tīrīšana

- Iztīriet spiediena pludiņindikatoru ar tievu priekšmetu, lai tajā un ap to nebūtu netīrumu.
- Pārbaudiet, vai vārstu var pacelt un vai tas nokrīt atpakaļ, neiesprūstot.

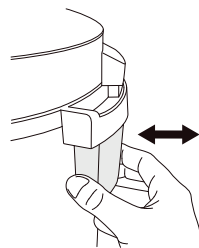
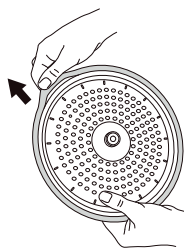


### Vāka iekšpuses noņemšana

- Satveriet gumijas pogu vāka vidusdaļā un izvelciet to.
- Notīriet vāka iekšpusi ar siltu, ziepjainu ūdeni.
- Notīriet arī pašu vāku ar tīru, ziepjainu ūdeni. Nelietojiet agresīvus tīrīšanas līdzekļus.

### Blīves noņemšana

- Velciet gumijas blīvi aiz malām vāka iekšpusē.
- Nomazgājiet blīvi siltā, ziepjainā ūdenī.
- Uzlieciet atpakaļ blīvi ap malām vāka iekšpusē.
- Stumiet gumijas blīvi atpakaļ vietā vāka iekšpusē.
- Uzlieciet vāka iekšpusi atpakaļ uz tapas vāka vidusdaļā.
- Ātrvārāmā katla korpusa tīrīšana: neiegremdējiet katla korpusu ūdenī vai citā šķidrumā.
- Noslaukiet ārējo virsmu ar mitru drānu un nosusiniet to ar mīkstu, sausu drānu. Nelietojiet agresīvus tīrīšanas līdzekļus.



### Kondensācijas tvertne

- Kondensācijas tvertne atrodas ātrvārāmā katla aizmugurē.
- Izvelciet kondensācijas tvertni no ietvara zem eņģes.
- Izmazgājiet tvertni ar siltu, ziepjainu ūdeni un izsusiniet ar mikstu drānu.
- Uzstumiet kondensācijas tvertni atpakaļ vietā zem eņģes.

### Papildu piezīmes par tīrīšanu

- Pārlicinieties, ka spiediena pludiņindikators uz ātrvārāmā katla vāka nav nosprostoņies un var brīvi kustēties uz augšu un uz leju, noslaukiet to, ja nepieciešams.
- Jūs varat iegremdēt iekšējo trauku un vāku pilnībā ūdenī mazgāšanas laikā. Noskalojiet iekšējo trauku un vāku zem tekoša ūdens, izmantojot tikai vieglu mazgāšanas līdzekli un mikstu drānu vai sūkli.
- Neizmantojiet pulverveida tīrīšanas līdzekļus, dzeramo sodu un balinātāju. Neizmantojiet tīrīšanas skrāpļus.
- Noslaukiet ierīces korpusu ar mikstu, mitru drānu un pārlicinieties notīriet visas taukainās ēdiena atliekas.
- **SARGĀJIET IERĪCES KORPUSU NO TIEŠAS SASKARES AR ŪDENI UN CITIEM ŠĶIDRUMIEM.**

## PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Problēma	Risinājums
Vāks pareizi neaizveras.	Pārbaudiet, vai vāka iekšējā daļa un blīve atrodas savā vietā.
Ir grūti noņemt vāku	Spiediena pludiņindikators nenokrīt Pārlicinieties, ka spiediens ir nokritis līdz normālam līmenim. <b>NEKAD NEMĒĢINIET ATVĒRT VĀKU AR SPĒKU</b>
Tvaiks izdalās zem vāka gatavošanas laikā.	Pārlicinieties, ka blīve ir uzstādīta pareizi un nav nodilusi. Pārlicinieties, ka visas ēdiena atliekas tika notīrītas no blīves.
Pludiņvārsts nepaceļās.	Iekšējā traukā nav pietiekoši daudz ēdiena vai šķidruma.
Displejā redzams E1, E2, E3 vai E4.	Tā ir sistēmas kļūda – atvienojiet ātrvārāmo katlu, ļaujiet tam atdzist un aizveriet vāku. E1: sensora ķēde ir atvērta E2: īssavienojums sensora ķēdē E3: pārkaršana E4: signālslēdža kļūme

## TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

Barošanas avots	220–240 V ~ 50/60 Hz
Izvades jauda	1000 W
Maksimālais kopējais tilpums	5,7 l
Spiediens	49-90 kPa
Darba spiediens	50 kPa
Maksimālais spiediens PS	105 kPa

## ATBRĪVOŠANĀS NO ATKRITUMIEM

letīnāmais papīrs un kartons – nogādāt pārstrādes punktā. Iepakojuma folija, PE maisi, plastmasas daļas – iemest plastmasas šķirošanas konteineros.

## ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCĒM KALPOŠANAS LAIKA BEIGĀS

**Atbrīvošanās no elektriska un elektroniska aprīkojuma (attiecas uz ES dalībvalstīm un citām Eiropas valstīm, kur ieviesta pārstrādes sistēma)**

Norādītais simbols uz ierīces vai iepakojuma nozīmē, ka ierīci nedrīkst pievienot sadzīves atkritumiem. Nododiet ierīci norādītajā elektriska un elektroniska aprīkojuma pārstrādes punktā. Novērsiet negatīvu ietekmi uz veselību un vidi, parūpējoties par ierīces pareizu pārstrādi. Pārstrāde palīdz taupīt dabas resursus. Lai saņemtu plašāku informāciju par šīs ierīces pārstrādi, sazinieties ar vietējo atbildīgo iestādi, sadzīves atkritumu apstrādes organizāciju vai veikalu, kur ierīci iegādājāties.

Šī ierīce atbilst ES direktīvu prasībām par elektromagnētisko saderību un elektrisko drošību.

Lietošanas pamācība ir pieejama vietnē [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Tiek paturētas tiesības veikt teksta un tehnisko parametru izmaiņas.



08/05



## SAUGOS INSTRUKCIJOS

**Atidžiai perskaitykite ir išsaugokite pasinaudojimui ateityje!  
VADOVAUKITĖS ŠIOMIS INSTRUKCIJOMIS.**

**Perspėjimas:** šiame vadove nurodytos saugos priemonės ir instrukcijos neapima visų galinčių pasitaikyti sąlygų ir situacijų. Naudotojui būtina suprasti, kad bendrasis principas, atsargumas ir priežiūra yra veiksniai, kurių negalima integruoti į jokių produktus. Dėl šios priežasties naudodamasis arba dirbdamas šiuo prietaisu, naudotojas (-ai) turi pasirūpinti, kad šių veiksmų yra paisoma. Mes nesame atsakingi dėl žalos, kurį įvyko gaminio atvežimo metu, dėl netinkamo jo naudojimo arba kurios nors prietaiso dalies pakeitimo ar modifikavimo.

Naudodamiesi šiuo gaminiu vadovaukitės svarbiausiais saugos perspėjimais, įskaitant:

1. Įsitikinkite, kad elektros lizdo įtampa atitinka ant prietaiso etiketės nurodytą įtampos vertę, ir kad lizdas tinkamai įžemintas. Elektros lizdą būtina įrengti vadovaujantis galiojančiais elektros darbų kodeksais pagal EN.
2. Prietaiso negalima jungti prie laikmačio arba kontroliuoti nuotoliniu būdu.
3. Nemerškite prietaiso ir maitinimo laido į skysčius, nepalikite lietuje arba drėgmėje, o vandenį naudokite tik maisto ruošai pagal šį naudojimo vadovą.
4. Nemerškite prietaiso pagrindo į vandenį arba nepilkite skysčių į puodo korpusą. Skysčiams skirta tik virimo talpyklė.
5. Prietaisu draudžiama naudotis šalimais vandens šaltinių, vonios kambariuose, dušuose arba arti baseinų, kur šis gali įkristi į vandenį arba būti aptaškytu.
6. Neužlenkite maitinimo laido už stalo kampo arba kitų aštrių kampų, nesusukite jo arba nepalikite šalimais įkaitusių paviršių.
7. Reguliariai tikrinkite maitinimo laidą, kištuką ir visą prietaisą, ar nėra pažeidimų. Jei kas nors pažeista, nedelsiant baikite naudojimą ir kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

8. Niekada nenaudokite prietaiso, jei pažeistas jo maitinimo laidas arba kištukas, jei jis nukrito arba buvo kitaip sugadintas, arba jei prietaisas veikia netinkamai. **Bet koks remontas, įskaitant laido pakeitimą, privalo būti atliekamas profesionalios techninės priežiūros centre! Nenuimkite prietaiso apsauginių dangtelių dėl elektros smūgio pavojaus!**
9. Nenaudokite pažeisto arba įskilusio dangčio / virimo talpyklės.
10. Nebandykite prietaiso remontuoti arba keisti patys, o taip pat keisti jo dalių. Viduje nėra dalių, kurias galėtų suremontuoti pats naudotojas.
11. Naudojant gamintojo nerekomenduojamus aksesuarus ir priedus kyla pavojus žmogui arba turtui.
12. Naudokite tik gamintojo atitinkamam modeliui skirtas atsargines dalis. Visada naudokite to paties gamintojo puodą ir dangtį, kurie pažymėti kaip suderinami.
13. Savarankiškai neatidarinėkite jokios saugos sistemos, jei tai nenurodyta vadovo instrukcijoje.
14. Visada naudokite prietaisą ant lygaus, stabilaus paviršiaus, kad pastarasis nepasvirtų ir kad neišsitaškytų karšti skysčiai. Nenaudokite gaminio kriauklėse, po lašančiu vandeniu ir ant kitokių nelygių paviršių.
15. Nestatykite prietaiso ten, kur jį gali paveikti aukšta temperatūra nuo krosnies, radiatorių, dujų prietaisų ir pan.
16. Nestatykite prietaiso ant elektros arba dujų krosnelių viršaus arba ant orkaitių. Nedėkite greitpuodžio į iš anksto įkaitintą orkaitę.
17. Ant prietaiso nedėkite jokių kitų objektų ir nenaudokite jo šalia sienų, užolaidų ir pan.
18. Nenaudokite lauke. Laikykite prietaisą patalpoje, sausoje vietoje.
19. Prietaisas skirtas tik naudojimui namuose ir panašiose vietose, įskaitant:
  - virtuvės kampelius parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo vietose,
  - prietaisus naudojamus žemės ūkyje,
  - prietaisus svečių naudojamus viešbučiuose, moteliuose ir kituose gyvenamosiose vietose,

- prietaisus naudojamus nakvynės ir pusryčių versle.
20. Veikimo metu prietaisas įkaista. Rizikuojate nusideginti. Kai greitpuodyje yra suslėgto oro, elkitės su juo ypač atsargiai ir tik jei tai neišvengiamai būtina. Nelieskite įkaitusių paviršių. Visada naudokite rankenas ir mygtukus. Naudokite reikiamą apsaugą, kaip antai virtuvės pirštines.
  21. Nebandykite nešti prietaiso, kai jis veikia arba įkaito.
  22. Būkite atsargūs – iš prietaiso sklindantys garai yra labai karšti! Jei iš vožtuvo veržiasi garai, kad nenusidegintumėte saugiu atstumu laikykitės atokiau nuo prietaiso. Neuždenkite jokių angų.
  23. Atsargiai pakelkite ir pakreipkite dangtį, kad nutekėtų vandens garų lašeliai. Šitaip apsisaugosite nuo apiplikymo. Vanduo nuo dangčio turi nulašėti tik į virimo talpyklę, o ne į prietaiso korpusą.
  24. Jei nenaudojate prietaiso, išjunkite jį bei atjunkite jo maitinimą. Atjunkite maitinimo laidą suėmę už kištuko – niekada netraukite už paties laido.
  25. Prieš valydami arba sandėliuodami išjunkite puodą, atjunkite maitinimo laidą ir leiskite jam atvėsti.
  26. ECG neatsako už žalą arba susižalojimą dėl neapdairumo arba netinkamo prietaiso naudojimo. Prieš pradėdami naudotis prietaisu nepamirškite atidžiai perskaityti visų instrukcijų ir informacijos.
  27. Jei prietaisas veikia:
    - Nepalikite jo be priežiūros.
    - Šalia greitpuodžio nepalikite vaikų be priežiūros.
  28. Vaikai neturėtų naudotis šiuos prietaisu. Laikykite prietaisą ir jo maitinimo bloką vaikams nematomoje ir nepasiekiamoje vietoje. Prietaisu gali naudotis asmenys su fizine, jutimine arba psichine negalia, arba neturintys patirties ar žinių, jei juos prižiūri kitas žmogus arba jei jie buvo išmokyti, kaip saugiai naudotis prietaisu ir supranta potencialius pavojus. Vaikams nereikėtų leisti žaisti su šiuo prietaisu.
  29. Nenaudokite prietaiso jokiems kitiems tikslams nei numatytoji jo paskirtis.

**Do not immerse in water! – Nemerkite į vandenį!**



## DĖMESIO

Naudojimo metu šitaip paženklinti paviršiai įkaista.

**PAVOJINGA vaikams:** Vaikams negalima leisti žaisti pakavimo medžiaga. Neleiskite vaikams žaisti plastikiniais maišeliais. Uždusimo pavojus.



## PAPILDOMOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

Atidžiai perskaitykite ir jų laikykitės

1. Slėgio regulatoriaus kanalai, pro kuriuos pasišalina garai, turi būti patikrinti kiekvieną kartą prieš naudojant, ar jie nėra užsikimšę; žr. naudojimo ir techninės priežiūros instrukcijas.
2. Draudžiama naudoti greitpuodį uždarytu dangčiu be tarpinės.
3. Niekada jėga neatidarinėkite greitpuodžio. Neatidarinėkite greitpuodžio, jei nesate tikri, kad slėgis jo viduje visapusiškai sumažėjo. Žr. **Naudojimo instrukcijos**.

### Šis prietaisas ruošia maistą susidarant slėgiui.

4. Neteisingai naudojantis greitpuodžiu galite save apiplikyti. Kiekvieną kartą prieš naudodami įsitikinkite, kad slėgio vožtuvas nėra užsikimšęs; žr. „Naudojimo instrukcijos“.
5. Kiekvieną kartą prieš naudodamiesi įsitikinkite, kad greitpuodis tinkamai uždarytas, o slėgio vožtuvas teisingai atidarytas; žr. **Naudojimo instrukcijos**.
6. Niekada nejunkite prietaiso nei prie elektros lizdo, nei mygtuku, kol į prietaiso vidų neįstatysite virimo talpyklės.
7. Nejunkite prietaiso tuščia talpykle (be vandens). Jį galima rimtai sugadinti.
8. **Kepimas arba gruzdinimas aukštu slėgiu (arba neužvožus dangčio) draudžiamas.**
9. Neperpildykite vidinio puodo. Bendras maisto kiekis negali viršyti MAX atžymos (2/3 tūrio) arba **didžiausio leistino 3 l aliejaus kiekio**.

10. Bendras maisto kiekis, kurio apimtis greitai didėja (kaip antai ankštiniai augalai, ryžiai arba dehidratuotos daržovės) negali viršyti ½ puodo tūrio.
11. Maistą, kurio dengiamąjį sluoksnį reikia nulupti (pvz., dešrelės, vištiena arba vaisiai) prieš ruošiant BŪTINA pradurti. Nepradūrus dengiamojo sluoksnio gali ženkliai padidėti maisto tūris, ir nukėlus dangtį karštas maistas pradės veržtis pro kraštus. Tai gali jus nuplikyti. Niekada nedurkite išbrinkusios odos arba žievės, nes tai gali jus nuplikyti.
12. Virdami makaronus, švelniai pakratykite greitpuodį prieš nukeliant dangtį, kad maistas nepradėtų veržtis pro kraštus.
13. Būkite ypač atsargūs ruošdami tam tikro tipo maistą, kaip antai pupos, obuoliai, uogos, avižinės kruopos, javai arba makaronai, kuriuos verdant ant paviršiaus susidaro putos. Putos gali užblokuoti saugos vožtuvą.

### Slėgio mažinimo metodai

Pasibaigus maisto ruošos programai ir prasidėjus suspausto oro pasišalinimui, spauskite mygtuką **Cancel** (atmesti), jei norite atmesti maisto išlaikymo šiltu funkcija.

Visuomet atlaisvindami slėgio vožtuvą naudokite virtuvines žnyples, o sukdami slėgio vožtuvą į padėtį OPEN (atidaryta), mėvėkite virtuvines pirštines. Tai apsaugos jus nuo karštų garų poveikio. Vožtuvas iš lėto pakyla ir garai pasišalina. Kol visapusiškai nepasišalins garai ir slėgis, dangtis neatsidarys.

Po to, kai slėgis greitpuodyje nukrenta iki saugaus lygio, slankusis vožtuvas vėl užsifiksuoja dangtyje, o smeigtukas išsikiša iš dangčio.

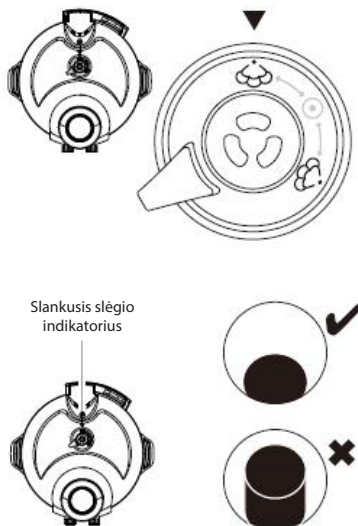
Netrukus po to, kai garai baigia skverbtis pro slankųjį vožtuvą, prieš atidarydami dangtį įsitikinkite, kad vožtuvas yra pačioje žemiausioje padėtyje.

Atidarius dangtį maistas bus karštas. Kad apsaugotumėte save nuo karšto maisto pūslų, visuomet mėvėkite pirštines ir būkite su prijuoste.

### Spartusis išleidimas

Rekomenduojamas, kai maisto ruošia greitai, įskaitant ruošą garuose, daržovėms ir jūros gėrybėms.

Po to, kai atmetate maisto išlaikymo šiltu funkcija, perstumkite slėgio vožtuvą į atvirą padėtį ir bandykite atidaryti dangtį tik, kai visiškai pasišalina garai ir kai nukrenta slankusis slėgio indikatorius. Palikite greitpuodį pastovėti 1-2 minutes. Dabar galite nukelti dangtį. Jei dangtis neatsidaro palaukite kelias minutes ir bandykite dar kartą. **Niekada nebandykite jėga atidarinėti dangčio, nes dangčio blokavimas - tai ženklas, kad greitpuodyje dar yra aukšto slėgio.**



## Lėtas išleidimas

Rekomenduojamas maistui su lupamu sluoksniu (pvz., dešrelėms, vištienai arba vaisiams) ir maistui, kurio sudėtyje yra daug skysčio arba krakmolo (pvz., avižinės kruopos, sriubos, makaronai, ryžiai ir vaisiai, o taip pat sukrentančiam maistui, kaip antai mėsai ir bulvėms).

Esant aukštam slėgiui šių maisto produktų apimtis gali greitai padidėti, o dėl to nuėmus dangtį, pro puodo kraštus gali pradėti skverbtis karštas skystis arba maistas. Norėdami išvengti maisto taškymosi per kraštus, palikite slėgio mažinimo vožtuvą atvirą iki kol pasibaigs maisto išlaikymo šiltu funkcija ir leiskite slėgiui nukristi savaime. Tai gali trukti iki 15 minučių. Tai priklauso nuo konkretaus maisto. Po to, kai nukrenta slankusis slėgio indikatorius, atidarykite slėgio mažinimo vožtuvą ir įsitikinkite, kad slėgis visiškai pasišalino. Dabar galite nukelti dangtį. Jei dangtis neatsidaro palaukite kelias minutes ir bandykite dar kartą. Niekada nebandykite jėga atidarinėti dangčio, nes dangčio blokavimas - tai ženklas, kad greitpuodyje dar yra aukšto slėgio. Palaukite bent 15 minučių.

Abiem atvejais švelniai pakratykite greitpuodį ir laikykite greitpuodžio rankeną, kad iki nukeliant dangtį pasišalintų bet koks likutinis slėgis. Nepamirškite, kad likutinio slėgio gali būti ir jau paruoštame maiste. Nepakračius puodo, garai gali iškilti į paviršių net ir po kelių sekundžių jau nukėlus dangtį.

### NEKADA NEATIDARINĖKITE DANGČIO JĖGA!

## Saugos funkcijos

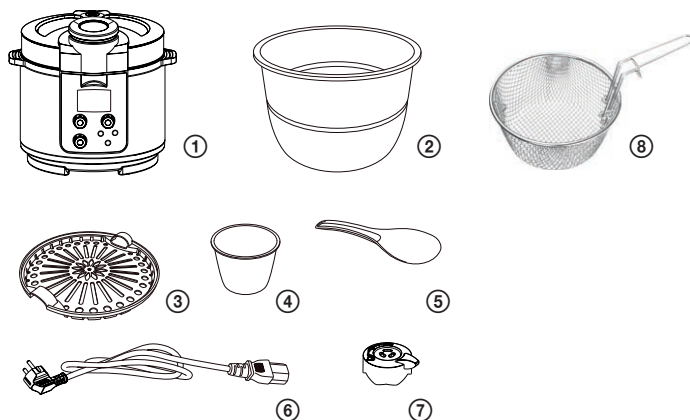
Slėgio mažinimo vožtuvas atsidaro automatiškai po to, kai slėgis greitpuodžio viduje pakyla virš tam tikro lygio. Jei slėgio vožtuvas nesuveikia, atsidaro dangtis, kad pasišalintų slėgis iš greitpuodžio vidaus. Tai reškia slėgio vožtuvo defektą, todėl jį reikia keisti.

Greitpuodyje įrengtas saugos išjungimas, jei per aukštai paliktų temperatūra. Po to kaitinimas pradedamas iš naujo tik temperatūrai grįžus į normalų lygį.

Šiai funkcijai nesuveikus, greitpuodis išsijungia, vėl įjungti jo nepavyksta, todėl jį reikia keisti.

Kai viduje slėgis yra per didelis, dangčio atidaryti negalėsite.

## PAKUOTĖS TURINYS



1. Greitpuodis
2. Vidinis puodas
3. Plastikinis garintuvo krepšys
4. Dozavimo indelis
5. Šaukštas
6. Maitinimo laidas
7. Slėgio vožtuvas

8. Krepšys kepimui išimamu laikikliu

## NUO KO PRADĖTI

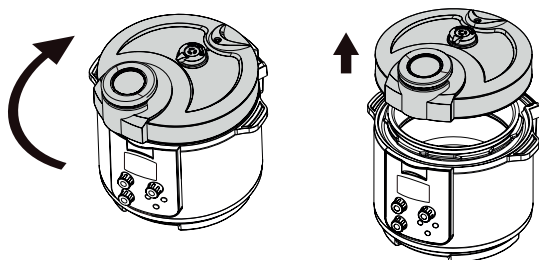
Perskaitykite visas instrukcijas ir svarbią saugos informaciją.

Nuimkite visas pakavimo medžiagas, įskaitant etiketes ir lipdukus bei nuvalykite paviršių drėgna indaploviių škepe. Įsitikinkite, kad visos į komplektą įeinančios dalys yra geros būklės.

**Pastaba:** visus priedus rasite sudėtus į greitpuodį. Išimkite juos iš vidinio puodo ir išplaukite šiltu vandeniu su kempine. Gerai išskalaukite ploviklio likučius bei viską kruopščiai išdžiovinkite. Nenaudokite abrazyvinių valymo produktų, grandiklių arba metalinių įrankių, nes galite pažeisti nepridegantį paviršių. Nenaudokite indų plovyklės.

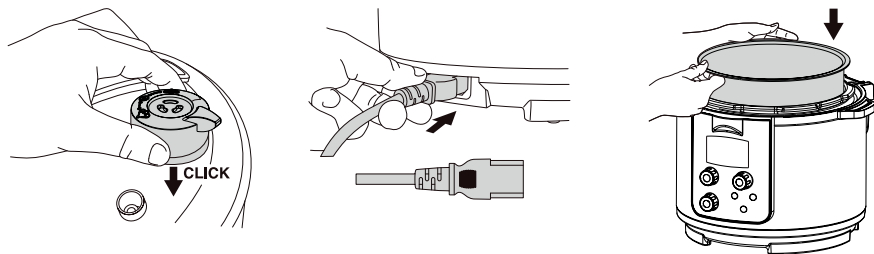
- **Niekada nimerkite prietaiso, laido arba kištuko į vandenį.**
- Statykite greitpuodį ant plokščio, karščiui atsparaus ir nedegaus paviršiaus.

## Greitpuodžio atidarymas

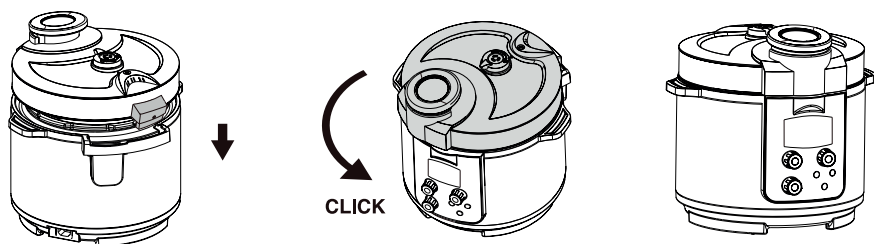


Norėdami atidaryti dangtį, pasukite viršutinę rankeną laikrodžio rodyklės kryptimi. Po to nukelkite dangtį.

## Greitpuodžio surinkimas



- Įstatykite slėgio vožtuvą į didelę angą, esančią greitpuodžio dangčio vidinėje dalyje.
- Stumkite vožtuvą žemyn iki kol pasigirdus spragtelėjimui jis užsifiksuos savo vietoje.
- Laidą prijunkite prie išvado, esančio galinėje greitpuodžio dalyje, kaip parodyta paveikslėlyje. Kitą maitinimo laido galą prijunkite prie elektros lizdo.
- Į greitpuodį įstatykite vidinį puodą.
- **Visada laidą pirmiausia junkite prie greitpuodžio korpuso, o tik po to prie elektros lizdo.**



- Greitpuodį apvožkite dangčiu.
- Įsitikinkite, kad dangčio galinės dalies angų skląstis yra įstatytas į bėgelius galinėje greitpuodžio dalyje.
- Uždarius patikrinkite, ar saugos smeigtukas, esantis galinėje puodo dalyje, yra užsifiksavęs viduje.
- Pasukite dangtį prieš laikrodžio rodyklę, kol šis spragtelėjimu užsifiksuos vietoje.
- Dabar greitpuodis paruoštas naudojimui.

### Prieš naudojimą pirmąjį kartą

- Nukelkite dangtį ir pripilkite 2 litrus vandens į vidinį greitpuodžio puodą.
- Vėl apvožkite greitpuodį dangčiu ir užfiksuokite jį pasukdami prieš laikrodžio rodyklę.
- Jei būtina, įjunkite greitpuodį maitinimo laido jungties galinėje dalyje.
- Perjunkite slėgio vožtuvą į padėtį CLOSED (uždaryta).
- Pasukite valdymo rankenėlę ir pasirinkite programą **STEW/SOUP**.
- Spauskite mygtuką **START**, kad paleistumėte pasirinktą programą.
- Programai pasibaigus, greitpuodis supypsės.
- Spauskite mygtuką **CANCEL**, kad išjungtumėte maisto išlaikymo šiltu funkciją.

### Garų išleidimas

- Dabar jums reikia atidaryti garų išleidimo vožtuvą. Prieš pradėdami apsimaukite virtuvines pirštines arba kažką panašaus arba naudokite virtuvines žnyples. Pasukite vožtuvą į padėtį OPEN (atidarytas).
- Palikite greitpuodį 15 minučių ataušti.
- Atidarykite dangtį pasukdami jį pagal laikrodžio rodyklę ir tada nuimkite jį.
- Išimkite ir ištuštinkite vidinį puodą mūvėdami pirštinėmis arba karščiui atsparia skepeta.
- Vidaus vožtuvai ir greitpuodžio dangtis dabar kruopščiai išvalyti.

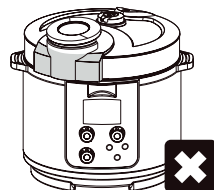
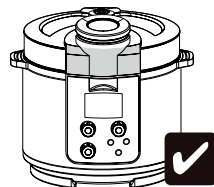
## GREITPUODŽIO NAUDOJIMAS

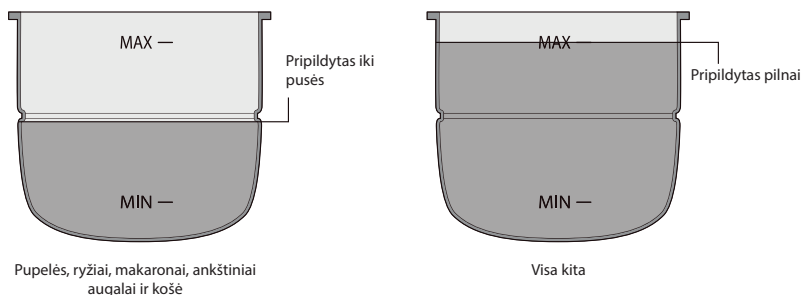
### SVARBIOS INSTRUKCIJOS, KURIOMIS BŪTINA VADOVAUTIS:

**VISADA** patikrinkite prieš ruošdami, ar:

- VIDINIS PUODAS gerai įstatytas į savo vietą;
- dangtis tinkamai uždarytas, žr. paveikslėlį ir instrukcijas toliau;
- visas maisto kiekis:
  - neviršija maksimalaus kiekio atžymos (2/3 puodo tūrio)
  - neviršija 1/2 puodo tūrio, jei tai maistas, kurio apimtis verdant plečiasi (ankštiniai augalai, vaisiai...)
  - neviršija 3 l aliejaus
  - puodas pripildytas bent iki MIN atžymos.
- Visi saugos elementai (vožtuvas ir slėgio indikatorius) yra neužblokuoti ir švarūs.

Išimkite vidinę talpyklę ir į ją sudėkite maistą. Nenaudokite vidinės talpyklės maistui skalauti. Skalaukite maistą, kaip antai, ryžius arba ankštinius augalus po vandeniu iš čiaupo arba kiaurasamtyje.





Daugeliu atveju vandens ir žalio maisto santykis yra 1: 1. Ruošdami avižines kruopas, vandens ir kruopų santykį išlaikykite 8: 1. Be abejo, ruošiant skirtingą maistą šis santykis gali šiek tiek skirtis, o pagal Jūsų patirtį ir skonį galite patys pakoreguoti vandens ir ruošiamo maisto proporciją.

Prieš įkeldami vidinę talpyklę atgal į greitpuodį, nuvalykite kaitintuvo, o taip pat ir puodo išorinį paviršių ir apatinę dalį, kad jokie maisto likučiai nepriliptų prie šių paviršių. Po to kai įstatysite į greitpuodį pasukite vidinį puodą, įsitikindami, kad vidinė talpyklė gerai užsifiksavo ant kaitinimo elemento paviršiaus.

Uždarykite dangtį. Prieš uždarydami įsitikinkite, kad tinkamai įstatyta tarpinė ir šiek tiek pasukite apsaugos nuo blokuotės skydelį (žr. skirsnį „Valymas ir techninė priežiūra“), kad įsitikintumėte, jog tarpinė teisingai užmauta ant tarpinio plieninio žiedo. Uždarykite dangtį sukdamį jį prieš laikrodžio rodyklę, kol pasigirs „spragtelėjimas“



Prieš pradėdant virti dangtis turi būti visiškai uždarytas. Iš lėto nuleiskite dangtį ir pasukite jį prieš laikrodžio rodyklę, kol šis spragtelėjimu užsifiksuos vietoje.

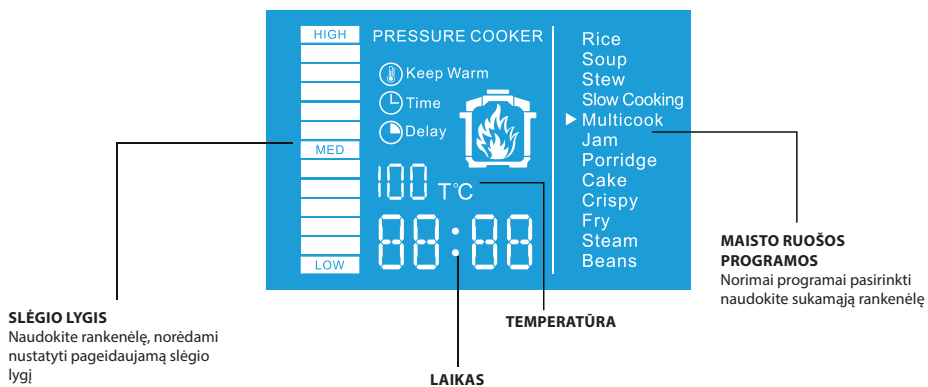
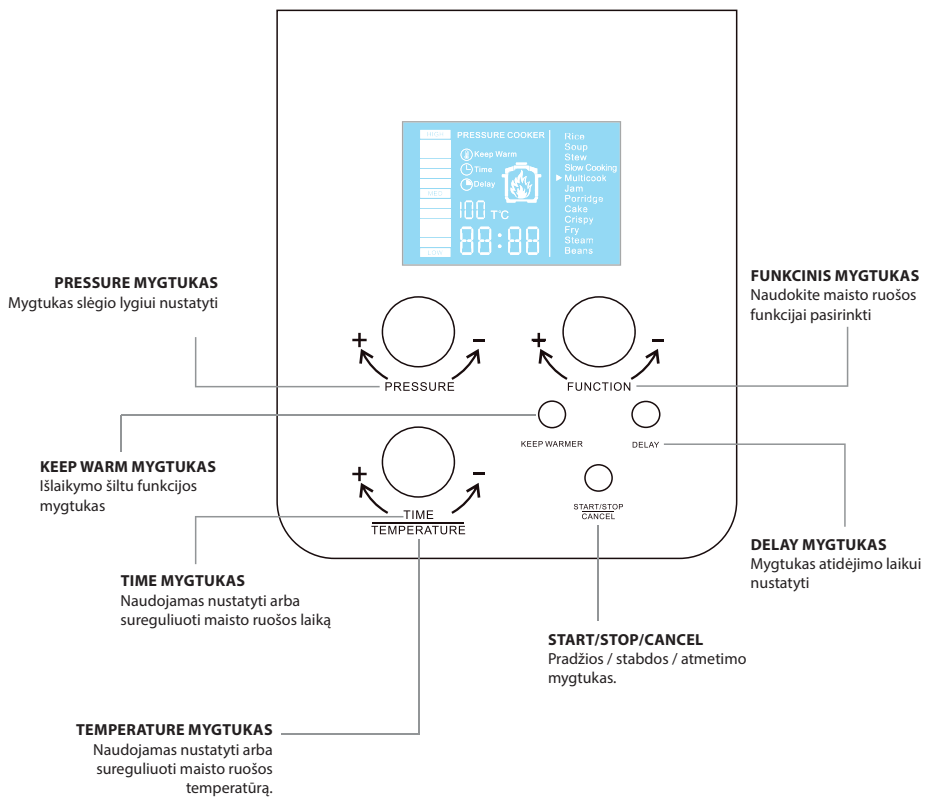
Įsitikinkite, kad slėgio vožtuvas yra uždaroje padėtyje (ruošiant maistą greitpuodyje) ir patikrinkite, ar jis teisingai įstatytas.


Ruošiant maistą aukštu slėgiu BŪTINA pasukti slėgio išleidimo vožtuvą į uždarą padėtį, kaip nurodyta ant vožtuvo.

### Maisto ruošos programos pasirinkimas

Iš valdymo skydelio, aprašomo kitame skirsnyje, pasirinkite norimą naudoti maisto ruošos programą.

## Valdymo skydelis



 **Keep Warm** Nurodo, kad maisto „išlaikymo šiltu“ funkcija veikia.

 **Time** Laiko nustatymo indikatorius. Nustatymo metu indikatorius mirksi.

Atidėtosios pradžios režimas.

Jei suaktyvinamas atidėtosios pradžios režimas, ekrane rodomas atgalinės eigos laikmatis.

 **Delay**

**Pastaba:** atidėtosios pradžios režimas gali būti nustatomas tik kai kurioms programoms, žr. Programų lentelę.

Nustatytos temperatūros peržiūra.

100

**Pastaba:** temperatūros nustatymą galite naudoti tik tam tikroms programoms, žr. Programų lentelę.

T °C

Temperatūros nustatymo indikatorius. Temperatūros nustatymo metu indikatorius mirksi.

**Pastaba:** temperatūros nustatymo režimas gali būti nustatomas tik kai kurioms programoms, žr. Programų lentelę.

88:88

Laiko informacijos ekranas. Rodomas maisto ruošos trukmės arba atidėtosios pradžios iš anksto nustatytas laikas ir atgalinis laikmatis, arba kiek ilgai maistas bus laikomas „Šilto maisto išlaikymo“ programa.



Paleidus programą, rodoma, kad greitpuodis veikia.

### Maisto ruošos laiko ir temperatūros nustatymas - LAIKO / TEMPERATŪROS valdymas

- Laiko nustatymas yra diapazone nuo 1 minutės iki 2 valandų (pakopomis kas minutę)
- Temperatūros nustatymas yra diapazone 40 - 160 °C (1 °C pakopomis). Tai galima nustatyti tik kai kurioms programoms, žr. lentelę toliau.

Jei laiką nustatyti leidžiama, pasukite sukamąjį parinkiklį į pageidaujamą maisto ruošos laiką.

Pirmiausia nuspauskite ratuką ir po to sukite jį, norėdami didinti / mažinti minučių skaičių. Tą patį valdiklį spauskite dar kartą, norėdami praleisti temperatūros nustatymą (jei yra). Sukite dar kartą, norėdami padidinti / sumažinti pageidaujamą temperatūros reikšmę.

### Maisto ruošos atidėjimo nuostata - DELAY mygtukas + valdymas

- Diapazone nuo 1 minutės iki 24 valandų, pakopomis kas minutę / valandą
- Jei pageidaujate, kad maisto ruošą prasidėtų tą dieną vėliau, spauskite mygtuką **DELAY**.

Po to vėl naudokite valdymą ratuku **Time/Temperature** (laikas/temperatūra). Sukite jį norėdami padidinti / sumažinti minučių skaičių. Dar kartą nuspaudus tą patį valdiklį, nuo minučių nustatymo pereisite prie valandų nustatymo.

### Slėgio intensyvumo nuostata - PRESSURE valdymas

Nuspaudę šį valdiklį sukite jį, kad nustatytumėte pageidaujamą slėgio intensyvumą, žr. rekomendacijas toliau lentelėje.

Ruošiant maistą aukštu slėgiu, nepamirškite nustatyti vožtuvo į padėtį CLOSED (uždaryta).

### Maisto ruošos programos paleistis

Spauskite **START** (pradžią), norėdami paleisti atidėtąjį laikmatį arba maisto ruošą. Dabar bus rodomos rodyklės ekrano apačioje, kurios reiškia, kad greitpuodis veikia. Pasibaigus maisto ruošos laikui, programa automatiškai persijungs į **Keep Warm** (maisto išlaikymo šiltu) režimą, kuris tęsis iki kol sustabdysite programą nuspausdami mygtuką **CANCEL** (atmesti).



**DĖMESIO:** naudodamiesi greitpuodžio režimu, visada į vidinį puodą supilkite skystį. Skysčio lygis negali viršyti MIN atžymos.

Į greitpuodį įstatykite vidinį puodą. Įstatydami vidinį puodą į greitpuodį, būkite atsargūs, kad neišlaistytumėte skysčio. Išsilaisčiusį skystį nuvalykite drėgna šluoste.

### Garų išleidimas

Baigus maisto ruošą būtina atidaryti vožtuvą ir išleisti garus. Prieš pradėdami apsimaukite virtuvines pirštines arba kažką panašaus arba naudokite virtuvines žnyples. Pasukite vožtuvą į vieną iš garų išleidimo padėčių.

Po to, kai garai liaunasi veržtis pro garų išleidimo vožtuvą, prieš nuimdami greitpuodžio dangtį įsitikinkite, kad slankusis slėgio indikatorius nusileido žemyn.

Dabar galite atidaryti greitpuodžio dangtį pasukdami jį pagal laikrodžio rodyklę ir nukelti. Išimkite vidinį puodą, naudodamiesi karščiu atsparia šluoste arba virtuvinėmis pirštinėmis. Pasinaudoję greitpuodžiu išvalykite jį pagal šio vadovo skirsnyje „Techninė priežiūra“ pateikiamas instrukcijas.

### NEKADA NELIESKITE SLANKIOJO SLĖGIO INDIKATORIAUS MAISTO RUOŠOS METU ARBA NETRUKUS BAIGĘ RUOŠTI MAISTĄ.

**DĖMESIO:** ką tik baigus ruošti maistą, dangtis, vidinis puodas, greitpuodis, kaip toks, ir paruoštas maistas bus labai karšti, todėl būtina elgtis atsargiai.

### Kepimo funkcijos naudojimas

**SVARBU:** kepimo metu niekada neuždenkite greitpuodžio dangčiu. Uždenę greitpuodį dangčiu, kepimo funkcijos rinktis negalėsite.

- Pasukite dangtį laikrodžio rodyklės kryptimi ir jį nukelkite.
- Prijunkite greitpuodį prie maitinimo šaltinio ir, jei reikia, įjunkite maitinimo jungiklį.
- Į vidinį puodą įpilkite šiek tiek aliejaus.
- Pasukite valdymo rankenėlę ir pasirinkite **FRY** funkciją.
- Dabar, galite nustatyti pageidaujamą temperatūrą ir ruošos trukmę - sukdami valdymo rankenėlę laikrodžio rodyklės kryptimi, nustatymus didinsite arba sukdami prieš laikrodžio rodyklę - nustatymus mažinsite.
- Spauskite **START**, norėdami pradėti ruošti maistą. Jei pageidaujate baigti maisto ruošos ciklą, spauskite **CANCEL** mygtuką.
- Atminkite, kad neapvožus dangčio galima rinktis **FRY** ir **Keep Warm** funkcijas.

## MAISTO RUOŠOS GREITPUODŽIU PROGRAMOS

Funkcijos	Numatyta- sis laikas	Reguliuoja- mas laikas	Numatytoji temperatūra	Temperatū- ros valdiklis	Slėgio lygis	Atidėtoji ruoša
<b>RICE</b> Ruošti rizotui arba kitiems patiekalams iš ryžių	10	1 min. - 2 val.	145	40 - 160 °C	Aukštas	1-59 min., 1 -24 val.
<b>SOUP</b> Ruošti sriuboms ir sultiniams	25	1 min. - 2 val.	140	Nėra	Aukštas / vidutinis / žemas	1-59 min., 1 -24 val.
<b>SIMMER/STEW</b> Ruošti daržovių troškiniams, mėsai ir padažams.	25	1 min. - 2 val.	140	Nėra	Aukštas / vidutinis / žemas	1-59 min., 1 -24 val.

<b>SLOWCOOKING</b> Maisto ruošą nepasiekiant virimo taško, nenaudojant padidinto slėgio funkcijos, tinka daugeliui patiekalų, žr. toliau	3 val.	3-12 val.	90	65 - 95 °C	Nėra	1-59 min., 1-24 val.
<b>MULTICOOK</b> Ruošti maistui be slėgio, su galimybe pasirinkti laiką, temperatūrą ir atidėtąją pradžią.	20	1 min. - 8 val.	140	40 - 180 °C	Nėra	1-59 min., 1-24 val.
<b>JAM</b> Ruošti marmeladui, kečupui arba salotoms	45	1 min. - 12 val.	98	40 - 160 °C	Žemas	Nėra
<b>PORRIDGE</b> Ruošti kuopoms, ryžių miltams ir t.t.	8	1 min. - 2 val.	90	90 - 140 °C	Žemas	1-59 min., 1-24 val.
<b>CAKE</b> Biskvitinių pyragų kepimui.	40	1 min. - 2 val.	140	40 - 180 °C	Nėra	1-59 min., 1-24 val.
<b>CRISPING</b> Ruošti keptiems patiekalams, kaip antai tešla kepiniams, bulvės su mėsa, daržovės su sūriu, musaka ir pan.	45	1 min. - 2 val.	140	40 - 180 °C	Nėra	1-59 min., 1-24 val.
<b>FRY</b> Ruošti keptiems sūriams, šniceliams, grybams, mėšainiams, žiediniams kopūstams ir kt. maistui arba kepti bulvytėms, maltinukams arba amerikietiškom bulvytėms.	30	1 min. - 2 val.	160	40 - 160 °C	Nėra	Nėra

<b>STEAM</b> Tinka daržovių patiekalams arba virtinukams. Šitaip ruošiant maistą jame išlieka daug skonio sudedamųjų dalių ir vandenyje tirpių vitaminų bei mikroelementų	5	1 min. - 2 val.	140	Nėra	Aukštas	1-59 min., 1-24 val.
<b>LEGUMES</b> Tinka ruošti ankštiniams augalams	25	1 min. - 2 val.	145	Nėra	Aukštas / vidutinis / žemas	1-59 min., 1-24 val.
<b>KEEP WARM</b> Pasibaigus ruošos programai, maistui neleidžiama ataušti.	maks. 12 val.	Nėra	70	Nėra	Nėra	Nėra

## Rekomenduojamos skirtingo maisto ruošos temperatūros

Temperatūra (°C)	Maisto / ruošos metodas
40	Mielių iškilimas, jogurto paruošimas
45 - 50	Fermentavimas
55 - 60	Žaliosios arbatos ruoša, maisto vaikams pašildymas
65 - 70	Lėta mėsos ruoša pakelyje (vakuumavimas), punšo paruošimas
75 - 80	Pasterizavimas, baltosios arbatos ruoša, glitveino paruošimas
85 - 90	Raudonosios arbatos ruoša, ilgalaikio terminio apdorojimo produktų ruoša
95 - 100	Košės virimas, džemo gaminimas
105 - 110	Sterilizavimas, drebučių paruošimas ir želatinos turintys patiekalai
115 - 120	„Kulkšnies“ ruoša, saldžių sirupų paruošimas
125 - 130	Apkepas
135 - 140	Pusfabrikačių paruošimas
145 - 150	Daržovių ir žuvies paruošimas, mėsos kepimas folijoje
155	Daržovių ir žuvies kepimas
160	Mėsos ir paukštienos kepimas

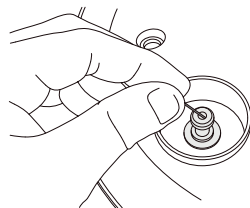
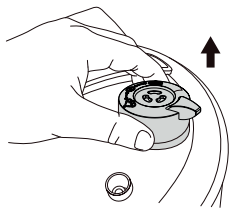
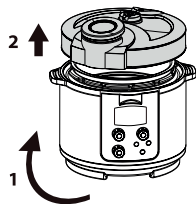
## TECHNINĖ PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

**Svarbu:** kiekvieną kartą pasinaudojus greitpuodžiu, būtina išvalyti maisto likučius arba pašalinti drėgmę iš visų dalių.

### Dangčio nuėmimas

- Prieš valant greitpuodį būtina nuimti dangtį.
- Sukite dangtį pagal laikrodžio rodyklę tiek, kiek sukasi (1).

- Nukelkite dangtį (2).

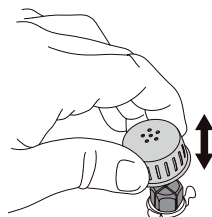
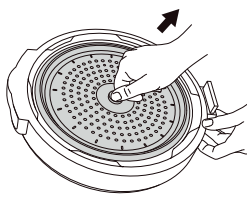
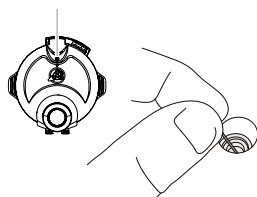


### Slėgio vožtuvo išėmimas

- Suimkite slėgio vožtuvą už šonų ir traukite jį į viršų, kol visiškai ištrauksite. Plonu daiktu iškrapštykite bet kokius vožtuve susikaupusius nešvarumus.
- Prieš išrinkdami visada įsitikinkite, kad greitpuodyje nėra slėgio.
- Įstatykite vožtuvą įstumdami jį atgal į angą.
- Plonu daiktu iškrapštykite bet kokius aplink vožtuvą susikaupusius nešvarumus.
- Įstatykite slėgio vožtuvą įstumdami jį atgal į angą.
- Stumkite iki kol pasigirsta spragtelėjimas.

### Slankiojo slėgio indikatoriaus valymas

- Išvalykite slankųjį slėgio indikatorių plonu daiktu įsitikindami, kad jame ar aplink jį neliko nešvarumų.
- Patikrinkite, ar vožtuvas išsikelia ir po to vėl nestumiant nusileidžia į savo vietą.

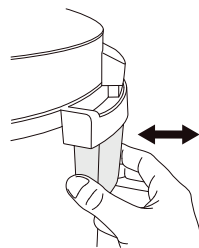
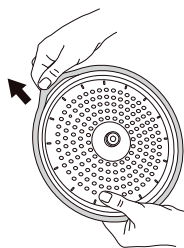


### Dangčio vidinės dalies išėmimas

- Suimkite guminę rankenėlę vidinės dangčio dalies centre ir patraukite.
- Išvalykite dangčio vidų šiltu muiluotu vandeniu.
- Muiluotu vandeniu taip pat išvalykite dangtį. Nenaudokite agresyvių valiklių.

### Tarpinės išėmimas

- Nuo dangčio vidinės dalies kraštų nutraukite guminę tarpinę.
- Išplaukite tarpinę šiltu muiluotu vandeniu.
- Uždėkite atgal tarpinę palei vidinės dangčio dalies kraštus.
- Slinkite guminę rankenėlę atgal į jos vietą dangčio vidinėje dalyje.
- Atgal uždėkite vidinę dangčio dalį ant smeigtuko, esančio dangčio viduryje.
- Greitpuodžio korpuso valymas: niekada nemerkite puodo korpuso į vandenį arba į kitus skysčius.
- Drėgna škepeta nuvalykite išorinį paviršių bei kruopščiai nusauskite minkšta sausa šluoste. Nenaudokite agresyvių valiklių.



### Kondensato talpykla

- Galinėje greitpuodžio dalyje yra kondensato talpykla.
- Ištraukite kondensato talpyklą, kuri laikosi ant vyrių.
- Išplaukite talpyklą šiltu muiluotu vandeniu ir po to nusausinkite ją minkšta skepeta.
- Apatinė vyrių dalimi slinkite kondensato talpyklą atgal į vietą.

### Papildomos pastabos dėl valymo

- Įsitinkinkite, kad greitpuodžio dangtyje įrengtas slankusis slėgio indikatorius nėra užsikimšęs ir gali laisvai judėti aukštyn ir žemyn, jei būtina, nuvalykite jį.
- Valymo metu vidinį puodą ir dangtį galite visiškai pamerkti į vandenį. Išskalaukite vidinį puodą ir dangtį karštu vandeniu iš čiaupo, naudodamiesi tik švelniu plovikliu ir minkšta skepeta arba kempine.
- Nenaudokite miltelinių valiklių, natrio bikarbonato arba baliklio. Niekada nenaudokite valymo kempinėlių.
- Nuvalykite prietaiso korpusą minkšta drėgna skepeta ir įsitinkinkite, kad pašalinoti visi riebaluoti maisto likučiai.
- SAUGOKITE PRIETAISO KORPUSĄ NUO TIESIOGINIO KONTAKTO SU VANDENIU IR KITAIŠ SKYSČIAIS.

## TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA IR ŠALINIMAS

Problema	Sprendimas
Dangtis tinkamai neužsidaro.	Patikrinkite, ar vidinė dangčio dalis ir tarpinė yra tinkamai įstatyti savo vietose.
Sunku nukelti dangtį	Slankusis slėgio indikatorius nenusileidžia žemyn. Įsitinkinkite, kad slėgis sumažėjo iki normalaus lygio. <b>NIEKADA NEATIDARINĖKITE DANGČIO JĖGA</b>
Virimo metu pro dangčio kraštus veržiasi garai.	Įsitinkinkite, kad tarpinė yra tinkamai įdėta savo vietoje ir nenusidėvėjusi. Įsitinkinkite, kad visi maisto likučiai buvo pašalinti nuo tarpinės.
Slankusis vožtuvas neiškyla.	Vidiniame puode nepakanka maisto arba skysčio.
Ekране rodoma E1, E2, E3 arba E4.	Tai sistemos klaida - atjunkite greitpuodį, leiskite jam ataušti ir vėl apvožkite dangtį. E1: Jutiklinė grandinė atvira E2: Trumpasis jutiklinės grandinės jungimas E3: Perkaitimas E4: Signalo perjungiklio triktis

## TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Maitinimo šaltinis	220--240 V ~ 50/60 Hz
Galia	1000 W
Maksimalus bendrasis tūris	5,7 l
Slėgis	49-90 kPa

Darbinis slėgis  
Maksimalus slėgis PS

50 kPa  
105 kPa

## NAUDOJIMAS IR ATLEKŲ UTILIZAVIMAS

Vyniojamasis popierius ir gofruoto kartono dėžė – išmesti į atliekas. Pakavimo folija, PE maišeliai, plastikiniai elementai – išmesti į plastiko perdirbimo konteinerius.

## GAMINIŲ UTILIZAVIMAS PASIBAIGUS JŲ EKSPLOATACIJOS LAIKUI

**Elektros ir elektronikos dalių utilizavimas (taikoma ES valstybėse narėse ir kitose Europos šalyse, kur galioja atliekų perdirbimo sistema)**

Ant gaminio ar jo pakuotės atvaizduotas simbolis reiškia, kad gaminio negalima utilizuoti kartu su buitinėmis atliekomis. Nugabenkite gaminį į atitinkamą elektros ar elektronikos gaminių perdirbimo vietą. Utilizuodami gaminį imkitės saugos priemonių dėl neigiamo poveikio žmogaus sveikatai ir aplinkai. Perdirbimas prisideda prie gamtinių išteklių išsaugojimo. Daugiau informacijos apie šio gaminio perdirbimą, teiraukitės vietinės valdžios institucijose, buitinių atliekų perdirbimo organizacijose arba parduotuvėje, kur įsigijote šį gaminį.

Šis produktas atitinka ES direktyvas dėl elektromagnetinio suderinamumo ir elektros saugos.

Techninės informacijos vadovą rasite internete [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).  
Tekstas ir techniniai parametrai keičiami be išankstinio perspėjimo.



08/05



## INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

**Citiți cu atenție și păstrați pentru utilizare ulterioară!  
URMAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI.**

**Avertizare:** Precauțiile și instrucțiunile privind siguranța din acest manual nu acoperă toate condițiile și situațiile posibile care pot apărea. Utilizatorul trebuie să înțeleagă faptul că bunul simț, prudența și atenția sunt factori care nu pot fi încorporați în niciunul dintre produse. Prin urmare, acești factori trebuie asigurați de către utilizatorul/utilizatorii care utilizează și operează acest aparat. Nu suntem responsabili pentru pagubele cauzate în timpul transportului, de utilizarea incorectă sau de modificarea sau reglarea oricărei componente a aparatului.

Atunci când utilizați produsul, trebuie luate măsuri de precauție fundamentală, inclusiv următoarele:

1. Asigurați-vă că tensiunea de la priza dumneavoastră corespunde tensiunii menționate pe eticheta aparatului și că priza este împământată corespunzător. Priza trebuie să fie instalată în conformitate cu codurile electrice aplicabile conforme cu EN.
2. Acest aparat nu trebuie conectat la o priză controlată de un cronometru sau controlat de la distanță.
3. Nu scufundați aparatul și cablul de alimentare în lichide, nu le expuneți la ploaie și umiditate și utilizați apă numai pentru gătit în conformitate cu acest manual de instrucțiuni.
4. Nu scufundați baza în apă și nu turnați lichid în corpul aparatului de gătit. Numai vasul de gătit este destinat pentru lichide.
5. Aparatul nu trebuie utilizat în apropierea apei, în băi, dușuri și în apropierea piscinelor, unde ar putea cădea în apă sau unde produsul ar putea fi stropit cu apă.
6. Nu îndoiiți cablul de alimentare peste marginea unei mese sau peste alte margini ascuțite, nu-l răsuciți și nu-l lăsați în vecinătatea suprafețelor fierbinți.
7. Verificați în mod regulat cablul de alimentare, fișa și aparatul întreg pentru orice deteriorare. Dacă găsiți vreo deteriorare, întrerupeți imediat utilizarea aparatului și contactați centrul de service.

8. Nu utilizați niciodată aparatul în cazul în care cablul de alimentare sau fișa de alimentare sunt deteriorate, dacă a fost scăpat sau deteriorat în orice mod, sau dacă aparatul nu funcționează corect. **Toate reparațiile, inclusiv înlocuirile cablurilor, trebuie efectuate la un centru de service profesionist! Nu îndepărtați capacele de protecție de la aparat; există un risc de electrocutare!**
9. Nu utilizați un capac sau un vas de gătit deteriorat sau crăpat.
10. Nu încercați să reparați sau să modificați aparatul sau să-i schimbați componentele singur. Nu există în interior componente care pot fi reparate de utilizator.
11. Utilizarea accesoriilor și atașamentelor nerecomandate de producător poate pune în pericol persoanele și bunurile.
12. Utilizați numai piese de schimb de la producător pentru modelul corespunzător. Utilizați întotdeauna un corp și un capac de la același producător care este marcat drept compatibil.
13. Nu interferați cu niciun sistem de siguranță dincolo de ce indică instrucțiunile specificate în manual.
14. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață plană și stabilă pentru a preveni răsturnarea și pentru a preveni stropirea cu lichide fierbinți. Nu utilizați produsul în chiuvete, în zone de scurgere și în alte locuri cu suprafață neuniformă.
15. Nu puneți aparatul în locuri unde ar putea fi expus la temperaturi ridicate de la sobe, radiatoare, aragaze etc.
16. Nu amplasați aparatul deasupra sobelor electrice sau a aragazelor și a cuptoarelor. Nu puneți aparatul de gătit sub presiune într-un cuptor preîncălzit.
17. Nu puneți alte obiecte pe aparat și nu îl utilizați lângă pereți, perdele etc.
18. Nu utilizați în aer liber. Depozitați aparatul în interiorul unui loc uscat.
19. Acest aparat este destinat utilizării în mediul casnic și în zone similare precum:
  - bucătării mici în magazine, birouri și alte locuri de muncă,
  - aparate utilizate în agricultură,



- aparate utilizate de oaspeții din hoteluri, moteluri și alte unități rezidențiale,
  - aparate utilizate în instituții de cazare.
20. Aparatul se încălzește în timpul funcționării. Există riscul de arsuri. Manipulați un aparat de gătit care se află sub presiune cu cea mai mare grijă și numai atunci când este absolut necesar. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați întotdeauna mânerele și butoanele. Utilizați protecție potrivită, precum mănuși de bucătărie.
21. Nu încercați să transportați aparatul atunci când este în funcțiune sau când este fierbinte.
22. Fiți atent(ă), aburii care ies din aparat sunt foarte fierbinți! Dacă aburii ies din supapă, țineți aparatul la o distanță sigură față de dumneavoastră pentru a evita să suferiți arsuri. Nu acoperiți nicio deschidere.
23. Ridicați capacul cu atenție și înclinați-l, astfel încât aburii eliberați să fie la distanță față de dumneavoastră și să evitați să vă opăriți. Lăsați apa de pe capac să picure numai în recipientul de gătit, nu în corpul aparatului.
24. Dacă nu utilizați aparatul, opriți-l și deconectați-l de la sursa de alimentare cu energie electrică. Deconectați cablul de alimentare trăgând de fișă - nu trageți niciodată cablul de alimentare.
25. Înainte de curățare și depozitare, opriți aparatul de gătit, deconectați-l și lăsați-l să se răcească.
26. ECG nu este responsabil pentru deteriorări sau vătămări cauzate din neglijență sau utilizare necorespunzătoare. Înainte de utilizare, nu uitați să citiți cu atenție toate instrucțiunile și informațiile.
27. Dacă aparatul este în funcțiune:
- Nu îl lăsați nesupravegheat.
  - Nu lăsați copiii nesupravegheați lângă aparatul de gătit sub presiune.
28. Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii. Nu lăsați aparatul și sursa sa de alimentare cu energie electrică la îndemâna copiilor. Aparatul poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă

sunt sub supraveghere sau dacă au beneficiat de instruire pentru utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg potențialele pericole. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

29. Nu utilizați aparatul în niciun scop altul decât cel pentru care este destinat.

**Do not immerse in water! – Nu scufundați în apă!**

### ATENȚIE

Suprafețele marcate astfel devin fierbinți în timpul utilizării.



**PERICOL pentru copii:** Copiii nu trebuie să se joace cu materialul de ambalare. Nu lăsați copiii să se joace cu pungile din plastic. Risc de sufocare.

## INSTRUCȚIUNI SUPLIMENTARE PRIVIND SIGURANȚA

Citiți-le cu atenție și urmați-le

1. Liniile regulatorului de presiune care permit evacuarea aburilor trebuie verificate înainte de fiecare utilizare pentru a vă asigura că nu sunt blocate, consultați instrucțiunile de utilizare și întreținere.
2. Este interzisă utilizarea unui aparat sub presiune cu capacul închis fără o garnitură.
3. Nu utilizați niciodată forța pentru a deschide aparatul de gătit sub presiune. Nu deschideți aparatul de gătit sub presiune fără să vă asigurați că presiunea sa internă a scăzut complet. Consultați **Instrucțiunile de utilizare.**

**Acest aparat gătește sub presiune.**

4. Utilizarea incorectă a aparatului de gătit sub presiune poate cauza opărire. Înainte de fiecare utilizare asigurați-vă că supapa de presiune nu este înfundată, consultați „Instrucțiuni de utilizare”.
5. Înainte de fiecare utilizare asigurați-vă că aparatul de gătit este închis corespunzător și că supapa de presiune este fixată corect, consultați **Instrucțiunile de utilizare.**

6. Nu conectați și nu porniți niciodată aparatul fără un va de gătit introdus în mod corect în corpul aparatului.
7. Nu porniți aparatul cu un recipient gol (fără apă). În caz contrar puteți deteriora grav aparatul.
8. **Este interzisă prăjirea sau prăjirea profundă sub presiune (sau cu capacul închis).**
9. Nu umpleți prea mult vasul interior. Cantitatea totală de alimente nu trebuie să depășească linia MAX (2/3 din volum) sau **cantitatea maximă permisă de ulei este de 3 l.**
10. Cantitatea totală de alimente care cresc cu ușurință în volum (cum ar fi legume, orez sau legume deshidratate) nu trebuie să depășească ½ din volumul vasului.
11. Alimentele care au un strat superior care trebuie curățat (de exemplu cârnați, pui sau fructe) TREBUIE să fie înțepate înainte de gătire. Nerespectarea instrucțiunii de înțepare a stratului poate duce la o creștere semnificativă a volumului alimentelor și la stropirea de alimente fierbinți după deschiderea capacului. V-ați putea opări. Nu înțepați niciodată stratul umflat sau coaja umflată, s-ar putea să vă opăriți.
12. Atunci când gătiți paste, agitați ușor aparatul de gătit sub presiune înainte de a-l deschide pentru a evita expulzarea alimentelor.
13. Aveți grijă suplimentară atunci când preparați anumite tipuri de alimente, precum mazăre, mere, fructe de pădure, fulgi de ovăz, cereale sau paste, care produc spumă în timpul gătitului. Spuma ar putea înfunda supapa de siguranță.

## Metode de eliberare a presiunii

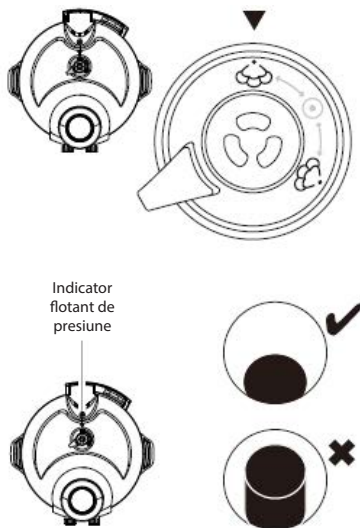
Atunci când programul de gătit este finalizat și începe eliberarea presiunii, apăsați butonul **Cancel** (Anulare) pentru a anula funcția Keep warm (Păstrare la cald).

Utilizați întotdeauna clești de bucătărie atunci când eliberați supapa de presiune și utilizați mănuși de bucătărie de protecție pentru a roti supapa de presiune în poziția „OPEN” (Deschis). Acest lucru vă protejează împotriva aburilor fierbinți. Supapa se ridică ușor și se eliberează aburii. Capacul nu se va deschide decât după eliberarea aburilor și a presiunii.

Odată ce presiunea din aparatul de gătit scade la o valoare sigură, supapa flotantă se fixează din nou în capac și știftul din partea din spate a capacului este împins în afară.

De îndată ce aburii încetează să mai iasă din supapa flotantă, asigurați-vă că supapa este complet coborâtă înainte de a deschide capacul, consultați imaginea din partea dreaptă.

Atunci când deschideți capacul alimentele vor fi fierbinți. Purtați întotdeauna mănuși și un șorț pentru a vă proteja împotriva stropirii cu alimente fierbinți.



## Eliberare rapidă

Se recomandă pentru gătit rapid și la aburi, inclusiv legume și fructe de mare.

După anularea funcției Keep warm (Păstrare la cald), mutați supapa de presiune în poziția Open (Deschis) și încercați să deschideți capacul numai atunci când toți aburii sunt eliberați și indicatorul flotant de presiune scade. Lăsați aparatul de gătit sub presiune să stea 1-2 minute. Acum puteți deschide capacul. Dacă capacul nu se deschide, așteptați câteva minute și apoi încercați din nou. **Nu încercați niciodată să forțați capacul să se deschidă, deoarece un capac blocat este un semn că există încă o presiune ridicată în interiorul aparatul de gătit.**

## Eliberare lentă

Se recomandă pentru alimentele cu strat de coajă (de exemplu cârnați, pui sau fructe) și alimente bogate în lichid sau amidon (de exemplu fulgi de ovăz, supe, paste, orez și fructe, precum și alimente delicate, cum ar fi carne și cartofi).

Aceste alimente își pot crește mult volumul sub presiune, ceea ce poate cauza stropirea unui lichid sau aliment fierbinte atunci când capacul este deschis. Pentru a preveni stropirea, lăsați închisă supapa de eliberare a presiunii după finalizarea funcției Keep warm (Păstrare la cald) și lăsați presiunea să scadă în mod natural. Acest lucru poate dura până la 15 minute. Acest lucru depinde de alimentele utilizate. După ce scade indicatorul flotant de presiune, deschideți supapa de eliberare a presiunii și asigurați-vă că toată presiunea este eliberată. Acum puteți deschide capacul. Dacă capacul nu se deschide, așteptați câteva minute și apoi încercați din nou. Nu încercați niciodată să forțați capacul să se deschidă, deoarece un capac blocat este un semn că există încă o presiune ridicată în interiorul aparatul de gătit. Așteptați cel puțin 15 minute.

Pentru ambele metode, agitați ușor aparatul de gătit și țineți mânerul aparatului de gătit pentru a elibera orice aburi reziduali înainte de a deschide capacul. Rețineți că aburii reziduali pot exista, de asemenea, sub alimentele gătite. Fără agitare, acești aburi ar putea ajunge la suprafață chiar și la câteva secunde după îndepărtarea capacului.

**NU DESCHIDEȚI NICIODATĂ CAPACUL UTILIZÂND FORȚA!**

## Funcții de siguranță

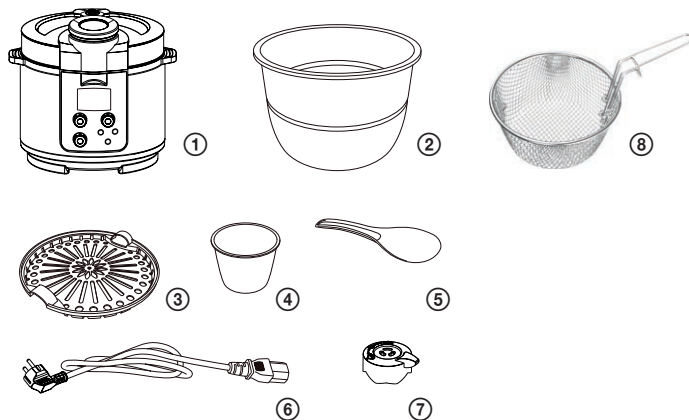
Supapa de eliberare a presiunii se deschide automat atunci când presiunea din interiorul aparatului de gătit crește peste un anumit nivel.

Dacă supapa de presiune cedează, capacul se deschide pentru a elibera presiunea în interiorul aparatul de gătit. În acest caz, supapa de presiune este defectă și trebuie înlocuită.

Aparatul de gătit este prevăzut cu un dispozitiv de oprire de siguranță dacă temperatura crește prea mult. Încălzirea nu pornește din nou până când temperatura nu revine la un nivel normal.

Dacă această funcție eșuează, aparatul de gătit sub presiune se oprește, nu repornește și trebuie înlocuit. Nu puteți deschide capacul dacă presiunea din interior este prea ridicată.

## CONȚINUTUL AMBALAJULUI



1. Aparat de gătit sub presiune
2. Vas interior
3. Coș din plastic pentru gătit la aburi
4. Cupă de măsurare
5. Lingură
6. Cablu de alimentare
7. Supapă de presiune
8. Coș pentru prăjit cu mâner detașabil

## SĂ ÎNCEPEM

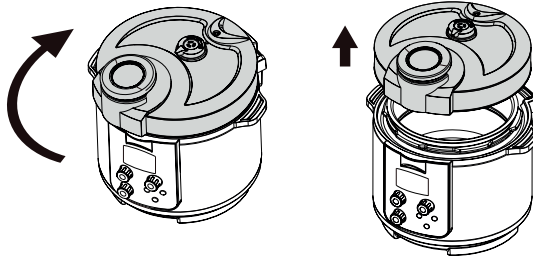
Citiți toate instrucțiunile și informațiile importante privind siguranța.

Îndepărtați toate ambalajele, inclusiv etichetele și autocolantele, și ștergeți suprafața cu o lavetă umedă de spălat vase. Asigurați-vă că toate piesele au fost furnizate în stare bună.

**Notă:** Toate accesoriile sunt amplasate în interiorul aparatului de gătit. Scoateți-le din vasul interior și spălați-le în apă caldă cu un burete. Clătiți bine detergentul și uscați totul temeinic. Nu utilizați produse de curățare abrazive, perii aspre sau unelte de metal, deoarece se poate deteriora suprafața antiaderentă. Nu utilizați în mașina de spălat vase.

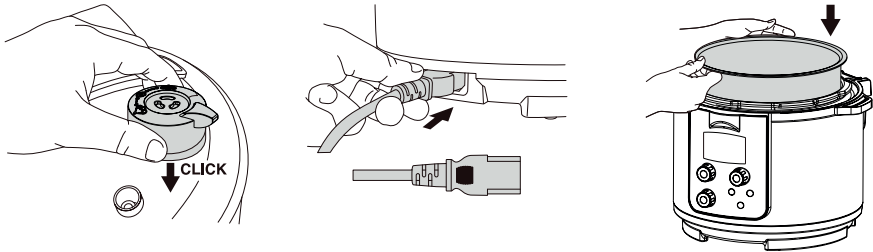
- **Nu scufundați niciodată aparatul, cablul de alimentare sau fișa de alimentare în apă.**
- Amplasați aparatul de gătit sub presiune pe o suprafață plată, rezistentă la căldură și neinflamabilă.

## Deschiderea aparatului de gătit sub presiune

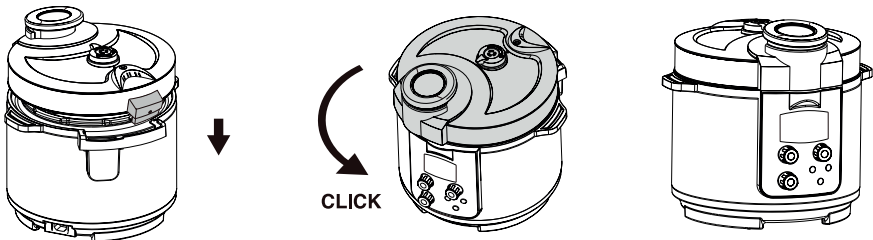


Pentru a deschide capacul, rotiți mânerul din partea superioară în sens orar. Apoi ridicați capacul.

## Asamblarea aparatului de gătit sub presiune



- Introduceți supapa de presiune în locașul mare din partea superioară a capacului aparatului de gătit sub presiune.
- Împingeți supapa în jos până când se fixează în poziție cu un clic sonor.
- Conectați cablul de alimentare la priza din partea din spate al aparatului de gătit sub presiune, așa cum se arată în imagine. Conectați celălalt capăt al cablului de alimentare la o priză electrică.
- Introduceți vasul interior în aparatul de gătit sub presiune.
- **Conectați întotdeauna cablul de alimentare mai întâi la corpul aparatului de gătit și apoi la priză.**



- Puneți capacul la loc pe aparatul de gătit sub presiune.
- Asigurați-vă că dispozitivul de blocare din partea din spate a orificiilor capacului este introdus în șina din partea din spate a aparatului de gătit sub presiune.
- Verificați dacă știftul de siguranță, care este situat pe partea din spate a capacului, este blocat spre interior după închidere.
- Rotiți capacul în sens antiorar până când se fixează în locaș.
- Aparatul de gătit sub presiune este acum pregătit pentru utilizare.

## Înainte de prima utilizare

- Scoateți capacul și turnați 2 litri de apă în vasul interior al aparatului de gătit.
- Puneți la loc capacul și fixați-l rotindu-l în sens antiorar.
- Dacă este necesar, porniți aparatul de gătit sub presiune din partea din spate a conexiunii cablului de alimentare.
- Treceți supapa de presiune în poziția „CLOSED” (Închis).
- Rotiți butonul de control pentru selectarea programului **STEW/SOUP** (Mâncare înăbușită/Supă).
- Apăsăți butonul **START** (Pornire) pentru a porni programul selectat.
- Atunci când programul este finalizat, aparatul de gătit sub presiune va emite un sunet.
- Apăsăți butonul **CANCEL** (Anulare) pentru a opri funcția Keep warm (Păstrare la cald).

## Eliberarea aburilor

- Acum trebuie să deschideți supapa de eliberare a aburilor. Înainte de a începe, purtați mănuși de protecție sau ceva similar sau utilizați clești de bucătărie. Rotiți supapa în poziția „OPEN” (Deschis).
- Lăsați aparatul de gătit sub presiune să se răcească timp de 15 minute.
- Deschideți capacul rotindu-l în sens orar și apoi scoateți-l.
- Scoateți și goliți vasul interior utilizând mănuși sau o lavetă rezistentă la căldură.
- Supapele interioare și capacul aparatului de gătit sub presiune trebuie apoi curățate temeinic.

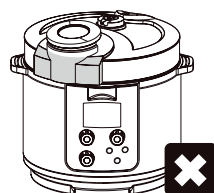
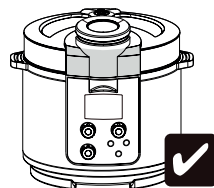
## UTILIZAREA APARATULUI DE GĂTIT SUB PRESIUNE

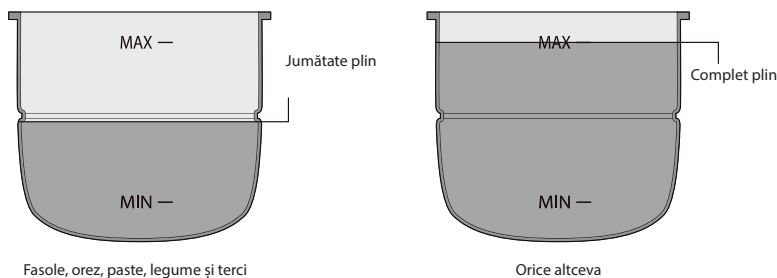
### INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA CARE TREBUIE RESPECTATE:

Verificați **ÎNTOTDEAUNA** înainte de a găti dacă:

- VASUL INTERIOR este fixat bine în poziție;
- capacul este închis corespunzător, consultați imaginea și instrucțiunile de mai jos;
- cantitatea totală de alimente:
  - nu depășește linia MAX. (2/3 din volumul vasului)
  - nu depășește ½ din volumul vasului în cazul alimentelor care își cresc cu ușurință volumul (legume, fructe ...)
  - nu depășește 3 l de ulei
  - vasul este umplut până la cel puțin linia MIN.
- Toate elementele de siguranță (supapă și indicator de presiune) sunt libere și curate.

Scoateți vasul interior și puneți alimentele în acesta. Nu utilizați vasul interior pentru a clăti alimentele. Clătiți alimentele precum orezul sau legumele sub jet de apă într-o strecurătoare.

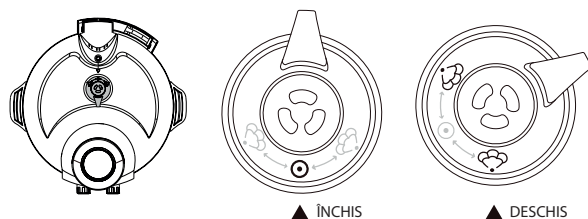




În majoritatea cazurilor, raportul dintre cantitatea de apă și alimentele crude este de 1: 1. Atunci când preparați fulgi de ovăz, raportul dintre apă și fulgi de ovăz este de 8: 1. Desigur, cu alimente diferite raportul poate varia puțin și, pe baza experienței și gustului, puteți ajusta raportul dintre apă și alimentele crude.

Înainte de a pune vasul interior înapoi în aparatul de gătit sub presiune, curățați suprafața încălzitorului, suprafața exterioară și partea inferioară a vasului și asigurați-vă că nu este lipit nimic pe suprafețe. Rotiți vasul interior după ce îl puneți în aparatul de gătit sub presiune pentru a vă asigura că vasul interior a intrat în contact adecvat cu suprafața elementului de încălzire.

Închideți capacul. Înainte de închidere, asigurați-vă că garnitura este introdusă corect și rotiți ușor protecția antiblocare (consultați capitolul Curățare și întreținere) pentru a vă asigura că este fixată corect pe inelul intermediar din oțel. Închideți capacul rotindu-l în sens antiorar până când auziți un „clic”



Capacul trebuie să fie complet închis înainte de gătire. Coborâți capacul ușor și rotiți-l în sens antiorar până când se fixează în poziție.

Asigurați-vă că supapa de presiune este în poziția închisă (în timpul gătitului sub presiune) și verificați dacă este montată corect.

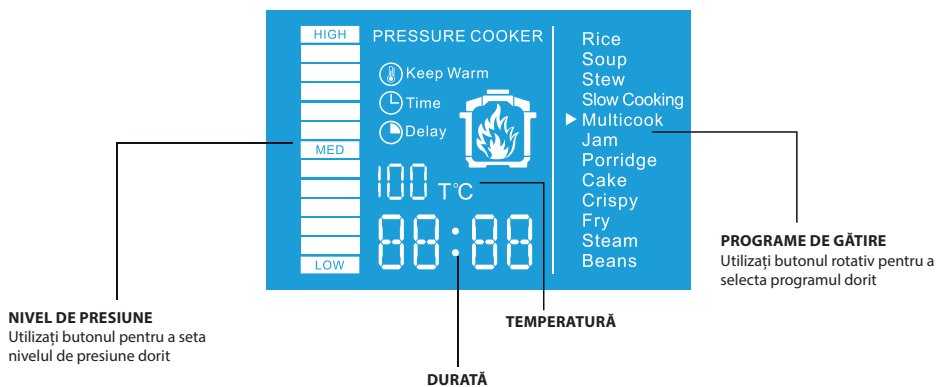
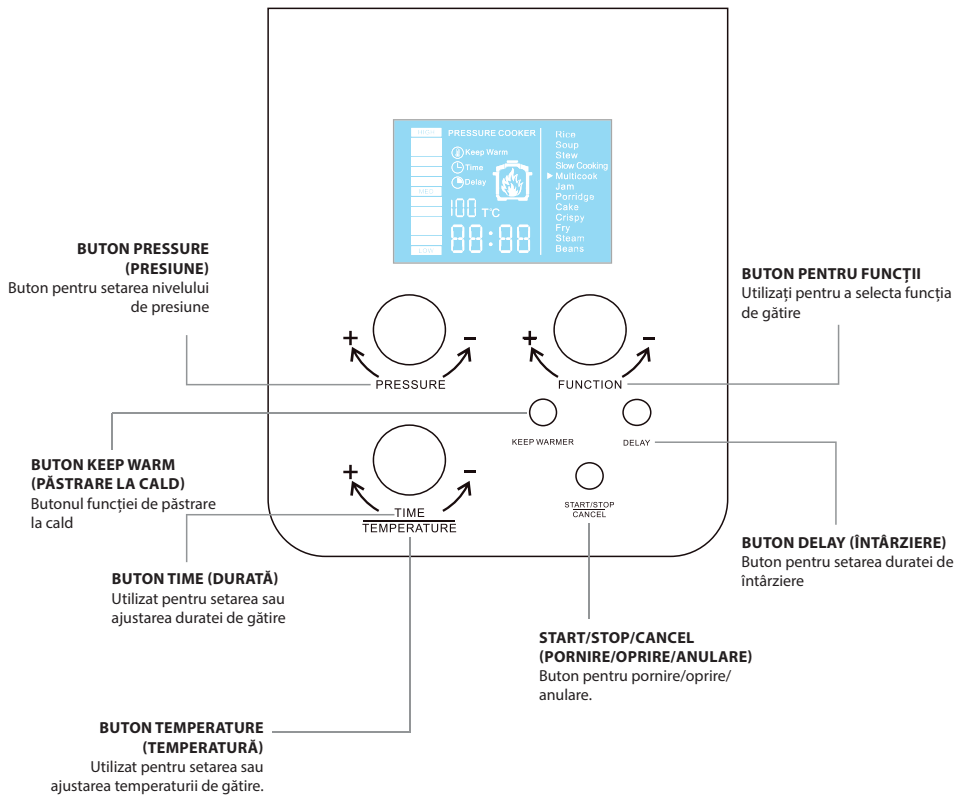
Pentru a găti sub presiune, TREBUIE să rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția închisă așa cum este indicat pe supapă.

### Selectarea programului de gătire

Selectați programul de gătire pe care doriți să îl utilizați folosind panoul de control descris în capitolul următor.



## Panou de control




 **Keep Warm** Indică faptul că funcția „Keep warm” (Păstrare la cald) acționează.

 **Time** Indicator de setare a duratei. Indicatorul luminează intermitent în timpul setării.

Mod de pornire întârziată.

Dacă este activată pornirea întârziată, durata de numărătoare inversă rulează pe afișaj.

 **Delay** **Notă:** Modul de pornire întârziată poate fi setat numai pentru anumite programe, consultați tabelul Programe.

Vizualizați temperatura setată.

100

**Notă:** Setarea temperaturii este posibilă numai pentru anumite programe, consultați tabelul Programe.

T °C

Indicator de setare a temperaturii. Indicatorul luminează intermitent în timpul setării temperaturii.

**Notă:** Modul de setare al temperaturii poate fi setat numai pentru anumite programe, consultați tabelul Programe.

00:00

Afișarea informațiilor privind durata. Afișează durata prestabilită și durata de numărătoare inversă în timpul preparării alimentelor sau al pornirii întârziate sau durata pentru care alimentele sunt menținute calde prin programul „Keep warm” (Păstrare la cald).



După pornirea programului, indică faptul că aparatul de gătit este în funcțiune.

## Setarea duratei și temperaturii pentru gătire - butonul de control TIME/TEMPERATURE (Durată/Temperatură)

- Setarea duratei este cuprinsă între 1 minut și 2 ore (în trepte de minut)
- Setarea temperaturii este cuprinsă în intervalul 40 - 160 °C (în trepte de 1 °C). Se poate seta numai pentru anumite programe, consultați tabelul de mai jos.

Dacă este disponibilă o setare a duratei, rotiți selectorul rotativ pentru a seta durata de gătire dorită.

Mai întâi apăsați butonul rotativ de control și apoi rotiți-l pentru a crește/micșora numărul de minute. Apăsați din nou același buton de control pentru a trece la setarea temperaturii (dacă este disponibilă). Rotiți din nou pentru a crește/reduce temperatura la valoarea dorită.

## Setarea întârzierii gătirii - butonul DELAY (Întârziere) + butonul de control

- Interval de la 1 minut la 24 de ore, în trepte de minut/oră

Dacă doriți ca gătitul să pornească mai târziu în timpul zilei, apăsați butonul **DELAY** (Întârziere).

Apoi utilizați din nou butonul rotativ de control **Time/Temperature** (Durată/Temperatură). Rotiți-l pentru a crește/reduce numărul de minute. Apăsând din nou pe același buton de control veți trece de la setarea minutelor la setarea orelor.

## Setarea intensității presiunii - butonul de control PRESSURE (Presiune)

După apăsarea acestui buton de control, rotiți-l pentru a seta intensitatea dorită a presiunii, consultați recomandările din tabelul de mai jos.

Atunci când gătiți sub presiune, nu uitați să treceți supapa în poziția „CLOSED” (Închis).

## Pornirea programului de gătire

Apăsați butonul **START** (Pornire) pentru a porni cronometrul de întârziere sau pentru a porni gătitul. Acum săgețile din partea de jos a afișajului vor începe să indice că aparatul de gătit sub presiune funcționează.

Atunci când gătitul este finalizat, programul comută automat la modul **Keep Warm** (Păstrare la cald), care va continua până când opriți programul prin apăsarea butonului **CANCEL** (Anulare).

**ATENȚIE:** Atunci când utilizați modul de gătit sub presiune, turnați întotdeauna lichid în vasul interior. Lichidul trebuie să atingă întotdeauna marcajul MIN.

Introduceți vasul interior în aparatul de gătit sub presiune. Atunci când introduceți vasul în aparatul de gătit sub presiune, aveți grijă să nu vărsați lichid. Ștergeți lichidul vărsat cu o lavetă umedă.

### Eliberarea aburilor

Atunci când finalizați gătitul, este necesar să deschideți supapa pentru a elibera aburii. Înainte de a începe, purtați mănuși de protecție sau ceva similar sau utilizați clești de bucătărie. Rotiți supapa la una dintre pozițiile de eliberare a aburilor.

După ce aburii încetează să mai iasă din supapa de eliberare a aburilor, asigurați-vă că indicatorul flotant de presiune a scăzut înainte de a deschide capacul aparatului de gătit sub presiune.

Acum puteți deschide capacul aparatului de gătit sub presiune rotindu-l în sens orar și ridicându-l. Scoateți vasul interior utilizând o lavetă rezistentă la căldură sau mănuși de bucătărie. După utilizarea aparatului de gătit sub presiune, vă rugăm să-l curățați conform instrucțiunilor din capitolul Întreținere din acest manual.

### NU ATINGEȚI NICIODATĂ INDICATORUL FLOTANT DE PRESIUNE ÎN TIMPUL GĂTIRII SAU IMEDIAT DUPĂ GĂTIRE.

**ATENȚIE:** Imediat după gătit, capacul, vasul interior, aparatul de gătit ca atare și alimentele preparate vor fi foarte fierbinți și trebuie manipulate cu atenție.

### Utilizarea funcției de prăjire

**IMPORTANT:** Nu acoperiți niciodată aparatul de gătit sub presiune cu un capac în timpul prăjirii. În cazul în care capacul se află pe aparatul de gătit sub presiune, nu puteți selecta funcția FRY (Prăjire).

- Rotiți capacul în sens orar și scoateți-l.
- Conectați aparatul de gătit sub presiune și, dacă este necesar, porniți de la întrerupătorul de alimentare.
- Turnați o cantitate mică de ulei în vasul interior.
- Rotiți butonul de control pentru a selecta funcția **FRY** (Prăjire).
- Acum puteți seta temperatura și durata de gătit după cum doriți rotind butonul de control în sens orar pentru creștere sau în sens antiorar pentru reducere.
- Apăsăți butonul **START** (Pornire) pentru a porni gătitul. Dacă doriți să terminați ciclul de gătit, apăsați butonul **CANCEL** (Anulare).
- Rețineți că atunci când capacul este scos puteți selecta numai funcțiile **FRY** (Prăjire) și **Keep Warm** (Păstrare la cald).

## PROGRAME DE GĂTIRE CU APARATUL DE GĂTIT SUB PRESIUNE

Funcții	Durată implicită	Durată ajustabilă	Temperatură implicită	Control de temperatură	Nivel de presiune	Gătire întârziată
<b>RICE (OREZ)</b> Gătire de risotto și alte tipuri de mâncăruri cu orez	10	1 minut - 2 ore	145	40 - 160 °C	Ridicat	1-59 minute - 1-24 ore
<b>SOUP (SUPĂ)</b> Gătire de supe și borșuri	25	1 minut - 2 ore	140	Nu este posibil	Ridicat/mediu/scăzut	1-59 minute - 1-24 ore

<b>SIMMER/STEW (Fierbere/Mâncare înăbușită)</b> Gătirea legumelor tocate, a cărnii și a sosurilor	25	1 minut - 2 ore	140	Nu este posibil	Ridicat/mediu/scăzut	1-59 minute - 1-24 ore
<b>SLOWCOOKING</b> (Gătire lentă) Gătirea alimentelor chiar sub punctul de fierbere fără a utiliza funcția de creștere a presiunii, potrivită pentru multe tipuri de mâncăruri diferite, consultați mai jos	3 ore	3 -12 ore	90	65 - 95 °C	Nu este posibil	1-59 minute - 1-24 ore
<b>MULTICOOK</b> Gătirea meselor fără utilizarea presiunii cu posibilitatea de a seta durata, temperatura și pornirea întârziată.	20	1 minut - 8 ore	140	40 - 180 °C	Nu este posibil	1-59 minute - 1-24 ore
<b>JAM (Dulceață/Gem)</b> Gătirea dulceațurilor/ gemurilor, a ketchup-ului sau a chutney-ului	45	1 minut -12 ore	98	40 - 160 °C	Scăzut	Nu este posibil
<b>PORRIDGE (Terci)</b> Gătirea fulgilor de ovăz, pastelor din orez etc.	8	1 minut - 2 ore	90	90 - 140 °C	Scăzut	1-59 minute - 1-24 ore
<b>CAKE (Prăjitură/tort)</b> Coacerea prăjiturilor/ torturilor pufoase.	40	1 minut - 2 ore	140	40 - 180 °C	Nu este posibil	1-59 minute - 1-24 ore
<b>CRISPING (Rumenire)</b> Pentru gătirea mâncărurilor la cuptor, cum ar fi paste coapte, cartofi coptși cu carne, legume cu brânză, musaca etc.	45	1 minut - 2 ore	140	40 - 180 °C	Nu este posibil	1-59 minute - 1-24 ore

<b>FRY (Prăjire)</b> Pentru gătitul brânzeturilor, șnițelelor, ciupercilor, hamburgerilor, conopidei și a altor alimente prăjite sau pentru prăjire pentru cartofi prăjiți, crochete sau cartofi prăjiți americani.	30	1 minut - 2 ore	160	40 - 160 °C	Nu este posibil	Nu este posibil
<b>STEAM (Aburi)</b> Potrivit pentru gătitul mâncărilor de legume sau gătitul găluștelor. Atunci când utilizați această metodă de gătit, rămâne o cantitate substanțială de componente aromatice și vitamine și oligoelemente solubile în apă în alimentele gătit	5	1 minut - 2 ore	140	Nu este posibil	Ridicat	1-59 minute - 1-24 ore
<b>LEGUMES (Legume)</b> Potrivit pentru gătitul legumelor	25	1 minut - 2 ore	145	Nu este posibil	Ridicat/ mediu/ scăzut	1-59 minute - 1-24 ore
<b>KEEP WARM (Păstrare la cald)</b> Această funcție păstrează mâncărurile la cald după finalizarea programului.	Maxim 12 ore	Nu este posibil	70	Nu este posibil	Nu este posibil	Nu este posibil

### Temperaturi recomandate pentru gătitul diferitelor alimente

Temperatură (°C)	Aliment/Metodă de gătit
40	Creșterea aluatului, prepararea iaurtului
45 - 50	Fermentare
55 - 60	Gătirea ceaiului verde, încălzirea alimentelor pentru copii
65 - 70	Gătirea lentă a cărnii într-o pungă (sub vid), formând un pumn
75 - 80	Pasteurizare, gătitul ceaiului alb, gătitul vinului fierț
85 - 90	Gătirea ceaiului roșu, gătitul alimentelor care necesită o gătit îndelungată
95 - 100	Gătirea terciului, prepararea dulcețurilor/gemurilor

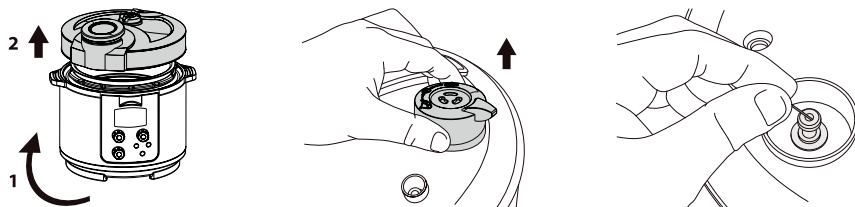
105 - 110	Sterilizare, gătitul aspicurilor și a mâncărilor cu gelatină
115 - 120	Gătirea „rasolurilor”, prepararea siropurilor îndulcite
125 - 130	Gătirea
135 - 140	Prepararea alimentelor pre-prăjite
145 - 150	Gătirea legumelor și a peștelui, prăjirea cărnii în folie
155	Prăjirea legumelor și a peștelui
160	Prăjirea cărnii și a cărnii de pasăre

## ÎNȚREȚINERE ȘI CURĂȚARE

**Important:** După fiecare utilizare a aparatului de gătit sub presiune, trebuie să curățați orice reziduu de alimente sau umezeală de pe toate piesele.

### Scoaterea capacului

- Înainte de curățarea aparatului de gătit sub presiune trebuie să scoateți capacul.
- Rotiți capacul în sens orar până la capăt (1).
- Ridicați capacul (2).

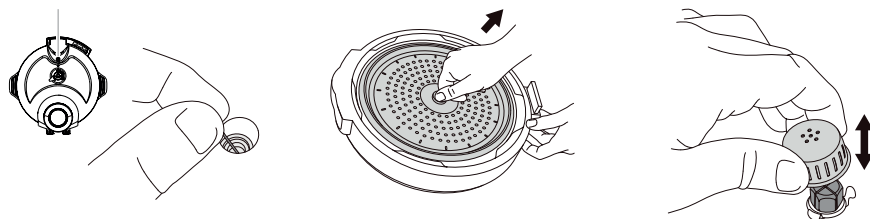


### Scoaterea supapei de presiune

- Apucați părțile laterale ale supapei de presiune și trageți-o în sus până când reușiți să o scoateți. Utilizați un obiect subțire pentru a îndepărta orice murdărie care înfundă supapa.
- Înainte de dezamblare, asigurați-vă întotdeauna că nu există presiune în aparatul de gătit.
- Introduceți supapa împingând-o înapoi în locaș.
- Utilizați un obiect subțire pentru a îndepărta orice murdărie din jurul supapei.
- Introduceți supapa de presiune împingând-o înapoi în locaș.
- Împingeți-o în poziție până când se aude un clic.

### Curățarea indicatorului flotant de presiune

- Curățați indicatorul flotant de presiune prin utilizarea unui obiect subțire pentru a vă asigura că nu există murdărie în interiorul sau în jurul acestuia.
- Verificați dacă supapa poate fi ridicată și dacă cade înapoi fără a se bloca.

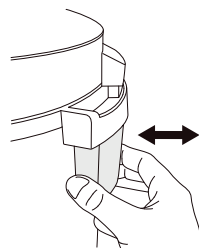
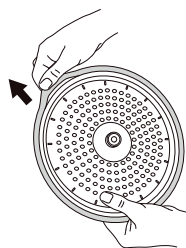


### Scoaterea părții interioare a capacului

- Apucați butonul de cauciuc din partea centrală din interiorul capacului și trageți-l spre exterior.
- Curățați partea interioară a capacului în apă caldă cu săpun.
- Curățați și capacul cu apă caldă cu săpun. Nu utilizați substanțe de curățare agresive.

### Scoaterea garniturii

- Trageți garnitura de cauciuc din părțile laterale ale interiorului capacului.
- Spălați garnitura cu apă caldă cu săpun.
- Puneți la loc garnitura în jurul marginii interioare a capacului.
- Glisați butonul de cauciuc înapoi în poziție în interiorul capacului.
- Puneți interiorul capacului înapoi pe știftul din mijlocul capacului.
- Curățarea corpului aparatului de gătit sub presiune: Nu scufundați niciodată corpul vasului în apă sau în alte lichide.
- Ștergeți suprafața exterioară cu o lavetă umedă și uscați temeinic cu o lavetă moale și uscată. Nu utilizați substanțe de curățare agresive.



### Recipientul de condensare

- În partea din spate a aparatului de gătit sub presiune există un recipient de condensare.
- Trageți în afară recipientul de condensare din suportul de sub balama.
- Spălați recipientul cu apă caldă cu săpun și apoi uscați-l cu o lavetă moale.
- Glisați recipientul de condensare înapoi în poziție pe partea inferioară a balamalei.

### Remarci suplimentare privind curățarea

- Asigurați-vă că indicatorul flotant de presiune de pe capacul aparatului de gătit sub presiune nu este înfundat și se poate deplasa liber în sus și în jos, ștergeți-l dacă este necesar.
- Puteți scufunda complet în apă vasul interior și capacul în timpul curățării. Clătiți vasul interior și capacul sub jet de apă fierbinte utilizând doar un detergent neagresiv și o lavetă moale sau un burete moale.
- Nu utilizați substanțe de curățare sub formă de pulbere, bicarbonat de sodiu sau înălbitor. Nu utilizați niciodatăampoane de curățare.
- Ștergeți corpul aparatului cu o lavetă moale umedă și asigurați-vă că îndepărtați resturile de alimente grase.
- **PROTEJAȚI CORPUL APARATULUI DE CONTACTUL DIRECT CU APA ȘI ALTE LICHIDE.**

## DEPANARE

Problemă	Soluție
Capacul nu se închide corespunzător.	Verificați dacă partea interioară a capacului și garnitura sunt fixate corect în poziție.
Capacul este dificil de scos	Indicatorul flotant de presiune nu a scăzut. Asigurați-vă că presiunea a scăzut la un nivel normal. <b>NU DESCHIDEȚI NICIODATĂ CAPACUL UTILIZÂND FORȚA</b>

Aburii sunt eliberați sub capac în timpul gătitului.	Asigurați-vă că garnitura este instalată corect și nu este uzată. Asigurați-vă că toate resturile de alimente au fost eliminate din garnitură.
Supapa flotantă nu se ridică.	Nu există suficiente alimente sau suficient lichid în vasul interior.
Afișajul arată E1, E2, E3 sau E4.	Aceasta este o eroare de sistem - deconectați aparatul de gătit sub presiune, lăsați-l să se răcească și închideți capacul. E1: Întrerupere în circuitul senzorului E2: Scurtcircuit în circuitul senzorului E3: Supraîncălzire E4: Funcționarea defectuoasă a întrerupătorului de semnal

## SPECIFICAȚII TEHNICE

Sursă de alimentare cu energie	220–240 V ~ 50/60 Hz
leșire	1000 W
Volum maxim total	5,7 l
Presiune	49-90 kPa
Presiune de funcționare	50 kPa
Presiune maximă PS	105 kPa

## UTILIZAREA ȘI ELIMINAREA LA DEȘEURI

Hârtie de ambalare și carton ondulat - livrați la centrele de colectare a deșeurilor obișnuite. Folie de ambalare, saci din polietilenă, articole din plastic - aruncați în recipientele de reciclare a materialelor din plastic.

## ELIMINAREA PRODUSELOR LA SFÂRȘITUL DURATEI DE VIAȚĂ

**Eliminarea echipamentelor electrice și electronice (valabilă în țările membre ale UE și în alte țări europene cu un sistem de reciclare implementat)**

Simbolul reprezentat pe produs sau pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie tratat drept deșeu menajer. Predați produsul la locația specificată pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Preveniți impactul negativ asupra sănătății oamenilor și asupra mediului prin reciclarea corespunzătoare a produsului dumneavoastră. Reciclarea contribuie la conservarea resurselor naturale. Pentru mai multe informații privind reciclarea acestui produs, consultați autoritatea locală, organizația de procesare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.



08/05

Acest produs respectă directivele UE privind compatibilitatea electromagnetică și siguranța electrică.



Manualul de utilizare este disponibil la [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Ne rezervăm dreptul de a efectua modificări ale textului și ale parametrilor tehnici.



## ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

**Уважно прочитайте та зберігайте для подальшого використання!  
ДОТРИМУЙТЕСЬ ЦИХ ІНСТРУКЦІЙ.**

**Попередження:** Заходи та інструкції з техніки безпеки, які містяться у цьому керівництві, не включають всі умови та ситуації, які можуть виникати. Користувач має розуміти, що здоровий глузд, увага та безпека є факторами, які не можуть бути інтегровані у товар. Тому, користувач(і), які використовують побутовий прилад, мають забезпечити ці фактори. Ми не несемо відповідальності за пошкодження, отримані під час транспортування, через невірне використання, модифікації або налаштування будь-якої частини побутового приладу.

Під час використання приладу необхідно дотримуватися основних правил техніки безпеки, включаючи наступні:

1. Переконайтеся, що напруга у розетці відповідає напрузі, яка вказана на етикетці побутового приладу, та що розетка правильно заземлена. Розетка має бути встановлена відповідно до електричних правил та норм у відповідності до EN.
2. Не вмикайте побутовий прилад до розетки, яка має таймер або має дистанційне управління.
3. Не занурюйте побутовий прилад та силовий кабель у рідини, не залишайте під дощем або у вологих приміщеннях, та використовуйте воду для приготування лише у відповідності до інструкцій, зазначених у керівництві.
4. Не занурюйте базу у воду та не наливайте рідину у корпус рисоварки. Для рідини призначено лише ємність для приготування.
5. Не використовуйте побутовий прилад поблизу води, у ванних кімнатах, душових або поблизу басейнів, де прилад може впасти у воду або на нього можуть попасти краплі води.

6. Не згинайте силовий кабель на краю стола або інших гострих краях, не скручуйте та не залишайте його поблизу гарячих поверхонь.
7. Регулярно перевіряйте силовий кабель, виделку та весь побутовий прилад на наявність ознак пошкодження. Якщо ви знайшли пошкодження, негайно перестаньте використовувати побутовий прилад та зверніться до сервісного центру.
8. Ніколи не використовуйте побутовий прилад, якщо пошкоджено силовий кабель або виделку, якщо прилад впав або має інші пошкодження, або якщо прилад працює невірно. **Всі ремонтні роботи, включаючи заміну кабелю, мають виконуватися у професійному сервісному центрі! Не знімайте захисні кришки побутового приладу через ризик отримання електричного шоку!**
9. Не використовуйте пошкоджену або зламану кришку або ємність для приготування.
10. Не намагайтеся ремонтувати або модифікувати побутовий прилад самостійно або замінювати його частини. Прилад не містить частин, які можуть бути відремонтовані користувачем.
11. Використання аксесуари та приладдя, які не рекомендоване виробником, може бути небезпечним для користувача та майна.
12. Використовуйте лише запчастини, надані виробником для відповідної моделі. Завжди використовуйте корпус та кришку від одного виробника, які є сумісними між собою.
13. Втручатися у системи безпеки можна лише відповідно до інструкцій, зазначених у цьому керівництві.
14. Завжди використовуйте побутовий прилад на рівній, стабільній поверхні, щоб попередити його перегортання та розливання гарячих рідин. Не використовуйте прилад у раковині, у місцях зливу або на інших місцях з нерівними поверхнями.
15. Не розміщуйте побутовий прилад у місцях, де можуть бути високі температури від пічі, радіаторів, газових приборів, тощо.
16. Не розміщуйте побутовий прилад на електричних чи газових пічах або духовках. Не ставку скороварку на розігріту піч.

17. Не ставте на побутовий прилад предмети, не використовуйте поблизу стін, фіранок, тощо.
18. Не використовуйте на вулиці. Зберігайте прилад у приміщенні сухому місці.
19. Побутовий прилад призначено для побутового використання та інших аналогічних видів використання:
  - кухонні кутки у крамницях, офісах та на інших робочих місцях,
  - побутові прилади, які використовуються у сільському господарстві,
  - побутові прилади, які використовуються гостями у готелях, мотелях та інших місцях проживання,
  - Побутові прилади, які використовуються у закладах типу «постіль та сніданок».
20. Під час роботи побутовий прилад нагрівається. Це може призвести до ризику отримання опіків. При переміщенні скороварки, яка знаходиться під тиском, будьте максимально обережні, та переміщуйте скороварку лише у разі крайньої потреби. Не торкайтеся гарячих поверхонь. Завжди використовуйте ручки та кнопки. Використовуйте відповідні засоби захисту, як наприклад, кухонні рукавиці.
21. Не намагайтеся переносити побутовий прилад, коли він працює або гарячий.
22. Будьте обережні, пар, який виходить з побутового приладу, дуже гарячий! Якщо з клапану виходить пар, тримайте побутовий прилад на безпечній відстані від себе, щоб уникнути опіків. Не накривайте отвори.
23. Обережно підійміть кришку та нахиліть її таким чином, щоб пар було направлено не у вашу сторону для попередження опіків. Вода з кришки має стікати лише у контейнер для приготування, а не у корпус побутового приладу.
24. Якщо ви не використовуєте побутовий прилад, вимкніть його та від'єднайте від розетки. Для від'єднання силового кабелю тягніть за виделку та ніколи не тягніть за кабель.

25. Перед очищенням та зберіганням вимкніть скороварку, від'єднайте її та дайте охолонути.
26. ECG не несе відповідальності за пошкодження або травми, отримані через необачність або невірне використання. Перед використанням уважно прочитайте всі інструкції та інформацію.
27. Якщо побутовий прилад не працює:
  - Не залишайте прилад без уваги.
  - Не залишайте дітей поблизу скороварки без уваги.
28. Діти не повинні використовувати цей побутовий прилад. Тримайте побутовий прилад та джерело живлення в місці, недосяжному для дітей. Побутовий прилад може використовуватися особами зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими спроможностями, якщо вони знаходяться під наглядом або після отримання інструкцій щодо безпечного використання побутового приладу та розуміючи потенційні небезпеки. Діти не повинні гратися з побутовим приладом.
29. Не використовуйте побутовий прилад для інших цілей, окрім вказаної.

**Do not immerse in water! - Не занурюйте у воду!**

### УВАГА

Під час використання поверхні, відмічені таким символом, стають гарячими.



**НЕБЕЗПЕКА для дітей:** Діти не повинні гратися з пакувальним матеріалом. Не дозволяйте дітям гратися з пластиковими коробками. Ризик удушення.

## ДОДАТКОВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Уважно прочитайте та дотримуйтесь їх

1. Лінії регулятора тиску, які дозволяють пару виходити, необхідно перевіряти перед кожним використанням для гарантії того, що вони не заблоковані. Див. інструкції з використання та обслуговування.

2. Використання скороварки з закритою кришкою без ущільнення заборонено.
3. Ніколи не застосовуйте силу, щоб відкрити скороварку. Не відкривайте скороварку, не переконавшись, що ризик усередині повністю скинуто. Див. **інструкції з експлуатації**.

### **Цей прилад готує під тиском.**

4. Невірне використання скороварки може призвести до отримання опіків. Перед кожним використанням перевіряйте, щоб клапан тиску не був засмічений. Див. «Інструкції з використання».
5. Перед кожним використанням перевіряйте, щоб скороварка була надійно закрита, а клапан тиску було вірно встановлено. Див. **інструкції з використання**.
6. Ніколи не під'єднуйте та не вмикайте побутовий прилад без ємності, яка вірно встановлена у корпус побутового приладу.
7. Не вмикайте побутовий прилад з пустим контейнером (без води). Це може викликати серйозні пошкодження.
8. **Смаження або смаження у фритюрі під тиском (або з зачиненою кришкою) заборонено.**
9. Не переповнюйте внутрішню каструлю. Загальна кількість їжі не має перевищувати лінію МАКС (2/3 об'єму) або **максимальна допустима кількість олії 3 л**.
10. Загальна кількість їжі, яка легко збільшується в об'ємі (наприклад, бобові, рис або зневоднені овочі), не має перевищувати 1/2 об'єму каструлі.
11. Продукти, верхній шар яких має бути знятий (наприклад, сосиски, курка або фрукти) ПОВИННІ бути почищені до приготування. Якщо верхній шар не проколото, це може призвести до суттєвого збільшення об'єму їжі та розбризкування гарячої їжі після відкриття кришки. Ви можете отримати опіки. Ніколи не проколюйте шкірку, яка роздута. Ви можете отримати опіки.
12. Під час приготування пасти обережно струсіть скороварку перед відкриттям, щоб уникнути вистрибування їжі.

### 13. Будьте особливо уважні під час приготування особливих типів продуктів, як наприклад, горох, яблука, ягоди, вівсянка, злакові або паста, які під час приготування утворюють пінку. Пінка може засмітити запобіжний клапан.

#### Способи скидання тиску

Коли програма приготування завершена та розпочався процес скидання тиску, натисніть кнопку **Відміна**, щоб скасувати функцію «Збереження тепла».

Для зняття клапану тиску завжди використовуйте кухонні шпичці, та користуйтеся кухонними рукавицями для переведення клапану тиску у положення «ВІДКРИТО». Це захистить вас від гарячого пару. Клапан злегка підіймається та виходить пар. Кришка не буде відчинена доки увесь пар не виїде, а тиск не буде скинуто.

Коли тиск у скороварці падає до безпечної відмітки, плаваючий клапан повертається на кришку, а штифт, розташований ззаду кришки, виштовхується.

Після того, як пар перестає виходити з плаваючого клапану, перед тим, як відкрити кришку, переконайтеся, що клапан повністю опущено. Див. малюнок праворуч.

Коли ви відкриваєте кришку, їжа буде гарячою. Завжди використовуйте рукавиці та фартух, щоб захистити себе від розбризкування гарячої їжі.



#### Швидке скидання

Рекомендовано для швидкого приготування та приготування на пару, включаючи овочі та морепродукти.

Після відключення функції «Збереження тепла» переведіть клапан тиску у відкрите положення, та відкрийте кришку лише після виходу всього пару та падіння плаваючого індикатора тиску. Залиште скороварку на 1-2 хвилини. Зараз ви можете відкрити кришку. Якщо кришка не відкривається, почекайте ще кілька хвилин та спробуйте знову. **Ніколи не намагайтеся з силою відкривати кришку тому, що заблокована кришка - це ознака того, що всередині скороварки все ще високий тиск.**

#### Повільне скидання

Рекомендовано для продуктів зі шкіркою (наприклад, сосиски, курка або фрукти) та продуктів з високим вмістом рідини або крохмалю (наприклад, вівсянка, супи, паста, рис та фрукти, а також такі делікатні продукти, як м'ясо та картопля).

Такі продукти під тиском можуть сильно збільшуватися в об'ємі, що може призвести до вихлюпування гарячої рідини або продуктів після відкриття кришки. Для попередження вихлюпування залишайте клапан скидання тиску закритим після завершення функції «Збереження тепла» та дочекайтеся природного скидання тиску. Це може зайняти до 15 хвилин. Це залежить від продуктів. Після того, як плаваючий індикатор тиску впав, відкрийте клапан скидання тиску та переконайтеся, що тиск скинуто. Зараз ви можете відкрити кришку. Якщо кришка не відкривається, почекайте ще кілька хвилин та спробуйте знову. Ніколи не намагайтеся з силою відкривати кришку тому, що заблокована кришка - це ознака того, що всередині скороварки все ще високий тиск. Зачекайте як мінімум 15 хвилин.

Для обох способів перед тим, як відкрити кришку, обережно струсіть скороварку та тримайтеся за ручку скороварки для випуску залишкового пару. Пам'ятайте, що залишковий пар також може знаходитися під приготованою їжею. Без струшування цей пар може вийти на поверхню навіть на кілька секунд після відкриття кришки.

## НИКОЛИ НЕ ВІДКРИВАЙТЕ КРИШКУ СИЛОЮ!

### Функції забезпечення безпеки

Клапан скидання тиску автоматично відкривається, коли тиск всередині скороварки підіймається вище певного рівня.

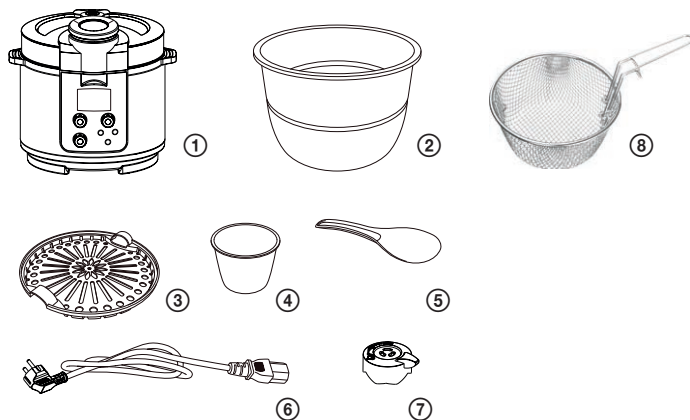
У разі несправності клапану тиску відкривається кришка для скидання тиску всередині скороварки. У цьому випадку клапан тиску є несправним та має бути замінений.

Скороварка має функцію запобіжного вимикання, якщо температура стає занадто високою. Нагрівання не буде знову розпочато до того часу, доки температура не повернеться до нормального рівня.

Якщо ця функція не працює, скороварка вимкнеться, не буде вмикатися та має бути замінена.

Ви не можете відкрити кришку, якщо тиск всередині дуже високий.

### ВМІСТ КОМПЛЕКТУ



1. Скороварка
2. Внутрішня каструля
3. Пластиковий паровий кошик
4. Мірний стакан
5. Ложка
6. Силовий кабель
7. Клапан тиску
8. Кошик для смаження зі з'ємним тримачем

### ПОЧАТОК РОБОТИ

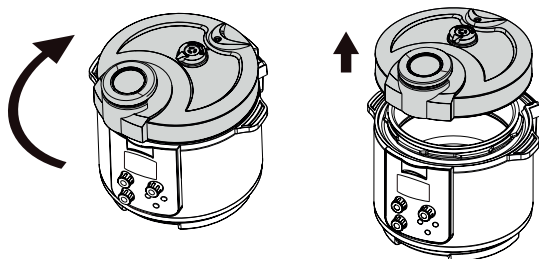
Прочитайте всі інструкції та важливу інформацію з безпеки.

Змініть все пакування, включаючи етикетки та стікери, та протріть поверхню вологою серветкою. Переконайтеся, що всі частини знаходяться у гарному стані.

**Примітка:** Все приладдя знаходиться всередині скороварки. Дістаньте його з внутрішньої каструлі та промийте теплою водою та губкою. Добре споласніть миючий засіб та ретельно все витріть. Не використовуйте абразивні чистячі засоби, дротові щітки або металеві предмети, які можуть пошкодити антипригарну поверхню. Не використовуйте посудомийну машину.

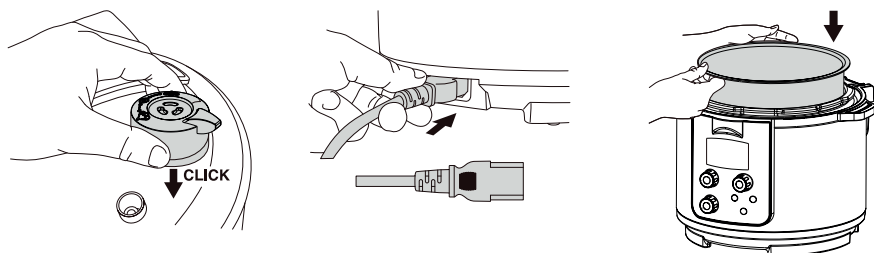
- Ніколи не занурюйте побутовий прилад, кабель або виделку у воду.
- Розташуйте скороварку на рівній, жаростійкій та негорючій поверхні.

## Відкриття скороварки

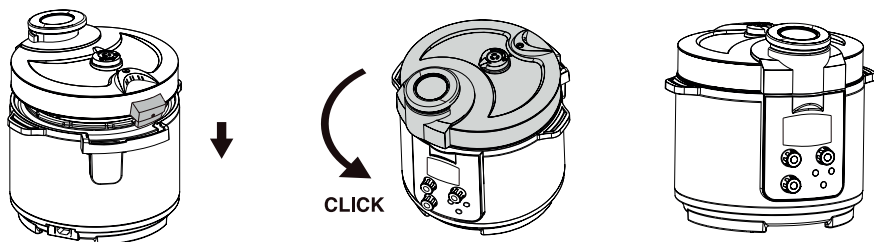


Щоб відкрити кришку, поверніть ручку нагорі за годинниковою стрілкою. Потім підійміть кришку.

## Збірка скороварки



- Вставте клапан тиску у велике поглиблення на верхній частині кришки скороварки.
- Натисніть на клапан, щоб він встав на місце, про що свідчить клацання.
- Під'єднайте силовий кабель до отвору, що знаходиться на задній стінці скороварки, як показано на малюнку. Інший кінець силового кабелю під'єднайте до розетки.
- Вставте внутрішню каструлю до скороварки.
- **Завжди спочатку під'єднайте кабель до скороварки, а потім до розетки.**



- Поверніть кришку скороварки на місце.
- Переконайтеся, що замки ззаду отворів кришки встроєні у пази ззаду скороварки.
- Перевірте, щоб запобіжний штифт, розташований ззаду кришки, було зафіксовано всередині після закриття.
- Поверніть кришку проти годинникової стрілки доки вона не буде зафіксована на місці.
- Скороварка готова до використання.

## Перед першим використанням

- Зніміть кришку та налійте 2 літри води у внутрішню каструлю скороварки.
- Встановіть кришку та зафіксуйте її, повернувши проти годинникової стрілки.



- Якщо необхідно, ввімкніть скороварку на задній стороні з'єднання силового кабелю.
- Переведіть клапан тиску у положення «ЗАКРИТО».
- Поверніть регулятор для вибору програми **ТУШКУВАТИ/СУП**.
- Для запуску обраної програми натисніть кнопку **СТАРТ**.
- Коли програма завершена, пролунає звуковий сигнал.
- Для відключення функції «Збереження тепла» натисніть кнопку **ВІДМІНА**.

### Скидання пару

- Зараз вам необхідно відкрити клапан скидання тиску. Перед тим, як почати, одягніть захисні рукавиці або використовуйте кухонні щипці. Переведіть клапан у положення «ВІДКРИТО».
- Дайте скороварці охолонути впродовж 15 хвилин.
- Відкрийте кришку, повернувши її за годинниковою стрілкою, а потім зніміть.
- Дістаньте та спустоште внутрішню каструлю, використовуючи рукавиці або жаростійку серветку.
- Ретельно вимийте внутрішній клапан та кришку скороварки.

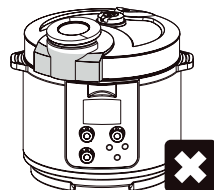
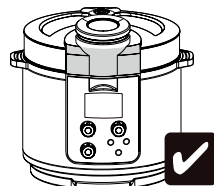
## ВИКОРИСТАННЯ СКОРОВАРКИ

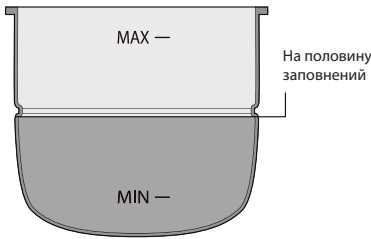
### ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ, ЯКИХ НЕОБХІДНО ДОТРИМУВАТИСЯ:

**ЗАВЖДИ** перевіряйте перед приготування, щоб:

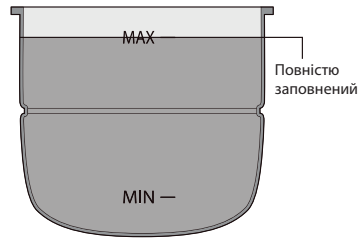
- **ВНУТРІШНЯ КАСТРУЛЯ** була надійно зафіксована на місці;
- кришка була надійно закрита, див. малюнок та інструкції нижче;
- загальна кількість продуктів:
  - не перевищували макс. лінію (2/3 об'єму каструлі)
  - не перевищувала ½ об'єму каструлі у разі якщо продукти легко збільшуються в об'ємі (бобові, фрукти...)
  - не перевищувала 3 л олії
  - каструля заповнено щонайменше до лінії МІН.
- Всі запобіжні елементи (клапан та індикатор тиску) не засмічені та чисті.

Дістаньте внутрішню ємність та покладіть у неї продукти. Не використовуйте внутрішню ємність для промивання продуктів. Промивайте такі продукти, як рис або бобові, під проточною водою у ситі.





Боби, рис, паста, бобові та вівсянка

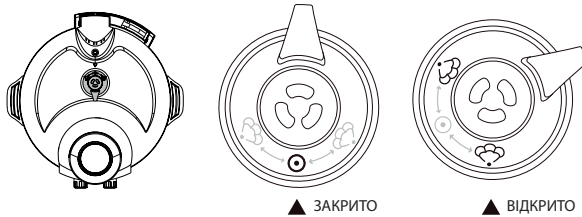


Все інше

У більшості випадків кількість води та сирих продуктів становить 1: 1. Для приготування вівсянки співвідношення води та вівсянки має бути 8: 1. Звісно, співвідношення для різних продуктів може дещо відрізнятись, та відповідно до власного досвіду та смаку ви можете коригувати співвідношення води та сирих продуктів.

Перед тим, як повернути внутрішню ємність до скороварки, протріть поверхню нагрівача, зовнішню поверхню та низ ємності, та переконайтеся, що до поверхонь нічого не прилипло. Поверніть внутрішню кастрюлю після встановлення у скороварку, щоб переконаватися, що внутрішній контейнер надійно контактує з поверхнею нагрівального елемента.

Закрийте кришку. Перед тим, як закрити, переконайтеся, що ущільнення вірно вставлено, та трохи поверніть накладку проти злипання (див. розділ «Очищення та обслуговування»), щоб перевірити вірність встановлення на проміжному сталевому кільці. Закрийте кришку, повернувши її проти годинникової стрілки доки не почуєте «кляцання»



Перед початком готування кришка має бути повністю закрита. Обережно опустіть кришку та поверніть її проти годинникової стрілки доки вона не буде зафіксована на місці.

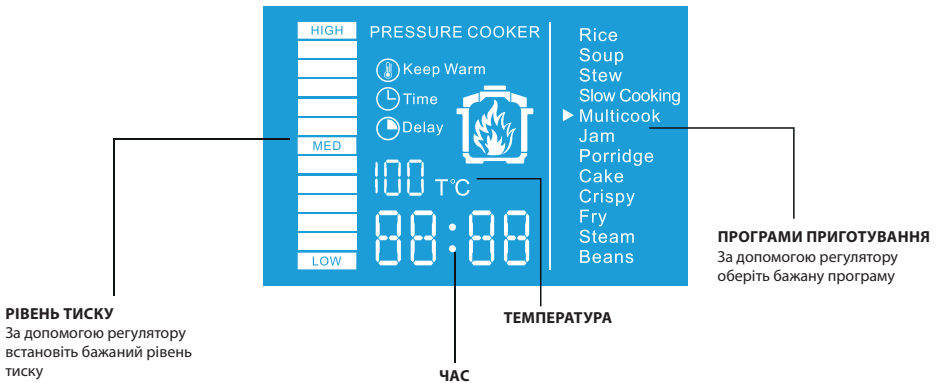
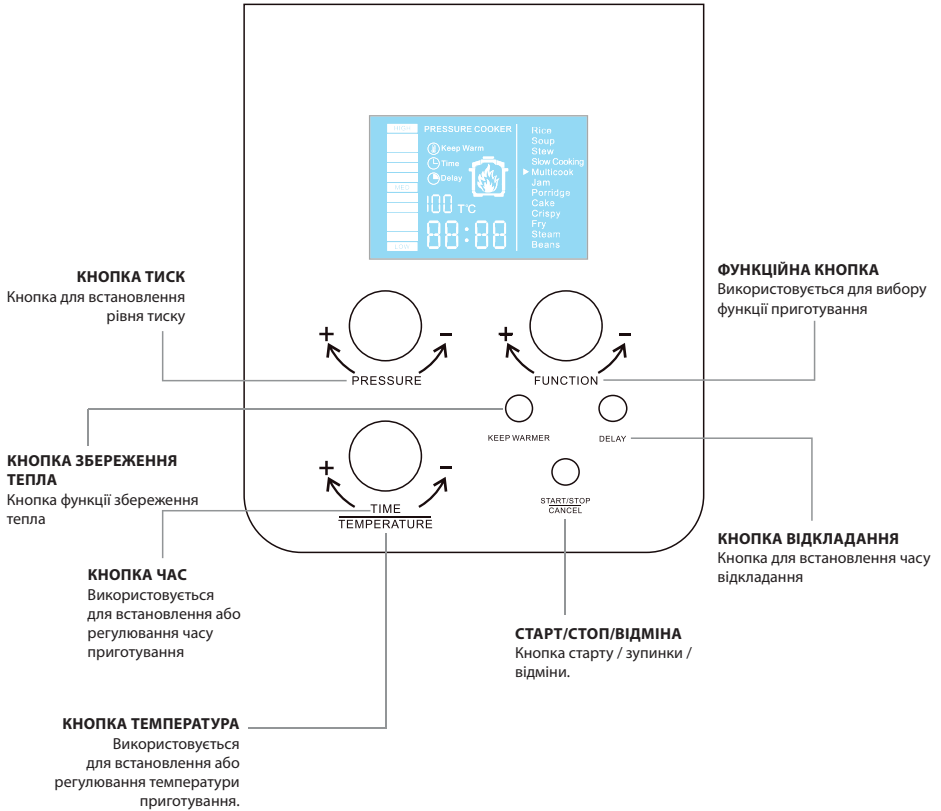
Перевірте, щоб клапан тиску був у закритому положенні (під час готування під тиском) та вірно встановлений.

Щоб готувати під тиском, ви ПОВИННІ повернути клапан скидання тиску у закриті положення, як зазначено на клапані.


### Вибір програми приготування

Оберіть програму приготування, яку ви хочете використовувати, за допомогою панелі управління, яка описана у наступному розділі.

# Панель управління



 **Keep Warm** Означає, що ввімкнена функція «збереження тепла».

 **Time** Індикатор налаштування часу. Під час встановлення індикатор мерехтить.

Режим відкладеного запуску.

 **Delay** Якщо активовано відкладений запуск, на дисплеї з'являється зворотній відлік часу.

**Примітка:** Режим відкладеного запуску може бути встановлений лише для деяких програм, див. таблицю «Програма».

Перегляд встановленої температури.

100

**Примітка:** Налаштування температури є доступними лише для деяких програм, див. таблицю «Програма».

T °C

Індикатор налаштування температури. Під час встановлення температури індикатор мерехтить.

**Примітка:** Режим налаштування температури може бути встановлений лише для деяких програм, див. таблицю «Програма».

00:00

Відображення інформації про час. Показує попередньо встановлений час та зворотній відлік часу під час приготування їжі або відкладеного запуску, або час, впродовж якого їжа підігрівається програмою «**Збереження тепла**».



Після запуску програми вказує, що сковарка працює.

### Налаштування часу та температури приготування - регулювання ЧАСУ / ТЕМПЕРАТУРИ

- Час може бути встановлений у діапазоні від 1 хвилини до 2 годин (з кроком одна хвилина)
- Температура може бути встановлена у діапазоні 40 - 160 °C (з кроком 1 °C). Можна встановити лише для деяких програм, див. таблицю нижче.

Якщо доступне налаштування часу, поверніть ручку управління для встановлення бажаного часу приготування.

Спочатку натисніть на ручку управління, а потім поверніть її для збільшення / зменшення кількості хвилин. Знову натисніть на елемент управління, щоб пропустити налаштування температури (якщо доступно). Знову поверніть для збільшення / зменшення температури до бажаного значення.

### Налаштування відкладеного приготування - кнопку ВІДКЛАДЕННЯ + управління

- Діапазон від 1 хвилини до 24 годин, крок - хвилина / година

Якщо ви хочете, щоб приготування було розпочато пізніше, натисніть кнопку **ВІДКЛАДЕННЯ**.

Потім знову використовуйте ручку управління **Час/Температура**. Поверніть для збільшення / зменшення кількості хвилин. Знову натисніть на той самий елемент управління, щоб перейти з налаштування хвилин до налаштування годин.

### Налаштування інтенсивності тиску - управління ТИСКОМ

Після натискання цього елемента управління поверніть його для встановлення бажаної інтенсивності тиску, див. рекомендації у таблиці нижче.

Під час приготування під тиском не забудьте встановити клапан у положення «ЗАКРИТО».

### Запуск програми приготування

Для запуску таймеру відкладення або запуску приготування натисніть кнопку **СТАРТ**. Стрілки вниз дисплею почнуть показувати, що сковарка працює. Коли приготування завершено, програма автоматично перейде до режиму **Збереження тепла**, який буде працювати доки ви не зупините програму, натиснувши кнопку **ВІДМІНА**.

**УВАГА:** Під час використання режиму скороварки завжди наливайте рідину в каструлю. Рівень рідини завжди має досягати відмітки MIN.

Вставте внутрішню каструлю до скороварки. Під час встановлення каструлі у скороварку будьте обережні, що рідина на пролилася. Якщо рідина пролилася, витріть її.

### Скидання пару

Коли приготування завершено, необхідно відкрити клапан для скидання пару. Перед тим, як почати, одягніть захисні рукавиці або використовуйте кухонні щипці. Поверніть клапан у одне з положень скидання пару.

Після того, як пар перестав виходити з клапану для скидання пару, переконайтеся, що плаваючий індикатор тиску впав, а потім відкривайте кришку скороварки.

Ви можете відкрити кришку скороварки, повернувши її за годинниковою стрілкою та піднявши її. Дістаньте внутрішню каструлю за допомогою жаростійкої серветки або кухонних рукавиць. Після використання скороварки очистіть її відповідно до інструкцій, зазначених у розділі «Обслуговування» цього керівництва.

### НИКОЛИ НЕ ТОРКАЙТЕСЯ ПЛАВАЮЧОГО ІНДИКАТОРУ ТИСКУ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ АБО ОДРАЗУ Ж ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ.

**УВАГА:** Одразу ж після приготування кришка, внутрішня каструля, сама скороварка та приготована їжа можуть бути дуже гарячими та з ними необхідно бути дуже уважними.

### Використовування функції смаження

**ВАЖЛИВО:** Ніколи не закривайте скороварку кришкою під час смаження. Якщо скороварка закрита кришкою, ви не можете обрати функцію СМАЖЕННЯ.

- Поверніть кришку за годинниковою стрілкою та зніміть її.
- Під'єднайте скороварку до розетки та, якщо необхідно, ввімкніть вимикач.
- Налийте трохи олії у внутрішню каструлю.
- Поверніть регулятор для вибору функції **СМАЖЕННЯ**.
- Ви можете встановити температуру та час приготування за вашим бажанням, повернувши регулятор за годинниковою стрілкою для збільшення або проти годинникової стрілки для зменшення.
- Для початку готування натисніть кнопку **СТАРТ**. Якщо ви хочете завершити цикл приготування, натисніть кнопку **ВІДМІНА**.
- Пам'ятайте, що, коли кришка знята, ви можете обрати лише функції **СМАЖЕННЯ** та **Збереження тепла**.

## ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ СКОРОВАРКИ

Функції	Стандартний час	Час, що регулюється	Стандартна температура	Регулювання температури	Рівень тиску	Відкладене приготування
<b>РИС</b> Приготування ризотто та інших страв з рису	10	1 хв - 2 год	145	40 - 160 °C	Високий	1-59 хв, 1-24 год
<b>СУП</b> Приготування супів та бульйонів	25	1 хв - 2 год	140	Неможливо	Високий / середній / низький	1-59 хв, 1-24 год
<b>ПОВІЛЬНЕ КІПІННЯ/ ТУШКУВАННЯ</b> Приготування тушкованих овочів, м'яса та соусів	25	1 хв - 2 год	140	Неможливо	Високий / середній / низький	1-59 хв, 1-24 год

<b>ПОВІЛЬНЕ ПРИГОТУВАННЯ</b> Приготування їжі нижче температури кипіння без використання функції збільшеного тиску, підходить для багатьох типів різних страв, див. нижче	3 години	3-12 год	90	65 - 95 °C	Неможливо	1-59 хв, 1-24 год
<b>МУЛЬТІ ПРИГОТУВАННЯ</b> Приготування страв без використання тиску з можливістю встановлення часу, температури та відкладеного запуску.	20	1 хв - 8 год	140	40 - 180 °C	Неможливо	1-59 хв, 1-24 год
<b>ДЖЕМ</b> Приготування джемів, кетчупу або чатні	45	1 хв - 12 год	98	40 - 160 °C	Низький	Неможливо
<b>ВІВСЯНКА</b> Приготування вівсянки, рисової пасти, тощо.	8	1 хв - 2 год	90	90 - 140 °C	Низький	1-59 хв, 1-24 год
<b>ВИПІЧКА</b> Випікання бісквітів.	40	1 хв - 2 год	140	40 - 180 °C	Неможливо	1-59 хв, 1-24 год
<b>СКОРИНКА</b> Для приготування запечених страв, як наприклад, запечена паста, картопля з м'ясом, овочі з сиром, мусака, тощо.	45	1 хв - 2 год	140	40 - 180 °C	Неможливо	1-59 хв, 1-24 год
<b>СМАЖЕННЯ</b> Для приготування смажених сирів, шнітцелів, грибів, гамбургерів, кольорової капусти та інших продуктів або смаження картоплі фрі або крокетів.	30	1 хв - 2 год	160	40 - 160 °C	Неможливо	Неможливо

<b>ПАР</b> Підходить для приготування страв з овочів або приготуванняпельменів. Під час використання цього способу приготування суттєва кількість ароматичних компонентів та вітамінів та малих елементів, розчинних у воді, залишається у приготуванні їжі	5	1 хв - 2 год	140	Неможливо	Високий	1-59 хв, 1-24 год
<b>БОБОВІ</b> Підходить для приготування бобових	25	1 хв - 2 год	145	Неможливо	Високий / середній / низький	1-59 хв, 1-24 год
<b>ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА</b> Підігріває страви після завершення програми.	макс. 12 год	Неможливо	70	Неможливо	Неможливо	Неможливо

### Рекомендовані температури для приготування різних продуктів

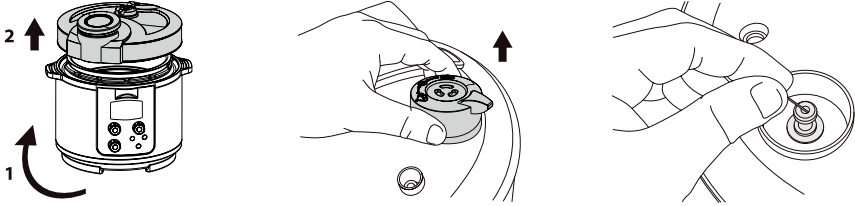
Температура (°C)	Продукти/Спосіб приготування
40	Підймання тіста, приготування йогурту
45 - 50	Ферментація
55 - 60	Приготування зеленого чаю, підігрівання їжі для дітей
65 - 70	Повільне приготування м'яса у рукаві (сувід), приготування пуншу
75 - 80	Пастеризація, приготування білого чаю, глінтвейну
85 - 90	Приготування червоного чаю, приготування продуктів, які готуються впродовж тривалого часу
95 - 100	Приготування вівсянки, джемів
105 - 110	Стерилізація, приготування холодцю та страв з желатином
115 - 120	Приготування рульки, солодких сиропів
125 - 130	Запікання
135 - 140	Приготування попередньо засмажених продуктів
145 - 150	Приготування овочів та риби, запікання м'яса у фользі
155	Смаження овочів та риби

## ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

**Важливо:** Після кожного використання скороварки ви повинні прибирати будь-які залишки продуктів або вологу зі всіх частин.

### Зняття кришки

- Перед очищенням скороварки необхідно зняти кришку.
- Повністю поверніть кришку за годинниковою стрілкою (1).
- Підійміть кришку (2).

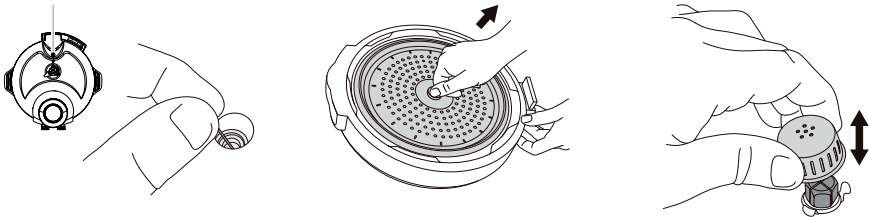


### Зняття клапану тиску

- Візьміть клапан тиску з двох сторін та потягніть вгору. За допомогою тонкого предмету видаліть бруд з клапану.
- Перед розбіркою завжди перевіряйте, щоб у скороварці не було тиску.
- Вставте клапан проштовхнувши його у отвір.
- За допомогою тонкого предмету видаліть бруд навколо клапану.
- Вставте клапан тиску проштовхнувши його у отвір.
- Натискайте доки він не стане на місце.

### Очищення плаваючого індикатора тиску

- Очищуйте плаваючий індикатор тиску за допомогою тонкого предмета, щоб навкруги нього не було бруду.
- Перевірте, щоб клапан можна було підняти та щоб він повертався назад без застрівання.



### Зняття внутрішньої частини кришки

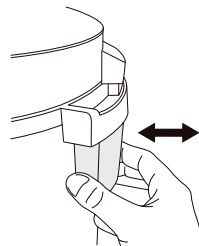
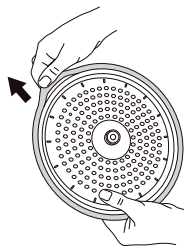
- Візьміться за гумову ручку у центрі внутрішньої частини кришки та потягніть.
- Очистіть внутрішню частину кришки у теплій воді з милом.
- Очистіть кришку також у теплій воді з милом. Не використовуйте агресивні миючі засоби.

### Зняття ущільнення

- Зніміть гумове ущільнення з боків всередині кришки.
- Промийте ущільнення у теплій воді з милом.
- Поверніть ущільнення на місце навкруги краю внутрішньої частини кришки.
- Поверніть гумову ручку на місце всередині кришки.



- Поверніть внутрішню частину кришки назад на штифт у центрі кришки.
- Очищення корпусу скороварки: Ніколи не занурюйте корпус каstrули у воду або інші рідини.
- Протирайте зовнішню поверхню за допомогою зволоженої серветки та ретельно витирайте сухою м'якою серветкою. Не використовуйте агресивні миючі засоби.



### Контейнер для конденсату

- Позаду скороварки є контейнер для конденсату.
- Витягніть контейнер для конденсату з підставки на петлях.
- Промийте контейнер у теплій воді з милом, а потім витріть сухою м'якою серветкою.
- Поверніть контейнер для конденсату назад на петлі.

### Додаткові примітки з очищення

- Перевірте, щоб плаваючий індикатор тиску на кришці скороварки не був засміченим та міг вільно підійматися та опускатися. Протріть у разі потреби.
- Під час очищення ви можете занурювати внутрішню каstrулю та кришку повністю у воду. Споласніть внутрішню каstrулю та кришку під проточною водою з використанням лише м'якого миючого засобу та м'якої серветки або губки.
- Не використовуйте порошкові чистячі засоби, бікарбонат натрію або відбілювач. Ніколи не використовуйте чистячі серветки.
- Протріть корпус побутового приладу за допомогою м'якої зволоженої серветки та переконайтеся, що видалені усі залишки їжі.
- ЗАХИЩАЙТЕ КОРПУС ПОБУТОВОГО ПРИЛАДУ ВІД БЕЗПОСЕРЕДНЬОГО КОНТАКТУ З ВОДОЮ ТА ІНШИМИ РІДИНАМИ.

## ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Рішення
Кришка не закривається добре.	Перевірте, щоб внутрішня частина кришки та ущільнення були розташовані на своєму місці.
Складно зняти кришку	Плаваючий індикатор тиску не падає. Переконайтеся, що тиск впав до нормального рівня. <b>НІКОЛИ НЕ ВІДКРИВАЙТЕ КРИШКУ СИЛОЮ</b>
Пар виходить з під кришки під час приготування.	Переконайтеся, що ущільнення вірно встановлене та не зношене. Переконайтеся, що всі залишки їжі видалені з ущільнення.
Плаваючий клапан не підіймається.	У внутрішній каstrулі недостатньо продуктів або рідини.

На дисплеї показано E1, E2, E3 або E4.

Це системна помилка - від'єднайте скороварку, дайте охолонути та закрийте кришку.

E1: Сенсорна мережа роз'єднана

E2: Коротке замикання сенсору

E3: Перегрів

E4: Несправність перемикача сигналу

## ТЕХНІЧНІ СПЕЦИФІКАЦІЇ

Джерело живлення	220–240 В ~ 50/60 Гц
Потужність на виході	1000 Вт
Максимальний загальний об'єм	5,7 л
Тиск	49-90 кПа
Робочий тиск	50 кПа
Максимальний тиск PS	105 кПа

## ВИКОРИСТАННЯ ТА УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ

Пакувальний папір та гофрований картон - до смітника. Пакувальна фольга, ПЕ коробки, пластикові елементи - до контейнерів для переробки пластику.

## УТИЛІЗАЦІЯ ПРОДУКТІВ ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ СТРОКУ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

**Утилізуйте електричне та електронне обладнання (діє у країнах-членах ЄС та інших європейських країнах з впровадженою системою переробки)**

Представлений символ на продукті або упаковці означає, що продукт не повинен викидатися до побутового сміття. Продукт необхідно віднести до спеціального місця для переробки електричного та електронного обладнання. Вірна переробка продукту попереджує негативний вплив на здоров'я людей та екологію. Переробка вносить свій вклад до збереження природних ресурсів. Для отримання більш детальної інформації про переробку цього продукту зверніться до місцевих органів, організацій з переробки побутових відходів або до магазину, де ви придбали продукт.

Цей продукт відповідає директивам ЄС щодо електромагнітної сумісності та електробезпеки.

Керівництво користувача доступне на вебсайті [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Текст та технічні параметри можуть бути змінені.



08/05





# www.ecg-electro.eu

## **Eesti keel**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111  
e-post: ECG@kbexpert.cz

## **Latviešu valoda**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111  
e-pasts: ECG@kbexpert.cz

## **Lietuvių kalba**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111  
el. paštas: ECG@kbexpert.cz

## **Română**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

## **Українська мова**

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91  
250 69 Klíčany, Czech Rep.

tel.: +420 272 122 111  
e-mail: ECG@kbexpert.cz

■ Tootja ei vastuta toote kasutusjuhendis leitudvate trükivigade eest. ■ Ražotājs neuzņemas atbildību par drukas kļūdām ierīces rokasgrāmatā. ■ Gamintojas neapsima atsakomybės dėl spausdinimo klaidų, pasitaikančių gaminio naudotojo vadove. ■ Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru erorile de imprimare conținute în manualul utilizatorului produsului. ■ Виробник не несе відповідальності за помилки друку, що містяться в посібнику користувача продукту.