

DOMO

TÖBBFUNKCIÓS NYOMÁSTARTÓ EDÉNY



Használati útmutató

DOMO DO42707PP

Termelő: Linea2000, Dompel 9, 2200 Herentals, Belgium. Tel: +32 14 21 71 91; info@linea2000.be

JÓTÁLLÁS

A készülékre 2 év garancia van. A garanciális időszakban a gyártó garanciát vállal minden gyártói hibára. A hiba előfordulása esetén a készüléket megjavítják vagy szükség esetén kicserélik. A garancia nem érvényes a helytelen használatból fakadó meghibásodásra, amennyiben a használó nem követi a használati utasításban leírtakat, illetve amennyiben a készülék harmadik fél által lett javítva. A jótállás az eredeti pénztárblokkal érvényes. Minden, a kopásnak kitett alkatrésze nincs érvényben a garancia. Amennyiben a készülék a garanciális két éven belül elromlik, a készüléket a pénztárblokkal együtt hozza vissza a boltba, ahol vette.

Készülék típuszáma

Modell

DO42707PP

Név

Cím

Vásárlás dátuma

HULLADÉKKEZELÉS

Ha az itt látható jel fel van tüntetve a terméken, illetve a csomagolásán, akkor a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. A készüléket el kell vinni az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására alkalmas gyűjtőhelyre. A termék helyes hulladékkezelésével segíti megakadályozni a környezetre és az emberek egészségére gyakorolt lehetséges negatív hatásokat, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhat. A termék újrahasznosításáról további információkért, kérem keresse fel a helyi illetékes irodát, a háztartási hulladék ártalmatlanítási szolgálatot, illetve azt az üzletet ahol vásárolta a terméket. A csomagolás újrahasznosítható. Kérem, kezelje a csomagolást környezettudatosan.



Amennyiben a tápkábel sérült, azt ki kell cseréltetni a gyártóval, a szolgáltatóval vagy hasonlóan képzett személlyel a kockázat elkerülése érdekében.

DOMO-elektro s.r.o., Na Kobyle 783, Kdyně 34506, Czech republic, +420 379789684
obchod@domo-elektro.cz

UTASÍTÁS:

- Olvassa el figyelmesen az összes utasítást. Őrizze meg ezt a kézikönyvet későbbi használatra.
- A készülék első használata előtt győződjön meg arról, hogy minden csomagolóanyagot és reklámmatricát eltávolított.
- Ügyeljen arra, hogy a gyerekek ne játsszanak a csomagolóanyaggal
- Ez a készülék alkalmas háztartási és hasonló környezetekben való használatra, mint például:
 - Konyha a személyzet számára üzletekben, irodákban vagy más hasonló szakmai környezetben
 - Farmok
 - Szállodai vagy motelszobák és egyéb lakókörnyezetek
 - Vendégszobák vagy hasonlók
- Ezt a készüléket 16 évesnél idősebb gyermekek, valamint fizikai vagy érzékszervi fogyatékkal élők, valamint szellemileg korlátozott vagy tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek használhatják. De csak azzal a feltétellel, hogy ezek a személyek megkapták a szükséges utasításokat a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és ismerik a készülék használatával fellépő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Szigorú felügyelet szükséges, ha a készüléket gyermekek közelében vagy gyermekek közelében használják.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék karbantartását és tisztítását nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha 16 évesnél idősebbek és felügyelet alatt állnak. Tartsa távol a készüléket 16 évnél fiatalabb gyermekektől.
- Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében ez a készülék háromágú földelő csatlakozóval rendelkezik. Ha a készülék csatlakozódugója nem illeszkedik a konnektorba, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- A rövid, levehető tápkábel csökkenti annak a kockázatát, hogy egy hosszabb vezetékben összegabalyodjon vagy belebotljon. **NE HASZNÁLJ HOSSZABBÍTÓ KÁBELT.**
- Ez a készülék nem használható külső időzítővel vagy külön távirányítóval. A gyártó által nem javasolt vagy nem forgalmazott tartozékok használata tüzet, áramütést vagy sérülést okozhat.
- Soha ne használja a készüléket, ha a kábel vagy a csatlakozó sérült, meghibásodás után, vagy ha maga a készülék sérült. Ebben az esetben vigye el a készüléket a legközelebbi szervizközpontba ellenőrzés és javítás céljából.
- A készülék használat közben felforrósodhat. Tartsa távol a tápkábelt a forró alkatrészekről, és ne takarja le a készüléket
- Minden javítást a gyártónak vagy annak ügyfélszolgálatának kell elvégeznie.
- Ne használja a készüléket magas páratartalmú vagy magas hőmérsékletű helyen.
- Mindig stabil, száraz és vízszintes felületen használja. A leesés sérülést okozhat.
- Az áramütés vagy égési sérülés elkerülése érdekében ne merítse vízbe vagy más folyadékba a készüléket, a kábelt vagy a csatlakozót.
- A készülék tisztán tartásának elmulasztása hátrányosan befolyásolhatja a készülék élettartamát, és veszélyes helyzetet eredményezhet.
- A készüléket csak háztartási használatra használja. A gyártó nem vállal felelősséget a készülék nem megfelelő használatából vagy a jelen kézikönyvben foglalt utasítások be nem tartásából eredő balesetekért.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül bekapcsolva. Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból, ha tisztítani szeretné az edényt, vagy ha nem használja.
- Soha ne helyezze a készüléket víz közelébe, ahol leeshet. Mindig öntse a vizet az edény testébe. Használaton kívül ne hagyjon folyadékot a tartályban.
- Helyezze a készüléket hőálló felületre a falaktól legalább 20 cm-re.

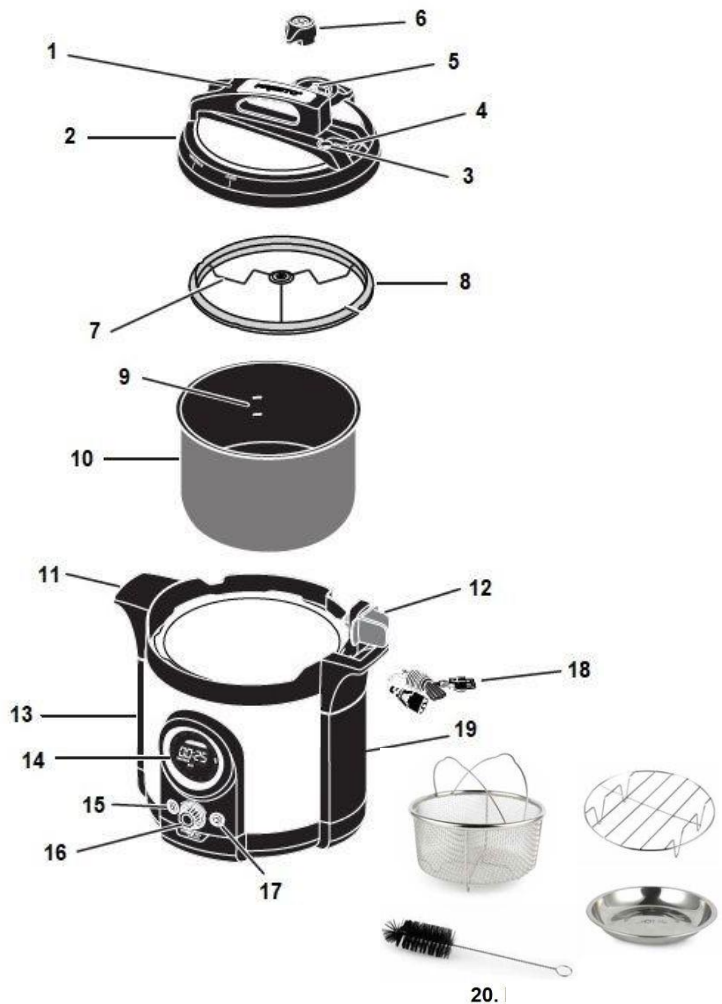
FIGYELEM! A kiömlött élelmiszer súlyos égési sérüléseket okozhat. Tartsa távol a készüléket és a vezetéket gyermekektől. Soha ne fektesse a vezetéket pult vagy asztal széle fölé. Soha ne dugja a kábelt a pult alatti aljzatba, és ne használjon hosszabbítót. Ne hagyja, hogy a vezeték forró felületekhez érjen

- Minden használat előtt ellenőrizze mind a szellőzőcsövet, mind a szellőzőszűrőt, hogy megbizonyosodjon arról, hogy nincs-e eltömődés. Távolítsa el a szűrőt, és tisztítson meg minden törmeléket mind a szellőzőcsőről, mind a szűrőről (lásd a tisztítási utasításokat).
- Használat előtt mindig ellenőrizze a szellőzőnyílást/fedélzárát, és győződjön meg arról, hogy szabadon mozog.
- Először mindig csatlakoztassa a dugót a készülékhez, majd a kábelt a fali aljzatba. A leválasztáshoz nyomja meg a Mégse gombot, majd húzza ki a dugót a fali aljzatból.
- Húzza ki a kábelt a készülékből és a konnektorból, ha nem használja, és tisztítás előtt. Hagyja kihűlni a készüléket, mielőtt fel- vagy leveszi az alkatrészeket, és mielőtt megtisztítja.
- A gyártó által nem ajánlott vagy nem forgalmazott tartozékok használata tüzet, áramütést vagy sérüléseket okozhat. Csak a készülékhez mellékelt edényeket használja (csak a mellékelt kivehető főzőedényben főzzön).
- Ne használja a készüléket olyan helyen, ahol gyúlékony folyadékok, például benzin vannak vagy lehetnek jelen / sem forró gáz- vagy elektromos égő közelében.
- Ne kísérelje meg kinyitni a gyorsfőző edényt, amíg az összes belső nyomást ki nem engedte, a légtelenítő/fedél zárja le nem esett, és nem távozik gőz, amikor a gyorsnyomás-kioldó szelepet STEAM OUT állásba forgatja. A fedélnek ugyanolyan könnyen ki kell nyílnia, mint ahogy becsukta. Ha a fedelet nehéz kinyitni, az utasításokat nem követték megfelelően (a szellőzőnyílás/fedélzár még mindig fenn van), és a tűzhely még mindig nyomás alatt állhat. Bármilyen nyomás a tűzhelyben veszélyes lehet. Soha ne nyissa fel erővel a kukta fedelét. Lásd a „NYOMÁSÚ FŐZÉS HASZNÁLATA” című útmutatót.
- A forró folyadékot tartalmazó gyorsfőző edény mozgatásakor rendkívüli óvatossággal kell eljárni. Ne érintse meg a forró felületeket. Mindig használja a készülék fogantyúit.
- A biztonságos működés és a kielégítő teljesítmény érdekében cserélje ki a tömítőgyűrűt, ha az összezsugorodik, megkeményedik, deformálódik, megreped vagy elszakad. Csak eredeti DOMO cserealkatrészeket használjon.
- Ne töltse a $\frac{2}{3}$ kitöltési vonal fölé. A főzőedényt azonban soha nem szabad a $\frac{1}{2}$ töltési vonal fölé tölteni, ha habzó vagy kitáguló ételeket, például rizst, gabonát, szárazbabot, borsót és lencsét, vagy főleg folyékony ételeket, például leveseket főzünk. A túltöltés a szellőzőcső eltömődésének és a túlnyomás kialakulásának kockázatát okozhatja. Lásd az ételkészítési útmutatót.
- Ne főzzön nyomás alatt almalevet, áfonyát, rebarbarát, gabonaféléket, tészta, hasított borsót és hasított borsót, tészta vagy gabonát tartalmazó leveskeverékeket. Ezek az élelmiszerek hajlamosak habzásra, habzásra és porlasztásra, és eltömíthetik a szellőzőcsövet, a szellőzőszűrőt és a légtelenítő/fedélzárát.
- Ez a készülék nyomás alatt főz. A helytelen használat forrázási sérülést okozhat. Használat előtt győződjön meg arról, hogy a kukta megfelelően le van zárva. Lásd a „HASZNÁLATI” utasítást.
- A csomagolóanyagok, például a műanyag zacskók nem játékok gyerekeknek. A műanyag zacskókat tartsa távol a gyermekektől.

ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT KÉSŐBBI UTASÍTÁSHOZ

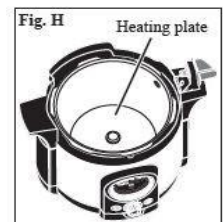
ALKATRÉSZEK

1. Fedő fogantyú
2. Záró fedél
3. Zöld szellőző/fedél zár
4. Érzékelő lyuk
5. Szellőztető cső
6. Gyors nyomáscsökkentő szelep
7. Tömítőgyűrű keret
8. Tömítőgyűrű
9. Töltse ki a sorokat
10. Kivehető főzőedény
a) DO42707PP – teflon
11. Hordozó fogantyú
12. Zöld reteszelő retesz
13. Kályhatest
14. Digitális kijelző
15. Mégse gomb
16. Vezérlő gomb
17. Start gomb
18. Levehető tápkábel
19. Vezeték aljzat
20. Kiegészítők



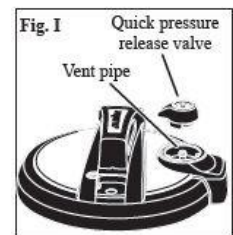
ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítson el minden csomagolóanyagot, és az első használat előtt gondosan tisztítsa meg a készüléket, az edényt, a tömítőgyűrűt stb. (Lásd „Tisztítás és karbantartás”).
- A kézhezvételnek megfelelően a kukta teljesen össze van szerelve. A burkolat eltávolítása előtt ki kell nyitnia a zöld reteszelő reteszt az utasításoknak megfelelően.
- Helyezze a készüléket lehetőleg könnyen tisztítható felületre. A felületnek hőállónak is kell lennie. Ne helyezze a készüléket kezeletlen felfelületre.
- Használat előtt szerelje szét a tűzhely részeit, és tisztítsa meg őket az ajánlásoknak megfelelően.



FONTOS INFORMÁCIÓ

Mielőtt a főzőedényt a főzőedénybe helyezi, győződjön meg arról, hogy a kivehető főzőedény alja és a tűzhelytesten belüli fűtőlapp (H ábra) mentesek a szennyeződésektől.



VIGYÁZAT! Az áramütés elkerülése érdekében soha ne használja a készüléket kivehető főzőedény nélkül. Ezenkívül győződjön meg arról, hogy a főzőedény külseje teljesen száraz, mielőtt a főzőedénybe helyezi.

- Ellenőrizze a szellőzőcsövet és a szellőzőszűrőt is, hogy tiszták legyenek. A szellőzőcső ellenőrzéséhez el kell távolítania a gyors nyomáskioldó szelepet a fedélről (1. ábra). Ezután tartsa a fedelet a fény felé, és győződjön meg arról, hogy látja a fényt a szellőzőcsövön keresztül. Ha nem tudja, távolítsa el a tömítőgyűrű keretét és a szellőzőszűrőt (lásd a 6. oldalt), és tisztítsa meg a szellőzőcsövet egy kis kefével vagy csőtisztítóval az eltömődés eltávolításához. Helyezze vissza a tömítőgyűrű keretét a fedélre.
- Főzés előtt mindig ellenőrizze, hogy a tömítőgyűrű-keret rögzítve van-e a gyorsfőző fedeléhez.
- Győződjön meg arról, hogy nem töltötte túl a főzőedényt. A legtöbb étel elkészítésekor ne töltse a 2/3 töltési vonal fölé. Habzó, habzó vagy kitáguló ételek, például rizs, gabonafélék, száraz bab, borsó és

lencse, vagy többnyire folyékony ételek, például levesek főzésekor soha ne töltse meg a főzőedényt a ½ töltési vonal fölé. Az Ön kényelme érdekében mind a ⅓, mind a ½ kitöltési vonal (J. ábra)

- Mindig ellenőrizze, hogy a főzőedénybe főzőfolyadék került-e. Egy csésze folyadék a minimális mennyiség.
- Mindig kövesse a használati utasításban található speciális eljárásokat, amikor
- száraz bab, borsó és lencse nyomás alatti főzése. Sütés közben ezek az élelmiszerek felhabosodnak és habosodnak, ami a szellőzőcső eltömődését okozhatja.
- Soha ne főzzön nyomás alatt almászószt, áfonyát, rebarbarát, gabonaféléket, tésztát, hasított borsót és hasított borsót, tésztát vagy gabonát tartalmazó leveskeverékeket. Ezek az ételek a habzás és habzás következtében annyira kitérnek, hogy soha nem szabad nyomás alatt főzni.
- A rizs és a gabona nagynyomású főzésekor mindig kövesse az ebben a használati útmutatóban található speciális eljárásokat.
- NE használja a gyors nyomásoldó módszert száraz bab, borsó, lencse, gabona vagy többnyire folyékony ételek, például levesek, szósok és pörkölt főzése után.
- Mindig ellenőrizze, hogy a zöld szellőzőnyílás/fedél zár le van-e kapcsolva, mielőtt megpróbálná kinyitni a tűzhelyet. Ha fel van kapcsolva, a tűzhely nyomást gyakorol, amely ha felengedi, égési sérüléseket és/vagy anyagi károkat okozhat. Ezután ellenőrizze, hogy nem bocsát ki gőzt, amikor a nyomásleválasztó szelepet a STEAM OUT pozícióba forgatja.

FIGYELEM! Levegőbuborékok keletkezhetnek nagyobb zsírtartalmú ételek (például látható zsírral rendelkező húsok vagy bőrrel és látható zsírral rendelkező szárnyasok) vagy vastagabb ételek (például pörkölt, szósok, nehéz levesek, szárított bab, lencse és gabonafélék, pl. rizs és árpa). A légbuborékok még az összes nyomás felengedése után is felemelkedhetnek a felszínre a fedél kinyitásakor, kivéve, ha előzőleg szétosztják őket. Ha a légbuborékok nem oszlanak el, forró étel törhet ki a tűzhelyből, ami súlyos égési sérüléseket okozhat.

HASZNÁLAT

VEZÉRLŐPULT

Amikor csatlakoztatja az egységet, egy sípoló hangjelzést ad, és az összes programopció megjelenik a digitális kezelőpanel kijelzőablakában. A KEEP WARM beállítás villogni fog. Ez a „Kész állapot”.



VEZÉRLŐGOMB

A vezérlőgomb segítségével kiválaszthatja a kijelzőablak kerületén megjelenő előre beállított programokat, valamint beállíthatja az időt és a főzési beállításokat. Ahogy elforgatja a gombot, minden előre beállított program villogni kezd.

START GOMB

A start gomb a főzési funkció és az idő kiválasztása után aktiválja a készüléket.

MAGAS = nagy nyomás - magas hőmérséklet: (58 ~ 70 kPa) = 115 °C (± 4 °C)

ALACSONY = alacsony nyomás - alacsony hőmérséklet: (38 ~ 45 kPa) = 105 °C (± 4 °C)

AKTUÁLIS ÜZEMMÓD KIJELZŐI

A start gomb megnyomása után az egység aktuális üzemmódja világít. Három mód van:

MELEGÍTÉS, FŐZÉS és MELEG TARTÁS.

MÉGSEM GOMB

A törlés gombbal bármikor befejezheti a főzést vagy a melegen tartás funkciót. Egyszerűen nyomja meg a Mégse gombot egyszer. Ha megnyomja a Mégse gombot, a készülék visszatér a „Készenléti állapotba”.

IDŐZÍTŐ

Nyomás alatti főzéskor az időzítő nem kezd visszaszámlálni, amíg a tűzhely el nem éri az üzemi nyomást. Lassú főzéskor az időzítő azonnal elkezd a visszaszámlálást, amint a lassú főzés funkció aktiválódik. Amikor az egység MELEG TARTÁS üzemmódban van, az időzítő felfelé számol, jelezve, mennyi ideig volt ebben az üzemmódban.

FEJLŐDÉSMUTATÓ

A bemelegítési időszak alatt a folyamatjelző sáv egyik oldalról a másikra gördül, jelezve, hogy az egység melegszik. A főzés megkezdése után a folyamatjelző sáv világítani kezd. A sütés előrehaladtával a hossza megnő, hogy megfeleljen a főzési időnek (például ha egy 20 perces programból 15 perc telt el, a sávok 75%-a világít).

NYOMÁS/LASSÚ SÜTÉS BEÁLLÍTÁSI JELZŐ

Mind a nyomás alatti, mind a lassú főzés HIGH és LOW beállítással rendelkezik. Bármilyen beállítást is használ, a kijelzőablak alsó felében világít.

MELEG TARTÁS FUNKCIÓ

Ha lejár a főzési idő, a készülék automatikusan melegen tartás üzemmódba kapcsol. Ha melegen tartás módban van, a KEEP WARM világít, és az időzítő elkezd számolni. A készülék 4 órán keresztül bekapcsolva marad, majd automatikusan kikapcsol, hacsak meg nem nyomják a törlés gombot.

A MELEG TARTÁS funkció azt jelenti, hogy a hőmérséklet körülbelül: 67 °C +/- 3 °C A melegen tartás funkció manuálisan is kiválasztható. Forgassa el a vezérlőgombot, amíg a KEEP WARM beállítás villogni nem kezd a kijelző kerületén. Ezután nyomja meg a start gombot.

LASSÚ SÜTÉS FUNKCIÓ

Nyomás nélkül süt, ezért a nyomószelepnek a "STEAM OUT" nyitott állásban kell lennie. A lassú főzési hőmérséklet 85°C és 95°C között van.

Megjegyzés: A lassú főzés funkció használatakor csak üvegfedéllel lehet letakarni, és folyamatosan figyelemmel kísérni a teljes főzési folyamatot. (A fedél csak a DO42708PP modellhez tartozik / 22 cm átmérőjű normál fedél is alkalmas a tartályhoz).

Válassza ki a lassú főzés funkciót a forgatógombbal. Forgassa el, amíg a SLOW COOK felirat villogni kezd a kijelzőn. 2 másik lehetőség közül választhat:

LOW opció = előre beállított 8 órás lassú főzésre (+/- 85 °C-on)

MAGAS opció = előre beállított 4 órás lassú főzésre (+/- 95 °C-on)

Lassú sütéshez forgassa a vezérlógombot SLOW COOK állásba. Ne feledje, hogy a vezérlógomb további forgatásával a készülék a LOW és HIGH opciók között vált. Az alapértelmezett főzési idő 4 óra magas és 8 óra alacsony fokozaton. A lassú főzési időt manuálisan, 30 perces lépésekben állíthatja be, ha egyszer megnyomja a vezérlógombot, és elforgatja a gombot a kívánt időre.

A maximális lassú főzési idő magas és alacsony fokozaton egyaránt 9 óra 30 perc, a minimális lassú főzési idő pedig 30 perc. Ha beállította az időt, nyomja meg a start gombot az egység aktiválásához. A SÜTÉS felirat világít, és az időzítő azonnal elkezd a visszaszámlálást. A főzés előrehaladtával a folyamatjelző sávon világító sávok száma növekszik.

NYOMÁSÚ FŐZÉS ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMOK

A digitális vezérlőpanel 12 előre beállított nyomásos főzési lehetőséget tartalmaz. Forgassa el a vezérlógombot a kívánt program kiválasztásához. MEGJEGYZÉS: A VEGGIES két előre beállított értékkel rendelkezik, HIGH és LOW. Egyszerűen forgassa el a gombot az egyik vagy a másik kiválasztásához.

A program kiválasztása után villogni kezd, és megjelenik a program ideje és nyomása, hacsak nem a KEEP WARM, BROWN vagy SAUTÉ lehetőséget választotta. Nyomja meg a start gombot az egység aktiválásához.

BARNA/SAUTÉ FUNKCIÓK

Használja ezeket a funkciókat élelmiszerek barnítására vagy párolására nyomás alatti főzés vagy lassú főzés előtt. A barnítást jellemzően húshoz és szárnyasokhoz használják. A párolást zöldségekhez és nyomás alatti főzés után a folyadék csökkentésére használják, hogy ízletes mártást készítsenek ételéhez.

Forgassa a vezérlógombot a kívánt funkcióra, BROWN vagy SAUTÉ. Ezután nyomja meg a start gombot. A SÜTÉS felirat világít, és a folyamatjelző sáv folyamatosan gördül, jelezve, hogy a funkció aktív. Hagyja az egységet 3-4 percig előmelegíteni, mielőtt megbarnítaná vagy pirítaná az ételt.

Az élelmiszercsoporton belüli élelmiszerek sokfélesége miatt előfordulhat, hogy az előre beállított időt manuálisan kell beállítani. Ha a programnál megjelenítettől eltérő időt szeretne, nyomja meg a vezérlógombot, és az alapértelmezett sütési idő villogni kezd. Ezután forgassa el a vezérlógombot az idő növeléséhez vagy csökkentéséhez. Ha a kívánt idő megjelenik, nyomja meg a start gombot az egység aktiválásához.

MEGJEGYZÉS: Ha nem tudja módosítani az időt, nyomja meg a Mégse gombot, és próbálja újra. Használja a recept részben található sütési táblázatokat útmutatóként az ajánlott főzési időkhöz.

ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMOK	ELŐRE BEÁLLÍTOTT IDŐ	ELŐRE BEÁLLÍTOTT NYOMÁS
RIZS	10 Percek	MAGAS
SOKSZEMŰ	25 Percek	MAGAS
BORDA	25 Percek	MAGAS
ROAST – DARAB hús	45 Percek	MAGAS
BAROMFI	10 Percek	MAGAS
HAL	2 Percek	ALACSONY
LEVES	15 Percek	MAGAS
PÖRKÖLT	12 Percek	MAGAS
ZÖLDSÉG (MAGAS)	10 Percek	MAGAS
ZÖLDSÉG (ALACSONY)	1 Perc	ALACSONY
DESSZERTEK	10 Percek	MAGAS
BAB	8 percek	MAGAS

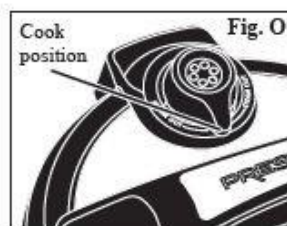
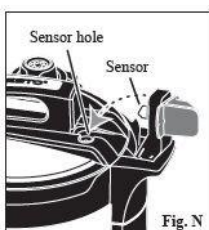
MEGJEGYZÉS: Az összes említett előre beállított időpont csak tájékoztató jellegű. Mindig ellenőrizze és frissítse az időt az ételének és annak méretének megfelelően.

Minden előre beállított nyomás alatti főzési idő esetén a maximális főzési idő 2 óra, a minimális főzési idő pedig 1 perc.

MEGJEGYZÉS: Amíg a nyomás nő, az idő nem változik. Az egység akkor kezdi el a visszaszámlálást, amikor eléri a kiválasztott élelmiszerhez megfelelő nyomást.

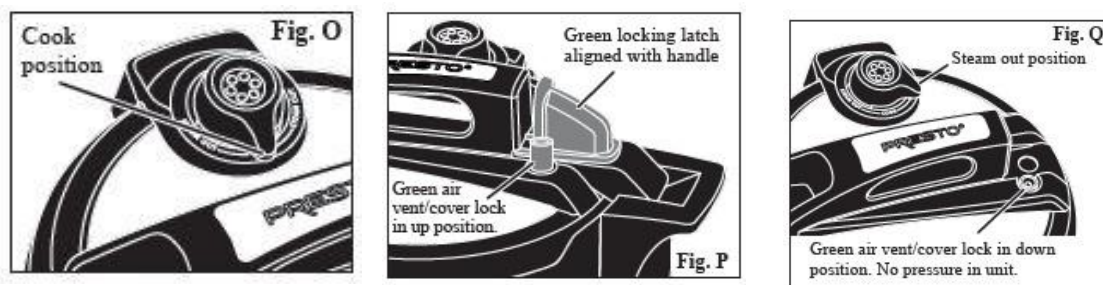
NYOMÁS ALATTI FŐZÉS

1. Helyezze a gyorsfőzőt száraz, vízszintes felületre. A szekrények gőzkárosodásának elkerülése érdekében a tűzhelyet úgy helyezze el, hogy a légtelenítő/fedélzár és a gyors nyomáskioldó szelep ne legyen közvetlenül a szekrény alatt.
2. Helyezze a kivehető főzőedényt a tűzhely testébe.
3. SOHA NE HASZNÁLJA AZ EGYSÉGET A KISZERELHETŐ FŐZŐEDÉNY NÉLKÜL.
4. Csatlakoztassa a tápkábelt a tűzhelyhez, majd dugja be a 240 V-os váltóáramú fali aljzatba.
5. A hozzávalókat a kiválasztott receptben leírtak szerint készítsük el. Ha a receptben az étel barnítása vagy pirítása szerepel, válassza a BROWN vagy SAUTÉ funkciót, és nyomja meg a start gombot az egység aktiválásához. Melegítse elő az egységet 3-4 percig, majd pirítsa meg vagy pirítsa meg az ételt a recept szerint. Amikor a barnítás/pirítás befejeződött, nyomja meg a törlés gombot, hogy másik főzési funkciót válasszon.
6. Ha a recept előírja a főzőrács használatát, helyezze a főzőrácsot a főzőedénybe. Adja hozzá a hozzávalókat a főzőedénybe, ügyelve arra, hogy ne töltse túl. Öntsön folyadékot a főzőedénybe a receptben vagy a menetrendben meghatározottak szerint.
7. Helyezze a fedelet a tűzhely testére úgy, hogy az INSTALL/REMOVE függőleges jelzés a tűzhelytesten lévő jelölésen belül legyen (D ábra,). Forgassa el a fedelet az óramutató járásával megegyező irányba ütközésig. A gyorsfőző fedele megfelelően fel van szerelve, ha a LOCKED függőleges jelzés a tűzhely testén lévő jelzésen belül van (M ábra).



8. A digitális kijelzőt Ön felé fordítva engedje le a hőmérséklet-érzékelő kart, és helyezze be az érzékelőt a burkolaton lévő lyukba (N ábra). Előfordulhat, hogy kissé el kell forgatni a fedelet, hogy a lyuk egy vonalba kerüljön az érzékelővel. Zárja le a fedelet a zöld reteszt megfogva. Enyhe lefelé nyomással forgassa el a reteszt az óramutató járásával megegyező irányba, amíg egy vonalba nem kerül a fogantyúval (P ábra).
9. Tolja a gyorsnyomás-kioldó szelepet a szellőzőcsőre, és fordítsa a kart COOK állásba (O ábra).

10. A vezérlőgomb segítségével görgessen a kívánt funkcióhoz és/vagy ételtípushoz megfelelő előre beállított érték kiválasztásához. Szükség szerint állítsa be a főzési időt. Vagy ha kívánja, manuálisan állítsa be a nyomást és az időt.
11. Nyomja meg a start gombot az egység aktiválásához. A WARM UP világít. Amint az egység felmelegszik, a levegő automatikusan távozik a szellőzőnyílás/fedélzár körül. Hallani fogja ezt a szellőzést. Amikor a nyomás növekedni kezd, a zöld légtelenítő/fedél zár felfelé csúszik (P ábra), így a reteszelő reteszt nem lehet elfordítani, és a fedelet nem lehet kinyitni. Ha az egység nyomás alatt van, a COOKING felirat világít, és az időzítő elkezd a visszaszámlálást. Főzés közben észrevehető, hogy a gyors nyomáskioldó szelepből gőz távozik. Ez normális.



MEGJEGYZÉS: Időnként ketyegő hangot hallhat. Ez az egység sütés közben be- és kikapcsol, hogy fenntartsa a nyomást vagy a hőt.

12. A főzési idő lejártakor a készülék 10-szer sípol, és automatikusan melegen tartás módba kapcsol. KEEP WARM világít.
13. Nyomásmentesítés az előírás vagy ütemterv szerint (gyors nyomáscsökkentés vagy önkéntes nyomáscsökkentés). Lásd a nyomáscsökkentési utasításokat. Ne nyissa ki a tűzhelyet, amíg az összes belső nyomást el nem engedte. Tudni fogja, hogy a nyomás teljesen lecsökken, ha a zöld szellőző/fedél zár leesik, és nem szabadul fel gőz, ha a nyomáscsökkentő szelep GŐZKIMENETI állásban van (Q ábra).

FIGYELEM! Soha ne próbálja meg kinyitni a tűzhelyet, ha a zöld szellőzőnyílás/fedél zár fel van nyitva. Ez súlyos égési sérüléseket és/vagy anyagi károkat okozhat a nyomás alatti tartalom kibocsátása miatt

14. After pressure is completely reduced and potential air bubbles dispersed, unlock the cover. When removing the cover, lift it toward you to keep any steam away from you. Place cover upside down on counter
VIGYÁZAT! A tűzhely fedeléről gőz távozhat, és forró folyadék csöpöghet le, amikor leveszi. A gőz és a forró folyadék égési sérüléseket okozhat.
15. Használjon hőálló műanyag, nylon, gumi vagy fa edényt az étel eltávolításához a tűzhelyről. Ne használjon fém edényeket, mert megkarcolhatják a tapadásmentes felületet.
16. A főzés végeztével húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból, majd a gyorsfőzőből. Tisztítás előtt hagyja teljesen kihűlni a tűzhelyet.

NYOMÁSSZABÁLYOZÁSI MÓDSZEREK

1) Gyors nyomásoldás:

- Ezt a módszert zöldségek, tenger gyümölcsei és más kényes ételek főzésekor használják.
- **FIGYELEM!** A súlyos személyi sérülések és az anyagi károk elkerülése érdekében NE használja a gyors nyomáskioldó módszert száraz bab, borsó, lencse, gabona vagy többnyire folyékony ételek, például levesek, szószok és pörkölték főzése után.

- Ha lejár a főzési idő, nyomja meg a törlés gombot, és azonnal állítsa a gyors nyomáskioldó szelep kart a STEAM OUT pozícióba. Ne tegye kézzel.
- **!LÉGY ÓVATOS!**
- Körülbelül 2-3 percig porlasztást fog hallani, és gőz szabadul fel. A nyomás teljesen lecsökken, ha a zöld légtelenítő/fedél zár leesik

VIGYÁZAT! A gőz égési sérüléseinek elkerülése érdekében tartsa távol kezét és arcát a kukta tetejétől, amikor a nyomás kienged.

2) Hagyja, hogy a nyomás magától csökkenjen:

- Ezt a módszert ételek, például húsok, levesek és gabonafélék főzésekor használják. Ha lejár a főzési idő, tartsa a gyors nyomáskioldó szelepet SÜTÉS állásban.
- Hagyja lehűlni a kuktát, amíg a zöld légtelenítő/fedél zár le nem esik. Ezután állítsa a nyomásmentesítő szelepet STEAM OUT pozícióba.

MEGJEGYZÉS: Ha szükséges, az ételt a tűzhelyben hagyhatja, amely automatikusan melegen tartás üzemmódba kapcsol. A tűzhely kinyitása előtt ügyeljen arra, hogy a légbuborékokat egyik oldalról a másikra forgatva eloszlassa (lásd a FONTOS INFORMÁCIÓK fejezetben található utasításokat).

LASSÚ FŐZÉS

1. Kövesse a „Használat (nyomás alatti főzés)” utasítás 1–8. lépéseit
2. Nyomja rá a gyors nyomáskioldó szelepet a szellőzőcsőre. FONTOS: Irányítsa a kart a STEAM OUT állásba.
3. A vezérlőgomb segítségével görgessen a LASSÚ SÜTÉS ALACSONY vagy MAGAS funkció kiválasztásához. Ha szükséges, állítsa be a lassú főzési időt (lásd a táblázatot). Nyomja meg a start gombot az egység aktiválásához. A SÜTÉS felirat világít, és az időzítő elkezd a visszaszámlálást.
4. Amikor a sütési idő lejár, a készülék 10-szer sípol, és automatikusan melegen tartás módba kapcsol.
5. Nyomja meg a Mégse gombot. Nyissa ki a fedelet a leírtak szerint. Amikor eltávolítja a fedelet, emelje fel maga felé, hogy távol tartsa magától a gőzt. Helyezze a fedelet fejjel lefelé a pultra

VIGYÁZAT! Gőz távozzhat, és forró folyadék csöpöghet ki a tűzhely fedeléből, amikor leveszi. A gőz és a forró folyadék égési sérüléseket okozhat.

6. Vegye le az ételt a tűzhelyről. Használjon hőálló műanyag, nylon, gumi vagy fa edényt. Ne használjon fém edényeket, mert megkarcolhatják a tapadásmentes felületet.
7. Amikor a főzés/melegítés befejeződött, húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból, majd a gyorsfőzőből. Tisztítás előtt hagyja teljesen kihűlni a tűzhelyet.

Megjegyzés: A lassú főzés funkcióhoz (SLOW COOK) nincs szükség nyomás fedőre, de elegendő, ha az edényt csak normál, 22 cm átmérőjű üvegfedéllel fedjük le. A lassú sütéshez (85 °C-on vagy 95 °C-on) a hőmérséklet-érzékelő az edény alatt található, és minden megfelelően működik még a nyomás alatti fedél nélkül is.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

TISZTÍTÁS – minden használat után

Tisztítás előtt mindig húzza ki a konnektorból. Soha ne merítse folyadékba. A legjobb, ha az edény alját puha kefével vagy nedves ruhával tisztítja. Soha ne használjon éles vagy kemény tárgyakat, mert ez megkarcolhatja a zománczott falakat. Amikor a készülék teljesen kihűlt, törölje le egy nedves ruhával. Ezután szárítsa meg száraz ruhával.

1. Miután a tűzhely teljesen lehűlt, távolítsa el a gyors nyomáscsökkentő szelepet a fedélről. Ezután távolítsa el a tömítőgyűrű keretét a fedélről. Távolítsa el a tömítőgyűrűt a keretről. Ne távolítsa el a középső tömítőgyűrűt a tömítőgyűrű keretéről. Ha a szellőzőszűrő piszkosnak tűnik vagy törmeléket tartalmaz, távolítsa el a burkolat aljáról.
2. Tisztítsa meg a tűzhely fedelét egy nedves, szappanos ruhával, és szárítsa meg teljesen. NE merítse vízbe a tűzhely fedelét.

Mossa el a tömítőgyűrűt, a tömítőgyűrű keretét és a légtelenítő szűrőt meleg, szappanos vízben. NE mossa el ezeket a részeket mosogatógépben. Tisztítás után alaposan szárítsa meg a burkolat minden részét.

3. A szellőzőcső tisztán tartása érdekében tartsa a fedelet a fény felé, és nézzen át a szellőzőcsövön. Tisztítsa meg kis kefével vagy csőtisztítóval, ha eltömődött vagy részben eltömődött. Ha szükséges, tisztítsa meg a szellőzőszűrőt egy kis kefével, hogy eltávolítsa az ételmaradékokat a nyílásokból és a lyukakból. Összeszerelés előtt alaposan öblítse le és szárítsa meg az összes alkatrészt.
4. Mossa el a sütőrácsot meleg, szappanos vízben. NE mossa el mosogatógépben.
5. Távolítsa el a főzőedényt a tűzhely testéről. Mossa el az edényt mosogatógépben vagy meleg vízben és enyhe mosogatószerben. A tapadásmentes felület nem fémes tisztítókoronggal tisztítható.
6. Nedves ruhával tisztítsa meg az érzékelőt, az érzékelőkart és a tűzhelytest műanyag peremet. Kerülje a víz bejutását a tűzhely testébe.

VIGYÁZAT! Az áramütés elkerülése érdekében soha ne öntsön vizet a tűzhely testébe, és ne merítse vízbe azt vagy a tápkábelt. Mindig győződjön meg arról, hogy az edény TELJESEN SZÁRAZ, mielőtt visszahelyezi a tűzhelytestbe.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Használaton kívül tárolja a kuktát száraz helyen. A kellemetlen szagok megmaradásának elkerülése érdekében az egységet a burkolaton a főzőlap testére fordítva tárolja.

Mint minden edénynél, ne aprítsa fel vagy vágja fel az ételt a főzőedényben késsel vagy más éles edénnyel. Ne használjon fém edényeket, mert megkarcolhatják a tapadásmentes felületet.

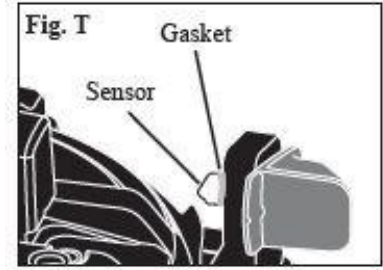
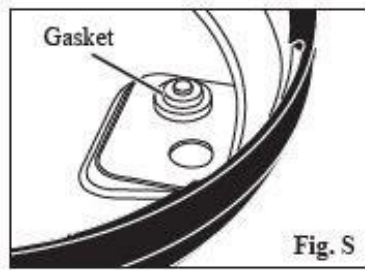
A légtelenítő/fedélzár tömítőgyűrűje és tömítése normál használat közben összezsugorodhat, megkeményedhet, deformálódhat, megrepedhet vagy elszakadhat. Ha ez megtörténik, cserélje ki a tömítőgyűrűt és/vagy a légtelenítő/fedélzár tömítését.

A burkolat és a tűzhelytest közötti szivárgást általában a tömítőgyűrű hosszabb használat utáni károsodása okozza.

Rendszeresen ellenőrizze a légtelenítő cső anyáját, hogy nincs-e meglazulva. Ha szükséges, húzza meg újra egy ½ hüvelykes kulccsal.

Néha

1. Távolítsa el a szellőzőnyílást/fedél zárját a tisztításhoz. Helyezze az ujját a szellőzőnyílás/fedélzár tetejére a burkolaton (R ábra), és távolítsa el a tömítést a fedél aljáról (S ábra). Nyomja át a szellőzőnyílást/fedélzár a fedél tetején. Mossa ki és a tömítést meleg, szappanos vízben. A fém tengely nejlon hálós párnával tisztítható. Tisztítsa meg a fedőnyílást egy kis kefével. Tisztítás után helyezze vissza a fém tengelyt a fedél felső oldalától lefelé a burkolat nyílásán keresztül. Helyezze az ujját a szellőzőnyílás/fedélzár tetejére, és nyomja rá a tömítést a fémtengely végére, illessze a horonyba.
2. Távolítsa el az érzékelő tömítését (T ábra), és mossa le meleg, szappanos vízben. Tisztítsa meg az érzékelőt egy nedves ruhával, és helyezze vissza a tömítést az érzékelőre.
3. Nedves ruhával törölje le a tűzhely testének külsőjét.



HASZNOS TANÁCSOK

- Használja a főzőrácsot, ha kívánatos ételeket főzni a főzőfolyadékból. Amikor az ételeket nyomás alatt főzzük ki a folyadékból, az ízek nem keverednek össze. Ezért lehetőség van egyszerre több étel elkészítésére is, feltéve, hogy a főzési idők hasonlóak. Ha kívánatos az ízek keverése, ne használja a főzőrácsot.
- A gyorsfőzőben sokféle főzőfolyadék használható. A bor, a sör, a húsleves, a gyümölcslevek és természetesen a víz kiváló főzési folyadékot képez a kuktában.
- A nyomás alatti főzés idejét nem a mennyiség, hanem az ételdarabok mérete és alakja befolyásolja. Például 1 burgonya főzési ideje megegyezik 6 hasonló méretű burgonyával. Fontos, hogy feljegyezzük az étel méretét a főzési ütemtervben; ha a főzendő ételdarabok mérete eltér a feltüntetettől, akkor módosítani kell a sütési időt.

ÁZTATÁS

Száraz bab és borsó esetében erősen ajánlott a nyomás alatti főzés előtti áztatás, kivéve a lencsét és a fekete szemű borsót. Az áztatás előnyei közé tartozik a vízben oldódó keményítők egy részének eltávolítása, amelyek a főzés során gázt, habot és habot termelnek, csökkenti a főzési időt, és egyenletesebben főzi a babot és a borsót. Az áztatás történhet hagyományos vagy gyorsáztatási módszerrel.

