

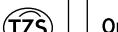
PRESSURE COOKER	PENTOLA A PRESSIONE
INSTRUCTION MANUAL	MANUALE ISTRUZIONI
SCHNELLKOCHTOPF	OLLA A PRESIÓN
BEDIENUNGSANLEITUNG	MANUAL DE INSTRUCCIONES
SZYBKOWAR	SNELKOOKPAN
INSTRUKCJA OBSŁUGI	GEBRUIKERSHANDLEIDING
OALĂ SUB PRESIUNE	TRYCKKOKARE
MANUAL DE UTILIZARE	BRUKSANVISNING
EKSPRES LONAC	LONEC NA PRITISK
UPUTSTVO ZA UPOTREBU	PRIROČNIK Z NAVODILI
ТЕНДЖЕРА ПОД НАЛЯГАНЕ	СКОРОВАРКА
РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
AUTOCUISEUR	ЖЫЛДАМ ПІСІРГІШ
MODE D'EMPLOI	ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛЫҒЫ
СКОРОВАРКА	
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	
ХҮТРА	
ОДΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ	



ENGLISH	PAGE 2	FRANÇAIS	PAGE 31	SVENSKA	PAGINA 61
DEUTSCH	SEITE 6	УКРАЇНСЬКА	СТОР. 36	SLOVENŠČINA	STRAN 65
POLSKI	STRONA 12	ΕΛΛΗΝΙΚΑ	ΣΕΛΙΔΑ 41	РУССКИЙ	СТР. 69
ROMANESTE	PAGINA 17	ITALIANO	PAGINA 46	ҚАЗАҚ	БЕТ 75
SCG/CRO/B.I.H.	STRANA 22	ESPAÑOL	PÁGINA 51	NEDERLANDS	PAGINA 56
БЪЛГАРСКИ	СТР. 26				

Danke für den Kauf eines
ORIGINAL Produktes von



Nur ECHT mit diesem 

Thank you for buying
an ORIGINAL Product of



Only GENUINE with this 

Мы благодарны Вам за
покупку ОРИГИНАЛЬНОГО
изделия компании



Только ПОДЛИННИКИ с этим 

INSTRUCTION MANUAL

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The safety of electrical appliances from **FIRST Austria** complies with the recognized technical directives and legal regulations for safety. Nevertheless, you and the other users of the appliance should observe the following:

- Please read these instructions carefully before using this appliance for the first time and keep them for further reference.
- This product has not been designed for any other uses than those specified in this manual.
- Before connecting the appliance to the power source, check if the voltage indicated on the appliance corresponds with the mains voltage in your home. If this is not the case, contact your dealer and do not use the appliance.
- If the appliance is grounded (protection class I), the wall outlet and any extension to which it is connected must also be grounded.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Do not let the cord touch hot surfaces.
- Do not operate or place any part of this appliance on or near any hot surface (such as gas or electric burner or a heated oven).
- Ensure that the appliance is used on a firm and flat surface out of reach of children, this will prevent from overturning and avoid damage or injury.
- Inspect and clean the pressure limit valve and float valve before use.
- Do not carry the pressure cooker by the lid handle. Use the handles on the side instead.
- To protect from electrical hazard, do not immerse this appliance or cordset in any liquids.
- If the appliance or the power cord shows any signs of damage, do not operate it! Take the product to an authorized and qualified service center for inspection or repair.
- Do not operate the appliance empty.
- Do not attempt to plug in or unplug the appliance with wet hands or feet in the water.
- This device is intended for home use only, do not use it commercially.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not leave the appliance unattended while it is operating.
- Avoid contact with hot steam during or right after operation. Risk of scalding!
- The appliance becomes hot during operation. Therefore, be careful not to touch any of the hot parts.

- Do not attempt to open the lid while the float valve is up. This indicates that there is still pressure in the pot.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
- Always disconnect the appliance from power after use, before cleaning and in the event of a malfunction.
- As long as the appliance is hot, it should be supervised, even if it is not connected to the mains. Allow the appliance to cool down fully before cleaning and storing it.
- Do not pull directly on the power cord, rather pull on the plug to disconnect the appliance from the power source.
- The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- We are excluded of liability for all damages that may arise if the appliance is used for purposes other than originally intended or if it is used inappropriately.
- Repairs and other work undertaken on the unit must only be done by authorised specialist personnel!

DESCRIPTION: (Fig. I)

LID

1. Lid seal ring (inner side)
2. Anti-clogging shield (inner side)
3. Float valve
4. Pressure limit valve
5. Lid handle

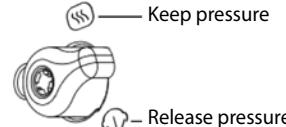
INNER POT

6. Inner pot
7. Carrying handle
8. Control panel

CONTROL PANEL (Fig. II)

- A Program Presets** - The programs marked with * have an adjustable pressure level.
- B Mute icon** - Mute/unmute the beeper by holding the [Warm/Chancel] button for about 6 seconds.
- C Heating icon** - Displayed during heating.
- D Delay start icon** - Displayed when a delay start has been set.
- E Temperature icon** - Displayed during setting the temperature for the "Sous Vide" cooking function.
- F Time display** - (Hours : Minutes)
- G Pressure level indicator** - Displays the selected pressure level for specific programs (*). (Low, Middle, High)
- H Operating status** - Displays the current operating status (Preheating, Cooking, Keep Warm)
- I Pressure Level button** - Press to select the pressure level for specific programs (*). (Low, Middle, High)
- J Delay Time button** - Press to set a start delay time. Adjust the time with the control knob. (00:30-24:00)
- K Control Knob** - Turn to adjust settings, press to start the program.
- L Time/Temp button** - Press to set temperature/time for "Sous Vide". Adjust the values with the control knob.
- M Warm/Cancel button** - Press to start the keep warm function or to cancel any running program.

PRESSURE LIMIT VALVE:



BEFORE FIRST USE

Before using the appliance for the first time, clean the inner pot, the inside of the lid and all included accessories with a damp cloth and mild detergent. Rinse and dry them afterwards.

OPERATION

Removing the lid: (Fig. III)

Grasp the lid by the handle and turn it clockwise to unlock. Carefully lift the lid to open it.

Attaching the lid: (Fig. IV)

Place the lid on the pressure cooker - you may need to reposition the lid to make it fit properly. Then turn it counterclockwise to lock it in place.

COOKING:

1. Open the lid and put the food and liquid into the inner pot according to your recipe. Make sure the pot is filled at least to the 1/5 mark but never exceed the 4/5 mark. If you are preparing food that expands during cooking, such as beans and rice, do not fill the pot above the 3/5 mark.
2. Unless you are using the "Saute" program, you must close the lid. Check that the outside of the inner pot and the seal ring of the lid are clean before closing the lid.
3. Make sure that the pressure limit valve (4) is attached properly and the float valve (3) is in the down position. Point the pressure limit valve to the "Keep pressure" or "Release pressure" position according to your program choice. (See the "PRESET COOKING PROGRAMS" table for details)
4. Connect the power cord with the power outlet. The control panel will display "0000".
5. Select the desired cooking program by pressing the corresponding button. The time display flashes. Set the desired cooking time by turning the control knob, press it to start the program.
6. When the cooking time is over, the pressure cooker beeps and automatically switches to "warm" mode. This mode is designed to keep the food warm until you are ready to release the pressure and remove the food from the pot. The "warm" mode can remain active for up to 24 hours. However, for best results, it is recommended to remove the food within 6 hours of completion.
7. Press the [Warm/Cancel] button to exit "warm" mode or cancel any running program.

Note: For programs that cook with pressure, the set cooking time does not start until sufficient pressure is built up by preheating. Once this is the case, the float valve (3) lifts and the timer starts to count down.

Pressure Release after cooking:

After cooking and cancelling the "warm" mode, the pressure in the pot must first be released before the lid can be removed.

WARNING: Never attempt to force the lid open. If the lid will not open easily, it means there is still pressure inside the pot that must be released before the lid can be opened. It is safe to open the lid, when the float valve is in the down position. There are two methods of pressure release:

- **Natural Release** - After cancelling the "warm" mode the pressure cooker cools down and the pressure inside slowly drops. This process

takes several minutes (usually between 10-60 minutes) depending on the amount of food in the cooker.

- Quick Release** - This method allows to release the pressure in a short amount of time by turning the pressure limit valve to the "release pressure" position.

 Hot steam will immediately start ejecting from the vents. Be careful not to scald yourself! We recommend that you cover your hand with a dish towel when doing this.

When the pressure is released, the float valve (3) starts to lower. Once it is in the down position, the lid can be opened safely.

Tip: We recommend using the "Natural Release" method for foods with a high liquid or starch content, as the "Quick Release" method would cause splashing during pressure release and clog the pressure limit valve.

START DELAY TIMER:

- You can set a delay time after which the cooking process will start by following the instruction below:
- First select a cooking program and set your preferred cooking time/pressure level.
- After that, press the [Delay Time] button and adjust the delay time by turning the control knob. (00:30-24:00 in 30 min steps)
- Press the control knob to start. The display shows your set start delay time and starts counting down. Once the delay time has elapsed the pressure cooker will start with the cooking process.

TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible cause	Possible solution
Difficult to close the lid.	The big seal ring of the lid is incorrectly installed.	Make sure the sealing ring is fully seated and held in place by the metal ring on the underside of the lid.
Difficult to open the lid.	There is still pressure inside the cooker.	Release the pressure by turning the pressure limit valve to the "release pressure" position.
Steam leaking from the lid.	The big seal ring is not installed.	Install the lid seal ring.
	The big seal ring is excessively dirty.	Clean the lid seal ring.
	The lid is unlocked	Lock the lid.
Steam leaking from the float valve.	The seal ring of the float valve is dirty.	Clean the small seal ring of the float valve.

Note: The start delay time is not applicable for the programs "Bake", "Saute" and "Yoghurt"

CLEANING & MAINTENANCE

Regular cleaning and maintenance are essential to ensure that the product can be used safely and effectively.

- Always unplug the appliance from power and allow it to cool down before cleaning.
- Never immerse the appliance or power cord in water. Do not let the electrical parts come into contact with moisture.
- Polish the pressure cooker body with a soft damp cloth.
- Remove the lid and take out the inner pot. Wash the inner pot using mild detergent and a soft cloth.
- Wash the inner of the lid thoroughly, including the lid seal ring, the pressure limit valve, the float valve and the anti-clogging shield after each use.
- There is a small condensate container on the back of the unit. Take it out and wash it thoroughly. Then put it back in place.

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

220-240 V • 50/60 Hz • 1000 W

PRESET COOKING PROGRAMS:

Program	Default	Adjustable time range	Default temperature	Close top lid to cook	Pressure Limit valve position	Notes:
Rice	12 min	8-16 min	125-145°C	Yes	Keep Pressure	Use the quick release method for white rice after cooking.
Meat/Stew	35 min	20-45 min	155-160°C	Yes	Keep Pressure	Longer cooking times result in a softer meat texture.
Bean/Chili	30 min	20-40 min	155-160°C	Yes	Keep Pressure	For all types of beans and peas.
Steam	10 min	3-20 min	155-160°C	Yes	Keep Pressure	You need to add water for steam cooking.
Canning	40 min	1-60 min	155-160°C	Yes	Keep Pressure	After cooking and cooling, seal the food in a dry bottle.
Pressure Cook	2 min	1-99 min	155-160°C	Yes	Keep Pressure	You need to add water for cooking. Adjust the cooking time according to the recipe.
Sous Vide	3 hr	1-10 hr	60°C 25-90°C (adjustable)	Yes	Release Pressure	Cooking food in vacuum bag with low temperature. Temperature is adjustable (25-90°C). Cooks without pressure.
Slow Cook	4 hr	3-6 hr	93-96°C	Yes	Release Pressure	Use just like a standard slow cooker. Cooks without pressure.
Yoghurt	8 hr	6-10 hr	38-40°C	Yes	Release Pressure	Use just like a standard yoghurt maker. Cooks without pressure.
Saute	25 min	20-40 min	155-160°C	No	-	Do not attach the lid while using the Saute program. Cooks without pressure.
Bake	30 min	25-50 min	125-140°C	Yes	Release Pressure	Adjust the cooking time according to the recipe. Cooks without pressure.
Sterilize	20 min	1 min - 4 hr	103-105°C	Yes	Release Pressure	Sterilizes all kinds of jars.
Warm/Cancel	-	-	65-75°C	Yes	Release Pressure	Keep warm function. No Time can be set. Runs up to 24 hours if not canceled manually. All programs except Yoghurt, Sous Vide and Sterilize automatically switch to "Warm" mode when cooking is complete.



Environment friendly disposal

You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal center.

BEDIENUNGSANLEITUNG

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Die Sicherheit von Elektrogeräten von **FIRST Austria** entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den gesetzlichen Sicherheitsbestimmungen. Dennoch sollten Sie und andere Benutzer des Geräts die folgenden Sicherheitshinweise beachten:

- Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.
- Dieses Produkt ist nur für die Verwendung vorgesehen, die in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben ist.
- Bevor Sie das Gerät am Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt. Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler und benutzen Sie das Gerät nicht.
- Wenn das Gerät geerdet ist (Schutzklasse I), müssen auch die Steckdose und jedes verwendete Verlängerungskabel geerdet sein.
- Lassen Sie das Kabel nicht herunterhängen. Achten Sie darauf, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt.
- Betreiben Sie das Gerät nicht auf oder in unmittelbarer Nähe von heißen Oberflächen (wie z. B. Gas- oder Elektrokochern oder einem beheizten Backofen) und stellen Sie keine Teile des Geräts darauf ab.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer festen, ebenen und für Kinder unzugänglichen Arbeitsfläche steht, damit es nicht umkippt und keine Schäden oder Verletzungen verursacht.
- Überprüfen und reinigen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts das Druckregelungsventil und das Druckentlastungsventil.
- Heben Sie den Schnellkochtopf nicht an dem Griff des Deckels an. Verwenden Sie stattdessen die sich an der Seite des Hauptgeräts befindlichen Handgriffe.
- Tauchen Sie das Gerät oder das Kabel zum Schutz vor Stromschlag nicht in Flüssigkeiten ein.
- Wenn Gerät oder Netzkabel Schäden aufweisen, dürfen Sie das Gerät nicht in Betrieb nehmen! Bringen Sie das Gerät zur Inspektion oder Reparatur zu einem autorisierten und qualifizierten Kundendienst.
- Das Gerät darf nicht im Leerlauf betrieben werden.

- Versuchen Sie nicht, den Netzstecker mit nassen Händen oder den Füßen im Wasser einzustecken.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt, verwenden Sie es nicht für gewerbliche Zwecke.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit heißem Dampf während des Betriebs oder unmittelbar danach. Verbrühungsgefahr!
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Achten Sie deshalb darauf, dass Sie keine heißen Teile berühren.
- Befindet sich das Druckentlastungsventil in der oberen Position, sehen Sie vom Öffnen des Deckels unbedingt ab. Dies bedeutet, dass im Innentopf noch ein zu hohes Druckniveau herrscht.
- Beim Bewegen des Geräts, das heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
- Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch, vor der Reinigung und im Fall einer Störung stets vom Stromnetz.
- Solange das Gerät heiß ist, muss es beaufsichtigt werden, auch wenn es nicht am Stromnetz angeschlossen ist. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegstellen.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, sondern fassen Sie am Stecker an, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Wir haften nicht für Schäden, die durch eine nicht bestimmungsgemäße oder unsachgemäße Verwendung des Geräts entstehen.
- Reparaturen und andere Arbeiten am Gerät dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden!

ÜBERBLICK: (Abb. I)

DECKEL

1. Dichtungsring des Deckels (Innenseite)
2. Schutzvorrichtung gegen Verstopfen (Innenseite)
3. Druckentlastungsventil
4. Druckregelungsventil
5. Handgriff

INNENTOPF

6. Innentopf
- HAUPTGERÄT**
7. Tragegriff
8. Bedienfeld

BEDIENFELD: (Abb. II)

A Garprogramme - Die mit „*“ gekennzeichneten Programme erlauben die Anpassung des Druckniveaus.

B Symbol für Stummschaltung - Halten Sie die Taste [Warm/Cancel] etwa 6 Sekunden lang gedrückt, um die Stummschaltung des Signaltons zu aktivieren bzw. zu deaktivieren.

C Symbol für Heizbetrieb - Dieses Symbol wird eingeblendet, wenn das Heizelement in Betrieb ist.

D Symbol für verzögter Start - Dieses Symbol wird eingeblendet, wenn die Funktion für den verzögerten Start aktiviert ist.

E Symbol für Temperatur - Dieses Symbol wird eingeblendet, wenn während des Garprogramms „Sous Vide“ die Regelung der Temperatur erfolgt.

F Zeitanzeige - (Stunden: Minuten)

G Anzeige des Druckniveaus - Hier wird Ihnen das gewählte Druckniveau für bestimmte Programme (*) angezeigt (Niedrig, Mittel, Hoch).

H Anzeige des Betriebszustands - Hier wird Ihnen der aktuelle Betriebszustand (Vorheizen, Garen, Warm halten) angezeigt.

I Pressure Level-Taste - Drücken Sie diese Taste, um für bestimmte Programme (*) das Druckniveau anzupassen. (Niedrig, Mittel, Hoch).

J Delay Time-Taste - Drücken Sie diese Taste, um eine Zeit für den verzögerten Start festzulegen. Verwenden Sie zum Anpassen der Zeit den Drehregler (00:30 – 24:00).

K Drehregler - Drehen oder drücken Sie diesen Drehregler, um Einstellungen vorzunehmen bzw. den Beginn des Garprogramms einzuleiten.

L Time/Temp-Taste - Drücken Sie diese Taste, um für das Garprogramm „Sous-Vide“ die Temperatur/Garzeit einzustellen. Verwenden Sie zum Anpassen der Werte den Drehregler.

M Warm/Cancel-Taste - Drücken Sie diese Taste, um die Funktion zum Warmhalten zu aktivieren oder um ein noch nicht abgeschlossenes Garprogramm abzubrechen.

DRUCKREGELUNGSVENTIL:

 Druck aufrechterhalten



 Druck ablassen

VOR ERSTGEBRAUCH

Nehmen Sie vor der erstmaligen Inbetriebnahme des Geräts zunächst einmal ein feuchtes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel zur Hand und reinigen Sie den Innentopf, die Innenseite des Deckels und alle mitgelieferten Zubehörteile. Spülen und trocknen Sie die Komponenten anschließend gründlich ab.

BEDIENUNG

Abnehmen des Deckels: (Abb. III)

Umfassen Sie den Griff des Deckels und drehen Sie ihn zum Entriegeln im Uhrzeigersinn. Heben Sie dann den Deckel vorsichtig an, um ihn zu öffnen.

Aufsetzen des Deckels: (Abb. IV)

Setzen Sie den Deckel auf den Schnellkochtopf und positionieren Sie ihn so, dass er richtig sitzt. Drehen Sie ihn dann gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.

GAREN VON LEBENSMITTELN:

1. Öffnen Sie zunächst einmal den Deckel und geben Sie die in Ihrem Rezept angegebenen Mengen an Lebensmitteln und Flüssigkeiten in den Innentopf. Achten Sie darauf, dass der Topf mindestens bis zur 1/5-Markierung und höchstens bis zur 4/5-Markierung gefüllt ist. Möchten Sie Lebensmittel zubereiten, die sich beim Kochen ausdehnen (z. B. Bohnen und Reis), sollten Sie die 3/5-Markierung nicht überschreiten.

2. Schließen Sie dann den Deckel (vorausgesetzt, Sie verwenden nicht das Garprogramm „Sauté“). Vergewissern Sie sich vor dem Schließen des Deckels, dass sowohl die Außenseite des Innentopfes als auch der Dichtungsring des Deckels sauber sind.

3. Stellen Sie sicher, dass das Druckregelungsventil (4) ordnungsgemäß montiert ist und sich das Druckentlastungsventil (3) in der unteren Position befindet. Überlegen Sie sich bereits im Voraus, welches Garprogramm Sie

- verwenden möchten, und bringen Sie das Druckregelungsventil in die Stellung „Druck aufrechterhalten“ oder „Druck ablassen“. (Informationen zu den Garprogrammen finden Sie in der Tabelle im Abschnitt „GARPROGRAMME“).
- Schließen Sie nun das Netzkabel an eine geeignete Netzsteckdose an. Im Display wird Ihnen daraufhin der Wert „0000“ angezeigt.
 - Wählen Sie anschließend durch Drücken der entsprechenden Taste das gewünschte Garprogramm. Darauf beginnt die Zeitanzeige zu blinken. Stellen Sie durch Drehen des Drehreglers die gewünschte Garzeit ein und drücken Sie darauf, um das Garprogramm zu starten.
 - Ist der Garvorgang abgeschlossen, gibt der Schnellkochtopf einen Signalton aus und versetzt sich automatisch in den Betriebszustand für das Warmhalten des Garguts. Diese Betriebsart ist dafür vorgesehen, die Speisen warm zu halten, bis Sie bereit sind, den Druck abzulassen und die Speisen aus dem Topf zu nehmen. Die Betriebsart „Warm halten“ bleibt bis zu 24 Stunden lang aktiv. Die besten Ergebnisse erzielen Sie jedoch, wenn Sie die Speisen spätestens 6 Stunden nach Abschluss des Garvorgangs entnehmen.
 - Drücken Sie zu guter Letzt die Taste [Warm/Cancel], um die Betriebsart „Warm halten“ zu deaktivieren oder ein noch nicht abgeschlossenes Garprogramm abzubrechen.

Hinweis: Bei Programmen, die mit Druck garen, beginnt die eingestellte Garzeit erst, wenn durch das Vorheizen ein ausreichend hohes Druckniveau aufgebaut wurde. Sobald dies der Fall ist, hebt sich das Druckentlastungsventil (3) und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

Ablassen des Drucks nach Abschluss des Garvorgangs:

Nach Abschluss des Garvorgangs und Deaktivierung der Warmhaltefunktion muss zunächst einmal der Druck im Topf abgelassen werden, bevor der Deckel abgenommen werden kann.

WARNUNG! Versuchen Sie niemals, den Deckel gewaltsam zu öffnen. Sollte sich der Deckel nicht leicht öffnen lassen, bedeutet dies, dass im Inneren des Topfs noch ein hohes Druckniveau herrscht. Bevor sich der Deckel öffnen lässt, müssen Sie den Druck ablassen. Erst wenn sich das Druckentlastungsventil in der unteren Position befindet, kann der Deckel gefahrlos geöffnet werden.

Das Ablassen des Drucks ist auf zwei verschiedenen Wegen möglich:

- Natürliches Ablassen** - Haben Sie die Warmhaltefunktion deaktiviert, kühlt der Schnellkochtopf ab und der Druck im Inneren beginnt langsam zu sinken. Dieser Vorgang dauert je nach Menge des sich im Inneren des Topfs befindlichen Garguts mehrere Minuten (in der Regel zwischen 10 und 60 Minuten).
- Schnelles Ablassen** - Möchten Sie das Ablassen des Drucks beschleunigen, bringen Sie das Druckregelungsventil in die Stellung „Druck ablassen“.

 In diesem Fall entweicht sofort heißer Dampf aus den Entlüftungsöffnungen. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrühen! Wir empfehlen, dass Sie Ihre Hand dazu mit einem Geschirrtuch bedecken.

Wenn der Druck abgelassen wird, beginnt sich das Druckentlastungsventil (3) zu senken. Sobald es sich in der unteren Position befindet, können Sie den Deckel gefahrlos öffnen.

Tipp: Bei Lebensmitteln mit hohem Flüssigkeits- oder Stärkegehalt empfehlen wir das „natürliche Ablassen“ des Drucks, da das „schnelle Ablassen“ das Hochspritzen von Flüssigkeit verursacht, das wiederum das Verstopfen des Druckregelungsventils nach sich zieht.

EINSTELLEN DES TIMERS FÜR DEN VERZÖGERTEN START:

- Sie haben die Möglichkeit, eine Verzögerungszeit für den Beginn des Garvorgangs festzulegen, indem Sie die nachstehend aufgeführten Anweisungen befolgen:
- Wählen Sie zunächst einmal ein Garprogramm aus und stellen Sie die gewünschte Garzeit/das gewünschte Druckniveau ein.
- Drücken Sie dann die Taste [Delay Time] und stellen Sie über den Drehregler die gewünschte Verzögerungszeit ein (00:30 – 24:00 in Schritten von jeweils 30 min).
- Drücken Sie anschließend einmal auf den Drehregler, um den Timer zu starten. Im Display wird daraufhin die von Ihnen festgelegte und nun abwärtszählende Verzögerungszeit angezeigt. Sobald die Verzögerungszeit abgelaufen ist, leitet der Schnellkochtopf den Beginn des Garvorgangs ein.

Hinweis: Für die Programme „Bake“, „Saute“ und „Yoghurt“ ist das Festlegen einer Zeitspanne für den verzögerten Start nicht möglich.

REINIGUNG UND PFLEGE

Das Produkt ist zur Gewährleistung der Effizienz und Betriebssicherheit regelmäßig Reinigungs- und Wartungsarbeiten zu unterziehen.

- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel unter keinen Umständen in Wasser. Lassen Sie die elektrischen Teile nicht mit Feuchtigkeit in Berührung kommen.
- Wischen Sie das Gehäuse des Schnellkochtopfs mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Nehmen Sie den Deckel ab und den Innentopf aus dem Hauptgerät. Verwenden Sie zur Reinigung des Innentopfes ein mildes Reinigungsmittel und ein weiches Tuch.
- Unterziehen Sie das Innere des Deckels, einschließlich des Dichtungsrings, des Druckregelungsventils, des

Druckentlastungsventils und der Schutzvorrichtung gegen Verstopfen, nach jedem Gebrauch einer gründlichen Reinigung.

- Auf der Rückseite des Geräts befindet sich ein kleiner Kondensatbehälter. Nehmen Sie ihn heraus und reinigen Sie auch diesen gründlich. Bringen Sie ihn anschließend wieder in dem Gerät unter.

TECHNISCHE DATEN:

220-240 V • 50/60 Hz • 1000 W



Entsorgung

Helfen Sie mit beim Umweltschutz!

 Entsorgen Sie Elektroaltgeräte nicht mit dem Hausmüll. Geben Sie dieses Gerät an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte ab.

GARPROGRAMME:

Garprogramm	Garzeit (Voreinstellung)	Einstellbare Garzeit	Standardmäßiger Temperaturbereich	Deckel während des Garvorgangs schließen?	Stellung des Druckregelungsventils	Hinweise:
Reis (Rice)	12 min	8-16 min	125-145°C	Ja	Druck aufrechterhalten	Wenden Sie nach dem Abschluss des Garvorgangs (weißer Reis) das Verfahren zum schnellen Ablassen des Drucks an.
Fleisch/Eintopf (Meat/Stew)	35 min	20-45 min	155-160°C	Ja	Druck aufrechterhalten	Längere Garzeiten führen zu einer weicheren Konsistenz des Fleisches.
Bohnen/Chili (Bean/Chili)	30 min	20-40 min	155-160°C	Ja	Druck aufrechterhalten	Dieses Garprogramm eignet sich für alle Arten von Bohnen und Erbsen.
Dampfgaren (Steam)	10 min	3-20 min	155-160°C	Ja	Druck aufrechterhalten	Zum Dampfgaren ist das Hinzugeben von Wasser erforderlich.
Einkochen (Canning)	40 min	1-60 min	155-160°C	Ja	Druck aufrechterhalten	Bewahren Sie die Lebensmittel nach dem Garen und Abkühlen in einem trockenen, dicht verschlossenen Gefäß/Behälter auf.

Garprogramm	Garzeit (Voreinstellung)	Einstellbare Garzeit	Standardmäßiger Temperaturbereich	Deckel während des Garvorgangs schließen?	Stellung des Druckregelungsventils	Hinweise:
Schnellkochen (Pressure Cook)	2 min	1-99 min	155-160°C	Ja	Druck aufrechterhalten	Für das Schnellkochen ist das Hinzugeben von Wasser erforderlich. Stimmen Sie die Garzeit auf das jeweilige Rezept ab.
Sous Vide (Sous Vide)	3 h	1-10 h	60°C	Ja	Druck ablassen	Verwenden Sie dieses Garprogramm, wenn Sie Lebensmittel bei niedriger Temperatur in einem Vakuumbeutel garen möchten. Die Temperatur können Sie Ihren Bedürfnissen anpassen (25-90°C). Während dieses Garprogramms erfolgt kein Druckaufbau.
			25-90°C (einstellbar)			
Schongaren (Slow Cook)	4 h	3-6 h	93-96°C	Ja	Druck ablassen	Verwenden Sie bei Aktivierung dieses Garprogramms das Gerät wie einen herkömmlichen Schongarer. Während dieses Garprogramms erfolgt kein Druckaufbau.
Joghurt (Yoghurt)	8 h	6-10 h	38-40°C	Ja	Druck ablassen	Verwenden Sie bei Aktivierung dieses Garprogramms das Gerät wie einen herkömmlichen Joghurtbereiter. Während dieses Garprogramms erfolgt kein Druckaufbau.
Saute (Sauté)	25 min	20-40 min	155-160°C	Nein	-	Setzen Sie während des Garprogramms „Saute“ nicht den Deckel auf das Gerät. Während dieses Garprogramms erfolgt kein Druckaufbau.
Backen (Bake)	30 min	25-50 min	125-140°C	Ja	Druck ablassen	Stimmen Sie die Garzeit auf das jeweilige Rezept ab. Während dieses Garprogramms erfolgt kein Druckaufbau.
Sterilisieren (Sterilize)	20 min	1 min - 4h	103-105°C	Ja	Druck ablassen	Dieses Programm ist für das Sterilisieren sämtlicher Arten von Gläsern vorgesehen.
Warm halten/Abbrechen (Warm/Cancel)	-	-	65-75°C	Ja	Druck ablassen	Bei diesem Programm handelt es sich um die Warmhaltefunktion. Das Festlegen einer Betriebszeit ist nicht möglich. Wird die Funktion nicht manuell deaktiviert, bleibt sie maximal 24 Stunden aktiv. Bei allen Garprogrammen außer „Joghurt“, „Sous Vide“ und „Sterilisieren“ versetzt sich das Gerät nach Abschluss des Garvorgangs automatisch in den Warmhaltebetrieb.

STÖRUNGSBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Maßnahme/-n zur Behebung
Deckel lässt sich nicht schließen.	Der große Dichtungsring des Deckels ist nicht ordnungsgemäß montiert.	Vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring ordnungsgemäß sitzt und von dem sich an der Unterseite des Deckels befindlichen Metallring gehalten wird.
Deckel lässt sich nicht öffnen.	Im Inneren des Schnellkochtopfes herrscht noch ein zu hohes Druckniveau.	Lassen Sie den Druck ab, indem Sie das Druckregelungsventil in die Stellung „Druck ablassen“ bringen.
Dampf entweicht aus dem Deckel	Der große Dichtungsring ist nicht im Deckel montiert.	Bringen Sie den Dichtungsring ordnungsgemäß an der Innenseite des Deckels an.
	Der Dichtungsring des Deckels ist zu stark verschmutzt.	Reinigen Sie den Dichtungsring.
	Deckel ist nicht verschlossen.	Verriegeln Sie den Deckel.
Dampf entweicht aus dem Druckentlastungsventil.	Der Dichtungsring des Druckentlastungsventils ist verschmutzt.	Reinigen Sie den kleinen Dichtungsring des Druckentlastungsventils.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

ISTOTNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Bezpieczeństwo urządzeń elektrycznych firmy **FIRST Austria** jest zgodne ze stosownymi zaleceniami technicznymi i przepisami prawnymi dotyczącymi bezpieczeństwa. Mimo to użytkownicy urządzenia powinni stosować się do następujących instrukcji bezpieczeństwa:

- Przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje i zachować je na przyszłość.
- Niniejszy produkt nie jest przeznaczony do innego zastosowania niż to określone w tej instrukcji obsługi.
- Przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania sprawdź, czy napięcie указанie na sprzęcie odpowiada temu dostępnemu w domu. Jeśli napięcie jest różne, skontaktuj się ze sprzedawcą i nie używaj urządzenia.
- Jeśli urządzenie jest uziemione (kلاska ochronności I), gniazdko ścienne i przedłużacz, do którego jest podłączone, także muszą być uziemione.
- Nie pozwól, by przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu. Nie pozwól, by przewód dotykał gorących powierzchni.
- Nie obsługuj ani nie umieszczaj żadnej części tego urządzenia na lub w pobliżu jakichkolwiek gorących powierzchni (np. palnika gazowego bądź elektrycznego lub nagrzanego piekarnika).
- Upewnij się, że urządzenie jest używane na twardej i płaskiej powierzchni poza zasięgiem dzieci, gdyż zapobiegnie to jego przewróceniu i pomoże w uniknięciu uszkodzenia lub obrażeń ciała.
- Przed użyciem sprawdź i wyczyść zawór ograniczający ciśnienie oraz zawór pływkowy.
- Nie przenoś szybkowaru, trzymając za uchwyt pokrywy. Zamiast tego używaj uchwytów z boku.
- Aby chronić przed zagrożeniami wynikającymi z problemów elektrycznych, nie zanurzaj tego urządzenia ani przewodu w żadnym płynie.
- Jeśli urządzenie lub przewód zasilający posiadają jakiekolwiek oznaki uszkodzenia, nie należy ich używać! Produkt należy zabrać do autoryzowanego i wykwalifikowanego punktu serwisowego w celu sprawdzenia i naprawy.
- Nie używać pustego urządzenia.
- Nie podłączać ani nie odłączać wtyczki urządzenia mokrymi dłońmi ani gdy użytkownik stoi w wodzie.

- To urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego. Nie należy używać go do celów przemysłowych.
- Nie należy używać tego urządzenia na zewnątrz.
- Nie pozostawiać działającego urządzenia bez nadzoru.
- Unikać kontaktu z gorącą „parą” podczas gotowania lub po jego zakończeniu. Ryzyko oparzeń!
- Podczas pracy urządzenie się nagrzewa. W związku z tym należy zachować ostrożność i nie dotykać gorących części.
- Nie próbuj otwierać pokrywy, gdy zawór pływkowy jest w górze. Takie położenie zaworu świadczy o ciśnieniu panującym w garnku.
- Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorące płyny należy zachować szczególną ostrożność.
- Po użyciu, przed czyszczeniem i w przypadku awarii zawsze odłączaj urządzenie od zasilania.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru tak długo, jak jest gorące, nawet jeśli nie jest podłączone do zasilania. Przed czyszczeniem i schowaniem poczekaj na całkowite ostygnięcie urządzenia.
- Nie ciągnij bezpośrednio za przewód zasilający. Zamiast tego ciągnij za wtyczkę, by odłączyć urządzenie od zasilania.
- Urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy pod warunkiem, że zostaną one objęte nadzorem i poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i gdy są one świadome zagrożeń z tym związanych. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przeprowadzane przez użytkownika nie powinny być dokonywane przez dzieci, chyba że mają ukończoną przynajmniej 8 lat i są nadzorowane. Należy przechowywać urządzenie i przewód zasilający w miejscu niedostępny dla dzieci poniżej 8. roku życia.
- Nie jesteśmy odpowiedzialni za uszkodzenia wynikłe z używania urządzenia w sposób inny, niż jest do tego przeznaczone lub jeśli było nieprawidłowo eksploatowane.
- Naprawy i inne prace wykonywane na urządzeniu muszą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowanego specjalistę!

OPIS: (Rys. I)

POKRYWA

1. Pierścień uszczelniający pokrywy (strona wewnętrzna)
2. Osłona zapobiegająca zapychaniu (strona wewnętrzna)
3. Zawór pływkowy
4. Zawór ograniczający ciśnienie
5. Rączka pokrywy

GARNEK WEWNĘTRZNY

6. Garnek wewnętrzny

URZĄDZENIE GŁÓWNE

7. Uchwyt do przenoszenia
8. Panel sterowania

ZAWÓR OGRANICZAJĄCY CIŚNIENIE:



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wyczyścić garnek wewnętrzny, wnętrze pokrywy i wszystkie dołączone akcesoria wilgotną szmatką oraz łagodnym detergentem. Następnie należy je wypłukać i wysuszyć.

OBSŁUGA

Zdejmowanie pokrywy: (Rys. II)

Chwyć pokrywę za uchwyt i obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby odblokować. Ostrożnie podnieś pokrywę, aby ją otworzyć.

Zakładanie pokrywy: (Rys. IV)

Położyć pokrywę na szybkowarze w taki sposób, żeby dobrze pasowała. Następnie obróć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w celu zablokowania na miejscu.

GOTOWANIE:

1. Otwórz pokrywę i włóż produkty spożywcze oraz wlej płyny do garnka wewnętrznego zgodnie z przepisem. Upewnij się, że garnek jest wypełniony przynajmniej do poziomu 1/5, ale nigdy powyżej poziomu 4/5. Jeśli przygotowujesz potrawy, które pęczętują podczas gotowania, takie jak fasola czy ryż, nie napełniaj garnka powyżej poziomu 3/5.
2. Jeśli nie używasz programu „Smażenie”, musisz zamknąć pokrywę. Przed zamknięciem pokrywy sprawdź, czy zewnętrzne powierzchnie garnka wewnętrznego oraz pierścień uszczelniający pokrywy są czyste.
3. Upewnij się, że zawór ograniczający ciśnienie (4) jest prawidłowo zamocowany, a zawór pływkowy (3) jest w położeniu dolnym. Ustaw zawór ograniczający ciśnienie w kierunku pozycji „Utrzymywanie ciśnienia” lub „Uwalnianie ciśnienia” zgodnie z wybranym programem (szczegółowe informacje znajdują się w tabeli „WSTĘPNE USTAWIONE PROGRAMY GOTOWANIA”).
4. Podłącz przewód zasilający do gniazda. Na panelu sterowania pojawi się „0000”.
5. Wybierz żądaną program gotowania, naciśkając odpowiedni przycisk. Wyświetlacz czasu zamiga. Ustaw żądzany czas gotowania, obracając pokrętło. Naciśnij, aby rozpocząć program.

- Po zakończeniu czasu gotowania szybkowar wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb „utrzymywania ciępla”. Ten tryb podtrzymuje temperaturę zawartości garnka do czasu, aż uwolnisz ciśnienie i wyjmiesz potrawę. Tryb „utrzymywania ciępla” może działać przez maksymalnie 24 godziny. Jednak dla uzyskania najlepszych efektów zaleca się wyjęcie potrawy w ciągu 6 godzin od zakończenia.
- Naciśnij przycisk [Warm/Cancel], aby zakończyć tryb „utrzymywania ciępla” lub anulować dowolny uruchomiony program.

Uwaga: W przypadku programów, które gotują pod ciśnieniem, ustawiony czas gotowania rozpoczyna się dopiero po wytworzeniu wystarczającego ciśnienia przez wstępne rozgrzewanie. Wówczas zawór płynakowy (3) podniesie się, a timer rozpoczęte odliczanie.

Uwalnianie ciśnienia po gotowaniu:

Po skończeniu gotowania i anulowaniu trybu „utrzymywania ciępla” musisz w pierwszej kolejności uwolnić ciśnienie z garnka, zanim zdejmiesz pokrywę.

OSTRZEŻENIE: nigdy nie próbuj otwierać pokrywy na siłę. Jeśli pokrywka nie otwiera się łatwo, oznacza to, że wewnątrz garnka nadal panuje ciśnienie, które musi zostać uwolnione przed otwarciem pokrywy. Gdy zawór płynakowy znajdzie się w pozycji dolnej, możesz bezpiecznie otworzyć pokrywę.

Istnieją dwie metody uwalniania ciśnienia:

- Uwalnianie samoczynne** — po anulowaniu trybu „utrzymywania ciępla” szybkowar stygnie i ciśnienie w nim powoli spada. Proces ten trwa kilka minut (zwykle od 10 do 60) w zależności od ilości jedzenia w garnku.
- Szybkie uwalnianie** — ta metoda pozwala na uwolnienie ciśnienia w krótkim czasie poprzez przekreście zaworu ograniczającego ciśnienie do pozycji „uwalniania ciśnienia”.

 Z otworów wentylacyjnych natychmiast zacznie wydobywać się gorąca para. Uważaj, żeby się nie poparzyć! Zalecamy, aby podczas wykonywania tej czynności chronić dłoń ściereką kuchenną.

Podczas uwalniania ciśnienia zawór płynakowy (3) zacznie opadać. Gdy zawór znajdzie się w pozycji dolnej, możesz bezpiecznie otworzyć pokrywę.

Porada: zalecamy stosowanie metody „uwalniania samoczynnego” w przypadku żywności o dużej zawartości płynów lub skrobi, ponieważ metoda „szymbkiego uwalniania” spowodowałaby rozpryskiwanie podczas uwalniania ciśnienia i zatkanie zaworu ograniczającego ciśnienie.

TIMER OPÓŹNIENIA STARTU:

- Możesz ustawić czas opóźnienia, po którym rozpoczęcie procesu gotowania, postępując zgodnie z poniższą instrukcją:
- Najpierw wybierz program gotowania i ustaw preferowany czas gotowania/poziom ciśnienia.
- Następnie naciśnij przycisk [Delay Time] i dostosuj czas opóźnienia, obracając pokrętło (00:30-24:00 w odstępach 30-minutowych).
- Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony początek czasu opóźnienia i rozpoczęcie się odliczanie. Po upływie czasu opóźnienia szybkowar rozpoczęta proces gotowania.

Uwaga: Czas opóźnienia startu nie dotyczy programów „Bake”, „Saute” ani „Yoghurt”.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Regularne czyszczenie i konserwacja są niezbędne, aby zapewnić bezpieczne oraz skuteczne działanie produktu.

- Przed czyszczeniem zawsze odłącz z urządzeniem od zasilania, aby mogło ostygnąć.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie. Nie dopuszczać do kontaktu części elektrycznych z wilgotcią.
- Wypoleruj korpus szybkowaru miękką, wilgotną śliczeczką.
- Zdejmij pokrywę i wyjmij garnek wewnętrzny. Umyj garnek wewnętrzny, używając łagodnego detergentu i miękkiej szmatki.
- Po każdym użyciu dokładnie umyj wnętrze pokrywy, w tym pierścień uszczelniający, zawór ograniczający ciśnienie, zawór płynakowy i osłonę zapobiegającą zapychaniu.
- Z tyłu urządzenia znajduje się mały pojemnik na skropliny. Wyjmij go i dokładnie umyj. Następnie odłóż z powrotem na miejsce.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

220-240 V • 50/60 Hz • 1000 W



Utylizacja przyjazna środowisku

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

WSTĘPNE USTAWIONE PROGRAMY GOTOWANIA:

Program	Domyślnie	Regulowany zakres czasu	Temperatura domyślna	Czy gotowanie wymaga zamknięcia pokrywy	Pozycja zaworu ograniczającego ciśnienie	Uwagi
Ryż (Rice)	12 min	8-16 min	125-145°C	Tak	Utrzymywanie ciśnienia	W przypadku białego ryżu po ugotowaniu użyj metody szybkiego uwalniania.
Mieso/gulasz (Meat/Stew)	35 min	20-45 min	155-160°C	Tak	Utrzymywanie ciśnienia	Dłuższy czas gotowania powoduje, że mięso staje się bardziej delikatne.
Fasola/chili (Bean/Chili)	30 min	20-40 min	155-160°C	Tak	Utrzymywanie ciśnienia	Do wszystkich rodzajów fasoli i grochu.
Para (Steam)	10 min	3-20 min	155-160°C	Tak	Utrzymywanie ciśnienia	W celu gotowania na parze trzeba dodać wodę.
Wekowanie (Canning)	40 min	1-60 min	155-160°C	Tak	Utrzymywanie ciśnienia	Po ugotowaniu i ostudzeniu zamknij potrawę w suchej butelce.
Gotowanie pod ciśnieniem (Pressure Cook)	2 min	1-99 min	155-160°C	Tak	Utrzymywanie ciśnienia	W celu gotowania musisz dodać wodę. Dostosuj czas gotowania do przepisu.
Sous Vide (Sous Vide)	3 godz	1-10 godz	60°C 25-90°C (regulowana)	Tak	Uwalnianie ciśnienia	Gotowanie żywności w worku próżniowym w niskiej temperaturze. Temperatura jest regulowana (25-90°C). Gotowanie odbywa się bez używania ciśnienia.
Wolnowar (Slow Cook)	4 hr	3-6 godz	93-96°C	Tak	Uwalnianie ciśnienia	Używaj jak zwykłego wolnowaru. Gotowanie odbywa się bez używania ciśnienia.
Jogurt (Yoghurt)	8 godz	6-10 godz	38-40°C	Tak	Uwalnianie ciśnienia	Używaj jak zwykłej jogurtownicy. Gotowanie odbywa się bez używania ciśnienia.
Saute (Saute)	25 min	20-40 min	155-160°C	Nie	-	Nie zakładaj pokrywy podczas korzystania z programu smażenia. Gotowanie odbywa się bez używania ciśnienia.
Pieczenie (Bake)	30 min	25-50 min	125-140°C	Tak	Uwalnianie ciśnienia	Dostosuj czas gotowania do przepisu. Gotowanie odbywa się bez używania ciśnienia.
Sterylizowanie (Sterilize)	20 min	1 min - 4 godz	103-105°C	Tak	Uwalnianie ciśnienia	Sterylizuje wszystkie rodzaje słoików.

Program	Domyślnie	Regulowany zakres czasu	Temperatura domyslna	Czy gotowanie wymaga zamknięcia pokrywy	Pozycja zaworu ograniczającego ciśnienie	Uwagi
Utrzymywanie ciepła/ anulowanie (Warm/Cancel)	-	-	65-75°C	Tak	Uwalnianie ciśnienia	Funkcja utrzymywania ciepła. Nie ma możliwości ustawiania czasu. Działka do 24 godzin, jeśli nie zostanie anulowana ręcznie. Wszystkie programy oprócz Jogurtu, Sous Vide i Sterylizowania automatycznie przełączają się w tryb „utrzymywania ciepła” po zakończeniu gotowania.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Trudność w zamknięciu pokrywy.	Duży pierścień uszczelniający pokrywy jest nieprawidłowo założony.	Upewnij się, że pierścień uszczelniający jest całkowicie osadzony i unieruchomiony przez metalowy pierścień na spodzie pokrywy.
Trudność w otwieraniu pokrywy.	W garnku nadal panuje ciśnienie.	Uwolnij ciśnienie, przekręcając zawór ograniczający ciśnienie do pozycji „uwalniania ciśnienia”.
Para wydostaje się spod pokrywy.	Duży pierścień uszczelniający nie jest założony.	Załóż pierścień uszczelniający pokrywy.
	Pierścień uszczelniający pokrywy jest nadmiernie zabrudzony.	Wyczyść pierścień uszczelniający pokrywy.
	Pokrywa nie jest zablokowana	Zablokuj pokrywę.
Para wydobywa się z zaworu płytakowego.	Pierścień uszczelniający zaworu płytakowego jest zabrudzony.	Wyczyść mały pierścień uszczelniający zaworu płytakowego.

MANUAL DE INSTRUCTIUNI

INSTRUCTIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Securitatea aparatelor electrice de la firma **FIRST Austria** respectă directive tehnice recunoscute și reglementările legale privind siguranță. Totuși, dumneavoastră precum și ceilalți utilizatori ai aparatului trebuie să尊重ă următoarele instrucțiuni privind siguranță:

- Înainte de a utiliza pentru prima dată acest aparat, citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru a fi consultate și ulterior.
- Acest produs nu a fost conceput pentru alte utilizări decât cele specificate în acest manual.
- Înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde cu tensiunea de rețea din casa dumneavoastră. Dacă nu este cazul, contactați distribuitorul și nu utilizați aparatul.
- Dacă aparatul este legat la pământ (clasa de protecție I), priza de perete și orice prelungitor la care acesta este conectat trebuie să fie de asemenea legat la pământ.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea unei mese sau unui blat. Nu lăsați cablul să atingă suprafete fierbinți.
- Nu operați și nu așezați nicio parte a acestui aparat pe sau lângă o suprafață fierbinți (cum ar fi arzătorul cu gaz sau electric sau cuporul încălzit).
- Asigurați-vă că aparatul este utilizat pe o suprafață fermă și plană departe de îndemâna copiilor, acest lucru va preveni răsturnarea și va evita deteriorarea sau rănirea.
- Inspectați și curătați supapa de limitare a presiunii și supapa cu plutitor înainte de utilizare.
- Nu încercați să transportați oala sub presiune înăнд-o de mânerul capacului. Folosiți mânerele laterale pentru a o transporta.
- Pentru a vă proteja de pericolele electrice, nu scufundați acest aparat sau cablul în niciun lichid.
- Dacă aparatul sau cablul de alimentare prezintă semne de deteriorare, nu îl utilizați! Duceți produsul la un centru de service autorizat și calificat pentru inspecție sau reparării.
- Nu operați aparatul gol.
- Nu încercați să conectați sau să deconectați aparatul fiind cu mâinile ude sau cu picioarele în apă.

DESCRIERE: (Fig. I)**CAPAC**

1. Inel de etanșare a capacului (partea interioară)
2. Sitar anti-înfundare (partea interioară)
3. Supapă cu plutitor
4. Supapă de limitare a presiunii
5. Mânerul capacului

OALĂ INTERIOARĂ

6. Oală interioară
7. Mâner de transport
8. Panou de control

PANOU DE COMANDĂ (Fig. II)

- A Programe presetate** - Programele marcate cu * au nivelul de presiune reglabil.
- B Pictogramă dezactivare** - Activăți/dezactivați sunetul menținând apăsat butonul [Warm/Chancel] timp de aproximativ 6 secunde.
- C Pictogramă încălzire** - Se afișează în timpul încălzirii.
- D Pictogramă pornire întârziată** - Se afișează atunci când a fost setată pornirea întârziată.
- E Pictogramă de temperatură** - Se afișează în timpul setării temperaturii pentru funcția de gătit „Sub vid”.
- F Afisare oră** - (Oră: Minute)
- G Indicator al nivelului de presiune** - Afișează nivelul de presiune selectat pentru anumite programe (*). (Scăzut, mediu, ridicat)
- H Starea de funcționare** - Afișează starea curentă de funcționare (Preîncălzire, gătire, menținere la cald)
- I Buton nivel de presiune** - Apăsați pentru a selecta nivelul de presiune pentru anumite programe (*). (Scăzut, mediu, ridicat)
- J Buton întârziere** - Apăsați pentru a seta o oră de pornire întârziată. Reglați ora cu ajutorul butonului de control. (00:30-24:00)
- K Buton de control** - Rotiți pentru a regla setările, apăsați pentru a porni programul.
- L Buton Oră/Timp** - Apăsați pentru a seta temperatura/oră pentru funcția „Sub vid”. Reglați valorile cu ajutorul butonului de control.
- M Buton Menținere la cald/Anulare** - Apăsați pentru a porni funcția de menținere la cald sau pentru a anula orice program care rulează.

SUPAPĂ LIMITĂ DE PRESIUNE:

 — Menținere presiune

**ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE**

Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, curățați vasul interior, interiorul capacului și toate accesoriole incluse, cu o cărpă umedă și cu un detergent slab. Clătiți-le și uscați-le după aceea.

 FUNCȚIONAREA **Îndepărtarea capacului:** (Fig. III)

Prindeți capacul de mâner și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic, pentru a-l debloca. Ridicați cu grija capacul, pentru a-l deschide.

 Atașarea capacului: (Fig. IV)

Puneți capacul pe oala sub presiune - ar putea fi necesar să repoziționați capacul pentru ca acesta să se potrivească. Apoi rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic, pentru a-l bloca.

 GĂTIREA:

1. Deschideți capacul și puneți mâncarea și lichidul în oala interioară, conform rețetei dvs. Asigurați-vă că vasul este umplut cel puțin până la marcajul 1/5, dar nu depășiți niciodată marcajul 4/5. Dacă pregătiți alimente care își măresc volumul în timpul gătirii, cum ar fi fasolea și orezul, nu umpleți oala peste marcajul 3/5.
2. Dacă nu utilizați programul „Sub vid”, va trebui să închideți capacul. Verificați dacă exteriorul vasului interior și inelul de etanșare a capacului sunt curate, înainte de a închide capacul.
3. Asigurați-vă că supapa de limitare a presiunii (4) este montată corect, iar supapă cu plutitor (3) este în poziție coborâtă. Îndreptați supapa de limitare a presiunii către poziția „Menținere presiunea” sau „Eliberați presiunea”, în funcție de programul ales. (Consultați capitolul „PROGRAME PRESETATE DE GĂTIT”, pentru a afla mai multe informații)
4. Conectați cablul de alimentare la rețea. Pe panoul de control se va afișa „0000”.
5. Selectați programul de gătit dorit apăsând butonul corespunzător. Indicatorul orei va clipi. Setați timpul de gătire dorit rotind butonul de control; apăsați butonul, pentru a porni programul.
6. Când timpul de gătire ajunge la final, oala sub presiune emite un semnal sonor și trece automat în modul „menținere la cald”. Acest mod este conceput pentru a menține alimentele la cald, atunci când sunteți pregătiți să eliberați presiunea și să scoateți alimentele din oală. Modul „menținere la cald” poate rămâne activ până la 24 de ore. Cu toate acestea, pentru cele mai bune rezultate, se recomandă îndepărtarea alimentelor în decurs de 6 ore de la finalizarea procesului de gătire.

 — Eliberare presiune

7. Apăsați butonul [Warm/Cancel] pentru a părașii modul „menținere la cald” sau pentru a anula orice program care rulează.

Notă: Pentru programele de gătire cu presiune, timpul de gătire setat nu începe până când nu se formează o presiune suficientă, prin preîncălzire. În acest caz, supapa cu plutitor (3) se ridică, iar temporizatorul începe să înregistreze.

 Eliberarea presiunii după gătire:

După procesul de gătire și după anularea modului „menținere la cald”, trebuie ca presiunea din oală să fie eliberată întâi, înainte ca și capacul să poată fi îndepărtat.

ATENȚIONARE: Nu încercați niciodată să deschideți capacul cu forță. În cazul în care capacul nu se va deschide cu ușurință, înseamnă că există încă presiune în interiorul oalei, iar aceasta trebuie eliberată înainte ca și capacul să poată fi deschis. Este sigur să deschideți capacul atunci când supapa cu plutitor este în poziție coborâtă.

Există două metode de eliberare a presiunii:

- **Eliberare naturală** - După anularea modului „menținere la cald”, oala sub presiune se răcește și presiunea din interior scade încet. Acest proces durează câteva minute (de obicei între 10-60 de minute) în funcție de cantitatea de alimente din aragaz.
- **Eliberare rapidă** - Această metodă permite eliberarea presiunii într-o perioadă scurtă de timp prin rotirea supapei de limitare a presiunii în poziția „eliberați presiune”.

 Aburul fierbinte va începe imediat să iasă din orificiile de ventilație. Atenție, să nu vă opăriți! Vă recomandăm să vă protejați mâna cu un servet de bucătărie atunci când faceți acest lucru.

Atunci când presiunea a fost eliberată, supapa cu plutitor (3) începe să coboare. Odată ce aceasta este în poziție coborâtă, capacul poate fi deschis în siguranță.

Recomandare: Vă recomandăm să folosiți metoda „eliberați presiune” pentru alimente cu un conținut ridicat de lichid sau amidon, deoarece metoda „eliberați presiune” ar produce stropire în timpul eliberării presiunii și ar înfunda supapa de limitare a presiunii.

TEMPORIZATOR DE PORNIRE ÎNTÂRZIATĂ:

1. Puneți set un timp de pornire întârziată, după care procesul de gătire va începe, în timp ce urmăriți instrucțiunile de mai jos:
2. Mai întâi selectați un program de gătire și setați timpul de gătire/nivelul de presiune preferat.
3. După aceea, apăsați butonul [Delay Time] și reglați timpul de pornire întârziată rotind butonul de control. (00:30-24:00 în etape de 30 min)
4. Apăsați butonul de control pentru a începe. Afişajul va indica începerea pornirii întârziate, așa cum a fost setată de dvs., iar ulterior va începe numărătoarea inversă. Odată ce timpul de pornire întârziată a trecut, oala sub presiune va începe procesul de gătire.

Notă: Pornirea întârziată nu se aplică programelor „Bake”, „Saute” și „Yoghurt”

CURĂTARE ȘI ÎNTREȚINERE

Curătarea și întreținerea, efectuate în mod regulat, sunt esențiale, pentru a vă asigura că produsul poate fi utilizat în condiții de siguranță și eficiență.

- Scoateți întotdeauna aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de curătare.
- Nu scufundați niciodată aparatul sau cablul de alimentare în apă. Nu lăsați piesele electrice să intre în contact cu umezeala.
- Lustruiți corpul oalei sub presiune cu o cărpă moale și umedă.
- Luați capacul și scoateți vasul interior. Spălați vasul interior cu detergent ușor și cu o cărpă moale.
- Spălați bine interiorul capacului, inclusiv inelul de etanșare al capacului, supapa de limitare a presiunii, supapa cu plutitor și sita anti-înfundare după fiecare utilizare.
- Există un mic recipient pentru colectare condens, aflat pe spatele aparatului. Scoateți-l și spalați-l bine. Apoi puneți-l la loc.

SPECIFICAȚII TEHNICE

220-240 V • 50/60 Hz • 1000 W

Eliminare ecologică

Puteți ajuta la protejarea mediului!

■ Respectați reglementările locale: predăți echipamentele electronice scoase din uz la un centru specializat de eliminare a deșeurilor.

PROGRAME DE GĂTIRE PRESETATE:

Program	Mod implicit	Interval de timp regabil	Temperatură implicită	Închideți capacul superior pentru a găti	Positionați supapa de limitare a presiunii	Note:
Orez (Rice)	12 min	8-16 min	125-145°C	Da	Menținere presiune	Utilizați metoda de eliberare rapidă pentru orezul alb, după gătire.
Carne/Tocană (Meat/Stew)	35 min	20-45 min	155-160°C	Da	Menținere presiune	Timpii mai lungi de gătire au ca rezultat o textură mai moale a cărnii.
Fasole/Chili (Bean/Chili)	30 min	20-40 min	155-160°C	Da	Menținere presiune	Pentru toate tipurile de fasole și mazăre.
Abur (Steam)	10 min	3-20 min	155-160°C	Da	Menținere presiune	Trebuie să adăugați apă pentru gătire la abur.
Conserve (Canning)	40 min	1-60 min	155-160°C	Da	Menținere presiune	După gătire și răcire, introduceți alimentele într-o sticlă uscată.
Gătire sub presiune (Pressure Cook)	2 min	1-99 min	155-160°C	Da	Menținere presiune	Trebuie să adăugați apă pentru gătire. Reglați timpul de gătire conform rețetei.
Sub vid (Sous Vide)	3 ore	1-10 ore	60°C 25-90°C (regabil)	Da	Eliberare presiune	Gătirea alimentelor în sac de depozitare sub vid, cu temperatură scăzută. Temperatura este reglabilă (25-90°C). Gătire fără presiune.
Gătire lentă (Slow Cook)	4 ore	3-6 ore	93-96°C	Da	Eliberare presiune	Utilizați la fel ca pe un aragaz cu gătire lentă standard. Gătire fără presiune.
Iaurt (Yoghurt)	8 ore	6-10 ore	38-40°C	Da	Eliberare presiune	Utilizați la fel ca pe un aparat de preparat iaurt standard. Gătire fără presiune.
Saute (Saute)	25 min	20-40 min	155-160°C	Nu	-	Nu atașați capacul în timp ce utilizați programul Sub vid. Gătire fără presiune.
Coacere (Bake)	30 min	25-50 min	125-140°C	Da	Eliberare presiune	Reglați timpul de gătire conform rețetei. Gătire fără presiune.
Sterilizați (Sterilize)	20 min	1 min - 4 ore	103-105°C	Da	Eliberare presiune	Sterilizați mai multe feluri de borcanie.
Menținere la cald/Anulare (Warm/Cancel)	-	-	65-75°C	Da	Eliberare presiune	Funcția menținere la cald. Nu se setează timp. Funcționează până la 24 de ore dacă nu este anulat manual. Toate programele, cu excepția Preparare iaurt, Sub vid și Sterilizare, trec automat în modul „menținere la cald” când gătirea este completă.

REMEDIEREA DEFECTELOR

Problema	Cauza posibilă	Soluția posibilă
Dificultăți la închiderea capacului.	Inelul mare de etanșare al capacului este instalat incorrect.	Asigurați-vă că inelul de etanșare este așezat complet și menținut în poziție de inel metalic, din partea inferioară a capacului.
Dificultăți la deschiderea capacului.	Încă există presiune în interiorul aragazului.	Eliberați presiunea rotind supapa de limitare a presiunii în poziția „eliberaresi presiune”.
Din capac există scurgere de abur.	Inelul mare de etanșare nu este montat.	Montați inelul de etanșare a capacului.
	Inelul de etanșare a capacului este excesiv de murdar.	Curătați inelul de etanșare a capacului.
	Capacul este deblocat	Închideți capacul.
Scurgere de abur din supapa cu plutitor.	Inelul de etanșare a supapei cu plutitor este murdar.	Curătați inelul mic de etanșare a supapei cu plutitor.

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Bezbednost električnih uređaja kompanije **FIRST Austria** uskladena je sa priznatim tehničkim direktivama i zakonskim propisima iz domena bezbednosti. Bez obzira na to, vi i ostali korisnici ovog uređaja treba da poštujete sledeća bezbednosna uputstva:

- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre prvog korišćenja ovog uređaja i sačuvajte ih da biste u budućnosti mogli da se podsetite.
 - Ovaj proizvod nije projektovan ni za koje druge namene osim onih navedenih u ovom priručniku.
 - Pre priključivanja ovog uređaja u utičnicu, proverite da li napon naveden na uređaju odgovara naponu struje u vašem domu. Ako to nije slučaj, obratite se distributeru i nemojte koristiti ovaj uređaj.
 - Ukoliko je uređaj uzemljen (klasa zaštite I), zidna utičница i produžni kabl u koje je uređaj priključen takođe moraju biti uzemljeni.
 - Ne dozvolite da kabl visi preko ivice stola ili radne površine. Ne dozvolite da kabl dodirne vrele površine.
 - Nemojte koristiti ovaj uređaj i nemojte stavljati njedan njegov deo na vruću površinu ili u blizinu iste (na primer gasne ili električne ringle ili vruće rerne).
 - Vodite računa da se ovaj uređaj na čvrstoj, ravnoj površini, van domaća dece, da deca ne bi prevrnula uređaj i da ne bi došlo do štete ili povrede.
 - Pre upotrebe proverite i očistite ventil za ograničavanje pritiska i ventil sa plovkom.
 - Ne nosite ekspres lonac držeći ga za dršku poklopca. Umesto toga koristite bočne drške.
 - Radi zaštite od struje, nemojte potapati ovaj uređaj ili kabl u tečnost.
 - Ukoliko na aparatu ili kablju za napajanje uočite znake oštećenja, nemojte ih koristiti! Odnesite proizvod u ovlašćeni i kvalifikovani servisni centar na pregled ili popravku.
 - Nemojte nikada uključivati uređaj dok je prazan.
 - Ne pokušavajte da uključite ili isključite uređaj mokrim rukama ili dok su vam noge u vodi.
 - Ovaj uređaj je predviđen za kućnu upotrebu, nemojte ga koristiti komercijalno.
 - Nemojte koristiti ovaj aparat na otvorenom.
 - Ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok radi.
 - Izbegavajte kontakt sa vrelom parom tokom ili odmah nakon rada. Opasnost od opekotina!
 - Ovaj uređaj se zagревa tokom rada. Zato pazite da ne dodirujete vruće delove.
- OPIS:** (Slika I)
- POKLOPAC**
1. Zaptivni prsten poklopca (unutrašnja strana)
 2. Zaštita od zapušavanja (unutrašnja strana)
 3. Ventil sa plovkom
 4. Ventil za ograničavanje pritiska
 5. Drška poklopca
- UNUTRAŠNJA POSUDA**
6. Unutrašnja posuda
- GLAVNA JEDINICA**
7. Ručka za nošenje
 8. Kontrolna tabla
- KONTROLNA TABLA:** (Slika II)
- A Unapred podešeni programi** – Programi označeni sa * imaju podesiv nivo pritiska.
- B Ikona za isključivanje zvuka** – Uključuje/isključuje zvučni signal kad se dugme [Warm/Chancel] drži pritisnuto oko 6 sekundi.
- C Ikona zagrevanja** – Prikazuje se tokom zagrevanja.
- D Ikona odlaganja početka** – Prikazuje se kad je podešen odloženi start.

E Ikona temperature – Prikazuje se kad je podešena temperatura za funkciju kuvanja „Sous Vide“.

F Prikaz vremena – (sati: minuti)

G Indikator nivoa pritiska – Prikazuje izabrani nivo pritiska za konkretnе programe (*). (nisko, srednje, visoko)

H Status rada – Prikazuje trenutni status rada (pripremno zagrevanje, kuvanje, održavanje toplice)

I Dugme za nivo pritiska – Pritisnite da izaberete nivo pritiska za konkretnе programe (*). (nisko, srednje, visoko)

J Dugme za vreme odlaganja – Pritisnite da podešite vreme odloženog početka. Podesite vreme regulatorom za kontrolu. (00:30 – 24:00)

K Regulator za kontrolu – Okrenite da biste izvršili podešavanje, pritisnite da pokrenete program.

L Dugme za vreme/temperaturu – Pritisnite da podešite temperaturu/vreme za „Sous Vide“. Podesite vrednosti regulatorom za kontrolu.

M Dugme Warm/Cancel – Pritisnite da pokrenete funkciju održavanja toplice ili da otkažete trenutno aktivan program.

VENTIL ZA OGRANIČAVANJE PRITISKA:



PRE PRVE UPOTREBE

Pre prvog korišćenja ovog aparata, nakvašenom krpom sa blagim deterdžentom očistite unutrašnju posudu, unutrašnju stranu poklopca i sav dobijeni pribor. Isperite ih i osušite nakon toga.

RUKOVANJE

Skidanje poklopca: (Slika III)

Uhvativ poklopac za ručku i okrenite ga u smeru kazaljke da ga otključate. Pažljivo podignite poklopac.

Stavljanje poklopca: (Slika IV)

Stavite poklopac na ekspres lonac – možda bude neophodno da malo pomerite poklopac da bi pravilno nalegao. Zatim ga okrenite u smeru suprotnom od kazaljke da bi se zabavio u pravilnom položaju.

KUVANJE:

1. Skinite poklopac i stavite hranu i tečnost u unutrašnju posudu, prema receptu. Uverite se da je posuda napunjena bar do oznake za 1/5

i nikad ne premašujte nivo 4/5. Ako spremate hranu kojoj se tokom kuvanja povećava zapremina, na primer pasuli ili pirinč, ne punite posudu preko oznake za 3/5.

2. Ako ne koristite program „Saute“ morate zatvoriti poklopac. Pre stavljanja poklopca, proverite da li su spoljni strana unutrašnje posude i zaptivni prsten poklopca čisti.

3. Uverite se da je ventil za ograničavanje pritiska (4) pravilno postavljen i da je ventil sa plovkom (3) u donjem položaju. Postavite ventil za ograničavanje pritiska u položaj „Održavanje pritiska“ ili „Oslobađanje pritiska“, u skladu sa izabranim programom. (Detalje pogledajte u tabeli „UNAPRED PODEŠENI PROGRAMI KUVANJA“)

4. Priključite strujni kabl u utičnicu. Na kontrolnoj tabli će se prikazati „0000“.

5. Izaberite željeni program kuvanja pritiskom na odgovarajuće dugme. Prikazano vreme će treptati. Podesite željeno vreme kuvanja okretanjem regulatora za kontrolu; pritiskom na isti pokrećete taj program.

6. Kad istekne vreme kuvanja, ekspres lonac počinje da pišti i automatski prelazi u režim „održavanja toplice“. Taj režim je osmišljen da održava hranu topлом dok ne budete spremni da oslobođuite pritisak i izvadite hranu iz posude. Režim „održavanja toplice“ može biti aktivan najduže 24 sata. Međutim, radi optimalnih rezultata, preporučuje se da hranu uklonite u roku od 6 sati od završetka kuvanja.

7. Pritisnite dugme [Warm/Cancel] da isključite režim „održavanja toplice“ ili da otkažete trenutno aktivan program.

Napomena: U slučaju programa koji kuvaju pod pritiskom, zadato vreme kuvanja ne počinje dok se pripremnim zagrevanjem ne postigne dovoljan pritisak. Kad se to postigne, ventil sa plovkom (3) se podiže, a tajmer počinje da odbrojava.

Oslobađanje pritiska posle kuvanja:

Nakon kuvanja i otkaživanja režima „održavanja toplice“, pritisak u posudi prvo mora da se osloboди da bi poklopac mogao da se skine.

UPOZORENJE: Nikad ne pokušavajte na silu da skinete poklopac. Ako poklopac ne može lako da se skine, to znači da je lonac i dalje pod pritiskom, koji se mora oslobođiti da bi poklopac mogao da se skine. Poklopac se može bezbedno skinuti kad je ventil sa plovkom u donjem položaju.

Postoje dva načina oslobađanja pritiska:

• **Prirodno oslobađanje** – Nakon otkaživanja režima „održavanja toplice“, ekspres lonac se hlađi, a pritisak u njemu polako opada. Taj proces traje određeni broj minuta (obično

između 10 i 60 minuta) u zavisnosti od količine hrane u ekspres loncu.

- Brzo oslobađanje** – Ovaj način vam omogućava da oslobođuite pritisak za kratko vreme tako što ćete okrenuti ventil za ograničavanje pritiska u položaj „oslobađanje pritiska“.

 Vrela para će odmah početi da izlazi iz ventila. Pazite da se ne opečete!
Preporučujemo da ruku prekrijete kuhinjskom krpom kad ovo radite.

Kako se pritisak oslobađa, ventil sa plovkom (3) počinje da se spušta. Kad siđe do kraja, poklopac može bezbedno da se skine.

Savet: Preporučujemo da koristite način „prirodno oslobađanje“ za hranu sa velikim udelom tečnosti ili skroba, jer bi način „brzo oslobađanje“ mogao izazvati prskanje prilikom oslobađanja pritiska i zapušiti ventil za ograničavanje pritiska.

TAJMER ZA ODLOŽENO POKRETANJE

- Na sledeći način možete da odredite vreme odlaganja, nakon kog počinje kuhanje:
- Prvo izaberite program kuhanja i odredite željeno vreme kuhanja/nivo pritiska.
- Nakon toga, pritisnite dugme [Delay Time] i podesite vreme odlaganja okretanjem regulatora za kontrolu. (00:30 – 24:00 u koracima od po 30 min)
- Pritisnite regulator za kontrolu da biste pokrenuli. Na ekranu će se prikazati

podešeno odloženo vreme početka i počeće održavanje. Kad vreme odlaganja protekne, ekspres lonac će započeti kuhanje.

Napomena: Odloženo vreme pokretanja ne radi sa programima „Bake“, „Saute“ i „Yoghurt“

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Redovno čišćenje i održavanje su vrlo važni da bi proizvod mogao da se koristi bezbedno i efikasno.

- Uvek isključite uređaj iz struje i ostavite da se ohladi pre čišćenja.
- Nipošto ne potapajte ovaj uređaj ni njegov strujni kabl u vodu. Ne dozvolite da električni delovi dospeju u kontakt sa vlagom.
- Prebrišite kućište ekspres lonca mekom navlaženom krpom.
- Skinite poklopac i izvadite unutrašnju posudu. Operite unutrašnju posudu blagim deterdžentom i mekom krpom.
- Posle svake upotrebe dobro operite unutrašnju stranu poklopca, uključujući zaptivni prsten poklopca, ventil za ograničavanje pritiska, ventil sa plovkom i zaštitu od zapušavanja.
- Sa zadnje strane aparata postoji mala posuda za kondenzat. Skinite je i dobro je operite. Zatim je vratite na mesto.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

220-240 V • 50/60 Hz • 1000 W

UNAPRED PODEŠENI PROGRAMI ZA KUVANJE:

Program	Podrazumevano	Podesivi opseg vremena	Podrazumevana temperatura	Zatvorite gornji poklopac da bi počelo kuhanje	Položaj ventila za ograničavanje pritiska	Napomene:
Pirinač (Rice)	12 min	8-16 min	125-145°C	Da	Održavanje pritiska	Koristite način „brzo oslobađanje“ ako ste kuvali beli pirinac.
Meso/gulaš (Meat/Stew)	35 min	20-45 min	155-160°C	Da	Održavanje pritiska	Što se meso duže kuva, to je mekše.
Pasulj/paprike (Bean/Chili)	30 min	20-40 min	155-160°C	Da	Održavanje pritiska	Za sve tipove pasulja i graška.
Para (Steam)	10 min	3-20 min	155-160°C	Da	Održavanje pritiska	Ako kuivate na pari, treba da dodate vodu.
Konzerviranje (Canning)	40 min	1-60 min	155-160°C	Da	Održavanje pritiska	Nakon kuhanja i hlađenja, zatvorite hranu u suvoj boci.
Kuvanje pod pritiskom (Pressure Cook)	2 min	1-99 min	155-160°C	Da	Održavanje pritiska	Ako kuivate, treba da dodate vodu. Korigujte vreme kuhanja u skladu s receptom.
Sous Vide (Sous Vide)	3 sata	1-10 sati	60°C 25-90°C (podesivo)	Da	Oslobađanje pritiska	Kuvanje hrane u kesi pod vakuumom na niskoj temperaturi. Temperatura se može podešavati (25-90°C). Kuva se bez visokog pritiska.
Sporo kuvanje (Slow Cook)	4 sata	3-6 sati	93-96°C	Da	Oslobađanje pritiska	Kao u standardnom loncu za sporo kuhanje. Kuva se bez visokog pritiska.
Jogurt (Yoghurt)	8 sata	6-10 sati	38-40°C	Da	Oslobađanje pritiska	Kao u standardnom aparatu za jogurt. Kuva se bez visokog pritiska.
Saute (Saute)	25 min	20-40 min	155-160°C	Ne	-	Ne stavljajte poklopac kad koristite program Saute. Kuva se bez visokog pritiska.
Pečenje (Bake)	30 min	25-50 min	125-140°C	Da	Oslobađanje pritiska	Korigujte vreme kuhanja u skladu s receptom. Kuva se bez visokog pritiska.
Sterilizacija (Sterilize)	20 min	1 min - 4 sata	103-105°C	Da	Oslobađanje pritiska	Steriliše sve vrste tegli.
Zagrevanje/Otkaži (Warm/Cancel)	-	-	65-75°C	Da	Oslobađanje pritiska	Funkcija održavanja toplosti. Vreme se ne može podesiti. Radi najduže 24 sata, dok se ne otkaže ručno. Svi programi, izuzev programa Yoghurt, Sous Vide i Sterilize, automatski prelaze na režim „održavanja toplosti“ kad se završi kuhanje.



Ekološko odlaganje otpada

Možete pomoći zaštiti okoline! Molimo ne zaboravite da poštujete lokalnu regulativu. Odnesite pokvarenu električnu opremu u odgovarajući centar za odlaganje otpada.

ПЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Безопасността на електрическите уреди от **FIRST Austria** отговаря на признатите технически директиви и юридически разпоредби за безопасност. Въпреки това, вие и останалите потребители на уреда трябва да спазвате следните инструкции за безопасност:

- Прочетете внимателно тези инструкции преди да използвате уреда за първи път и ги запазете за бъдещи справки.
- Този продукт не е създаден задруги цели, освен посочените в настоящото ръководство.
- Преди да свържете уреда към захранващ източник, проверете дали посоченото върху него напрежение съответства на напрежението в дома ви. В противен случай се обрънете към доставчика и не използвайте уреда.
- Ако уредът е заземен (клас на защита I), стенният контакт и всеки удължител, към които уредът се свързва, трябва също да бъдат заземени.
- Не оставяйте кабела да виси от ръба на маса или плот. Не оставяйте кабела да докосва горещи повърхности.
- Не работете и не поставяйте части от уреда върху или в близост до горещи повърхности (като газови или електрически котлони и нагрети фурни).
- Уверете се, че редът се използва на твърда и равна повърхност извън обхвата на деца. Това ще предотврати преобръщането му и опасността от нараняване.
- Преди употреба проверете и почистете клапана за ограничаване на налягането и плаващия клапан.
- Не носете тенджерата под налягане за дръжката на капака. За целта използвайте страничните дръжки.
- За да се защитите от свързаните с електричеството опасности, не потапяйте уреда или кабела в никакви течности.
- Ако уредът или захранващият кабел показват признания на повреда, не използвайте уреда! Занесете уреда в уплътнен или квалифициран сервизен център за проверка и ремонт.
- Не работете с празен уред.
- Не се опитвайте да включите или изключите уреда с мокри ръце, или когато краката ви са във водата.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба, но го използвайте с търговска цел.
- Не използвайте този уред на открito.
- Не оставяйте уреда без надзор, когато работи.
- Пазете се от допир до горещата пара по време на работа или веднага след нея. Риск от попарване!
- По време на работа уредът се нагорещява. Следователно внимавайте да не докосвате горещите части.
- Не опитвайте да отворите капака, когато плаващият клапан е вдигнат. Това показва, че в съда има остатъчно налягане.
- Преместването на уреда с горещи течности трябва да става с изключително внимание.
- Винаги изключвайте от захранването след употреба, преди почистване и в случай на неизправно функциониране.
- Когато уредът е горещ, трябва да се наблюдава, дори когато не е свързан към захранването. Оставете уредът да се охлади напълно преди да го почистите и съхраните.
- Не дърпайте директно захранващия кабел; дърпайте щепсела, за да изключите уреда от захранването.
- Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или липса на опит и познания, ако са под наблюдение или получават наставления относно безопасната употреба на уреда и разбират свързаните с него опасности. Децата не трябва да играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако не са над 8 години и под наблюдение. Пазете уреда и неговия кабел извън досега на деца под 8 години.
- Не сме отговорни за щети, които могат да възникнат, ако уредът се използва за цели, които се различават от предназначението му или се използва по неподходящ начин.
- Ремонтите и другите предприети работи по уреда трябва да се извършват от упълномощен специализиран персонал.

ОПИСАНИЕ: (Фиг. I)

КАПАК

1. Уплътнение на капака (вътрешна страна)
2. Устройство против запушване (вътрешна страна)
3. Плаващ вентил
4. Клапан за ограничаване на налягането
5. Дръжка на капака

ВЪТРЕШЕН СЪД

6. Вътрешен съд

ОСНОВЕН УРЕД

7. Дръжка за носене
8. Панел за управление

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ: (Фиг. II)

A Програми с предварителни настройки

- При програмите, маркирани с * има възможност за регулиране на нивото на налягане.

B Икона за спиране на звука

- Можете да спрете звуковия сигнал, като натиснете и задържте бутона [Warm/Chancel] за около 6 секунди.

C Икона за нагряване

- Свети при нагряване.

D Икона за отложен старт

- Свети, когато е зададен отложен старт.

E Икона за температура

- Свети при задаване на температура за функция на готвене „Су вид“.

F Дисплей за време

- (Часове: Минути)

G Индикатор за ниво на налягането

- Показва избраното ниво на налягане за определени програми (*). (Ниско, Средно, Високо)

H Работно състояние

- Показва текущото работно състояние (Предварително загряване, Готвене, Поддържане на топлината)

I Бутона за ниво на налягането

- Натиснете, за да изберете ниво на налягането за определени програми (*). (Ниско, Средно, Високо)

J Бутона за време на отложен старт

- Натиснете, за да зададете времето за отложен старт. Регулирайте времето с бутона за управление. (00:30 - 24:00)

K Бутона за управление

- Завъртете, за да регулирате настройките, натиснете, за да стартирате програмата.

L Бутона за време/температура

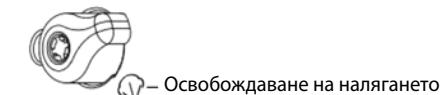
- Натиснете, за да зададете температура/време за функцията „Су вид“. Регулирайте стойностите с бутона за управление.

M Бутона за поддържане на топлината/отмяна

- Натиснете, за да стартирате функцията за поддържане на топлината или да отмените изпълняваната в момента програма.

КЛАПАН ЗА ОГРАНИЧАВАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО:

 Поддържане на налягането



ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Преди да използвате уреда за първи път, почистете вътрешния съд, долната част на капака и всички включени аксесоари с влажна кърпа и мек почистващ препарат. След това ги изплакнете и подсушете.

РАБОТА

Сваляне на капака: (Фиг. III)

Хванете капака за дръжката и завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да го отключите. Повдигнете внимателно капака, за да го отворите.

Поставяне на капака: (Фиг. IV)

Поставете капака на тенджерата под налягане - може да е необходимо да го наместите, за да прилегне пълно. След това завъртете капака обратно на часовниковата стрелка, за да го заключите.

ГОТВЕНИЕ:

1. Отворете капака и поставете храната и течността във вътрешния съд съгласно избраната рецепта. Необходимо е да напълните тенджерата най-малко до обозначеното 1/5, но никога не трябва да пълните над обозначеното 4/5. Ако пригответе храна, която се разширява по време на готвене, като например боб и ориз, не пълнете тенджерата над обозначеното 3/5.
2. Затворете капака, освен ако не използвате програма „Соте“. Преди да затворите капака, проверете дали външната повърхност на вътрешния съд и уплътнението на капака са чисти.
3. Уверете се, че клапанът за ограничаване на налягането (4) е поставен правилно, а плаващият клапан (3) е поставен на място. Завъртете клапана за ограничаване на налягането към обозначеното „Задържане на налягането“ или „Освобождаване на налягането“ съгласно избраната програма. (За повече подробности вижте таблицата „ПРОГРАМИ ЗА ГОТВЕНИЕ С ПРЕДВАРИТЕЛНИ НАСТРОЙКИ“)

4. Включете кабела в електрически контакт. На панела за управление ще се покаже индикация „0000“.
5. Изберете желаната програма за готвене, като натиснете съответния бутон. Дисплеят за време започва да мига. Задайте желаното време за готвене, като завъртите бутона за управление, след това го натиснете, за да стартирате програмата.
6. Когато времето за готвене изтече, тенджерата под налягане издава звуков сигнал и автоматично превключва в режим „поддържане на топлината“. Този режим е предназначен да поддържа храната топла, докато сте готови да освободите налягането и да извадите храната от тенджерата.
7. Натиснете бутона [Warm/Cancel], за да изключите режим „поддържане на топлината“ или да отмените изпълняваната в момента програма.

Забележка: При програми за готвене под налягане зададеното време за готвене не започва да тече, докато налягането не достигне определено ниво чрез предварително загряване. Когато това се случи, плаващият клапан (3) се повдига и таймерът започва да отброява времето.

Освобождаване на налягането след готвене: След приключване на готвенето и отмяна на режима „поддържане на топлината“, трябва да освободите налягането в тенджерата, преди да повдигнете капака.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не опитвайте да отворите капака със сила. Ако капакът не може да се отвори лесно, това означава, че в тенджерата има остатъчно налягане, което трябва да бъде освободено преди отваряне на капака. Капакът може да бъде отворен безопасно, когато плаващият клапан се е спуснал надолу.

Има два начина за освобождаване на налягането:

- **Освобождаване по естествен път** - След отмяна на режима „поддържане на топлината“, тенджерата започва да се охлажда и налягането вътрешното вътрешният съд с мек препаратор и мека кърпа.
- **Бързо освобождаване** - Използвайте този начин за бързо освобождаване на налягането, като завъртите клапана за ограничаване на налягането в позиция „освобождаване на налягането“.

- Бързо освобождаване** - Използвайте този начин за бързо освобождаване на налягането, като завъртите клапана за ограничаване на налягането в позиция „освобождаване на налягането“.

 От вентилационните отвори веднага започва да излиза пара. Внимавайте да не се изгорите! Препоръчва се да покриете ръката си с кърпа, когато завъртате клапана.

Когато налягането се освободи, плаващият клапан (3) започва да се спуска. Когато се спусне до край, можете да свалите безопасно клапана.

Съвет: Препоръчваме да използвате „освобождаване по естествен път“ при готвене на храни с високо съдържание на вода или нещасте, тъй като при „бързо освобождаване“ може да се освободи и течност, която да запушчи клапана за ограничаване на налягането.

ТАЙМЕР ЗА ОТЛОЖЕН СТАРТ:

1. Можете да зададете време за отложен старт, при който готвенето стапира съгласно инструкциите по-долу:
2. Първо изберете програма за готвене и задайте предпочитаното време/ниво на налягането.
3. След това натиснете бутона [Delay Time] и регулирайте времето за отложен старт, като завъртите бутона за управление. (00:30 - 24:00 на стъпки от 30 мин.)
4. Натиснете бутона за управление, за да стартирате таймера. На дисплея се показва зададеното време за отложен старт и таймерът започва да отброява в обратен ред. След изтичане на зададеното време за отложен старт тенджерата под налягане стапира процеса на готвене.

Забележка: Таймерът за отложен старт не може да се използва с програми "Bake", "Saute" и "Yoghurt".

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Редовното почистване и поддръжка са много важни за безопасно и ефективно използване на уреда.

- Преди почистване на уреда, винаги го изключвайте от захранването и го оставяйте да се охлади.
- Никога не потапяйте уреда или захранващия кабел във вода. Не допускайте електрическите части да влизат в контакт с влага.
- Почиствайте корпуса на тенджерата под налягане с мека влажна кърпа.

- Свалете капака, за да извадите вътрешния съд. Измийте вътрешния съд с мек препаратор и мека кърпа.
- Измийте добре вътрешността на капака, включително уплътнението, клапана за ограничаване на налягането, плаващия клапан и устройството против запушване.
- В задната част на уреда има малък контейнер за конденз. Извадете го и го измийте добре. След това поставете обратно на място.

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

220-240 V • 50/60 Hz • 1000 W

ПРОГРАМИ ЗА ГОТВЕНЕ С ПРЕДВАРИТЕЛНИ НАСТРОЙКИ:

Програма	По подразбиране	Диапазон за регулиране на времето	Температура по подразбиране	Затворете капака за готвене	Позиция на клапана за ограничаване на налягането	ЗАБЕЛЕЖКИ:
Ориз (Rice)	12 мин	8-16 мин	125-145°C	Да	Поддържане на налягането	Използвайте бързо освобождаване на налягането след готвене на бял ориз.
Месо/Яхния (Meat/Stew)	35 мин	20-45 мин	155-160°C	Да	Поддържане на налягането	При по-дълго готвене се постига по-мека текстура на месото.
Боб/Чили (Bean/Chili)	30 мин	20-40 мин	155-160°C	Да	Поддържане на налягането	За всички типове боб и грах.
Пара (Steam)	10 мин	3-20 мин	155-160°C	Да	Поддържане на налягането	За готвене на пара е необходимо да добавите вода.
Консервиране (Canning)	40 мин	1-60 мин	155-160°C	Да	Поддържане на налягането	След приключване на готвенето и охлаждане, запечатайте храната в суха бутилка.
Готвене под налягане (Pressure Cook)	2 мин	1-99 мин	155-160°C	Да	Поддържане на налягането	За готвене е необходимо да добавите вода. Регулирайте времето за готвене съгласно рецептата.
Су вид (Sous Vide)	3 ч	1-10 ч	60°C 25-90°C (може да се регулира)	Да	Освобождаване на налягането	Готвене на храна във вакуумирана торбичка при ниска температура. Температурата може да се регулира (25-90°C). Готвене без налягане.
Бавно готвене (Slow Cook)	4 ч	3-6 ч	93-96°C	Да	Освобождаване на налягането	Използвайте също както стандартна тенджера за бавно готвене. Готвене без налягане.
Кисело мляко (Yoghurt)	8 ч	6-10 ч	38-40°C	Да	Освобождаване на налягането	Използвайте също както стандартен уред за кисело мляко. Готвене без налягане.
Saute (Saute)	25 мин	20-40 мин	155-160°C	Няма	-	Не поставяйте капака, когато използвате програмата за соле. Готвене без налягане.
Печене (Bake)	30 мин	25-50 мин	125-140°C	Да	Освобождаване на налягането	Регулирайте времето за готвене съгласно рецептата. Готвене без налягане.

Програма	По подразбиране	Диапазон за регулиране на времето	Температура по подразбиране	Затворете капака за готовече	Позиция на клапана за ограничаване на налягането	ЗАБЕЛЕЖКИ:
Стерилизиране (Sterilize)	20 мин	1 мин - 4 ч	103-105°C	Да	Освобождаване на налягането	Стерилизиране на всякакъв тип буркани.
Погряване/ Отмяна (Warm/ Cancel)	-	-	65-75°C	Да	Освобождаване на налягането	Функция за поддържане на топлината. Не може да бъде зададено време. Работи до 24 часа, докато режимът не бъде отменен ръчно. След приключване на готовечето всички програми, с изключение на Кисело мяко, Су вид и Стерилизиране, автоматично превключват на режим „поддържане на топлината“.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Възможно решение
Трудно затваряне на капака.	Голямото уплътнение на капака не е поставено добре.	Уверете се, че уплътнението е пълно поставено в улея и фиксирано от металния пръстен от долната страна на капака.
Трудно отваряне на капака.	В тенджерата има остатъчно налягане.	Освободете налягането, като завъртите клапана за ограничаване на налягането в позиция „освобождаване на налягането“.
От капака излиза пара.	Голямото уплътнение на капака не е поставено.	Поставете уплътнението на капака.
	Уплътнението на капака е прекалено замърсено.	Почистете уплътнението на капака.
	Капакът не е заключен	Заключете капака.
От плаващия клапан излиза пара.	Уплътнението на плаващия клапан е замърсено.	Почистете малкото уплътнение на плаващия клапан.



Съобразено с околната среда изхвърляне. Можете да помогнете да защитим околната среда! Помните, че трябва да спазвате местните разпоредби: Предавайте неработещото електрическо оборудване в специално предназначените за целта центрове.

MANUEL D'INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

La sécurité des appareils électriques **FIRST Austria** est conforme aux directives techniques reconnues et aux réglementations légales en matière de sécurité. Cependant, il faut que tout utilisateur de l'appareil respecte les consignes de sécurité suivantes :

- Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser cet appareil pour la première fois et les conserver pour toute référence future.
- Ce produit n'a pas été conçu pour d'autres utilisations que celles spécifiées dans ce manuel.
- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à celle du secteur dans votre maison. Si ce n'est pas le cas, contactez votre revendeur et n'utilisez pas l'appareil.
- Si l'appareil est mis à la terre (classe de protection I), la prise secteur et toute rallonge à laquelle elle est connectée doivent également être mises à la terre.
- Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord d'une table ou d'un comptoir. Ne laissez pas le cordon toucher les surfaces chaudes.
- N'utilisez ou ne placez aucune partie de cet appareil sur une surface chaude ou à sa proximité (comme un brûleur à gaz ou électrique ou un four chauffé).
- Assurez-vous que l'appareil est utilisé sur une surface ferme et plane hors de portée des enfants, ce qui évitera tout renversement, dommage ou blessure.
- Inspectez et nettoyez la soupape de limitation de pression et la soupape à flotteur avant utilisation.
- Ne portez pas l'autocuiseur en le tenant par la poignée du couvercle. Utilisez plutôt les poignées qui se trouvent sur le côté.
- Pour éviter tout risque électrique, ne plongez pas cet appareil ou ce cordon dans un liquide.
- N'utilisez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation s'ils présentent des signes de dommages ! Ramenez le produit à un centre de service agréé et qualifié pour inspection ou réparation.
- N'utilisez pas l'appareil à vide.
- N'essayez jamais de brancher ou de débrancher l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds dans l'eau.
- Cet appareil n'est destiné qu'à un usage domestique, ne l'utilisez pas dans le commerce.

DESCRIPTION : (Fig. I) COUVERCLE

1. Joint de couvercle (intérieur)
2. Protection anti-colmatage (intérieur)
3. Soupape à flotteur
4. Soupape de limitation de pression
5. Poignée du couvercle

POT INTÉRIEUR

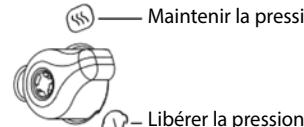
6. Pot intérieur

UNITÉ PRINCIPALE

7. Poignée de transport
8. Panneau de commande

PANNEAU DE COMMANDE (Fig. II)

- A Programmes prédefinis** - Les programmes marqués d'un * ont un niveau de pression réglable.
- B Icône Muet** - Activez/désactivez le bip en maintenant le bouton [Warm/Cancel] enfoncé pendant environ 6 secondes.
- C Icône Chauffage** - Est affiché pendant le chauffage.
- D Icône Démarrage différé** - Est affiché lorsqu'un démarrage différé a été défini.
- E Icône Température** - Est affiché pendant le réglage de la température pour la fonction de cuison « Sous Vide ».
- F Affichage de la Durée** - (Heures : Minutes)
- G Indicateur de niveau de pression** - Affiche le niveau de pression sélectionné pour des programmes spécifiques (*). (Faible, Moyen, Élevé)
- H État de fonctionnement** - Affiche l'état de fonctionnement actuel (Préchauffage, Cuisson, Maintenir chaud)
- I Bouton de niveau de pression** - Appuyez pour sélectionner le niveau de pression pour des programmes spécifiques (*). (Faible, Moyen, Élevé)
- J Bouton de démarrage différé** - Appuyez pour régler une heure de démarrage différé. Réglez l'heure avec le bouton de commande. (00:30 - 24:00)
- K Bouton de commande** - Tournez pour régler les paramètres, appuyez pour démarrer le programme.
- P Bouton Durée/Temp** - Appuyez pour régler la température/la durée pour l'option « Sous Vide ». Réglez les valeurs à l'aide du bouton de commande.
- M Bouton Warm/Cancel** - Appuyez pour démarrer la fonction Maintenir chaud ou pour annuler tout programme en cours.

SOUPAPE DE LIMITATION DE PRESSION :**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez le pot intérieur, la partie intérieure du couvercle et tous les accessoires inclus avec un chiffon humide et un détergent doux. Rincez-les et séchez-les ensuite.

UTILISATION**Retrait du couvercle :** (Fig. III)

Saisissez le couvercle par la poignée et tournez-le dans le sens horaire pour le déverrouiller. Soulevez délicatement le couvercle pour l'ouvrir.

Fixation du couvercle : (Fig. IV)

Placez le couvercle sur l'autocuiseur - vous devrez peut-être repositionner le couvercle pour qu'il s'adapte correctement. Tournez-le ensuite dans le sens antihoraire pour le verrouiller en place.

CUISSON :

- Ouvrez le couvercle et placez la nourriture et le liquide dans le pot intérieur conformément à votre recette. Assurez-vous de remplir le pot au moins jusqu'à la marque 1/5 mais ne dépassez jamais la limite de 4/5. Si vous préparez des aliments qui gonflent pendant la cuisson, tels que des haricots ou du riz, ne remplissez pas le pot au-delà de la marque 3/5.
- Vous devez fermer le couvercle, sauf si vous utilisez le programme « Sauté ». Vous devez vérifier que l'extérieur du pot intérieur et le joint du couvercle sont propres avant de fermer le couvercle.
- Assurez-vous que la soupape de limitation de pression (4) est correctement fixée et que la soupape à flotteur (3) est en position basse. Placez la soupape de limitation de pression en position « Maintenir la pression » ou « Libérer la pression » en fonction du programme sélectionné. (Consultez le tableau « PROGRAMMES DE CUISSON PRÉDÉFINIS » pour plus de détails)
- Branchez le cordon d'alimentation à l'alimentation secteur. Le panneau de commande affichera « 0000 ».
- Sélectionnez le programme de cuisson souhaité en appuyant sur le bouton correspondant. L'affichage de la durée clignotera. Réglez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton de commande. Appuyez sur le bouton pour démarrer le programme.
- Une fois le temps de cuisson terminé, l'autocuiseur émet un bip et passe automatiquement en mode « Maintenir chaud ». Ce mode est conçu pour garder les aliments chaud jusqu'à ce que vous soyez prêt

à libérer la pression et à retirer les aliments du pot. Le mode « Maintenir chaud » peut rester actif jusqu'à 24 heures. Cependant, pour de meilleurs résultats, il est recommandé de retirer les aliments dans les 6 heures après la fin de la cuisson.

- Appuyez sur le bouton [Warm/Cancel] pour quitter le mode « Maintenir chaud » ou annuler tout programme en cours.

Remarque : Pour les programmes qui effectuent une cuisson sous pression, le temps de cuisson réglé ne démarra pas tant que la niveau de pression suffisant n'est pas atteint au préchauffage. Une fois ce niveau atteint, la soupape à flotteur (3) se soulève et le compte à rebours de la minuterie démarra.

Libération de la pression après la cuisson : Après la cuisson et l'annulation du mode « Maintenir chaud », la pression dans le pot doit d'abord être libérée avant de pouvoir retirer le couvercle.

AVERTISSEMENT : N'essayez jamais de forcer l'ouverture du couvercle. Si le couvercle ne s'ouvre pas facilement, cela signifie que de la pression est encore présente à l'intérieur du pot. Celle-ci doit être libérée avant que le couvercle ne puisse être ouvert. Le couvercle peut être ouvert en toute sécurité lorsque la soupape à flotteur est en position basse.

La libération de la pression peut être effectuée de deux façons :

- Libération naturelle** - Après avoir annulé le mode « Maintenir chaud », l'autocuiseur refroidit et la pression interne diminue lentement. Ce processus prend plusieurs minutes (généralement entre 10 et 60 minutes) en fonction de la quantité d'aliments dans l'autocuiseur.
- Libération rapide** - Cette méthode permet de libérer la pression en peu de temps en tournant la soupape de limitation de pression sur la position « Libérer la pression ».

 De la vapeur chaude commencera immédiatement à s'échapper des événements. Faites attention à ne pas vous brûler ! Nous vous recommandons de couvrir votre main avec un torchon lorsque vous procédez ainsi.

À mesure que la pression est libérée, la soupape à flotteur (3) commence à descendre. Une fois que celle-ci est en position basse, le couvercle peut être ouvert en toute sécurité.

Conseil : Nous recommandons d'utiliser la méthode de « Libération naturelle » pour les aliments à forte teneur en liquide ou en amidon,

car la méthode de « Libération rapide » est susceptible de provoquer des éclaboussures lors de la libération de la pression et d'obstruer la soupape de limitation de pression.

MINUTERIE DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ :

- Vous pouvez différer le début de la cuisson en définissant un délai en suivant les instructions ci-dessous :
- Premièrement, sélectionnez un programme de cuisson et réglez votre temps de cuisson/ niveau de pression préféré.
- Après cela, appuyez sur le bouton [Delay Time] et réglez le délai avant démarrage en tournant le bouton de commande. (00:30 - 24:00 par tranches de 30 min)
- Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer. L'écran affiche le délai avant démarrage que vous avez défini et initiera le compte à rebours. Une fois le délai écoulé, l'autocuiseur démarra le processus de cuisson.

Remarque : La fonction de démarrage différé n'est pas disponible pour les programmes « Bake », « Saute » et « Yoghurt »

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage et un entretien réguliers sont essentiels pour garantir une utilisation sûre et efficace du produit.

- Débranchez toujours l'appareil du secteur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne plongez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau. Ne laissez pas de pièces électriques entrer en contact avec l'humidité.
- Frottez le corps de l'autocuiseur avec un chiffon doux et humide.
- Retirez le couvercle et sortez le pot intérieur. Lavez le pot intérieur avec un détergent doux et un chiffon doux.
- Lavez soigneusement l'intérieur du couvercle, y compris le joint du couvercle, la soupape de limitation de pression, la soupape à flotteur et la protection anti-colmatage après chaque utilisation.
- Un petit réservoir de condensat se trouve à l'arrière de l'appareil. Sortez-le et lavez-le soigneusement. Remettez-le ensuite en place.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

220-240 V • 50/60 Hz • 1000 W

PROGRAMMES DE CUISSON PRÉDÉFINIS :

Programme	Par défaut	Plage de durée réglable	Température par défaut	Fermer le couvercle supérieur pour la cuisson	Position de la soupape de limitation de pression	Remarque :
Riz (Rice)	12 min	8-16 min	125-145°C	Oui	Maintenir la pression	Utilisez la méthode de libération rapide pour le riz blanc après la cuisson.
Viande/Ragoût (Meat/Stew)	35 min	20-45 min	155-160°C	Oui	Maintenir la pression	Des temps de cuisson plus longs donnent une texture de viande plus tendre.
Haricots/Chili (Bean/Chili)	30 min	20-40 min	155-160°C	Oui	Maintenir la pression	Pour tous les types de haricots et de pois.
Vapeur (Steam)	10 min	3-20 min	155-160°C	Oui	Maintenir la pression	Vous devez ajouter de l'eau pour la cuisson à la vapeur.
Mise en conserve (Canning)	40 min	1-60 min	155-160°C	Oui	Maintenir la pression	Après cuisson et refroidissement, sceller les aliments dans une bouteille sèche.
Cuisson sous pression (Pressure Cook)	2 min	1-99 min	155-160°C	Oui	Maintenir la pression	Vous devez ajouter de l'eau pour la cuisson. Ajustez le temps de cuisson selon la recette.
Sous Vide (Sous Vide)	3 h	1-10 h	60°C 25-90°C (réglable)	Oui	Libérer la pression	Cuisson des aliments dans un sac sous vide à basse température. La température est réglable (25-90°C). Cuit sans pression.
Cuisson lente (Slow Cook)	4 h	3-6 h	93-96°C	Oui	Libérer la pression	Utiliser comme une mijoteuse standard. Cuit sans pression.
Yaourt (Yoghurt)	8 h	6-10 h	38-40°C	Oui	Libérer la pression	Utiliser comme une yaourtière standard. Cuit sans pression.
Saute (Saute)	25 min	20-40 min	155-160°C	Non	-	Ne fixez pas le couvercle pendant l'utilisation du programme « Sauté ». Cuit sans pression.
Cuisson (au four) (Bake)	30 min	25-50 min	125-140°C	Oui	Libérer la pression	Ajustez le temps de cuisson selon la recette. Cuit sans pression.
Stérilisation (Sterilize)	20 min	1 min - 4 h	103-105°C	Oui	Libérer la pression	Stérilise tous types de bocaux.
Chaud/Annuler (Warm/Cancel)	-	-	65-75°C	Oui	Libérer la pression	Fonction Maintenir chaud. Aucune durée ne peut être définie. Fonctionne jusqu'à 24 heures si la fonction n'est pas annulée manuellement. Tous les programmes sauf Yaourt, Sous Vide et Stérilisation passent automatiquement en mode « Maintenir chaud » une fois la cuisson terminée.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution possible
Le couvercle est difficile à fermer.	Le grand joint du couvercle est mal installé.	Assurez-vous que le joint de couvercle est bien positionné et maintenu en place par la bague métallique située sous le couvercle.
Le couvercle est difficile à ouvrir.	De la pression est encore présente à l'intérieur de l'autocuiseur.	Libérez la pression en tournant la soupape de limitation de pression sur la position « Libérer la pression ».
De la vapeur s'échappe du couvercle.	Le grand joint du couvercle n'est pas présent.	Installez le joint de couvercle.
	Le joint de couvercle est excessivement sale.	Nettoyez le joint de couvercle.
	Le couvercle n'est pas verrouillé	Verrouillez le couvercle.
De la vapeur s'échappe de la soupape à flotteur.	Le joint de la soupape à flotteur est sale.	Nettoyez le joint de la soupape à flotteur.



Mise au rebut dans le respect de l'environnement. Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement ! Il faut respecter les réglementations locales. La mise en rebut de votre appareil électrique usagé doit se faire dans un centre approprié de traitement des déchets.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ВАЖНІ ІНСТРУКЦІИ ЗА БЕЗОПАСНОСТЬ

Безопасності на електрическите уреди от **FIRST Austria** отговаря на признатите технически директиви и юридически разпоредби за безопасност. Въпреки това, вие и останалите потребители на уреда трябва да спазвате следните инструкции за безопасност:

- Уважно прочитайте цю інструкцію перед тим, як використовувати цей пристрій вперше та збережіть її для використання в майбутньому.
- Цей пристрій не призначено для жодних іншій цілей використання, крім зазначених у цій інструкції.
- Перш ніж підключати пристрій до джерела живлення, перевіртеся, що вказана на ньому напруга відповідає напрузі в домашній електромережі. Якщо це не так, зв'язкіться з дилером і не використовуйте пристрій.
- Якщо пристрій заземлений (клас захисту I), розетка та будь-які подовжувачі, що використовуються разом із ним, мають також бути заземлені.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур живлення не звисав з краю стола чи стільниці. Слідкуйте за тим, щоб шнур не торкався гарячих поверхонь.
- Не експлуатуйте та не встановлюйте жодну частину цвого пристроя на гарячих поверхнях або біля них (як-от газових чи електрических конфорок або нагрітої духовки).
- Слідкуйте за тим, щоб пристрій, який використовувався на твердій і рівній поверхні в недоступному для дітей місці; це дозволить запобігти перекиданню й уникнути пошкодження або травм.
- Перед використанням огляніть та почистіть клапан обмеження тиску та поплавковий клапан.
- Не переносять сковорінку, тримаючи за ручку на кришці. Замість цього використовуйте ручки, розташовані збоку.
- Для захисту від ураження електричним струмом не занурюйте пристрій або шнур живлення в жодну рідину.
- Якщо пристрій або шнур живлення має ознаки пошкодження, не експлуатуйте пристрій! Зверніться в авторизований і кваліфікований сервісний центр для огляду й ремонту виробу.

- Не експлуатуйте порожній пристрій.
- Ніколи не підключайте та не відключайте цей пристрій від електричної розетки вологими руками, або, коли ваші ноги знаходяться у воді.
- Цей пристрій призначений лише для побутового використання. Не використовуйте його в комерційних цілях.
- Не використовуйте цей пристрій поза межами приміщення.
- Не залишайте цей пристрій без нагляду, коли він працює.
- Уникайте контакту з гарячим паром під час або відразу після варіння. Ризик отримання опіків!
- Цей пристрій нагрівається під час використання. Тому будьте обережні, щоб не торкатися до гарячих деталей.
- Не намагайтесь відкрити кришку, якщо поплавковий клапан у верхньому положенні. Це вказує на тиск всередині казанку.
- Переміщаючи пристрій із гарячою рідиною, слід діяти надзвичайно обережно.
- Завжди відключайте цей пристрій від електричної розетки після використання, чищення та у разі несправності.
- Наглядайте за гарячим пристроєм навіть тоді, коли він не підключений до джерела живлення. Дайте пристрою повністю охолонути, перед тим як чистити його або ставити на зберігання.
- Не тягніть за шнур живлення; для відключення пристроя від електричної розетки тягніть за штепельну вилку.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з відсутністю досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом, або їх проінструктовано щодо безпечної використання пристроя, і вони розуміють потенційні небезпеки. Не дозволяйте дітям бавитись із цим пристроєм. Діти можуть виконувати очищення й технічне обслуговування пристроя, лише якщо їм виповнилося 8 років і вони перебувають під наглядом дорослих. Тримайте пристрій та його шнур живлення в місці, недоступному для дітей, молодших за 8 років.
- Ми не несемо відповідальність за будь-які пошкодження, що виникли внаслідок нецільового або неправильного використання цього пристроя.

- Ремонтні й інші роботи з пристроя можуть виконувати лише авторизовані технічні спеціалісти!

ОПИС: (Рис. I)

КРИШКА

1. Ущільнювальне кільце кришки (зсередини)
2. Захист від засмічення (зсередини)

3. Поплавковий клапан
4. Клапан обмеження тиску

5. Ручка на кришці

ВНУТРІШНІЙ КАЗАНOK

6. Внутрішній казанок

ГОЛОВНИЙ БЛОК

7. Ручка для перенесення
8. Панель керування

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ: (Рис. II)

A Попередньо встановлені програми

- Програми з позначкою * мають регульований рівень тиску.

B Значок «без звуку» – Вимикайте або вмикайте звуковий сигнал, утримуючи кнопку [Warm/Cancel] приблизно 6 секунд.

C Значок нагрівання – Відображається під час нагрівання.

D Значок відкладеного запуску – Відображається коли задано відкладений запуск.

E Значок температури – Відображається, коли встановлено температуру для функції приготування «су-від».

F Відображення часу – (години: хвилини)

G Індикатор рівня тиску – Показує вибраний рівень тиску для певних програм (*). (низький, середній, високий)

H Робочий стан – Показує поточний робочий стан (розігрів, готовування, підтримування в теплому стані)

I Кнопка рівня тиску – Натискайте, щоб вибрати рівень тиску для певних програм (*). (низький, середній, високий)

J Кнопка часу затримки – Натискайте, щоб встановити час відкладеного запуску. Встановлюйте час за допомогою регулятора. (00:30–24:00)

K Регулятор – Обертайте для налаштування, натисніть для запуску програми.

L Кнопка часу/температури – Натисніть, щоб встановити температуру/час для режиму «су-від». Встановлюйте значення за допомогою регулятора.

M Кнопка підтримування температури/скасування – Натисніть, щоб запустити функція підтримування в теплому стані або скасувати будь-яку запущену програму.

КЛАПАН ОБМЕЖЕННЯ ТИСКУ:

— Підтримання тиску



— Скидання тиску

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Перед початком використання пристроя почистіть серветкою, змоченою у слабкому розчині мийного засобу, внутрішній казанок, внутрішні поверхні кришки та усе приладдя, що додається. Потім сполосніть і витріть насухо.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Знімання кришки: (Рис. III)

Візьміться за ручку кришки та обертайте за годинниковою стрілкою, щоб розблокувати. Обережно підніміть кришку, щоб відкрити.

Встановлення кришки: (Рис. IV)

Покладіть кришку на сковорінку – для належного встановлення її, можливо, доведеться трохи посунути. Потім обертайте проти годинникової стрілки, щоб зафіксувати.

ГОТУВАННЯ:

1. Відкрийте кришку, покладіть у внутрішній казанок їжу та рідину згідно рецепту. Прослідкуйте, щоб казанок був заповнений принаймні до позначки 1/5, але не вище позначки 4/5. Якщо ви готовуватимете їжу, яка збільшується в об'ємі під час готування, якот квасолю чи рис, не заповнюйте казанок вище позначки 3/5.
2. Якщо тільки ви не використовуєте програму «Пасерування», кришку слід закрити. Перш ніж закривати кришку, перевіртесь, що зовнішні поверхні внутрішнього казанка та ущільнювальне кільце кришки чисті.
3. Переконайтесь, що клапан обмеження тиску (4) встановлено належним чином і що поплавковий клапан (3) перебуває в нижньому положенні. Установіть клапан обмеження тиску в положення «Підтримання тиску» або «Скидання тиску», відповідно до вибраної програми. (Докладніше дивіться в таблиці «ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ ПРОГРАМИ ГОТУВАННЯ»)
4. Увімкніть шнур живлення в розетку. На панелі керування з'явиться «000».
5. Виберіть потрібну програму готування, натискаючи відповідну кнопку. Відображення часу бліматиме. Установіть потрібний час готування, обертаючи регулятор, а тоді натисніть регулятор, щоб запустити програму.

- Коли час готування спливе, сковорівка подасть звуковий сигнал й автоматичне перемкнеться в режим «підтримування в теплому стані». Цей режим підтримує їжу в теплому стані, поки ви не будете готові скинути тиск та вийняти їжу з казанка. Режим «підтримування в теплому стані» може працювати до 24 годин. Проте для найкращого результату рекомендується діставати їжу не пізніше ніж за 6 годин після завершення готування.
- Натисніть кнопку [Warm/Cancel], щоб вийти з режиму «підтримування в теплому стані» або скасувати будь-яку запущену програму.

Примітка: Для програм, що використовують тиск, зворотний відлік установленого часу готування не починається, доки за допомогою режиму розігріву не буде забезпеченено достатній тиск. Щойно це станеться, поплавковий клапан (3) піднімається і починається зворотній відлік часу готування.

СКИДАННЯ ТИСКУ ПІСЛЯ ГОТУВАННЯ:

Перш ніж знімати кришку після готування і скидання режиму «підтримування в теплому стані», скиньте тиск у казанку.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Ніколи не намагайтесь відкрити кришку силою. Якщо не вдається легко зняти кришку, це означає, що всередині казанка все ще наявний тиск, який слід скинути. Кришку можна безпечно відкрити, коли поплавковий клапан перебуває в нижньому положенні.

Існують два способи скидання тиску:

- Природне скидання** – Після скасування режиму «підтримування в теплому стані» сковорівка остигає і тиск всередині поступово падає. Залежно від кількості їжі у сковорівці цей процес може тривати якийсь час (зазвичай від 10 до 60 хвилин).
 - Швидке скидання** – Цей спосіб дозволяє скинути тиск у короткий час, повернувші клапан обмеження тиску в положення «Скидання тиску».
- ⚠️** З вентиляційних отворів одразу почне виходити гаряча пара. Пильнійте, щоб не обплетись! Обертайте руку кухонним рушником, коли виконуєте цю операцію.

Під час скидання тиску поплавковий клапан (3) починає опускатися. Коли він буде в нижньому положенні, кришку можна безпечно відкривати.

Порада: Природне скидання рекомендується застосовувати у разі готування їжі з високим вмістом рідини або крохмалю, оскільки

під час швидкого скидання тиску можливе розбрізкування та забивання клапана обмеження тиску.

ТАЙМЕР ВІДКЛАДЕНОГО ЗАПУСКУ:

- Можна встановити час затримки, після якого розпочнеться готування, виконавши наведені нижче інструкції:
- Спочатку виберіть програму готування і встановіть потрібний час готування/рівень тиску.
- Потім натисніть кнопку [Delay Time] та відрегулюйте час затримки, обертаючи регулятор. (00:30–24:00 із кроком 30 хв)
- Натисніть регулятор для запуску. На дисплеї відобразиться встановлений вами час затримки, та почнеться зворотний відлік. Щойно час затримки спливе, сковорівка почне готування.

Примітка: Час відкладеного запуску не застосовний до програм "Bake", "Saute" та "Yoghurt"

ОЧИЩЕННЯ І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Регулярне чищення й технічне обслуговування необхідні для безпечної та ефективного використання виробу.

- Перед очищеннем приладу завжди від'єднуйте його від електромережі й давайте йому охолонути.
- У жодному разі не занурюйте прилад чи шнур живлення у воду. Не дозволяйте, щоб на електронні деталі приладу потрапляла волога.
- Відполіруйте корпус сковорівки м'якою злегка зволоженою серветкою.
- Зніміть кришку та дістаньте внутрішній казанок. Помийте внутрішній казанок м'якою серветкою, змоченою у слабкому миючому засобі.
- Після кожного використання ретельно мийте внутрішні поверхні кришки, включно з ущільнювальним кільцем, клапаном обмеження тиску, поплавковим клапаном та захистом від засмічення.
- У задній частині приладу знаходитьсь невеличкий контейнер для конденсату. Зніміть його та ретельно помийте. Потім встановіть назад.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

220-240 В • 50/60 Гц • 1000 Вт

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.

ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ ПРОГРАМИ ГОТУВАННЯ:

Програма	За замовчуванням	Діапазон регулювання часу	Температура за замовчуванням	Закривайте верхню кришку для готування	Положення клапана обмеження тиску	Примітки:
Рис (Rice)	12 хв	8-16 хв	125-145°C	Так	Підтримання тиску	Після готування білого рису використовуйте швидке скидання тиску.
М'ясо/pary (Meat/Stew)	35 хв	20-45 хв	155-160°C	Так	Підтримання тиску	Триваліший час готування забезпечує більш м'яку текстуру м'яса.
Квасоля/ перець чилі (Bean/Chili)	30 хв	20-40 хв	155-160°C	Так	Підтримання тиску	Для всіх типів квасолі та горошку.
Пара (Steam)	10 хв	3-20 хв	155-160°C	Так	Підтримання тиску	Для готування на парі потрібно додати води.
Консервація (Canning)	40 хв	1-60 хв	155-160°C	Так	Підтримання тиску	Після готування й охолодження загерметизуйте їжу в сухому контейнері.
Варіння у сковорарці (Pressure Cook)	2 хв	1-99 хв	155-160°C	Так	Підтримання тиску	Для готування потрібно додати води. Відрегулюйте час готування згідно з рецептром.
Су-від (Sous Vide)	3 г	1-10 г	60°C 25-90°C (регулюється)	Так	Скидання тиску	Готування їжі у вакуумному пакеті за низькою температурою. Температуру можна регулювати (25-90°C). Готування здійснюється без тиску.
Повільне готування (Slow Cook)	4 г	3-6 г	93-96°C	Так	Скидання тиску	Використовуйте як стандартну мультиварку. Готування здійснюється без тиску.
Йогурт (Yoghurt)	8 г	6-10 г	38-40°C	Так	Скидання тиску	Використовуйте як стандартну йогуртницю. Готування здійснюється без тиску.
Saute (Saute)	25 хв	20-40 хв	155-160°C	Hi	-	Не встановлюйте кришку, коли використовуєте програму «Пасерування». Готування здійснюється без тиску.
Випічка (Bake)	30 хв	25-50 хв	125-140°C	Так	Скидання тиску	Відрегулюйте час готування згідно з рецептром. Готування здійснюється без тиску.
Стерилізація (Sterilize)	20 хв	1 хв - 4 г	103-105°C	Так	Скидання тиску	Стерилізація різноманітних банок.

Програма	За замовуванням	Діапазон регулювання часу	Температура за замовуванням	Закривайтесь верхнім кришкою для готовування	Положення клапана обмеження тиску	Примітки:
Теплий стан/ Скасування (Warm/Cancel)	-	-	65-75°C	Так	Скидання тиску	Функція підтримування в теплому стані. Час задати не можна. Якщо не скасувати вручну, працюватиме до 24 годин. Усі програми, окрім «Йогурт», «Су-від» та «Стерилізація», після завершення готовування автоматично перемикаються в режим «підтримування в теплому стані».

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Можливе вирішення
Важко закрити кришку.	Велике ущільнювальне кільце встановлено неправильно.	Переконайтесь, що ущільнювальне кільце повністю встало на місце та утримується металевим кільцем, розташованим під кришкою.
Важко відкрити кришку.	Всередині сковорівки все ще є тиск.	Скиньте тиск, перевірши клапан обмеження тиску у положення «Скидання тиску».
З-під кришки виходить пара.	Велике ущільнювальне кільце не встановлено.	Установіть ущільнювальне кільце кришки.
	Ущільнювальне кільце кришки сильно забруднилося.	Почистіть ущільнювальне кільце кришки.
	Кришка розблокована	Заблокуйте кришку.
З поплавкового клапана виходить пара.	Ущільнювальне кільце поплавкового клапана забруднилося.	Почистіть мале ущільнювальне кільце поплавкового клапана.

 **Безпечна утилізація** Ви можете допомогти захистити довкілля! Дотримуйтесь місцевих правил утилізації: віднесіть непрацююче електричне обладнання у відповідний центр із його утилізації.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Σε θέματα ασφαλείας των ηλεκτρικών συσκευών της, η FIRST Austria πρέπει τις αναγνωρισμένες τεχνικές οδηγίες και τους νομικούς κανονισμούς. Ωστόσο, εσείς, καθώς και οι υπόλοιποι χρήστες της συσκευής, οφείλετε να τηρείτε τις παρακάτω οδηγίες ασφαλείας:

- Διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και διατηρήστε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αυτό το προϊόν δεν έχει σχεδιαστεί για άλλες χρήσεις από εκείνες που καθορίζονται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τάση δικτύου στο σπίτι σας. Διαφορετικά, απευθυνθείτε στον προμηθευτή σας και μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Εάν η συσκευή είναι γειωμένη (κλάση προστασίας I), η πρίζα τοίχου και κάθε πρόεκταση στην οποία είναι συνδεδεμένη πρέπει επίσης να είναι γειωμένες.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται στην άκρη κάποιας επιφάνειας. Μην αφήνετε το καλώδιο να ακουμπάει θερμές επιφάνειες.
- Μην λειτουργείτε και μην τοποθετείτε κανένα τμήμα αυτής της συσκευής επάνω ή κοντά σε οποιαδήποτε θερμή επιφάνεια (όπως καυστήρας αερίου ή ρεύματος ή φούρνου).
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή χρησιμοποιείται σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια μακριά από παιδιά, ώστε να αποτραπεί τυχόν ανατροπή της και ζημιές ή τραυματισμού.
- Επιθεωρήστε και καθαρίστε τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης και την πλωτή βαλβίδα πριν από τη χρήση.
- Μην μεταφέρετε τη χύτρα από τη λαβή του καπακιού. Χρησιμοποιήστε αντ' αυτού τις λαβές στο πλάι.
- Για να προστατευτείτε από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο σε οποιαδήποτε υγρό.
- Εάν η συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας εμφανίζουν σημάδια φθοράς, μην τα χρησιμοποιείτε! Απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επιθεώρηση ή επισκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είναι άδεια.
- Μην επιχειρείτε να συνδέσετε ή να αποσυνδέσετε τη συσκευή με υγρά χέρια ή με τα πόδια σας στο νερό.

- προστατευτικού έμφραξης μετά από κάθε χρήση.
- Στο πίσω μέρος της μονάδας υπάρχει ένα μικρό δοχείο συμπύκνωσης. Αφαιρέστε το και πλύνετε το σχολαστικά. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το ξανά στη θέση του.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

220-240V • 50/60Hz • 1000W

ΠΡΟΕΠΙΛΕΓΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

Πρόγραμμα	Προεπιλογή	Ρυθμιζόμενο ώρος χρόνου	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Κλείσιμο καπακιού για μαγειρέμενα	Θέση βαλβίδας ελέγχου πίεσης	Σημειώσεις:
Rύζι (Rice)	12 λεπτά	8-16 λεπτά	125-145°C	Nαι	Διατήρηση πίεσης	Χρησιμοποιήστε τη μέθοδο ταχείας εκτόνωσης για λευκό ρύζι μετά το μαγείρεμα.
Κρέας/Στιφάδο (Meat/Stew)	35 λεπτά	20-45 λεπτά	155-160°C	Nαι	Διατήρηση πίεσης	Μεγαλύτεροι χρόνοι μαγειρέματος έχουν ως αποτέλεσμα μια πιο μαλακή υφή κρέατος.
Φασόλια/Τσίλι (Bean/Chili)	30 λεπτά	20-40 λεπτά	155-160°C	Nαι	Διατήρηση πίεσης	Για όλους τους τύπους φασολιών και μπιζελιών.
Ατμός (Steam)	10 λεπτά	3-20 λεπτά	155-160°C	Nαι	Διατήρηση πίεσης	Πρέπει να προσθέσετε νερό για μαγείρεμα στον ατμό.
Κονσερβοποίηση (Canning)	40 λεπτά	1-60 λεπτά	155-160°C	Nαι	Διατήρηση πίεσης	Μετά το μαγείρεμα και την ψύξη, σφραγίστε το φαγητό σε μία στεγνή φιάλη.
Μαγείρεμα με πίεση (Pressure Cook)	2 λεπτά	1-99 λεπτά	155-160°C	Nαι	Διατήρηση πίεσης	Πρέπει να προσθέσετε νερό για το μαγείρεμα. Προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με τη συνταγή.
Sous Vide (Sous Vide)	3 ώρες	1-10 ώρες	60°C 25-90°C (ρυθμιζόμενη)	Nαι	Εκτόνωση πίεσης	Μαγείρεμα φαγητού σε σακούλα κενού υπό χαμηλή θερμοκρασία. Η θερμοκρασία ρυθμίζεται (25-90°C). Μαγείρεμα χωρίς πίεση.
Αργό μαγείρεμα (Slow Cook)	4 ώρες	3-6 ώρες	93-96°C	Nαι	Εκτόνωση πίεσης	Χρησιμοποιήστε όπως μια κοινή κατσαρόλα. Μαγείρεμα χωρίς πίεση.
Γιαούρτι (Yoghurt)	8 ώρες	6-10 ώρες	38-40°C	Nαι	Εκτόνωση πίεσης	Χρησιμοποιήστε ακριβώς όπως μια τυπική μηχανή παρασκευής γιαούρτιού. Μαγείρεμα χωρίς πίεση.
Saute (Saute)	25 λεπτά	20-40 λεπτά	155-160°C	Όχι	-	Μην τοποθετείτε το καπάκι όταν χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα Saute. Μαγείρεμα χωρίς πίεση.
Ψήσιμο (Bake)	30 λεπτά	25-50 λεπτά	125-140°C	Nαι	Εκτόνωση πίεσης	Προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με τη συνταγή. Μαγείρεμα χωρίς πίεση.

Πρόγραμμα	Προεπιλογή	Ρυθμιζόμενο ώρος χρόνου	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Κλείσιμο καπακιού για μαγειρέμενα	Θέση βαλβίδας ελέγχου πίεσης	Σημειώσεις:
Αποστείρωση (Sterilize)	20 λεπτά	1 λεπτά - 4 ώρες	103-105°C	Nαι	Εκτόνωση πίεσης	Αποστειρώνει όλα τα είδη βάζων.
Θέρμανση/Ακύρωση (Warm/Cancel)	-	-	65-75°C	Nαι	Εκτόνωση πίεσης	Λειτουργία διατήρησης θερμότητας. Δεν είναι δυνατή η ρύθμιση χρόνου. Εκτελείται για έως και 24 ώρες εάν δεν ακυρωθεί χειροκίνητα. Όλα τα προγράμματα εκτός από το Γιαούρτι, το Sous Vide και την Αποστείρωση μεταβαίνουν αυτόματα στη λειτουργία «διατήρησης θερμοκρασίας» μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
Δυσκολία στο κλείσιμο του καπακιού.	Ο μεγάλος δακτύλιος στεγανοποίησης του καπακιού έχει τοποθετηθεί λανθασμένα.	Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης είναι τοποθετημένος καλά και συγκρατείται από τον μεταλλικό δακτύλιο στην κάτω πλευρά του καπακιού.
Δυσκολία στο άνοιγμα του καπακιού.	Υπάρχει ακόμα πίεση στο εσωτερικό της χύτρας.	Εκτονώστε την πίεση στρέφοντας τη βαλβίδα ελέγχου πίεσης στη θέση «εκτόνωσης πίεσης».
Διαρροή ατμού από το καπάκι.	Ο μεγάλος δακτύλιος στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί.	Τοποθετήστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης καπακιού.
	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης καπακιού είναι υπερβολικά βρώμικος.	Καθαρίστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης καπακιού.
	Το καπάκι είναι ξεκλειδωτο	Κλειδώστε το καπάκι.
Διαρροή ατμού από την πλωτή βαλβίδα.	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης της πλωτής βαλβίδας είναι βρόμικος.	Καθαρίστε τον μικρό δακτύλιο στεγανοποίησης της πλωτής βαλβίδας.



Φιλική προς το περιβάλλον διάθεση

Μπορείτε να βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος!

Τηρείτε τους τοπικούς κανονισμούς και παραδώστε τις παλιές ηλεκτρικές συσκευές σε κατάλληλα κέντρα διάθεσης.

MANUALE DI ISTRUZIONI

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

La sicurezza degli apparecchi elettrici di **FIRST Austria** è conforme alle direttive tecniche riconosciute e alle normative legali per la sicurezza. Ciononostante, si consiglia agli utenti dell'apparecchio di osservare le seguenti istruzioni di sicurezza:

- Leggere queste istruzioni con attenzione prima di usare l'apparecchio per la prima volta e conservarle per futura consultazione.
- Il prodotto non è stato progettato per scopi diversi da quelli specificati nel manuale.
- Prima di collegare l'apparecchio alla fonte di alimentazione, accertarsi che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda alla tensione della rete elettrica domestica. Se così non fosse, non utilizzare l'apparecchio e contattare il proprio rivenditore.
- Se l'apparecchio viene messo a terra (classe di protezione I), la presa a parete e qualsiasi prolunga a cui è collegato dovranno essere ugualmente messi a terra.
- Il cavo non deve penzolare dal bordo del tavolo o da uno spigolo. Non lasciare che il cavo non tocchi superfici calde.
- Non mettere in funzione questo apparecchio o collocare qualsiasi parte di esso sopra o vicino a superfici calde (come un fornello a gas o elettrico o un forno caldo).
- Assicurarsi che l'apparecchio venga utilizzato su una superficie stabile e piana, fuori dalla portata dei bambini, per evitare che si rovesci e per prevenire danni o lesioni.
- Ispezionare e pulire la valvola limitatrice di pressione e la valvola a galleggiante prima dell'uso.
- Non trasportare la pentola a pressione tramite l'impugnatura del coperchio. Utilizzare invece le maniglie laterali.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere l'apparecchio o il cavo di alimentazione in nessun liquido.
- Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione mostrano segni di danni, non utilizzarli. Rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato e qualificato per un controllo o una riparazione.
- Non mettere in funzione il dispositivo a vuoto.
- Non tentare di collegare o scollegare l'apparecchio con mani o piedi bagnati nell'acqua.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non deve essere utilizzato a fini commerciali.

DESCRIZIONE: (Fig. I)

COPERCHIO

1. Guarnizione coperchio (lato interno)
2. Filtro anti-intasamento (lato interno)
3. Valvola a galleggiante
4. Valvola limitatrice di pressione
5. Impugnatura coperchio

RECIPENTE INTERNO

6. Recipiente interno

- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti esterni.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Evitare il contatto con il vapore caldo durante o subito dopo il funzionamento. Rischio di ustioni!
- L'apparecchio diventa caldo durante il funzionamento. Pertanto, far attenzione a non toccare parti calde.
- Non tentare di aprire il coperchio quando la valvola a galleggiante si trova in alto in alto. Ciò indica che nella pentola c'è ancora pressione.
- Prestare la massima attenzione quando si sposta un dispositivo contenente liquidi caldi.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica dopo l'uso, prima della pulizia e in caso di malfunzionamento.
- Finché l'apparecchio è caldo, deve essere sorvegliato, anche se non è collegato alla rete elettrica. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo e riporlo.
- Non tirare direttamente il cavo di alimentazione; piuttosto tirare la spina per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con una scarsa esperienza e/o conoscenza sull'uso dell'apparecchio, solo se sono supervisionati o istruiti circa l'uso sicuro dello stesso e se sono consapevoli dei rischi che ne derivano. Ai bambini non è permesso giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni.
- Non siamo responsabili per eventuali danni che potrebbero verificarsi se l'apparecchio viene utilizzato per scopi diversi da quelli previsti o se viene utilizzato in modo inappropriate.
- Riparazioni e altri lavori sulla macchina devono essere effettuati solo da personale autorizzato.

UNITÀ PRINCIPALE

7. Maniglia per il trasporto
8. Pannello di controllo

PANNELLO DI CONTROLLO (Fig. II)

- A Programmi preimpostati** - I programmi contrassegnati con * hanno un livello di pressione regolabile.
- B Icona Mute** - Tenere premuto per 6 secondi il pulsante [Warm/Chancel] per disattivare/attivare il segnale acustico.
- C icona riscaldamento** - Visibile durante il riscaldamento.
- D Icona di avvio programmato** - Visibile quando è stato impostato un avvio programmato.
- E Icona temperatura** - Visibile durante l'impostazione della temperatura per la funzione di cottura sottovuoto.
- F Display della durata di cottura** - (Ore: Minuti)
- G Indicatore del livello di pressione** - Mostra il livello di pressione selezionato per un determinato programma (*). (medio, alto, basso)
- H Stato di funzionamento** - Mostra lo stato di funzionamento corrente (preriscaldamento, cottura, mantenimento del calore)
- I Pulsante del livello di pressione** - Premere per selezionare il livello di pressione per un determinato programma (*). (medio, alto, basso)
- J Pulsante tempo programmato** - Premere per impostare un tempo di avvio programmato. Regolare il tempo con la manopola. (00:30 - 24:00)
- K Manopola di controllo** - Ruotare per regolare le impostazioni, premere per avviare il programma.
- L Pulsante Tempo/Temperatura** - Premere per impostare la temperatura e la durata per la cottura sottovuoto. Regolare il valore con la manopola.
- M Pulsante Riscaldamento/Annulla** - Premere per avviare la funzione di mantenimento del calore o per annullare qualsiasi programma in esecuzione.

VALVOLA LIMITATRICE DI PRESSIONE:



OPERAZIONI PRELIMINARI

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire il recipiente interno, la parte interna del coperchio e tutti gli accessori inclusi con un panno umido e un detergente delicato. Sia sciacquarli e asciugarli in seguito.

FUNZIONAMENTO

Rimozione del coperchio:

Afferrare il coperchio dalla maniglia e ruotarlo in senso orario per sbloccarlo. Sollevare con cautela il coperchio per aprirlo.

Fissaggio del coperchio:

Mettere il coperchio sulla pentola a pressione; potrebbe essere necessario spostarlo per farlo combaciare correttamente. Quindi, ruotarlo in senso antiorario per bloccarlo in posizione.

COTTURA:

1. Aprire il coperchio e versare gli alimenti e il liquido nel recipiente interno in base alla ricetta. Assicurarsi che il contenuto nel recipiente sia compreso tra i segni di 1/5 e 4/5. Se si preparano alimenti che si espandono durante la cottura, ad esempio fagioli e riso, non riempire il recipiente oltre il segno di 3/5.
2. A meno che non si utilizzi il programma "Sauté", è necessario chiudere il coperchio. Prima di chiudere il coperchio, accertarsi che la parte esterna del recipiente interno e la guarnizione del coperchio siano pulite.
3. Controllare che la valvola limitatrice di pressione (4) sia fissata correttamente e che la valvola a galleggiamento (3) sia in posizione abbassata. Puntare la valvola limitatrice di pressione in posizione "Mantenimento pressione" o "Rilascio pressione" in base al programma selezionato. Fare riferimento alla tabella "PROGRAMMI DI COTTURA PREDEFINITI" per i dettagli)
4. Collegare il cavo di alimentazione alla rete elettrica. Sul pannello di controllo viene visualizzato "0000".
5. Selezionare il programma di cottura desiderato premendo il pulsante corrispondente. Il display del tempo comincia a lampeggiare. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola di controllo, quindi premerla per avviare il programma.
6. Al termine del tempo di cottura, la pentola a pressione emette un segnale acustico e passa automaticamente alla modalità di "mantenimento del calore". Questa modalità è progettata per mantenere il cibo caldo fino a quando non si è pronti a rilasciare la pressione e rimuovere il cibo dal recipiente. La funzione

di "mantenimento del calore" può rimanere attiva per un massimo di 24 ore. Tuttavia, per ottenere risultati ottimali, si consiglia di rimuovere il cibo entro 6 ore dalla cottura.

- Premere il pulsante [Warm/Cancel] per uscire dalla modalità di "mantenimento del calore" o annullare qualsiasi programma in esecuzione.

Nota: per i programmi di cottura a pressione, il conteggio del tempo di cottura impostato comincia solo quando si è accumulata pressione sufficiente durante il preriscaldamento. Quando ciò avviene, la valvola a galleggiamento (3) si solleva e il timer avvia il conto alla rovescia.

RILASCIO DELLA PRESSIONE DOPO LA COTTURA:

Al termine della cottura e dopo aver annullato la modalità di "mantenimento del calore", occorre prima rilasciare la pressione nella pentola prima di poter rimuovere il coperchio.

AVVERTENZA: non tentare mai di forzare l'apertura del coperchio. Se il coperchio non si apre con facilità, significa che c'è ancora della pressione all'interno della pentola; la pressione dovrà essere rilasciata prima di poter aprire il coperchio. È possibile aprire il coperchio in sicurezza quando la valvola a galleggiante è in posizione abbassata.

Ci sono due metodi di rilascio della pressione:

- Rilascio naturale:** dopo aver annullato la modalità di "mantenimento del calore", la pentola a pressione si raffredda e la pressione interna diminuisce lentamente. Questo processo richiede diversi minuti (di solito 10-60 minuti) a seconda della quantità di cibo nella pentola.
- Rilascio rapido:** questo metodo consente di rilasciare la pressione in breve tempo ruotando la valvola limitatrice di pressione in posizione "rilascio pressione".

 Vapore bollente fuoriesce immediatamente dalle valvole. Fare attenzione a non scottarsi! Consigliamo di coprire la mano con uno strofinaccio durante questa operazione.

Quando la pressione viene rilasciata, la valvola a galleggiante (3) inizia ad abbassarsi. Una volta scesa, il coperchio può essere aperto in modo sicuro.

Suggerimento: consigliamo di utilizzare il metodo a "rilascio naturale" per alimenti ad alto contenuto di liquidi o amido, in quanto il metodo a "rilascio rapido" potrebbe causare schizzi e ostruire la valvola limitatrice della pressione.

TIMER DI AVVIO RITARDATO:

- È possibile impostare un intervallo di tempo dopo il quale il processo di cottura si avvierà seguendo la procedura riportata di seguito:
- Per prima cosa, selezionare un programma di cottura e impostare il tempo di cottura/il livello di pressione desiderato.
- Quindi, premere il pulsante [Delay Time] e regolare il tempo di ritardo ruotando la manopola (00:30 - 24:00 in incrementi di 30 minuti).
- Premere la manopola di controllo per avviare il processo. Il display mostra l'inizio dell'intervallo di tempo e avvia il conto alla rovescia. Una volta trascorso l'intervallo di tempo impostato, la pentola a pressione avvierà il processo di cottura.

Nota: Il timer di avvio ritardato non è applicabile ai programmi "Bake", "Saute" e "Yoghurt"

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia e manutenzione regolari sono essenziali per garantire un uso sicuro ed efficace del prodotto.

- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
- Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua. Evitare che i componenti elettrici siano esposti all'umidità.
- Pulire il corpo della pentola a pressione con un panno morbido e umido.
- Rimuovere il coperchio ed estrarre il recipiente interno. Lavare il recipiente interno con un detergente delicato e un panno morbido.
- Dopo ogni utilizzo, lavare con cura l'interno del coperchio, inclusi la guarnizione, la valvola limitatrice di pressione, la valvola a galleggiamento e la protezione anti-intasamento.
- Sul retro dell'unità è presente un piccolo contenitore per la condensa. Estrarla e lavarlo accuratamente. Quindi, reinserirlo in posizione.

SPECIFICHE TECNICHE

220-240 V • 50/60 Hz • 1000 W



Smaltimento nel rispetto dell'ambiente

Contribuiamo a proteggere l'ambiente!

Ricordare di rispettare le normative locali: consegnare il dispositivo elettrico non funzionante a un centro di smaltimento appropriato.

PROGRAMMI DI COTTURA PREDEFINITI:

Programma	Tempo predefinito	Intervallo di temperatura regolabile	Temperatura predefinita	Chiudere il coperchio superiore per cuocere	Posizione valvola limitatrice di pressione	Note:
Riso (Rice)	12 min	8-16 min	125-145°C	Sì	Mantiene la pressione	Utilizzare il metodo a rilascio rapido per il riso bianco dopo la cottura.
Carne/Stufato (Meat/Stew)	35 min	20-45 min	155-160°C	Sì	Mantiene la pressione	Con tempi di cottura più lunghi, la carne ha una consistenza più morbida.
Fagioli/Chili (Bean/Chili)	30 min	20-40 min	155-160°C	Sì	Mantiene la pressione	Per tutti i tipi di fagioli e piselli.
Vapore (Steam)	10 min	3-20 min	155-160°C	Sì	Mantiene la pressione	Occorre aggiungere acqua per la cottura a vapore.
Cottura per vasetti (Canning)	40 min	1-60 min	155-160°C	Sì	Mantiene la pressione	Una volta cotti e raffreddati, sigillare gli alimenti in bottiglie asciutte.
Cottura a pressione (Pressure Cook)	2 min	1-99 min	155-160°C	Sì	Mantiene la pressione	Occorre aggiungere acqua per la cottura. Regolare il tempo di cottura in base alla ricetta.
Sottovuoto (Sous Vide)	3 h	1-10 h	60°C 25-90°C (regolabile)	Sì Rilascia la pressione	Rilascia la pressione	Cuocere gli alimenti in un sacchetto sottovuoto a bassa temperatura. La temperatura è regolabile (25-90°C). Cuoce senza pressione.
Cottura lenta (Slow Cook)	4 h	3-6 h	93-96°C	Sì	Rilascia la pressione	Utilizzare un normale piano a cottura lenta. Cuoce senza pressione.
Yoghurt (Yoghurt)	8 h	6-10 h	38-40°C	Sì	Rilascia la pressione	Utilizzare come una normale yogurtiera. Cuoce senza pressione.
Saute (Saute)	25 min	20-40 min	155-160°C	No	-	Non mettere il coperchio per il programma Sauté. Cuoce senza pressione.
Prodotti da forno (Bake)	30 min	25-50 min	125-140°C	Sì	Rilascia la pressione	Regolare il tempo di cottura in base alla ricetta. Cuoce senza pressione.
Sterilizzazione (Sterilize)	20 min	1 min - 4 h	103-105°C	Sì	Rilascia la pressione	Sterilizza tutti i tipi di vasetti.
Caldo/Annulla (Warm/Cancel)	-	-	65-75°C	Sì	Rilascia la pressione	Funzione di mantenimento del calore. Non è possibile impostare la durata. Se non viene annullato manualmente, resta attivo fino a 24 ore. Tutti i programmi, tranne Yoghurt, Sottovuoto e Sterilizzazione, passano automaticamente alla modalità di "mantenimento del calore" al termine della cottura.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Il coperchio si chiude con difficoltà.	La guarnizione grande del coperchio non è installata correttamente.	Assicurarsi che la guarnizione sia completamente in sede e bloccata in posizione dall'anello metallico sul lato inferiore del coperchio.
Il coperchio si apre con difficoltà.	C'è ancora pressione all'interno della pentola.	Rilasciare la pressione ruotando la valvola limitatrice di pressione in posizione di "rilascio pressione".
Fuoriuscita di vapore dal coperchio.	La guarnizione grande del coperchio non è installata.	Installare la guarnizione del coperchio.
	La guarnizione del coperchio è troppo sporca.	Pulire la guarnizione del coperchio.
Fuoriuscita di vapore dalla valvola a galleggiante	Il coperchio è sbloccato	Bloccare il coperchio.
Fuoriuscita di vapore dalla valvola a galleggiante	La guarnizione della valvola a galleggiante è sporca.	Pulire la guarnizione piccola della valvola a galleggiante.

MANUAL DE INSTRUCCIONES**INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD**

La seguridad de los aparatos eléctricos de **FIRST Austria** cumple con las directivas técnicas reconocidas y las normativas legales de seguridad. No obstante, usted y el resto de usuarios del aparato deben cumplir con las siguientes instrucciones de seguridad:

- Lea detenidamente estas instrucciones antes de usar este aparato por primera vez y guárdelas como referencia.
- Este producto no está diseñado para cualquier otro uso que no sea aquellos especificados en el manual.
- Antes de conectar el aparato a la corriente eléctrica, compruebe si la tensión indicada en el aparato se corresponde con la tensión de su hogar. Si no fuera el caso, póngase en contacto con el distribuidor y no use el aparato.
- Si el aparato está conectado a tierra (clase de protección I), la toma de pared y cualquier extensión a la que esté conectado debe también estar conectada a tierra.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera. No deje que el cable toque superficies calientes.
- No opera o coloque cualquier componente de este aparato sobre o cerca de una superficie caliente (como un quemador eléctrico o a gas o un horno caliente).
- Asegúrese de que el aparato se usa sobre una superficie plana y firme, fuera del alcance de los niños; esto evitará que se vuelque y evitará daños o lesiones.
- Inspeccione y limpie la válvula limitadora de presión y la válvula de flotador antes de usarla.
- No transporte la olla a presión cogida del asa de la tapa. En su lugar, utilice las asas de los lados.
- Para protegerle de cualquier riesgo eléctrico, no sumerja el aparato o los cables en cualquier líquido.
- Si el aparato o el cable de alimentación presenta cualquier signo de daños, ¡no lo opere! Lleve el producto a un centro de servicio autorizado y cualificado para su inspección o reparación.
- No utilice el electrodoméstico en vacío.
- No intente enchufar ni desenchufar el aparato con las manos mojadas ni con los pies metidos en el agua.
- Este aparato está diseñado únicamente para su uso doméstico; no lo use comercialmente.
- No use este aparato en el exterior.

- No deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Evite el contacto con el vapor durante y justo después de utilizarlo. ¡Riesgo de quemaduras!
- El aparato se calienta durante su funcionamiento. Por lo tanto, tenga cuidado en no tocar ninguna de las partes calientes.
- No intente abrir la tapa mientras la válvula de flotador esté arriba. Esto indica que la olla aún tiene presión.
- Se deben extremar las precauciones al mover aparatos que contengan líquidos calientes.
- Desconecte siempre el aparato de la corriente eléctrica tras su uso, antes de limpiarlo y en caso de un funcionamiento incorrecto.
- Siempre que el aparato esté caliente, debe supervisarse, incluso si no está conectado a la corriente eléctrica. Deje que el aparato se enfrie completamente antes de limpiarlo y guardararlo.
- No tire directamente del cable de alimentación; en su lugar, tire del enchufe para desconectar el aparato de la alimentación.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 o más años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y entienden los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del Usuario no deben realizarlo niños salvo que tenga más de 8 años de edad y estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No asumimos ninguna responsabilidad por cualquier daño que pueda derivarse en caso de que se emplee el aparato para una finalidad diferente a la prevista o si se emplea de forma inapropiada.
- ¡Solo el personal especialista autorizado debe realizar las reparaciones y otros trabajos realizados en la unidad!

DESCRIPCIÓN: (Figura I)**TAPA**

1. Aro de sellado de la tapa (interior)
2. Protección antiblostrucciones (interior)
3. Válvula de flotador
4. Válvula limitadora de presión
5. Asa de la tapa

OLLA INTERIOR

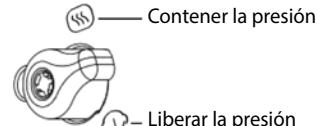
6. Olla interior

UNIDAD PRINCIPAL

7. Asa de transporte
8. Panel de Control

PANEL DE CONTROL: (Figura II)

- A Programas preconfigurados** - En los programas marcados con * el nivel de presión es ajustable.
- B Icono de silenciador** - Silencie o active el sonido de la señal acústica manteniendo pulsado el botón [Warm/Cancel] (Calentar/Cancelar) durante aproximadamente 6 segundos.
- C Icono de calentamiento** - Aparece durante el calentamiento.
- D Icono de inicio diferido** - Aparece cuando se ha configurado el inicio diferido.
- E Icono de temperatura** - Aparece mientras se configura la temperatura para la función de cocinado "Sous Vide".
- F Indicador de tiempo** - (Horas: Minutos)
- G Indicador del nivel de presión** - Muestra el nivel de presión seleccionado para un programa específico (*). (Bajo, Medio, Alto)
- H Estado de funcionamiento** - Muestra el estado actual de funcionamiento (Precalentar, Cocinar, Mantener caliente)
- I Botón de nivel de presión** - Pulse el botón para seleccionar el nivel de presión para cada programa específico (*). (Bajo, Medio, Alto)
- J Botón de inicio diferido** - Pulse el botón para configurar la hora de inicio diferido. Ajuste la hora con el botón regulador. (00:30 - 24:00)
- K Botón regulador** - Gire el botón para ajustar la configuración y púlselo para iniciar el programa.
- L Botón de tiempo/temperatura** - Pulse el botón para configurar la temperatura y tiempo para la cocción "Sous Vide". Ajuste los valores con el botón regulador.
- M Botón para calentar/cancelar** - Pulse el botón para activar la función para mantener caliente o para cancelar el programa en curso.

VÁLVULA LIMITADORA DE PRESIÓN:**ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ**

Antes de utilizar el aparato por primera vez, límpie la olla interior, el interior de la tapa y todos los accesorios incluidos con un paño húmedo y

detergente suave. A continuación, enjuáguelas y séquelas.

FUNCIONAMIENTO**Retirada de la tapa:** (Figura III)

Agarre la tapa por el asa y gírela hacia la derecha para desbloquearla. Tire con cuidado de la tapa hacia arriba para abrirla.

Fijación de la tapa: (Figura IV)

Coloque la tapa sobre la olla a presión. Puede que deba recolocar la tapa para que encaje correctamente. A continuación, gírela hacia la izquierda para encajarla.

COCINADO:

- Abra la tapa y ponga los alimentos y el líquido en la olla interior según indique la receta. Asegúrese de que el contenido de la olla alcance al menos la marca 1/5, pero que no sobrepase la marca de 4/5. Si la comida que está preparando se expande durante el cocinado, como la legumbre o el arroz, procure que el contenido de la olla no sobrepase la marca de 3/5.
- Cierre la tapa, excepto en caso de utilizar el programa "Saltear". Compruebe que la parte exterior de la olla interior y el aro de sellado de la tapa estén limpios antes de cerrar la tapa.
- Asegúrese de que la válvula limitadora de presión (4) está fijada de forma adecuada y que la válvula de flotador (3) está hacia abajo. Coloque la válvula limitadora de presión en posición "Contener la presión" o "Liberar la presión" en función del programa escogido. (Véase la tabla "PROGRAMAS DE COCCIÓN PRECONFIGURADOS" para obtener más detalles.)
- Conecte el cable de alimentación a la corriente. El panel de control mostrará los dígitos "0000".
- Seleccione el programa de cocción deseado pulsando el botón correspondiente. El indicador del tiempo parpadeará. Configure el tiempo de cocción deseado girando el botón regulador; púlselo para iniciar el programa.
- Cuando termine el tiempo de cocción, la olla a presión pitará y pasará automáticamente al modo "mantener caliente". Este modo está diseñado para mantener la comida caliente hasta que el usuario pueda liberar la presión y sacar la comida de la olla. El modo "mantener caliente" puede estar activo hasta 24 horas. No obstante, para obtener los mejores resultados, se recomienda sacar la comida en las 6 horas siguientes a haber terminado la cocción

- Pulse el botón [Warm/Cancel] para salir del modo "mantener caliente" o cancelar el programa en curso.

Nota: Para los programas que cocinan con presión, no se empieza a descontar el tiempo de cocción configurado hasta que se haya precalentado y generado suficiente presión. Una vez alcanzada, la válvula de flotador (3) se eleva y empieza a descontar el tiempo.

Liberación de la presión tras la cocción: Después de terminar la cocción y cancelar el modo "mantener caliente", hay que liberar la presión de la olla antes de poder retirar la tapa.

ADVERTENCIA: Nunca intente abrir la tapa a la fuerza. Si la tapa no se abre con facilidad, significa que aún hay presión en la olla que se debe liberar antes de poder abrirla. Se puede abrir la tapa con seguridad cuando la válvula de flotador está hacia abajo.

Existen dos métodos para liberar la presión:

- Liberación natural:** Despues de cancelar el modo "mantener caliente", la olla a presión se enfria y la presión interior baja lentamente. Este proceso puede llevar algunos minutos (normalmente entre 10 y 60 minutos), en función de la cantidad de comida que contenga la olla.
- Liberación rápida:** Este método permite liberar la presión en un breve periodo de tiempo girando la válvula limitadora de la presión y colocándola en la posición "liberar la presión".

Las ranuras de ventilación empezarán inmediatamente a expulsar vapor caliente. Tenga cuidado de no quemarse. Se recomienda taparse la mano con un paño de cocina al realizar esta tarea.

Cuando se ha liberado la presión, la válvula de flotador (3) empieza a bajar. Cuando ya haya bajado, podrá abrir la tapa de forma segura.

Consejo: Se recomienda utilizar el método de "liberación natural" para comidas con mucho líquido o almidón, ya que el método "liberación rápida" podría hacer que la comida salpicase al liberar la presión y que se taponase la válvula limitadora de presión.

INICIO DIFERIDO:

- Puede configurar el tiempo tras el cual se iniciará el proceso de cocción siguiendo las instrucciones que se incluyen a continuación:
- En primer lugar, seleccione un programa y configure el nivel de presión y tiempo de cocción deseado.

- A continuación, pulse el botón [Delay Time] y ajuste el tiempo de inicio diferido girando el botón regulador. (00:30-24:00 en saltos de 30 min)

- Pulse el botón regulador para iniciar el programa. La pantalla muestra el tiempo configurado para el inicio diferido y empieza la cuenta atrás. Cuando termine el tiempo configurado, la olla a presión comenzará el proceso de cocción.

Nota: El inicio diferido no se puede utilizar en los programas "Bake", "Saute" ni "Yoghurt"

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Una limpieza y un mantenimiento regulares son esenciales para garantizar que el producto se pueda utilizar de forma segura y efectiva.

- Desenchufe el aparato de la corriente y deje que se enfrie antes de limpiarlo.
- Nunca sumerja en agua el aparato ni el cable de alimentación. Evite que los componentes eléctricos entren en contacto con la humedad.
- Saque brillo al cuerpo de la olla a presión con un paño suave húmedo.
- Retire la tapa y saque la olla interior. Lave la olla interior con un detergente suave y un paño suave.
- Lave en profundidad el interior de la tapa, incluido el aro de sellado de la tapa, la válvula limitadora de presión, la válvula de flotador y la protección antiobstrucciones después de cada uso.
- Hay un pequeño depósito para la condensación en la parte trasera de la unidad. Extráigalo y lávelo en profundidad. A continuación, colóquelo de nuevo en su lugar.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

220-240 V • 50/60 Hz • 1000 W

**Eliminación cumpliendo con el medio ambiente**

■ Puede ayudar a proteger el medio ambiente! Por favor, recuerde respetar la normativa local: entregue los equipos eléctricos que no funcionen en un centro de reciclaje adecuado.

PROGRAMAS DE COCCIÓN PRECONFIGURADOS:

Programa	Tiempo predeterminado	Rango de tiempo ajustable	Temperatura predeterminada	Cerrar la tapa para cocinar	Posición de la válvula limitadora de presión	Notas:
Arroz (Rice)	12 min	8-16 min	125-145°C	Sí	Contener la presión	Utilice el método de liberación rápida tras la cocción de arroz blanco.
Carne/estofado (Meat/Stew)	35 min	20-45 min	155-160°C	Sí	Contener la presión	Para una carne con textura más suave, se deben aplicar tiempos de cocción más prolongados.
Legumbre/chili (Bean/Chili)	30 min	20-40 min	155-160°C	Sí	Contener la presión	Para todo tipo de legumbre.
Vapor (Steam)	10 min	3-20 min	155-160°C	Sí	Contener la presión	Se debe agregar agua para la cocción al vapor.
Conserva (Canning)	40 min	1-60 min	155-160°C	Sí	Contener la presión	Después de cocinar y enfriar, selle la comida en una botella seca.
Presión (Pressure Cook)	2 min	1-99 min	155-160°C	Sí	Contener la presión	Se debe agregar agua para la cocción. Ajuste el tiempo de cocción en función de la receta.
Sous Vide (Sous Vide)	3 h	1-10 h	60°C 25-90°C (ajustable)	Sí	Liberar la presión	Cocinado en bolsa de vacío a baja temperatura. La temperatura es ajustable (25-90°C). Cocina sin presión.
Cocción lenta (Slow Cook)	4 h	3-6 h	93-96°C	Sí	Liberar la presión	Utilice como una olla de cocción lenta estándar. Cocina sin presión.
Yogur (Yoghurt)	8 h	6-10 h	38-40°C	Sí	Liberar la presión	Utilice como una yogurtera estándar. Cocina sin presión.
Saute (Saute)	25 min	20-40 min	155-160°C	No	-	No fije la tapa mientras utiliza el programa Saltear. Cocina sin presión.
Hornear (Bake)	30 min	25-50 min	125-140°C	Sí	Liberar la presión	Ajuste el tiempo de cocción en función de la receta. Cocina sin presión.
Esterilizar (Sterilize)	20 min	1 min - 4 h	103-105°C	Sí	Liberar la presión	Esteriliza todo tipo de botes.
Calentar/Cancelar (Warm/Cancel)	-	-	65-75°C	Sí	Liberar la presión	Función para mantener caliente. No se puede configurar el tiempo. Funciona hasta 24 horas si no se cancela de forma manual. Todos los programas excepto Yogur, Sous Vide y Esterilizar pasan automáticamente al modo "mantener caliente" al terminar la cocción.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Problema	Possible causa	Possible solución
Dificultad para cerrar la tapa.	El aro grande de sellado de la tapa está mal instalado.	Asegúrese de que el aro de sellado está totalmente ajustado y fijado en su lugar por dentro del anillo de metal en la parte inferior de la tapa.
Dificultad para abrir la tapa.	La olla aún tiene presión.	Libere la presión colocando la válvula limitadora de presión en la posición "liberar la presión".
El vapor se fuga de la tapa.	El aro grande de sellado está mal instalado. El aro de sellado de la tapa está demasiado sucio.	Instale el aro de sellado de la tapa. Limpie el aro de sellado de la tapa.
La tapa está abierta		Bloquee la tapa.
El vapor sale por la válvula de flotador.	El anillo de sellado de la válvula de flotador está sucio.	Limpie el anillo pequeño de sellado de la válvula de flotador.

GEBRUIKERSHANDLEIDING

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

De veiligheid van elektrische apparaten van **FIRST Austria** voldoet aan de erkende technische richtlijnen en wettelijke voorschriften voor veiligheid. Niettemin moeten u en de andere gebruikers van het apparaat de volgende veiligheidsinstructies in acht nemen:

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt en bewaar deze om hem later te kunnen raadplegen.
- Dit product is niet ontworpen voor andere toepassingen dan die welke in deze handleiding zijn aangegeven.
- Controleer, alvorens het apparaat op de stroomvoorziening aan te sluiten, of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning in uw huis. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met uw dealer en gebruik het apparaat niet.
- Indien het apparaat geraard is (beschermingsklasse I), moeten het stopcontact en de eventuele verlengkabels waarop het apparaat is aangesloten, eveneens geraard zijn.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen. Laat het netsnoer niet in aanraking komen met een heet oppervlak.
- Bedien of plaats geen enkel onderdeel van dit apparaat op of in de buurt van een heet oppervlak (zoals een gas- of elektrische brander of een verwarmde oven).
- Zorg dat het apparaat op een stevige en vlakke ondergrond buiten het bereik van kinderen wordt gebruikt, zodat het niet kan omvallen en schade of letsel wordt voorkomen.
- Controleer en reinig de drukbegrenzingsklep en vlotterklep voor gebruik.
- Draag de snelkookpan niet aan de handgreep van het deksel. Gebruik in plaats daarvan de handgrepen aan de zijkant.
- Ter bescherming tegen elektrische gevaren mag dit apparaat of het netsnoer niet in een vloeistof worden ondergedompeld.
- U mag het apparaat niet gebruiken als het apparaat of het netsnoer tekenen van beschadiging vertoont! Breng het apparaat naar een erkend en gekwalificeerd servicecentrum voor inspectie of reparatie.
- Gebruik het apparaat niet onder toezicht.
- Raak de stekker niet met natte handen aan of als u uw voeten in het water heeft geplaatst.

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik, gebruik het niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik dit apparaat niet buitenhuis.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het in werking is.
- Vermijd contact met hete stoom tijdens of vlak na het gebruik. Risico op verbranding!
- Het apparaat wordt warm tijdens gebruik. Raak daarom de hete onderdelen niet aan.
- Probeer niet om het deksel te openen terwijl de vlotterklep omhoog staat. Dit geeft aan dat er nog druk in de pot zit.
- Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een apparaat dat hete vloeistoffen bevat.
- Na gebruik, voor het reinigen en in geval van storingen altijd het apparaat loskoppelen van de stroomvoorziening.
- Zolang het apparaat warm is, moet er toezicht zijn, ook al is het niet op netstroom aangesloten. Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens het te reinigen en op te slaan.
- Trek niet aan het netsnoer, maar trek aan de stekker om het apparaat los te koppelen van de stroomvoorziening.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- We zijn niet aansprakelijk voor schade die ontstaat wanneer het apparaat voor andere doeleinden wordt gebruikt dan waarvoor het bestemd is of wanneer het op ondeugdelijke wijze wordt gebruikt.
- Reparaties en andere werkzaamheden aan het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door erkende specialisten!

BESCHRIJVING: (fig. I)

DEKSEL

1. Dekselafdichtingsring (binnenkant)
2. Anti-verstoppingsschild (binnenkant)
3. Vlotterventiel
4. Overdrukventiel
5. Handgreep deksel

BINNENPOT

6. Binnenpan

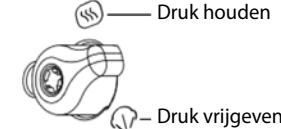
HOOFDAPPARAAT

7. Handvat
8. Bedieningspaneel

BEDIENINGSPANEEL (fig. II)

- A Programmavoorkeuren** - De met * gemarkeerde programma's hebben een instelbaar drukniveau.
- B Demppictogram** - Pieper aan-/uitzetten door de toets [Warm/Chancel] ongeveer 6 seconden ingedrukt te houden.
- C Verwarmingspictogram** - Weergegeven tijdens het opwarmen.
- D Pictogram vertraagd starten** - Weergegeven wanneer vertraagd starten is ingesteld.
- E Temperatuurpictogram** - Weergegeven tijdens de temperatuurstelling voor de kookfunctie "Sous Vide".
- F Tijdsweergave** - (Uren: Minuten)
- G Drukniveau-indicator** - Toont het geselecteerde drukniveau voor specifieke programma's (*). (Laag, Gemiddeld, Hoog)
- H Bedrijfsstatus** - Toont de huidige bedrijfsstatus (Voorverwarmen, Koken, Warmhouden)
- I Toets Pressure level** - Indrukken om het drukniveau voor specifieke programma's te selecteren (*). (Laag, Gemiddeld, Hoog)
- J Toets Delay time** - Indrukken om een vertraagde starttijd in te stellen. Stel de tijd in met de bedieningsknop. (00:30 - 24:00)
- K Bedieningsknop** - Draaien om instellingen aan te passen, indrukken om het programma te starten.
- L Toets Time/Temp** - Indrukken om temperatuur/tijd in te stellen voor "Sous Vide". Stel de waarden in met de bedieningsknop.
- M Toets Warm/Cancel** - Indrukken om de warmhoudfunctie te starten of om een lopend programma te annuleren

DRUKBEGRENZINGSKLEP:



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Reinig de binnenpot, de binnenkant van het deksel en alle meegeleverde accessoires met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Spoel ze af en droog ze daarna.

GEBRUIK

Het deksel verwijderen (fig. III)

Houd het deksel bij het handvat vast en draai het met de klok mee om te ontgrendelen. Til het deksel voorzichtig op om het te openen.

Het deksel plaatsen: (fig. IV)

Plaats het deksel op de snelkookpan - mogelijk moet u het deksel opnieuw herpositioneren om het goed te laten passen. Draai het vervolgens tegen de klok in om het op zijn plaats te vergrendelen.

KOKEN:

1. Open het deksel en leg het voedsel en de vloeistof in de binnenpot volgens uw recept. Zorg ervoor dat de pot minimaal tot de markering 1/5 is gevuld, maar nooit de markering 4/5 overschrijdt. Als u voedsel bereidt dat tijdens het koken uitzet, zoals bonen en rijst, vul de pan dan niet boven de markering 3/5.
2. Tenzij u het programma "Saute" gebruikt, moet u het deksel sluiten. Controleer of de buitenkant van de binnenpot en de afdichting van het deksel schoon zijn voordat u het deksel sluit.
3. Zorg ervoor dat het drukbegrenzingsventiel (4) goed is bevestigd en dat het vlotterventiel (3) omlaag staat. Richt het drukbegrenzingsventiel naar de stand "Druk houden" of "Druk vrijgeven", afhankelijk van uw programmakeuze. (Zie de tabel "VOORGEPROGRAMMEerde KOOKPROGRAMMA'S" voor details)
4. Steek de stekker in een stopcontact. Het bedieningspaneel toont "0000".
5. Selecteer het gewenste kookprogramma door te drukken op de bijbehorende knop. De tijdweergave knippert. Stel de gewenste kooktijd in door aan de bedieningsknop te draaien; druk erop om het programma te starten.

6. Wanneer de kooktijd voorbij is, piept de snelkookpan en schakelt automatisch over naar de modus "warmhouden". Deze modus is ontworpen om het voedsel warm te houden totdat u klaar bent om de druk vrij te geven en het voedsel uit de pan te halen. De modus "warmhouden" kan maximaal 24 uur actief blijven. Echter, voor de beste resultaten wordt aanbevolen om het voedsel binnen 6 uur na het einde te verwijderen.
7. Druk op de toets [Warm/Cancel] om de modus "warmhouden" te verlaten of een lopend programma te annuleren.

Opmerking: Voor programma's die met druk koken, start de ingestelde kooktijd pas als er voldoende druk is opgebouwd door voorverwarmen. Zodra dit het geval is, gaat de vlotterklep (3) omhoog en begint de timer af te tellen.

Druk vrijgeven na het koken:

Na het koken en het annuleren van de modus "warmhouden", moet eerst de druk in de pot worden vrijgegeven voordat het deksel kan worden verwijderd.

WAARSCHUWING: Probeer het deksel nooit geforceerd te openen. Als het deksel niet eenvoudig opengaat, dan betekent dit dat er nog steeds druk in de pot is die moet worden vrijgegeven voordat het deksel kan worden geopend. Het is veilig om het deksel te openen als de vlotterklep omlaag staat.

Er zijn twee methoden om de druk vrij te geven:

- **Natuurlijk vrijgeven** - Na het annuleren van de modus "warmhouden", koelt de snelkookpan af en daalt de druk binnenin langzaam. Dit proces duurt een paar minuten (meestal tussen 10-60 minuten), afhankelijk van de hoeveelheid voedsel in de snelkookpan.
- **Snel vrijgeven** - Deze methode maakt het mogelijk om de druk in korte tijd vrij te geven door de drukbegrenzingsklep naar de positie "druk vrijgeven" te draaien.

⚠️ Er komt onmiddellijk hete stoom uit de ventilatieopeningen. Zorg ervoor dat u zich niet verbrandt. We raden aan om uw hand hierbij te bedekken met een theedoek.

Wanneer de druk wordt vrijgegeven, begint de vlotterklep (3) te zakken. Zodra het in de onderste stand is, kan het deksel veilig worden geopend.

Tip: We raden aan voor voedsel met een hoog vloeistof- of zetmeelgehalte om de methode "natuurlijke vrijgeven" te gebruiken, omdat de methode "snel vrijgeven" spatten kan veroorzaken tijdens het vrijgeven van de druk en het drukbegrenzingsventiel verstopt raken.

UITGESTELDE STARTTIMER:

1. U kunt een uitsteltijd instellen waarna het kookproces begint door de onderstaande instructie te volgen:
2. Selecteer eerst een kookprogramma en stel de gewenste kooktijd/drukniveau in.
3. Druk daarna op de toets [Delay Time] en pas de uitsteltijd aan door aan de bedieningsknop te draaien. (00:30 - 24:00 in 30 min stappen)
4. Druk op de bedieningsknop om te starten. Het display toont uw ingestelde start van de uitsteltijd en begint af te tellen. Zodra de uitsteltijd is verstreken, begint de snelkookpan met het kookproces.

Opmerking: De uitgestelde starttijd geldt niet voor de programma's "Bake", "Saute" en "Yoghurt"

REINIGING EN ONDERHOUD

Regelmatige reiniging en onderhoud zijn essentieel om ervoor te zorgen dat het product veilig en effectief kan worden gebruikt.

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.
- Dompel het apparaat of het netsnoer nooit onder in water. Laat de elektrische onderdelen niet in contact komen met vocht.
- Poets de behuizing van de snelkookpan met een zachte, vochtige doek.
- Verwijder het deksel en haal de binnenpot erauit. Was de binnenpot met een mild schoonmakmiddel en een zachte doek.
- Was de binnenkant van het deksel grondig, waaronder de dekselafdichtingsring, het drukbegrenzingsventiel, het vlotterventiel en het anti-verstoppingsschild na elk gebruik.
- Een klein condensreservoir zit aan de achterkant van het apparaat. Haal het eraut en was het grondig. Plaats het vervolgens weer terug.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

220-240 V • 50/60 Hz • 1000 W



Milieuverantwoordelijkheidssymbool
Bescherm altijd het milieu tegen vervuiling!

■ Vergaat niet de plaatselijke voorschriften in acht te nemen door de buiten gebruik gestelde elektrische apparatuur in te leveren bij een daartoe aangewezen afvalverwerkingscentrum.

VOORGEPROGRAMMEERDE KOKPROGRAMMA'SPROGRAMS:

Programma	Standaard	Instelbaar tijdbereik	Standaardtemperatuur	Bovendeksel sluiten om te koken	Positie drukbegrenzingsklep	Opmerkingen:
Rijst (Rice)	12 min	8-16 min	125-145°C	Ja	Druk houden	Gebruik de methode snel vrijgeven voor witte rijst na het koken.
Vlees/Stoofpot (Meat/Stew)	35 min	20-45 min	155-160°C	Ja	Druk houden	Langere kooktijden resulteren in een zachtere vleestextuur.
Bonen/Chili (Bean/Chili)	30 min	20-40 min	155-160°C	Ja	Druk houden	Voor alle soorten bonen en erwten.
Stoom (Steam)	10 min	3-20 min	155-160°C	Ja	Druk houden	U moet water toevoegen voor stoomkoken.
Inblikken (Canning)	40 min	1-60 min	155-160°C	Ja	Druk houden	Sluit het voedsel na het koken en afkoelen af in een droge fles.
Snelkoken (Pressure Cook)	2 min	1-99 min	155-160°C	Ja	Druk houden	U moet water toevoegen voor koken. Pas de kooktijd aan volgens het recept.
Sous Vide (Sous Vide)	3 uur	1-10 uur	60°C 25-90°C (instelbaar)	Ja	Druk vrijgeven	Voedsel koken in vacuümzak met lage temperatuur. Temperatuur is instelbaar (25-90°C). Koken zonder druk.
Langzaam koken (Slow Cook)	4 uur	3-6 uur	93-96°C	Ja	Druk vrijgeven	Gebruik net als een standaard slowcooker. Koken zonder druk.
Yoghurt (Yoghurt)	8 uur	6-10 uur	38-40°C	Ja	Druk vrijgeven	Gebruik net als een standaard yoghurtmaker. Koken zonder druk.
Saute (Saute)	25 min	20-40 min	155-160°C	Geen	-	Bevestig het deksel niet tijdens het gebruik van het Saute-programma. Koken zonder druk.
Bakken (Bake)	30 min	25-50 min	125-140°C	Ja	Druk vrijgeven	Pas de kooktijd aan volgens het recept. Koken zonder druk.
Steriliseren (Sterilize)	20 min	1 min - 4 uur	103-105°C	Ja	Druk vrijgeven	Steriliseert alle soorten potten.
Verwarmen/Annuleren (Warm/Cancel)	-	-	65-75°C	Ja	Druk vrijgeven	Warmhoudfunctie. Er kan geen tijd worden ingesteld. Loopt tot 24 uur indien niet handmatig geannuleerd. Alle programma's behalve Yoghurt, Sous Vide en Steriliseren schakelen automatisch over naar de modus "warmhouden" wanneer het koken klaar is.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Moeilijk om het deksel te sluiten.	De grote afdichtring van het deksel is verkeerd gemonteerd.	Zorg ervoor dat de afdichtring goed op zijn plaats zit en op zijn plaats wordt gehouden door de metalen ring aan de onderkant van het deksel.
Moeilijk om het deksel te openen.	Er is nog steeds druk in de snelkookpan.	Laat de druk vrij door het drukbegrenzingsventiel in de stand "druk vrijgeven" te draaien.
Stoom lekt uit het deksel.	De grote afdichtring is niet gemonteerd.	Monteer de dekselafdichtingsring.
	De dekselafdichtingsring is overmatig vuil.	Reinig de dekselafdichtingsring.
	Het deksel is niet vergrendeld	Vergrendel het deksel.
Stoom lekt uit de vlotterklep.	De afdichtring van de vlotterklep is vuil.	Reinig de kleine afdichtring van de vlotterklep.

BRUKSANVISNING**VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR**

Säkerheten för elektriska apparater från **FIRST Austria** efterlever de erkända tekniska direktiven och juridiska föreskrifter för säkerhet. Du och andra användare av apparaten bör dock iakta följande säkerhetsanvisningar:

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du använder apparaten för första gången och spara dem för framtida referens.
- Den här produkten har inte designats för någon annan användning än den som anges i denna handbok.
- Innan du ansluter apparaten till strömförseringen måste du kontrollera om den spänning som anges på apparaten motsvarar nätpåspanningen i ditt hem. Om så inte är fallet bör du kontakta din återförsäljare och inte använda apparaten.
- Om apparaten är jordad (skyddsklass I) måste även vägguttaget och eventuella förlängningssladdar som den ansluts till vara jordade.
- Låt inte sladden hänga över kanten på ett bord eller en bänk. Låt inte sladden vidröra heta ytor.
- Använd inte eller placera någon del av apparaten på eller nära någon het yta (t.ex. gasspis eller elektrisk brännare eller en uppvärmd ugn).
- Se till att apparaten används på en fast och plan yta och utom räckhåll för barn. Detta förhindrar att den välter och undviker skador eller personskador.
- Verifiera och rengör tryckbegränsningsventilen och flottörventilen före användning.
- Lyft inte tryckkokaren med lockets handtag. Använd istället handtagen på sidan.
- För att skydda mot elektrisk fara ska du inte sänka ned apparaten eller sladden i någon vätska.
- Om apparaten eller strömsladden visar några tecken på skada, ska de inte tas i bruk! Ta med produkten till ett auktoriserat och kvalificerat servicecenter för inspektion eller reparation.
- Använd inte apparaten när den är tom.
- Försök inte ansluta eller koppla bort apparaten med våta händer eller fötterna i vattnet.
- Denna enhet är endast avsedd för hemmabruk, och ska inte användas kommersiellt.
- Använd inte denna apparat utomhus.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt medan den är i drift.
- Undvik kontakt med het ånga under eller direkt efter användning. Risk för skälvning!

• Apparaten blir het under användning. Var därför försiktig så att du inte vidrör någon av de heta delarna.

- Försök inte att öppna locket medan flottörventilen är i ett övre läge. Detta indikerar att det fortfarande finns tryck i tryckkokaren.
- Extrem försiktighet måste iakttas när du flyttar en apparat som innehåller varma vätskor.
- Koppla alltid bort apparaten från elnätet efter användning, före rengöring och om fel uppstår.
- Så länge apparaten är varm bör den övervakas, även om den inte är ansluten till ett eluttag. Låt apparaten svalna helt innan du rengör och förvarar den.
- Dra inte direkt i nätsladden. Dra istället i kontakten för att koppla bort apparaten från eluttaget.
- Den här apparaten kan användas av barn som är 8 år och äldre samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått uppsikt eller anvisningar om användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna som är inblandade. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får endast utföras av barn som är äldre än 8 år och under övervakning. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
- Vi ansvarar inte för eventuella skador som kan uppstå om apparaten används för andra ändamål än avsett eller om den används på ett olämpligt sätt.
- Reparationer och annat arbete på enheten får endast utföras av auktoriserad personal!

BESKRIVNING: (Bild I)**LOCK**

1. Lockets tätningsring (insidan)
2. Skydd mot igensättning (insidan)
3. Flottörventil
4. Tryckbegränsningsventil
5. Lockets handtag

INRE GRYTA

6. Inre gryta

HUVUDENHET

7. Bärhandtag
8. Kontrollpanel

KONTROLLPANEL: (Bild II)

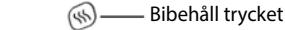
A Programförinställningar – programmen markerade med * har en justerbar trycknivå.

B **Ikon för tysta ljud** – tysta/aktivera ljudet på summern genom att hålla knappen [Warm/Chancell] nedtryckt i cirka sex sekunder.

C **Ikon för uppvärmning** – visas under uppvärmning.

- D Ikon för försenad start** – visas när en födröjd start har ställts in.
- E Temperaturikon** – visas vid temperaturinställning för tillagningsfunktionen "sous vide".
- F Tidsdisplay** – (timmer: minuter)
- G Trycknivåindikator** – Visar vald trycknivå för specifika program (*). (Låg, medel, hög)
- H Driftstatus** – visar aktuell driftstatus (förvärmning, matlagning, hålla varm)
- I Trycknivåknapp** – tryck för att välja trycknivå för specifika program (*). (Låg, medel, hög)
- J Knapp för födröjd starttid** – tryck för att ställa in en födröjd starttid. Ställ in tiden med kontrollvredet. (30 minuter till 24 timmar)
- K Kontrollvred** – vrid för att justera inställningarna, tryck på för att starta programmet.
- L Knapp för tid/temp** – tryck för att ställa in temperaturen/tiden för "sous vide". Justera värdena med kontrollvredet.
- M Knapp för varmhållning/avbryt** – tryck för att påbörja varmhållningsfunktionen eller för att avsluta ett pågående program.

TRYCKBEGRÄNSNINGVENTIL:



INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

Innan apparaten används för första gången ska du rengöra den inre grytan, insidan av locket och alla medföljande tillbehör med en fuktig trasa och milt diskmedel. Skölj av och torka dem efteråt.

ANVÄNDNING

Ta bort locket: (Bild III)

Håll locket i handtaget och rotera det medurs för att låsa upp. Lyft försiktigt upp locket för att öppna det.

Fästa locket: (Bild IV)

Placer locket på tryckkokaren – du kan behöva flytta på det för att det ska passa ordentligt. Rotera sedan locket moturs för att låsa det på plats.

MATLAGNING:

- Öppna locket och lägg i maten och vätskan i den inre grytan enligt receptet. Se till att grytan är fyllt till minst markeringen 1/5 men att du aldrig överstiger markeringen 4/5. Fyll inte grytan över markeringen 3/5 om

- du tillagar mat som expanderar under tillagningen, såsom bönor och ris.
- Locket måste vara stängd om du inte använder programmet "Steka". Kontrollera att den inre grytans utsida och lockets tätningsring är rena innan du stänger locket.
 - Se till att tryckbegränsningsventilen (4) är ordentligt fastsatt och flottörventilen (3) är i det nedre läget. Ställ in tryckbegränsningsventilen till läget "Bibehåll trycket" eller "Frigör trycket" enligt programmatet. (Se tabellen "FÖRINSTÄLLDA TILLAGNINGSPROGRAM" för mer information)
 - Anslut strömsladden till eluttaget. Kontrollpanelen visar "0000".
 - Tryck på motsvarande knapp för att välja önskat tillagningsprogram. Tidsdisplayen blinkar. Ställ in önskad tillagningstid genom att vrida på kontrollvredet. Tryck sedan på det för att starta programmet.
 - När tillagningstiden är slut piper tryckkokaren och växlar automatiskt till "håll varm". Det här läget är utformat för att hålla maten varm till du är redo att frigöra trycket och ta ut maten. Läget "håll varm" kan vara aktivt i upp till 24 timmar. För bästa resultat rekommenderas dock att maten tas ut inom sex timmar efter att den är tillagad.
 - Tryck på knappen [Warm/Cancel] för att avsluta läget "håll varm" eller avbryta ett pågående program.

Obs! För program som tillagar med tryck påbörjas den inställda tillagningstiden endast när tillräckligt tryck har byggs upp via förvärmning. När trycket är korrekt lyfts flottörventilen (3) och timern börjar räkna ned.

Frigöra trycket efter tillagning:

Efter tillagning och läget "håll varm" måste trycket i grytan frigöras innan locket kan tas av.

VARNING: Försök aldrig att tvinga upp locket. Om locket inte öppnas utan ansträngning innebär det att trycket är för högt inuti grytan och måste frigöras innan locket kan öppnas. Det är säkert att öppna locket när flottörventilen är längst ner.

Det finns två metoder för att frigöra trycket:

- Naturlig frigöring** – när läget "håll varm" har avbrutits svalnar tryckkokaren och trycket inuti sjunker långsamt. Den här processen tar flera minuter (vanligtvis mellan 10–60 minuter) beroende på mängden mat i tryckkokaren.
- Snabb frigöring** – den här metoden låter dig frigöra trycket på kort tid genom att rotera tryckbegränsningsventilen till läget "Frigör tryck".

⚠️ Het ånga strömmar omedelbart ut från ventilerna. Var försiktig så att du inte bränns! Vi rekommenderar att du täcker för handen med en diskhandduk när den här funktionen utförs.

Allt eftersom trycket frigörs börjar flottörventilen (3) sjunka. När den är i sitt nedre läge kan locket öppnas säkert.

Tips: Vi rekommenderar att metoden "naturlig frigöring" används för livsmedel med hög vätske- eller stärkelsehalt då metoden "snabb frigöring" kan orsaka stänk under frigöringen av trycket och täppa till tryckbegränsningsventilen.

TIMER FÖR FÖDRÖJD START:

- Följ instruktionerna nedan för att ställa in en födröjningstid efter vilken tillagningsprocessen påbörjas:
- Välj först ett tillagningsprogram och ställ in önskad tillagningstid/ttrycknivå.
- Tryck sedan på knappen [Delay Time] och justera födröjningstiden genom att rotera på kontrollvredet. (30 minuter till 24 timmar i steg om 30 minuter)
- Tryck på kontrollvredet för att starta. Displayen visar din inställda start på födröjningstiden och börjar räkna ned. När födröjningstiden har gått ut påbörjar tryckkokaren tillagningsprocessen.

Obs! Den födröjda starttiden gäller inte för programmen "Bake", "Saute" och "Yoghurt"

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Regelbunden rengöring och underhåll är avgörande för att se till att produkten kan användas säkert och effektivt.

- Koppla alltid bort apparaten från strömkällan och låt den svalna före rengöring.
- Apparaten eller strömsladden får aldrig sänkas ner i vatten. De elektriska delarna får inte utsättas för fukt.
- Polera tryckkokarens hölje med en mjuk och fuktig trasa.
- Ta bort locket och ta ut den inre grytan. Diska den inre grytan med milt diskmedel och en mjuk trasa.
- Diska insidan av locket noggrant, inklusive dess tätningsring, tryckbegränsningsventil, flottörventil och skyddet mot igensättning, efter varje användning.
- Det finns en liten kondensbehållare på baksidan av enheten. Ta ut den och diskta den noggrant. Sätt sedan tillbaka den på plats.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

220-240 V • 50/60 Hz • 1000 W

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Möjlig lösning
Svårt att stänga locket.	Lockets stora tätningsring är felaktigt monterad.	Se till att tätningsringen är placerad ordentligt och hålls på plats av metallringen på lockets undersida.
Svårt att öppna locket.	Det finns fortfarande tryck inuti tryckkokaren.	Frigör trycket genom att rotera på tryckbegränsningsventilen till läget "frigör tryck".
Ånga läcker från locket.	Den stora tätningsringen är inte på plats.	Placera lockets tätningsring på plats.
	Lockets tätningsring är för smutsig.	Rengör lockets tätningsring.
	Locket är inte låst	Lås locket.
Ånga läcker från flottörventilen.	Flottörventilens tätningsring är smutsig.	Rengör flottörventilens lilla tätningsring.

FÖRINSTÄLLDA TILLAGNINGSPROGRAM:

Program	Standard	Justerbart tidsinterval	Standardtemperatur	Stäng det övre locket för att tillaga mat	Tryckbegärsningsventilens position	Obs:
Ris (Rice)	12 min	8-16 min	125-145°C	Ja	Bibehåll trycket	Använd metoden snabb frigöring för vitt ris efter tillagning.
Kött/stuvning (Meat/Stew)	35 min	20-45 min	155-160°C	Ja	Bibehåll trycket	Längre tillagningstid ger en mjukare köttstruktur.
Bönor/chili (Bean/Chili)	30 min	20-40 min	155-160°C	Ja	Bibehåll trycket	För alla typer av bönor och ärter.
Ånga (Steam)	10 min	3-20 min	155-160°C	Ja	Bibehåll trycket	Du måste tillsätta vatten för ångkokning.
Konservering (Canning)	40 min	1-60 min	155-160°C	Ja	Bibehåll trycket	Efter tillagning och kylnings ska maten förlutas i en torr flaska.
Tryckkokning (Pressure Cook)	2 min	1-99 min	155-160°C	Ja	Bibehåll trycket	Du måste tillsätta vatten för kokning. Anpassa tillagningstiden enligt receptet.
Sous vide (Sous Vide)	3 h	1-10 h	60°C 25-90°C (justerbar)	Ja	Frigör trycket	Tillaga maten i vakuumpåse med låg temperatur. Temperaturen är justerbar (25-90°C). Tillagar mat utan tryck.
Långsam tillagning (Slow Cook)	4 h	3-6 h	93-96°C	Ja	Frigör trycket	Använd precis som en vanlig slowcooker. Tillagar mat utan tryck.
Yoghurt (Yoghurt)	8 h	6-10 h	38-40°C	Ja	Frigör trycket	Använd precis som en vanlig yoghurtmaskin. Tillagar mat utan tryck.
Saute (Saute)	25 min	20-40 min	155-160°C	Nej	-	Använd inte locket när du använder programmet Steka. Tillagar mat utan tryck.
Bakning (Bake)	30 min	25-50 min	125-140°C	Ja	Frigör trycket	Anpassa tillagningstiden enligt receptet. Tillagar mat utan tryck.
Sterilisera (Sterilize)	20 min	1 min - 4 h	103-105°C	Ja	Frigör trycket	Steriliseras alla typer av burkar.
Värmt/avbryt (Warm/Cancel)	-	-	65-75°C	Ja	Frigör trycket	Varmhållningsfunktion. Ingen tid kan ställas in. Körs i upp till 24 timmar om den inte avbryts manuellt. Alla program utom Yoghurt, Sous vide och Sterilisera växlar automatiskt till läget "håll varm" när tillagningen är slutförd.

**"Miljövänligt bortskaffande"**

Du kan hjälpa till att skydda miljön! Kom ihåg att respektera de lokala bestämmelserna: lämna in icke-fungerande elektrisk utrustning till ett lämpligt avfallshanteringscenter!"

NAVODILA ZA UPORABO**KALORIFER**

! Izdelek je primeren samo za dobro izolirane prostore ali občasno uporabo.

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

Varnost električnih naprav podjetja FIRST Austria je v skladu s priznanimi tehničnimi direktivami in zakonskimi predpisi o varnosti. Kljub temu morate vi in drugi uporabniki naprave upoštevati naslednja varnostna navodila:

- Pred prvo uporabo naprave natančno preberite ta navodila in jih shranite za nadaljnjo uporabo.
- Ta izdelek ni bil zasnovan za namene, ki niso navedeni v tem priročniku.
- Pred priklopom naprave na električno omrežje preverite, ali napetost, navedena na napravi, ustreza napetosti v vašem domu. Če temu ni tako, se obrnite na prodajalca in naprave ne uporabljajte.
- Če je naprava ozemljena (razred zaščite I), mora biti ozemljena tudi vtičnica in morebitni podaljški, na katere je priključena.
- Ventilatorski grelnik obesite na steno tako, da je izhodna reža za zrak obrnjena navzdol. Grelnika ne obesite zasukanega.
- Ne uporabljajte in ne postavljajte nobenega dela te naprave na ali v bližino vročih površin (na primer plinski ali električni gorilnik ali ogreta pečica).
- Izdelka ne uporabljajte v bližini virov plina ali drugih vnetljivih materialov ali predmetov.
- Postavite ga na varni razdalji od pohištva in drugih predmetov.
- Kaloriferja ne usmerite neposredno v pohištvo ali druge predmete.
- Naprava ne sme biti izpostavljena kapljaju ali brizganju vode. Ne postavljajte posod z vodo (kot so vase) poleg ali na vrh naprave.
- Zaradi zaščite pred električno nevarnostjo te naprave ali kabla ne potapljaljte v nobeno tekočino.
- Če naprava ali napajalni kabel kažeta znake poškodb, ju ne uporabljajte! Izdelek odnesite v pooblaščen in kvalificiran servisni center na pregled ali popravilo.
- Na noben način ne blokirajte ali prekrijte odprtin za vhod in izhod zraka.
- Na napravo ali v njeno bližino ne postavljajte vnetljivih materialov (papir, tkanina itd.).
- Preden napravo priklopite ali izključite, se prepričajte, da je naprava izklopljena.
- Ta naprava je namenjena samo domači uporabi, ne uporabljajte je v komercialne namene.
- Naprave ne uporabljajte na prostem.

• Aparata med delovanjem ne puščajte nenadzorovanega.

• Grelnika ne uporabljajte v neposredni bližini kopalne kadi, prhe ali bazena.

• Naprava se med uporabo segreje. Da se izognete opekljam, se ne dotikajte vročih površin.

• Napravo po uporabi, pred čiščenjem in v primeru okvare vedno izključite iz električnega omrežja.

• Dokler je naprava vroča, jo je treba nadzorovati, tudi če ni priključena na električno omrežje. Pred čiščenjem in shranjevanjem pustite, da se naprava popolnoma ohladi.

• Ne vlecite neposredno za napajalni kabel. Raje potegnite za vtič, da napravo odklopite iz električnega omrežja.

• Napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če jih pri uporabi nadzoruje oseba, ki je zadolžena za njihovo varnost, ali so prejеле navodila za varno uporabo in razumejo z njo povezane nevarnosti. Otroci naj se ne igrajo z napravo. Čiščenja in vzdrževanja ne smejo izvajati otroci, razen če so starejši od 8 let in so pod nadzorom. Napravo in njen napajalni kabel shranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.

• Ne odgovarjamo za morebitno škodo, ki bi lahko nastala, če se naprava uporablja za nepredvidene namene ali če se uporablja na neprimeren način.

• Popravila in druga dela na napravi lahko izvaja samo pooblaščeno strokovno osebje!

OPIS: (slika I)**POKROV**

1. Tesnilni obroč pokrova (notranja stran)

2. Varovalo pred zamaštvijo (notranja stran)

3. Plavajoč ventil

4. Ventil za omejitve tlaka

5. Ročaj pokrova

NOTRANJI LONEC

6. Notranji lonec

GLAVNI DEL

7. Ročaj za prenaha

8. Nadzorna plošča

NADZORNA PLOŠČA: (slika II)

A **Vnaprej nastavljeni programi** – programi, označeni z znakom *, imajo nastavljivo raven tlaka.

B **Ikonica za vklop/izklop zvoka** – pritisnite gumb [Warm/Chancel] in ga pridržite približno 6 sekund, da vklopite/izklopite zvok brenčala.

- C Ikona za ogrevanje** – prikaže se med ogrevanjem.
- D Ikona za zakasnitev zagona** – se prikaže, če je nastavljen zakasnitev zagona.
- E Ikona za temperaturo** – se prikaže med nastavljivo temperaturo za funkcijo kuhanja »Sous Vide«.
- F Prikaz časa** – (ure: minute)
- G Oznaka za raven tlaka** – prikaže izbrano raven tlaka za določene programe (*) (Low, Medium, High).
- H Stanje delovanja** – prikaže trenutno stanje delovanja (Preheating, Cooking, Keep Warm)
- I Gumb za raven tlaka** – pritisnite, da izberete raven tlaka za določene programe (*) (Low, Medium, High).
- J Gumb za zakasnitev časa** – pritisnite, da nastavite zakasnitev. Prilagodite čas z nadzornim vrtljivim gumbom (00:30–24:00).
- K Nadzorni vrtljiv gumb** – zasukajte ga, da prilagodite nastavitev; pritisnite, da zaženete program.
- L GumbGumb za čas/temperaturo** – pritisnite, da nastavite temperaturo/čas za način »Sous Vide«. Prilagodite vrednosti z nadzornim vrtljivim gumbom.
- M Gumb za segrevanje/prekinitev** – pritisnite, da zaženete funkcijo ohranjanja topote ali prekinete trenutni program.

VENTIL ZA OMEJITEV TLAKA:

 — Ohranite tlak



— Sprostite tlak

PRED PRVO UPORABO

Pred prvo uporabo aparata očistite notranji lonec, notranjost pokrova in vse priložene pripomočke z vlažno krpo in blagim detergentom. Sperite jih in jih nato obrišite.

DELOVANJE

Odstranjevanje pokrova: (slika III)

Primite pokrov z ročajem in ga zasukajte v smeri urinega kazalca, da ga odklenete. Pazljivo dvignite pokrov, da ga odprete.

Pritrjevanje pokrova: (slika IV)

Postavite pokrov na lonec na pritisk – morda boste morali pokrov prestaviti, da se bo pravilno prilegal loncu. Zasukajte ga v nasprotni smeri urinega kazalca, da ga zaklenete.

KUHANJE:

1. Odprite pokrov in vstavite živila ter dodajte tekočino v notranji lonec glede na izbrani recept. Zagotovite, da je lonec napoljen vsaj do oznake 1/5, a ne prek oznake 4/5. Če pripravljate živila, ki se med kuhanjem raztezajo, denimo fižol ali riž, lonca ne napolnite prek oznake 3/5.
2. Zaprite pokrov, razen če ne uporabljate programa »sotiranje«. Preverite, ali sta notranjost notranjega lonca in tesnilnega obroča pokrova čista, prede zaprete pokrov.
3. Zagotovite, da je ventil za omejitev tlaka (4) pravilno nameščen in da je plavajoč ventil (3) v položaju navzdol. Ventil za omejitev tlaka zasukajte na položaj »ohranjanje tlaka« ali »sprostitev tlaka« glede na izbrani program (podrobnosti najdete v tabeli »VNAPREJ NASTAVLJENI PROGRAMI ZA KUHANJE«).
4. Napajalni kabel priključite na omrežje. Na nadzorni plošči se prikaže napis »0000«.
5. Pritisnite ustrezen gumb, da izberete želeni program za kuhanje. Čas na zaslonu utripa. Zasukajte nadzorni vrtljiv gumb, da nastavite želeni čas. Nato ga pritisnite, da zaženete program.
6. Ko se izteče čas za kuhanje, lonec na pritisk utripa in samodejno preklopi v način »ohranjanje topote«. Ta način je zasnovan za ohranjanje toplih živil, dokler ne sprostite tlaka in odstranite živil iz lonca. Način »ohranjanje topote« je lahko aktiven največ 24 ur. Če želite doseči najboljše rezultate, priporočamo, da živila odstranite v 6 urah od dokončanja.
7. Pritisnite gumb [Warm/Cancel], da zaprete način »ohranjanje topote« ali prekličete trenutni program.

Opomba: Za programe za kuhanje s tlakom, se nastavljeni čas kuhanja ne začne, dokler se s funkcijo predhodnega segrevanja ne doseže ustrezen tlak. Ko je dosežen želeni tlak, se plavajoč ventil (3) dvigne in začne se odštevanje.

Sprostitev tlaka po kuhanju:

Po kuhanju in prekinitti načina »ohranjanje topote«, je treba najprej sprostiti tlak v loncu in šele nato odpreti pokrov.

OPOZORILO: Nikoli ne poskušajte odpreti pokrova na silo. Če pokrova ni mogoče preprosto odpreti, je v loncu še vedno tlak, ki ga je treba sprostiti, da boste lahko odprli pokrov. Pokrov lahko varno odstranite, ko je plavajoč ventil v položaju navzdol.

Na voljo sta dva načina za sprostitev tlaka:

- **Naravna sprostitev** – po prekinitti načina »ohranjanje topote« se lonec na pritisk ohladi

in tlak v notranosti začne počasi padati. Ta postopek traja več minut (običajno med 10 in 60 min), kar je odvisno od količine živil v loncu.

- **Hitra sprostitev** – ta način omogoča hitro sprostitev tlaka tako, da ventil za omejitev tlaka zasukate na položaj »sprostitev tlaka«.

 Iz rež se nemudoma začne valiti vroča para. Pazite, da se ne opečete.

Priporočamo, da pri tem dlan zavijete v kuhiško krpo.

Ko se tlak sprosti, se plavajoč ventil (3) začne spuščati. Ko je v položaju navzdol, lahko varno odprete pokrov.

Namig: Priporočamo, da uporabite način »naravna sprostitev« pri živilih z visoko vsebnostjo tekočin ali škroba, saj bi pri načinu »hitra sprostitev« prišlo do brizanja, ventil za omejitev tlaka pa bi se zamašil.

ČASOVNIK ZA ZAKASNITEV ZAGONA:

1. Upoštevajte spodnja navodila za nastavitev zakasnitev zagona kuhanja:
2. Najprej izberite program za kuhanje in nastavite želeni čas kuhanja/želeno raven tlaka.
3. Nato pritisnite gumb [Delay Time] in nastavite čas zakasnitev s sukanjem nadzornega vrtljivega gumba (00:30–24:00 v korakih po 30 min).
4. Pritisnite nadzorni vrtljiv gumb za zagon kuhanja. Na zaslonu se prikaže nastavljeni

čas zakasnitev in odštevanje se prične. Ko se zakasnitev izteče, lonec na tlak začne postopek kuhanja.

Opomba: Čas zakasnitev ne velja za programe »Bake«, »Saute« in »Yoghurt«

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Redno čiščenje in vzdrževanje sta ključna za zagotavljanje varne in učinkovite rabe proizvoda.

- Pred čiščenjem napravo vedno izključite iz električnega omrežja in pustite, da se ohladi.
- Aparata ali napajalnega kabla nikoli ne potopite v vodo. Preprečite, da bi električni deli prišli v stik z vlogo.
- Lonec na pritisk spolirajte z vlažno krpo.
- Odstranite pokrov in izvlecite notranji lonec. Notranji lonec očistite z blagim detergentom in mehko krpo.
- Po vsaki uporabi temeljito očistite notranjost pokrova, vključno s tesnilnim obročem pokrova, ventilom za omejitev tlaka in varovalom za preprečevanje zamašitve.
- Na zadnji strani aparata je majhna posoda za kondenzat. Izvlecite jo in jo temeljito očistite. Nato jo ponovno namestite.

TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

220-240 V • 50/60 Hz • 1000 W

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava	Možen vzrok	Morebitna rešitev
Pokrov se težko zapre.	Velik tesnilni obroč ni pravilno nameščen.	Zagotovite, da je tesnilni obroč v celoti nameščen na pravem mestu in kovinski obroč postavite na spodnjo stran pokrova.
Pokrov se težko odpre.	V loncu je še vedno tlak.	Sprostite tlak tako, da zasukate ventil za omejitev tlaka na položaj »sprostitev tlaka«.
Izpod pokrova se vali para.	Velik tesnilni obroč ni nameščen.	Namestite tesnilni obroč pokrova.
	Tesnilni obroč pokrova je močno umazan.	Očistite tesnilni obroč pokrova.
Pokrov ni zaklenjen		Zaklenite pokrov.
Iz plavajočega ventila se vali para.	Tesnilni obroč plavajočega ventila je umazan.	Očistite majhen tesnilni obroč plavajočega ventila.

VNAPREJ NASTAVLJENI PROGRAMI ZA KUHANJE:

Program	Prizeta vrednost	Nastavljiv časpon	Prizeta vrednost temperature	Za kuhanje zapite zgornji pokrov	Položaj ventila za omejitev tlaka	
Opombe:						
Riž (Rice)	12 min	8-16 min	125-145°C	Da	Ohranite tlak	Za skuhani beli riž uporabite način hitre sprostite.
Meso/obara (Meat/Stew)	35 min	20-45 min	155-160°C	Da	Ohranite tlak	Pri daljših časih kuhanja je meso bolj mehko.
Fižol/čili (Bean/Chili)	30 min	20-40 min	155-160°C	Da	Ohranite tlak	Za vse vrste fižola in graha.
Parjenje (Steam)	10 min	3-20 min	155-160°C	Da	Ohranite tlak	Za parjenje morate dodati vodo.
Konzerviranje (Canning)	40 min	1-60 min	155-160°C	Da	Ohranite tlak	Po kuhanju in hlajenju živila shranite v suho posodo.
Tlačno kuhanje (Pressure Cook)	2 min	1-99 min	155-160°C	Da	Ohranite tlak	Za kuhanje morate dodati vodo. Prilagodite čas kuhanja glede na izbrani recept.
Sous Vide (Sous Vide)	3 ure	1-10 ure	60°C 25-90°C (prilagodljivo)	Da	Sprostite tlak	Kuhanje živil v vakuumski vrečki pri nizki temperaturi. Temperatura je nastavljiva (25-90°C). Kuhanje brez tlaka.
Počasno kuhanje (Slow Cook)	4 ure	3-6 ure	93-96°C	Da	Sprostite tlak	Uporabite kot lonec za običajno počasno kuhanje. Kuhanje brez tlaka.
Jogurt (Yoghurt)	8 ure	6-10 ure	38-40°C	Da	Sprostite tlak	Uporabite kot običajen aparat za pripravo jogurta. Kuhanje brez tlaka.
Saute (Saute)	25 min	20-40 min	155-160°C	Ne	-	Pokrova ne pritrdite pri izbranem programu sotiranja. Kuhanje brez tlaka.
Peka (Bake)	30 min	25-50 min	125-140°C	Da	Sprostite tlak	Prilagodite čas kuhanja glede na izbrani recept. Kuhanje brez tlaka.
Steriliziranje (Sterilize)	20 min	1 min - 4 ure	103-105°C	Da	Sprostite tlak	Za sterilizacijo poljubnih kozarcev.
Segrevanje/prekinitev (Warm/Cancel)	-	-	65-75°C	Da	Sprostite tlak	Funkcija ohranjanja toplotne. Časa ni mogoče nastaviti. Se izvaja največ 24 ur, če program ni bil ročno preklican. Vsi programi razen »Jogurt«, »Sous Vide« in »Sterilizacija« samodejno preklopijo na način »ohranjanje toplotne« ob zaključku kuhanja.



"Okolju prijazno odstranjevanje odpadkov" Vedno zaščitite okolje pred onesnaženjem!
Upoštevajte lokalne predpise: iztrošeno električno napravo odpeljite v ustrezni zbirni center."

СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Для приготовления различных блюд в автоматическом или полуавтоматическом режиме.
Не для коммерческого и промышленного использования.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Безопасность электрических приборов **FIRST Austria** соответствует официальным техническим директивам и нормам безопасности. Тем не менее вам и другим пользователям прибора необходимо соблюдать следующие инструкции по технике безопасности:

- Перед первым использованием прибора внимательно прочтайте инструкции и сохраните их для дальнейшего использования.
- Данный прибор не предназначен для использования в целях, отличающихся от указанных в данном руководстве.
- Перед подключением прибора к источнику питания проверьте, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению в сети. В ином случае не используйте прибор и обратитесь к продавцу.
- Если прибор должен быть заземлен (класс защиты I), розетка электросети и все удлинители, подключенные к ней, также должны быть заземлены.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свисал с края стола или столешницы. Не допускайте контакта шнура питания с горячими поверхностями.
- Запрещены эксплуатация или размещение прибора или какой-либо его части на горячих поверхностях или рядом с ними (например, газовая или электрическая горелка, нагретая духовка).
- Во избежание переворачивания, повреждений и травм прибор следует устанавливать на твердую ровную поверхность в недоступном для детей месте.
- Перед использованием проверьте и очистите клапан ограничения давления и поплавковый клапан.
- Не перемещайте сковородку за ручку крышки. Вместо этого используйте ручки по бокам.

- они не старше 8 лет и не находятся под надзором. Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей в возрасте менее 8 лет.
- Производитель несет ответственность за какие-либо повреждения, которые могут возникнуть вследствие применения прибора не по назначению или неправильного использования.
- Ремонт прибора и прочие работы с ним должны осуществляться только уполномоченным квалифицированным персоналом.

ОПИСАНИЕ (Рис. I)

КРЫШКА

- Уплотнительное кольцо крышки (внутренняя сторона)
- Противозасорный фильтр (внутренняя сторона)
- Поплавковый клапан
- Клапан ограничения давления
- Ручка крышки

ЧАША

- Чаша

ОСНОВНОЙ БЛОК

- Ручка
- Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ: (Рис. II)

- Предварительные настройки программы** – Программы, отмеченные значком * имеют регулируемый уровень давления.
- Значок отключения звукового сигнала** – Включение/отключение звукового сигнала при удержании кнопки [Warm/Cancel] около 6 секунд.
- Значок нагревания** – Отображается во время нагревания.
- Значок отложенного старта** – Отображается, если установлен отложенный старт.
- Значок температуры** – Отображается при настройке температуры для функции «Су-вид».
- Дисплей времени** – (Часы: минуты)
- Индикатор уровня давления** – Отображает выбранный уровень давления для определенных программ (*). (низкий, средний, высокий).
- Рабочее состояние** – Отображает текущее рабочее состояние (предварительный нагрев, приготовление, подогрев).
- Кнопка уровня давления** – Нажмите для выбора уровня давления для определенных программ (*). (низкий, средний, высокий).

- J Кнопка отложенного запуска** – Нажмите, чтобы задать время отложенного запуска. Отрегулируйте время ручкой управления. (00:30–24:00)
- K Ручка управления** – Поверните, чтобы отрегулировать настройки. Нажмите, чтобы запустить программу.
- L Кнопка времени/температуры** – Нажмите, чтобы настроить температуру/время для функции «Су-вид». Отрегулируйте значения ручкой управления.
- M Кнопка подогрева/отмены** – Нажмите для запуска функции подогрева или отмены текущей программы.

КЛАПАН ОГРАНИЧЕНИЯ ДАВЛЕНИЯ:



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использование прибора очистите чашу, внутреннюю часть крышки и все аксессуары, входящие в комплект, используя влажную ткань и мягкое моющее средство. После этого сполосните и высушите их.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Снятие крышки: (Рис. III)

Для разблокировки возьмите крышку за ручку и поверните по часовой стрелке. Чтобы открыть крышку, осторожно поднимите ее.

Установка крышки: (Рис. IV)

Поместите крышку на сковородку. Может потребоваться изменение положения крышки для надлежащей установки. Для блокировки поверните ее против часовой стрелки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Откройте крышку и поместите в чашу продукты и воду в соответствии с рецептом. Убедитесь, что чаша заполнена минимум до отметки 1/5, но не выше отметки 4/5. При приготовлении продуктов, увеличивающихся в размере, таких как фасоль и рис, не заполняйте чашу выше отметки 3/5.
- Крышка должна быть закрыта, только если вы не используете режим «Соте». Перед закрытием крышки проверьте, что внешняя часть чаши и уплотнительное кольцо чистые.

- Убедитесь, что клапан ограничения давления (4) установлен надлежащим образом, а поплавковый клапан (3) находится внизу. Направьте клапан ограничения давления в положение «Поддержание давления» или «Сброс давления» в зависимости от выбранной программы. (Подробнее см. таблицу «ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»)
- Подключите шнур питания к розетке. На панели управления отобразится 0000.
- Выберите требуемую программу приготовления, нажав соответствующую кнопку. Дисплей времени начнет мигать. Задайте требуемое время приготовления, поворачивая ручку управления. Нажмите ее, чтобы запустить программу.
- По истечении времени приготовления сковородка издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в режим «Подогрев». Данный режим предназначен для поддержания блюда теплым до тех пор, пока вы не будете готовы сбросить давление и извлечь блюдо из чаши. Режим «Подогрев» может действовать до 24 часов. Тем не менее, для наилучшего результата рекомендуется извлечь блюдо в течение 6 часов после окончания приготовления.
- Для выхода из режима «Подогрев» или отмены текущей программы нажмите кнопку [Warm/Cancel].

Примечание. Для программ приготовления под давлением отсчет заданного времени не начинается, пока не будет создано достаточное давление за счет предварительного нагрева. Как только это произойдет, поплавковый клапан (3) поднимется и начнется отсчет времени.

Сброс давления после приготовления:

По окончании приготовления и при отмене режима «Подогрев» перед снятием крышки необходимо сначала сбросить давление в чаше.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не пытайтесь открыть крышку силой. Если крышка не открывается легко, значит в чаше все еще сохраняется давление, которое необходимо сбросить, прежде чем открывать крышку. Крышку можно безопасно открыть, когда поплавковый клапан внизу.

Существует два способа сброса давления:

- Естественный сброс** – После отмены режима «Подогрев» сковородка остывает и давление внутри медленно падает. Этот

процесс занимает несколько минут (обычно 10–60 минут) в зависимости от количества продуктов в сковородке.

- Быстрый сброс** – Этот способ позволяет сбросить давление за короткое время, повернув клапан ограничения давления в положение «Сброс давления».

 Из вентиляционных отверстий ! немедленно начнет выходить горячий пар. Не откладывайтесь! Рекомендуем накрыть руку полотенцем.

Когда давление будет сброшено, поплавковый клапан (3) начнет опускаться. Когда он будет внизу, крышку можно безопасно открыть.

Совет. Рекомендуем использовать метод «Естественный сброс» для продуктов с высоким содержанием жидкости или крахмала, так как метод «Быстрый сброс» приведет к брызгам при сбрасывании давления и засорению клапана ограничения давления.

ТАЙМЕР ОТЛОЖЕННОГО ЗАПУСКА:

- Можно настроить время отложенного запуска, по истечении которого начнется процесс приготовления в соответствии с инструкцией ниже:
- Сначала выберите программу приготовления и установите предпочтительное время приготовления / уровень давления.
- Затем нажмите кнопку [Delay Time] и отрегулируйте время отложенного запуска, поворачивая ручку управления. (00:30–24:00 с шагом 30 мин.)
- Для запуска нажмите ручку управления. На дисплее отобразится заданное начало отложенного запуска и начнется обратный отсчет. По истечении времени отложенного запуска сковородка начнет процесс приготовления.

Примечание. Отложенный запуск неприменим к программам «Bake», «Saute» и «Yoghurt»

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Регулярная очистка и техническое обслуживание необходимы для безопасного и эффективного использования прибора.

- Всегда отключайте прибор от сети и дайте ему остыть перед очисткой.
- Запрещается погружать устройство или его шнур питания в воду. Не допускайте попадания влаги на электрические детали.
- Протирайте корпус сковородки мягкой влажной тканью.

- Снимите крышку и извлеките чашу. Промойте чашу, используя мягкое моющее средство и мягкую ткань.
- Тщательно мойте крышку изнутри после каждого использования, включая уплотнительное кольцо крышки, клапан ограничения давления, поплавковый клапан и противозасорный фильтр.

- На задней части блока находится маленький контейнер для конденсата. Снимите его и тщательно промойте. Затем установите его на место.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

220-240 В • 50/60 Гц • 1000 Вт

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Программа	По умолчанию	Диапазон регулирования времени	Температура по умолчанию	Закрытая крышка	Положение клапана ограничения давления	Примечание:
Рис (Rice)	12 мин	8-16 мин	125-145°C	Да	Поддержание давления	После приготовления используйте метод «Быстрый сброс» для белого риса.
Мясо/гуляш (Meat/Stew)	35 мин	20-45 мин	155-160°C	Да	Поддержание давления	При более длительном времени приготовления мясо имеет более мягкую текстуру.
Фасоль/чили (Bean/Chili)	30 мин	20-40 мин	155-160°C	Да	Поддержание давления	Для всех типов фасоли и гороха.
Пар (Steam)	10 мин	3-20 мин	155-160°C	Да	Поддержание давления	Для приготовления на пару необходимо добавить воду.
Консервирование (Canning)	40 мин	1-60 мин	155-160°C	Да	Поддержание давления	После приготовления и остывания поместите блюдо в сухую бутылку.
Приготовление в сковородке (Pressure Cook)	2 мин	1-99 мин	155-160°C	Да	Поддержание давления	Для приготовления необходимо добавить воду. Отрегулируйте время приготовления в соответствии с рецептом.
Су-вид (Sous Vide)	3 ч	1-10 ч	60°C 25-90°C (регулируется)	Да	Сброс давления	Приготовление пищи в вакуумном пакете при низкой температуре. Температуру можно регулировать (25-90°C). Приготовление без давления.
Медленное приготовление (Slow Cook)	4 ч	3-6 ч	93-96°C	Да	Сброс давления	Используйте как обычную медленноварку. Приготовление без давления.
Йогурт (Yoghurt)	8 ч	6-10 ч	38-40°C	Да	Сброс давления	Используйте как обычную йогуртницу. Приготовление без давления.
Saute (Saute)	25 мин	20-40 мин	155-160°C	Нет	-	Не устанавливайте крышку при использовании программы «Соте». Приготовление без давления.

Программа	По умолчанию	Диапазон регулирования времени	Температура по умолчанию	Закрытая крышка	Положение клапана ограничения давления	Примечание:
Выпечка (Bake)	30 мин	25-50 мин	125-140°C	Да	Сброс давления	Отрегулируйте время приготовления в соответствии с рецептом. Приготовление без давления.
Стерилизация (Sterilize)	20 мин	1 мин - 4 ч	103-105°C	Да	Сброс давления	Стерилизация всех видов банок.
Подогрев/отмена (Warm/Cancel)	-	-	65-75°C	Да	Сброс давления	Функция подогрева. Время не может быть настроено. Действует до 24 часов, если не выполнена ручная отмена. Все программы, кроме «Йогурт», «Су-вид» и «Стерилизация», автоматически переключаются в режим «Подогрев» по завершении приготовления.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Возможное решение
Трудно закрыть крышку.	Большое уплотнительное кольцо крышки установлено неправильно.	Убедитесь, что уплотнительное кольцо полностью установлено и удерживается металлическим кольцом снизу крышки.
Трудно открыть крышку.	В сковородке все еще присутствует давление.	Сбросьте давление, повернув клапан ограничения давления в положение «Сброс давления».
Из-под крышки выходит пар.	Не установлено большое уплотнительное кольцо.	Установите уплотнительное кольцо крышки.
	Уплотнительное кольцо крышки слишком грязное.	Очистите уплотнительное кольцо крышки.
	Крышка не заблокирована	Заблокируйте крышку.
Из поплавкового клапана выходит пар.	Уплотнительное кольцо поплавкового клапана грязное.	Очистите малое уплотнительное кольцо поплавкового клапана.

Хранение.

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

Транспортировка.

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

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

Срок службы прибора – 3 года

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

Изготовитель:

Компания Тиметрон Австрия (Timetron GesmbH)

Адрес:

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

Сделано в Китае

Дата производства указана на упаковке

Уполномоченное изготавителем лицо:

ООО «Грантэл»

143912, Московская область, г.Балашиха, Западная коммунальная зона, ул. Шоссе Энтузиастов, вл.

1а, пом. Д002, ком. 51

тел. +7 (495) 297 50 20

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

За информацией о ближайшем сервисном центре обращайтесь к продавцу.

**Экологическая утилизация**

Вы можете помочь защитить окружающую среду! Помните о соблюдении местных правил:

Отправьте неработающее электрооборудование в соответствующие центры утилизации.

ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛЫҒЫ**ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНА****ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР**

FIRST Austria өндірген электрлік құрылыштардың қолдану қауіпсіздік саласында танылған техникалық директивалар мен құқықтық нормаларға сайкес келеді. Дегенмен Сізбен коса басқа пайдаланушылар келесі қауіпсіздік нұсқауларын орындауға тиісті:

- Бұл құрылғыны алғаш рет қолданар алдында осы нұсқауларды мүқият оқып шығыныз және оларды кейінрек пайдалану үшін сақтап қойыңыз.
- Бұл бүйім осы нұсқаулықта көрсетілгеннен басқаша қолдануға арналмаған.
- Құрылғыны құат көзіне қоспас бүрын, құрылғыда көрсетілген кернеудің үйініздеңі желі кернеүіне сәйкестігін тексеріп алыңыз. Кері жағдайда дилерге хабарласыңыз және құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Егер құрылғы жерге түйікталса (I қорғаныс класы), розетка және жалғанған кез келген үзартқыш жерге түйікталуы керек.
- Сым үстел немесе тақтай шетінен салбыраш түрмәуы тиіс. Сымды ыстық беттерге тигізбеніз.
- Бұл құрылғының ешбір белгін (газ не электр оттығы немесе қыздырылатын пеш сияқты) ыстық бетте немесе оған жақын жерде қолданбаңыз және қоймаңыз.
- Құрылғы берік әрі тегіс бетте орналасқанына және оған балалардың қолы жетпейтініне көз жеткізіңіз, бұл – құлап кету салдарынан болатын зақымдар мен жарақаттанудан сақтайды.
- Пайдаланар алдында қысым шектеу клапанын және қалкыimalы клапанды тексеріңіз және тазалаңыз.
- Жылдам пісіргішті қақпақ тұтқасынан үстап тасымаңыз. Оның орына жаңындағы тұтқаларды пайдаланыңыз.
- Электр тогы соқпас үшін, бұл құрылғыны немесе сым жинағын ешбір сұйықтықа маиманыңыз.
- Егер құрылғыдан немесе құат сымынан қандай да бір зақым белгісі байқалса, оны пайдаланбаңыз! Бұйымды тексеру немесе жөндете үшін үекілетті әрі білікті қызмет көрсету орталығына апарыңыз.
- Құрылғыны бос күйде коспаңыз.
- Суда тұрғанда, құрылғыны қосушы немесе ақыратушы болмаңыз.

СИПАТТАМАСЫ: (I сур.)**ҚАҚПАҚ**

1. Қақпақтың шығызыдағыш сақинасы (ішкі жағы)
2. Бітектізбейтін қалқан (ішкі жағы)
3. Қалқты клапан
4. Қысымды шектеу клапаны
5. Қақпақ тұтқасы

ІШКІ КЕСТРӨЛ

6. Ішкі кестрөл

НЕГІЗГІ ҚҰРЫЛҒЫ

7. Тасымалдау тұтқасы
8. Басқару панелі

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ: (II сур.)

- A Сақтаулы бағдарламалар** - * белгісімен белгіленген бағдарламаларда реттелетін қысым деңгейі бар.
- B Дыбыс өшіру белгішесі** - [Warm/Chance] түймесін 6 секунд үшін аспап тұрып, дыбыстық сигналдың дыбысын өшіріп/қосыңыз.
- C Жылдыу белгішесі** - Жылдытып жатқанда көрсетіледі.
- D Кідіріспен бастау белгішесі** - Кідіріспен бастау орнатылғанда көрсетіледі.
- E Температура белгішесі** - «Темен температурада пісіру» пісіру функциясының температурасын орнату кезінде көрсетіледі.
- F Үақыт көрсету** - (сағат: минут)
- G Қысым деңгейіндикаторы** - Арнайы бағдарламалар үшін таңдалған қысым деңгейін көрсетеді (*). (төмен, орташа, жоғары)
- H Жұмыс күйі** - Ағымдағы жұмыс күйін (алдын ала қыздыру, пісіру, жылды үстәу) көрсетеді
- I Қысым деңгейі түймесі** - Арнайы бағдарламаларға арналған қысым деңгейін таңдау үшін басыңыз (*). (төмен, орташа, жоғары)
- J Кідіріспен үақыты түймесі** - Кідіріспен бастау үақытын орнату үшін басыңыз. Басқару түймесі арқылы үақытты реттеңіз. (00:30 - 24:00)
- K Басқару тұтқасы** - Параметрлерді реттеу үшін бұраныз, бағдарламаны іске қосу үшін басыңыз.
- L Үақыт/температура түймесі** - «Төмен температурада пісіру» функциясына арналған температуралы/үақытты орнату үшін басыңыз. Басқару тұтқасы арқылы мәндерді реттеңіз.
- M Жылдыу/бас тарту түймесі** - Жылды үстәу функциясын іске қосу немесе кез келген іске қосылған бағдарламаны тоқтату үшін басыңыз.

ҚЫСЫМ ШЕКТЕУ КЛАПАНЫ:

— Қысымды ұстап тұрыңыз



— Қысымды шығарыңыз

АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

Құрылғыны бірінші рет пайдаланар алдында, ішкі кестрөлді, қақпақтың ішкі жағын және барлық керек-жарақты дымқыл шуберекпен және жұмсақ жұғыш заттен тазалаңыз. Содан кейін оларды шайып, құргатып алыңыз.

ҚОЛДАНУ**Қақпақты алу:** (III сур.)

Қақпақты тұтқасынан ұстап, құлпын ашу үшін сағат тілімен бұраныз. Қақпақты абылап көтеріп ашыңыз.

Қақпақты бекіту: (IV сур.)

Қақпақты жылдам пісіргішке салыңыз, қақпақты дұрыс орналастыру үшін оны қайта қою жеткілікті болғанша басталмайды. Мұндай жағдайда қалқымағын клапан (3) көтеріліп, таймер көрінісінен тоқтату үшін [Warm/Cancel] түймесін басыңыз.

ПІСІРУ:

1. Қақпақты ашып, тағам мен сұйықтықты рецепт бойынша ішкі кестрөлге салыңыз. Кестрөлдегі көм дегендеге 1/5 белгісіне дейін толтырылғанға көз жеткізіз, бірақ 4/5 белгісінен аспын кетпесін. Бұршақ және күріш сияқты пісіру кезінде үлкейтін тағамды пісіріп жатсаңыз, кестрөлдегі 3/5 белгісінен асырманыз.
2. «Saute» бағдарламасын пайдаланбасаңыз, қақпақты жауып қою керек. Қақпақты жаптасып бұрын, ішкі кестрөлдің сырты мен қақпақтың тығызыдағыш сақинасының таза болуын тексеріңіз.
3. Қысым шектеу клапанының (4) дұрыс бекітілгеніне және қалқымағын клапанының (3) төменгі күйде екеніне көз жеткізіңіз. Бағдарлама таңдаудың сәйкес қысым шектеу клапанының «Қысымды ұстап тұру» немесе «Қысым шығару» күйіне бағыттаңыз. (Маліметтерді «САҚТАУЛЫ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ» кестесінен қараңыз)
4. Қуат сымын қуат көзіне жалғаңыз. Басқару тақтасында «0000» көрсетіледі.
5. Тиісті түймені басып, қажетті пісіру бағдарламасын таңдаңыз. Үақыт дисплей жыптылтайды. Басқару тұтқасын бұрап, қажетті пісіру үақытын орнатыңыз; бағдарламаны іске қосу үшін оны басыңыз.

6. Пісіру үақыты аяқталған кезде, жылдам пісіргіш дыбыстық сигнал беріп, «Жылды үстәу» режиміне автоматты түрде ауысады. Бұл режим қысымды шығаруға және тағамды қастролден алуға дайын болғанша тағамды жылы үстәуге арналған. «Жылды үстәу» режимі 24 сағатқа дейін қосылып тұра беруі мүмкін. Дегенмен жақсы нәтиже алу үшін тағамды пісіріп болған соң, оны 6 сағат ішінде шығарып алған дұрыс.
7. «Жылды үстәу» режимінен шығу немесе кез келген қосулы бағдарламаны тоқтату үшін [Warm/Cancel] түймесін басыңыз.

Ескертпе: Қысыммен пісіретін бағдарламалар үшін белгіленген пісіру үақыты қыздырып алу арқылы қысым жеткілікті болғанша басталмайды. Мұндай жағдайда қалқымағын клапан (3) көтеріліп, таймер көрінісінен тоқтату үшін [Warm/Cancel] түймесін басыңыз.

Пісіргеннен кейін қысымды шығару: Пісіргеннен және «Жылды үстәу» режимін тоқтатқаннан кейін, қақпақты алушудан бұрын қысымды шығару керек.

ЕСКЕРТУ: Қақпақты құшпен ашпаңыз. Қақпақ онай ашылмайтын болса, кестрөлдің ішінде әлі де қысым барын білдіреді, қақпақты ашудан бұрын оны шығару керек. Қалқымағын клапан төмен күйінде тұрғанда, қақпақты қауіпсіз ашуға болады.

Қысым шығарудың екі әдісі бар:

- **Табиги шығару** - «Жылды үстәу» режимінен бас тартқаннан кейін, жылдам пісіргіш салыңыдан, ішінде қысым ақырын төмендейді. Бұл процеске пісіргіштегі тағамның мөлшеріне байланысты бірнеше минут (әдетте 10-60 минут) кетеді.
- **Жылдам шығару** - Бұл әдіс бойынша қысым шектеу клапанының «Қысым шығару» күйіне бұрын арқылы аз үақыт ішінде қысымды шығаруға мүмкіндік береді.

⚠ Желдеткіштерден ыстық бу бірден шыға бастайды. Құйіп қалудан сақ болыңыз! Бұл әрекет кезінде қолыңызды ыдыс сүрттепін орамалмен жауып тұрған дұрыс.

Қысым шыққан кезде, қалқымағын клапан (3) төмендей бастайды. Ол төмен күйіне түсken соң, қақпақты қауіпсіз ашуға болады.

Кеңес: Құрамында сұйықтық немесе крахмал мөлшері көп тағамдар үшін «Табиги шығару» әдісін пайдаланған дұрыс, себебі «Жылды шығару» әдісінде қысым шығарудан сұйықтық шашырап, қысым шектеу клапанын бітеп тастауы мүмкін.

КІДІРІСПЕН БАСТАУ ТАЙМЕРІ:

1. Төмендегі нұсқауларды орындаپ, пісіру процесі басталатын кідіріс үақытын орнатуға болады:
2. Алдымен пісіру бағдарламасын таңдаپ, қалған пісіру үақытын/қысым деңгейін орнатыңыз.
3. Содан кейін [Delay Time] түймесін басып, басқару тұтқасын бұрап, кідіріс үақытын реттеңіз. (00:30-24:00, 30 минуттық қадаммен беріледі).
4. Бастау үшін басқару тұтқасын басыңыз. Дисплейде кідіріс үақытының орнатылған басталуы көрсетіледі және көрінісінен кейін, жылдам пісіргіш пісіру процесін бастайды.

Ескертпе: Кідіріспен бастау үақыты «Bake», «Saute» және «Yoghurt» бағдарламаларына қолданылмайды.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Өнімді қауіпсіз әрі тиімді пайдалану үшін үнемі тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстары маңызды.

- Құрылғыны тазаламасын бұрын әрдайым желіден ажыратып, сұытып алыңыз.
- Құрылғыны немесе құат сымын сұға салушы болмаңыз. Электрлік бөлшектерді сұға тигізбеніңіз.
- Жылдам пісіргіштің корпосын жұмсақ дымқыл шуберекпен сүртіңіз.
- Қақпақты шешіп, ішкі кестрөлді шығарыңыз. Ишкі кестрөлді жұмсақ, жұғыш заттен және жұмсақ шуберекпен жуыңыз.
- Қақпақтың ішін, оның ішінде қақпақтың тығызыдағыш сақинасын, қысым шектеу клапанын, қалқымағын клапанды және бітектізбейтін қалқанды пайдаланған сайын жақсылап жуыңыз.
- Құрылғының артында шағын конденсат контейнері бар. Оны шығарып, жақсылап жуыңыз. Содан кейін оны орнына қойыңыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАСЫ

220-240 В • 50/60 Гц • 1000 Вт



Қоршаған ортаға зиян тигізбейтін әдіспен жою

— Әрқашан қоршаған ортанды ластанудан қорғаңыз! Жергілікті ережелерді сақтауды ұмытпаңыз: істен шыққан электр жабдықтарды қалдықтарды жоятын тиісті орталықта жеткізіңіз.

САҚТАУЛЫ ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ:

Бағдарлама	Әдепті	Реттелетін уақыты	Әдепті температура	Пісіру үшін үстіңгі қажактың жабының	Қысым шектеу клапаның орны
Ескертпелер:					
Күріш (Rice)	12 мин	8-16 мин	125-145°C	Иә	Қысымды ұстап тұрыңыз
Ет/бұқтырылған ет (Meat/Stew)	35 мин	20-45 мин	155-160°C	Иә	Қысымды ұстап тұрыңыз
Бұршак/ащы тұздықтағы ет (Bean/Chili)	30 мин	20-40 мин	155-160°C	Иә	Қысымды ұстап тұрыңыз
Бұ (Steam)	10 мин	3-20 мин	155-160°C	Иә	Қысымды ұстап тұрыңыз
Консервілеу (Canning)	40 мин	1-60 мин	155-160°C	Иә	Қысымды ұстап тұрыңыз
Қысыммен пісіру (Pressure Cook)	2 мин	1-99 мин	155-160°C	Иә	Қысымды ұстап тұрыңыз
Төмен температурада пісіру (Sous Vide)	3 сағ	1-10 сағ	60°C 25-90°C (реттелетін)	Иә	Қысымды шығарыңыз
Баяу пісіру (Slow Cook)	4 сағ	3-6 сағ	93-96°C	Иә	Қысымды шығарыңыз
Йогурт (Yoghurt)	8 сағ	6-10 сағ	38-40°C	Иә	Қысымды шығарыңыз
Saute (Saute)	25 мин	20-40 мин	155-160°C	Жоқ	-
Пісіру (Bake)	30 мин	25-50 мин	125-140°C	Иә	Қысымды шығарыңыз
Стерильдеу (Sterilize)	20 мин	1 мин - 4 ч	103-105°C	Иә	Қысымды шығарыңыз
Жылтыу/бастарту (Warm/Cancel)	-	-	65-75°C	Иә	Қысымды шығарыңыз

АҚАУЛАРДЫ ТҮЗЕТУ

Мәселе	Ықтимал себеби	Ықтимал шешімі
Қақпақ қыын жабылады.	Қақпақтың үлкен тығыздағыш сақинасы дұрыс орнатылмаған.	Тығыздағыш сақинаның толық орнатылғанына және қақпақтың астынғы жағындағы металл сақинамен бірге тұрғанына көз жеткізіңіз.
Қақпақ қыын ашылады.	Пісіргіштің ішінде әлі де қысым бар.	Қысым шектеу клапанын «қысым шығару» күйіне бұру арқылы қысымды шығарыңыз.
Қақпақтан бу шығып жатыр.	Үлкен тығыздағыш сақина орнатылмаған.	Қақпақтың тығыздағыш сақинасын орнатыңыз.
	Қақпақтың тығыздағыш сақинасы қатты ластанған.	Қақпақтың тығыздағыш сақинасын тазалаңыз.
Қалқымалы клапаннан бу шығып жатыр.	Қалқымалы клапаннан бу шығып жатыр.	Қалқымалы клапанның кіши тығыздағыш сақинасын тазалаңыз.

