



MHT 1661 Pressione Nuovo

MULTIFUNCTIONAL PRESSURE COOKER
INSTRUCTION MANUAL

MULTIFUNKTIONS-SCHNELLKOCHTOPF
BEDIENUNGSANLEITUNG

TLAKOVÝ MULTIFUNKČNÍ HRNEC
NÁVOD K OBSLUZE

TLAKOVÝ MULTIFUNKČNÝ HRNIEC
NÁVOD NA OBSLUHU

ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ – ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΑΣ
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

■ Always read the safety&use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user's manual must be always included. ■ Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Produktes diese Anleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein. ■ Před uvedením výrobku do provozu si důkladně pročtěte tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji. ■ Před uvedením výrobku do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostné pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju. ■ Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, διαβάστε οπωσδήποτε τις οδηγίες ασφαλείας και χρήσης. Το εγχειρίδιο χρήστη πρέπει να περιλαμβάνεται πάντα στη συσκευασία.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read carefully and save for future use!

FOLLOW THESE INSTRUCTIONS.

Warning: The safety precautions and instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. The user must understand that common sense, caution and care are factors that cannot be incorporated into any of the products. These factors must therefore be provided by the user(s) using and operating this appliance. We are not liable for damages caused during shipping, by incorrect use, or the modification or adjustment of any part of the appliance.

Fundamental precautions shall be observed when using the product, including the following:

1. Make sure the voltage in your outlet corresponds to the voltage provided on the appliance label and that the socket is properly grounded. The outlet must be installed in accordance with applicable electrical codes according to EN.
2. This appliance may not be plugged in an outlet controlled by a timer or controlled remotely.
3. Do not immerse the appliance and the power cord in liquids, do not expose to rain or humidity and use water only for cooking in accordance with this operating manual.
4. Do not immerse the base in water or pour liquid into the body of the cooker. Only the cooking vessel is designed for liquids.
5. The appliance must not be used close to water, in bathrooms, showers or close to pools, where it might fall in water or water may splash the product.
6. Do not bend the power cord over the edge of a table or other sharp edges, do not twist it or leave it in the vicinity of hot surfaces.
7. Check the power cord, the plug and whole appliance regularly for any damage. If you find any damage stop using the appliance immediately and contact the service centre.

8. Never use the appliance if the power cord or plug is damaged, if it has been dropped or damaged in any way, or if the appliance does not work properly. **All repairs, including cord replacements, must be carried out at a professional service centre! Do not remove the protective covers from the appliance; there is a risk of electric shock!**
9. Do not use a damaged or cracked lid or cooking vessel.
10. Do not try to repair or modify the appliance or change its parts. There are no parts inside repairable by the user.
11. Using accessories and attachments not recommended by the manufacturer may endanger persons and property.
12. Use only spare parts from the manufacturer for the corresponding model. Always use a body and lid from the same manufacturer that is marked as compatible.
13. Do not tamper with any safety system beyond the instructions specified in the manual.
14. Always use the appliance on a level, stable surface to prevent it from tipping over and to prevent spillage of hot liquids. Do not use the product in sinks, dripping off areas and other places with uneven surface.
15. Do not put the appliance in places where it could be exposed to high temperatures from stoves, radiators, gas appliances, etc.
16. Do not place the appliance on top of electrical or gas stoves and ovens. Do not put the pressure cooker in a preheated oven.
17. Do not place other objects on the appliance, and do not use it near walls, curtains, etc.
18. Do not use outside. Store the appliance inside in a dry place.
19. This appliance is intended for household use and similar areas, including:
 - kitchenettes in shops, offices and other workplaces,
 - appliances used in agriculture,
 - appliances used by guests in hotels, motels and other residential facilities,
 - Appliances used in Bed and Breakfast accommodations.

20. The appliance warms up during operation. There is a risk of burns. Handle a pressure cooker that is under pressure with the utmost care and only when absolutely necessary. Do not touch hot surfaces. Always use handles and buttons. Use suitable protection, such as kitchen gloves.
21. Do not try to carry the appliance when it is in operation or hot.
22. Be careful, the steam escaping from the appliance is very hot! If steam escapes from the valve, keep the appliance in safe distance from yourself to avoid being burned. Do not cover any openings.
23. Lift the lid carefully and incline so that the leaking steam is away from you or scalding may occur. Allow the water from the lid to drip only into the cooking container, not in the body of the appliance.
24. If you do not use the appliance, switch it off and unplug it from power. Disconnect the power cord by pulling the plug – never by pulling the power cord.
25. Before cleaning and storing, switch off the cooker, unplug it and let it cool down.
26. ECG is not liable for damage or injury caused by negligence or improper use. Prior to use do not forget to read carefully all instructions and information.
27. If the appliance is in operation:
 - Do not leave it unattended.
 - Do not leave children unattended near the pressure cooker.
28. This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its power supply out of reach of children. The appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or lack of experience and knowledge, if they are supervised or if they were instructed how to use the appliance safely and understand potential dangers. Children shall not play with the appliance.
29. Do not use the appliance for any other purpose than it is designed for.

Do not immerse in water! – Do not immerse in water!

ATTENTION

The surfaces marked in this way become hot during use.

DANGER for children: Children may not play with the packaging material. Do not let the children play with plastic bags. Risk of suffocation.



ADDITIONAL SAFETY INSTRUCTIONS

Read carefully and follow them

1. The pressure regulator lines that allow steam to escape should be checked before each use to ensure that they are not blocked, see use and maintenance instructions.
2. The use of a pressure cooker with the lid closed without a seal is prohibited.
3. Never force the pressure cooker to open. Do not open the pressure cooker without making sure that its internal pressure has dropped completely. See **Operating instructions**.

This device cooks under pressure.

4. Incorrect use of the pressure cooker can cause scalding. Make sure that the pressure valve is not clogged before each use, see "Operating instructions".
5. Before each use make sure that the cooker is properly closed and the pressure valve is fitted correctly, see **Operating instructions**.
6. Never connect or switch on the appliance without a properly inserted cooking vessel in the appliance body.
7. Do not turn on the appliance with an empty container (without water). It could be seriously damaged.
8. **Frying or deep frying under pressure (or with the lid closed) is prohibited.**
9. Do not overfill the inner pot. The total amount of food must not exceed the MAX line (2/3 of the volume) or **the maximum allowed amount of oil is 3 l.**

10. The total amount of food that easily increases in volume (such as legumes, rice or dehydrated vegetables) must not exceed $\frac{1}{2}$ the volume of the pot.
11. Foods that have a top layer to be peeled (eg sausages, chicken or fruit) **MUST** be pierced before cooking. Failure to puncture the layer can lead to a significant increase in the volume of the food and splashing of hot food after opening the lid. You could be scalded. Never pierce swollen skin or peel, you may get scalded.
12. When cooking pasta, gently shake the pressure cooker before opening it to avoid ejecting of the food.
13. Take extra care when preparing certain types of food, such as peas, apples, berries, oatmeal, cereals or pasta, which foam during cooking. The foam could clog the safety valve.

Pressure release methods

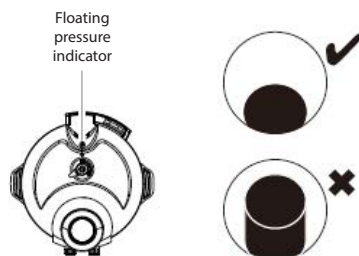
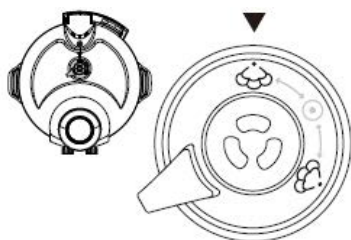
When the cooking program is completed and the pressure release starts, press the button **Cancel** to cancel the Keep warm function.

Always use kitchen tongs when releasing the pressure valve, and use protective kitchen gloves to turn the pressure valve to the "OPEN" position. This protects you from hot steam. The valve rises slightly and steam is released. The lid will not open until the steam is released and the pressure is released.

Once the pressure in the cooker drops to a safe value, the floating valve fits back into the lid and the pin from the back of the lid is pushed out.

As soon as the steam stops coming out of the floating valve, make sure that the valve is fully lowered before opening the lid, see the picture on the right.

When you open the lid the food will be hot. Always wear gloves and an apron to protect yourselves from splashing of hot food.



Quick release

Recommended for fast cooking and steaming, including vegetables and seafood.

After canceling the Keep warm function, move the pressure valve to the open position and try to open the lid only when all the steam is released and the floating pressure indicator drops. Let the pressure cooker stand for 1-2 minutes. Now you can open the lid. If the lid does not open, wait a few more minutes and try again. **Never try to force the lid open, as a locked lid is a sign that there is still high pressure inside the cooker.**

Slow release

Recommended for foods with a peeling layer (e.g. sausages, chicken or fruit) and foods high in liquid or starch (e.g. oatmeal, soups, pasta, rice and fruit, as well as delicate foods such as meat and potatoes).

These foods can greatly increase their volume under pressure, which can cause a hot liquid or food to splash out when the lid is opened. To prevent splashing, leave the pressure relief valve closed after completing the

Keep warm function and allow the pressure to drop naturally. This may last up to 15 minutes. It depends on the specific food. Once the floating pressure indicator drops, open the pressure relief valve and make sure that all pressure is released. Now you can open the lid. If the lid does not open, wait a few more minutes and try again. Never try to force the lid open, as a locked lid is a sign that there is still high pressure inside the cooker. Wait at least 15 minutes.

For both methods, gently shake the cooker and hold the handle of the cooker to release any residual steam before opening the lid. Remember that residual steam may also be under the finished food. Without shaking this steam could reach the surface even a few seconds after removing the lid.

NEVER OPEN THE LID BY FORCE!

Safety functions

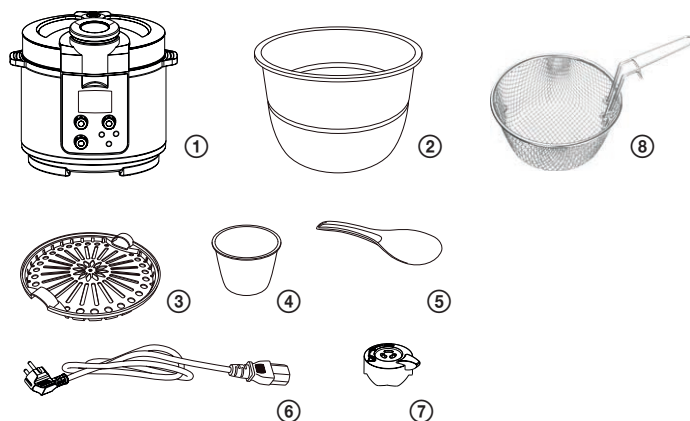
The pressure relief valve opens automatically when the pressure inside the cooker rises above a certain level. If the pressure valve fails, the lid opens to release the pressure inside the cooker. In this case, the pressure valve is defective and must be replaced.

The cooker is equipped with a safety shut-off if the temperature rises too high. Heating then does not start again until the temperature returns to a normal level.

If this function fails, the pressure cooker switches off, does not restart and needs to be replaced.

You cannot open the lid if the pressure inside is too high.

PACKAGE CONTENTS



1. Pressure cooker
2. Inner pot
3. Plastic steamer basket
4. Measuring cup
5. Spoon
6. Power cable
7. Pressure valve
8. Frying basket with removable holder

LET'S START

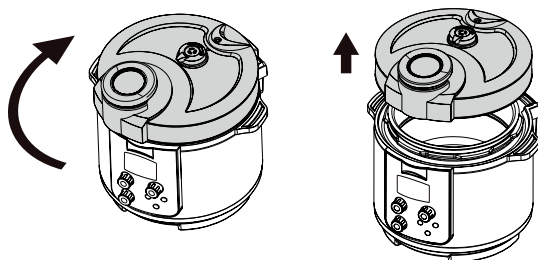
Read all the instructions and important safety information.

Remove all packaging, including labels and stickers and wipe the surface with a damp dishwashing cloth. Make sure that all the parts were supplied in good condition.

Note: All accessories are placed inside the cooker. Remove it from the inner pot and wash in warm water with a sponge. Rinse off the detergent well and dry everything thoroughly. Do not use abrasive cleaning products, scrubbers or metal utensils, the non-stick surface could be damaged. Do not use dishwasher.

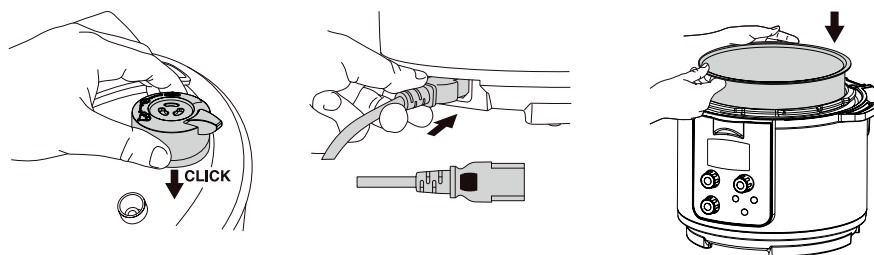
- **Never immerse the appliance, cable or plug in water.**
- Place the pressure cooker on a flat, heat resistant and non flammable surface.

Opening the pressure cooker

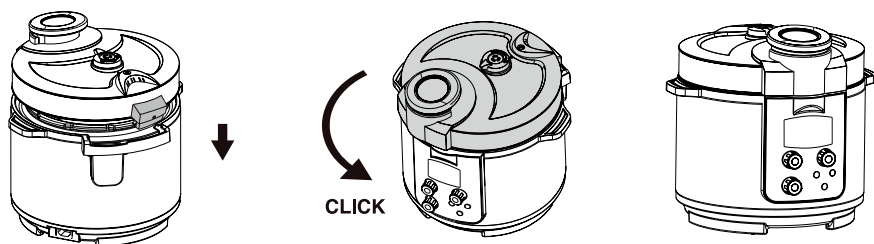


To open the lid, turn the handle on the top clockwise. Then lift the lid.

Pressure cooker assembly



- Insert the pressure valve into the large recess in the upper part of the pressure cooker lid.
- Push the valve down until it fits into place with an audible click.
- Plug the power cord into the outlet on the back of the pressure cooker as shown in the picture. Plug the other end of the power cord into an electrical outlet.
- Insert the inner pot into the pressure cooker.
- **Always connect the cord to the body of the cooker first, then to the outlet.**



- Put the lid back on the pressure cooker.
- Make sure the latch on the back of the lid holes is inserted into the rail on the back of the pressure cooker.
- Check that the safety pin, which is located on the back of the lid, is locked inwards after closing.
- Turn the lid counterclockwise until it clicks into place.

- The pressure cooker is now ready for use.

Before first use

- Remove the lid and pour 2 liters of water into the inner pot of the cooker.
- Replace the lid and secure it by turning it counterclockwise.
- If necessary, switch on the pressure cooker at the rear of the power cable connection.
- Switch the pressure valve to the "CLOSED" position.
- Turn the control knob to select program **STEW/SOUP**.
- Press the button **START** to start the selected program.
- When the program is completed, the pressure cooker will beep.
- Press the button **CANCEL** to turn off the Keep warm function.

Releasing steam

- Now you need to open the steam release valve. Before you start, put on protective gloves or something similar or use kitchen tongs. Turn the valve into "OPEN" position.
- Allow the pressure cooker to cool for 15 minutes.
- Open the lid by turning it clockwise and then remove it.
- Remove and empty the inner pot using gloves or a heat-resistant cloth.
- The inner valves and the lid of the pressure cooker are now thoroughly cleaned.

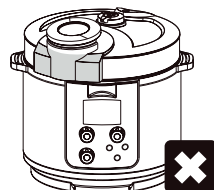
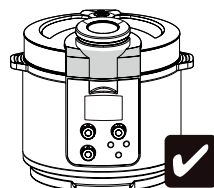
USING THE PRESSURE COOKER

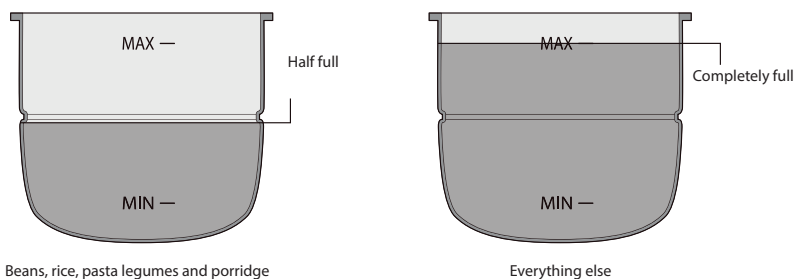
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS THAT MUST BE FOLLOWED:

ALWAYS check before cooking if:

- the INNER POT is well seated in place;
- the lid is properly closed, see the picture and instructions below;
- the total amount of food:
 - does not exceed the max. line (2/3 of the volume of the pot)
 - it does not exceed 1/2 the volume of the pot in the case of foods which easily increase in volume (legumes, fruit...)
 - it does not exceed 3 l of oil
 - the pot is filled up to at least the MIN line.
- All safety elements (valve and pressure indicator) are free and clean.

Remove the inner vessel and place food in it. Do not use the inner vessel to rinse the food. Rinse foods such as rice or legumes under running water in a strainer.

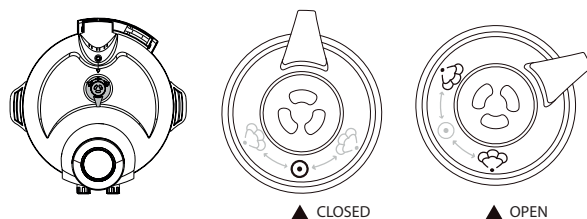




In most food cases, the amount of water and raw food is 1: 1. When preparing oatmeal, the ratio of water to oatmeal is 8: 1. Of course, with different foods ratio may vary slightly, and based on experience and taste, you can adjust the water and raw food ratio.

Before putting the inner vessel back into the pressure cooker, clean the surface of the heater, the outer surface and the bottom of the vessel, and make sure that nothing is stuck on the surfaces. Rotate the inner pot after placing it in the pressure cooker to make sure that the inner container has come into proper contact with the surface of the heating element.

Close the lid. Before closing, make sure that the seal is inserted correctly and turn the anti-blocking shield slightly (see chapter Cleaning and maintenance) to make sure that it is correctly fitted on the intermediate steel ring. Close the lid by turning it counterclockwise until you hear a "click"



The lid must be completely closed before cooking. Carefully lower the lid and turn it counterclockwise until it clicks into place.

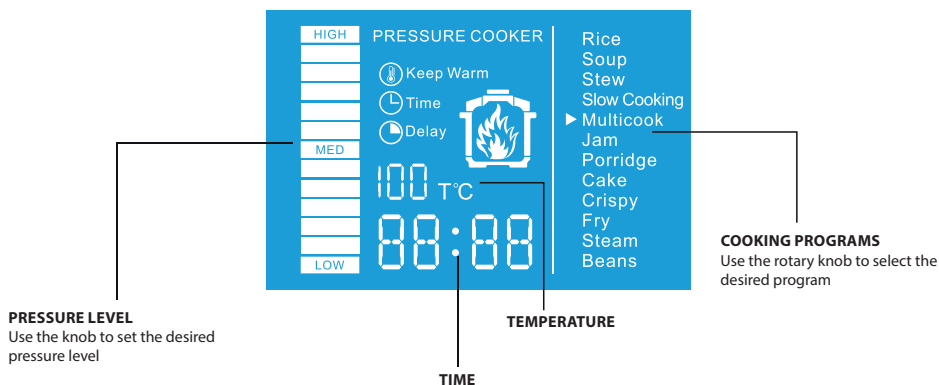
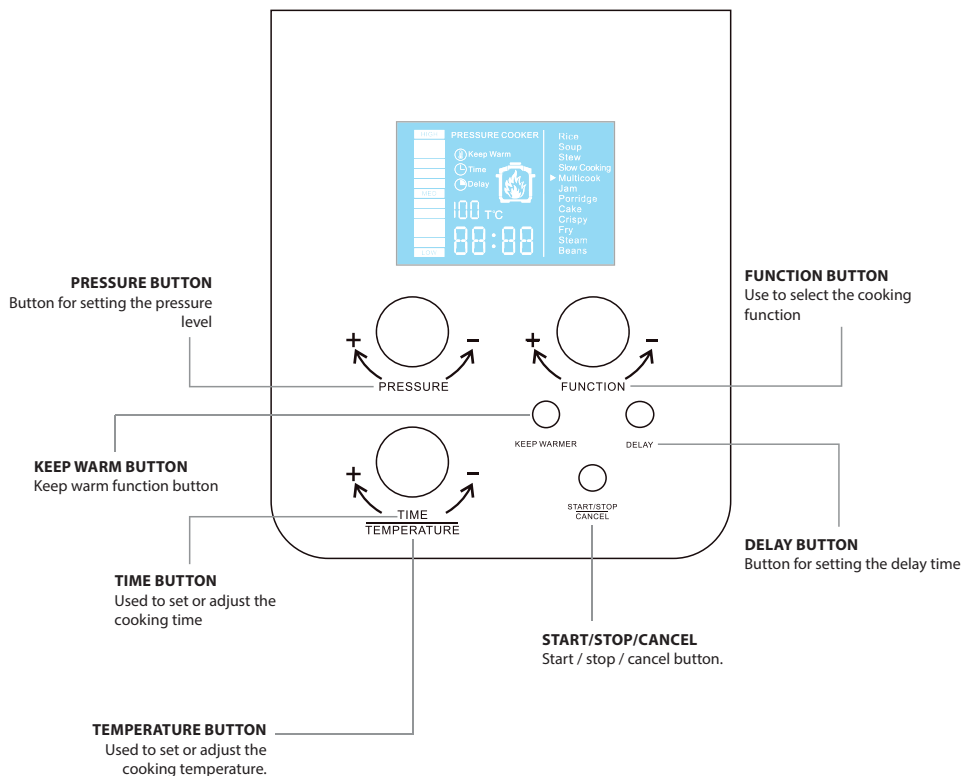
Make sure that the pressure valve is in the closed position (during pressure cooking) and check that it is fitted correctly.








To cook under pressure, you **MUST** turn the pressure release valve to the closed position as indicated on the valve.

Cooking program selection

Select the cooking program you want to use using the control panel described in the following chapter.

Control panel



-  **Keep Warm** Indicates that the "keep warm" function is running.
-  **Time** Time setting indicator. The indicator flashes while being set.
Delayed start mode.
-  **Delay** If the delayed start is activated, the countdown time is running on the display.
Note: Delayed start mode can only be set for some programs, see Program table.
-  **100** View set temperature.
Note: Temperature setting is only possible for some programs, see Program table.
-  **T °C** Temperature setting indicator. The indicator flashes while the temperature is being set.
Note: The temperature setting mode can only be set for some programs, see Program table.
-  **00:00** Display of time information. Displays the preset time and countdown time during food preparation or delayed start, or the time for which the food is kept warm by the „**Keep warm**“ program.
-  After starting the program, it indicates that the cooker is in operation.

Cooking time and temperature setting - TIME / TEMPERATURE control

- The time setting is in the range of 1 minute to 2 hours (in minute steps)
- The temperature setting is in the range of 40 - 160 °C (in steps of 1 °C). It can only be set for some programs, see table below.

If a time setting is available, turn the rotary selector to set the desired cooking time.

First press the rotary control and then turn it to increase / decrease the number of minutes. Press the same control again to skip to the temperature setting (if available). Turn again to increase / decrease the temperature to the desired value.

Cooking delay setting - DELAY button + control

- Range 1 minute to 24 hours, step by minute / hour

If you want that the cooking starts later in the day, press the button **DELAY**.

Then use again the rotary control **Time/Temperature**. Turn it to increase / decrease the number of minutes. Pressing the same control again will move you from the minute setting to the hour setting.

Pressure intensity setting - PRESSURE control

After pressing this control, turn it to set the desired pressure intensity, see the recommendations in the table below.

When cooking under pressure, do not forget to set the valve to the "CLOSED" position.

Starting the cooking program

Press **START** to start the delay timer or start cooking. Now the arrows on the bottom of the display will start to show that the pressure cooker is working. When the cooking is completed, the program will automatically switch to the **Keep Warm** mode, which will continue until you stop the program by pressing the button **CANCEL**.

ATTENTION: When using in the pressure cooker mode, always pour liquid into the inside pot. The liquid should reach always the MIN mark.

Insert the inner pot into the pressure cooker. When inserting the pot into the pressure cooker be careful not to spill any liquid. Wiped the spilled liquid with a dampened cloth.

Releasing steam

When you complete the cooking it is necessary to open the valve to release the steam. Before you start, put on protective gloves or something similar or use kitchen tongs. Turn the valve to one of the steam release positions.

After the steam stops coming out of the steam release valve, make sure that the floating pressure indicator has dropped before opening the lid of the pressure cooker.

You can now open the pressure cooker lid turning it clockwise and lifting it. Remove the inner pot using a heat-resistant cloth or kitchen gloves. After using the pressure cooker, please clean it according to the instructions in the Maintenance chapter of this manual.

NEVER TOUCH THE FLOATING PRESSURE INDICATOR DURING COOKING OR IMMEDIATELY AFTER COOKING.

ATTENTION: Immediately after cooking, the lid, the inner pot, the cooker as such and the prepared food will be very hot and should be handled with caution.

Using the frying function

IMPORTANT: Never cover the pressure cooker with a lid during frying. If the lid is on the pressure cooker, you cannot select the FRY function.

- Turn the lid clockwise and remove it.
- Plug in the pressure cooker and, if necessary, turn on the power switch.
- Pour a little amount of oil into the inner pot.
- Turn the control knob to select the **FRY** function.
- You can now set the temperature and cooking time as you wish by turning the control knob clockwise to increase it or counterclockwise to decrease it.
- Press **START** to start cooking. If you want to end the cooking cycle, press the **CANCEL** button.
- Keep in mind that when the lid is removed you can select only the **FRY** and **Keep Warm** functions.

PRESSURE COOKER COOKING PROGRAMS

Functions	Default time	Adjustable time	Default temperature	Temperature control	Pressure level	Delayed cooking
RICE Cooking risotto and other rice dishes	10	1 min - 2 hrs	145	40 - 160 °C	High	1-59 min, 1 -24 hrs
SOUP Cooking of soups and broths	25	1 min - 2 hrs	140	Not possible	High / medium / low	1-59 min, 1 -24 hrs
SIMMER/STEW Cooking stewed vegetables, meats and sauces	25	1 min - 2 hrs	140	Not possible	High / medium / low	1-59 min, 1 -24 hrs
SLOWCOOKING Cooking food just below the boiling point without using the increased pressure function, suitable for many types of various dishes, see below	3 hours	3-12 hrs	90	65 - 95 °C	Not possible	1-59 min, 1 -24 hrs

MULTICOOK Cooking meals without the use of pressure with the possibility of setting the time, temperature and delayed start.	20	1 min - 8 hrs	140	40 - 180 °C	Not possible	1-59 min, 1 -24 hrs
JAM Cooking jams, ketchup or chutney	45	1 min -12 hrs	98	40 - 160 °C	Low	Not possible
PORRIDGE Cooking oatmeal, rice paste, etc.	8	1 min - 2 hrs	90	90 - 140 °C	Low	1-59 min, 1 -24 hrs
CAKE Baking sponge cakes.	40	1 min - 2 hrs	140	40 - 180 °C	Not possible	1-59 min, 1 -24 hrs
CRISPING For cooking of baked dishes such as baked pasta, potatoes with meat, Vegetables with cheese, moussaka, etc.	45	1 min - 2 hrs	140	40 - 180 °C	Not possible	1-59 min, 1 -24 hrs
FRY For the cooking of fried cheeses, schnitzels, mushrooms, hamburgers, cauliflower and other foods or frying french fries, croquets or American fries.	30	1 min - 2 hrs	160	40 - 160 °C	Not possible	Not possible
STEAM Suitable for cooking vegetable dishes or cooking dumplings. When using this cooking method a substantial amount of flavor components and water soluble vitamins and trace elements remain in the cooked food	5	1 min - 2 hrs	140	Not possible	High	1-59 min, 1 -24 hrs
LEGUMES Suitable for cooking legumes	25	1 min - 2 hrs	145	Not possible	High / medium / low	1-59 min, 1 -24 hrs

KEEP WARM It keeps the dish warm after completion of the program.	max. 12 hr	Not possible	70	Not possible	Not possible	Not possible
---	------------	--------------	----	--------------	--------------	--------------

Recommended temperatures for cooking different foods

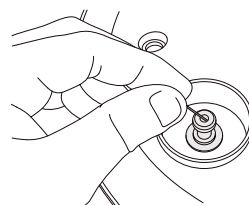
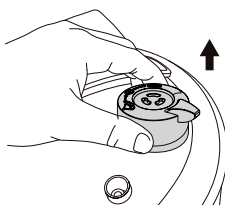
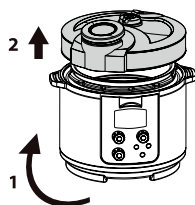
Temperature (°C)	Food/Cooking method
40	Dough rising, yoghurt preparation
45 - 50	Fermentation
55 - 60	Cooking green tea, warming food for children
65 - 70	Slow cooking of meat in a bag (sous-vide), making a punch
75 - 80	Pasteurization, cooking white tea, cooking mulled wine
85 - 90	Cooking red tea, cooking foods which require long-time cooking
95 - 100	Cooking porridge, making jams
105 - 110	Sterilization, cooking of aspics and dishes with gelatine
115 - 120	Cooking "shank", preparation of sweetened syrups
125 - 130	Baking
135 - 140	Preparation of pre-fried foods
145 - 150	Cooking vegetables and fish, roasting meat in foil
155	Frying vegetables and fish
160	Frying meat and poultry

MAINTENANCE AND CLEANING

Important: After each use of the pressure cooker, you must clean any food residue or moisture from all parts.

Removal of the lid

- You must remove the lid before cleaning the pressure cooker.
- Turn the lid clockwise as far as it will go (1).
- Lift the lid (2).



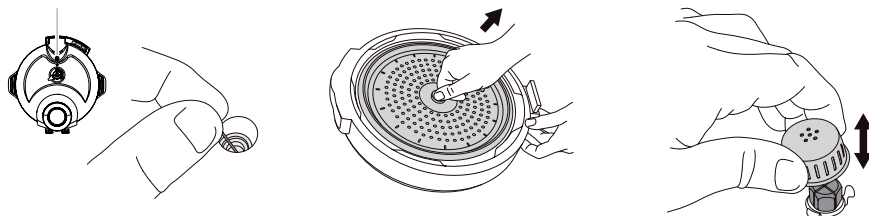
Pressure valve removal

- Grasp the sides of the pressure valve and pull it up until you manage to pull it out. Use a thin object to remove any dirt clogging the valve.
- Before disassembly, always make sure that there is no pressure in the cooker.

- Insert the valve by pushing it back into the recess.
- Use a thin object to remove any dirt around the valve.
- Insert the pressure valve by pushing it back into the recess.
- Push until it clicks into place.

Cleaning the floating pressure indicator

- Clean the floating pressure indicator with a thin object to make sure there is no dirt in or around it.
- Check that the valve can be lifted and that it falls back down without getting stuck.

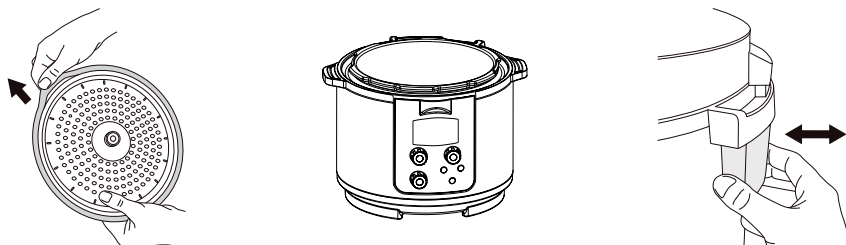


Removing the inside of the lid

- Grasp the rubber knob in the center of the inside of the lid and pull it out.
- Clean the inside of the lid in warm soapy water.
- Clean the lid with warm soapy water as well. Do not use aggressive cleaners.

Seal removal

- Pull the rubber seal from the sides of the inside of the lid.
- Wash the seal with warm soapy water.
- Replace the seal around the edge of the inner lid.
- Slide the rubber knob back into place on the inside of the lid.
- Put the inside of the lid back on the pin in the middle of the lid.
- Cleaning the pressure cooker body: Never immerse the body of the pot in water or other liquids.
- Wipe the outer surface with a damp cloth and dry thoroughly with a soft dry cloth. Do not use aggressive cleaners.



Condensation container

- There is a condensation container on the back of the pressure cooker.
- Pull the condensation container out of the mounting under the hinge.
- Wash the container with warm soapy water and then dry it with a soft cloth.
- Slide the condensation container back onto the underside of the hinge.

Additional notes on cleaning

- Make sure that the floating pressure indicator on the lid of the pressure cooker is not clogged and can move freely up and down, wipe it if necessary.

- You can immerse the inner pot and lid fully in water during cleaning. Rinse the inner pot and lid under running hot water using only a mild detergent and a soft cloth or sponge.
- Do not use powder cleaners, sodium bicarbonate or bleach. Never use cleaning pads.
- Wipe the body of the appliance with a soft damp cloth and make sure to remove all greasy food remains.
- PROTECT THE BODY OF THE APPLIANCE FROM DIRECT CONTACT WITH WATER AND OTHER LIQUIDS.

TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
The lid does not close properly.	Check if the inner part of the lid and seal are fitted properly in place.
It is difficult to remove the lid	Floating pressure indicator did not drop Make sure that the pressure dropped to a normal level. NEVER OPEN THE LID BY FORCE
Steam is released under the lid during cooking.	Make sure that the seal is installed correctly and is not worn. Make sure that all the food remains were removed from the seal.
The floating valve does not rise.	There is not enough food or liquid in the inner pot.
The display shows E1, E2, E3 or E4.	This is a system error – disconnect the pressure cooker, allow it to cool down and close the lid. E1: Sensor circuit is open E2: Sensor short circuit E3: Overheating E4: Signal switch malfunction

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power source	220–240 V ~ 50/60 Hz
Output	1000 W
Maximum total volume	5,7 l
Pressure	49-90 kPa
Operating pressure	50 kPa
Maximum pressure PS	105 kPa

USE AND DISPOSAL OF WASTE

Wrapping paper and corrugated paperboard – deliver to scrapyard. Packing foil, PE bags, plastic elements – throw into plastic recycling containers.

DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

Disposal of electric and electronic equipment (valid in EU member countries and other European countries with an implemented recycling system)

The represented symbol on the product or package means the product shall not be treated as domestic waste. Hand over the product to the specified location for recycling electric and electronic equipment. Prevent negative impacts on human health and the environment by properly recycling your product. Recycling contributes to preserving natural resources. For more information on the recycling of this product, refer to your local authority, domestic waste processing organization or store, where you purchased the product.



08/05



This product complies with EU directives on electromagnetic compatibility and electrical safety.

The operating manual is available at www.ecg-electro.eu.

Changes of text and technical parameters reserved.

SICHERHEITSHINWEISE

**Bitte aufmerksam lesen und gut aufbewahren!
BEFOLGEN SIE FOLGENDE HINWEISE.**

Warnung: Die in dieser Anleitung aufgeführten Sicherheitsvorkehrungen und Hinweise umfassen nicht alle Umstände und Situationen, zu denen es kommen könnte. Der Anwender muss begreifen, dass der gesunde Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt zu Faktoren gehören, die sich in kein Produkt einbauen lassen. Diese Faktoren müssen durch den Anwender bzw. mehrere Anwender bei der Verwendung und Bedienung dieses Gerätes gewährleistet werden. Wir haften nicht für Schäden, die während des Transports, infolge einer falschen Verwendung, Veränderung oder Modifikation der Geräteteile entstanden sind.

Bei der Verwendung sollten u.a. folgende wichtigste Vorsichtsmaßnahmen eingehalten werden:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung an Ihrer Steckdose mit der Spannung auf dem Etikett übereinstimmt und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet wurde. Die Steckdose muss gemäß geltender elektrotechnischer Norm (EN) installiert werden.
2. Das Gerät darf nicht an eine Steckdose mit Zeitschalter oder Fernschaltung angeschlossen werden.
3. Gerät oder Versorgungskabel nicht in Flüssigkeiten tauchen und Regen oder Feuchtigkeit aussetzen. Wasser ausschließlich zum Kochen gemäß Bedienungsanleitung verwenden.
4. Gerätebasis niemals ins Wasser tauchen. Achten Sie darauf, damit keine Flüssigkeiten in den Gerätekörper gelangen. Zum Einweichen ist ausschließlich der Kochbehälter bestimmt.
5. Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser, in Badezimmern, Duschecken oder in der Nähe von Schwimmbecken benutzen, da es ins Wasser stürzen oder mit Wasser bespritzt werden kann.
6. Stromkabel nicht über Tischkanten und sonstige scharfe Kanten führen, verdrehen oder in der Nähe von heißen Oberflächen liegen lassen.

7. Stromkabel, Stecker und Gerät regelmäßig auf Beschädigungen kontrollieren. Stellen Sie irgendeine Beschädigung fest, legen Sie das Gerät ab und kontaktieren eine Kundendienststelle.
8. Gerät nicht benutzen, falls Stromkabel oder Netzstecker beschädigt sind, das Gerät gestürzt und auf irgendeine Weise beschädigt ist oder nicht richtig arbeitet. **Sämtliche Reparaturen und das Auswechseln des Stromkabels muss ein Fachservice durchführen! Demontieren Sie niemals die Schutzabdeckungen des Gerätes. Dies könnte zu einem Stromunfall führen!**
9. Gerät nicht benutzen, falls Deckel oder Kochbehälter beschädigt oder geplatzt sind.
10. Gerät niemals eigenhändig reparieren, einstellen oder seine Geräteteile auswechseln. Im Gerät befinden sich keine Teile, die der Anwender reparieren könnte.
11. Wird Zubehör verwendet, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, könnte diese Handlungsweise Personen oder Eigentum gefährden.
12. Benutzen Sie ausschließlich Zubehör vom Hersteller, passend für das jeweilige Modell. Benutzen Sie stets Körper und Deckel vom gleichen Hersteller, das als kompatibel bezeichnet ist
13. Greifen Sie nicht in das Sicherheitssystem über den Rahmen der Anweisungen ein, die den Gebrauchsanweisungen zu entnehmen sind.
14. Gerät stets auf einer geraden und stabilen Oberfläche verwenden, um ein Umkippen und das anschließende Vergießen heißer Flüssigkeiten zu vermeiden. Produkt nicht in Spülbecken, auf Abtropfflächen und an sonstigen ungeraden Stellen benutzen.
15. Gerät nicht an Orten aufstellen, die hohen Temperaturen aus Heizgeräten, Heizkörpern, Gasheizgeräten u. ä. ausgesetzt sind.
16. Gerät niemals auf Elektro-/Gasherde oder Elektro-/Gasöfen stellen. Geben Sie den Schnellkochtopf nicht in einen erhitzten Backofen.
17. Stellen Sie keine Gegenstände auf den Verbraucher und benutzen diesen nicht in der Nähe von Wänden, Gardinen etc.

18. Nicht im Freien benutzen. Innenraum des Gerätes stets trocken halten.
19. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Räumlichkeiten bestimmt:
 - Küchenzeilen in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsplätzen,
 - Verbraucher in der Landwirtschaft,
 - Verbraucher, die Gästen in Hotels, Motels und sonstigen Beherbergungseinrichtungen zur Verfügung stehen,
 - Verbraucher in Betrieben mit Übernachtung und Frühstück.
20. Das Gerät erwärmt sich während des Betriebs. Es besteht Verbrennungsgefahr. Manipulieren Sie mit dem Schnellkochtopf, der unter Druck steht, äußerst vorsichtig und nur dann, falls es unbedingt notwendig ist. Heiße Oberflächen nicht berühren. Hierfür stets Griffe und Knöpfe benutzen. Benutzen Sie einen geeigneten Schutz, zum Beispiel Handschuhe.
21. Falls der Verbraucher in Betrieb oder heiß ist, stellen Sie diesen nicht um.
22. Seien Sie vorsichtig, entweichender Dampf ist sehr heiß! Falls aus dem Ventil Dampf entkommt, sollten Sie eine ausreichende Entfernung vom Gerät einhalten, damit Sie sich nicht verbrühen. Geräteöffnungen niemals abdecken.
23. Glasdeckel vorsichtig anheben und so neigen, damit der entweichende Dampf von Ihnen wegzieht. Auf diese Weise verhindern Sie eine Verbrühung. Achten Sie darauf, damit das Wasser vom Deckel in den Kochbehälter und nicht in den Gerätekörper tropft.
24. Gerät bei Nichtbenutzung ausschalten und vom Stromnetz trennen. Am Stecker ziehen, um das Kabel herauszuziehen – niemals am Kabel ziehen.
25. Ehe Sie den Topf reinigen und wegräumen, trennen Sie diesen vom Stromnetz und lassen abkühlen.
26. ECG trägt keine Verantwortung für Schäden oder Verletzungen, die auf Nachlässigkeit oder eine unsachgemäße Verwendung

zurückzuführen sind. Vor der Verwendung aufmerksam alle Anweisungen und Informationen lesen.

27. Falls der Verbraucher in Betrieb ist:

- Lassen Sie diesen nicht unbeaufsichtigt.
- Erlauben Sie nicht, dass sich Kinder in der Nähe des Schnellkochtopfs aufhalten, die nicht unbeaufsichtigt sind.

28. Dieses Gerät darf nicht von Kindern bedient werden. Gerät sowie Stromkabel außer Reichweite von Kindern halten. Personen mit verminderten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen, können dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen, oder nachdem diese über einen gefahrlosen Gebrauch belehrt und mit möglichen Gefahren bekannt gemacht wurden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

29. Benutzen Sie das Gerät für den Zweck, für den es konzipiert wurde.

Do not immerse in water! – Nicht ins Wasser tauchen!

HINWEIS

Solch markierte Oberflächen werden im Laufe des Betriebes heiß.



GEFAHR für Kinder: Kinder dürfen nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Erstickungsgefahr.

SONSTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Eingehend durchlesen und befolgen

1. Die Druckventile, durch die der Dampf entweichen kann, sollten vor jedem Gebrauch überprüft werden, ob diese nicht verstopft sind (siehe Anwendungs- und Wartungshinweise).
2. Ein geschlossener Schnellkochtopf darf nur mit einer Dichtungsring benutzt werden
3. Öffnen Sie den Schnellkochtopf nicht mit zu großer Kraft. Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen des Schnellkochtopfs, dass der Innendruck vollständig abgefallen ist. Siehe **Anwendungshinweise**.

Dieses Gerät kocht unter Druck.

4. Eine falsche Anwendungshinweise des Schnellkochtopfs kann zu einer Verbrühung führen. Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass das Druckventil nicht verstopft ist, siehe „Anwendungshinweise“.
5. Vergewissern Sie sich vor jedem Einschalten, dass der Topf gut geschlossen und das Druckventil richtig positioniert ist, siehe **Anwendungshinweise**.
6. Gerät erst dann anschließen oder einschalten, nachdem der Innenbehälter in den Gerätekörper hineingelegt wurde.
7. Schalten Sie den Verbraucher niemals mit leerem Behälter (ohne Wasser) ein. Es könnte zu einer schwerwiegenden Beschädigung kommen.
8. **Das Panieren oder Frittieren unter Druck (oder mit geschlossenem Deckel) ist verboten.**
9. Überfüllen Sie nicht den Innenbehälter. Die Gesamtmenge der Lebensmittel darf nicht die MAX-Markierung (2/3 des Volumens) oder die **maximale zulässige Ölmenge 3 l** überschreiten.
10. Die Gesamtmenge der Lebensmittel, die an Volumen zunehmen (z.B. Hülsenfrüchte, Reis oder dehydriertes Gemüse) dürfen nicht 1/2 des Topfvolumens überschreiten.
11. Lebensmittel die geschält werden sollen (z.B. Bratwürste, Hähnchen oder Obst), **MÜSSEN** vor dem Kochen durchgestochen werden. Falls Sie nicht durchgestochen werden, könnten diese erheblich an Volumen zunehmen. Nach dem Öffnen des Deckels könnte heißes Essen herauspritzen. Sie könnten sich verbrühen. Angeschwollene Haut oder Schale niemals durchstechen, Sie könnten sich verbrühen.
12. Falls Sie Paste kochen, schütteln Sie vor dem Öffnen mit dem Topf, damit die Pasta nicht hinausgeschleudert wird.
13. Seien Sie bei der Zubereitung einiger Lebensmittel wie Erbsen, Apfelmus, Preiselbeeren, Haferflocken, Getreide oder Paste, die beim Kochen schäumen. Der Schaum könnte das Sicherheitsventil verstopfen.

Das Ablassen von Druck

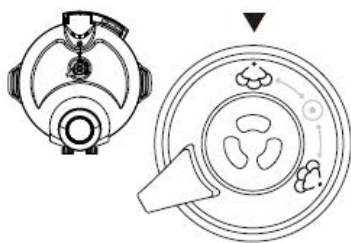
Drücken Sie nach Ende des Kochvorgangs und dem Ablassen des Drucks die Taste **Cancel** zum Deaktivieren der Warmhaltefunktion.

Benutzen Sie beim Öffnen des Druckventils stets eine Küchenzange und beim Drehen des Druckventils in Position „OFFEN“ einen Topflappen. Diese schützen Sie vor heißen Dampf. Das Ventil wird leicht gehoben und Dampf herausgelassen. Der Deckel öffnet sich erst dann, nachdem der Dampf abgelassen und Druck freigegeben wurde.

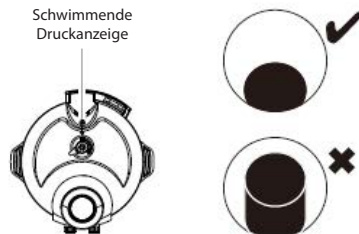
Sobald der Druck im Topf auf einen sicheren Wert fällt, sinkt das Schwimmerventil zurück in den Deckel und der Stift auf der Rückseite des Deckels wird herausgezogen.

Sobald kein Dampf aus dem Schwimmerventil kommt, vergewissern Sie sich vor dem Öffnen des Deckels, dass das Ventil nach unten fällt, siehe Bild rechts.

Die Speise ist beim Öffnen des Deckels heiß. Benutzen Sie stets Topflappen und eine Kochschürze, damit Sie sich vor dem Bespritzen durch die heiße Speise schützen.



Schwimmende
Druckanzeige



Schnelles Ablassen

Für eine schnelles Köchen und Dampfkochen, auch für Gemüse und Meeresfrüchte geeignet.

Versetzen Sie das Druckventil nach dem Deaktivieren der Warmhaltefunktion in offene Position und versuchen den Deckel nur dann zu öffnen, sobald sämtlicher Dampf abgelassen und das Schwimmerventil nach unten gefallen ist. Lassen Sie den Drucktopf 1-2 Minuten abstehen. Sie können den Deckel jetzt öffnen. Falls der Deckel nicht geöffnet werden kann, warten Sie einigen Minuten und versuchen es erneut. **Öffnen Sie den Deckel niemals mit Gewalt, da ein geschlossener Deckel ein Zeichen dafür ist, dass sich im Topf viel Druck ansammelt.**

Langsames Ablassen

Geeignet für Lebensmittel mit einer zu schälenden Schale (z.B. Bratwürste, Hähnchen oder Obst) und Lebensmittel mit viel Flüssigkeit oder Stärke (z.B. Haferbrei, Suppen, Pasta, Reis und Obst und weiche Lebensmittel wie Fleisch und Kartoffeln).

Diese Lebensmittel können aufgrund des Drucks im Topfinneren ihr Volumen vergrößern. Nach dem Öffnen des Deckels könnten heiße Flüssigkeiten oder Speisen herausspritzen. Damit Sie nicht bespritzt werden, lassen Sie das Druckventil nach dem Deaktivieren der Warmhaltefunktion geschlossen, damit der Druck auf natürliche Weise abfällt. Das kann bis zu 15 Minuten dauern. Was von der jeweiligen Speise abhängt. Sobald die schwimmende Druckanzeige sinkt, öffnen sich das Druckventil und vergewissern sich, dass sämtlicher Druck freigegeben wurde. Sie können den Deckel jetzt öffnen. Falls der Deckel nicht geöffnet werden kann, warten Sie einigen Minuten und versuchen es erneut. Öffnen Sie den Deckel niemals mit Gewalt, da ein geschlossener Deckel ein Zeichen dafür ist, dass sich im Topf Druck ansammelte. Warten Sie mindestens 15 Minuten.

Bei beiden Methoden sollte der Topf vor dem Öffnen vorsichtig geschüttelt werden. Halten Sie den Griff, damit Restdampf hinausströmt. Denken Sie daran, dass sich Restdampf unter dem fertigen Gericht befinden kann. Ohne Durchschütteln könnte der Restdampf auf die Oberfläche auch nach einigen Sekunden nach dem Entfernen des Deckels gelangen.

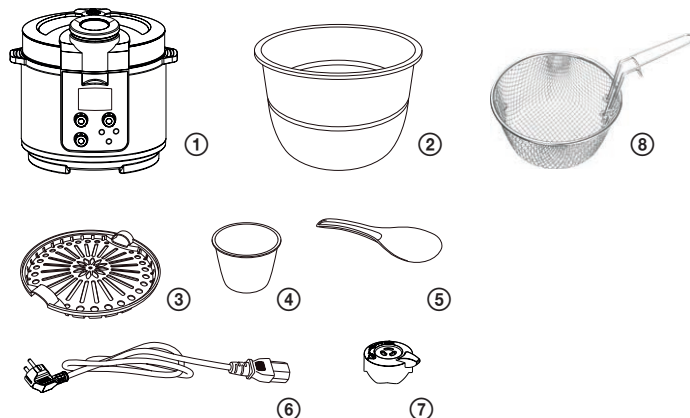
DECKEL NIEMALS MIT GEWALT ÖFFNEN!

Sicherheitsfunktionen

Das Druckventil öffnet sich automatisch, sobald der Druck im Topfinneren über ein gewisses Niveau steigt. Sollte das Druckventil versagen, kommt es zum Öffnen des Deckels, wodurch Druck im Topfinneren freigegeben wird. In diesem Fall ist das Druckventil defekt und sollte ausgewechselt werden.

Der Topf kommt mit einer Abschaltfunktion, falls sich die Temperatur übermäßig erhöht. Das Erwärmen beginnt erst dann wieder, sobald die Temperatur wieder normal ist.
Sollte diese Funktion defekt sein, schaltet sich der Schnellkochtopf aus und muss ausgewechselt werden.
Der Deckel kann nicht geöffnet werden, falls der Druck im Topfinneren zu groß ist.

VERPACKUNGSINHALT



1. Schnellkochtopf
2. Innenbehälter
3. Kunststoffdämpfer
4. Messbecher
5. Löffel
6. Stromkabel
7. Druckventil
8. Frittierkorb mit abnehmbaren Griff

WIR BEGINNEN

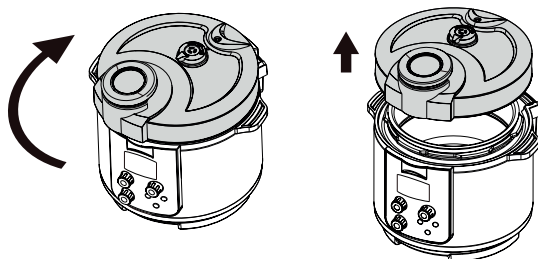
Lesen Sie sämtliche Anweisungen und wichtige Informationen sorgfältig durch.

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial samt Aufkleber und Etiketten und reinigen die Oberfläche mit einem feuchten Geschirrtuch. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile in einem guten Zustand geliefert wurden.

Bemerkung: Sämtliches Zubehör befindet sich im Topfinneren. Nehmen Sie das Zubehör heraus und waschen mit warmem Wasser und einem Schwamm ab. Spülen Sie die Seifenreste gut ab und wischen alles trocken. Benutzen Sie keine abrasiven Reinigungsmittel, Drahtschwämme oder Utensilien aus Metall, welche die Antihaf-Oberfläche beschädigen könnten. Nicht in der Geschirrspülmaschine waschen.

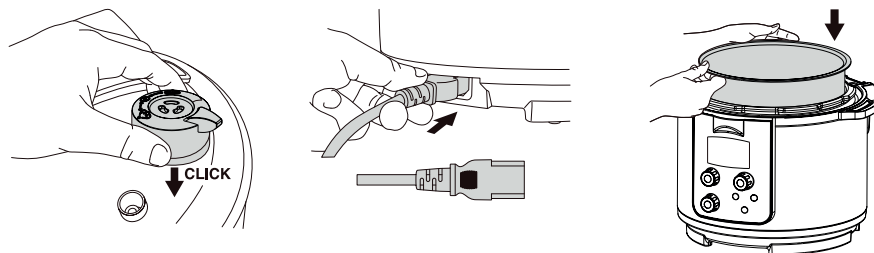
- **Gerät, Kabel oder Stecker niemals ins Wasser tauchen.**
- Platzieren Sie den Schnellkochtopf auf eine gerade, hitze- und feuerbeständige Oberfläche.

Öffnen des Schnellkochtopfs

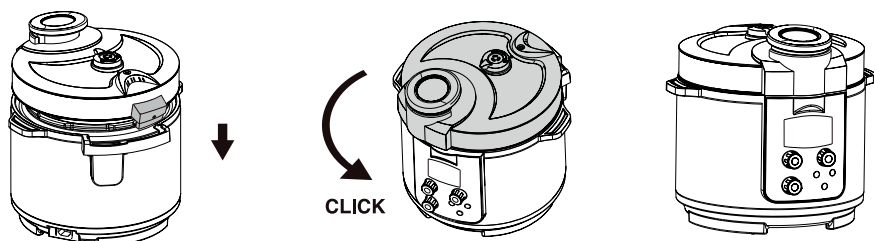


Falls Sie den Deckel öffnen möchten, drehen Sie mit dem Griff des oberen Teils im Uhrzeigersinn. Danach können Sie den Deckel hochheben.

Zusammenstellen des Schnellkochtopfs



- Schieben Sie das Druckventil in die große Vertiefung im oberen Teil des Deckels des Schnellkochtopfs.
- Drücken Sie das Ventil nach unten, bis dieses durch einen hörbaren Klickton an der Stelle ist.
- Stecken Sie das Stromkabel von hinten in den Schnellkochtopf, siehe Bild. Das andere Ende des Stromkabels gehört in die Steckdose.
- Geben Sie den Innenbehälter in den Schnellkochtopf.
- **Schließen Sie zunächst den Schnellkochtopf an und stecken erst dann das Kabel in die Steckdose.**



- Setzen Sie den Deckel erneut auf.
- Vergewissern Sie sich, dass der Schnapper auf der Hinterseite der Öffnungen des Deckels in die Schiene auf der Hinterseite des Schnellkochtopfs eingefallen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass der Sicherheitsbolzen auf der Hinterseite des Deckels nach dem Verschließen nach innen fällt.
- Drehen Sie mit dem Deckel entgegengesetzt dem Uhrzeigersinn, bis Sie einen hörbaren Klickton hören.
- Der Schnellkochtopf ist nun gebrauchsfertig.

Vor der Erstverwendung

- Nehmen Sie den Deckel ab und geben 2 Liter Wasser in den Topf.
- Setzen Sie den Deckel auf und fixieren durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn.
- Falls nötig, schalten Sie den Schnellkochtopf von hinten an der Stromversorgung an.
- Das Druckventil geht wird in die Position „CLOSED“ versetzt.
- Wählen Sie mit dem Drehknopf das Programm **STEW/SOUP** aus.
- Drücken Sie die Taste **START**, um das ausgewählte Programm zu starten.
- Nach Programmende beginnt der Schnellkochtopf zu Piepen.
- Drücken Sie die Taste **CANCEL**, um die Warmhaltefunktion auszuschalten.

Schnellkochtopf abdampfen lassen

- Öffnen Sie das Ventil zum Ablassen vom Dampf. Ehe Sie beginnen, setzen Sie Schutzhandschuhe auf oder benutzen eine Küchenzange. Versetzen Sie das Ventil in Position „OFFEN“.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf 15 Minuten abkühlen.
- Öffnen Sie den Deckel durch Drehen im Uhrzeigersinn und nehmen ab.
- Nehmen Sie den Innenbehälter heraus und leeren aus. Benutzen Sie hierfür Schutzhandschuhe oder einen wärmebeständigen Lappen.
- Die Innenventile und der Deckel des Schnellkochtopfs sind jetzt eingehend gereinigt.

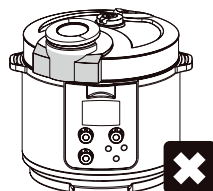
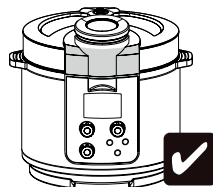
VERWENDUNG DES SCHNELLKOCHTOPFS

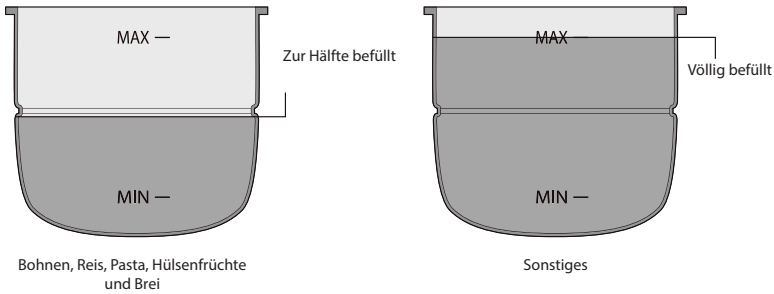
WICHTIGE SICHERHEITSENTILE, DIE EINGEHALTEN WERDEN SOLLTEN:

Überprüfen Sie vor **JEDEM** Kochen folgendes:

- dass der **INNENBEHÄLTER** an seinem Platz ist.
- der Deckel gut geschlossen ist, siehe Bild und Anweisungen unten
- die Gesamtmenge der Lebensmittel:
 - nicht die **MAX**-Markierung überschreitet. (2/3 des Behältervolumens)
 - nicht 1/2 des Behältervolumens überschreitet, falls es um Lebensmittel handelt, die an Volumen zunehmen (Hülsenfrüchte, Obst...)
 - nicht 3 l ÖL überschreiten
 - der Behälter mindestens zur **MIN**-Markierung befüllt ist.
- Sämtliche Sicherheitselemente (Ventil und Druckanzeige) durchgängig und sauber sind.

Innenbehälter herausnehmen und Nahrungsmittel in den Behälter geben. Benutzen Sie den Innenbehälter nicht zum Abwaschen von Nahrungsmitteln. Nahrungsmittel wie Reis oder Hülsenfrüchte sollten unter laufendem Wasser in einem Sieb gewaschen werden.

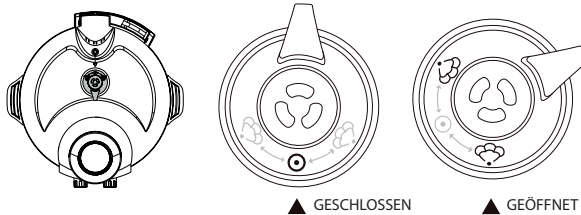




Gewöhnlich beträgt das Verhältnis von Wasser und rohen Nahrungsmitteln 1: 1. Bei der Zubereitung von Haferbrei beträgt das Verhältnis von Wasser und Haferbrei 8: 1. Bei einigen Gerichten kann das Verhältnis unterschiedlich sein und nach Erfahrung und Geschmack beliebig dosiert werden.

Ehe Sie den Innenbehälter in den Schnellkochtopf zurückgeben, reinigen Sie die Oberfläche des Heizkörpers, die Außenflächen und den Boden des Behälters. Vergewissern Sie sich, dass an der Oberfläche nichts haften geblieben ist. Drehen Sie den Innenbehälter nach dem Hineinlegen in den Schnellkochtopf ein wenig. Auf diese Weise vergewissern Sie sich, dass der Innenbehälter am Heizkörper gut anliegt.

Schließen des Deckels. Ehe Sie den Deckel schließen, sollten Sie überprüfen, dass der Dichtungsring gut eingelegt wurde. Drehen Sie etwas mit dem Anti-Block-Schild (siehe Kapitel Reinigung und Wartung), damit Sie sich vergewissern, dass dieser am Stahlring sitzt. Schließen Sie den Deckel durch Drehen entgegengesetzt dem Uhrzeigersinn, bis Sie einen Klickton hören.



Der Deckel muss vor dem Schließen vollständig verschlossen sein. Kippen Sie den Deckel vorsichtig zu und drehen diesen entgegengesetzt dem Uhrzeigersinn, bis Sie einen Klickton hören.

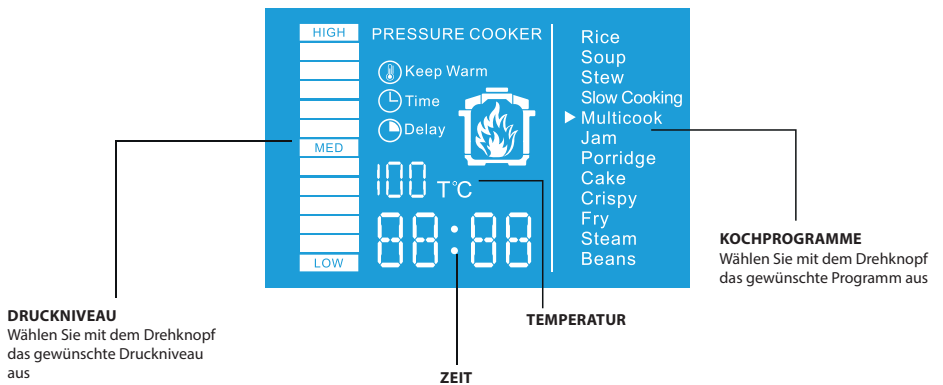
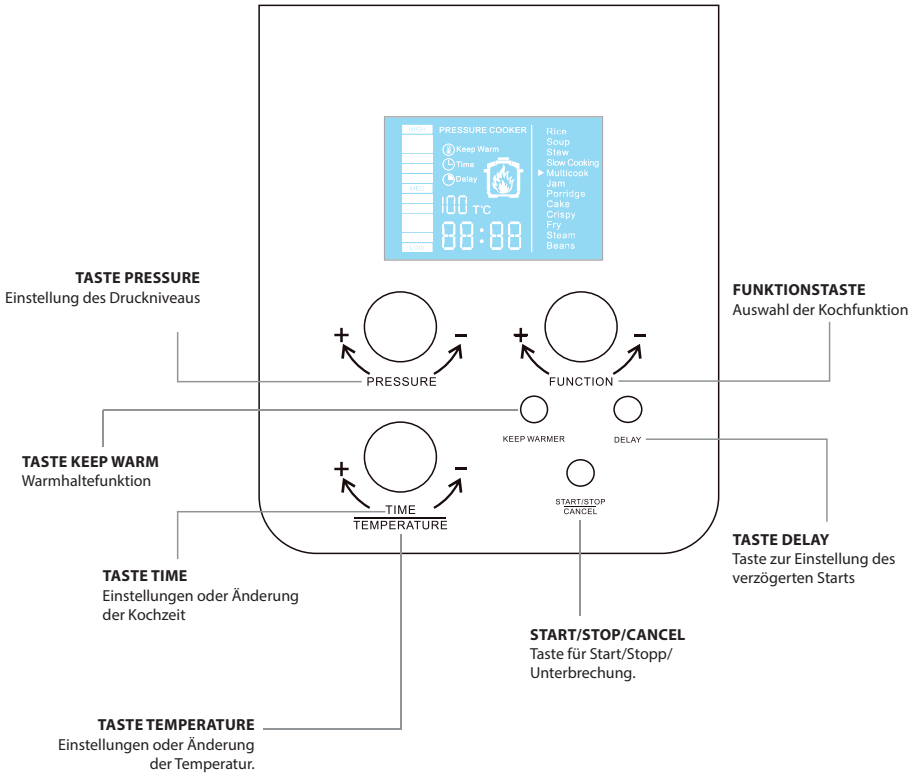
Vergewissern Sie sich, dass das Druckventil geschlossen ist (beim Kochen unter Dampf). Überprüfen Sie auch, dass dieser gut anliegt.

Falls Sie unter Dampf kochen möchten, DREHEN Sie das Druckventil in geschlossene Position, wie am Ventil angezeigt.

Auswahl des Kochprogramms

Wählen Sie ein Kochprogramm mit Hilfe des Bedienfelds aus, siehe Beschreibung im nächsten Kapitel.

Bedienfeld



 **Keep Warm** Die Funktion „keep warm“ ist aktiv.

 **Time** Anzeige für Zeiteinstellung. Die Anzeige blinkt während der Einstellung.

Modus für verzögerten Start.

Falls die Funktion „Verzögerter Start“ aktiviert wurde, wird auf dem Display der Countdown angezeigt.

 **Delay**

Bemerkung: Die Funktion für verzögerten Start steht nur in einigen Programmen zur Verfügung (siehe Programmtabelle).

Anzeigen der eingestellten Temperatur.

100

Bemerkung: Die Temperatureinstellung steht nur in einigen Programmen zur Verfügung (siehe Programmtabelle).

T°C

Anzeige für Temperatureinstellung. Die Anzeige blinkt.

Bemerkung: der Modus für Temperatureinstellung steht nur in einigen Programmen zur Verfügung (siehe Programmtabelle).

00:00

Anzeige von Informationen zur Zeit. Zeigt die voreingestellte Zeit und den Countdown bei der Zubereitung von Gerichten oder dem verzögerter Start an. Darüber hinaus kann angezeigt werden, wie lange die Speise im Programm „**Keep warm**“ warmgehalten wird.



Zeigt nach Programmstart an, dass der Topf in Betrieb ist

Einstellung von Kochzeit und Temperatur - Option TIME/TEMPERATURE

- Die Zeit kann in einem Bereich zwischen 1 Minute bis 2 Stunden eingestellt werden (in minutenschritten)
- Die Temperatur kann in einem Bereich von 40 bis 160°C eingestellt werden (schrittweise nach 1°C). Diese Option bieten nur einige Programme, siehe Tabelle unten, an.

Falls die Zeiteinstellung möglich ist, kann mit dem Drehknopf die gewünschte Kochzeit eingestellt werden. Drücken Sie zunächst den Drehknopf und erhöhen/reduzieren die Minutenzahl. Mit dem nächsten Tastendruck gelangen Sie zur Temperatureinstellung (sofern diese zur Verfügung steht). Auch hier können Sie durch Drehen die Temperatur auf den gewünschten Wert erhöhen/reduzieren.

Einstellung für verzögertes Kochen DELAY + Drehknopf

- Einstellungsbereich von 1 Minute bis 24 Stunden, schrittweise nach Minuten/ Stunden

Falls Sie das Kochen später starten möchten, drücken Sie die Taste **DELAY**.

Benutzen Sie danach erneut den Drehknopf **Time/Temperature**. Durch Drehen erhöhen/reduzieren Sie die Minutenzahl. Durch erneutes Drücken des Drehknopfs gehen Sie aus der Einstellung der Minuten zur Einstellung von Stunden.

Einstellung der Druckintensität - Drehknopf PRESSURE

Drücken Sie diesen Drehknopf und stellen durch Drehen die gewünschte Druckintensität ein, siehe Tabelle unten.

Vergessen Sie nicht beim Kochen unter Dampf das Ventil in Position „GESCHLOSSEN“ zu versetzen.

Starten des Kochprogramms

Mit der Taste **START** starten Sie den Timer für verzögerten Start oder den Kochvorgang. Die Pfeile auf der Unterseite des Displays bewegen sich und informieren darüber, dass der Schnellkochtopf arbeitet. Nach Ende des Kochvorgangs geht das Programm automatische in den Modus **Keep Warm**, und das so lange, bis Sie dieses Programm mit der Taste **CANCEL** unterbrechen.

ACHTUNG: Gießen Sie bei jeder Anwendung im Modus „Schnellkochtopf“ Wasser in den Innenbehälter. Die Flüssigkeit sollte die MIN-Markierung erreichen.

Geben Sie den Innenbehälter in den Schnellkochtopf. Geben Sie beim Hineinlegen des Behälters in den Schnellkochtopf Acht, damit Sie keine Flüssigkeit vergießen. Wischen Sie vergossene Flüssigkeit mit einem befeuchteten Küchentuch weg.

Schnellkochtopf abdampfen lassen

Öffnen Sie nach dem Kochen das Abdampfventil. Ehe Sie beginnen, setzen Sie Schutzhandschuhe auf oder benutzen eine Küchenzange. Versetzen Sie das Ventil in eine der Abdampfpositionen.

Sobald kein Dampf mehr aus dem Abdampfventil kommt, vergewissern Sie sich vor dem Öffnen des Schnellkochtopfs, dass die schwimmende Druckanzeige gesunken ist.

Sie können den Deckel des Schnellkochtopf öffnen, indem Sie diesen im Uhrzeigersinn drehen und anheben. Nehmen Sie den Innenbehälter mit einem wärmebeständigem Lappen oder einem Topflappen heraus. Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach dem Gebrauch gemäß Kapitel Wartung (siehe Benutzerhandbuch).

BERÜHREN SIE NIEMALS DIE SCHWIMMENDE DRUCKANZEIGE WÄHREND DES KOCHVORGANGS ODER UNMITTELBAR NACH DEM KOCHEN.

ACHTUNG: Unmittelbar nach dem Kochen sind Deckel, Innenbehälter, Topf und die zubereitete Speise sehr heiß und man sollte mit ihnen vorsichtig manipulieren.

Frittierfunktion

WICHTIG: Setzen Sie beim Frittieren nicht den Deckel auf. Falls Sie den Deckel aufsetzen, kann die Funktion FRY nicht aktiviert werden.

- Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn und nehmen diesen ab.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf an das Stromnetz. Falls nötig, schalten Sie die Speisung ein.
- Geben Sie etwas Öl in den Innenbehälter.
- Wählen Sie mit dem Drehknopf die Funktion **FRY** aus.
- Sie können jetzt die Temperatur und Kochzeit einstellen, indem Sie beliebig mit dem Drehknopf im Uhrzeigersinn (Erhöhen) und entgegengesetzt dem Uhrzeigersinn (Reduzieren) drehen.
- Drücken Sie die Taste **START**, um den Kochvorgang zu starten. Falls Sie den Kochvorgang beenden möchten, drücken Sie die Taste **CANCEL**.
- Denken Sie daran, dass ohne Deckel nur die Funktionen **FRY** und **Keep Warm** ausgewählt werden können.

SCHNELLKOCHTOPF-PROGRAMME

Funktion	Ausgangszeit	Einstellbare Zeit	Ausgangstemperatur	Temperaturreglung	Druckniveau	Verzögerter Start
REIS/RICE Zubereitung von Risotto und sonstigen Speisen aus Reis	10	1 min - 2 Std.	145	40-160°C	Hoch	1-59 min, 1-24 Std.
SUPPE/SOUP Zubereitung von Suppen und Brühen	25	1 min - 2 Std.	140	Nicht möglich	Hoch/ mittel/ niedrig	1-59 min, 1-24 Std.
DÜNSTEN/STEW Zubereitung von gedünstetem Gemüse, Fleisch und Saucen	25	1 min - 2 Std.	140	Nicht möglich	Hoch/ mittel/ niedrig	1-59 min, 1-24 Std.

LANGSAMES KOCHEN/ SLOWCOOKING Zubereitung von Speisen unter dem Siedepunkts ohne Funktion des erhöhten Drucks, geeignet für verschiedene Seisen, Sous-vide	3 Stunden	3-12 Std.	90	65-95°C	Nicht möglich	1-59 min, 1 -24 Std.
MULTICOOK Zubereitung von Gerichten ohne Druck mit Einstellung von Zeit, Temperatur oder verzögerten Start.	20	1 min - 8 Std.	140	40-180°C	Nicht möglich	1-59 min, 1 -24 Std.
MARMELADE/JAM Zubereitung von Marmelade, Kutchup oder Chutney	45	1 min -12 Std.	98	40-160°C	Niedrig	Nicht möglich
BREI/PORRIGE Zubereitung von Haferbrei, Reisbrei etc.	8	1 min - 2 Std.	90	90-140°C	Niedrig	1-59 min, 1 -24 Std.
KUCHEN/CAKE Backen von Kuchen (in Form oder auf Backblech).	40	1 min - 2 Std.	140	40-180°C	Nicht möglich	1-59 min, 1 -24 Std.
EINBACKEN/CRISPY Zubereitung von eingebackenen Gerichten wie eingebackene Pasta, Kartoffeln mit Fleisch, Gemüse mit Käse, Moussaka etc.	45	1 min - 2 Std.	140	40-180°C	Nicht möglich	1-59 min, 1 -24 Std.
FRITTIEREN/FRY Zubereitung von paniertem Käse, Schnitzel, Pilzen, Bratklops, Blumenkohl etc. oder zum Frittieren von Pommes, Kroketten oder amerikanischen Kartoffeln.	30	1 min - 2 Std.	160	40-160°C	Nicht möglich	Nicht möglich

DAMPFKOCHEN/ STEAM Zubereitung von Gemüsegerichten oder Knödeln. Bei dieser Art und Weise der Zubereitung werden in den Lebensmitteln zahlreiche Geschmackselemente und in Wasser lösliche Vitamine sowie Spurenelemente erhalten.	5	1 min - 2 Std.	140	Nicht möglich	Hoch	1-59 min, 1 -24 Std.
HÜLSENFRÜCHTE/ BEANS Geeignet für die Zubereitung von Hülsenfrüchten	25	1 min - 2 Std.	145	Nicht möglich	Hoch/ mittel/ niedrig	1-59 min, 1 -24 Std.
KEEP WARM Das Gericht wird nach Programmende warm gehalten.	max. 12 Stunden	Nicht möglich	70	Nicht möglich	Nicht möglich	Nicht möglich

Empfohlene Temperaturen für die Zubereitung von Nahrungsmitteln

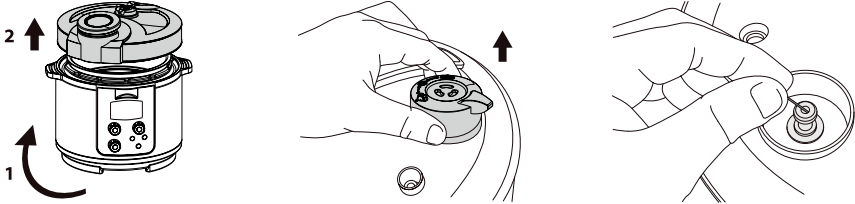
Temperatur (°C)	Lebensmittel/ Zubereitung
40	Teiggärung, Zubereitung von Joghurt
45-50	Fermentation
55-60	Zubereitung von grünem Tee, Anwärmen von Kindergerichten
65-70	Langsame Zubereitung von Fleisch im Beutel (Sous-vide), Zubereitung von Punsch
75-80	Pasteurisierung, Zubereitung von weißem Tee, Zubereitung von Glühwein
85-90	Zubereitung von rotem Tee, Zubereitung von Gerichten, die lange gekocht werden müssen
95-100	Kochen von Brei, Zubereitung von Marmelade
105-110	Sterilisierung, Zubereitung von Aspik und Gerichten mit Gelatine
115-120	Kochen „Shank“, Zubereitung von gesüßten Dicksäften
125-130	Backen
135-140	Zubereitung von vorgebratenen Gerichten
145-150	Zubereitung von Gemüse und Fisch, Braten von Fleisch in Folie
155	Braten von Gemüse und Fisch

WARTUNG UND REINIGUNG

Wichtig: Entfernen Sie nach jeder Anwendung des Schnellkochtopfs alle Speisereste oder Feuchtigkeit, und das aus allen Teilen.

Demontieren des Deckels

- Vor der Reinigung des Schnellkochtopfs muss der Deckel entfernt werden.
- Drehen Sie den Deckel möglichst weit im Uhrzeigersinn (1).
- Heben Sie den Deckel ab (2).

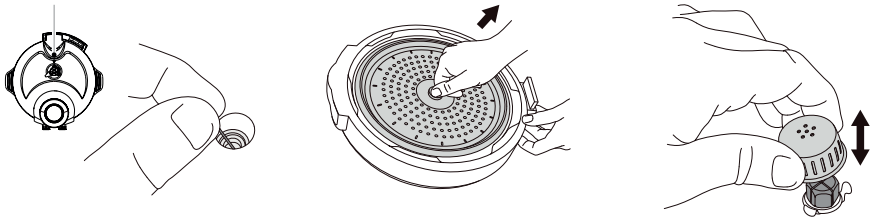


Demontage des Druckventils

- Nehmen Sie das Druckventil an den Seiten und ziehen nach oben, bis dieses herausgezogen wird. Benutzen Sie einen dünnen Gegenstand, um eventuellen Schmutz zu entfernen, der das Ventil verstopft.
- Vergewissern Sie sich vor der Demontage, dass der Topf nicht unter Druck steht.
- Setzen Sie das Ventil ein, indem Sie dieses in die Vertiefung drücken.
- Benutzen Sie einen dünnen Gegenstand, um eventuellen Schmutz rund um das Ventil zu entfernen.
- Setzen Sie das Druckventil erneut in die Vertiefung auf.
- Drücken Sie das Ventil hinein.

Reinigung der schwimmenden Druckanzeige

- Reinigen Sie die schwimmende Druckanzeige mit Hilfe eines dünnen Gegenstandes, damit Sie sich vergewissern, dass in der Umgebung kein Schmutz zurückgeblieben ist.
- Vergewissern Sie sich, dass das Ventil angehoben und erneut abfallen kann, ohne das es steckenbleibt.



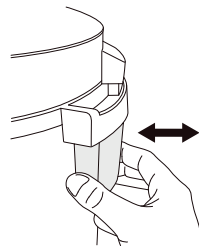
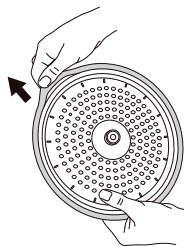
Demontage des Innenteils des Deckels

- Nehmen Sie den Gummiknopf in der Mitte des Innenteils des Deckels und ziehen heraus.
- Waschen Sie die Innenteile des Deckels in warmem Seifenwasser.
- Reinigen Sie auch den Deckel mit warmem Seifenwasser. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.

Demontage des Dichtungsringes

- Ziehen Sie die Gummidichtung aus dem Rand des Innenteils des Deckels heraus.
- Waschen Sie sämtliches Zubehör mit warmem Seifenwasser.
- Setzen Sie die Dichtung erneut an den Rand des Innendeckels auf.
- Geben Sie den Gummiknopf auf die Innenseite des Deckels zurück.

- Setzen Sie den Innenteil des Deckels auf den Bolzen in der Mitte des Deckels auf.
- Reinigung des Schnellkochtopfs: Topf niemals ins Wasser und sonstige Flüssigkeiten tauchen.
- Wischen Sie den äußeren Deckel mit einem feuchten Tuch ab und wischen trocken mit einem weichen Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.



Kondensationsbehälter

- Auf der Hinterseite des Schnellkochtopfs befindet sich ein Kondensationsbehälter.
- Ziehen Sie den Kondensationsbehälter aus der Befestigung heraus.
- Waschen Sie den Behälter mit warmem Seifenwasser ab und wischen trocken mit einem weichen Tuch.
- Geben Sie den Kondensationsbehälter zurück an seinen Platz.

Sonstige Hinweise zur Reinigung

- Vergewissern Sie sich, dass die schwimmende Druckanzeige am Deckel des Schnellkochtopfs nicht verstopft ist und sich frei nach unten/oben bewegen kann. Falls nötig, wischen Sie diesen ab.
- Innenbehälter und Deckel können während der Reinigung ins Wasser getaucht werden. Spülen Sie Innenbehälter und Deckel unter fließendem heißem Wasser mit etwas schonendem Reinigungsmittel und einem weichem Tuch oder Schwamm.
- Benutzen Sie keine pulverförmigen Reiniger, Natriumhydrogencarbonat oder Bleichmittel. Benutzen Sie niemals Reinigungskissen.
- Wischen Sie den Gerätekörper mit einem befeuchteten Tuch ab und vergewissern sich, dass alle fettigen Lebensmittelreste entfernt wurden.
- SCHÜTZEN SIE DEN GERÄTEKÖRPER VOR DIREKTEM KONTAKT MIT WASSER UND SONSTIGEN FLÜSSIGKEITEN.

PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Lösung
Der Deckel dichtet nicht richtig.	Vergewissern Sie sich, dass der Innenteil des Deckels und die Dichtung richtig aufgesetzt sind.
Der Deckel kann nur mit Mühe abgenommen werden.	Die schwimmende Druckanzeige ist nicht gesunken. Vergewissern Sie sich, dass der Druck auf ein normales Niveau gesunken ist. ÖFFNEN SIE DEN DECKEL NIEMALS MIT GEWALT.
Beim Kochen wird unter dem Deckel Dampf abgegeben.	Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung richtig angebracht und nicht abgenutzt ist. Vergewissern Sie sich, dass von der Dichtung sämtliche Lebensmittelreste entfernt sind.
Das schwimmende Ventil steigt nicht hoch.	Zu wenig Lebensmittel oder Flüssigkeiten im Innenbehälter.

Das Display zeigt E1, E2, E3 oder E4 an.	Es handelt sich um einen Systemfehler - trennen Sie den Schnellkochtopf vom Stromnetz, lassen abkühlen und schließen den Deckel. E1: Unterbrochener Sensorkreis E2: Kurzschluss im Sensor E3: Überhitzung E4: Versagen des Signalschalters
--	--

TECHNISCHE ANGABEN

Stromversorgung	220–240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	1000 W
Maximales Gesamtvolumen	5,7 l
Druck	49-90 kPa
Betriebsdruck	50 kPa
Maximaler Druck PS	105 kPa

VERWERTUNG UND ENTSORGUNG VON ABFALL

Verpackungspapier und Wellenpappe an einer Sammelstelle abgeben. Verpackungsfolie, PET-Beutel und Kunststoffteile gehören in Sammelcontainer für Kunststoff.

ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

Entsorgung von gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräten (gültig in den Mitgliedsländern der EU und anderen europäischen Ländern, in denen das Abfalltrennungssystem eingeführt ist)

Das abgebildete Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht in den Hausmüll gehört. Das Produkt sollte an einem Ort abgegeben werden, der für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt ist. Eine richtige Entsorgung des Produktes beugt negativen Einflüssen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt vor. Die Wiederverwertung trägt zum Schutz der Naturressourcen bei. Weitere Informationen über die Wiederverwertung des Produktes erhalten Sie über das Gemeindeamt, eine Organisation, die sich mit der Behandlung von Hausmüll befasst, oder die Verkaufsstelle, an der das Produkt erworben wurde.



08/05

Dieses Produkt erfüllt sämtliche Anforderungen der EU-Richtlinien über die elektromagnetische Kompatibilität und elektrische Sicherheit.



Die Bedienungsanleitung ist der Website www.ecg-electro.eu entnehmen. Änderungen des Textes und der technischen Parameter sind vorbehalten.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

**Čtěte pozorně a uschovejte pro budoucí potřebu!
DODRŽUJTE TYTO INSTRUKCE.**

Varování: Bezpečnostní opatření a pokyny uvedené v tomto návodu nezahrnují všechny možné podmínky a situace, ke kterým může dojít. Uživatel musí pochopit, že faktorem, který nelze zabudovat do žádného z výrobků, je zdravý rozum, opatrnost a péče. Tyto faktory tedy musí být zajištěny uživatelem/uživateli používajícími a obsluhujícími toto zařízení. Neodpovídáme za škody způsobené během přepravy, nesprávným používáním nebo změnou či úpravou jakékoliv části zařízení.

Při používání by měla být vždy dodržována základní opatření, včetně těch následujících:

1. Ujistěte se, že napětí ve vaší zásuvce odpovídá napětí uvedenému na štítku zařízení a že je zásuvka řádně uzemněná. Zásuvka musí být instalována podle platné elektrotechnické normy ČSN.
2. Tento spotřebič nesmí být zapojen do elektrické zásuvky řízené časovačem nebo spínané na dálku.
3. Spotřebič ani napájecí šňůru nenamáčejte do kapalin, nevystavujte dešti ani vlhkosti a vodu používejte pouze k vaření ve shodě s tímto návodem.
4. Základnu neponořujte do vody, ani nenapouštějte kapalinu do těla vařiče. K namočení je určena pouze varná nádoba.
5. Spotřebič nesmí být používán v těsné blízkosti vody, v koupelnách, sprchových koutech a v blízkosti bazénů, kde může dojít k pádu do vody nebo k stříknutí vody na výrobek.
6. Přívodní kabel neohýbejte přes okraj stolu ani jiné ostré hrany, nekruťte jím ani jej nenechte v blízkosti horkých povrchů.
7. Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, vidlici a celý spotřebič, zda nedošlo k poškození. Pokud naleznete jakékoli poškození, okamžitě přestaňte spotřebič používat a obraťte se na servis.
8. Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud je přívodní kabel, či vidlice poškozena, pokud došlo k jeho pádu nebo jakémukoliv poškození, nebo přístroj nepracuje správně. **Veškeré opravy včetně výměny**

napájecího přívodu svěďte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zařízení, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

9. Nepoužívejte poškozené nebo prasklé víko či varnou nádobu.
10. Nepokoušejte se spotřebič opravovat, nastavovat ani měnit jeho díly. Uvnitř nejsou žádné díly opravitelné uživatelem.
11. Používání příslušenství a doplňků, které nejsou výrobcem doporučeny, může vést k ohrožení osob či majetku.
12. Používejte pouze náhradní díly od výrobce pro odpovídající model. Používejte vždy těleso a víko od stejného výrobce, které je označeno jako kompatibilní
13. Nezasahujte do žádného bezpečnostního systému nad rámec instrukcí specifikovaných v instrukcích pro použití.
14. Spotřebič vždy používejte na rovném stabilním povrchu, aby nemohlo dojít k jeho převrácení a aby se vyloučilo rozlití horkých kapalin. Nepoužívejte výrobek ve dřezech, na odkapávacích plochách ani na jiných nerovných místech.
15. Spotřebič nestavte na místa, kde může být vystaven vysokým teplotám z kamen, radiátorů, plynových spotřebičů apod.
16. Spotřebič nestavte na elektrické ani plynové sporáky a trouby. Nevkládejte tlakový hrnec do vyhřáté pečicí trouby.
17. Na spotřebič nestavte jiné předměty, a nepoužívejte jej v blízkosti stěn, závěsů apod.
18. Nepoužívejte ve venkovním prostředí. Spotřebič uchovávejte ve vnitřním prostředí v suchu.
19. Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobných prostorech, jako jsou:
 - kuchyňské kouty v obchodech, kancelářích a ostatních pracovištích,
 - spotřebiče používané v zemědělství,
 - spotřebiče používané hosty v hotelích, motelech a jiných obytných oblastech,
 - spotřebiče používané v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní.
20. Při činnosti se spotřebič zahřívá. Hrozí riziko popálení. Manipulujte s tlakovým hrcem, který je pod tlakem s maximální opatrností a

pouze pokud je to nezbytně nutné. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte vždy úchytky a knoflíky. Používejte vhodnou ochranu, například kuchyňské rukavice.

21. Je-li spotřebič v provozu nebo horký, nepokoušejte se jej přenášet.
22. Buďte opatrní, pára unikající ze spotřebiče je velmi horká! Uniká-li z ventilu pára, udržujte od spotřebiče bezpečnou vzdálenost, abyste se nepopálili. Nezakrývejte žádné otvory.
23. Víko nadzvedávejte opatrně a nakloněné tak, aby unikající pára směřovala od vás, může dojít k opaření. Nechte vodu z víka odkapávat pouze do varné nádoby nikoliv do těla spotřebiče.
24. Pokud spotřebič nepoužíváte, vypněte jej a odpojte od sítě. Napájecí kabel odpojujte tahem za vidlici – nikdy netahejte za kabel.
25. Před čistěním a uložením hrnec vypněte, odpojte jej od sítě a nechte vychladnout.
26. ECG nenese zodpovědnost za škody nebo zranění způsobená nedbalostí nebo nesprávným používáním. Před použitím si nezapomeňte pečlivě přečíst veškeré instrukce a informace.
27. Je-li spotřebič v provozu:
 - Nenechávejte jej bez dozoru.
 - Nenechávejte děti v blízkosti tlakového hrnce bez dozoru.
28. Tento spotřebič nesmějí používat děti. Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí. Spotřebiče mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
29. Nepoužívejte spotřebič pro jiné účely, než pro které je určen.

Do not immerse in water! – Neponořovat do vody!

UPOZORNĚNÍ

Takto označené povrchy se stávají během používání horkými.



NEBEZPEČÍ pro děti: Děti si nesmějí hrát s obalovým materiálem. Nenechte děti hrát si s plastovými sáčky. Nebezpečí udušení.

DALŠÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Čeština

Čtěte pozorně a dodržujte je

1. Vedení regulátoru tlaku, která umožňují únik páry, by měla být před každým použitím kontrolována, aby se zajistilo, že nebudou zablokována viz instrukce k použití a údržbě.
2. Použití tlakového hrnce se zavřeným víkem bez těsnění je zakázáno
3. Nikdy neotvírejte tlakový hrnec silou. Neotvírejte tlakový hrnec, aniž byste se ujistili, že jeho vnitřní tlak úplně poklesl. Viz **Instrukce pro použití**.

Toto zařízení vaří pod tlakem.

4. Nesprávné používání tlakového hrnce může způsobit opaření. Ujistěte se, že před každým použitím tlakový ventil není ucpan viz „Instrukce pro použití“.
5. Před každým zapnutím se přesvědčte, že je hrnec řádně uzavřen a tlakový ventil správně usazen viz **Instrukce pro použití**.
6. Spotřebič nikdy nezapojujte ani nezapínejte bez řádně vložené varné nádoby do těla spotřebiče.
7. Spotřebič nezapínejte s prázdnou nádobou (bez vody). Mohlo by dojít k jeho vážnému poškození.
8. **Smažení nebo fritování pod tlakem (nebo s uzavřeným víkem) je zakázáno.**
9. Nepřepřlňujte vnitřní nádobu. Celkové množství potravin nesmí přesáhnout rysku MAX (2/3 objemu) nebo **maximální povolené množství oleje 3 l**.
10. Celkové množství potravin, které snadno nabývají na objemu (jako např. luštěniny, rýže nebo dehydrovaná zelenina) nesmí přesáhnout 1/2 objemu hrnce.
11. Potraviny, které mají svrchní vrstvu určenou k oloupání (např. klobásky, kuře nebo ovoce) **MUSÍ** být před vařením propíchnuty. Nepropíchnutí vrstvy může vést k značnému zvětšení objemu

potravin a vystříknutí horkého jídla po otevření víka. Mohli byste se opařit. Nabobtnalou kůži nebo slupku nikdy nepropichujte, mohli byste se opařit.

12. Při vaření těstovin jemně zatřeste tlakovým hrncem předtím, než jej otevřete, abyste se vyhnuli vymrštění potravy.
13. Dbejte zvýšené opatrnosti při přípravě některých druhů potravin, jako jsou například hrášek, jablečný rozvar, burinky, ovesné vločky, obilniny či těstoviny, které během vaření pění. Pěna by mohla ucpat bezpečnostní ventil.

Metody uvolňování tlaku

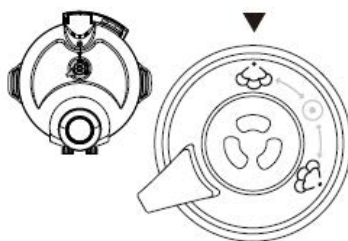
Po dokončení vařicího programu a spuštění uvolňování tlaku stiskněte tlačítko **Cancel** pro zrušení funkce Udržování tepla.

Při uvolňování tlakového ventilu vždy používejte kuchyňské kleště, a pro otočení tlakového ventilu do polohy "OTEVŘENO" použijte ochranné rukavice na pečení. Ochrání vás před horkou párou. Ventil se mírně zvedne a uvolní se pára. Víko se neotevře, dokud se pára nevypustí a tlak se neuvolní.

V momentě, kdy tlak v hrnci spadne na bezpečnou hodnotu, plovoucí ventil zapadne zpět do víka a čep ze zadní strany víka je vysunut ven.

Jakmile pára přestane vycházet z plovoucího ventilu, před otevřením víka ověřte, zda ventil zapadnul úplně dolů, viz obrázek napravo.

Při otevírání víka bude jídlo horké. Vždy noste rukavice a zástěru, aby nedošlo k postříkání horkým pokrmem.



Plovoucí indikátor tlaku



Rychlé uvolnění

Doporučeno pro rychlé vaření a vaření v páře, včetně zeleniny a mořských plodů.

Po zrušení funkce Udržování tepla přesuňte tlakový ventil do otevřené polohy a pokuste se otevřít víko pouze tehdy,

když se uvolní veškerá pára a plovoucí indikátor tlaku spadne. Nechte tlakový hrnec 1–2 minuty stát. Nyní můžete víko otevřít. Pokud se víko neotevře, počkejte ještě několik minut a zkuste to zopakovat. **Nikdy se nepokoušejte víko otevřít násilím, protože uzamčené víko je známkou toho, že je uvnitř hrnce stále vysoký tlak.**

Pomalé uvolnění

Doporučeno pro potraviny s vrstvou určenou k oloupání (např. klobásy, kuřata nebo ovoce) a potraviny s velkým obsahem tekutiny nebo škrobu (např. ovesné kaše, polévky, těstoviny, rýže a ovoce, a také jemné potraviny, jako je maso a brambory).

Tyto potraviny mohou působením tlaku značně navýšit svůj objem, což může po otevření víka způsobit vystříknutí horké tekutiny nebo pokrmu. Aby nedošlo k postříkání, po ukončení funkce Udržování tepla ponechte tlakový uvolňovací ventil v uzavřené poloze a nechte tlak poklesnout přirozeně. To může trvat až 15 minut. Záleží na konkrétním pokrmu. Jakmile plovoucí indikátor tlaku klesne, otevřete tlakový uvolňovací ventil a ujistěte se, že je uvolněn veškerý tlak. Nyní můžete víko otevřít. Pokud se víko neotevře, počkejte ještě několik minut a zkuste to zopakovat. Nikdy se nepokoušejte víko otevřít násilím, protože uzamčené víko je známkou toho, že je uvnitř hrnce stále vysoký tlak. Počkejte alespoň 15 minut.

U obou metod před otevřením víka opatrně protřepejte vaříčem a přidržte rukojeť hrnce, aby se uvolnila zbytková pára. Pamatujte, že se zbytková pára může nacházet také pod hotovým pokrmem. Bez protřeptání by se tato pára mohla dostat na povrch i několik sekund po odstranění víka.

NIKDY NEOTVÍREJTE VÍKO SILOU!

Bezpečnostní funkce

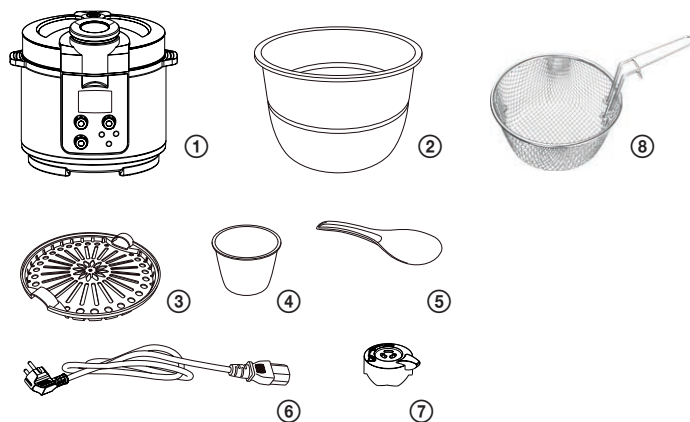
Tlakový uvolňovací ventil se automaticky otevře ve chvíli, kdy tlak uvnitř hrnce stoupne nad určitou úroveň. Pokud dojde k selhání tlakového ventilu, víko se otevře uvolní tím tlak uvnitř hrnce. V takovém případě je tlakový ventil vadný a je třeba jej vyměnit.

Hrnc je vybaven bezpečnostním vypnutím, pokud se teplota příliš zvýší. Ohřev poté znovu začne až poté, co se teplota vrátí na normální úroveň.

Pokud dojde k poruše této funkce, tlakový hrnc se vypne, znovu se nespustí a je třeba jej vyměnit.

Víko nelze otevřít, pokud je tlak uvnitř příliš vysoký.

OBSAH BALENÍ



1. Tlakový hrnc
2. Vnitřní nádoba
3. Plastový paňák
4. Odměrka
5. Lžíce
6. Přívodní kabel
7. Tlakový ventil
8. Koš na fritování s odnímatelným držákem

ZAČÍNÁME

Přečtěte si veškeré pokyny a důležité bezpečnostní informace.

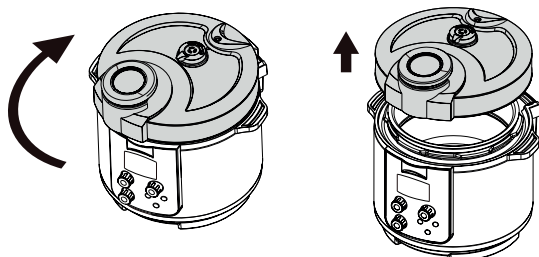
Odstaňte všechny obalový materiál včetně samolepek a etiket a očistěte povrch vlhkou utěrkou na nádobí. Ujistěte se, že všechny součásti byly dodány v dobrém stavu.

Poznámka: Veškeré příslušenství se nachází uvnitř hrnce. Vyměňte jej z vnitřní nádoby a umyjte v teplé vodě pomocí houbičky. Dobře opláchněte zbytky mýdla a vše důkladně osušte. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drátěnky nebo kovové náčiní, mohlo by dojít k poškození nepřílišnavého povrchu. Nepoužívejte myčku na nádobí.

- **Nikdy neponořujte spotřebič, kabel nebo zástrčku do vody.**

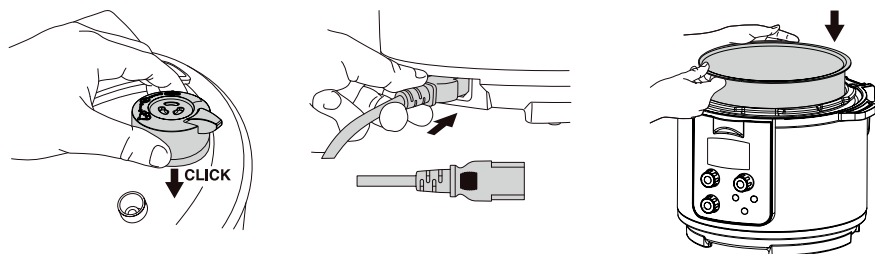
- Položte tlakový hrnec na rovný, teplovzdorný a nehořlavý povrch.

Otevírání tlakového hrnce

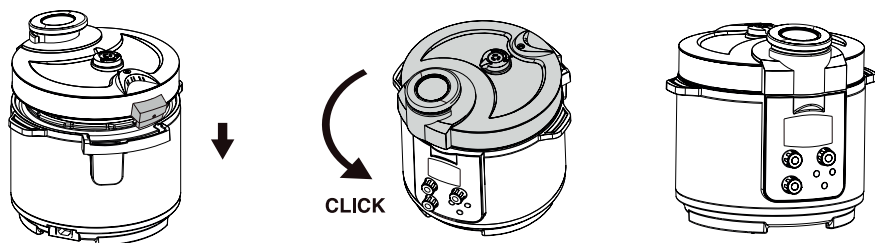


Chcete-li otevřít víko, otočte rukojetí horní části ve směru hodinových ručiček. Poté zvedněte víko.

Sestavení tlakového hrnce



- Tlakový ventil zasuňte do velké prohlubně v horní části víka tlakového hrnce.
- Ventil zatlačte dolů, dokud nezapadne na své místo se slyšitelným cvaknutím.
- Zapojte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky na zadní straně tlakového hrnce, jak je znázorněno na obrázku. Opačný konec napájecího kabelu zapojte do zásuvky.
- Vložte vnitřní nádobu do tlakového hrnce.
- **Vždy nejprve zapojte kabel do těla hrnce, teprve pak do sítě.**



- Nasadte víko zpět na tlakový hrnec.
- Zkontrolujte, zda je západka na zadní straně otvorů víka zasunuta do kolejničky na zadní straně tlakového hrnce.
- Zkontrolujte, že bezpečnostní čep který je umístěn na zadní straně víka, je po uzavření zapadlý dovnitř.
- Otáčejte víkem proti směru hodinových ručiček, dokud nezapadne slyšitelným cvaknutím.
- Tlakový hrnec je nyní připraven k použití.

Před prvním použitím

- Odstraňte víko a nalijte do vnitřní nádoby hrnce 2 litry vody.
- Nasadte víko a zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček.
- V případě potřeby zapněte tlakový hrnec zezadu u přípojky napájecího kabelu.
- Tlakový ventil přepněte do polohy „CLOSED“.
- Otáčením ovládacího knoflíku vyberte program **STEW/SOUP**.
- Stiskem tlačítka **START** vybraný program spustíte.
- Po dokončení programu bude tlakový hrnec pípat.
- Stiskem tlačítka **CANCEL** vypnete funkci udržování teploty.

Uvolňování páry

- Nyní je zapotřebí otevřít ventil pro uvolnění páry. Než začnete, nasadte si ochranné rukavice na pečení nebo podobné, případně použijte kuchyňské kleště. Otočte ventil do polohy "OTEVŘENO".
- Nechte tlakový hrnec 15 minut vychladnout.
- Otevřete víko otáčením ve směru hodinových ručiček a poté ho sejměte.
- Vyjměte a vyprázdněte vnitřní nádobu pomocí rukavic nebo teplotně odolného hadříku.
- Vnitřní ventily a víko tlakového hrnce jsou nyní důkladně vyčištěny.

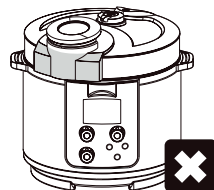
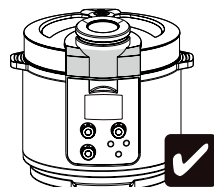
POUŽITÍ TLAKOVÉHO HRNCE

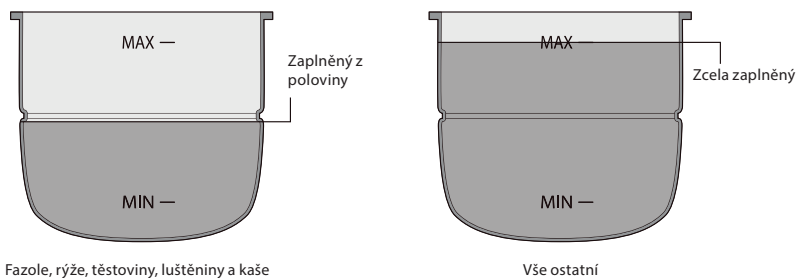
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY, KTERÉ JE NUTNO DORŽOVAT:

Před vařením **VŽDY** zkontrolujte, zda:

- je VNITŘNÍ NÁDOBA dobře usazena na svém místě.
- je víko řádně uzavřeno viz obrázek a instrukce níže
- celkové množství potravin:
 - nepřesahuje rysku max. (2/3 objemu nádoby)
 - nepřesahuje 1/2 objemu nádoby v p případě, že se jedná o potraviny, které snadno nabývají na objemu (luštěniny, ovoce...)
 - nepřesahuje 3 l oleje
 - je nádoba naplněna alespoň po rysku MIN.
- Veškeré bezpečnostní prvky (ventil a indikátor tlaku) jsou průchozí a čisté.

Vyjměte vnitřní nádobu a vložte do ní potraviny. Vnitřní nádobu nepoužívejte k proplachování potravin. Potraviny, jako jsou například rýže nebo luštěniny, proplachujte pod tekoucí vodou v cedníku.

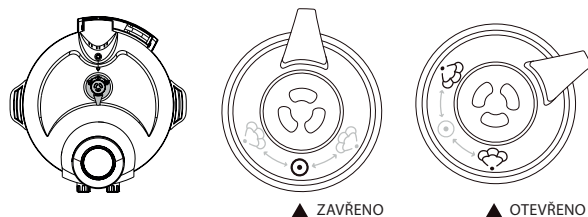




Ve většině případů potravin je množství vody a syrové potraviny v poměru 1 : 1. Při přípravě ovesné kaše je poměr vody a ovesných vloček 8 : 1. Samozřejmě u různých jídel se může poměr mírně lišit a na základě zkušeností a chuti si můžete poměr vody a surovin upravit.

Před vložením vnitřní nádoby zpět do tlakového hrnce očistěte povrch topného tělesa, vnější povrch a spodní část nádoby, a ujistěte se, že na površích nic neulpělo. Pootočením vnitřní nádoby po vložení do tlakového hrnce se ujistěte, že došlo ke správnému kontaktu vnitřní nádoby s povrchem topného tělesa

Uzavřete víko. Před uzavřením zkontrolujte, zda je správně vloženo těsnění a lehce otočte protiblokovacím štitem (viz kapitola čištění a údržba), abyste se ujistili, že je správně nasazen na ocelovém mezikroužku. Víko zavřete pootočením proti směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte „zacvaknutí“



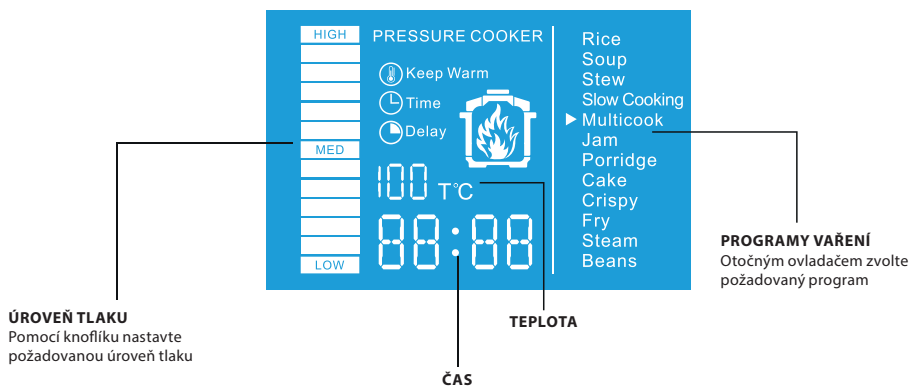
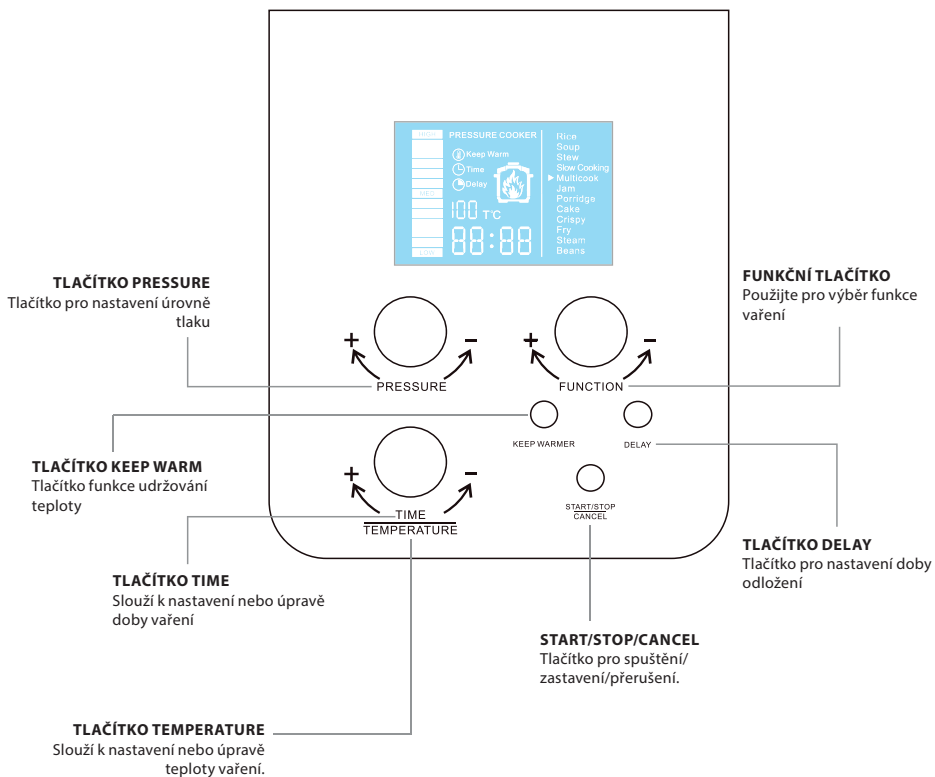
Před vařením musí být víko zcela uzavřeno. Opatrně sklopte víko a otočte jej proti směru hodinových ručiček, dokud nezacvakne na místo.

Ujistěte se, že je tlakový ventil v uzavřené poloze (při tlakovém vaření), a zkontrolujte, zda je správně usazen. Chcete-li vařit pod tlakem, MUSÍTE otočit tlakový uvolňovací ventil do uzavřené polohy, jak je uvedeno na ventilu.


Výběr programu vaření

Vyberte program vaření, který chcete použít, pomocí ovládacího panelu, jehož popis naleznete v následující kapitole.


Ovládací panel



 **Keep Warm** Indikuje, že je spuštěná funkce „keep warm“.

 **Time** Indikace nastavování času. V průběhu nastavování indikátor bliká.

Režim odloženého startu.

 **Delay** Je-li aktivován odložený start, na displeji běží odpočítávání času.

Poznámka: Režim odloženého startu je možné nastavit pouze u některých programů, viz Tabulka programů.

Zobrazení nastavené teploty.

100

Poznámka: Nastavení teplot je možné pouze u některých programů, viz Tabulka programů.

T°C

Indikátor nastavení teploty. Indikátor bliká v průběhu nastavování teploty.

Poznámka: Režim nastavení teploty je možné nastavit pouze u některých programů, viz Tabulka programů.

00:00

Zobrazení informace o čase. Zobrazuje přednastavený čas a odpočítávání času v průběhu přípravy jídel nebo odloženého startu, popřípadě dobu, po kterou je pokrm udržován teplý programem „**Keep warm**“.



Po spuštění programu indikuje, že je hrnec v provozu

Nastavení doby vaření a teploty - ovladač TIME/TEMPERATURE

- Nastavení času je v rozsahu 1 minuta a ž 2 hodiny (v minutových krocích)
- Nastavení teploty je v rozsahu 40 - 160°C (krokováno po 1°C). Lze nastavit pouze u některých programů viz tabulka níže.

Pokud je nastavení času k dispozici, otáčením otočného ovladače nastavte požadovaný čas vaření.

Otočný ovladač nejprve smáčkněte a poté jeho otáčením zvýšte/snižte počet minut. Dalším smáčknutím téhož ovladače přeskočíte do nastavení teploty (je-li k dispozici). Otáčením opět zvýšte/snižte teplotu na požadovanou hodnotu.

Nastavení odložení vaření - tlačítko DELAY + ovladač

- Rozsah 1 minuta až 24 hodin, krokováno po minutě/ hodině

Pokud chcete, aby vaření začalo později během dne, stiskněte tlačítko **DELAY**.

Poté použijte opět otočný ovladač **Time/Temperature**. Jeho otáčením zvýšte/snižte počet minut.

Opětovným smáčknutím téhož ovladače se dostanete z nastavení minut do nastavení hodin.

Nastavení intenzity tlaku - ovladač PRESSURE

Po zmáčknutí tohoto ovladače nastavte otáčením požadovanou intenzitu tlaku viz doporučení v tabulce níže. Při vaření pod tlakem nezapomeňte nastavit ventil do polohy "UZAVŘENO".

Spuštění programu vaření

Stisknutím tlačítka **START** spustíte časovač odložení nebo zahájíte vaření. Nyní se začnou pohybovat šipky na spodní straně displeje, které ukazují, že tlakový hrnec pracuje. Po dokončení vaření program přejde automaticky do režimu **Keep Warm** v němž setrvá dokud program nepřerušíte tlačítkem **CANCEL**.

POZOR: Při použití v režimu tlakového hrnce vždy do vnitřní nádoby nalijte tekutinu. Tekutina by měla vždy dosáhnout značky MIN.

Vložte vnitřní nádobu do tlakového hrnce. Při vkládání nádoby do tlakového hrnce dbejte na to, abyste nerozlili žádnou tekutinu. Vylitou tekutinu setřete navlhčenou utěrkou.

Uvolňování páry

Po dokončení vaření je zapotřebí otevřít ventil pro uvolnění páry. Než začnete, nasadte si ochranné rukavice na pečení nebo podobné, případně použijte kuchyňské kleště. Otočte ventil do některé z poloh pro uvolňování páry.

Poté, co pára přestane vycházet z ventilu pro uvolňování páry, před otevřením víka tlakového hrnce zkontrolujte, zda plovoucí indikátor tlaku spadl.

Nyní můžete otevřít víko tlakového hrnce otáčením ve směru hodinových ručiček a zvednutím. Vnitřní nádobu vyjměte pomocí teplotně odolného hadříku nebo rukavic na pečení. Po použití tlakového hrnce jej prosím vyčistěte podle instrukcí v kapitole Údržba tohoto návodu.

NIKDY SE NEDOTÝKEJTE PLOVOUCÍHO INDIKÁTORU TLAKU BĚHEM VAŘENÍ NEBO BEZPŘÍMĚNĚ PO VAŘENÍ.

POZOR: Bezprostředně po vaření budou víko, vnitřní nádoba, hrnec jako takový a připravený pokrm velmi horké a je třeba s nimi zacházet opatrně.

Použití funkce smažení

DŮLEŽITÉ: Při smažení nikdy nezakrývejte tlakový hrnec víkem. Je-li víko nasazeno na hrnci, nelze funkci FRY zvolit.

- Otočte víko ve směru hodinových ručiček a sejměte ho.
- Zapojte tlakový hrnec do zásuvky a v případě potřeby zapněte napájení vypínačem.
- Vložte malé množství oleje na dno vnitřní nádoby.
- Otočným ovladačem vyberte funkci **FRY**.
- Nyní můžete nastavit teplotu a dobu vaření podle libosti otáčením ovládacího tlačítka ve směru hodinových ručiček pro zvýšení nebo proti směru hodinových ručiček pro snížení.
- Stiskem tlačítka **START** spustíte vaření. Pokud chcete cyklus vaření ukončit, stiskněte tlačítko **CANCEL**.
- Mějte na paměti, že když je víko odstraněno, mohou být vybrány pouze funkce **FRY** a **Keep Warm**.

PROGRAMY VAŘENÍ TLAKOVÉHO HRNCE

Funkce	Výchozí čas	Nastavitelný čas	Výchozí teplota	Ovládní teploty	Úroveň tlaku	Odložení vaření
RÝŽE/RICE Příprava rizot a jiných pokrmů z rýže	10	1 min - 2 hod	145	40-160°C	Vysoká	1-59 min, 1 -24 hod
POLÉVKA/SOUP Příprava polévek a vývarů	25	1 min - 2 hod	140	Nelze	Vysoká/ střední/ nízká	1-59 min, 1 -24 hod
DUŠENÍ/STEW Příprava dušené zeleniny masa i omáček	25	1 min - 2 hod	140	Nelze	Vysoká/ střední/ nízká	1-59 min, 1 -24 hod
POMALÉ VAŘENÍ/ SLOWCOOKING Příprava pokrmů těsně pod bodem varu bez využití funkce zvýšeného tlaku, vhodné na mnoho druhů různých pokrmů, sous vide	3 hodiny	3-12 hod	90	65-95°C	Nelze	1-59 min, 1 -24 hod

MULTICOOK Příprava pokrmů bez použití tlaku s možností nastavení času, teploty i odloženého startu.	20	1 min - 8 hod	140	40-180°C	Nelze	1-59 min, 1 -24 hod
DŽEM/JAM Příprava marmelád, kečupů nebo chutney	45	1 min -12 hod	98	40-160°C	Nízká	Nelze
KAŠE/PORRIGE Příprava ovesné kaše, rýžové kaše atp.	8	1 min - 2 hod	90	90-140°C	Nízká	1-59 min, 1 -24 hod
KOLÁČ/CAKE Pečení litých a třených koláčů.	40	1 min - 2 hod	140	40-180°C	Nelze	1-59 min, 1 -24 hod
ZAPĚKÁNÍ/CRISPY Na přípravu zapečených pokrmů jako jsou zapečené těstoviny, brambory s masem, zelenina se sýrem, musaka atd.	45	1 min - 2 hod	140	40-180°C	Nelze	1-59 min, 1 -24 hod
SMAŽENÍ/FRY Na přípravu smažených sýrů, řízků, hub, karbanátků, květáku a jiných potravin nebo fritování hranolek, kroket či amerických brambor.	30	1 min - 2 hod	160	40-160°C	Nelze	Nelze
VAŘENÍ V PÁŘE/STEAM Vhodné pro přípravu zeleninových pokrmů nebo příprava knedlíků. Při tomto způsobu přípravy jídla zůstává v potravinách podstatné množství chuťových složek a ve vodě rozpustných vitaminů a stopových prvků.	5	1 min - 2 hod	140	Nelze	Vysoká	1-59 min, 1 -24 hod
LUŠTĚNINY/BEANS Vhodné pro přípravu luštěnin	25	1 min - 2 hod	145	Nelze	Vysoká/ střední/ nízká	1-59 min, 1 -24 hod
KEEP WARM Po ukončení programu udržuje pokrm teplý.	max. 12 hod	Nelze	70	Nelze	Nelze	Nelze

Doporučené teploty pro přípravu různých potravin

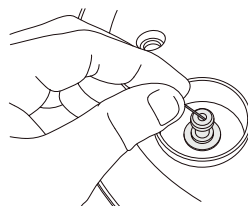
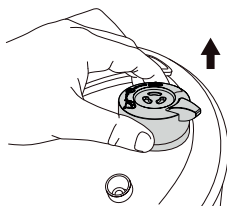
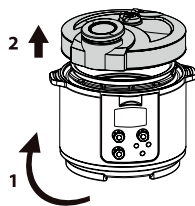
Teplota (°C)	Potravina/ způsob přípravy
40	Kynutí těsta, příprava jogurtů
45-50	Fermentace
55-60	Příprava zeleného čaje, ohřívání jídla pro děti
65-70	Pomalá příprava masa v sáčku (sous-vide), příprava punče
75-80	Pasterizace, příprav a bílého čaje, příprava svařeného vína
85-90	Příprava červeného čaje, příprava jídel, která vyžadují dlouhodobé vaření
95-100	Vaření kaše, příprava džemů
105-110	Sterilizace, příprava aspiků a pokrmů se želatinou
115-120	Vaření "shank", příprava slazených sirupů
125-130	Pečení
135-140	Příprava před smažených jídel
145-150	Příprava zeleniny a ryb, pečení masa ve folii
155	Smažení zeleniny a ryb
160	Smažení masa a drůbeže

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Důležité: Po každém použití tlakového hrnce musíte vyčistit veškeré zbytky jídla nebo vlhkosti ze všech součástí.

Demontáž víka

- Před čištěním tlakového hrnce je zapotřebí odstranit víko.
- Otočte víko ve směru hodinových ručiček tak daleko, jak to půjde (1).
- Zvedněte víko (2).

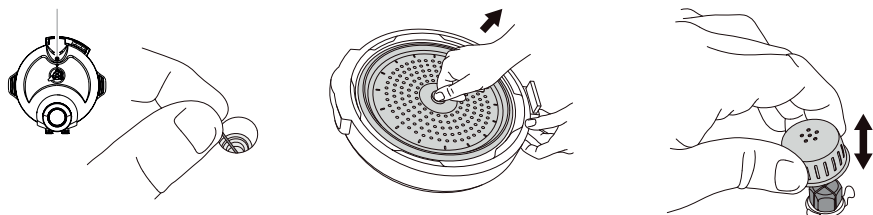


Demontáž tlakového ventilu

- Uchopte strany tlakového ventilu a táhněte jej nahoru, dokud se vám nepodaří jej vytáhnout. Pomocí tenkého předmětu odstraňte případné nečistoty ucpávající ventil.
- Před demontáží se vždy ujistěte, že v hrnci není žádný tlak.
- Ventil nasadte zatlačením zpět do prohlubně.
- Pomocí tenkého předmětu odstraňte případné nečistoty kolem ventilu.
- Nasadte tlakový ventil zatlačením zpět do prohlubně.
- Zatlačte, dokud nezapadne na místo.

Čištění plovoucího indikátoru tlaku

- Vyčistěte plovoucí indikátor tlaku pomocí tenkého předmětu, abyste se ujistili, že v něm nebo v jeho okolí nejsou žádné nečistoty.
- Zkontrolujte, zda je ventil možné zvednout a zda spadne zpět dolů, aniž by se zasekl.

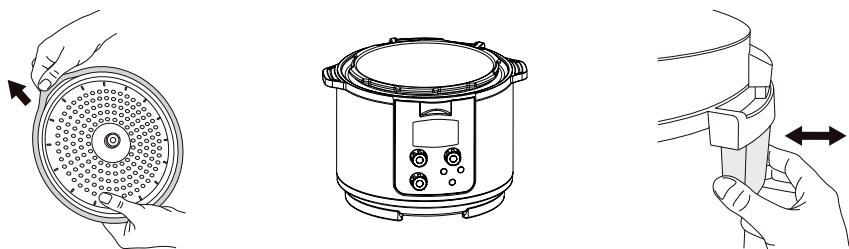


Demontáž vnitřní části víka

- Uchopte gumový knoflík ve středu vnitřní části víka a vytáhněte jej ven.
- Vnitřní část víka očistěte v teplé mýdlové vodě.
- Očistěte také víko teplou mýdlovou vodou. Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky.

Demontáž těsnění

- Vytáhněte pryžové těsnění ze stran vnitřní části víka.
- Těsnění umyjte v teplé mýdlové vodě.
- Nasadte těsnění zpět kolem okraje vnitřního víka.
- Gumový knoflík zasuňte zpět na své místo z vnitřní strany víka.
- Vnitřní část víka nasadte zpět na kolík ve středu víka.
- Čištění těla tlakového hrnce: Nikdy neponořte tělo hrnce do vody ani jiných kapalin.
- Otřete vnější kryt vlhkým hadříkem a důkladně osušte měkkým suchým hadříkem. Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky.



Kondenzační nádoba

- Na zadní straně tlakového hrnce se nachází kondenzační nádoba.
- Vytáhněte kondenzační nádobu ven z upevnění pod závěsem.
- Nádobu umyjte teplou mýdlovou vodou a poté osušte měkkým hadříkem.
- Zasuňte kondenzační nádobu zpět na spodní stranu závěsu.

Další poznámky k čištění

- Ujistěte se, že plovoucí indikátor tlaku na víku tlakového hrnce není ucpaný a může se volně pohybovat nahoru a dolů, v případě potřeby otřete.
- Vnitřní nádobu a víko lze během čištění plně ponořit do vody. Vnitřní nádobu a víko opláchněte pod tekoucí horkou vodou pouze jemným čisticím prostředkem a měkkým hadříkem nebo houbou.
- Nepoužívejte práškové čističe, hydrogenuhličitan sodný nebo bělidlo. Nikdy nepoužívejte čisticí polštářky.

- Tělo spotřebiče otřete měkkým navlhčeným hadrem a ujistěte se, že jsou odstraněny mastné zbytky potravin.
- CHRAŇTE TĚLO SPOTŘEBIČE PŘED PŘÍMÝM KONTAKTEM S VODOU A JINÝMI TEKUTINAMI.

ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

Problém	Řešení
Víko se nezavře správně.	Zkontrolujte, zda je správně nasazena vnitřní část víka a těsnění.
Víko se obtížně sundává.	Plovoucí indikátor tlaku nespádl. Ujistěte se, že tlak klesl na normální úroveň. VÍKO NIKDY NEOTVÍREJTE NÁSILÍM.
Během vaření se pod víkem uvolňuje pára.	Ujistěte se, že těsnění je správně namontováno a není opotřebené. Ujistěte se, že z těsnění byly odstraněny všechny zbytky potravin.
Plovákový ventil se nezvedá.	Ve vnitřní nádobě není dostatek surovin nebo tekutiny.
Na displeji je zobrazeno E1, E2, E3 nebo E4.	Jedná se o systémovou chybu – tlakový hrnec odpojte a nechte vychladnout a zavřete víko. E1: Přerušení obvodu senzoru E2: Zkrat senzoru E3: Přehřátí E4: Selhání signálního spínače

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájecí zdroj	220–240 V ~ 50/60 Hz
Výkon	1000 W
Maximální celkový objem	5,7 l
Tlak	49–90 kPa
Provozní tlak	50 kPa
Maximální tlak PS	105 kPa

VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

Balící papír a vlnitá lepenka – odevzdat do sběrných surovin. Přebalová folie, PE sáčky, plastové díly – do sběrných kontejnerů na plasty.

LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení (platí v členských zemích EU a dalších evropských zemích se zavedeným systémem třídění odpadu)

Vyobrazený symbol na produktu nebo na obalu znamená, že s produktem by nemělo být nakládáno jako s domovním odpadem. Produkt odevzdejte na místo určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Správnou likvidaci produktu zabráníte negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Více informací o recyklaci tohoto produktu Vám poskytne obecní úřad, organizace pro zpracování domovního odpadu nebo prodejní místo, kde jste produkt zakoupili.



08/05

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.



Návod k obsluze je k dispozici na webových stránkách www.ecg-electro.eu.

Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

**Čítajte pozorne a uschovajte na budúcu potrebu!
DODRŽIAVAJTE TIETO INŠTRUKCIE.**

Varovanie: Bezpečnostné opatrenia a pokyny uvedené v tomto návode nezahŕňajú všetky možné podmienky a situácie, ku ktorým môže dôjsť. Používateľ musí pochopiť, že faktorom, ktorý nie je možné zabudovať do žiadneho z výrobkov, je zdravý rozum, opatrnosť a starostlivosť. Tieto faktory teda musia byť zaistené používateľom/používateľmi používajúcimi a obsluhujúcimi toto zariadenie. Nezodpovedáme za škody spôsobené počas prepravy, nesprávnym používaním alebo zmenou či úpravou akejkoľvek časti zariadenia.

Pri používaní by sa mali vždy dodržiavať základné opatrenia, vrátane tých nasledujúcich:

1. Uistite sa, či napätie vo vašej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na štítku zariadenia a či je zásuvka riadne uzemnená. Zásuvka musí byť inštalovaná podľa platnej elektrotechnickej normy STN.
2. Tento spotrebič nesmie byť zapojený do elektrickej zásuvky riadenej časovačom alebo spínanej na diaľku.
3. Spotrebič ani napájaciu šnúru nenamáčajte do kvapalín, nevystavujte dažďu ani vlhkosti a vodu používajte iba na varenie v zhode s týmto návodom.
4. Základňu neponárajte do vody, ani nenapúšťajte kvapalinu do tela variča. Na namočenie je určená iba varná nádoba.
5. Spotrebič sa nesmie používať v tesnej blízkosti vody, v kúpeľniach, sprchovacích kútoch a v blízkosti bazénov, kde môže dôjsť k pádu do vody alebo k strieknutiu vody na výrobok.
6. Prívodný kábel neohýbajte cez okraj stola ani iné ostré hrany, nekrúťte ním ani ho nenechajte v blízkosti horúcich povrchov.
7. Pravidelne kontrolujte napájací kábel, vidlicu a celý spotrebič, či nedošlo k poškodeniu. Ak nájdete akékoľvek poškodenie, okamžite prestaňte spotrebič používať a obráťte sa na servis.
8. Nikdy spotrebič nepoužívajte, ak je prívodný kábel, či vidlica poškodená, ak došlo k jeho pádu alebo akémukoľvek poškodeniu,

alebo prístroj nepracuje správne. **Všetky opravy vrátane výmeny napájacieho prívodu zverte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zariadenia, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

9. Nepoužívajte poškodené alebo prasknuté veko či varnú nádobu.
10. Nepokúšajte sa spotrebič opravovať, nastavovať ani meniť jeho diely. Vnútri nie sú žiadne diely opraviteľné užívateľom.
11. Používanie príslušenstva a doplnkov, ktoré nie sú výrobcom odporúčané, môže viesť k ohrozeniu osôb či majetku.
12. Používajte iba náhradné diely od výrobcu pre zodpovedajúci model. Používajte vždy teleso a veko od rovnakého výrobcu, ktoré je označené ako kompatibilné
13. Nezasahujte do žiadneho bezpečnostného systému nad rámec inštrukcií špecifikovaných v inštrukciách pre použitie.
14. Spotrebič vždy používajte na rovnom stabilnom povrchu, aby nemohlo dôjsť k jeho prevráteniu a aby sa vylúčilo rozliatie horúcich kvapalín. Nepoužívajte výrobok v drezoch, na odkvapkavacích plochách ani na iných nerovných miestach.
15. Spotrebič nekladte na miesta, kde môže byť vystavený vysokým teplotám z kachiel, radiátorov, plynových spotrebičov a pod.
16. Spotrebič nekladte na elektrické ani plynové sporáky a rúry. Nevkladajte tlakový hrniec do vyhriatej rúry na pečenie.
17. Na spotrebič neumiestňujte iné predmety, a nepoužívajte ho v blízkosti stien, závesov a pod.
18. Nepoužívajte vo vonkajšom prostredí. Spotrebič uchovávajte vo vnútornom prostredí v suchu.
19. Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobných priestoroch, ako sú:
 - kuchynské kúty v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracoviskách,
 - spotrebiče používané v poľnohospodárstve,
 - spotrebiče používané hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných oblastiach,
 - spotrebiče používané v podnikoch zaisťujúcich nocľah s raňajkami.

20. Pri činnosti sa spotrebič zahrieva. Hrozí riziko popálenia. Manipulujte s tlakovým hrncom, ktorý je pod tlakom s maximálnou opatrnosťou a iba ak je to nevyhnutné. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte vždy úchytky a gombíky. Používajte vhodnú ochranu, napríklad kuchynské rukavice.
21. Ak je spotrebič v prevádzke alebo horúci, nepokúšajte sa ho prenášať.
22. Budte opatrní, para unikajúca zo spotrebiča je veľmi horúca! Ak uniká z ventilu para, udržujte od spotrebiča bezpečnú vzdialenosť, aby ste sa nepopálili. Nezakrývajte žiadne otvory.
23. Veko nadvihujte opatrne a naklonené tak, aby unikajúca para smerovala od vás, môže dôjsť k opareniu. Nechajte vodu z veka odkvapkávať iba do varnej nádoby nie do tela spotrebiča.
24. Ak spotrebič nepoužívate, vypnite ho a odpojte od siete. Napájací kábel odpájajte ťahom za vidlicu – nikdy neťahajte za kábel.
25. Pred čistením a uložením hrniec vypnite, odpojte ho od siete a nechajte vychladnúť.
26. ECG nenesie zodpovednosť za škody alebo zranenia spôsobené nedbalosťou alebo nesprávnym používaním. Pred použitím si nezabudnite pozorne prečítať všetky inštrukcie a informácie.
27. Ak je spotrebič v prevádzke:
 - Nenechávajte ho bez dozoru.
 - Nenechávajte deti v blízkosti tlakového hrnca bez dozoru.
28. Tento spotrebič nesmú používať deti. Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí. Spotrebiče môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
29. Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na aké je určený.

Do not immerse in water! – Neponárať do vody!

UPOZORNENIE

ECG



Takto označené povrchy sa stávajú počas používania horúcimi.

NEBEZPEČENSTVO pre deti: Deti sa nesmú hrať s obalovým materiálom. Nenechajte deti hrať sa s plastovými vrecúškami. Nebezpečenstvo udusenía.

ĎALŠIE BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Čítajte pozorne a dodržujte ich

1. Vedenia regulátora tlaku, ktoré umožňujú únik pary, by sa mali pred každým použitím kontrolovať, aby sa zaistilo, že nebudú zablokované, pozrite inštrukcie na použitie a údržbu.
2. Použitie tlakového hrnca so zatvoreným vekom bez tesnenia je zakázané
3. Nikdy neotvárajte tlakový hrniec silou. Neotvárajte tlakový hrniec bez toho, aby ste sa uistili, že jeho vnútorný tlak úplne poklesol. Pozrite **Inštrukcie na použitie**.

Toto zariadenie varí pod tlakom.

4. Nesprávne používanie tlakového hrnca môže spôsobiť oparenie. Uistite sa, že pred každým použitím tlakový ventil nie je upchatý, pozrite „Inštrukcie pre použitie“.
5. Pred každým zapnutím sa presvedčte, že je hrniec riadne uzatvorený a tlakový ventil správne usadený, pozrite **Inštrukcie pre použitie**.
6. Spotrebič nikdy nezapájajte ani nezapínajte bez riadne vlozenej varnej nádoby do tela spotrebiča.
7. Spotrebič nezapínajte s prázdnu nádobou (bez vody). Mohlo by dôjsť k jeho vážnemu poškodeniu.
8. **Smaženie alebo fritovanie pod tlakom (alebo s uzatvoreným vekom) je zakázané.**
9. Nepreplňujte vnútornú nádobu. Celkové množstvo potravín nesmie presiahnuť rysku MAX (2/3 objemu) alebo **maximálne povolené množstvo oleja 3 l**.
10. Celkové množstvo potravín, ktoré ľahko zväčšujú svoj objem (ako napr. strukoviny, ryža alebo dehydrovaná zelenina) nesmie presiahnuť 1/2 objemu hrnca.

11. Potraviny, ktoré majú vrchnú vrstvu určenú na olúpanie (napr. klobásky, kurča alebo ovocie) sa MUSIA pred varením prepichnúť. Neprepichnutie vrstvy môže viesť k značnému zväčšeniu objemu potraviny a vystreknutiu horúceho jedla po otvorení veka. Mohli by ste sa opariť. Napučanú kožu alebo šupku nikdy neprepichujte, mohli by ste sa opariť.
12. Pri varení cestovín jemne zadržte tlakovým hrncom pred tým, než ho otvoríte, aby ste sa vyhli vymršteniu potravy.
13. Dbajte na zvýšenú opatrnosť pri príprave niektorých druhov potravín, ako sú napríklad hrášok, jablkový rozvar, brusnice, ovsené vločky, obilniny či cestoviny, ktoré počas varenia penia. Pena by mohla upchať bezpečnostný ventil.

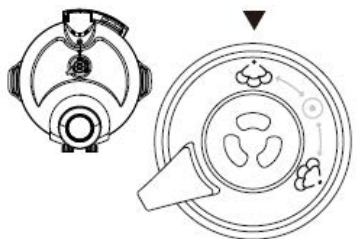
Metódy uvoľňovania tlaku

Po dokončení programu varenia a spustení uvoľňovania tlaku stlačte tlačidlo **Cancel** na zrušenie funkcie „Udržiavanie tepla“. Pri uvoľňovaní tlakového ventilu vždy používajte kuchynské kliešte, a na otočenie tlakového ventilu do polohy „OTVORENÉ“ používajte ochranné rukavice na pečenie. Ochráni vás pred horúcou parou. Ventil sa mierne zdvihne a uvoľní sa para. Veko sa neotvorí, kým sa para nevyпустí a tlak sa neuvoľní.

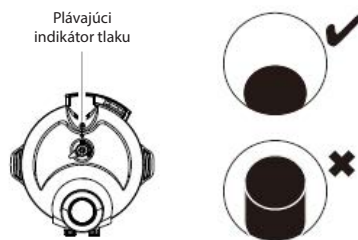
V momente, keď tlak v hrnci spadne na bezpečnú hodnotu, plávajúci ventil zapadne späť do veka a čap zo zadnej strany veka je vysunutý von.

Hneď ako para prestane vychádzať z plávajúceho ventilu, pred otvorením veka overte, či ventil zapadol úplne dole, pozrite obrázok napravo.

Pri otváraní veka bude jedlo horúce. Vždy noste rukavice a zásteru, aby nedošlo k postriekaniu horúcim pokrmom.



Plávajúci indikátor tlaku



Rýchle uvoľnenie

Odporúčané na rýchle varenie a varenie v pare, vrátane zeleniny a morských plodov.

Po zrušení funkcie „Udržiavanie tepla“ presuňte tlakový ventil do otvorenej polohy a pokúste sa otvoriť veko iba vtedy, keď sa uvoľní všetka para a plávajúci indikátor tlaku spadne. Nechajte tlakový hrniec 1 – 2 minúty stáť. Teraz môžete veko otvoriť. Ak sa veko neotvorí, počkajte ešte niekoľko minút a skúste to zopakovať. **Nikdy sa nepokúšajte veko otvoriť násilím, pretože uzamknuté veko je známkou toho, že je vnútri hrnca stále vysoký tlak.**

Pomalé uvoľnenie

Odporúčané pre potraviny s vrstvou určenou na olúpanie (napr. klobásky, kurčatá alebo ovocie) a potraviny s veľkým obsahom tekutiny alebo škrobu (napr. ovsené kaše, polievky, cestoviny, ryža a ovocie, a tiež jemné potraviny, ako je mäso a zemiaky).

Tieto potraviny môžu pôsobením tlaku značne navýšiť svoj objem, čo môže po otvorení veka spôsobiť vystreknutie horúcej tekutiny alebo pokrmu. Aby nedošlo k postriekaniu, po ukončení funkcie „Udržiavanie tepla“ ponechajte tlakový uvoľňovací ventil v uzatvorenej polohe a nechajte tlak poklesnúť prirodzene. To môže trvať až 15 minút. Záleží na konkrétnom pokrme. Hneď ako plávajúci indikátor tlaku klesne, otvorte

tlakový uvoľňovací ventil a uistite sa, že je uvoľnený všetok tlak. Teraz môžete veko otvoriť. Ak sa veko neotvorí, počkajte ešte niekoľko minút a skúste to zopakovať. Nikdy sa nepokúšajte veko otvoriť násilím, pretože uzamknuté veko je známkou toho, že je vnútri hrnca stále vysoký tlak. Počkajte aspoň 15 minút.

Pri oboch metódach pred otvorením veka opatrne pretrepte varičom a pridržte rukoväť hrnca, aby sa uvoľnila zvyšková para. Pamätajte, že sa zvyšková para môže nachádzať aj pod hotovým pokrmom. Bez pretrepania by sa táto para mohla dostať na povrch aj niekoľko sekúnd po odstránení veka.

NIKDY NEOTVÁRAJTE VEKO SILOU!

Bezpečnostné funkcie

Tlakový uvoľňovací ventil sa automaticky otvorí vo chvíli, keď tlak vnútri hrnca stúpne nad určitú úroveň.

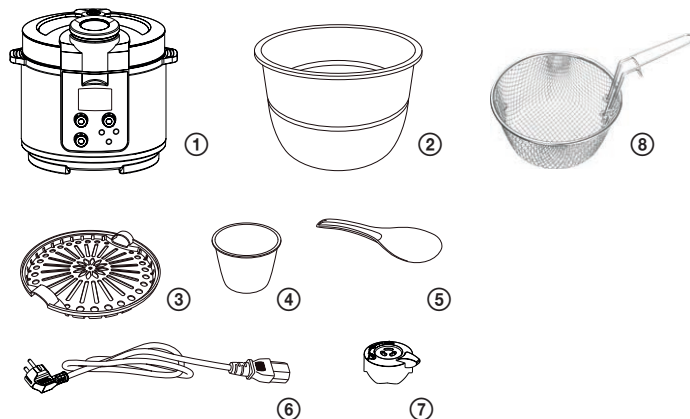
Ak dôjde k zlyhaniu tlakového ventilu, veko sa otvorí a uvoľní tým tlak vnútri hrnca. V takom prípade je tlakový ventil chybný a je potrebné ho vymeniť.

Hrnec je vybavený bezpečnostným vypnutím, ak sa teplota príliš zvýši. Ohrev znova začne až po tom, čo sa teplota vráti na normálnu úroveň.

Ak dôjde k poruche tejto funkcie, tlakový hrniec sa vypne, znovu sa nespustí a je potrebné ho vymeniť.

Veko nie je možné otvoriť, ak je tlak vnútri príliš vysoký.

OBSAH BALENIA



1. Tlakový hrniec
2. Vnútorná nádoba
3. Plastové napařovacie sitko
4. Odmerka
5. Lyžica
6. Prívodný kábel
7. Tlakový ventil
8. Kôš na fritovanie s odoberateľným držiakom

ZAČÍNAME

Prečítajte si všetky pokyny a dôležité bezpečnostné informácie.

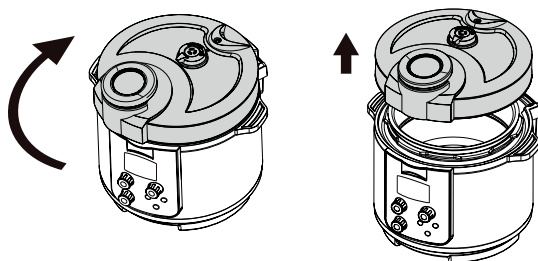
Odstráňte všetok obalový materiál vrátane samolepiek a etikiet a očistite povrch vlhkou utierkou na riad. Uistite sa, že všetky súčasti boli dodané v dobrom stave.

Poznámka: Všetko príslušenstvo sa nachádza vnútri hrnca. Vyberte ho z vnútornej nádoby a umyte v teplej vode pomocou hubky. Dobře opláchnite zvyšky mydla a všetko dôkladne osušte. Nepoužívajte

abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky alebo kovové náčinie, mohlo by dôjsť k poškodeniu nepríhlavého povrchu. Nepoužívajte umývačku riadu.

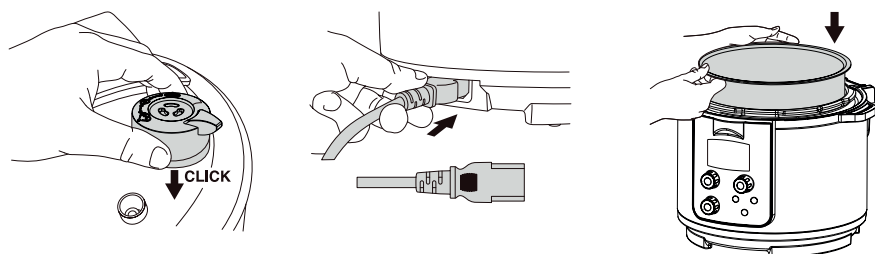
- **Nikdy neponárajte spotrebič, kábel alebo zástrčku do vody.**
- Položte tlakový hrniec na rovný, teplovzdorný a nehorľavý povrch.

Otváranie tlakového hrnca

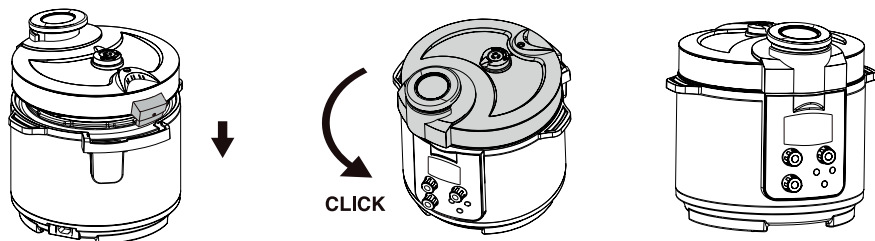


Ak chcete otvoriť veko, otočte rukoväťou hornej časti v smere hodinových ručičiek. Potom zdvihnite veko.

Zostavenie tlakového hrnca



- Tlakový ventil zasunúte do veľkej priehlbiny v hornej časti veka tlakového hrnca.
- Ventil zatlačte dole, kým nezapadne na svoje miesto s počuteľným cvaknutím.
- Zapojte zástrčku napájacieho kábla do zásuvky na zadnej strane tlakového hrnca, ako je znázornené na obrázku. Opačný koniec napájacieho kábla zapojte do zásuvky.
- Vložte vnútornú nádobu do tlakového hrnca.
- **Vždy najprv zapojte kábel do tela hrnca, až potom do siete.**



- Nasadte veko späť na tlakový hrniec.
- Skontrolujte, či je západka na zadnej strane otvorov veka zasunutá do kolajničky na zadnej strane tlakového hrnca.
- Skontrolujte, či bezpečnostný čap, ktorý je umiestnený na zadnej strane veka, je po uzatvorení zapadnutý dovnútra.

- Otáčajte vekom proti smeru hodinových ručičiek, kým nezapadne počutelným cvaknutím.
- Tlakový hrniec je teraz pripravený na použitie.

Pred prvým použitím

- Odstráňte veko a nalejte do vnútornej nádoby hrnca 2 litre vody.
- Nasadte veko a zaistite otočením proti smeru hodinových ručičiek.
- V prípade potreby zapnite tlakový hrniec zozadu pri prípojke napájacieho kábla.
- Tlakový ventil prepnite do polohy „CLOSED“.
- Otáčaním ovládacieho gombíka vyberte program **STEW/SOUP**.
- Stlačením tlačidla **START** vybraný program spustíte.
- Po dokončení programu bude tlakový hrniec pípať.
- Stlačením tlačidla **CANCEL** vypnete funkciu udržiavania teploty.

Uvoľňovanie pary

- Teraz je potrebné otvoriť ventil na uvoľnenie pary. Skôr ako začnete, nasadte si ochranné rukavice na pečenie alebo podobné, prípadne použite kuchynské kliešte. Otočte ventil do polohy „OTVORENÉ“.
- Nechajte tlakový hrniec 15 minút vychladnúť.
- Otvorte veko otáčaním v smere hodinových ručičiek a potom ho odoberte.
- Vyberte a vyprázdňte vnútornú nádobu pomocou rukavíc alebo teplotne odolnej handričky.
- Vnútorné ventily a veko tlakového hrnca sú teraz dôkladne vyčistené.

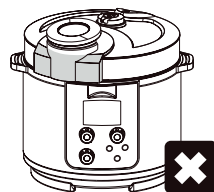
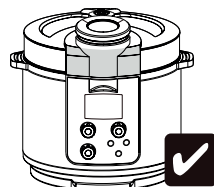
POUŽITIE TLAKOVÉHO HRNCA

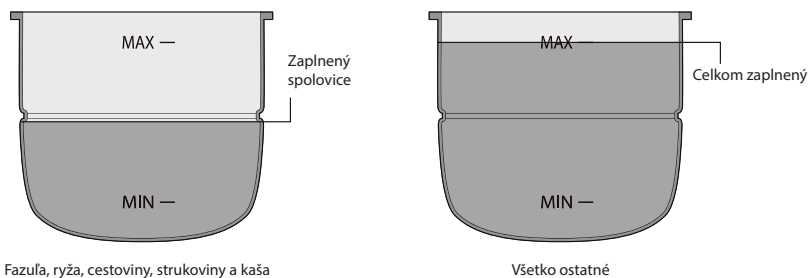
DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY, KTORÉ JE NUTNÉ DODRŽIAVAŤ:

Pred varením **VŽDY** skontrolujte, či:

- je VNÚTORNÁ NÁDOBA dobre usadená na svojom mieste.
- je veko riadne uzatvorené, pozrite obrázok a inštrukcie nižšie
- celkové množstvo potravín:
 - nepresahuje rysku max. (2/3 objemu nádoby)
 - nepresahuje 1/2 objemu nádoby v prípade, že ide o potraviny, ktoré ľahko zväčšujú svoj objem (strukoviny, ovocie...)
 - nepresahuje 3 l oleja
 - je nádoba naplnená aspoň po rysku MIN.
- Všetky bezpečnostné prvky (ventil a indikátor tlaku) sú priechodné a čisté.

Vyberte vnútornú nádobu a vložte do nej potraviny. Vnútornú nádobu nepoužívajte na preplachovanie potravín. Potraviny, ako sú napríklad ryža alebo strukoviny, preplachujte pod tečúcou vodou v cedáku.

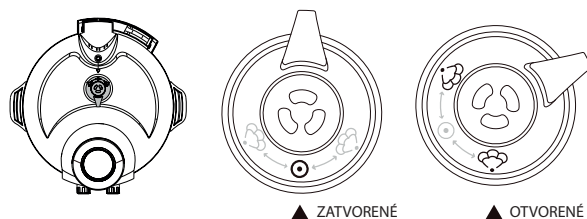




Vo väčšine prípadov potravín je množstvo vody a surovej potraviny v pomere 1 : 1. Pri príprave ovsenej kaše je pomer vody a ovsených vločiek 8 : 1. Samozrejme, pri rôznych jedlách sa môže pomer mierne líšiť a na základe skúseností a chuti si môžete pomer vody a surovín upraviť.

Pred vložení vnútornej nádoby späť do tlakového hrnca očistite povrch ohrievacieho telesa, vonkajší povrch a spodnú časť nádoby, a uistite sa, že na povrchoch sa nič neprichytilo. Pootočením vnútornej nádoby po vložení do tlakového hrnca sa uistite, že došlo k správne mu kontaktu vnútornej nádoby s povrchom ohrievacieho telesa

Uzavrite veko. Pred uzatvorením skontrolujte, či je správne vložené tesnenie a ľahko otočte protiblokovacím štítom (pozrite kapitolu „čistenie a údržba“), aby ste sa uistili, že je správne nasadený na oceľovom medzikružku. Veko zavrite pootočením proti smeru hodinových ručičiek, kým nezačujete „zacvaknutie“



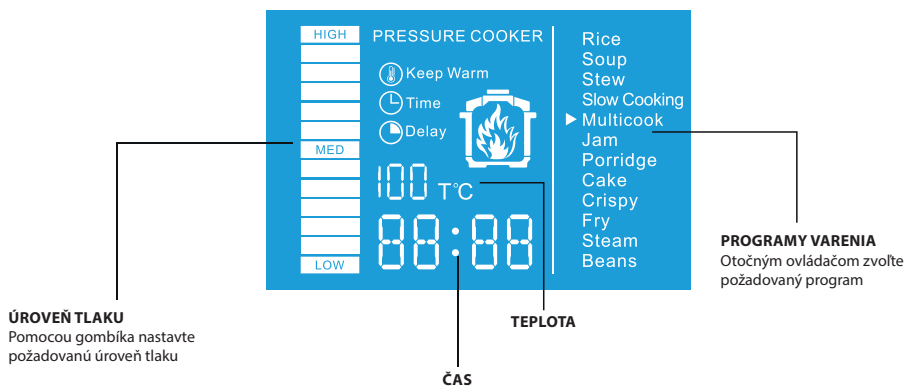
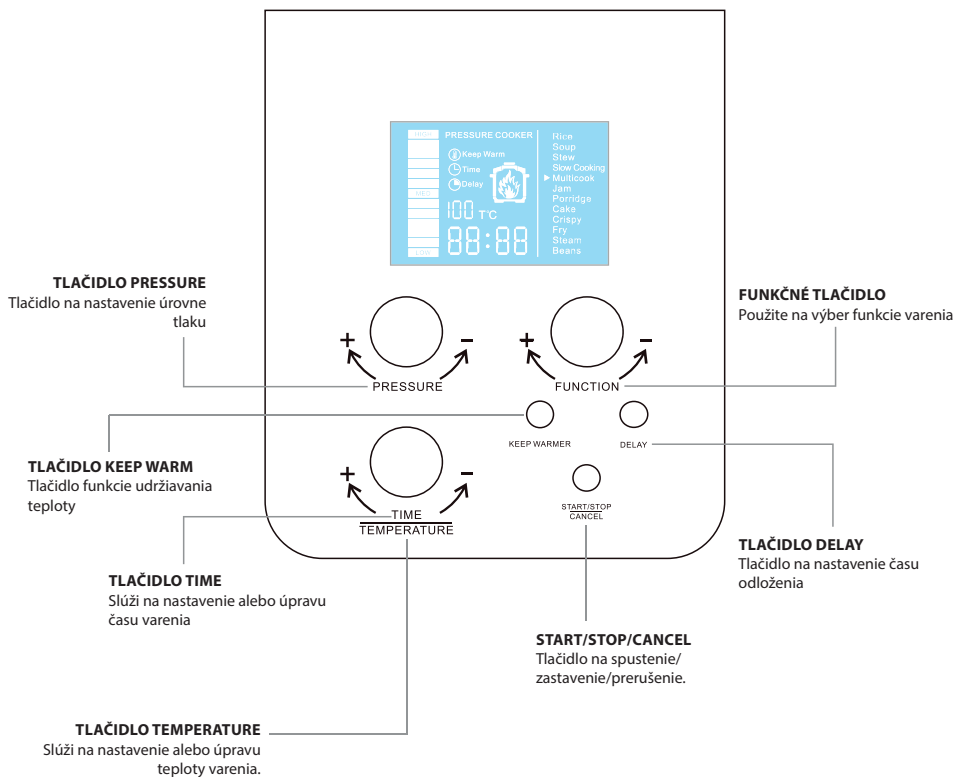
Pred varením musí byť veko celkom uzatvorené. Opatrne sklopte veko a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek, kým nezacvakne na miesto.








Uistite sa, že je tlakový ventil v uzatvorenej polohe (pri tlakovom varení), a skontrolujte, či je správne usadený. Ak chcete variť pod tlakom, MUSÍTE otočiť tlakový uvoľňovací ventil do uzatvorenej polohy, ako je uvedené na ventile.

Výber programu varenia

Vyberte program varenia, ktorý chcete použiť, pomocou ovládacieho panelu, ktorého opis nájdete v nasledujúcej kapitole.

Ovládací panel



-  **Keep Warm** Indikuje, že je spustená funkcia „keep warm“ .
-  **Time** Indikácia nastavovania času. V priebehu nastavovania indikátor bliká.
Režim odloženého štartu.
-  **Delay** Ak je aktivovaný odložený štart, na displeji beží odpočítavanie času.
Poznámka: Režim odloženého štartu je možné nastaviť iba pri niektorých programoch, pozrite „Tabuľka programov“.
-  **Poznámka:** Nastavenie teplôt je možné iba pri niektorých programoch, pozrite „Tabuľka programov“.
-  Indikátor nastavenia teploty. Indikátor bliká v priebehu nastavovania teploty.
Poznámka: Režim nastavenia teploty je možné nastaviť iba pri niektorých programoch, pozrite „Tabuľka programov“.
-  Zobrazenie informácie o čase. Zobrazuje prednastavený čas a odpočítavanie času v priebehu prípravy jedál alebo odloženého štartu, prípadne čas, keď sa pokrm udržiava teplý programom „**Keep warm**“.
-  Po spustení programu indikuje, že je hrniec v prevádzke

Nastavenie času varenia a teploty – ovládač TIME/TEMPERATURE

- Nastavenie času je v rozsahu 1 minúta až 2 hodiny (v minútových krokoch)
- Nastavenie teploty je v rozsahu 40 – 160 °C (krokované po 1 °C). Je možné nastaviť iba pri niektorých programoch, pozrite tabuľku nižšie.

Ak je nastavenie času k dispozícii, otáčaním otočného ovládača nastavte požadovaný čas varenia.

Otočný ovládač najprv stlačte a potom jeho otáčaním zvýšte/znížte počet minút. Ďalším stlačením toho istého ovládača preskočíte do nastavenia teploty (ak je k dispozícii). Otáčaním opäť zvýšte/znížte teplotu na požadovanú hodnotu.

Nastavenie odloženia varenia – tlačidlo DELAY + ovládač

- Rozsah 1 minúta až 24 hodín, krokovanie po minúte/hodine
- Ak chcete, aby varenie začalo neskôr počas dňa, stlačte tlačidlo **DELAY**.
Potom použite opäť otočný ovládač **Time/Temperature**. Jeho otáčaním zvýšte/znížte počet minút. Opätovným stlačením toho istého ovládača sa dostanete z nastavenia minút do nastavenia hodín.

Nastavenie intenzity tlaku – ovládač PRESSURE

Po stlačení tohto ovládača nastavte otáčaním požadovanú intenzitu tlaku, pozrite odporúčanie v tabuľke nižšie.

Pri varení pod tlakom nezabudnite nastaviť ventil do polohy „UZATVORENÉ“.

Spustenie programu varenia

Stlačením tlačidla **START** spustíte časovač odloženia alebo spustíte varenie. Teraz sa začnú pohybovať šípky na spodnej strane displeja, ktoré ukazujú, že tlakový hrniec pracuje. Po dokončení varenia prejde program automaticky do režimu **Keep Warm**, v ktorom zotrúva, kým program neperušíte tlačidlom **CANCEL**.

POZOR: Pri použití v režime tlakového hrnca vždy do vnútornej nádoby nalejte tekutinu. Tekutina by mala vždy dosiahnuť značku MIN.

Vložte vnútornú nádobu do tlakového hrnca. Pri vkladaní nádoby do tlakového hrnca dbajte na to, aby ste nerozliali žiadnu tekutinu. Vyliatu tekutinu zotrite navlhčenou utierkou.

Uvoľňovanie pary

Po dokončení varenia je potrebné otvoriť ventil na uvoľnenie pary. Skôr ako začnete, nasadte si ochranné rukavice na pečenie alebo podobné, prípadne použite kuchynské kliešte. Otočte ventil do niektorej z polôh na uvoľňovanie pary.

Po tom, čo para prestane vychádzať z ventilu na uvoľňovanie pary, pred otvorením veka tlakového hrnca skontrolujte, či plávajúci indikátor tlaku spadol.

Teraz môžete otvoriť veko tlakového hrnca otáčaním v smere hodinových ručičiek a zdvihnutím. Vnútornú nádobu vyberte pomocou teplotne odolnej handričky alebo rukavíc na pečenie. Po použití tlakového hrnca ho, prosím, vyčistite podľa inštrukcií v kapitole „Údržba tohto návodu“.

NIKDY SA NEDOTÝKAJTE PLÁVAJÚCEHO INDIKÁTORA TLAKU POČAS VARENIA ALEBO BEZPROSTREDNE PO VARENÍ.

POZOR: Bezprostredne po varení budú veko, vnútorná nádoba, hrniec ako taký a pripravený pokrm veľmi horúce a je potrebné s nimi zaobchádzať opatrne.

Použitie funkcie smaženia

DÔLEŽITÉ: Pri smažení nikdy nezakrývajte tlakový hrniec vekom. Ak je veko nasadené na hrnci, nie je možné funkciu FRY zvoliť.

- Otočte veko v smere hodinových ručičiek a odoberte ho.
- Zapojte tlakový hrniec do zásuvky a v prípade potreby zapnite napájanie vypínačom.
- Vložte malé množstvo oleja na dno vnútornej nádoby.
- Otočným ovládačom vyberte funkciu **FRY**.
- Teraz môžete nastaviť teplotu a čas varenia podľa ľubovôle otáčaním ovládacieho tlačidla v smere hodinových ručičiek na zvýšenie alebo proti smeru hodinových ručičiek na zníženie.
- Stlačením tlačidla **START** spustíte varenie. Ak chcete cyklus varenia ukončiť, stlačte tlačidlo **CANCEL**.
- Majte na pamäti, že keď je veko odstránené, môžu sa vybrať iba funkcie **FRY** a **Keep Warm**.

PROGRAMY VARENIA TLAKOVÉHO HRNCA

Funkcia	Výcho- diskový čas	Nastaviteľný čas	Výcho- disková teplota	Ovládanie teploty	Úroveň tlaku	Odlo- ženie varenia
RYŽA/RICE Príprava rizot a iných pokrmov z ryže	10	1 min – 2 hod.	145	40 – 160 °C	Vysoká	1 – 59 min, 1 – 24 hod.
POLIEVKA/SOUP Príprava polievok a vývarov	25	1 min – 2 hod.	140	Nie je možné	Vysoká/ stredná/ nízka	1 – 59 min, 1 – 24 hod.
DUSENIE/STEW Príprava dusenej zeleniny mäsa aj omáčok	25	1 min – 2 hod.	140	Nie je možné	Vysoká/ stredná/ nízka	1 – 59 min, 1 – 24 hod.
POMALÉ VARENIE/ SLOWCOOKING Príprava pokrmov tesne pod bodom varu bez využitia funkcie zvýšeného tlaku, vhodné na mnoho druhov rôznych pokrmov, sous vide	3 hodiny	3 – 12 hod.	90	65 – 95 °C	Nie je možné	1 – 59 min, 1 – 24 hod.

MULTICOOK Príprava pokrmov bez použitia tlaku s možnosťou nastavenia času, teploty aj odloženého štartu.	20	1 min – 8 hod.	140	40 – 180 °C	Nie je možné	1 – 59 min, 1 – 24 hod.
DŽEM/JAM Príprava marmelád, kečupov alebo čatní	45	1 min – 12 hod.	98	40 – 160 °C	Nízka	Nie je možné
KAŠA/PORRIGE Príprava ovsenej kaše, ryžovej kaše ap.	8	1 min – 2 hod.	90	90 – 140 °C	Nízka	1 – 59 min, 1 – 24 hod.
KOLÁČ/CAKE Pečenie liatych a trených koláčov.	40	1 min – 2 hod.	140	40 – 180 °C	Nie je možné	1 – 59 min, 1 – 24 hod.
ZAPEKANIE/CRISPY Na prípravu zapečených pokrmov, ako sú zapečené cestoviny, zemiaky s mäsom, zelenina so syrom, musaka atď.	45	1 min – 2 hod.	140	40 – 180 °C	Nie je možné	1 – 59 min, 1 – 24 hod.
SMAŽENIE/FRY Na prípravu smažených syrov, rezňov, húb, karbonátok, karfiolu a iných potravín alebo fritovanie hranolčekov, krokiet či amerických zemiakov.	30	1 min – 2 hod.	160	40 – 160 °C	Nie je možné	Nie je možné
VARENIE V PARE/STEAM Vhodné na prípravu zeleninových pokrmov alebo príprava knedlí. Pri tomto spôsobe prípravy jedla zostáva v potravinách podstatné množstvo chuťových zložiek a vo vode rozpustných vitamínov a stopových prvkov.	5	1 min – 2 hod.	140	Nie je možné	Vysoká	1 – 59 min, 1 – 24 hod.
STRUKOVINY/BEANS Vhodné na prípravu strukovín	25	1 min – 2 hod.	145	Nie je možné	Vysoká/ stredná/ nízka	1 – 59 min, 1 – 24 hod.
KEEP WARM Po ukončení programu udržiava pokrm teplý.	max. 12 hod.	Nie je možné	70	Nie je možné	Nie je možné	Nie je možné

Odporúčané teploty pre prípravu rôznych potravín

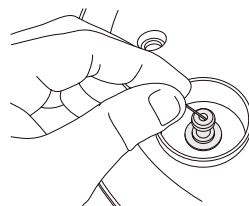
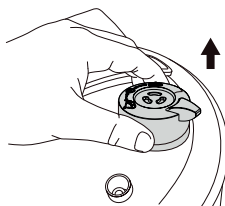
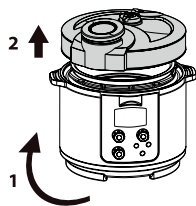
Teplota (°C)	Potravina/spôsob prípravy
40	Kysnutie cesta, príprava jogurtov
45 – 50	Fermentácia
55 – 60	Príprava zeleného čaju, ohrievanie jedla pre deti
65 – 70	Pomalá príprava mäsa vo vrecúšku (sous-vide), príprava punčů
75 – 80	Pasterizácia, príprava bieleho čaju, príprava vareného vína
85 – 90	Príprava červeného čaju, príprava jedál, ktoré vyžadujú dlhodobé varenie
95 – 100	Varenie kaše, príprava džemov
105 – 110	Sterilizácia, príprava aspikov a pokrmov so želatínou
115 – 120	Varenie „shank“, príprava sladených sirupov
125 – 130	Pečenie
135 – 140	Príprava predsmažených jedál
145 – 150	Príprava zeleniny a rýb, pečenie mäsa vo fólii
155	Smaženie zeleniny a rýb
160	Smaženie mäsa a hydiny

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Dôležité: Po každom použití tlakového hrnca musíte vyčistiť všetky zvyšky jedla alebo vlhkosti zo všetkých súčastí.

Demontáž veka

- Pred čistením tlakového hrnca je potrebné odstrániť veko.
- Otočte veko v smere hodinových ručičiek tak ďaleko, ako to pôjde (1).
- Zdvihnite veko (2).

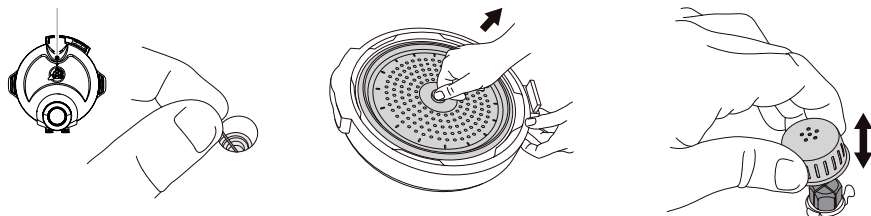


Demontáž tlakového ventilu

- Uchopte strany tlakového ventilu a ťahajte ho nahor, kým sa vám nepodarí ho vytiahnuť. Pomocou tenkého predmetu odstráňte prípadné nečistoty upchávajúce ventil.
- Pred demontážou sa vždy uistite, že v hrnci nie je žiadny tlak.
- Ventil nasadte zatlačením späť do priehlbiny.
- Pomocou tenkého predmetu odstráňte prípadné nečistoty okolo ventilu.
- Nasadte tlakový ventil zatlačením späť do priehlbiny.
- Zatlačte, kým nezapadne na miesto.

Čistenie plávajúceho indikátora tlaku

- Vyčistíte plávajúci indikátor tlaku pomocou tenkého predmetu, aby ste sa uistili, že v ňom alebo v jeho okolí nie sú žiadne nečistoty.
- Skontrolujte, či je ventil možné zdvihnúť a či spadne späť dole bez toho, aby sa zasekol.

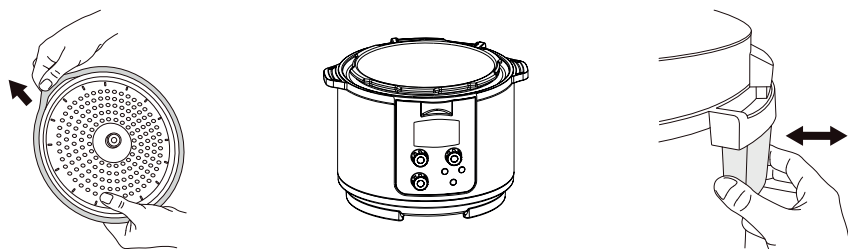


Demontáž vnútornej časti veka

- Uchopte gumový gombík v strede vnútornej časti veka a vytiahnite ho von.
- Vnútornú časť veka očistíte v teplej mydlovej vode.
- Očistite aj veko teplou mydlovou vodou. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky.

Demontáž tesnenia

- Vytiahnite gumové tesnenie zo strán vnútornej časti veka.
- Tesnenie umyte v teplej mydlovej vode.
- Nasadte tesnenie späť okolo okraja vnútorného veka.
- Gumový gombík zasuňte späť na svoje miesto z vnútornej strany veka.
- Vnútornú časť veka nasadte späť na kolík v strede veka.
- Čistenie tela tlakového hrnca: Nikdy neponárajte telo hrnca do vody ani iných kvapalín.
- Utrite vonkajší kryt vlhkou handričkou a dôkladne osušte mäkkou suchou handričkou. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky.



Kondenzačná nádoba

- Na zadnej strane tlakového hrnca sa nachádza kondenzačná nádoba.
- Vytiahnite kondenzačnú nádobu von z upevnenia pod závesom.
- Nádobu umyte teplou mydlovou vodou a potom osušte mäkkou handričkou.
- Zasuňte kondenzačnú nádobu späť na spodnú stranu závesu.

Ďalšie poznámky k čisteniu

- Uistite sa, že plávajúci indikátor tlaku na veku tlakového hrnca nie je upchatý a môže sa voľne pohybovať hore a dole, v prípade potreby utrite.
- Vnútornú nádobu a veko je možné počas čistenia plne ponoriť do vody. Vnútornú nádobu a veko opláchnite pod tečúcou horúcou vodou iba jemným čistiacim prostriedkom a mäkkou handričkou alebo hubou.
- Nepoužívajte práškové čističe, hydrogénuhličitán sodný alebo bielidlo. Nikdy nepoužívajte čistiace hubky.
- Telo spotrebiča utrite mäkkou navlhčenou handrou a uistite sa, že sú odstránené masťné zvyšky potravín.

- CHRÁŇTE TELO SPOTREBIČA PRED PRIAMYM KONTAKTOM S VODOU A INÝMI TEKUTINAMI.

RIEŠENIE ŤAŽKOSTÍ

Problém	Riešenie
Veko sa nezavrie správne.	Skontrolujte, či je správne nasadená vnútorná časť veka a tesnenie.
Veko sa ťažko odoberá.	Plávajúci indikátor tlaku nespadol. Uistite sa, že tlak klesol na normálnu úroveň. VEKO NIKDY NEOTVÁRAJTE NÁSILÍM.
Počas varenia sa pod vekom uvoľňuje para.	Uistite sa, že tesnenie je správne namontované a nie je opotrebované. Uistite sa, že z tesnenia boli odstránené všetky zvyšky potravín.
Plavákový ventil sa nezdvíha.	Vo vnútornej nádobe nie je dostatok surovín alebo tekutiny.
Na displeji je zobrazené E1, E2, E3 alebo E4.	Ide o systémovú chybu – tlakový hrniec odpojte a nechajte vychladnúť a zavrite veko. E1: Prerušenie obvodu senzora E2: Skrat senzora E3: Prehriatie E4: Zlyhanie signálneho spínača

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájací zdroj	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Výkon	1000 W
Maximálny celkový objem	5,7 l
Tlak	49 – 90 kPa
Prevádzkový tlak	50 kPa
Maximálny tlak PS	105 kPa

VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA ODPADU

Baliaci papier a vlnitá lepenka – odovzdajte do zberných surovín. Prebalová fólia, PE vrecúška, plastové diely – do zberných kontajnerov na plasty.

LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidácia použitých elektrických a elektronických zariadení (platí v členských krajinách EÚ a ďalších európskych krajinách so zavedeným systémom triedenia odpadu)

Vyobrazený symbol na produkte alebo na obale znamená, že s produktom by sa nemalo nakladať ako s domovým odpadom. Produkt odovzdajte na miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Správnou likvidáciou produktu zabránite negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Viac informácií o recyklácii tohto produktu vám poskytne obecný úrad, organizácia na spracovanie domového odpadu alebo predajné miesto, kde ste produkt kúpili.

Tento výrobok spĺňa požiadavky smerníc EÚ o elektromagnetickej kompatibilita a elektrickej bezpečnosti.

Návod na obsluhu je k dispozícii na webových stránkach www.ecg-electro.eu.
Zmena textu a technických parametrov vyhradená.



08/05



ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

**Διαβάστε προσεκτικά και φυλάξτε για μελλοντική χρήση!
ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.**

Προειδοποίηση: Οι προφυλάξεις ασφάλειας και οι οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο δεν καλύπτουν όλες τις δυνητικές συνθήκες και τις περιστάσεις που μπορεί να συμβούν. Ο χρήστης πρέπει να κατανοήσει ότι η κοινή λογική, η προσοχή και η φροντίδα είναι στοιχεία που δεν μπορούν να ενσωματωθούν σε κανένα προϊόν. Συνεπώς, αυτά τα στοιχεία πρέπει να διασφαλιστούν από τους χρήστες που λειτουργούν και χειρίζονται την εν λόγω συσκευή. Δεν φέρουμε ευθύνη για ενδεχόμενες ζημιές που προκλήθηκαν κατά τη μεταφορά, λόγω εσφαλμένης χρήσης ή λόγω τροποποίησης ή μετατροπής οποιουδήποτε μέρους της συσκευής.

Κατά τη χρήση του προϊόντος πρέπει να ακολουθούνται ορισμένες βασικές προφυλάξεις, όπως οι ακόλουθες:

1. Βεβαιωθείτε ότι η τάση της παροχής ρεύματος στον χώρο σας αντιστοιχεί στην τάση που αναφέρεται στην ετικέτα της συσκευής, καθώς και ότι η πρίζα είναι γειωμένη σωστά. Η παροχή ρεύματος πρέπει να είναι εγκατεστημένη σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και τα πρότυπα για ηλεκτρικές εγκαταστάσεις (EN).
2. Η συσκευή δεν πρέπει να συνδεθεί σε παροχή ρεύματος η οποία ελέγχεται μέσω χρονοδιακόπτη ή από απόσταση.
3. Μην βυθίζετε τη συσκευή και το καλώδιο ρεύματος σε υγρά, μην τα εκθέτετε σε βροχή ή υγρασία και να χρησιμοποιείτε νερό μόνο για μαγείρεμα σύμφωνα με το παρόν εγχειρίδιο χειρισμού.
4. Μην βυθίζετε τη βάση μέσα σε νερό και μην ρίχνετε νερό μέσα στο σώμα της συσκευής μαγειρέματος. Μόνο το σκεύος μαγειρέματος είναι σχεδιασμένο για υγρά.
5. Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται κοντά σε νερό, καθώς και σε μπάνια, ντους ή κοντά σε πισίνες, όπου ενδέχεται να πέσει μέσα σε νερό ή να βραχεί με νερό.
6. Μην καμπυλώνετε το καλώδιο ρεύματος πάνω από την ακμή ενός τραπεζιού ή άλλες οξείες ακμές, μην το συστρέφετε και μην το αφήνετε κοντά σε καυτές επιφάνειες.

7. Να ελέγχετε τακτικά το καλώδιο ρεύματος, το φις και ολόκληρη τη συσκευή για τυχόν βλάβες. Εάν διαπιστώσετε οποιαδήποτε βλάβη, σταματήστε αμέσως τη χρήση της συσκευής και επικοινωνήστε με το κέντρο επισκευών.
8. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν το καλώδιο ρεύματος ή το φις έχουν βλάβες, εάν η συσκευή έχει πέσει ή έχει οποιοσδήποτε φθορές, ή εάν δεν λειτουργεί σωστά. **Όλες οι επισκευές, συμπεριλαμβανομένων των αλλαγών καλωδίων, πρέπει να διεξάγονται σε επαγγελματικό κέντρο επισκευών! Μην αφαιρείτε τα προστατευτικά καλύμματα από τη συσκευή· υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**
9. Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι ή το σκεύος μαγειρέματος εάν έχουν ζημιές ή ρωγμές.
10. Μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε ή να τροποποιήσετε τη συσκευή ή να αλλάξετε εξαρτήματά της. Δεν υπάρχουν εξαρτήματα στο εσωτερικό που μπορούν να επισκευαστούν από τον χρήστη.
11. Η χρήση αξεσουάρ και προσαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή ενδέχεται να θέσει σε κίνδυνο ανθρώπους και εξοπλισμό.
12. Να χρησιμοποιείτε μόνο ανταλλακτικά από τον κατασκευαστή, κατάλληλα για το αντίστοιχο μοντέλο. Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σώμα και καπάκι από τον ίδιο κατασκευαστή, τα οποία επισημαίνονται ως συμβατά.
13. Μην επεμβαίνετε σε κανένα σύστημα ασφάλειας, πέραν των οδηγιών που καθορίζονται στο εγχειρίδιο.
14. Να χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή επάνω σε μια επίπεδη, σταθερή επιφάνεια για να αποφύγετε ανατροπή της και διαρροή καυτών υγρών. Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν μέσα σε νεροχύτες, θέσεις όπου στάζουν υγρά και άλλα σημεία με ανώμαλη επιφάνεια.
15. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε θέσεις όπου θα μπορούσε να εκτεθεί σε υψηλές θερμοκρασίες από κουζίνες, καλοριφέρ, συσκευές αερίου κ.λπ.

16. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω σε κουζίνες και φούρνους, είτε λειτουργούν με ρεύμα είτε με αέριο. Μην τοποθετείτε τη χύτρα ταχύτητας μέσα σε προθερμασμένο φούρνο.
17. Μην τοποθετείτε άλλα αντικείμενα επάνω στη συσκευή και μην την χρησιμοποιείτε κοντά σε τοίχους, κουρτίνες κ.λπ.
18. Δεν επιτρέπεται χρήση σε εξωτερικούς χώρους. Φυλάξτε τη συσκευή σε έναν ξηρό χώρο.
19. Η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακό περιβάλλον και παρόμοιες εγκαταστάσεις, όπως:
 - κουζίνες σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας,
 - συσκευές που χρησιμοποιούνται στον αγροτικό κλάδο,
 - συσκευές που χρησιμοποιούνται από φιλοξενούμενους σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβάλλοντα διαμονής,
 - συσκευές που χρησιμοποιούνται σε πανσιόν.
20. Η συσκευή θερμαίνεται κατά τη λειτουργία. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Ο χειρισμός μιας χύτρας ταχύτητας που βρίσκεται υπό πίεση πρέπει να γίνεται με τη μέγιστη προσοχή και μόνο όταν είναι απολύτως απαραίτητο. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε πάντα τις λαβές και τα κουμπιά. Χρησιμοποιήστε κατάλληλη προστασία, όπως γάντια κουζίνας.
21. Μην προσπαθήσετε να μεταφέρετε τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν είναι καυτή.
22. Προσέξτε, ο ατμός που διαφεύγει από τη συσκευή είναι καυτός! Εάν διαφεύγει ατμός από τη βαλβίδα, κρατήστε τη συσκευή σε ασφαλή απόσταση από εσάς για να μην καείτε. Μην καλύπτετε τα ανοίγματα.
23. Σηκώστε το καπάκι προσεκτικά και υπό γωνία ώστε ο ατμός να διαφεύγει μακριά από εσάς – διαφορετικά, ενδέχεται να πάθετε έγκαυμα. Φροντίστε ώστε το νερό από το καπάκι να στάζει μόνο μέσα στο δοχείο μαγειρέματος, όχι μέσα στο σώμα της συσκευής.
24. Εάν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, απενεργοποιήστε την και αποσυνδέστε την από το ρεύμα. Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος τραβώντας το φικς – μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο ρεύματος.

25. Πριν από τον καθαρισμό και την αποθήκευση, απενεργοποιήστε τη συσκευή μαγειρέματος, αποσυνδέστε την από το ρεύμα και αφήστε την να κρυώσει.
26. Η ECG δεν φέρει ευθύνη για ζημιές ή τραυματισμούς που προκλήθηκαν από αμέλεια ή ακατάλληλη χρήση. Πριν από τη χρήση, μην ξεχάσετε να διαβάσετε προσεκτικά όλες τις οδηγίες και τις πληροφορίες.
27. Εάν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία:
- Μην την αφήνετε χωρίς επίβλεψη.
 - Μην αφήνετε παιδιά χωρίς επίβλεψη κοντά στη χύτρα ταχύτητας.
28. Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάξτε τη συσκευή και την παροχή ρεύματος της συσκευής μακριά από μέρη που μπορούν να φτάσουν παιδιά. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εάν επιβλέπονται ή έχουν εκπαιδευτεί να χρησιμοποιούν τη συσκευή με ασφάλεια και κατανοούν τους δυνητικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
29. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς εκτός από αυτούς για τους οποίους είναι σχεδιασμένη.

Do not immerse in water! – Μην βυθίζετε σε νερό!

ΠΡΟΣΟΧΗ

Οι επιφάνειες με αυτήν τη σήμανση καίνε κατά τη χρήση.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά: Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με πλαστικές σακούλες. Κίνδυνος ασφυξίας.



ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε τες προσεκτικά και ακολουθήστε τες

1. Οι γραμμές ρύθμισης πίεσης που επιτρέπουν τη διαφυγή του ατμού πρέπει να ελέγχονται πριν από κάθε χρήση ώστε να εξασφαλιστεί ότι δεν είναι μπλοκαρισμένες· ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης και συντήρησης.
2. Απαγορεύεται η χρήση της χύτρας ταχύτητας με κλειστό καπάκι χωρίς στεγανωτικό.
3. Μην ασκείτε ποτέ δύναμη στη χύτρα ταχύτητας για να την ανοίξετε. Μην ανοίγετε τη χύτρα ταχύτητας χωρίς να βεβαιωθείτε ότι έχει μηδενιστεί η πίεση στο εσωτερικό της. Ανατρέξτε στις **Οδηγίες χειρισμού**.

Αυτή η συσκευή μαγειρεύει υπό πίεση.

4. Η λανθασμένη χρήση της χύτρας ταχύτητας ενδέχεται να προκαλέσει εγκαύματα. Πριν από κάθε χρήση, βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα πίεσης δεν είναι φραγμένη· ανατρέξτε στις «Οδηγίες χειρισμού».
5. Πριν από κάθε χρήση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή μαγειρέματος είναι σωστά κλεισμένη και ότι η βαλβίδα πίεσης είναι τοποθετημένη κατάλληλα· ανατρέξτε στις **Οδηγίες χειρισμού**.
6. Ποτέ να μην συνδέετε στο ρεύμα ή να ενεργοποιείτε τη συσκευή χωρίς να έχετε εισάγει σωστά το σκεύος μαγειρέματος σε αυτήν.
7. Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή με άδειο δοχείο (χωρίς νερό). Ενδέχεται να πάθει σοβαρή ζημιά.
8. **Το σοτάρισμα ή το τηγάνισμα υπό πίεση (ή με κλειστό το καπάκι) απαγορεύεται.**

9. Μην παραγεμίζετε το εσωτερικό δοχείο. Η συνολική ποσότητα φαγητού δεν πρέπει να υπερβαίνει τη γραμμή MAX (2/3 του όγκου) ή τη **μέγιστη επιτρεπόμενη ποσότητα λαδιού, που είναι 3 λίτρα**.
10. Η συνολική ποσότητα των φαγητών που αυξάνουν εύκολα τον όγκο τους (όπως όσπρια, ρύζι ή αφυδατωμένα λαχανικά) δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1/2 του όγκου του δοχείου.
11. ΠΡΕΠΕΙ να τρυπάτε τα τρόφιμα τα οποία έχουν ένα εξωτερικό στρώμα που ξεφλουδίζεται (π.χ. λουκάνικα, κοτόπουλο ή φρούτα) πριν το μαγείρεμα. Εάν δεν τρυπήσετε αυτό το στρώμα, μπορεί να προκληθεί σημαντική αύξηση του όγκου του φαγητού και πιτσίλισμα καυτού φαγητού αφού ανοίξετε το καπάκι. Ενδέχεται να πάθετε έγκαυμα. Ποτέ να μην τρυπάτε ή ξεφλουδίζετε φουσκωμένο δέρμα ή φλούδα – μπορεί να πάθετε έγκαυμα.
12. Όταν μαγειρεύετε ζυμαρικά, ανακινήστε μαλακά τη χύτρα ταχύτητας πριν ανοίξετε το καπάκι για να αποφύγετε την εκτίναξη του φαγητού.
13. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή κατά την παρασκευή συγκεκριμένων τύπων τροφίμων, όπως αρακάς, μήλα, μπέρι, πόριτζ, δημητριακά ή ζυμαρικά, τα οποία αφρίζουν κατά το μαγείρεμα. Ο αφρός ενδέχεται να φράξει τη βαλβίδα ασφαλείας.

Μέθοδοι ελευθέρωσης της πίεσης

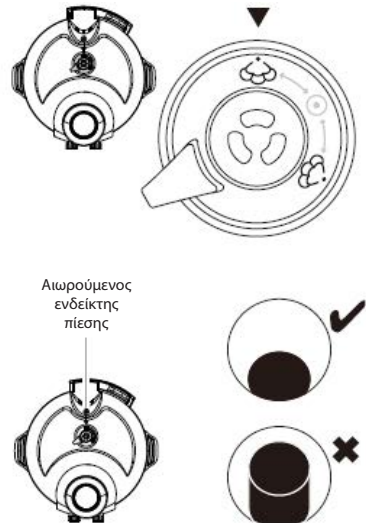
Όταν ολοκληρωθεί το πρόγραμμα μαγειρέματος και ξεκινήσει η ελευθέρωση της πίεσης, πατήστε το κουμπί **Cancel** (Άκυρο) για να ακυρώσετε τη λειτουργία Διατήρησης θερμότητας.

Να χρησιμοποιείτε πάντα λαβίδα κουζίνας όταν ελευθερώνετε τη βαλβίδα πίεσης, καθώς και προστατευτικά γάντια κουζίνας για να γυρίσετε τη βαλβίδα πίεσης στη θέση «OPEN» (Ανοικτή). Έτσι προστατεύεστε από τον καυτό ατμό. Η βαλβίδα ανυψώνεται ελαφρώς και ελευθερώνεται ο ατμός. Το καπάκι δεν ανοίγει μέχρι να ελευθερωθεί ο ατμός και να εκτονωθεί η πίεση.

Μόλις η πίεση στη συσκευή μαγειρέματος πέσει σε ασφαλές επίπεδο, η αιωρούμενη βαλβίδα επανέρχεται μέσα στο καπάκι και ο πείρος από την πίσω πλευρά του καπακιού πιέζεται έξω.

Μόλις σταματήσει να βγαίνει ατμός από την αιωρούμενη βαλβίδα, βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα έχει κατέβει πλήρως πριν ανοίξετε το καπάκι – δείτε την εικόνα στα δεξιά.

Όταν ανοίξετε το καπάκι, το φαγητό θα είναι καυτό. Να φοράτε πάντα γάντια και ποδιά για να προστατεύεστε από ενδεχόμενο πιτσίλισμα του καυτού φαγητού.



Γρήγορη ελευθέρωση

Συνιστάται για γρήγορο μαγείρεμα και άχνισμα, συμπεριλαμβανομένων λαχανικών και θαλασσινών. Αφού ακυρώσετε τη λειτουργία Διατήρησης Θερμότητας, μετακινήστε τη βαλβίδα πίεσης στην ανοικτή θέση και προσπαθήστε να ανοίξετε το καπάκι μόνο αφού ελευθερωθεί όλος ο ατμός και κατέβει ο αιωρούμενος δείκτης πίεσης. Αφήστε τη χύτρα ταχύτητας για 1-2 λεπτά. Τώρα μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι. Αν δεν ανοίγει το καπάκι, περιμένετε λίγα λεπτά ακόμη και προσπαθήστε ξανά. **Μην προσπαθήσετε ποτέ να ανοίξετε το καπάκι ασκώντας δύναμη, καθώς εάν είναι κλειδωμένο το καπάκι, αυτό σημαίνει ότι υπάρχει ακόμη υψηλή πίεση στο εσωτερικό της συσκευής μαγειρέματος.**

Αργή ελευθέρωση

Συνιστάται για τρόφιμα με στρώμα που ξεφλουδίζεται (π.χ. λουκάνικα, κοτόπουλο ή φρούτα) και τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα υγρών ή άμυλου (π.χ. βρόμη, σούπες, ζυμαρικά, ρύζι και φρούτα, καθώς και ευαίσθητα τρόφιμα, όπως κρέας και πατάτες).

Αυτά τα τρόφιμα μπορούν να αυξήσουν σημαντικά τον όγκο τους υπό πίεση, γεγονός το οποίο ενδέχεται να προκαλέσει πιπίλισμα καυτού υγρού ή φαγητού όταν ανοίξετε το καπάκι. Για να αποφύγετε το πιπίλισμα, αφήστε κλειστή τη βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης αφού ολοκληρωθεί η λειτουργία Διατήρησης Θερμότητας και αφήστε την πίεση να πέσει φυσιολογικά. Αυτή η διαδικασία μπορεί να απαιτήσει έως και 15 λεπτά. Εξαρτάται από το συγκεκριμένο τρόφιμο. Μόλις κατέβει ο αιωρούμενος δείκτης πίεσης, ανοίξτε τη βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης και βεβαιωθείτε ότι έχει εκτονωθεί όλη η πίεση. Τώρα μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι. Αν δεν ανοίγει το καπάκι, περιμένετε λίγα λεπτά ακόμη και προσπαθήστε ξανά. Μην προσπαθήσετε ποτέ να ανοίξετε το καπάκι ασκώντας δύναμη, καθώς εάν είναι κλειδωμένο το καπάκι, αυτό σημαίνει ότι υπάρχει ακόμη υψηλή πίεση στο εσωτερικό της συσκευής μαγειρέματος. Περιμένετε τουλάχιστον 15 λεπτά.

Και για τις δύο μεθόδους, ανακινήστε τη συσκευή μαγειρέματος και πιάστε τη λαβή της συσκευής μαγειρέματος για να ελευθερώσετε τον ατμό που απομένει πριν ανοίξετε το καπάκι. Να θυμάστε ότι μπορεί επίσης να έχει μείνει ατμός κάτω από το μαγειρεμένο φαγητό. Χωρίς ανακίνηση, αυτός ο ατμός θα μπορούσε να αναδυθεί ακόμη και μερικά δευτερόλεπτα αφού αφαιρέσετε το καπάκι.

ΜΗΝ ΑΝΟΙΓΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΑΣΚΩΝΤΑΣ ΔΥΝΑΜΗ!

Λειτουργίες ασφάλειας

Η βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης ανοίγει αυτόματα όταν η πίεση στο εσωτερικό της συσκευής μαγειρέματος ξεπεράσει ένα συγκεκριμένο επίπεδο.

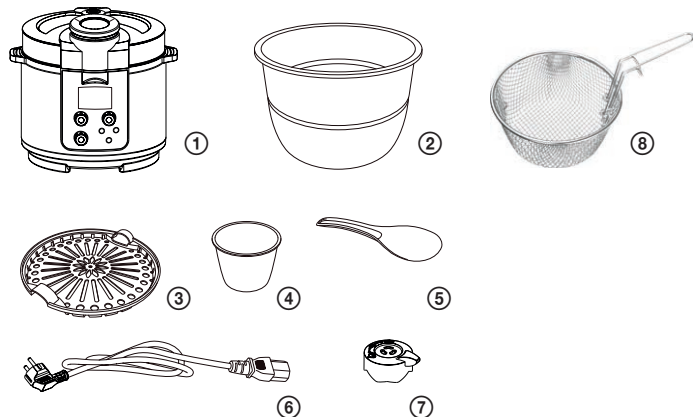
Εάν η βαλβίδα πίεσης πάθει βλάβη, ανοίγει το καπάκι για να εκτονωθεί η πίεση στο εσωτερικό της συσκευής μαγειρέματος. Σε αυτήν την περίπτωση, η βαλβίδα πίεσης είναι ελαττωματική και πρέπει να αντικατασταθεί.

Η συσκευή μαγειρέματος είναι εφοδιασμένη με έναν μηχανισμό ασφάλειας, ο οποίος διακόπτει τη λειτουργία της εάν η θερμοκρασία αυξηθεί υπερβολικά. Μετά, η θέρμανση δεν ξεκινάει ξανά μέχρι η θερμοκρασία να επιστρέψει σε κανονικό επίπεδο.

Εάν συμβεί αστοχία αυτής της λειτουργίας, η χύτρα ταχύτητας απενεργοποιείται, δεν επανεκκινεί και χρειάζεται αντικατάσταση.

Δεν μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι εάν η πίεση στο εσωτερικό είναι πολύ υψηλή.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ



1. Χύτρα ταχύτητας
2. Εσωτερικό δοχείο
3. Πλαστικό καλάθι για άχνισμα
4. Κούπα μέτρησης
5. Κουτάλι
6. Καλώδιο ρεύματος
7. Βαλβίδα πίεσης
8. Καλάθι για τηγάνισμα, με αφαιρούμενη λαβή

ΑΣ ΞΕΚΙΝΗΣΟΥΜΕ

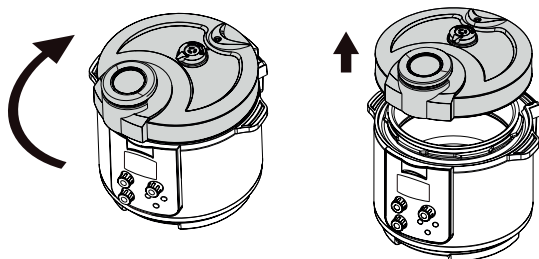
Διαβάστε όλες τις οδηγίες και τις σημαντικές πληροφορίες ασφάλειας.

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, συμπεριλαμβανομένων των ετικετών και των αυτοκόλλητων, και σκουπίστε την επιφάνεια με ένα υγρό πανί για τα πιάτα. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη παραδόθηκαν σε καλή κατάσταση.

Σημείωση: Όλα τα αξεσουάρ είναι τοποθετημένα στο εσωτερικό της συσκευής μαγειρέματος. Αφαιρέστε τα από το εσωτερικό δοχείο και πλύνετε τα σε ζεστό νερό με ένα σφουγγάρι. Ξεπλύνετε καλά το απορρυπαντικό και στεγνώστε επιμελώς τα πάντα. Μην χρησιμοποιήσετε αποξεστικά προϊόντα καθαρισμού ή αποξεστικά ή μεταλλικά εργαλεία – οι αντικολλητικές επιφάνειες μπορεί να πάθουν ζημιά. Μην χρησιμοποιείτε πλυντήριο πιάτων.

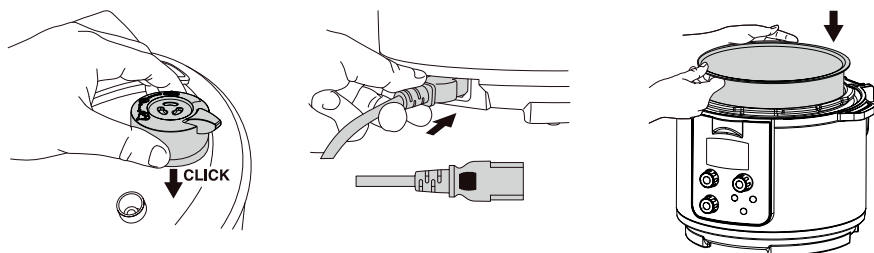
- **Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή, το καλώδιο ή το φις ρεύματος σε νερό.**
- Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας επάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια, ανθεκτική στη θερμότητα και μη εύφλεκτη.

Άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας

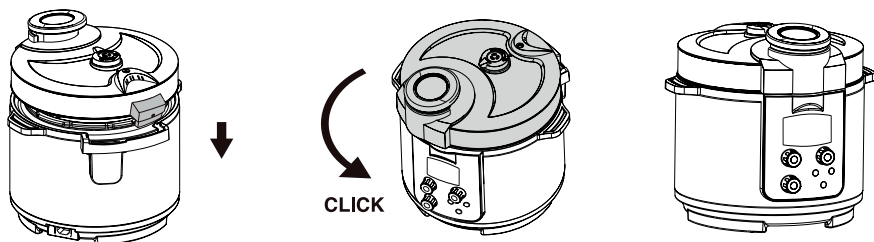


Για να ανοίξετε το καπάκι, γυρίστε δεξιόστροφα τη λαβή στο επάνω μέρος. Κατόπιν σηκώστε το καπάκι.

Συναρμολόγηση της χύτρας ταχύτητας



- Εισάγετε τη βαλβίδα πίεσης μέσα στη μεγάλη εσοχή στο επάνω μέρος του καπακιού της χύτρας ταχύτητας.
- Πιέστε κάτω τη βαλβίδα μέχρι να εφαρμόσει στη θέση της με έναν ήχο κλικ.
- Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος στην υποδοχή ρεύματος στο πίσω μέρος της χύτρας ταχύτητας, όπως βλέπετε στην εικόνα. Συνδέστε το άλλο άκρο του καλωδίου ρεύματος σε μια πρίζα παροχής ρεύματος.
- Εισάγετε το εσωτερικό δοχείο μέσα στη χύτρα ταχύτητας.
- **Να συνδέετε πάντα το καλώδιο πρώτα στη συσκευή μαγειρέματος και κατόπιν στην πρίζα.**



- Τοποθετήστε ξανά το καπάκι στη χύτρα ταχύτητας.
- Βεβαιωθείτε ότι το μάνταλο στο πίσω μέρος των οπών του καπακιού εισέρχεται μέσα στη ράγα στο πίσω μέρος της χύτρας ταχύτητας.
- Ελέγξτε ότι ο πείρος ασφαλείας, που βρίσκεται στο πίσω μέρος του καπακιού, είναι κλειδωμένος προς τα μέσα μετά το κλείσιμο.
- Γυρίστε το καπάκι αριστερόστροφα μέχρι να έρθει στη θέση του με ένα κλικ.
- Η χύτρα ταχύτητας είναι πλέον έτοιμη για χρήση.

Πριν από την πρώτη χρήση

- Αφαιρέστε το καπάκι και ρίξτε 2 λίτρα νερό μέσα στο εσωτερικό δοχείο της συσκευής μαγειρέματος.

- Ξαναβάλτε το καπάκι και ασφαλίστε το γυρίζοντάς το αριστερόστροφα.
- Αν χρειάζεται, ενεργοποιήστε την χύτρα ταχύτητας με τον διακόπτη στο πίσω μέρος, στη σύνδεση του καλωδίου ρεύματος.
- Τοποθετήστε τη βαλβίδα πίεσης στη θέση «CLOSED» (Κλειστή).
- Γυρίστε το κουμπί ελέγχου για να επιλέξετε το πρόγραμμα **STEW/SOUP** (Μαγειρευτό/Σούπα).
- Πατήστε το κουμπί **START** (Έναρξη) για να ξεκινήσετε το επιλεγμένο πρόγραμμα.
- Όταν ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, η χύτρα ταχύτητας θα παράγει ένα ηχητικό σήμα (μπιπ).
- Πατήστε το κουμπί **CANCEL** (Άκυρο) για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Διατήρησης Θερμότητας.

Ελευθέρωση ατμού

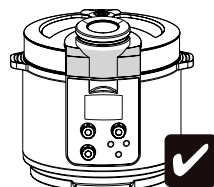
- Τώρα, πρέπει να ανοίξετε τη βαλβίδα ελευθέρωσης ατμού. Πριν ξεκινήσετε, φορέστε προστατευτικά γάντια ή κάτι παρόμοιο, ή χρησιμοποιήστε λαβίδα κουζίνας. Γυρίστε τη βαλβίδα στη θέση «OPEN» (Ανοικτή).
- Αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει για 15 λεπτά.
- Ανοίξτε το καπάκι γυρίζοντάς το δεξιόστροφα και κατόπιν αφαιρέστε το.
- Αφαιρέστε και αδειάστε το εσωτερικό δοχείο χρησιμοποιώντας γάντια ή ένα πανί ανθεκτικό στη θερμότητα.
- Οι εσωτερικές βαλβίδες και το καπάκι της χύτρας ταχύτητας είναι τώρα καλά καθαρισμένα.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

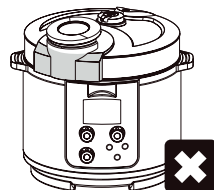
ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΚΟΛΟΥΘΟΥΝΤΑΙ:

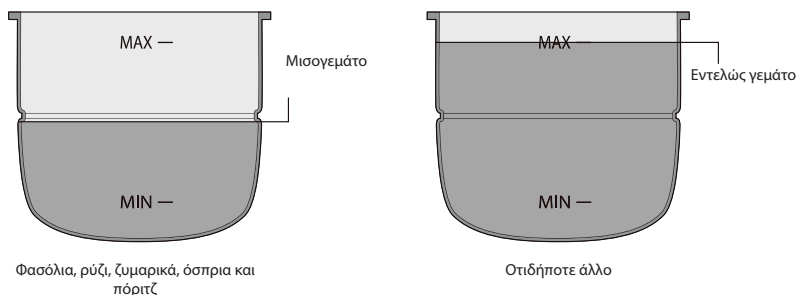
Πριν από το μαγείρεμα, να ελέγχετε **ΠΑΝΤΑ** εάν:

- το ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΔΟΧΕΙΟ έχει εφαρμόσει καλά στη θέση του.
- το καπάκι είναι κλεισμένο σωστά – δείτε την εικόνα και τις οδηγίες παρακάτω.
- η συνολική ποσότητα φαγητού:
 - δεν υπερβαίνει τη γραμμή μέγιστης στάθμης (2/3 του όγκου του δοχείου)
 - δεν υπερβαίνει το 1/2 του όγκου του δοχείου σε περίπτωση τροφίμων που αυξάνουν εύκολα τον όγκο τους (όσπρια, φρούτα...)
 - δεν υπερβαίνει τα 3 λίτρα ελαίου
 - το δοχείο είναι γεμάτο τουλάχιστον έως τη γραμμή MIN.
- Όλες οι διατάξεις ασφαλείας (βαλβίδα και ενδείκτης πίεσης) είναι ελεύθερες και καθαρές.



Αφαιρέστε το εσωτερικό σκεύος και τοποθετήστε τρόφιμα μέσα του. Μην χρησιμοποιείτε το εσωτερικό σκεύος για το πλύσιμο των τροφίμων. Πλύνετε τρόφιμα όπως το ρύζι ή τα όσπρια κάτω από τρεχούμενο νερό και μέσα σε σουρωτήρι.

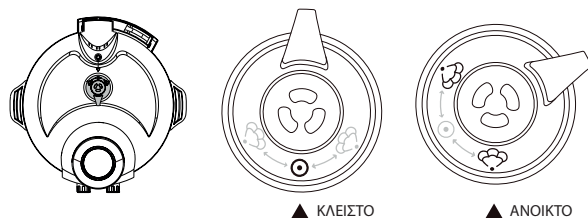




Για τα περισσότερα φαγητά, η ποσότητα νερού και ωμού τρόφιμου είναι 1: 1. Όταν παρασκευάζετε πόριτζ, η αναλογία νερού προς βρόμη είναι 8: 1. Φυσικά, η αναλογία μπορεί να διαφέρει ελαφρώς για διαφορετικά τρόφιμα και, με βάση την εμπειρία και τις προτιμήσεις σας, μπορείτε να προσαρμόσετε την αναλογία νερού και ωμού τρόφιμου.

Πριν τοποθετήσετε ξανά το εσωτερικό σκεύος μέσα στη χύτρα ταχύτητας, καθαρίστε την επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου, την εξωτερική επιφάνεια και το κάτω μέρος του σκεύους· βεβαιωθείτε επίσης ότι δεν έχει κολλήσει τίποτα στις επιφάνειες. Περιστρέψτε το εσωτερικό δοχείο αφού το τοποθετήσετε μέσα στη χύτρα ταχύτητας, για να βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό δοχείο έχει έρθει σε σωστή επαφή με την επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου.

Κλείστε το καπάκι. Πριν το κλείσετε, βεβαιωθείτε ότι το στεγανωτικό έχει εισαχθεί σωστά και γυρίστε ελαφρώς το προστατευτικό αντιμπλοκαρίσματος (ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και συντήρηση») για να βεβαιωθείτε ότι έχει εφαρμόσει σωστά στον ενδιάμεσο ασφάλιστρο. Κλείστε το καπάκι γυρίζοντάς το αριστερόστροφα μέχρι να ακούσετε ένα «κλικ»



Το καπάκι πρέπει να είναι εντελώς κλειστό πριν το μαγείρεμα. Κατεβάστε προσεκτικά το καπάκι και γυρίστε το αριστερόστροφα μέχρι να έρθει στη θέση του με ένα κλικ.

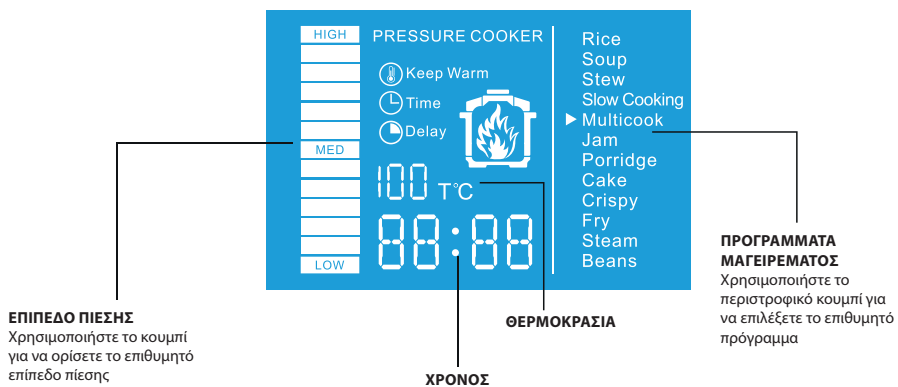
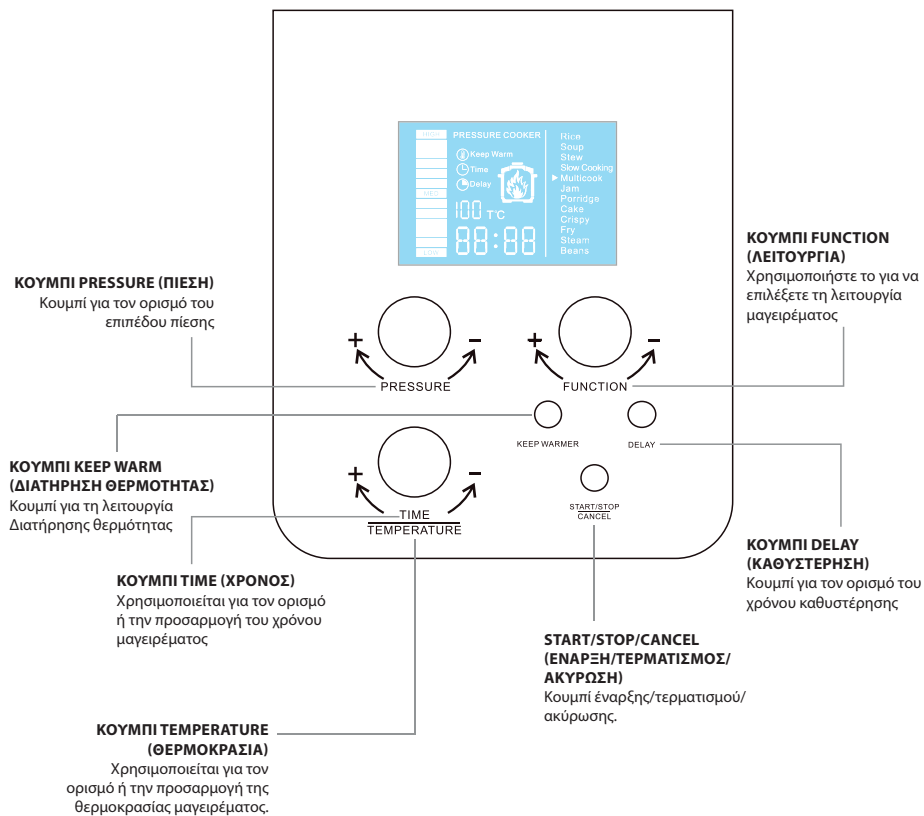
Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα πίεσης βρίσκεται στην κλειστή θέση (κατά το μαγείρεμα υπό πίεση) και ελέγξτε ότι έχει εφαρμόσει σωστά.

Για μαγείρεμα υπό πίεση, ΠΡΕΠΕΙ να γυρίσετε τη βαλβίδα ελευθέρωσης πίεσης στην κλειστή θέση, όπως υποδεικνύεται επάνω στη βαλβίδα.


Επιλογή προγράμματος μαγειρέματος

Επιλέξτε το πρόγραμμα μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε μέσω του πίνακα ελέγχου, που περιγράφεται στο επόμενο κεφάλαιο.

Πίνακας ελέγχου



 **Keep Warm** Υποδεικνύει ότι είναι ενεργή η λειτουργία «διατήρησης θερμότητας».

 **Time** Ένδειξη ρύθμισης ώρας. Η ένδειξη αναβοσβήνει κατά τη ρύθμιση.

Λειτουργία καθυστέρησης έναρξης.

Εάν ενεργοποιηθεί η καθυστέρηση έναρξης, στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση χρόνου.

 **Delay**

Σημείωση: Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για ορισμένα προγράμματα – δείτε τον πίνακα Προγραμμάτων.

Ένδειξη καθορισμένης θερμοκρασίας.

100

Σημείωση: Η ρύθμιση της θερμοκρασίας είναι εφικτή μόνο για ορισμένα προγράμματα – δείτε τον πίνακα Προγραμμάτων.

Ένδειξη ρύθμισης θερμοκρασίας. Η ένδειξη αναβοσβήνει κατά τη ρύθμιση της θερμοκρασίας.

T °C

Σημείωση: Η λειτουργία ρύθμισης θερμοκρασίας μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για ορισμένα προγράμματα – δείτε τον πίνακα Προγραμμάτων.

Ένδειξη πληροφοριών χρόνου. Εμφανίζει τον προκαθορισμένο χρόνο και την αντίστροφη μέτρηση χρόνου κατά την παρασκευή φαγητού ή την καθυστέρηση έναρξης, ή την ώρα για την οποία διατηρείται ζεστό το φαγητό από το πρόγραμμα «**Keep warm**» (Διατήρηση θερμότητας).

88:88



Μετά την εκκίνηση του προγράμματος, υποδεικνύει ότι η συσκευή μαγειρέματος είναι σε λειτουργία.

Ρύθμιση χρόνου και θερμοκρασίας μαγειρέματος – μηχανισμός TIME/TEMPERATURE

- Η ρύθμιση χρόνου γίνεται σε εύρος από 1 λεπτό έως 2 ώρες (σε βήματα ενός λεπτού)
- Η ρύθμιση θερμοκρασίας γίνεται σε εύρος 40–160 °C (σε βήματα 1 °C). Μπορεί να οριστεί μόνο για ορισμένα προγράμματα – δείτε τον παρακάτω πίνακα.

Εάν είναι διαθέσιμη η ρύθμιση χρόνου, γυρίστε τον περιστροφικό επιλογέα για να ορίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.

Πατήστε πρώτα τον περιστροφικό μηχανισμό και κατόπιν γυρίστε τον για να αυξήσετε/μειώσετε τον αριθμό των λεπτών. Πατήστε ξανά τον ίδιο μηχανισμό για να παραλείψετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας (εάν είναι διαθέσιμη). Γυρίστε ξανά για να αυξήσετε/μειώσετε τη θερμοκρασία στην επιθυμητή τιμή.

Ρύθμιση καθυστέρησης μαγειρέματος – κουμπί και μηχανισμός DELAY (Καθυστέρηση)

- Εύρος από 1 λεπτό έως 24 ώρες, βήμα ανά λεπτό/ώρα

Εάν θέλετε το μαγείρεμα να ξεκινήσει αργότερα μέσα στην ημέρα, πατήστε το κουμπί **DELAY** (Καθυστέρηση). Κατόπιν χρησιμοποιήστε ξανά τον περιστροφικό μηχανισμό **Time/Temperature** (Ωρα/Θερμοκρασία). Γυρίστε τον για να αυξήσετε/μειώσετε τον αριθμό των λεπτών. Εάν πατήσετε ξανά τον ίδιο μηχανισμό, θα μεταβείτε από τη ρύθμιση λεπτών στη ρύθμιση ωρών.

Ρύθμιση επιπέδου πίεσης – μηχανισμός PRESSURE (Πίεση)

Αφού πατήσετε αυτόν τον μηχανισμό, γυρίστε τον για να ορίσετε το επιθυμητό επίπεδο πίεσης – δείτε τις υποδείξεις στον παρακάτω πίνακα.

Κατά το μαγείρεμα υπό πίεση, μην ξεχάσετε να τοποθετήσετε τη βαλβίδα στη θέση «CLOSED» (Κλειστή).

Έναρξη του προγράμματος μαγειρέματος

Πατήστε **START** (Έναρξη) για να ξεκινήσετε το χρονόμετρο καθυστέρησης ή το μαγείρεμα. Τώρα τα βέλη στο κάτω μέρος της οθόνης θα αρχίσουν να δείχνουν ότι η χύτρα ταχύτητας λειτουργεί. Όταν ολοκληρωθεί το

μαγείρεμα, το πρόγραμμα θα αλλάξει αυτόματα στη λειτουργία **Keep Warm** (Διατήρηση θερμότητας), η οποία θα συνεχίσει μέχρι να σταματήσετε το πρόγραμμα πατώντας το κουμπί **CANCEL** (Άκυρο).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως χύτρα ταχύτητας, να βάζετε πάντα υγρό μέσα στο εσωτερικό δοχείο. Το υγρό πρέπει να φτάνει πάντα στην ένδειξη MIN.

Εισάγετε το εσωτερικό δοχείο μέσα στη χύτρα ταχύτητας. Καθώς εισάγετε το δοχείο μέσα στη χύτρα ταχύτητας, προσέξτε να μην χύσετε καθόλου υγρό. Σκουπίστε το χυμένο υγρό με ένα υγρό πανί.

Ελευθέρωση ατμού

Όταν ολοκληρώσετε το μαγείρεμα, χρειάζεται να ανοίξετε τη βαλβίδα ώστε να ελευθερώσετε τον ατμό. Πριν ξεκινήσετε, φορέστε προστατευτικά γάντια ή κάτι παρόμοιο, ή χρησιμοποιήστε λαβίδα κουζίνας. Γυρίστε τη βαλβίδα σε μία από τις θέσεις ελευθέρωσης ατμού.

Όταν σταματήσει να βγαίνει ατμός από τη βαλβίδα ελευθέρωσης ατμού, βεβαιωθείτε ότι ο αιωρούμενος δείκτης πίεσης έχει κατέβει πριν ανοίξετε το καπάκι της χύτρας ταχύτητας.

Μπορείτε τώρα να ανοίξετε το καπάκι της χύτρας ταχύτητας γυρίζοντάς το δεξιόστροφα και σηκώνοντάς το. Αφαιρέστε το εσωτερικό δοχείο χρησιμοποιώντας ένα ύφασμα ανθεκτικό στη θερμότητα ή γάντια κουζίνας. Αφού χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ταχύτητας, καθαρίστε την σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο Συντήρηση του εγχειριδίου.

ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟΝ ΑΙΩΡΟΥΜΕΝΟ ΔΕΙΚΤΗ ΠΙΕΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ Η ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αμέσως μετά το μαγείρεμα, το καπάκι, το εσωτερικό δοχείο, η ίδια η συσκευή μαγειρέματος και το μαγειρεμένο φαγητό θα είναι καυτά και πρέπει να τα χειρίζεστε με προσοχή.

Χρήση της λειτουργίας τηγανίσματος

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην καλύπτετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας με καπάκι κατά το τηγάνισμα. Εάν είναι τοποθετημένο το καπάκι στη χύτρα ταχύτητας, δεν μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία FRY (Τηγάνισμα).

- Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα και αφαιρέστε το.
- Συνδέστε τη χύτρα ταχύτητας στο ρεύμα και, αν χρειάζεται, ενεργοποιήστε τον διακόπτη λειτουργίας.
- Βάλτε μια μικρή ποσότητα λαδιού μέσα στο εσωτερικό δοχείο.
- Γυρίστε το κουμπί ελέγχου για να επιλέξετε το πρόγραμμα **FRY** (Τηγάνισμα).
- Μπορείτε τώρα να ορίσετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος όπως επιθυμείτε γυρίζοντας το κουμπί ελέγχου δεξιόστροφα για να αυξήσετε τις τιμές ή αριστερόστροφα για να τις μειώσετε.
- Πατήστε **START** (Εναρξη) για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Εάν θέλετε να τερματίσετε τον κύκλο μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί **CANCEL** (Άκυρο).
- Να έχετε υπόψη ότι όταν έχει αφαιρεθεί το καπάκι μπορείτε να επιλέξετε μόνο τις λειτουργίες **FRY** (Τηγάνισμα) και **Keep Warm** (Διατήρηση θερμότητας).

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

Λειτουργίες	Προεπιλεγμένος χρόνος	Ρυθμιζόμενος χρόνος	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Μηχανισμός ελέγχου θερμοκρασίας	Επίπεδο πίεσης	Καθυστέρηση μαγειρέματος
RICE Μαγείρεμα ριζότο και άλλων πιάτων με ρύζι	10	1 λεπτό - 2 ώρες	145	40 - 160 °C	Υψηλό	1-59 λεπτά, 1-24 ώρες
SOUP Μαγείρεμα σούπας και ζωμών	25	1 λεπτό - 2 ώρες	140	Αδύνατον	Υψηλό/ μεσαίο/ χαμηλό	1-59 λεπτά, 1-24 ώρες

SIMMER/STEW Μαγειρευτά λαχανικά, κρέατα και σάλτσες	25	1 λεπτό - 2 ώρες	140	Αδύνατον	Υψηλό/ μεσαίο/ χαμηλό	1-59 λεπτά, 1-24 ώρες
SLOWCOOKING Μαγείρεμα φαγητών ελάχιστα κάτω από το σημείο βρασμού χωρίς χρήση της λειτουργίας αυξημένης πίεσης, κατάλληλο για πολλά διαφορετικά πιάτα, δείτε παρακάτω	3 ώρες	3-12 ώρες	90	65 - 95 °C	Αδύνατον	1-59 λεπτά, 1-24 ώρες
MULTICOOK Μαγείρεμα γευμάτων χωρίς χρήση πίεσης, με δυνατότητα ρύθμισης ώρας, θερμοκρασίας και καθυστέρησης έναρξης.	20	1 λεπτό - 8 ώρες	140	40 - 180 °C	Αδύνατον	1-59 λεπτά, 1-24 ώρες
JAM Παρασκευή μαρμελάδας, κέτσαπ ή τσάντνι	45	1 λεπτό - 12 ώρες	98	40 - 160 °C	Χαμηλό	Αδύνατον
PORRIDGE Μαγείρεμα πόριτζ, πάστας ρυζιού κ.λπ.	8	1 λεπτό - 2 ώρες	90	90 - 140 °C	Χαμηλό	1-59 λεπτά, 1-24 ώρες
CAKE Ψήσιμο υγρών κέικ.	40	1 λεπτό - 2 ώρες	140	40 - 180 °C	Αδύνατον	1-59 λεπτά, 1-24 ώρες
CRISPING Για παρασκευή ψητών πιάτων, όπως ψητά ζυμαρικά, πατάτες με κρέας, Λαχανικά με τυρί, μουσακάς κ.λπ.	45	1 λεπτό - 2 ώρες	140	40 - 180 °C	Αδύνατον	1-59 λεπτά, 1-24 ώρες
FRY Για παρασκευή τηγανητών τυριών, σνίτσελ, μανιταριών, μπιφτεκιών, κουνουπιδιού και άλλων τροφίμων ή για τηγάνισμα πατατών, κροκετών ή πατατών αμερικανικού τύπου.	30	1 λεπτό - 2 ώρες	160	40 - 160 °C	Αδύνατον	Αδύνατον

STEAM Κατάλληλο για παρασκευή πιάτων με λαχανικά ή ντάμπλινγκ/νιόκι. Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη μέθοδο μαγειρέματος, μεγάλο μέρος των συστατικών που δίνουν γεύση και των υδατοδιαλυτών βιταμινών και ιχνοστοιχείων παραμένουν στο μαγειρεμένο φαγητό	5	1 λεπτό - 2 ώρες	140	Αδύνατον	Υψηλό	1-59 λεπτά, 1-24 ώρες
LEGUMES Κατάλληλο για το μαγείρεμα οσπρίων	25	1 λεπτό - 2 ώρες	145	Αδύνατον	Υψηλό/μεσαίο/χαμηλό	1-59 λεπτά, 1-24 ώρες
KEEP WARM Διατηρεί το φαγητό ζεστό μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος.	μέγ. 12 ώρες	Αδύνατον	70	Αδύνατον	Αδύνατον	Αδύνατον

Συνιστώμενες θερμοκρασίες για το μαγείρεμα διάφορων τροφίμων

Θερμοκρασία (°C)	Τρόφιμο/μέθοδος μαγειρέματος
40	Φούσκωμα ζύμης, παρασκευή γιαουρτιού
45 - 50	Ζύμωση
55 - 60	Παρασκευή πράσινου τσαγιού, ζέσταμα φαγητού για παιδιά
65 - 70	Αργό μαγείρεμα κρέατος μέσα σε σακούλα (sous-vide), παρασκευή ποντζ
75 - 80	Παστερίωση, παρασκευή λευκού τσαγιού, παρασκευή ζεστού κρασιού
85 - 90	Παρασκευή κόκκινου τσαγιού, παρασκευή φαγητών που απαιτούν μεγάλο χρόνο μαγειρέματος
95 - 100	Παρασκευή πόριτζ, μαρμελάδων
105 - 110	Αποστείρωση, παρασκευή πηκτής και πιάτων με ζελατίνη
115 - 120	Μαγείρεμα «κοτσιού», παρασκευή γλυκών σιροπιών
125 - 130	Μαγείρεμα φούρνου
135 - 140	Παρασκευή προτηγανισμένων τροφίμων
145 - 150	Μαγείρεμα λαχανικών και ψαριών, ψήσιμο κρέατος σε αλουμινόχαρτο

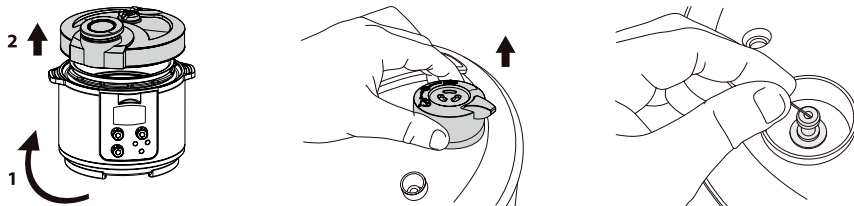
155	Τηγάνισμα λαχανικών και ψαριών
160	Τηγάνισμα κρεάτων και πουλερικών

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Σημαντικό: Μετά από κάθε χρήση της χύτρας ταχύτητας, πρέπει να καθαρίζετε όλα τα υπολείμματα τροφών και υγρασίας από όλα τα μέρη.

Αφαίρεση του καπακιού

- Πρέπει να αφαιρέσετε το καπάκι πριν καθαρίσετε τη χύτρα ταχύτητας.
- Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα μέχρι το τέλος της διαδρομής του (1).
- Σηκώστε το καπάκι (2).

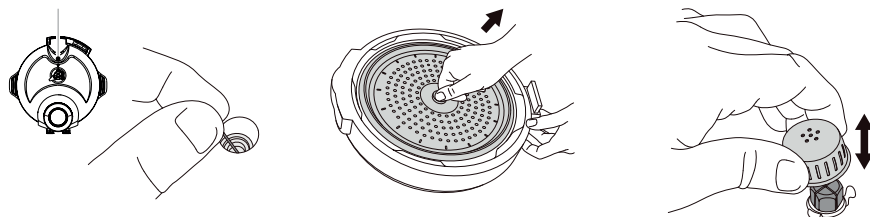


Αφαίρεση της βαλβίδας πίεσης

- Πιάστε τα πλάγια της βαλβίδας πίεσης και τραβήξτε την προς τα επάνω μέχρι να καταφέρετε να την βγάλετε έξω. Χρησιμοποιήστε ένα λεπτό αντικείμενο για να απομακρύνετε τους ρύπους που φράζουν τη βαλβίδα, αν υπάρχουν.
- Πριν από την αποσυρμόλωση, να βεβαιώνετε πάντα ότι δεν υπάρχει πίεση στο εσωτερικό της συσκευής μαγειρέματος.
- Εισάγετε τη βαλβίδα πιέζοντάς την ξανά μέσα στην εσοχή.
- Χρησιμοποιήστε ένα λεπτό αντικείμενο για να απομακρύνετε τους ρύπους γύρω από τη βαλβίδα, αν υπάρχουν.
- Εισάγετε τη βαλβίδα πίεσης πιέζοντάς την ξανά μέσα στην εσοχή.
- Πιέστε την μέχρι να έρθει στη θέση της με ένα κλικ.

Καθαρισμός του αιωρούμενου δείκτη πίεσης

- Καθαρίστε τον αιωρούμενο δείκτη πίεσης με ένα λεπτό αντικείμενο και βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ρύποι μέσα ή γύρω του.
- Ελέγξτε ότι η βαλβίδα μπορεί να ανυψωθεί και ότι πέφτει πάλι πίσω χωρίς να κολλάει.

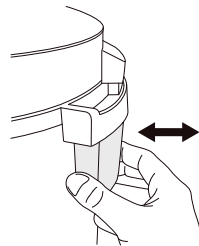
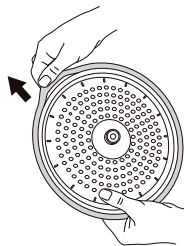


Αφαίρεση του εσωτερικού του καπακιού

- Πιάστε το ελαστικό κουμπί στο κέντρο του εσωτερικού του καπακιού και τραβήξτε το έξω.
- Καθαρίστε το εσωτερικό του καπακιού σε ζεστό νερό με σαπούνι.
- Καθαρίστε επίσης το καπάκι με ζεστό νερό και σαπούνι. Μην χρησιμοποιείτε «σκληρά» καθαριστικά.

Αφαίρεση του στεγανωτικού

- Τραβήξτε το ελαστικό στεγανωτικό, από τα πλάγια του εσωτερικού του καπακιού.
- Πλύνετε το στεγανωτικό με ζεστό νερό και σαπούνι.
- Επανατοποθετήστε το στεγανωτικό γύρω από τα χείλη του εσωτερικού του καπακιού.
- Σύρετε το ελαστικό στεγανωτικό ξανά στη θέση του στο εσωτερικό του καπακιού.
- Τοποθετήστε το εσωτερικό του καπακιού ξανά επάνω στον πείρο στο μέσον του καπακιού.
- Καθαρισμός του σώματος της χύτρας ταχύτητας: Μην βυθίζετε ποτέ το σώμα του δοχείου σε νερό ή άλλα υγρά.
- Σκουπίστε την εξωτερική επιφάνεια με ένα νωπό πανί και στεγνώστε την επιμελώς με ένα μαλακό, στεγνό πανί. Μην χρησιμοποιείτε «σκληρά» καθαριστικά.



Δοχείο συμπύκνωσης

- Στην πίσω πλευρά της χύτρας ταχύτητας υπάρχει ένα δοχείο συμπύκνωσης.
- Τραβήξτε το δοχείο συμπύκνωσης έξω από τη διάταξη στερέωσης, κάτω από την άρθρωση.
- Πλύνετε το δοχείο με ζεστό νερό και σαπούνι και κατόπιν στεγνώστε το με ένα μαλακό πανί.
- Σύρετε το δοχείο συμπύκνωσης πίσω στη θέση του, κάτω από την άρθρωση.

Πρόσθετες σημειώσεις σχετικά με τον καθαρισμό

- Βεβαιωθείτε ότι ο αιωρούμενος δείκτης πίεσης δεν είναι μπλοκαρισμένος και ότι μπορεί να κινείται ελεύθερα επάνω και κάτω· σκουπίστε τον, αν χρειάζεται.
- Μπορείτε να βυθίσετε το εσωτερικό δοχείο και το καπάκι πλήρως μέσα σε νερό κατά τον καθαρισμό. Πλύνετε το εσωτερικό δοχείο και το καπάκι με τρεχούμενο ζεστό νερό, χρησιμοποιώντας μόνο ένα ήπιο καθαριστικό και ένα μαλακό ύφασμα ή σφουγγάρι.
- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά σε σκόνη, μαγειρική σόδα ή λευκαντικά. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συρμάτινα σφουγγαράκια.
- Σκουπίστε το σώμα της συσκευής με ένα μαλακό, υγρό πανί και βεβαιωθείτε ότι αφαιρείτε όλα τα λιπαρά υπολείμματα φαγητού.
- ΠΡΟΦΥΛΑΞΤΕ ΤΟ ΣΩΜΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΑΠΟ ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΝΕΡΟ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Λύση
Το καπάκι δεν κλείνει σωστά.	Ελέγξτε εάν το εσωτερικό μέρος του καπακιού και το στεγανωτικό είναι τοποθετημένα σωστά στη θέση τους.
Είναι δύσκολη η αφαίρεση του καπακιού	Δεν έχει κατέβει ο αιωρούμενος ενδείκτης πίεσης. Βεβαιωθείτε ότι η πίεση έχει πέσει σε κανονικό επίπεδο. ΜΗΝ ΑΝΟΙΓΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΑΣΚΩΝΤΑΣ ΔΥΝΑΜΗ
Διαφεύγει ατμός κάτω από το καπάκι κατά το μαγείρεμα.	Βεβαιωθείτε ότι το στεγανωτικό έχει εγκατασταθεί σωστά και ότι δεν είναι φθαρμένο. Βεβαιωθείτε ότι έχουν αφαιρεθεί όλα τα υπολείμματα φαγητού από το στεγανωτικό.

Η αιωρούμενη βαλβίδα δεν ανυψώνεται.	Δεν υπάρχει αρκετό φαγητό ή υγρό μέσα στο εσωτερικό δοχείο.
Η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη E1, E2, E3 ή E4.	Συνέβη κάποιο σφάλμα συστήματος – αποσυνδέστε τη χύτρα ταχύτητας, αφήστε την να κρυώσει και κλείστε το καπάκι. E1: Είναι ανοικτό το κύκλωμα του αισθητήρα E2: Βραχυκύκλωμα αισθητήρα E3: Υπερθέρμανση E4: Δυσλειτουργία διακόπτη σήματος

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Τροφοδοσία ρεύματος	220–240 V ~ 50/60 Hz
Έξοδος	1000 W
Μέγιστος συνολικός όγκος	5,7 λίτρα
Πίεση	49–90 kPa
Πίεση λειτουργίας	50 kPa
Μέγιστη πίεση PS	105 kPa

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Χαρτί περτυλιγματος και αυλακωτό χαρτόνι – παραδώστε σε σημείο ανακύκλωσης. Μεμβράνη συσκευασίας, σακούλες PE, πλαστικά στοιχεία – πετάξτε σε κάδους ανακύκλωσης πλαστικών.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥΣ

Απόρριψη ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ισχύει σε χώρες μέλη της ΕΕ και άλλες ευρωπαϊκές χώρες που εφαρμόζουν σύστημα ανακύκλωσης)

Το απεικονιζόμενο σύμβολο στο προϊόν ή στη συσκευασία σημαίνει ότι το προϊόν δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως σύνθετος οικιακό απόβλητο. Παραδώστε το προϊόν στο προβλεπόμενο σημείο για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Αποτρέψτε τις αρνητικές επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία και στο περιβάλλον ανακυκλώνοντας σωστά το προϊόν σας. Η ανακύκλωση συμβάλλει στη διατήρηση των φυσικών πόρων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές, τον τοπικό οργανισμό επεξεργασίας απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.



08/05

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της ΕΕ σχετικά με την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και την ηλεκτρική ασφάλεια.



Το εγχειρίδιο χειρισμού είναι διαθέσιμο στη διεύθυνση www.ecg-electro.eu.
Με την επιφύλαξη αλλαγών στο κείμενο και στις τεχνικές παραμέτρους.

www.ecg-electro.eu

Deutsch

K+B Progres, a.s./AG.
Barbaraweg 2, DE-93413 Cham
Bei Beschwerden rufen Sie die Telefonnummer
09971/4000-6080 an. (Mo – Fr 9:00 – 16:00)

Čeština

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany e-mail: ECG@kbexpert.cz

Slovenčina

Distribútor pre SR: K+B Progres, a. s., organizačná zložka
Mlynské Nivy 71
821 05 Bratislava e-mail: ECG@kbexpert.cz

Ελληνικά

K+B Progres, a.s. τηλ.: +420 272 122 111
U Expertu 91 e-mail: ECG@kbexpert.cz
250 69 Klíčany, Δημοκρατία της Τσεχίας

■ The manufacturer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual. ■ Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts. ■ Výrobce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Dovozca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku.