

the Fast Slow GO™

BPR680/SPR680



- CZ** RYCHLÝ PRŮVODCE
- SK** RÝCHLY SPRIEVODCA
- HU** GYORS ÚTMUTATÓ
- PL** SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

Sage®



Obsah

- 3 Důležitá bezpečnostní opatření
- 10 Popis vašeho nového spotřebiče
- 11 Ovládací panel
- 12 Přehled programů pro přípravu potravin
- 13 Přehled způsobů přípravy potravin
- 14 Ovládání vašeho nového spotřebiče
- 26 Péče a čištění
- 28 Řešení potíží

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

My v Sage® si uvědomujeme důležitost bezpečnosti. Navrhujeme a vyrábíme spotřebiče především s velkým důrazem na vaši bezpečnost. Nicméně vás prosíme, abyste při používání elektrického spotřebiče byli opatrní a dodržovali následující bezpečnostní opatření.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

PŘEČTĚTE SI VŠECHNY POKYNY PŘED POUŽITÍM A ULOŽTE PRO POUŽITÍ V BUDOUCNU.

- Verze ke stažení tohoto návodu je také dostupná na stránkách sageappliances.com.
- Nepouštějte děti do blízkosti spotřebiče, pokud je v provozu.
- Nevkládejte tlakový hrnec do zapnuté trouby.
- Přesunujte tlakový hrnec velmi opatrně. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeti a madla. Pokud je to nutné, použijte ochranné kuchyňské rukavice.

VAROVÁNÍ

Nepoužívejte tlakový hrnec k jiným účelům, než ke kterým je určen. Tento spotřebič připravuje potraviny pod tlakem. Hrozí riziko vzniku popálenin, pokud nebudete tlakový₃

hrnec používat správně. Ujistěte se, že je tlakový hrnec správně uzavřený před jeho zapnutím. Řiďte se instrukcemi uvedenými o použití tlakového hrnce v tomto návodu.

- Nikdy k otevření tlakového hrnce nepoužívejte sílu. Před otevřením víka hrnce se ujistěte, že tlak uvnitř hrnce byl zcela odčerpán. Řiďte se instrukcemi k uvolnění páry uvedenými v tomto návodu.

- Neodstraňujte víko, dokud tlak uvnitř hrnce dostatečně neklesl.

- Nikdy nespouštějte tlakový hrnec bez vody. Hrozí vážné poškození spotřebiče.

- Neplňte hrnec nad 2/3 jeho celkové kapacity. Při přípravě potravin, které během vaření mohou nabobtnat, jako je např. rýže, sušená zelenina apod., neplňte hrnec více než do poloviny jeho kapacity.

- Tepelné těleso je umístěno uvnitř spotřebiče.

- Po přípravě masa s kůží (např. volská oháňka), které se může pod vlivem tlaku nafouknout, nepropichujte maso, zatímco je kůže nafouklá; hrozí, že nahromaděná šáva vystříkne, a může tak způsobit popáleniny.
- Během provozu se povrch tepelného tělesa zahřívá a může zůstat horký i po ukončení použití.
- Při přípravě potravin s tuhou nebo těstovitou strukturou opatrně hrncem zatřeste po uvolnění tlaku. Podle potřeby nechte páru znovu uvolnit před samotným otevřením víka, abyste se vyvarovali vystříknutí jídla.
- Před každým použitím zkontrolujte, že nejsou ventily ucpané. Řiďte se instrukcemi k použití.
- Nikdy nepoužívejte hrnec v režimu tlakového hrnce pro smažení potravin, ať už s velkým

nebo malým množstvím oleje.

- Nemanipulujte s žádnými bezpečnostními systémy kromě instrukcí o údržbě uvedených v tomto návodu.
- Používejte pouze náhradní díly značky Sage® v souladu s relevantním modelem. Zvláště používejte tělo a víko od značky Sage®, které jsou označeny jako kompatibilní.
- Před prvním použitím se prosím ujistěte, že napětí ve vaší síťové zásuvce odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku ve spodní části přístroje. Pokud máte jakékoliv pochybnosti, obraťte se prosím na kvalifikovaného elektrikáře.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče veškerý obalový materiál a reklamní štítky a tyto řádně zlikvidujte.
- Z důvodů vyloučení rizika zadušení malých

děti odstraňte ochranný obal zástrčky síťového kabelu tohoto spotřebiče a bezpečně jej zlikvidujte.

- Před zapnutím spotřebiče se ujistěte, že je úplně a správně sestaven. Dodržujte instrukce v tomto návodu k obsluze.
- Při zapojení vždy nejprve vložte koncovku přívodního kabelu do spotřebiče a poté zapojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky. Ujistěte se, že vstupní zásuvka ve spotřebiči je zcela suchá před připojením koncovky přívodního kabelu.
- Vyvarujte se polítky koncovky přívodního kabelu.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Během a po ukončení jsou povrchy spotřebiče horké. Abyste zabránili vzniku popálenin nebo zranění osob, vždy používejte kuchyňské chňapky,

kuchyňské rukavice, rukojeti nebo jiné dostupné prvky.

- Nepokládejte spotřebič na hranu pracovní desky nebo stolu. Ujistěte se, že je povrch suchý, rovný, čistý a bez tekutiny nebo jiné látky.
- Spotřebiče určené k přípravě potravin musí být umístěny na stabilním povrchu s rukojetěmi (pokud jsou) umístěnými tak, aby nebylo možné o ně zavadit a převrhnout spotřebič.
- Vždy provozujte spotřebič na stabilním a teplovzdorném povrchu. Nepoužívejte spotřebič na povrchu opatřeného látkou. Umístěte spotřebič minimálně 20 cm od stěn, závěsů nebo jiných látek citlivých na teplo nebo páru.
- Nestavte spotřebič na plynový nebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti nebo do míst, kde by se mohl dotýkat horké trouby.
- Nepoužívejte spotřebič na kovové podložce, jako je např. odkapávací dřež.
- Nestavte spotřebič na kamennou desku, když je v provozu. Povrch desky je citlivější na nerovnoměrnou teplotu a může prasknout, pokud se v jednom místě ohřeje. Pokud potřebujete hrnec položit na takový povrch, nejprve na něj položte silné dřevěné prkénko nebo teplovzdornou podložku.
- Na hrnec nepokládejte nic než víko, když je složen, když je v provozu a když je uložen.
- Nepoužívejte madlo víka k přenášení celého hrnce.
- Před vložením vyjímatelné misky na přípravu potravin do vnitřního nerezového prostoru se ujistěte, že jsou miska i prostor spotřebiče zcela čisté. Otřete je suchou, měkkou utěrkou.

- Nepoužívejte spotřebič s poškozenou vyjímatelnou miskou na přípravu potravin. Je třeba ji vyměnit před dalším použitím.
- Nevkládejte potraviny ani tekutiny přímo do vnitřního nerezového prostoru hrnce. Pouze vyjímatelná miska je určena k přípravě potravin a tekutin.
- Před použitím vždy zkontrolujte tlakový odvzdušňovací ventil a bezpečnostní pojistku a vyčistěte je podle potřeby. Kontrolou se ujistěte, že se bezpečnostní pojistka volně pohybuje, když na ni mírně zatlačíte ze spodní části víka.
- Nedotýkejte se tlakového odvzdušňovacího ventilu, pokud je spotřebič v provozu.
- Používejte pouze tlačítko RELEASE pro uvolnění tlaku (páry) z hrnce po jeho použití.
- Pokud je spotřebič v provozu, nenechávejte jej bez dozoru.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ VŠECH ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ

- Nepoužívejte spotřebič, pokud je opotřebený, spadl nebo je jakkoliv poškozený.
- Před použitím zcela odviňte napájecí kabel.
- Přívodní kabel nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, dotýkat se horkých ploch nebo se zamotat.
- Připojte spotřebič pouze k síťové zásuvce o napětí 220–240 V.
- Spotřebič vypněte, vypněte jistič zásuvky, pokud je jím vybavena, přívodní kabel odpojte od síťové zásuvky a nechte všechny části spotřebiče vychladnout vždy, než budete spotřebič přenášet, když jej nebudete používat, před čištěním nebo uložením.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými

nebo duševními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání tohoto spotřebiče a rozumí nebezpečí hrozícímu v případě nesprávného používání.

- Děti si s tímto výrobkem nesmí hrát.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Udržujte spotřebič a jeho přívod mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Doporučujeme provádět pravidelnou kontrolu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte, je-li jakkoli poškozen přívodní kabel, zástrčka nebo spotřebič samotný. Opravy nebo údržbu jinou než běžné čištění je nutné svěřit nejbližšímu autorizovanému servisnímu středisku značky Sage nebo vyhledejte pomoc na sageappliances.com.
- Použití příslušenství, které není prodáváno nebo doporučeno značkou Sage®, může způsobit vznik požáru, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
- Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti. Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než ke kterým je určen. Nepoužívejte tento spotřebič v pohyblivých se vozidlech nebo na lodi. Nepoužívejte spotřebič venku. Nesprávné použití může vést ke zranění.
- Spotřebič není určený k ovládání externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovladačem.
- Doporučujeme instalovat proudový chránič (standardní bezpečnostní spínače ve vaší zásuvce), abyste tak zajistili zvýšenou ochranu při použití spotřebiče. Doporučujeme, aby proudový chránič (se jmenovitým zbytkovým provozním proudem nebyl více než

30 mA) byl instalován do elektrického obvodu, ve kterém bude spotřebič zapojen. Obráťte se na svého elektrikáře pro další odbornou radu.

-  Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, neponořujte přívodní kabel, zástrčku přívodního kabelu nebo spotřebič do vody nebo jiné tekutiny.
-  Tento symbol na produktech nebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

TECHNICKÉ ÚDAJE

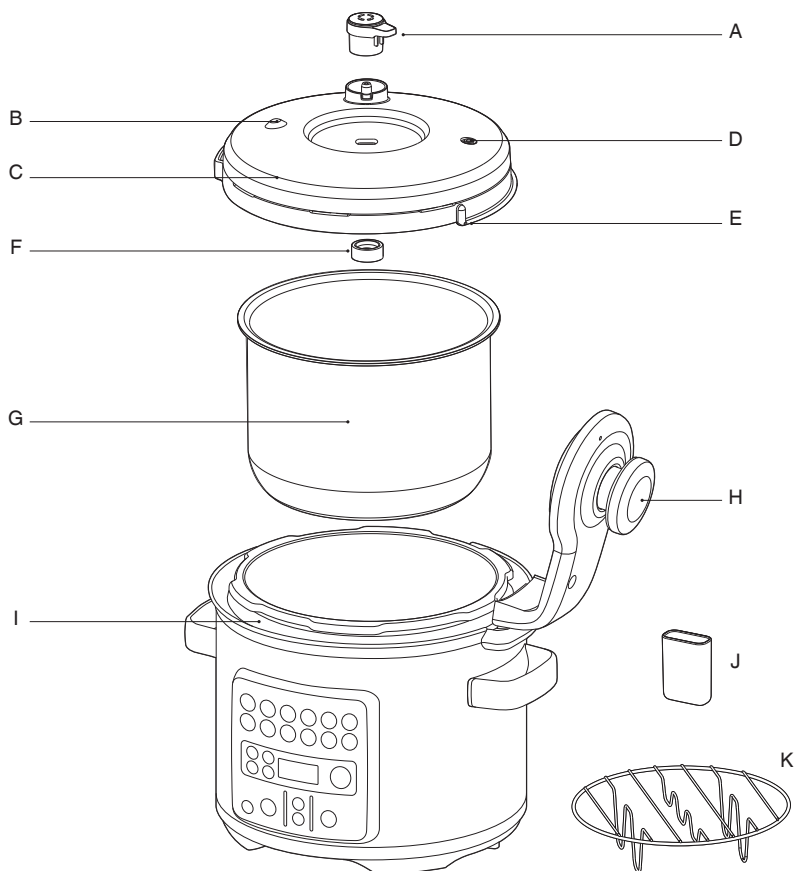
Model	SPR680
Jmenovitý celkový objem	6 litrů
Užitný objem	4 litry
Provozní tlak	80 kPa
Tepelný zdroj	Elektrické tepelné těleso

Tyto specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění.

**POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTECH
USCHOVEJTE TYTO POKYNY**

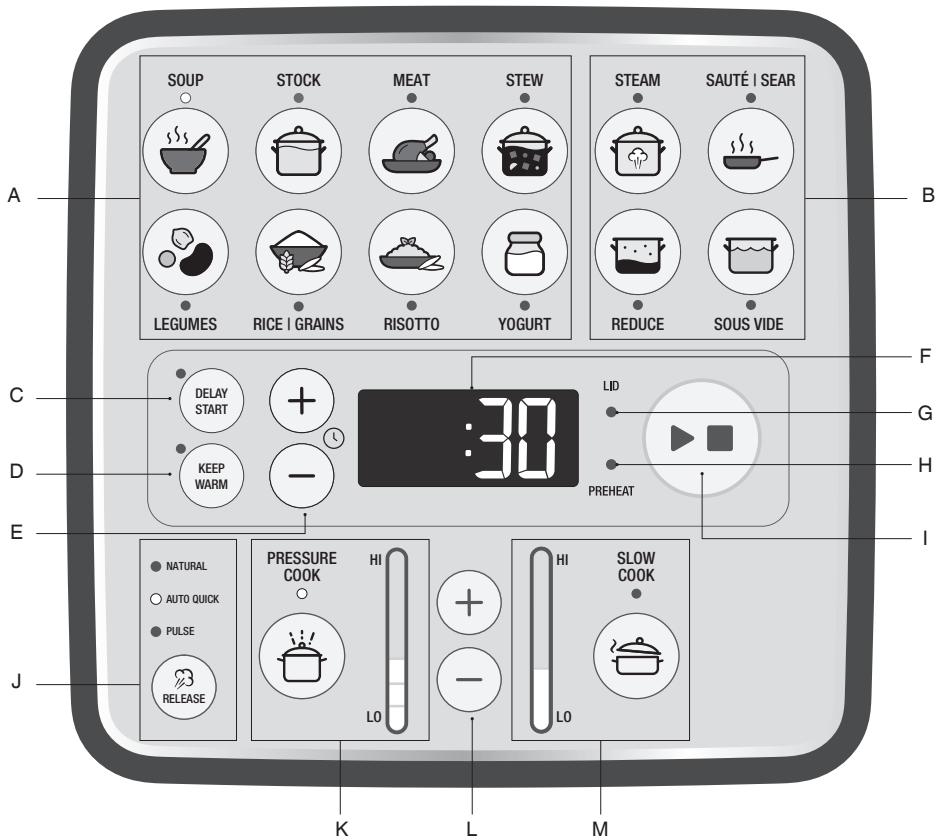


Popis vašeho nového spotřebiče



- A. Tlakový odvodušňovací ventil
Automaticky reguluje rychlost, při které je pára uvolňována z hrnce
- B. Tlakový bezpečnostní ventil
- C. Vyjímatelné víko, vhodné pro mytí v myčce
- D. Bezpečnostní pojistka Pojistka vyskočí, jakmile je dosažen potřebný tlak, a bude fungovat jako bezpečnostní zamykací systém
- E. Silikonové těsnění víka Snadné vložení pro bezproblémovou kompletaci a čištění
- F. Těsnící matice
- G. 6l vyjímatelná miska na přípravu potravin
- H. Rameno víka
- I. Okraj pro snadnou údržbu Zachycuje zkondenzované kapky pro snadné a rychlé čištění.
- J. Nádobka na zkondenzovanou vodu
- K. Nerezová mřížka Zabraňuje, aby byly potraviny ponořeny ve vodě při opékání a přípravě v páře.

OVLÁDACÍ PANEĽ



- A. Přednastavené programy pro přípravu potravin s ikonami
- B. Přednastavené způsoby přípravy potravin s ikonami
- C. Tlačítko DELAY START (odložené spuštění)
- D. Tlačítko KEEP WARM (uchování v teple)
- E. Tlačítka nastavení doby přípravy (+/-)
- F. Displej
- G. Světelná kontrolka LID (signalizuje zavřené/otevřené víko)
- H. Světelná kontrolka PREHEAT (předehřátí)
- I. Tlačítko zapnutí / zrušení
- J. Tlačítko RELEASE (uvolnění páry) se světelnými kontrolkami jednotlivých režimů uvolnění páry
- K. Tlačítko PRESSURE COOK se světelnou kontrolkou
Indikátor úrovně tlaku v hrnci při přípravě potravin v režimu tlakového hrnce
- L. Tlačítka nastavení tlaku / teploty (+/-)
- M. Tlačítko SLOW COOK se světelnou kontrolkou
Indikátor teploty v hrnci při přípravě potravin v režimu pomalého vaření

CE **Technické informace:**
220–240 V ~ 50–60 Hz 900–1100 W
Výrobek je v souladu s požadavky EU.

PŘEHLED PROGRAMŮ PRO PŘÍPRAVU POTRAVIN

REŽIM: TLAKOVÝ HRNEC

PROGRAM	VÝCHOZÍ NASTAVENÍ	ROZSAH NASTAVENÍ
Soup (Polévka)	50 kPa - asi 110°C 30 MINUT AUTO QUICK	10 kPa – 80 kPa Až 2:00 HOD
Stock (Vývar)	80 kPa - asi 116°C 1 HODINA AUTO QUICK	10 kPa – 80 kPa Až 2:00 HOD
Meat (Maso)	80 kPa - asi 116°C 1 HODINA AUTO QUICK	10 kPa – 80 kPa Až 2:00 HOD
Stew (Dušené jídlo)	60 kPa - asi 112°C 1 HODINA AUTO QUICK	10 kPa – 80 kPa Až 2:00 HOD
Legumes (Luštěniny)	80 kPa - asi 116°C 30 MINUT NATURAL	10 kPa – 80 kPa Až 2:00 HOD
Rice Grains (Rýže Obiloviny)	50 kPa - asi 110°C 10 MINUT AUTO PULSE	10 kPa – 80 kPa Až 2:00 HOD
Risotto (Rizoto)	40 kPa - asi 108°C 7 MINUT AUTO QUICK	10 kPa – 80 kPa Až 2:00 HOD

REŽIM: POMALÉ VAŘENÍ

PROGRAM	VÝCHOZÍ NASTAVENÍ	ROZSAH NASTAVENÍ
Soup (Polévka)	HIGH - 95°C 4:00 HOD UCHOVÁNÍ V TEPLĚ	Doba přípravy: 2 až 12 hod Teplota: High - Low Uchování v teple: zapnuto / vypnuto
Stock (Vývar)	HIGH - 95°C 4:00 HOD UCHOVÁNÍ V TEPLĚ	Doba přípravy: 2 až 12 hod Teplota: High - Low Uchování v teple: zapnuto / vypnuto
Meat (Maso)	LOW - 90°C 8:00 HOD	Doba přípravy: 2 až 12 hod Teplota: High - Low Uchování v teple: zapnuto / vypnuto
Stew (Dušené jídlo)	LOW - 90°C 8:00 HOD	Doba přípravy: 2 až 12 hod Teplota: High - Low Uchování v teple: zapnuto / vypnuto
Legumes (Luštěniny)	HIGH - 95°C 6:00 HOD	Doba přípravy: 2 až 12 hod Teplota: High - Low Uchování v teple: zapnuto / vypnuto

YOGHURT (Jogurt)	Fáze 1 Pasterizace 10 MIN Teplota: 83 °C UCHOVÁNÍ V TEPLE VYPNUTO	Fáze 2 Zchlazení* Až 3 hodiny Teplota: od 83 °C do 43 °C UCHOVÁNÍ V TEPLE VYPNUTO	Fáze 3 Zrání 8 hodin Teplota: 43 °C UCHOVÁNÍ V TEPLE VYPNUTO	Doba přípravy: 8 až 16 hod Teplota: -- Uchování v teple:--
-------------------------	---	---	--	---

*** Doba zchlazení, pokud je víko otevřené (u 2 l mléka):**

Snížení teploty z 83 °C na 43 °C může trvat až 1 hodinu a 20 minut.

Doba zchlazení, pokud je víko zavřené (u 2 l mléka):

Snížení teploty z 83 °C na 43 °C může trvat až 3 hodiny.

PŘEHLED ZPŮSOBŮ PŘÍPRAVY POTRAVIN

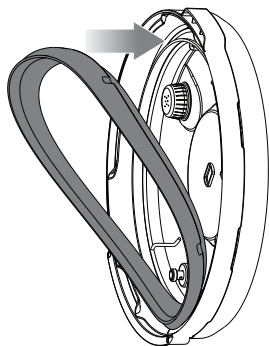
ZPŮSOB PŘÍPRAVY	PŘEDNASTAVENÁ DOBA PŘÍPRAVY / TEPLOTA	ROZSAH NASTAVENÍ	
SAUTÉ / SEAR	NAČÍTÁNÍ DOBY PŘÍPRAVY	Teplota: High - (Zprudka opéct) 168°C Med - (Restovat) 150°C Low - (Restovat) 130°C	Doba přípravy: -- Uchování v teple: pouze vypnuto
REDUCE (ZAHUSTIT)	HIGH 10 MINUT	Teplota: Low - 105°C Med - 115°C High - 130°C	Doba přípravy: 1 MIN – 2 HOD Uchování v teple: zapnuto / vypnuto
STEAM (PŘÍPRAVA V PÁŘE)	15 MINUT	Teplota: 100 °C	Doba přípravy: 1 MIN – 1 HOD Teplota: -- Uchování v teple: pouze vypnuto
SOUS VIDE	1 HODINA	Teplota: 57 °C	Doba přípravy: 1 MIN – 24 HOD Teplota: 30 °C - 90 °C Uchování v teple:--
UCHOVÁNÍ V TEPLE	2 HODINY NAČÍTÁNÍ DOBY PŘÍPRAVY	Teplota: 70 °C	



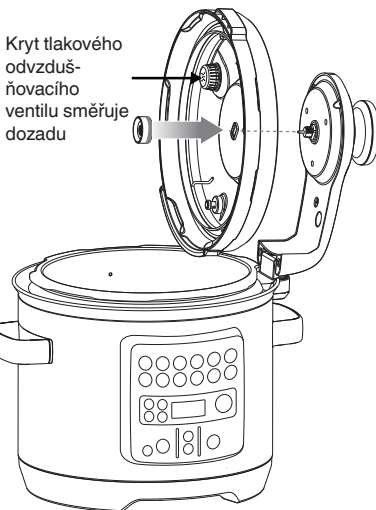
Ovládání vašeho nového spotřebiče

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Před prvním použitím odstraňte z hrnce veškeré obaly, reklamní štítky a etikety a tyto bezpečně zlikvidujte.
2. Odemkněte víko otočením madla proti směru hodinových ručiček a otevřete víko směrem nahoru, dokud nebude v otevřené závěsné pozici. Odšroubujte a vyjměte těsnicí matici ze středu víka a vytáhněte víko, abyste jej odstranili z ramene.
3. Omyjte víko, vyjímatelnou misku a silikonové těsnění víka v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí, poté opláchněte a otřete dosucha. Otřete vnitřní a vnější povrch hrnce pomocí měkké houbičky zlehka namočené v teplé vodě a otřete dosucha.
4. Nasadte silikonové těsnění zpět na drátěný kroužek ve spodní části víka. Upravte jeho nasazení podle potřeby, aby byl bezpečně umístěn na kroužku a nebyl zkroucený.



5. Umístěte víko tak, aby se kryt tlakového odvědušňovacího ventilu dostal do zadní části hrnce. Zarovnejte střed víka se šroubem ve spodní části ramene a nasadte víko, aby závit šroubu prošel otvorem ve víku. Zašroubujte těsnicí matici za závit šroubu tak, aby se červený kroužek dotýkal víka.



6. Otřete a osušte spodní část vyjímatelné misky a teplotního senzoru, abyste se ujistili, že na povrchu nejsou žádné zbytky tekutin a potravin. Vyjímatelná miska musí být umístěna rovně na teplotním senzoru, aby byl zajištěn správný kontakt.
7. Zacvakněte nádobku na zkontenzovanou vodu na své místo.
8. Ujistěte se, že je zásuvka v základně hrnce zcela suchá. Poté vložte koncovku přívodního kabelu do zásuvky v základně hrnce. Vložte zástrčku přívodního kabelu do uzemněné síťové zásuvky 230/240 V.
 - Nastavte nadmořskou výšku (od hladiny moře) - na displeji se zobrazí Set - Alt - (výška) - metry.
 - Použijte tlačítka nastavení doby přípravy (+/-) k nastavení nadmořské výšky (0 - 2000 + metrů, v 250m krocích).
 - Stiskněte tlačítko zapnutí / zrušení pro potvrzení.
9. Zazní zvukové upozornění a displej se rozsvítí.
10. Doporučujeme spustit hrnec s vodou na 15 minut v režimu tlakového hrnce, abyste odstranili ochranné vrstvy z vyjímatelné misky a tepelného tělesa.



VAROVÁNÍ

Používejte pouze vyjímatelnou misku určenou pro tento spotřebič. Použití jiných nádob, které nejsou dodávány se spotřebičem, bude mít za následek nenávratné poškození spotřebiče.

PRVKY OVLÁDACÍHO PANELU

The Fast Slow GO™ je vybaven 6 přednastavenými způsoby přípravy potravin: Pressure Cook (tlakový hrnec), Slow Cook (pomalé vaření), Sauté/Sear (opečení/smažení), Steam (příprava v páře) a Sous Vide (příprava ve vodní lázni). Dále je vybaven 8 přednastavenými programy pro přípravu potravin: Soup (polévka), Stock (vývar), Meat (maso), Stew (dušené jídlo), Legumes (luštěniny), Rice/Grains (rýže/obiloviny), Risotto (rizoto) a Yoghurt (jogurt).

PROGRAMY PRO PŘÍPRAVU POTRAVIN

Ovládací panel nabízí 8 přednastavených programů pro přípravu potravin.

Každý z 8 přednastavených programů má uložené výchozí nastavení, které napomáhá k dosažení nejlepších výsledků přípravy pro daný typ potravin. Téměř u všech programů si můžete vybrat přípravu v režimu tlakového hrnce nebo v režimu pomalého vaření.

V závislosti na zvoleném režimu pak budete moci po stisknutí tlačítka vybraného programu upravovat tlak nebo teplotu, dobu přípravy, způsob uvolnění páry, stejně jako zapnutí / vypnutí funkce uchování v teple.

Hrnc the Fast Slow GO™ nabízí základní dvě možnosti přípravy potravin pro režimy tlakového hrnce a pomalého vaření, a to automatickou přípravu a manuální přípravu. V automatické přípravě (po zvolení jednoho z 8 přednastavených programů a režimu přípravy: tlakový hrnec nebo pomalé vaření) můžete zachovat stávající parametry nebo změnit



dobu přípravy, zapnout / vypnout funkci uchování v teple nebo zapnout / vypnout funkci odloženého spuštění. V manuální přípravě upravujete jednotlivé parametry (tlak nebo teplotu, způsob uvolnění páry apod.) podle osobních preferencí - více informací dále v návodu.

Tabulka níže ukazuje, který přednastavený program je možné použít v režimu tlakového hrnce a v režimu pomalého vaření.

PROGRAM	TLAKOVÝ HRNEC	POMALÉ VAŘENÍ
Soup (Polévka)	✓	✓
Stock (Vývar)	✓	✓
Meat (Maso)	✓	✓
Stew (Dušené jídlo)	✓	✓
Legumes (Luštěniny)	✓	✓
Rice / Grains (Rýže / Obiloviny)	✓	✗
Risotto (Rizoto)	✓	✗
Yoghurt (Jogurt)	✗	✓

ZÁKLADNÍ KROKY PŘÍPRAVY Např.

Program SOUP (Polévka)

- Stiskněte ikonu SOUP (Polévka)  na ovládacím panelu.
- Ovládací panel automaticky nabídne přípravu v režimu tlakového hrnce. Abyste mohli vybrat režim pomalého vaření, stiskněte tlačítko .
- Na displeji se automaticky zobrazí přesná doba přípravy a tlak pro přípravu polévky.
- Použijte tlačítka nastavení doby přípravy (+/-) k úpravě doby přípravy.
- Po vložení surovin do misky stiskněte tlačítko zapnutí / zrušení a spustíte přípravu.



TIP

Pokud potřebujete před přípravou opéci zeleninu nebo osmažit kousky masa, zvolte nejdříve SAUTÉ/SEAR. Po opečení zeleniny nebo osmažení masa stiskněte tlačítko zapnutí / zrušení, abyste proces ukončili.




POZNÁMKA

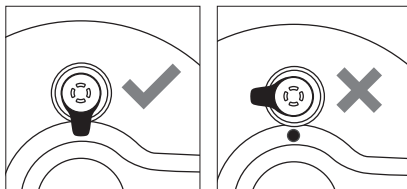
- Během počátečního používání přípravy potravin v režimu tlakového hrnce může docházet k úniku většího množství páry. Jelikož dochází k uvolnění výrazně většího množství páry, uchovávejte ruce a obličej mimo dosah tlakového odvodušňovacího ventilu (více na straně 17 v části „Bezdotykové uvolnění páry“).
- Rovněž se řiďte instrukcemi v předchozí části návodu „Přehled programů pro přípravu potravin“ a „Přehled způsobů přípravy potravin“.
- Pokud není rozsvícena žádná světelná kontrolka u přednastaveného programu přípravy potravin, pak se hrnc nachází v manuálním nastavení. Stiskněte tlačítko požadovaného programu, abyste se vrátili do výchozího nastavení.
- Množství páry nebo způsob uvolnění páry je naprogramován pro každý program přípravy, abyste dosáhli těch nejlepších výsledků. Jakékoli změny režimu uvolnění páry může vést k přetečení potravin hrnce.

MANUÁLNÍ NASTAVENÍ REŽIMU TLAKOVÉHO HRNCE

Příprava v tlakovém hrnci je způsob vaření potravin v malém množství vody s uzavřeným víkem opatřeným těsněním, které udržuje unikající páru z potravin uvnitř hrnce, a dochází ke vzniku tlaku. Jak se tlak v hrnci zvyšuje, roste i teplota vody a páry uvnitř hrnce, a to značně nad bodu varu, čímž dochází ke zrychlení přípravy až o 70 %. To znamená, že při přípravě spotřebujete méně energie, a tím značně

snížíte dobu přípravy a náklady. Jelikož příprava v tlakovém hrnci vyžaduje jen málo vody, uchovávají si takové potraviny více vitamínů, minerálů a dalších nutričně hodnotných látek a rovněž si uchovávají svou přirozenou chuť.

1. Abyste mohli vstoupit do manuálního nastavení režimu tlakového hrnce, stiskněte a podržte tlačítko PRESSURE COOK  na 2 sekundy.
2. Použijte tlačítka nastavení tlaku/teploty (+/-) k úpravě tlaku. Tlak můžete nastavit v rozmezí od 10 kPa (LOW – nízký tlak) do 80 kPa (HIGH – vysoký tlak).
3. Číselná hodnota na displeji uvádí přednastavenou dobu přípravy vybraného nastavení. Použijte tlačítka nastavení doby přípravy (+/-) (u displeje) ke zkrácení nebo zvýšení doby přípravy. Dobu přípravy můžete nastavit až na 2 hodiny.
4. Tlačítkem RELEASE zvolte způsob uvolnění páry: „NATURAL“, „AUTO QUICK“ a „PULSE“.
5. Vložte potraviny do vyjímatelné misky. Ujistěte se, že hladina vody s vloženými potravinami dosahuje alespoň objemu 1 l.
6. Zavřete víko a otočte madlem po směru hodinových ručiček, abyste víko zamkli. Jakmile je víko správně uzamčeno, zazní zvukové upozornění.
7. Ujistěte se, že je tlakový odvodušňovací ventil umístěn na víku v zavřené poloze - viz obrázků níže.



8. Stiskněte tlačítko zapnutí / zrušení pro puštění hrnce. Tlačítko zapnutí / zrušení se rozsvítí oranžově a světelná kontrolka „PREHEAT“ se rozsvítí.



POZNÁMKA

Je zcela běžné, že tlakový hrnec uvolní malé množství páry, aby došlo ke stabilizaci tlaku uvnitř hrnce.

9. Pokud špatně zavřete víko, na ovládacím panelu se rozblíká světelná kontrolka „LID“ a zazní varovné zvukové upozornění. Příprava se přeruší, dokud nezavřete víko správně. Otočte madlem víka ve směru hodinových ručiček, abyste víko zamkli, a spusťte proces přípravy.
10. Jakmile tlak v hrnci dosáhne nastavené úrovně, světelná kontrolka „PREHEAT“ zhasne, zazní zvukové upozornění a na displeji se spustí odpočítávání doby přípravy.
11. Dobu přípravy můžete upravit i během samotné přípravy. Použijte tlačítka nastavení doby přípravy (+/-). Přípravu můžete kdykoliv přerušit stisknutím tlačítka zapnutí / zrušení. Pro zrušení celé přípravy stiskněte a podržte tlačítko zapnutí / zrušení na 2 sekundy. Pokud uvnitř hrnce již vznikl tlak, automaticky se hrnec přepne do režimu uvolnění páry.
12. Na konci přípravy zazní zvukové upozornění a pára se automaticky uvolní skrz tlakový odvodušňovací ventil. Světelná kontrolka vybraného uvolnění páry se rozblíká a na displeji se spustí načítání času.
13. Pokud jste zvolili režim uvolnění páry NATURAL, tlak se přirozeně uvolní bez odpouštění skrz tlakový odvodušňovací ventil. Výběr režimu uvolnění páry můžete změnit i během uvolnění páry stisknutím tlačítka RELEASE.
14. Na konci uvolnění páry, zazní zvukové upozornění, displej se rozblíká, a pokud jste zapnuli funkci uchování v teple, na displeji se spustí načítání času.
15. Odemkněte víko otočením madla proti směru hodinových ručiček a opatrně otevřete víko směrem nahoru, dokud nebude v otevřené závěsné pozici.

16. Po 5 minutách nečinnosti se hrnec přepne do pohotovostního režimu. Podsvícení displeje zhasne.



UPOZORNĚNÍ

Abyste zabránili případným popáleninám od horké páry, nikdy nevládejte obličej nebo ruce nad hrnec, když otevíráte víko.



VAROVÁNÍ

Pokud víko nelze odemknout, znamená to, že je hrnec ještě stále pod tlakem. Neotevírejte víko silou, neboť jakýkoliv zbytkový tlak může být nebezpečný.

Stiskněte a podržte tlačítko RELEASE, abyste manuálně uvolnili zbývající tlak v hrnci.

TABULKA TLAKU

Tato tabulka uvádí přibližnou teplotu pro každou hladinu tlaku v kPa:

Hladina tlaku (kPa)	Teplota (°C)
10	102
20	104
30	106
40	108
50	110
60	112
70	114
80	116

BEZDOTYKOVÉ UVOLNĚNÍ PÁRY

The Fast Slow GO™ je vybaven 3 režimy uvolnění páry:

Auto Quick (automatické a rychlé uvolnění páry)

Pára je uvolněna rychle, aby se minimalizovala možnost převaření. Režim je také vhodný, pokud je doba přípravy velmi krátká.

Nedoporučujeme používat tento režim uvolnění páry u potravin, které nabývají na svém objemu nebo pění při přípravě.

Pulse (uvolnění páry v krátkých intervalech)

Pára je uvolňována postupně, aby se připravované potraviny neponičily / neznehodnotily.

Tento způsob uvolnění páry se doporučuje u potravin, které vytvářejí málo pěny nebo nepění vůbec během vaření.

Natural (přirozené uvolnění páry)


Pára je uvolněna přirozeně bez uvolnění skrz tlakový odvodušňovací ventil, aby se zabránilo rozvíření nebo poškození křehkých potravin, jako jsou vývary a fazole.

Tento způsob uvolnění páry je vhodný pro všechny druhy receptů přípravy potravin.



POZNÁMKA

U některých druhů potravin (např. luštěniny), které nadměrně pění, je vhodné použít přirozený režim uvolnění páry (Natural), abyste zabránili případnému přetečení během uvolnění páry.

Požadovaný režim vyberte stisknutím tlačítka **RELEASE**  na ovládacím panelu během nastavování i během uvolnění páry. Jakmile vyberete režim, tlakový odvodušňovací ventil automaticky uvolní páru na konci doby přípravy.

Stisknutím a podržením tlačítka **RELEASE** během nebo po dokončení přípravy otevřete tlakový odvodušňovací ventil.



POZNÁMKA

Množství páry nebo režim uvolnění páry je naprogramován pro každý druh přípravy, abyste dosáhli těch nejlepších výsledků. Jakékoli změny režimu uvolnění páry může vést k přetečení potravin hrnce.




UPOZORNĚNÍ

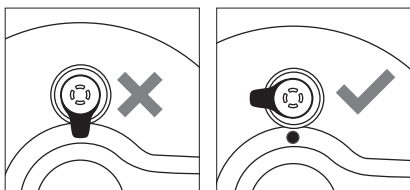
Vždy uchovávejte ruce a obličej mimo tlakový odvodušňovací ventil, neboť pára je horká a může vystříknout i horké voda.

MANUÁLNÍ NASTAVENÍ REŽIMU POMALÉHO VAŘENÍ

Režim pomalého vaření je navrženo pro dlouhou přípravu při nízké teplotě. Taková příprava je také ideální pro vaření tužších kousků masa, aby se z něj uvolnila ta správná chuť.

1. Na ovládacím panelu zvolte požadovaný program a poté stiskněte tlačítko **SLOW COOK** .
2. Na displeji se zobrazí přednastavená teplota přípravy pro vybraný program. Použijte tlačítka nastavení tlaku/teploty (+/-) ke snížení nebo ke zvýšení teploty. Teplotu je možné nastavit na dvě přednastavené hodnoty: HI (vysoká) - LO (nízká).
3. Na displeji se zobrazí přednastavená doba přípravy pro vybraný program. Použijte tlačítka nastavení doby přípravy (+/-) ke zkrácení nebo prodloužení doby přípravy. Doba přípravy můžete nastavit od 2 do 12 hodin.
4. Světelná kontrolka **KEEP WARM** (uchování v teple) se automaticky rozsvítí a po dokončení přípravy v režimu pomalého vaření se automaticky aktivuje funkce uchování v teple. Stiskněte tlačítko **KEEP WARM** na ovládacím panelu pro zrušení nebo obnovu funkce uchování v teple.
5. Vložte potraviny do vyjímatelné misky. Ujistěte se, že hladina vody s vloženými potravinami dosahuje alespoň objemu 1 l.
6. Zavřete a zajistěte víko.

7. Otočte tlakový odvzdušňovací ventil do otevřené pozice - viz obrázek níže.



8. Stiskněte tlačítko zapnutí / zrušení pro spuštění hrnce. Tlačítko zapnutí / zrušení se rozsvítí oranžově.
9. Doba přípravy se zobrazí na displeji a spustí se automatické odpočítávání. Dobu přípravy můžete upravit i během samotné přípravy. K tomu použijte tlačítka nastavení doby přípravy (+/-). Přípravu můžete kdykoliv přerušit stisknutím tlačítka zapnutí / zrušení. Zatímco je příprava přerušena, je možné upravit již provedená nastavení. Stiskněte tlačítko zapnutí / zrušení znovu, abyste obnovili chod hrnce v novém upraveném nastavení.



POZNÁMKA

Pokud potřebujete během přerušení přípravy uvolnit z hrnce páru, stiskněte a podržte tlačítko RELEASE. Během pomalého vaření se může v hrnci vytvořit nízký tlak, který může způsobit, že víko nepůjde snadno otevřít. V takovém případě stiskněte a podržte tlačítko RELEASE, abyste uvolnili veškerý tlak uvnitř hrnce. Poté budete moci víko otevřít.

10. Na konci přípravy se hrnec automaticky přepne do funkce uchování v teple, pokud jste tuto funkci nezrušili při počátečním nastavení. Světelná kontrolka KEEP WARM se rozsvítí a na displeji se spustí načítání času až do maximálně 6 hodin. Funkci uchování v teple můžete kdykoliv přerušit stisknutím tlačítka zapnutí / zrušení.
11. Pokud jste zrušili funkci uchování v teple, zazní zvukové upozornění a tlačítko zapnutí / zrušení zhasne.

12. Po 5 minutách nečinnosti se hrnec přepne do pohotovostního režimu. Světelné kontrolky zhasnou.

TIPY NA PŘÍPRAVU V TLAKOVÉM HRNCI A PŘI POMALÉM VAŘENÍ

Soup (Polévka)

- Program Soup (Polévka) v režimu tlakového hrnce nebo pomalého vaření je vhodný pro přípravu různých druhů polévek od lehkých vývarů, vydatné polévky minestrone až po husté zeleninové polévky.
- Před spuštěním programu použijte SAUTÉ/SEAR k opečení masa nebo koření.
- Abyste zkrátili dobu přípravy v tlakovém hrnci, přidejte studenou vodu / vývar, zatímco stále opékáte maso, a vodu ohřát, až bude slabě vřít.
- Nepřepíňujte misku na přípravu potravin. Celkový objem polévky by neměl překročit rysku maxima MAX vyznačenou na vnitřní stěně misky.

Stock (Vývar)

- Program Stock (Vývar) v režimu tlakového hrnce nebo pomalého vaření je vhodný k přípravě různých druhů vývarů, včetně kuřecího, hovězího nebo zeleninového.
- Abyste dosáhli kvalitního tmavého vývaru, použijte SAUTÉ/SEAR k opečení kostí a zeleniny před samotnou přípravou v tlakovém hrnci nebo při pomalém vaření.
- Zeleninu, jako jsou cibule, mrkev nebo celer, je třeba nakrájet na větší kousky. Tím docílíte čistého vývaru, zelenina se nerozvaří a bude jednodušší ji na konci přípravy vyjmout z hotového vývaru.
- Abyste zkrátili dobu přípravy v tlakovém hrnci, přidejte studenou vodu, zatímco stále opékáte suroviny, a nechte vodu ohřát, až bude slabě vřít.
- Nepřepíňujte misku na přípravu potravin. Celkový objem vývaru s vodou, kostmi a/ nebo zeleninou by neměl překročit rysku maxima MAX vyznačenou na vnitřní stěně misky.

Meat (Maso)

- Program Meat (Maso) v režimu tlakového hrnce nebo pomalého vaření používá vysokou teplotu/tlak k narušení pojivové tkáně a k dosažení křehkého a šťavnatého masa. Omáčky jsou husté a mají výraznou chuť.
- Vyberte dobře prorostlé kusy masa, abyste dosáhli nejlepší chuti a textury.
- Větší kusy masa nakrájejte na 2 až 3 menší kusy, aby se vešly do misky.
- Před spuštěním programu použijte SAUTÉ/SEAR k opečení masa. Maso opékejte po částech, pokud máte větší množství.
- Oproti tradičnímu podušení nebo dušení nedochází během přípravy masa v tlakovém hrnci nebo při pomalém vaření téměř k žádnému nadbytečnému odpařování vody. Abyste dosáhli opravdu chutného pokrmu, použijte méně tekutin, než je uvedeno v tradičním receptu (maximálně 250 - 375 ml).
- Nepřepřehřejte misku na přípravu potravin. Celkový objem syrových surovin by neměl překročit rysku maxima MAX vyznačenou na vnitřní stěně misky.

Stew (Dušené jídlo)

- Program Stew (Dušené jídlo) v režimu tlakového hrnce nebo pomalého vaření je ideální pro přípravu mletého masa, masových omáček a vydatných dušených jídel.
- Před spuštěním programu použijte SAUTÉ/SEAR k opečení masa nebo koření.
- Oproti tradičnímu dušení na plotně nedochází během přípravy masa v tlakovém hrnci nebo při pomalém vaření téměř k žádnému nadbytečnému odpařování vody. Abyste dosáhli hustých omáček, bohatého chilli a dalších dušených pokrmů, přidejte méně tekutin, než je uvedeno v tradičním receptu. Použijte REDUCE po dokončení přípravy, abyste zahustili omáčku, která je příliš řídká.

- Nepřepřehřejte misku na přípravu potravin. Celkový objem syrových surovin by neměl překročit rysku maxima MAX vyznačenou na vnitřní stěně misky.

Legumes (Luštěniny)

- Program Legumes (Luštěniny) v režimu tlakového hrnce nebo pomalého vaření je vhodný pro přípravu všech druhů luštěnin, čočky nebo sušených bobů.
- Luštěniny a další boby mohou příliš pění během přípravy. Zvolte režim uvolnění páry NATURAL, který zajistí, že pána nepronikne do tlakového odvodušňovacího ventilu.
- Doby přípravy jsou stanoveny na základě nenamočených suchých luštěnin. Abyste zkrátili dobu přípravy, namočte luštěniny do studené vody a nechte přes noc nabobtnat, ideálně v chladničce. Vodu z namočených luštěnin vylijte a vařte je v čisté vodě na polovinu přednastavené doby přípravy.
- Použijte poměr 1 díl luštěnin na 3 díly vody.
- Boby a luštěniny bobtnají a mohou až dvojnásobně zvětšit svůj objem během vaření. Nepřepřehřejte misku na přípravu potravin. Celkový objem syrových luštěnin a vody by neměl překročit rysku 1/2 vyznačenou na vnitřní stěně misky.

Rice | Grains (Rýže | Obiloviny)

- Program Rice | Grains (Rýže | Obiloviny) v režimu tlakového hrnce je navržen k vaření rýže a obilovin, aby byly sypké a měkké. Je vhodný pro všechny druhy rýže, jako je dlouhozrnná, jasmínová, basmati a hnědá rýže.
- Při přípravě hnědé rýže v tlakovém hrnci prodlužte dobu přípravy na 20 minut.
- Měřte nebo odvažujte přesně suchou rýži a dobře ji propláchněte studenou vodou, dokud nebude voda čirá. Nechte řádně okapat a vložte ji do vyjímatelné misky.
- Přidejte odpovídající množství vody. Viz tabulka doby přípravy pro rýži/obiloviny a luštěniny na stránkách Sage, kde naleznete více informací.

- Po uvaření nechte rýži v misce po dobu 5 minut odpočinout před zamícháním a podáváním.
- Rýže zdvojnásobí až ztrojnásobí svůj objem po uvaření. Nepřepĺňujte misku na přípravu potravin. Celkový objem neuvařené rýže a vody by neměl překročit rysku ½ vyznačenou na vnitřní stěně misky.

Risotto (Rizoto)

- Program Risotto (Rizoto) v režimu tlakového hrnce je ideální pro přípravu krémového rizota bez míchání a je hotové za zlomek času.
- Použijte SAUTÉ/SEAR ke krátkému opečení cibule a koření, stejně jako k prvním zalití misky vínem.
- Klíčem k dosažení krémového rizota je opečení zrněk rýže před přidáním tekutin. Použijte SAUTÉ/SEAR k opečení rýže a za stálého míchání opékejte asi 3 - 5 minut nebo až konce zrněk rýže začnou být průsvitné a poté zbledají.
- Jelikož během přípravy v tlakovém hrnci dochází jen k velmi malému odpaření vody, nebo dokonce k žádnému odpařování, je důležité dodržovat poměr surovin, a to 1 díl rýže na 3 díly vývaru. Pokud přidáváte větší množství zeleniny do rizota, je třeba snížit množství vývaru o třetinu.
- Rýže zdvojnásobí až ztrojnásobí svůj objem po uvaření. Nepřepĺňujte misku na přípravu potravin. Celkový objem neuvařené rýže a vývaru by neměl překročit rysku ½ vyznačenou na vnitřní stěně misky.

DALŠÍ PŘEDNASTAVENÉ ZPŮSOBY PŘÍPRAVY:

SAUTÉ/SEAR

Tento přednastavený způsob přípravy má tři úrovně: restování při nízké teplotě, restování při střední teplotě a prudké opečení (vysoká teplota).

Výše teploty se znázorní na indikátoru teploty v hrnci při přípravě potravin

v režimu pomalého vaření (viz strana 11 - písmeno M na obrázku ovládacího panelu).

Způsob přípravy SAUTÉ je ideální k opečení a zkaramelizování česneku, cibule nebo zeleniny před jejich přípravou v režimu tlakového hrnce nebo pomalého vaření. Způsob přípravy SAUTÉ odpovídá střední a nízké úrovni teploty na vašem spotřebiči.

Způsob přípravy SEAR je navržen tak, aby zvýraznil a prohloubil chuť připravovaného jídla, tím že ve stejné misce nejdříve opečete a zkaramelizujete potraviny před zapnutím přípravy v režimu tlakového hrnce nebo pomalého vaření. Způsob přípravy SEAR odpovídá vysoké úrovni teploty na vašem spotřebiči.

REDUCE (ZAHUSTIT)

Tento přednastavený způsob přípravy má tři úrovně: nízká teplota, střední teplota a vysoká teplota.

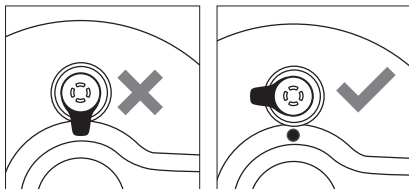
Výše teploty se znázorní na indikátoru teploty v hrnci při přípravě potravin v režimu pomalého vaření (viz strana 11 - písmeno M na obrázku ovládacího panelu).

Způsob přípravy REDUCE (Zahustit) je ideální pro zahušťování a zintenzivnění chuti omáček, sirupů a vývarů.

STEAM (PŘÍPRAVA V PÁŘE)

Způsob přípravy STEAM (příprava v páře) je ideální pro přípravu zeleniny, rybího filé a knedlíků v páře. Při přípravě v páře delší než 30 minut se doporučuje přidat 250 ml teplé vody do misky po každých 30 minutách přípravy, abyste zajistili stálou tvorbu páry během celé přípravy.

Abyste snížili množství zkondenzované vody na vnějším povrchu víka a rukojeti, doporučujeme otočit tlakový odvzdušňovací ventil do otevřené polohy - viz obrázky níže.



SOUS VIDE

Způsob přípravy SOUS VIDE je ideální pro přípravu potravin při velmi přesné teplotě ve vodní lázni.

Co je příprava Sous Vide?

Sous Vide je technika přípravy potravin, která umožňuje vařit potraviny tak, jak si přejete, a to ve vodní lázni při stanovené teplotě. Kousky připravovaných potravin jsou umístěny v teplovzdušných plastových sáčcích bez BPA, které jsou ponořeny do vody a vařeny do požadované konzistence bez rizika, že budou potraviny vysušené.

Co budete potřebovat pro přípravu technikou Sous Vide?

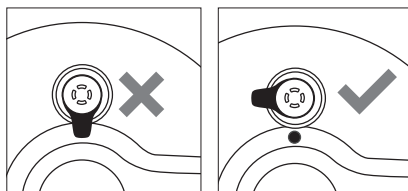
Silné teplovzdušné potravinové plastové sáčky bez BPA. Uzavíratelné sáčky jsou také vhodné, pokud teplota při vaření nepřesáhne 70 °C.

Budu potřebovat vakuovou svářečku fólií?

Nebudete potřebovat vakuovou svářečku fólií pro přípravu Sous Vide. Nicméně je třeba ze sáčku odčerpat co nejvíce vzduchu a zabránit, aby voda vnikla do sáčku, abyste dosáhli přesných výsledků přípravy. Pokud chcete použít jen manuální vytlačení vzduchu ze sáčku, vložte potraviny do uzavíratelného sáčku s dvojitým zipem a poté ponořte sáček do nádoby s vodou. Jakmile většina vzduchu ze sáčku unikne, pečlivě jej utěsněte těsně nad vodní hladinou.

Má být víko otevřené nebo zavřené?

Při způsobu přípravy Sous Vide doporučujeme, aby víko bylo zavřené a v zamčené pozici. Otočte tlakový odvzdušňovací ventil do otevřené pozice, abyste zajistili stálou teplotu přípravy - viz obrázek níže.



Kdy budu potravin opékat?

Potraviny můžete opékat před nebo po přípravě Sous Vide, a to prostřednictvím SAUTÉ/SEAR. Pokud budete opékat potraviny před přípravou Sous Vide, nechte potraviny dostatečně odpočinout a vychladnout přes noc v chladničce.

Postup přípravy Sous Vide:

1. Naplňte misku studenou vodou až k rýsce maxima MAX. Abyste zkrátili dobu přípravy je vhodné začít s teplotou vody, které je velmi blízko teplotě, při které chcete připravovat potraviny metodou Sous Vide.
2. Stiskněte tlačítko SOUS VIDE a nastavte požadovanou teplotu a dobu přípravy. Zavřete víko a stiskněte tlačítko zapnutí / zrušení a spustí se ohřev vody.
3. Potraviny, které chcete připravit, vložte do plastového sáčku vhodného pro přípravu Sous Vide nebo do uzavíratelného sáčku. Pokud nemáte speciální sáček pro přípravu Sous Vide, doporučujeme použít uzavíratelné sáčky s dvojitým zipem. Přidejte koření, jako jsou bobkové listy, rozmarýn, plátky nebo kůru citrónu a olej podle potřeby.
4. Jakmile voda dosáhne nastavené teploty (zazní zvukové upozornění), opatrně vložte sáček do vodní lázně.

Pokud sáček zůstává na hladině, umístěte drobnou nerezovou podložku (nebo jiný podobný předmět) vzhůru nohama na sáček, abyste jej zatížili, a on se ponořil do vody.

5. Zavřete a zajistěte víko, ale ujistěte se, že je tlakový odvodušňovací ventil v otevřené poloze.
6. Jakmile je doba přípravy dokončena, vyjměte sáček z vodní lázně.

Teplota a doba přípravy:

- Hovězí plátky (o síle 2,5 cm) - středně propečené - 54°C, doba 1 hodina
- Kuřecí plátky (o síle 2,5 cm) - měkké - 65 °C, doba 45 minut
- Filet z lososa (o síle 2,5 cm) - středně propečený - 50°C, doba 40 minut
- Vejce - ztracená vejce - 64 °C, doba 40 minut

YOGHURT (JOGURT)

Jak používat program přípravy jogurtu

Bílý jogurt

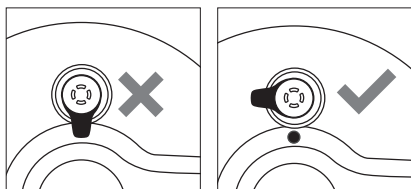
Doba přípravy: 10 minut / Zrání: 8 hodin (plus 1,5 hodiny chlazení)

1 l plnotučného homogenizovaného mléka

2 lžice plnotučného bílého jogurtu s živou a aktivní kulturou

KROK 1 - Pasterizace mléka

Vložte misku na přípravu potravin do hrnce the Fast Slow GO™. Nalijte mléko. Zavřete a zajistěte víko a otočte tlakový odvodušňovací ventil do otevřené pozice - viz obrázky níže.



Stiskněte tlačítko YOGHURT a poté tlačítko zapnutí / zrušení. Spustí se ohřev mléka na 83 °C a tato teplota bude udržována po dobu 10 minut.

Proces pasterizace zabijí škodlivé bakterie, které mohou znehodnotit mléko, stejně jako eliminovat potenciální konkurenty k aktivním jogurtovým kulturám.

KROK 2 - Zchlazení mléka

Otevřete víko a nemačkejte žádné tlačítko. Fáze chlazení mléka automaticky ochladí mléko na 43 °C. Tento proces zajistí, že spotřebič dosáhne teploty, která bude optimální pro růst jogurtových kultur. Pokud bude teplota příliš vysoká, dojde k uhynutí jogurtových kultur. Nejdříve se na displeji zobrazí „COOL“. Na konci doby chlazení, jakmile dojde k dosažení správné teploty, zazní zvukové upozornění. Doba chlazení trvá až 1,5 hodiny.



TIP

Pokud během chlazení necháte víko otevřené, může se na hladině vytvořit škraloup. Před vložením jogurtových kultur odstraňte škraloup z hladiny mléka, abyste zajistili jemnější texturu jogurtu.

KROK 3 - Zrání jogurtu

Na konci kroku 2 se na displeji zobrazí „ADD“. Do malé misky vložte jogurtovou kulturu. Přidejte 125 ml studeného mléka a šlehejte, až bude směs hladká. Za stálého míchání nalijte směs do zchlazeného mléka. Zavřete a zajistěte víko. Stiskněte tlačítko zapnutí / zrušení a nechte jogurt zrát 5 - 8 hodin. Čím déle jogurt bude zrát, tím pikantnější bude.

KROK 4 - Chlazení

Když zazní zvukové upozornění, je doba zrání jogurtu u konce. Vyjměte misku z hrnce, zakryjte potravinovou fólií a uložte do chladničky. Jakmile je jogurt zcela vychladlý, přendejte jej do vzduchotěsné nádoby a skladujte v chladničce po dobu až 2 týdnů.



TIPY

- Pokud použijete homogenizované mléko, bude výsledný jogurt jemnější. Pokud připravený jogurt obsahuje mnoho hrudek a není konzistentní, opatrně vyšehejte vychlazený jogurt, až bude konzistence podle vašich představ.

- Abyste zkrátili dobu zchlazení mléka, vložte misku do větší nádoby se studenou vodou a kontrolujte teplotu pomocí teploměru na potraviny. Jakmile mléko dosáhlo teploty 43 °C, přidejte 125 ml studeného mléka do jogurtu s živou kulturou, šlehejte dohladka a poté zašlehejte do mléka. Otřete dno misky a vložte ji zpět do hrnce.
- Aby byl jogurt pikantnější, prodlužte dobu zrání.

FUNKCE UCHOVÁNÍ V TEPLE

Funkce uchování v teple udržuje potraviny teplé o teplotě bezpečné pro podávání, a to při 60 °C a výše po dobu 6 hodin, vždy na konci dokončené doby přípravy. Pokud budete funkci uchování v teple používat samostatně, může se doba prodloužit až na 24 hodin.

- Abyste mohli používat funkci uchování v teple samostatně, zavřete víko a stisknete a podržte tlačítko KEEP WARM na ovládacím panelu.
- Funkci uchování v teple můžete zapnout a vypnout jak v režimu tlakového hrnce, tak v režimu pomalého vaření, a to stisknutím tlačítka KEEP WARM na ovládacím panelu. Světelná kontrolka KEEP WARM se rozsvítí a na displeji se začne načítat doba až do maximálně 6 hodin po dokončení přípravy.



POZNÁMKA

Abyste nezhodnotili kvalitu potravin, doporučujeme používat funkci uchování v teple maximálně 1 - 2 hodiny.

ODLOŽENÉ SPUŠTĚNÍ

Hrnc the Fast Slow GO™ je vybaven funkcí časovače, který umožňuje odložit spuštění až o 24 hodin. Tato funkce není dostupná pro funkci uchování v teple a přípravu v páře.

Funkce odloženého spuštění není dostupná pro přípravu v programu MEAT (Maso).



UPOZORNĚNÍ

Nikdy nenechte maso, drůbež, mořské plody, vejce nebo jiné potraviny, které vyžadují uskladnění v chladu, aby zůstaly při pokojové teplotě déle než dvě hodiny. Bakterie se rychle množí při pokojové teplotě mezi 4 °C a 60 °C.

Následující kroky ukazují, jak naprogramovat funkci odloženého spuštění:

- Nastavte dobu přípravy a teplotu/tlak podle potřeby.
- Stiskněte tlačítko DELAY START, abyste aktivovali funkci odloženého spuštění.
- Na displeji se zobrazí doba odloženého spuštění v hodinách a minutách.
- Použijte tlačítka nastavení doby přípravy (+/-) k úpravě doby odloženého spuštění v 15minutových krocích až do 24 hodin.
- Kdykoli během nastavení stisknete znovu tlačítko DELAY START, zrušíte proces nastavení odloženého spuštění.
- Stisknutím tlačítka zapnutí / zrušení aktivujete provedené nastavení s nastavenou dobou odloženého spuštění.
- Na displeji se spustí odpočítávání nastavené doby. Během odloženého spuštění nebude svítit kontrolka PREHEAT.

NASTAVENÍ NADMOŘSKÉ VÝŠKY

Tlak se tvoří a zvyšuje, když teplota uvnitř hrnce přesáhne teplotu varu. Jak se zvyšuje nadmořská výška, teplota bodu varu se snižuje, což je výsledek sníženého tlaku vzduchu. To ovšem vytváří odlišné podmínky pro přípravu potravin v tlakovém hrnci.

Abyste zachovali stále výsledky přípravy potravin v různých nadmořských výškách, je parní hrnc the Fast Slow GO™ vybaven možností úpravy nadmořské výšky, která se nastavuje v závislosti na jeho aktuální poloze.

1. Stiskněte a podržte současně tlačítka DELAY START a KEEP WARM na 2 sekundy.
2. Použijte tlačítka nastavení doby přípravy (+/-) nebo tlačítka nastavení tlaku/teploty (+/-) k úpravě nadmořské výšky.
3. Na displeji se budou střídavě, v 1sekundovém intervalu, zobrazovat „Alt“ (nadmořská výška) a číslo.
4. Stisknutím tlačítka zapnutí / zrušení potvrďte nastavení a zazní zvukové upozornění.
5. Nadmořská výška tlakového hrnce byla nastavena. Stisknutím libovolného tlačítka nebo nečinností po určitou dobu uložíte právě provedené nastavení. Pro změnu nadmořské výšky zpět na tovární nastavení je třeba upravit výšku na 0 metrů.



POZNÁMKA

Přesnou nadmořskou výšku můžete zkontrolovat na www.elevationmap.net nebo se obraťte na zákaznický servis značky Sage.

NASTAVENÍ JEDNOTEK TEPLoty

Výchozí jednotka teploty je stupeň Celsia (°C). Abyste mohli změnit jednotku teploty z metrického systému na jednotku imperiálního systému, stiskněte a podržte současně tlačítka nastavení tlaku/teploty (+/-) na 5 sekund a na displeji se zobrazí F pro stupně Fahrenheita. Stiskněte a podržte současně tlačítka nastavení tlaku/teploty (+/-) na 5 sekund pro návrat na stupně Celsia a na displeji se zobrazí C.



Péče a čištění

Před čištěním se ujistěte, že je hrnec vypnutý. Vyjměte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky a koncovku přívodního kabelu ze základny hrnce. Nechte hrnec a všechna jeho příslušenství zcela vychladnout před rozebráním a vyčištěním.

Omyjte vyjímatelnou misku na přípravu potravin v teplé vodě s trochou prostředku na mytí nádoby čistou, měkkou utěrkou nebo houbičkou. Opláchněte v čisté vodě a otřete dosucha.

Pokud se během používání vytvoří vodní kámen, smíchejte v misce 2 lžíce bílého octa a 250 ml horké vody. Zvolte způsob přípravy v páře a zapněte ji na 10 minut. Nechte vychladnout a poté vyčistěte pomocí čistícího kartáče.



POZNÁMKA

Vyjímatelnou misku na přípravu potravin můžete mýt v myčce, avšak doporučujeme ji mýt v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte a důkladně osušte.



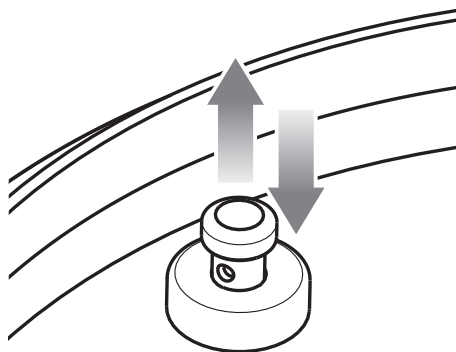
VAROVÁNÍ

- Nepoužívejte hrubé čisticí prostředky, kovové nebo umělohmotné drátěnky k čištění vnějšího povrchu a vnitřních komponent spotřebiče.
- Základnu spotřebiče ani přívodní kabel neponořujte do vody ani jiné tekutiny. Mohlo by dojít ke vzniku úrazu elektrickým proudem.
- Ujistěte se, že je vyjímatelná miska správně instalována v hrnci před jeho použitím.

ROZLOŽENÍ VÍKA:

- Opatrně vytáhněte silikonové těsnění zpod držáku těsnění. Pravidelně kontrolujte, že je čisté, flexibilní a není prasklé nebo roztržené. Pokud je jakkoli poškozené, nepoužívejte spotřebič.

- Omyjte vnitřní část víka navlhčenou měkkou houbičkou nebo utěrkou. Podle potřeby odstraňte pomocí jemného kartáčku zbytky oleje nebo jiných nečistot. Utřete dosucha jemným čistým hadříkem.
- Pravidelně kontrolujte kryt tlakového odvodušňovacího ventilu, že je čistý a není znečištěný tekutinou / potravinami. Sejměte kryt tlakového odvodušňovacího ventilu z víka a otřete jej navlhčenou měkkou utěrkou. Řádně opláchněte, otřete dosucha a vložte zpět na své místo.
- Je třeba pravidelně kontrolovat a čistit tlakový odvodušňovací ventil, abyste zabránili jeho ucpání, které by mohlo vést k zablokování bezpečnostního ventilu. Omyjte a odstraňte zbytky oleje nebo potravin. Ujistěte se, že se volně pohybuje nahoru a dolů po vyčištění.



SILIKONOVÉ TĚSNĚNÍ:

- Silikonové těsnění vyměňujte každé 1 - 2 roky (obraťte se na nejbližší autorizované servisní středisko značky Sage).
- Omyjte těsnění v teplé vodě s kuchyňským prostředkem na mytí nádobí. Opláchněte čistou vodou, řádně otřete dosucha a vložte zpět na původní místo.

- Silikonové těsnění můžete mýt v horním koši myčky, abyste eliminovali nepříjemný zápach z koření.
- Namočte silikonové těsnění do vody s jedlou sodou, abyste pomohli odstranit nepříjemný zápach a poté jej vyčistěte.



VAROVÁNÍ

Pokud není silikonové těsnění správně umístěno v držáku, víko nebude správně těsnit. To může způsobit, že spotřebič nebude fungovat správně a bude z něj unikat pára nebo horká voda, což může způsobit popáleniny nebo opaření.



TIP

Abyste odstranili nepříjemný zápach z potravin, smíchejte v misce 125 ml citrónové šťávy, 1 lžičku citrónové kůry a 500 ml horké vody. To celé vařte při vysokém tlaku na 5 minut.

ULOŽENÍ:

- Ujistěte se, že je hrnec vypnutý. Hrnec je vypnutý, pokud všechny světelné kontrolky z ovládacího panelu a displej zhasly.
- Odpojte zástrčku přívodního kabelu ze síťové zásuvky. Nechte hrnec a všechna jeho příslušenství zcela vychladnout před rozebráním a vyčištěním.
- Ujistěte se, že hrnec i příslušenství jsou čisté a suché.
- Ujistěte se, že je miska vložena v hrnci.
- Ujistěte se, že je víko zavřeno a zamčeno.
- Uložte spotřebič do vodorovné polohy, měl by být vyrovnán na svých nohách. Nepokládejte žádné předměty na jeho horní část.



Řešení potíží

PROBLÉM	RYCHLÉ ŘEŠENÍ
Víko není možné otevřít po dokončení přípravy.	<ul style="list-style-type: none">• Stiskněte a podržte tlačítko RELEASE, abyste uvolnili veškerý tlak uvnitř hrnce. Poté budete moci víko otevřít.• Pokud se tento problém opakuje častěji, bude třeba nastavit správnou nadmořskou výšku. Dodržujte instrukce v části návodu „Nastavení nadmořské výšky“.
Světelná kontrolka LID bliká a zní zvukové upozornění.	<ul style="list-style-type: none">• Otočte víkem do správné pozice pro přípravu v tlakovém hrnci nebo pomalém vaření.
Pára uniká zpod víka NEBO Bezpečnostní pojistka se nevysunula NEBO Nevzniká v hrnci tlak NEBO Nespustilo se odpočítávání. NEBO Na displeji se zobrazuje „SEAL“.	<ul style="list-style-type: none">• Složte víko správně. Ujistěte se, že mezi ramenem a víkem není žádná mezera. Těsnicí matice musí být pevně zašroubována.• Ujistěte se, že je silikonové těsnění čisté, nepoškozené ani není popraskané a je správně nasazeno.• Ujistěte se, že se bezpečnostní pojistka volně pohybuje nahoru a dolů.• Když je víko zamčené, ujistěte se, že je bezpečnostní pojistka správně usazena v otvoru ve víku.• Ujistěte se, že je tlakový odvzdušňovací ventil správně nasazen a směřuje na madlo víka.• Přidejte více tekutin/jídla do misky. V misce má být minimálně 1 l tekutin a potravin.• Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko Sage.
Hrnc se automaticky přepne do režimu uchování v teple bez řádného dokončení cyklu.	<ul style="list-style-type: none">• Přidejte více vody do misky a restartujte program.
Voda se hromadí na pracovní desce.	<ul style="list-style-type: none">• Ujistěte se, že je hrnc umístěný na rovném povrchu a že je nádobka na zkondenzovanou vodu správně vložena. Postupujte podle instrukcí v části „Před prvním použitím the Fast Slow GO™“ na straně 14.• Vyprázdňte nádobku na zkondenzovanou vodu.
Na displeji se zobrazuje „Err“.	<ul style="list-style-type: none">• Chybové hlášení „Err“ na displeji znamená problém, který není možné vyřešit resetováním. Pokud se toto zobrazí, neprodleně odpojte zástrčku od síťové zásuvky a obraťte se na zákaznické centrum značky Sage.
Obnova továrního nastavení	<ul style="list-style-type: none">• Stiskněte a podržte tlačítka SOUP a SOUS VIDE na tři sekundy, abyste obnovili tovární nastavení včetně nastavení nadmořské výšky.



Poznámka



Obsah

- 30 Dôležité bezpečnostné opatrenia
- 37 Popis vášho nového spotrebiča
- 38 Ovládací panel
- 39 Prehľad programov na prípravu potravín
- 40 Prehľad spôsobov prípravy potravín
- 41 Ovládanie vášho nového spotrebiča
- 53 Starostlivosť a čistenie
- 55 Riešenie problémov

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

My v Sage® si uvedomujeme dôležitosť bezpečnosti. Navrhujeme a vyrábame spotrebiče predovšetkým s veľkým dôrazom na vašu bezpečnosť. Prosíme vás však, aby ste pri používaní elektrického spotrebiča boli opatrní a dodržiavali nasledujúce bezpečnostné opatrenia.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

PREČÍTAJTE SI VŠETKY POKYNY PRED POUŽITÍM A ULOŽTE NA POUŽITIE V BUDÚCNOSTI.

- Verzia na stiahnutie tohto návodu je tiež dostupná na stránkach sageappliances.com.
- Nepúšťajte deti do blízkosti spotrebiča, ak je v prevádzke.
- Nevkladajte tlakový hrniec do zapnutej rúry.
- Presúvajte tlakový hrniec veľmi opatrne. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte rukoväti a držadlá. Ak je to nutné, použite ochranné kuchynské rukavice.

VAROVANIE

Nepoužívajte tlakový hrniec na iné účely, než na aké je určený. Tento spotrebič pripravuje potraviny pod tlakom. Hrozí riziko vzniku popálenín, ak nebudete tlakový

hrniec používať správne. Pred zapnutím tlakového hrnca sa uistite, že je správne uzavretý. Riad'te sa inštrukciami k použitiu tlakového hrnca uvedenými v tomto návode.

- Nikdy na otvorenie tlakového hrnca nepoužívajte silu. Pred otvorením veka hrnca sa uistite, že tlak vnútri hrnca bol celkom odčerpaný. Riad'te sa inštrukciami k uvoľneniu pary uvedenými v tomto návode.
- Neodstraňujte veko, kým tlak vnútri hrnca dostatočne neklesol.
- Nikdy nespúšťajte tlakový hrniec bez vody. Hrozí vážne poškodenie spotrebiča.
- Neplňte hrniec nad 2/3 jeho celkovej kapacity. Pri príprave potravín, ktoré počas varenia môžu napučať, ako je napr. ryža, sušená zelenina a pod., neplňte hrniec viac než do polovice jeho kapacity.
- Tepelné teleso je umiestnené vnútri spotrebiča.
- Po príprave mäsa s kožou (napr. vol'ský chvost), ktoré sa môže pod vplyvom tlaku nafúknuť, neprepichujte mäso, zatiaľ čo je koža nafúknutá; hrozí, že nahromadená štava vystrekne, a môže tak spôsobiť popáleniny.
- Počas prevádzky sa povrch tepelného telesa zahrieva a môže zostať horúci aj po ukončení použitia.
- Pri príprave potravín s tuhou alebo cestovitou štruktúrou opatrne hrncom zatraste po uvoľnení tlaku. Podľa potreby nechajte paru znovu uvoľniť pred samotným otvorením veka, aby ste sa vyvarovali vystreknutia jedla.
- Pred každým použitím skontrolujte, či nie sú ventily upchaté. Riad'te sa inštrukciami na použitie.
- Nikdy nepoužívajte hrniec v režime tlakového hrnca na smaženie potravín, či už s veľkým,

alebo malým množstvom oleja.

- Nemanipulujte so žiadanými bezpečnostnými systémami okrem inštrukcií o údržbe uvedených v tomto návode.
- Používajte iba náhradné diely značky Sage® v súlade s relevantným modelom. Obzvlášť používajte telo a veko od značky Sage®, ktoré sú označené ako kompatibilné.
- Pred prvým použitím sa, prosím, uistite, že napätie vo vašej sieťovej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku v spodnej časti prístroja. Ak máte akékoľvek pochybnosti, obráťte sa, prosím, na kvalifikovaného elektrikára.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetok obalový materiál a reklamné štítky a tieto riadne zlikvidujte.
- Z dôvodov vylúčenia rizika zadusenia malých detí odstráňte ochranný obal zástrčky sieťového kábla tohto spotrebiča a bezpečne ho zlikvidujte.
- Pred zapnutím spotrebiča sa uistite, že je úplne a správne zostavený. Dodržujte inštrukcie v tomto návode na obsluhu.
- Pri zapojení vždy najprv vložte koncovku prírodného kábla do spotrebiča a potom zapojte zástrčku prírodného kábla do sieťovej zásuvky. Uistite sa, že vstupná zásuvka v spotrebiči je celkom suchá pred pripojením koncovky prírodného kábla.
- Vyvarujte sa poliatia koncovky prírodného kábla.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Počas použitia a po ukončení sú povrchy spotrebiča horúce. Aby ste zabránili vzniku popálenín alebo zranení osôb, vždy používajte kuchynské lapky, kuchynské rukavice, rukoväti alebo iné dostupné prvky.

- Neklad'ite spotrebič na hranu pracovnej dosky alebo stola. Uistite sa, že je povrch suchý, rovný, čistý a bez tekutiny alebo inej látky.
- Spotrebiče určené na prípravu potravín musia byť umiestnené na stabilnom povrchu s rukoväťami (ak sú) umiestnenými tak, aby nebolo možné o ne zavadiť a prevrhnúť spotrebič.
- Vždy prevádzkujte spotrebič na stabilnom a teplovzdornom povrchu. Nepoužívajte spotrebič na povrchu pokrytom látkou. Umiestnite spotrebič minimálne 20 cm od stien, závesov alebo iných látok citlivých na teplo alebo paru.
- Neumiestňujte spotrebič na plynový alebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti alebo do miest, kde by sa mohol dotýkať horúcej rúry.
- Nepoužívajte spotrebič na kovovej podložke, ako je napr. odkvapkávací drez.
- Neumiestňujte spotrebič na kamennú dosku, keď je v prevádzke. Povrch dosky je citlivejší na nerovnomernú teplotu a môže prasknúť, ak sa v jednom mieste ohreje. Ak potrebujete hrniec položiť na takýto povrch, najprv naň položte hrubú drevenú dosku alebo teplovzdornú podložku.
- Na hrniec neukladajte nič iné než veko, keď je zložený, keď je v prevádzke a keď je uložený.
- Nepoužívajte držadlo veka na prenášanie celého hrnca.
- Pred vložением vyberateľnej misky na prípravu potravín do vnútorného antikorového priestoru sa uistite, že sú miska aj priestor spotrebiča celkom čisté. Utrite ich suchou, mäkkou utierkou.
- Nepoužívajte spotrebič s poškodenou vyberateľnou miskou na prípravu potravín. Je potrebné ju vymeniť pred ďalším použitím.
- Nevkladajte potraviny 33

ani tekutiny priamo do vnútorného antikoro-
vého priestoru hrnca.
Iba vyberateľná miska
je určená na prípravu
potravín a tekutín.

- Pred použitím vždy skontrolujte tlakový odvzdušňovací ventil a bezpečnostnú poistku a vyčistite ich podľa potreby. Kontrolou sa uistíte, že sa bezpečnostná poistka voľne pohybuje, keď na ňu mierne zatlačíte zo spodnej časti veka.
- Nedotýkajte sa tlakového odvzdušňovacieho ventilu, ak je spotrebič v prevádzke.
- Používajte iba tlačidlo RELEASE na uvoľnenie tlaku (pary) z hrnca po jeho použití.
- Ak je spotrebič v prevádzke, nenechávajte ho bez dozoru.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY NA POUŽÍVANIE VŠETKÝCH ELEKTRICKÝCH ZARIADENÍ

- Nepoužívajte spotrebič, ak je opotrebovaný,

spadol alebo je akokoľ-
vek poškodený.

- Pred použitím celkom odviňte napájací kábel.
- Prívodný kábel ne- nechávajte visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky, dotýkať sa horúcich plôch alebo sa zamotať.
- Pripojte spotrebič iba k sieťovej zásuvke s napätím 220 – 240 V.
- Spotrebič vypnite, vypnite istič zásuvky, ak je ním vybavená, prívodný kábel odpojte od sieťovej zásuvky a nechajte všetky časti spotrebiča vychladnúť vždy, keď budete spotrebič prenášať, keď ho nebudete používať, pred čistením alebo uložením.
- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli


poučené o bezpečnom používaní tohto spotrebiča a rozumejú nebezpečenstvu hroziacemu v prípade nesprávneho používania.



- Deti sa s týmto výrobkom nesmú hrať.
- Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- Udržujte spotrebič a jeho prívod mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Odporúčame vykonávať pravidelnú kontrolu spotrebiča. Spotrebič nepoužívajte, ak je akokoľvek poškodený prívodný kábel, zástrčka alebo spotrebič samotný. Opravy alebo údržbu inú než bežné čistenie je nutné zveriť najbližšiemu autorizovanému servisnému stredisku značky Sage alebo vyhľadajte pomoc na sageappliances.com.
- Použitie príslušenstva, ktoré nepredáva alebo

neodporúča spoločnosť Sage®, môže spôsobiť vznik požiaru, úraz elektrickým prúdom alebo zranenia.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený. Nepoužívajte tento spotrebič v pohybujúcich sa vozidlách alebo na lodi. Nepoužívajte spotrebič vonku. Nesprávne použitie môže viesť k zraneniu.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládačom.
- Odporúčame inštalovať prúdový chránič (štandardné bezpečnostné spínače vo vašej zásuvke), aby ste tak zaistili zvýšenú ochranu pri použití spotrebiča. Odporúčame, aby prúdový chránič (s menovitým zvyškovým prevádzkovým prúdom nebol viac než 30 mA) bol inštalovaný do elektrického obvodu, v kto-

rom bude spotrebič zapojený. Obráťte sa na svojho elektrikára pre ďalšiu odbornú radu.

-  Aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom, neponárajte prívodný kábel, zástrčku prívodného kábla alebo spotrebič do vody alebo inej tekutiny.

-  Tento symbol na produktoch alebo  v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické alebo elektronické výrobky sa nesmú pridať do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určených zberných miestach. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta.

TECHNICKÉ ÚDAJE

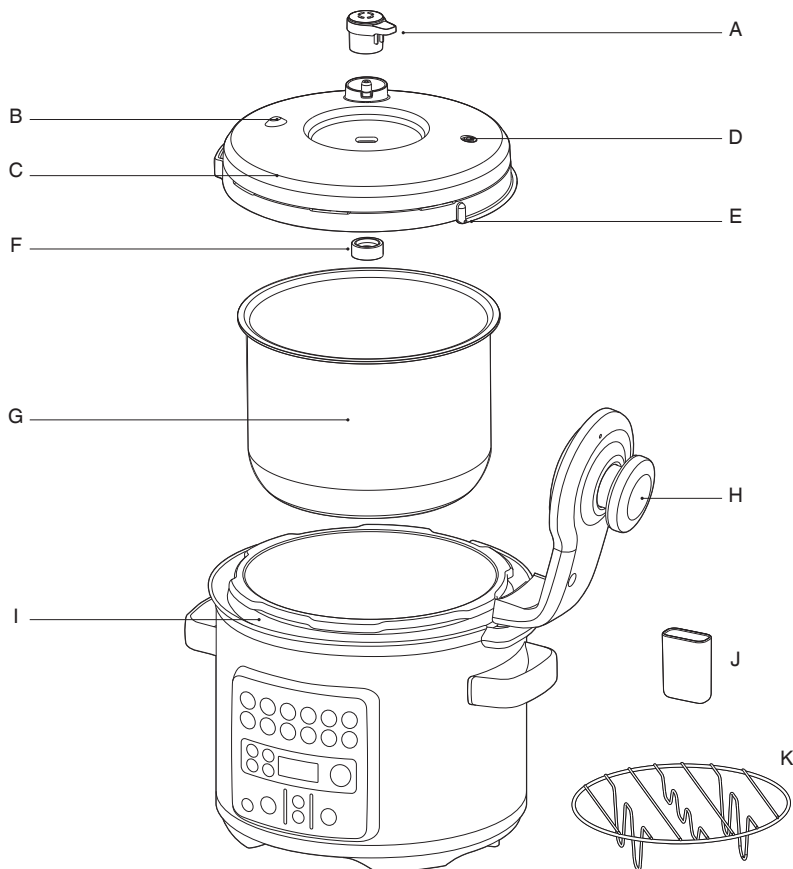
Model	SPR680
Menovitý celkový objem	6 litrov
Úžitkový objem	4 litre
Prevádzkový tlak	80 kPa
Tepelný zdroj	Elektrické tepelné teleso

Tieto špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

IBA NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTIACH USCHOVAJTE TIETO POKYNY

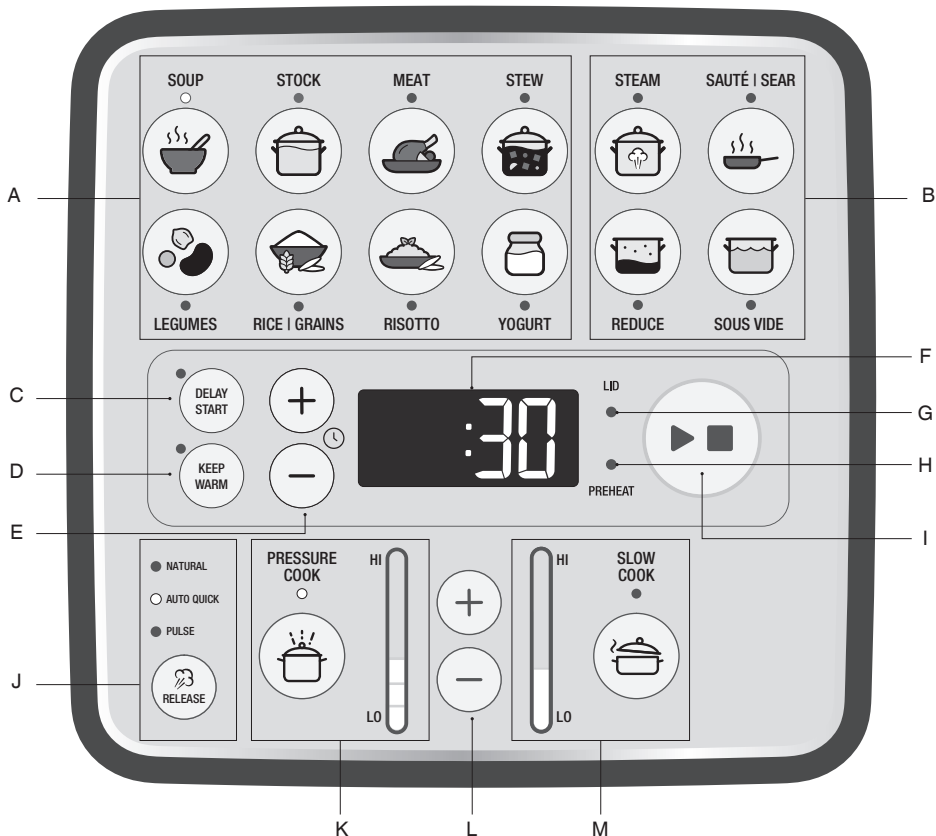


Popis vášho nového spotrebiča



- A. Tlakový odvzdušňovací ventil
Automaticky reguluje rýchlosť, pri ktorej sa para uvoľňuje z hrnca
- B. Tlakový bezpečnostný ventil
- C. Vyberateľné veko, vhodné na umývanie v umývačke
- D. Bezpečnostná poistka – Poistka vyskočí, hneď ako je dosiahnutý potrebný tlak, a bude fungovať ako bezpečnostný zamykací systém
- E. Silikónové tesnenie veka – Jednoduché vloženie na bezproblémovú kompletizáciu a čistenie
- F. Tesniaca matica
- G. 6 l vyberateľná miska na prípravu potravín
- H. Rameno veka
- I. Okraj na jednoduchú údržbu – Zachytáva skondenované kvapky na jednoduché a rýchle čistenie.
- J. Nádobka na skondenovanú vodu
- K. Antikorová mriežka – Zabraňuje, aby boli potraviny ponorené vo vode pri opekaní a príprave v pare.

OVLÁDACÍ PANEĽ



- A. Prednastavené programy na prípravu potravín s ikonami
- B. Prednastavené spôsoby prípravy potravín s ikonami
- C. Tlačidlo DELAY START (odložené spustenie)
- D. Tlačidlo KEEP WARM (uchovanie v teple)
- E. Tlačidlá nastavenia času prípravy (+/-)
- F. Displej
- G. Svetelná kontrolka LID (signalizuje zatvorené/otvorené veko)
- H. Svetelná kontrolka PREHEAT (predhriatie)
- I. Tlačidlo zapnutia/zrušenia
- J. Tlačidlo RELEASE (uvoľnenie pary) so svetelnými kontrolkami jednotlivých režimov uvoľnenia pary
- K. Tlačidlo PRESSURE COOK so svetelnou kontrolkou
Indikátor úrovne tlaku v hrnci pri príprave potravín v režime tlakového hrnca
- L. Tlačidlá nastavenia tlaku/teploty (+/-)
- M. Tlačidlo SLOW COOK so svetelnou kontrolkou
Indikátor teploty v hrnci pri príprave potravín v režime pomalého varenia

CE **Technické informácie:**
220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz, 900 – 1 100 W Výrobok je v súlade s požiadavkami EÚ.

PREHĽAD PROGRAMOV NA PRÍPRAVU POTRAVÍN

REŽIM: TLAKOVÝ HRNIEC

PROGRAM	VÝCHODISKOVÉ NASTAVENIE	ROZSAH NASTAVENIA
Soup (Polievka)	50 kPa – asi 110 °C 30 MINÚT AUTO QUICK	10 kPa – 80 kPa Až 2:00 HOD.
Stock (Vývar)	80 kPa – asi 116 °C 1 HODINA AUTO QUICK	10 kPa – 80 kPa Až 2:00 HOD.
Meat (Mäso)	80 kPa – asi 116 °C 1 HODINA AUTO QUICK	10 kPa – 80 kPa Až 2:00 HOD.
Stew (Dusené jedlo)	60 kPa – asi 112 °C 1 HODINA AUTO QUICK	10 kPa – 80 kPa Až 2:00 HOD.
Legumes (Strukoviny)	80 kPa – asi 116 °C 30 MINÚT NATURAL	10 kPa – 80 kPa Až 2:00 HOD.
Rice Grains (Ryža Obilniny)	50 kPa – asi 110 °C 10 MINÚT AUTO PULSE	10 kPa – 80 kPa Až 2:00 HOD.
Risotto (Rizoto)	40 kPa – asi 108 °C 7 MINÚT AUTO QUICK	10 kPa – 80 kPa Až 2:00 HOD.

REŽIM: POMALÉ VARENIE

PROGRAM	VÝCHODISKOVÉ NASTAVENIE	ROZSAH NASTAVENIA
Soup (Polievka)	HIGH – 95 °C 4:00 HOD. UCHOVANIE V TEPLE	Čas prípravy: 2 až 12 hod. Teplota: High – Low Uchovanie v teple: zapnuté/vypnuté
Stock (Vývar)	HIGH – 95 °C 4:00 HOD. UCHOVANIE V TEPLE	Čas prípravy: 2 až 12 hod. Teplota: High – Low Uchovanie v teple: zapnuté/vypnuté
Meat (Mäso)	LOW – 90 °C 8:00 HOD.	Čas prípravy: 2 až 12 hod. Teplota: High – Low Uchovanie v teple: zapnuté/vypnuté
Stew (Dusené jedlo)	LOW – 90 °C 8:00 HOD.	Čas prípravy: 2 až 12 hod. Teplota: High – Low Uchovanie v teple: zapnuté/vypnuté
Legumes (Strukoviny)	HIGH – 95 °C 6:00 HOD.	Čas prípravy: 2 až 12 hod. Teplota: High – Low Uchovanie v teple: zapnuté/vypnuté

YOGHURT (Jogurt)	Fáza 1 Pasterizácia 10 MIN Teplota: 83 °C UCHOVANIE V TEPLE VYPNUTÉ	Fáza 2 Schladenie* Až 3 hodiny Teplota: od 83 °C do 43 °C UCHOVANIE V TEPLE VYPNUTÉ	Fáza 3 Zrenie 8 hodín Teplota: 43 °C UCHOVANIE V TEPLE VYPNUTÉ	Čas prípravy: 8 až 16 hod. Teplota: -- Uchovanie v teple: --
-------------------------	---	---	--	--

*** Čas schladenia, ak je veko otvorené (pri 2 l mlieku):**

Zníženie teploty z 83 °C na 43 °C môže trvať až 1 hodinu a 20 minút.

Čas schladenia, ak je veko zatvorené (pri 2 l mlieku):

Zníženie teploty z 83 °C na 43 °C môže trvať až 3 hodiny.

PREHĽAD SPÔSOBOV PRÍPRAVY POTRAVÍN

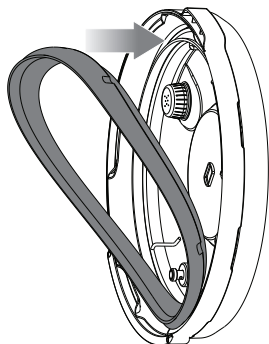
SPÔSOB PRÍPRAVY	PREDNASTAVENÝ ČAS PRÍPRAVY / TEPLOTA		ROZSAH NASTAVENIA
SAUTÉ / SEAR	NAČÍTANIE ČASU PRÍPRAVY	Teplota: High – (Sprudka opieť) 168 °C Med – (Restovať) 150 °C Low – (Restovať) 130 °C	Čas prípravy: -- Uchovanie v teple: iba vypnuté
REDUCE (ZAHUSTIŤ)	HIGH 10 MINÚT	Teplota: Low – 105 °C Med – 115 °C High – 130 °C	Čas prípravy: 1 MIN – 2 HOD. Uchovanie v teple: zapnuté/vypnuté
STEAM (PRÍPRAVA V PARE)	15 MINÚT	Teplota: 100 °C	Čas prípravy: 1 MIN – 1 HOD. Teplota: -- Uchovanie v teple: iba vypnuté
SOUS VIDE	1 HODINA	Teplota: 57 °C	Čas prípravy: 1 MIN – 24 HOD. Teplota: 30 °C – 90 °C Uchovanie v teple: --
UCHOVANIE V TEPLE	2 HODINY NAČÍTANIE ČASU PRÍPRAVY	Teplota: 70 °C	



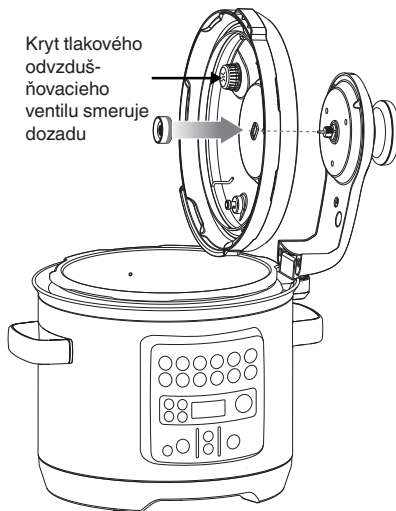
Ovládanie vášho nového spotrebiča

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Pred prvým použitím odstráňte z hrnca všetky obaly, reklamné štítky a etikety a tieto bezpečne zlikvidujte.
2. Odomknite veko otočením držadla proti smeru hodinových ručičiek a otvorte veko smerom hore, kým nebude v otvorenej závesnej pozícii. Odskrutkujte a vyberte tesniacu maticu zo stredu veka a vyťahnite veko, aby ste ho odstránili z ramena.
3. Umyte veko, vyberateľnú misku a silikónové tesnenie veka v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu, potom opláchnite a utrite dosucha. Utrite vnútorný a vonkajší povrch hrnca pomocou mäkkej hubky mierne namočenej v teplej vode a utrite dosucha.
4. Nasadte silikónové tesnenie späť na drôtený krúžok v spodnej časti veka. Upravte jeho nasadenie podľa potreby, aby bol bezpečne umiestnený na krúžku a nebol skrútený.



5. Umiestnite veko tak, aby sa kryt tlakového odvodušňovacieho ventilu dostal do zadnej časti hrnca. Zarovnajte stred veka so skrutkou v spodnej časti ramena a nasadte veko, aby závit skrutky prešiel otvorom vo veku. Zaskrutkujte tesniacu maticu na závit skrutky tak, aby sa červený krúžok dotýkal veka.



6. Utrite a osušte spodnú časť vyberateľnej misky a teplotného senzora, aby ste sa uistili, že na povrchu nie sú žiadne zvyšky tekutín a potravín. Vyberateľná miska musí byť umiestnená rovno na teplotnom senzore, aby bol zaistený správny kontakt.
7. Zacsaknite nádobku na skondenzovanú vodu na svoje miesto.
8. Uistite sa, že je zásuvka v základni hrnca celkom suchá. Potom vložte koncovku prívodného kábla do zásuvky v základni hrnca. Vložte zástrčku prívodného kábla do uzemnenej sieťovej zásuvky 230/240 V.
 - Nastavte nadmorskú výšku (od hladiny mora) – na displeji sa zobrazí Set – Alt – (výška) – metre.
 - Použite tlačidlá nastavenia času prípravy (+/-) na nastavenie nadmorskej výšky (0 – 2 000 + metrov, v 250 m krokoch).
 - Stlačte tlačidlo zapnutia/ zrušenia na potvrdenie.
9. Zaznie zvukové upozornenie a displej sa rozsvieti.
10. Odporúčame spustiť hrniec s vodou na 15 minút v režime tlakového hrnca, aby ste odstránili ochranné vrstvy z vyberateľnej misky a tepelného telesa.



VAROVANIE

Používajte iba vyberateľnú misku určenú pre tento spotrebič. Použitie iných nádob, ktoré sa nedodávajú so spotrebičom, bude mať za následok nenávratné poškodenie spotrebiča.

PRVKY OVLÁDACIEHO PANELU

The Fast Slow GO™ je vybavený 6 prednastavenými spôsobmi prípravy potravín: Pressure Cook (tlakový hrniec), Slow Cook (pomalé varenie), Sauté/Sear (opečenie/smaženie), Steam (príprava v pare) a Sous Vide (príprava vo vodnom kúpeli). Ďalej je vybavený 8 prednastavenými programami na prípravu potravín: Soup (polievka), Stock (vývar), Meat (mäso), Stew (dusené jedlo), Legumes (strukoviny), Rice/Grains (ryža/obilniny), Risotto (rizoto) a Yoghurt (jogurt).

PROGRAMY NA PRÍPRAVU POTRAVÍN

Ovládací panel ponúka 8 prednastavených programov na prípravu potravín.

Každý z 8 prednastavených programov má uložené východiskové nastavenie, ktoré pomáha na dosiahnutie najlepších výsledkov prípravy pre daný typ potravín. Takmer pri všetkých programoch si môžete vybrať prípravu v režime tlakového hrnca alebo v režime pomalého varenia.

V závislosti od zvoleného režimu potom budete môcť po stlačení tlačidla vybraného programu upravovať tlak alebo teplotu, čas prípravy, spôsob uvoľnenia pary, rovnako ako zapnutie/vypnutie funkcie uchovania v teple.

Hrnec the Fast Slow GO™ ponúka základné dve možnosti prípravy potravín pre režimy tlakového hrnca a pomalého varenia, a to automatickú prípravu a manuálnu prípravu. V automatickej príprave (po zvolení jedného z 8 prednastavených programov a režimu prípravy: tlakový hrniec alebo pomalé varenie) môžete zachovať existujúce



parametre alebo zmeniť čas prípravy, zapnúť/vypnúť funkciu uchovania v teple alebo zapnúť/vypnúť funkciu odloženého spustenia. V manuálnej príprave upravujete jednotlivé parametre (tlak alebo teplotu, spôsob uvoľnenia pary a pod.) podľa osobných preferencií – viac informácií ďalej v návode.

Tabuľka nižšie ukazuje, ktorý prednastavený program je možné použiť v režime tlakového hrnca a v režime pomalého varenia.

PROGRAM	TLAKOVÝ HRNIEC	POMALÉ VARENIE
Soup (Polievka)	✓	✓
Stock (Vývar)	✓	✓
Meat (Mäso)	✓	✓
Stew (Dusené jedlo)	✓	✓
Legumes (Strukoviny)	✓	✓
Rice / Grains (Ryža/Obilniny)	✓	✗
Risotto (Rizoto)	✓	✗
Yoghurt (Jogurt)	✗	✓

ZÁKLADNÉ KROKY PRÍPRAVY Napr.

Program SOUP (Polievka)

- Stlačte ikonu SOUP (Polievka)  na ovládacom paneli.
- Ovládací panel automaticky ponúkne prípravu v režime tlakového hrnca. Aby ste mohli vybrať režim pomalého varenia, stlačte tlačidlo .
- Na displeji sa automaticky zobrazí presný čas prípravy a tlak na prípravu polievky.
- Použite tlačidlá nastavenia času prípravy (+/-) na úpravu času prípravy.
- Po vložení surovín do misky stlačte tlačidlo zapnutia/zrušenia a spustíte prípravu.

**TIP**

Ak potrebujete pred prípravou opiecť zeleninu alebo osmažiť kúsky mäsa, zvolte najskôr SAUTÉ/SEAR. Po opečení zeleniny alebo osmažení mäsa stlačte tlačidlo zapnutia/zrušenia, aby ste proces ukončili.


**POZNÁMKA**

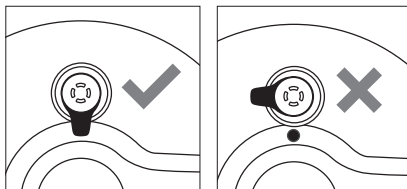
- Počas počiatočného používania prípravy potravín v režime tlakového hrnca môže dochádzať k úniku väčšieho množstva pary. Keďže dochádza k uvoľneniu výrazne väčšieho množstva pary, uchovávajte ruky a tvár mimo dosahu tlakového odvodušňovacieho ventilu (viac na strane 44 v časti „Bezdotykové uvoľnenie pary“).
- Takisto sa riadte inštrukciami v predchádzajúcej časti návodu „Prehľad programov na prípravu potravín“ a „Prehľad spôsobov prípravy potravín“.
- Ak nie je rozsvietená žiadna svetelná kontrolka pri prednastavenom programe prípravy potravín, potom sa hrniec nachádza v manuálnom nastavení. Stlačte tlačidlo požadovaného programu, aby ste sa vrátili do východiskového nastavenia.
- Množstvo pary alebo spôsob uvoľnenia pary je naprogramovaný pre každý program prípravy, aby ste dosiahli tie najlepšie výsledky. Akékoľvek zmeny režimu uvoľnenia pary môžu viesť k pretečeniu potravín hrnca.

MANUÁLNE NASTAVENIE REŽIMU TLAKOVÉHO HRNCA

Príprava v tlakovom hrnci je spôsob varenia potravín v malom množstve vody s uzatvoreným vekom opatreným tesnením, ktoré udržiava unikajúcu paru z potravín vnútri hrnca, a dochádza k vzniku tlaku. Pri tom, ako sa tlak v hrnci zvyšuje, rastie aj teplota vody a pary vnútri hrnca, a to značne nad bodom varu, čím dochádza k zrýchleniu prípravy až o 70 %.

To znamená, že pri príprave spotrebujete menej energie, a tým značne znížite čas prípravy a náklady. Keďže príprava v tlakovom hrnci vyžaduje len málo vody, uchovávajú si takéto potraviny viac vitamínov, minerálov a ďalších nutrične hodnotných látok a takisto si uchovávajú svoju prirodzenú chuť.

1. Aby ste mohli vstúpiť do manuálneho nastavenia režimu tlakového hrnca, stlačte a podržte tlačidlo PRESSURE COOK  na 2 sekundy.
2. Použite tlačidlá nastavenia tlaku/teploty (+/-) na úpravu tlaku. Tlak môžete nastaviť v rozmedzí od 10 kPa (LOW – nízky tlak) do 80 kPa (HIGH – vysoký tlak).
3. Číselná hodnota na displeji uvádza prednastavený čas prípravy vybraného nastavenia. Použite tlačidlá nastavenia času prípravy (+/-) (pri displeji) na skrátenie alebo zvýšenie času prípravy. Čas prípravy môžete nastaviť až na 2 hodiny.
4. Tlačidlom RELEASE zvolte spôsob uvoľnenia pary: „NATURAL“, „AUTO QUICK“ a „PULSE“.
5. Vložte potraviny do vyberateľnej misky. Uistite sa, že hladina vody s vloženými potravinami dosahuje aspoň objem 1 l.
6. Zavrite veko a otočte držadlom v smere hodinových ručičiek, aby ste veko zamkli. Hneď ako je veko správne uzamknuté, zaznie zvukové upozornenie.
7. Uistite sa, že je tlakový odvodušňovací ventil umiestnený na veku v zatvorenej polohe – pozrite obrázok nižšie.



8. Stlačte tlačidlo zapnutia/zrušenia na spustenie hrnca. Tlačidlo zapnutia/zrušenia sa rozsvieti oranžovo a svetelná kontrolka „PREHEAT“ sa rozsvieti.



POZNÁMKA

Je celkom bežné, že tlakový hrniec uvoľní malé množstvo pary, aby došlo k stabilizácii tlaku vnútri hrnca.

9. Ak zle zavriete veko, na ovládacom paneli sa rozblíka svetelná kontrolka „LID“ a zaznie varovné zvukové upozornenie. Príprava sa preruší, kým nezavriete veko správne. Otočte držadlom veka v smere hodinových ručičiek, aby ste veko zamkli, a spustíte proces prípravy.
10. Hneď ako tlak v hrnci dosiahne nastavenú úroveň, svetelná kontrolka „PREHEAT“ zhasne, zaznie zvukové upozornenie a na displeji sa spustí odpočítavanie času prípravy.
11. Čas prípravy môžete upraviť aj počas samotnej prípravy. Použite tlačidlá nastavenia času prípravy (+/-). Prípravu môžete kedykoľvek prerušiť stlačením tlačidla zapnutia/zrušenia. Na zrušenie celej prípravy stlačte a podržte tlačidlo zapnutia/zrušenia na 2 sekundy. Ak vnútri hrnca už vznikol tlak, automaticky sa hrniec prepne do režimu uvoľnenia pary.
12. Na konci prípravy zaznie zvukové upozornenie a para sa automaticky uvoľní cez tlakový odvzdušňovací ventil. Svetelná kontrolka vybraného uvoľnenia pary sa rozblíka a na displeji sa spustí načítanie času.
13. Ak ste zvolili režim uvoľnenia pary NATURAL, tlak sa prirodzene uvoľní bez vypúšťania cez tlakový odvzdušňovací ventil. Výber režimu uvoľnenia pary môžete zmeniť aj počas uvoľnenia pary stlačením tlačidla RELEASE.
14. Na konci uvoľnenia pary zaznie zvukové upozornenie, displej sa rozblíka, a ak ste zapli funkciu uchovania v teple, na displeji sa spustí načítanie času.
15. Odomknite veko otočením držadla proti smeru hodinových ručičiek a opatrne otvorte veko smerom hore, kým nebude v otvorenej závesnej pozícii.

16. Po 5 minútach nečinnosti sa hrniec prepne do pohotovostného režimu. Podsvietenie displeja zhasne.



UPOZORNENIE

Aby ste zabránili prípadným popáleninám od horúcej pary, nikdy nedávajte tvár alebo ruky nad hrniec, keď otvárate veko.



VAROVANIE

Ak veko nie je možné odomknúť, znamená to, že je hrniec ešte stále pod tlakom. Neotvárajte veko silou, pretože akýkoľvek zvyškový tlak môže byť nebezpečný.

Stlačte a podržte tlačidlo RELEASE, aby ste manuálne uvoľnili zostávajúci tlak v hrnci.

TABUĽKA TLAKU

Táto tabuľka uvádza približnú teplotu pre každú hladinu tlaku v kPa:

Hladina tlaku (kPa)	Teplota (°C)
10	102
20	104
30	106
40	108
50	110
60	112
70	114
80	116

BEZDOTYKOVÉ UVOĽNENIE PARY

The Fast Slow GO™ je vybavený 3 režimami uvoľnenia pary:

Auto Quick (automatické a rýchle uvoľnenie pary)

Para je uvoľnená rýchlo, aby sa minimalizovala možnosť prevarenia. Režim je tiež vhodný, ak je čas prípravy veľmi krátky.

Neodporúčame používať tento režim uvoľnenia pary pri potravinách, ktoré zväčšujú svoj objem alebo penia pri príprave.

Pulse (uvoľnenie pary v krátkych intervaloch)

Para sa uvoľňuje postupne, aby sa pripravované potraviny nezničili/ neznehodnotili.

Tento spôsob uvoľnenia pary sa odporúča pri potravinách, ktoré vytvárajú málo peny alebo nepenia vôbec počas varenia.

Natural (prirodzené uvoľnenie pary)


Para je uvoľnená prirodzene bez uvoľnenia cez tlakový odzdušňovací ventil, aby sa zabránilo rozvíreniu alebo poškodeniu krehkých potravín, ako sú vývary a fazuľa.

Tento spôsob uvoľnenia pary je vhodný pre všetky druhy receptov prípravy potravín.



POZNÁMKA

Pri niektorých druhoch potravín (napr. strukoviny), ktoré nadmerne penia, je vhodné použiť prirodzený režim uvoľnenia pary (Natural), aby ste zabránili prípadnému pretečeniu počas uvoľnenia pary.

Požadovaný režim vyberte stlačením tlačidla **RELEASE**  na ovládacom paneli počas nastavovania aj počas uvoľnenia pary. Hneď ako vyberiete režim, tlakový odzdušňovací ventil automaticky uvoľní paru na konci času prípravy.

Stlačením a podržaním tlačidla **RELEASE** počas alebo po dokončení prípravy otvorte tlakový odzdušňovací ventil.



POZNÁMKA

Množstvo pary alebo režim uvoľnenia pary je naprogramovaný pre každý druh prípravy, aby ste dosiahli tie najlepšie výsledky. Akékoľvek zmeny režimu uvoľnenia pary môžu viesť k pretečeniu potravín hrnca.




UPOZORNENIE

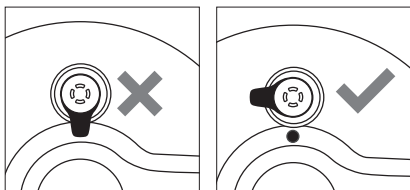
Vždy uchovávajte ruky a tvár mimo tlakového odzdušňovacieho ventilu, pretože para je horúca a môže vystrieknuť aj horúca voda.

MANUÁLNE NASTAVENIE REŽIMU POMALÉHO VARENIA

Režim pomalého varenia je navrhnutý na dlhú prípravu pri nízkej teplote. Takáto príprava je tiež ideálna na varenie tuhších kusov mäsa, aby sa z neho uvoľnila tá správna chuť.

1. Na ovládacom paneli zvolte požadovaný program a potom stlačte tlačidlo **SLOW COOK** .
2. Na displeji sa zobrazí prednastavená teplota prípravy pre vybraný program. Použite tlačidlá nastavenia tlaku/teploty (+/-) na zníženie alebo na zvýšenie teploty. Teplotu je možné nastaviť na dve prednastavené hodnoty: HI (vysoká) – LO (nízka).
3. Na displeji sa zobrazí prednastavený čas prípravy pre vybraný program. Použite tlačidlá nastavenia času prípravy (+/-) na skrátenie alebo predĺženie času prípravy. Čas prípravy môžete nastaviť od 2 do 12 hodín.
4. Svetelná kontrolka **KEEP WARM** (uchovanie v teple) sa automaticky rozsvieti a po dokončení prípravy v režime pomalého varenia sa automaticky aktivuje funkcia uchovania v teple. Stlačte tlačidlo **KEEP WARM** na ovládacom paneli na zrušenie alebo obnovu funkcie uchovania v teple.
5. Vložte potraviny do vyberateľnej misky. Uistite sa, že hladina vody s vloženými potravinami dosahuje aspoň objem 1 l.
6. Zavrite a zaistite veko.

7. Otočte tlakový odvodušňovací ventil do otvorenej pozície – pozrite obrázok nižšie.



8. Stlačte tlačidlo zapnutia/zrušenia na spustenie hrnca. Tlačidlo zapnutia/zrušenia sa rozsvieti oranžovo.
9. Čas prípravy sa zobrazí na displeji a spustí sa automatické odpočítavanie. Čas prípravy môžete upraviť aj počas samotnej prípravy. Na to použijete tlačidlá nastavenia času prípravy (+/-). Prípravu môžete kedykoľvek prerušiť stlačením tlačidla zapnutia/zrušenia. Zatiaľ čo je príprava prerušená, je možné upraviť už vykonané nastavenia. Stlačte tlačidlo zapnutia/zrušenia znovu, aby ste obnovili chod hrnca v novom upravenom nastavení.



POZNÁMKA

Ak potrebujete počas prerušenia prípravy uvoľniť z hrnca paru, stlačte a podržte tlačidlo RELEASE. Počas pomalého varenia sa môže v hrnci vytvoriť nízky tlak, ktorý môže spôsobiť, že veko sa nebude dať ľahko otvoriť. V takom prípade stlačte a podržte tlačidlo RELEASE, aby ste uvoľnili všetok tlak vnútri hrnca. Potom budete môcť veko otvoriť.

10. Na konci prípravy sa hrniec automaticky prepne do funkcie uchovania v teple, ak ste túto funkciu nezrušili pri počiatočnom nastavení. Svetelná kontrolka KEEP WARM sa rozsvieti a na displeji sa spustí načítanie času až do maximálne 6 hodín. Funkciu uchovania v teple môžete kedykoľvek prerušiť stlačením tlačidla zapnutia/zrušenia.
11. Ak ste zrušili funkciu uchovania v teple, zaznie zvukové upozornenie a tlačidlo zapnutia/zrušenia zhasne.

12. Po 5 minútach nečinnosti sa hrniec prepne do pohotovostného režimu. Svetelné kontrolky zhasnú.

TIPY NA PRÍPRAVU V TLAKOVOM HRNCI A PRI POMALOM VARENÍ

Soup (Polievka)

- Program Soup (Polievka) v režime tlakového hrnca alebo pomalého varenia je vhodný na prípravu rôznych druhov polievok od ľahkých vývarov, výdatnej polievky minestrone až po husté zeleninové polievky.
- Pred spustením programu použite SAUTÉ/SEAR na opečenie mäsa alebo korenia.
- Aby ste skrátili čas prípravy v tlakovom hrnci, pridajte studenú vodu/vývar, zatiaľ čo stále opekáte mäso, a vodu ohrejte, až bude slabo vriieť.
- Neprepĺňujte misku na prípravu potravín. Celkový objem polievky by nemal prekročiť rysku maxima MAX vyznačenú na vnútornej stene misky.

Stock (Vývar)

- Program Stock (Vývar) v režime tlakového hrnca alebo pomalého varenia je vhodný na prípravu rôznych druhov vývarov, vrátane kuracieho, hovädzieho alebo zeleninového.
- Aby ste dosiahli kvalitný tmavý vývar, použijete SAUTÉ/SEAR na opečenie kostí a zeleniny pred samotnou prípravou v tlakovom hrnci alebo pri pomalom varení.
- Zeleninu, ako sú cibuľa, mrkva alebo zeler, je potrebné nakrájať na väčšie kúsky. Tým docielite čistý vývar, zelenina sa nerozvarí a bude jednoduchšie ju na konci prípravy vybrať z hotového vývaru.
- Aby ste skrátili čas prípravy v tlakovom hrnci, pridajte studenú vodu, zatiaľ čo stále opekáte suroviny, a nechajte vodu ohriať, až bude slabo vriieť.
- Neprepĺňujte misku na prípravu potravín. Celkový objem vývaru s vodou, kosťami a/alebo zeleninou by nemal prekročiť rysku maxima MAX vyznačenú na vnútornej stene misky.

Meat (Mäso)

- Program Meat (Mäso) v režime tlakového hrnca alebo pomalého varenia používa vysokú teplotu/tlak na narušenie spojivového tkaniva a na dosiahnutie krehkého a šťavnatého mäsa. Omáčky sú husté a majú výraznú chuť.
- Vyberte dobre prerastené kúsky mäsa, aby ste dosiahli najlepšiu chuť a textúru.
- Väčšie kusy mäsa nakrájajte na 2 až 3 menšie kúsky, aby sa vošli do misky.
- Pred spustením programu použite SAUTÉ/SEAR na opečenie mäsa. Mäso opekajte po častiach, ak máte väčšie množstvo.
- Oproti tradičnému poduseniu alebo duseniu nedochádza počas prípravy mäsa v tlakovom hrnci alebo pri pomalom varení takmer k žiadnemu nadbytočnému odparovaniu vody. Aby ste dosiahli naozaj chutný pokrm, použite menej tekutín, než je uvedené v tradičnom recepte (maximálne 250 – 375 ml).
- Nepreplňujte misku na prípravu potravín. Celkový objem surových surovín by nemal prekročiť rysku maxima MAX vyznačenú na vnútornej stene misky.

Stew (Dusené jedlo)

- Program Stew (Dusené jedlo) v režime tlakového hrnca alebo pomalého varenia je ideálny na prípravu mletého mäsa, mäsových omáčok a výdatných dusených jedál.
- Pred spustením programu použite SAUTÉ/SEAR na opečenie mäsa alebo korenia.
- Oproti tradičnému duseniu na platni nedochádza počas prípravy mäsa v tlakovom hrnci alebo pri pomalom varení takmer k žiadnemu nadbytočnému odparovaniu vody. Aby ste dosiahli husté omáčky, bohaté čili a ďalšie dusené pokrmy, pridajte menej tekutín, než je uvedené v tradičnom recepte. Použite REDUCE po dokončení prípravy, aby ste zahustili omáčku, ktorá je príliš riedka.

- Nepreplňujte misku na prípravu potravín. Celkový objem surových surovín by nemal prekročiť rysku maxima MAX vyznačenú na vnútornej stene misky.

Legumes (Strukoviny)

- Program Legumes (Strukoviny) v režime tlakového hrnca alebo pomalého varenia je vhodný na prípravu všetkých druhov strukovín, šošovice alebo sušených bôbov.
- Strukoviny a ďalšie bôby môžu príliš peniť počas prípravy. Zvoľte režim uvoľnenia pary NATURAL, ktorý zaisťuje, že pena neprenikne do tlakového odvzdušňovacieho ventilu.
- Časy prípravy sú stanovené na základe nenamočených suchých strukovín. Aby ste skrátili čas prípravy, namočte strukoviny do studenej vody a nechajte cez noc napučať, ideálne v chladničke. Vodu z namočených strukovín vylejte a varte ich v čistej vode na polovicu prednastaveného času prípravy.
- Použite pomer 1 diel strukovín na 3 diely vody.
- Bôby a strukoviny napučia a môžu až dvojnásobne zväčšiť svoj objem počas varenia. Nepreplňujte misku na prípravu potravín. Celkový objem surových strukovín a vody by nemal prekročiť rysku ½ vyznačenú na vnútornej stene misky.

Rice | Grains (Ryža | Obilniny)

- Program Rice | Grains (Ryža | Obilniny) v režime tlakového hrnca je navrhnutý na varenie ryže a obilnín, aby boli sypké a mäkké. Je vhodný pre všetky druhy ryže, ako je dlhozrnná, jazmínová, basmati a hnedá ryža.
- Pri príprave hnedej ryže v tlakovom hrnci predĺžte čas prípravy na 20 minút.
- Merajte alebo odvažujte presne suchú ryžu a dobre ju prepláchnite studenou vodou, kým nebude voda číra. Nechajte riadne odkvapkať a vložte ju do vyberateľnej misky.
- Pridajte zodpovedajúce množstvo vody. Pozrite tabuľku času prípravy pre ryžu/

obilniny a strukoviny na stránkach Sage, kde nájdete viac informácií.

- Po uvarení nechajte ryžu v miske na 5 minút odpočinúť pred zamiešaním a podávaním.
- Ryža zdvojnásobí až strojnásobí svoj objem po uvarení. Nepreplňujte misku na prípravu potravín. Celkový objem neuvarenej ryže a vody by nemal prekročiť rysku $\frac{1}{2}$ vyznačenú na vnútornej stene misky.

Risotto (Rizoto)

- Program Risotto (Rizoto) v režime tlakového hrnca je ideálny na prípravu krémového rizota bez miešania a je hotové za zlomok času.
- Použijte SAUTÉ/SEAR na krátke opečenie cibule a korenia, rovnako ako na prvé zaliatie misky vínom.
- Kľúčom k dosiahnutiu krémového rizota je opečenie zrníek ryže pred pridaním tekutín. Použijte SAUTÉ/SEAR na opečenie ryže a za stáleho miešania opekajte asi 3 – 5 minút alebo až konce zrníek ryže začnú byť prsivité a potom zbeľujú.
- Keďže počas prípravy v tlakovom hrnci dochádza len k veľmi malému odpareniu vody, alebo dokonca k žiadnemu odparovaniu, je dôležité dodržiavať pomer surovín, a to 1 diel ryže na 3 diely vývaru. Ak pridávate väčšie množstvo zeleniny do rizota, je potrebné znížiť množstvo vývaru o tretinu.
- Ryža zdvojnásobí až strojnásobí svoj objem po uvarení. Nepreplňujte misku na prípravu potravín. Celkový objem neuvarenej ryže a vývaru by nemal prekročiť rysku $\frac{1}{2}$ vyznačenú na vnútornej stene misky.

ĎALŠIE PREDNASTAVENÉ SPÔSOBY PRÍPRAVY:

SAUTÉ/SEAR

Tento prednastavený spôsob prípravy má tri úrovne: restovanie pri nízkej teplote, restovanie pri strednej teplote a prudké opečenie (vysoká teplota).

Výška teploty sa znázorní na indikátore teploty v hrnci pri príprave potravín v režime pomalého varenia (*pozrite stranu 38 – písmeno M na obrázku ovládacieho panelu*).

Spôsob prípravy SAUTÉ je ideálny na opečenie a skaramelizovanie cesnaku, cibule alebo zeleniny pred ich prípravou v režime tlakového hrnca alebo pomalého varenia. Spôsob prípravy SAUTÉ zodpovedá strednej a nízkej úrovni teploty na vašom spotrebiči.

Spôsob prípravy SEAR je navrhnutý tak, aby zvýraznil a prehĺbil chuť pripravovaného jedla tým, že v rovnakej miske najskôr opečiete a skaramelizujete potraviny pred zapnutím prípravy v režime tlakového hrnca alebo pomalého varenia. Spôsob prípravy SEAR zodpovedá vysokej úrovni teploty na vašom spotrebiči.

REDUCE (ZAHUSTIŤ)

Tento prednastavený spôsob prípravy má tri úrovne: nízka teplota, stredná teplota a vysoká teplota.

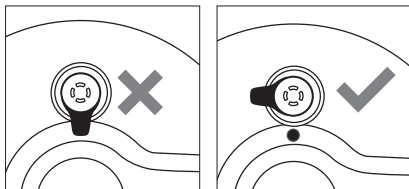
Výška teploty sa znázorní na indikátore teploty v hrnci pri príprave potravín v režime pomalého varenia (*pozrite stranu 38 – písmeno M na obrázku ovládacieho panelu*).

Spôsob prípravy REDUCE (Zahustiť) je ideálny na zahusťovanie a zintenzívnenie chuti omáčok, sirupov a vývarov.

STEAM (PRÍPRAVA V PARE)

Spôsob prípravy STEAM (príprava v pare) je ideálny na prípravu zeleniny, rybieho filé a knedlí v pare. Pri príprave v pare dlhšej než 30 minút sa odporúča pridať 250 ml teplej vody do misky po každých 30 minútach prípravy, aby ste zaistili stálu tvorbu pary počas celej prípravy.

Aby ste znížili množstvo skondenзованej vody na vonkajšom povrchu veka a rukoväti, odporúčame otočiť tlakový odvzdušňovací ventil do otvorenej pozície – pozrite obrázok nižšie.



SOUS VIDE

Spôsob prípravy SOUS VIDE je ideálny na prípravu potravín pri veľmi presnej teplote vo vodnom kúpeli.

Čo je príprava Sous Vide?

Sous Vide je technika prípravy potravín, ktorá umožňuje variť potraviny tak, ako si prajete, a to vo vodnom kúpeli pri stanovenej teplote. Kúsky pripravovaných potravín sú umiestnené v teplovzdorných plastových vrecúškach bez BPA, ktoré sú ponorené do vody a varené do požadovanej konzistencie bez rizika, že budú potraviny vysušené.

Čo budete potrebovať na prípravu technikou Sous Vide?

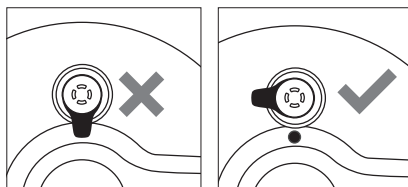
Hrubé teplovzdorné potravinové plastové vrecúška bez BPA. Uzatvárateľné vrecúška sú tiež vhodné, ak teplota pri varení nepresiahne 70 °C.

Budem potrebovať vákuovú zväračku fólií?

Nebudete potrebovať vákuovú zväračku fólií na prípravu Sous Vide. Je však potrebné z vrecúška odčerpať čo najviac vzduchu a zabrániť, aby voda vnikla do vrecúška, aby ste dosiahli presné výsledky prípravy. Ak chcete použiť len manuálne vytlačenie vzduchu z vrecúška, vložte potraviny do uzatvárateľného vrecúška s dvojitým zipsom a potom ponorte vrecúško do nádoby s vodou. Hneď ako väčšina vzduchu z vrecúška unikne, starostlivo ho utesnite tesne nad vodnou hladinou.

Má byť veko otvorené alebo zatvorené?

Pri spôsobe prípravy Sous Vide odporúčame, aby veko bolo zatvorené a v zamknutej pozícii. Otočte tlakový odvzdušňovací ventil do otvorenej pozície, aby ste zaistili stálu teplotu prípravy – pozrite obrázok nižšie.



Kedy budem potravín opekať?

Potraviny môžete opekať pred alebo po príprave Sous Vide, a to prostredníctvom SAUTÉ/SEAR. Ak budete opekať potraviny pred prípravou Sous Vide, nechajte potraviny dostatočne odpočinúť a vychladnúť cez noc v chladničke.

Postup prípravy Sous Vide:

1. Naplňte misku studenou vodou až k ryske maxima MAX. Aby ste skrátili čas prípravy, je vhodné začať s teplotou vody, ktorá je veľmi blízko teplote, pri ktorej chcete pripravovať potraviny metódou Sous Vide.
2. Stlačte tlačidlo SOUS VIDE a nastavte požadovanú teplotu a čas prípravy. Zavrite veko a stlačte tlačidlo zapnutia/zrušenia a spustí sa ohrev vody.
3. Potraviny, ktoré chcete pripraviť, vložte do plastového vrecúška vhodného na prípravu Sous Vide alebo do uzatvárateľného vrecúška. Ak nemáte špeciálne vrecúško na prípravu Sous Vide, odporúčame použiť uzatvárateľné vrecúška s dvojitým zipsom. Pridajte korenie, ako sú bobkové listy, rozmarín, plátky alebo kôru citróna a olej podľa potreby.
4. Hneď ako voda dosiahne nastavenú teplotu (zaznie zvukové upozornenie), opatrne vložte vrecúško do vodného kúpeľa. Ak vrecúško zostáva na

hladine, umiestnite drobnú antikorovú položku (alebo iný podobný predmet) hore nohami na vrecúško, aby ste ho zaťažili, a on sa ponoril do vody.

5. Zavrite a zaistite veko, ale uistite sa, že je tlakový odvzdušňovací ventil v otvorenej polohe.
6. Hneď ako je čas prípravy dokončený, vyberte vrecúško z vodného kúpeľa.

Teplota a čas prípravy:

- Hovädzie plátky (s hrúbkou 2,5 cm) – stredne prepečené – 54 °C, čas 1 hodina
- Kuracie plátky (s hrúbkou 2,5 cm) – mäkké – 65 °C, čas 45 minút
- Fileta z lososa (s hrúbkou 2,5 cm) – stredne prepečený – 50 °C, čas 40 minút
- Vajcia – stratené vajcia – 64 °C, čas 40 minút

YOGHURT (JOGURT)

Ako používať program prípravy jogurtu

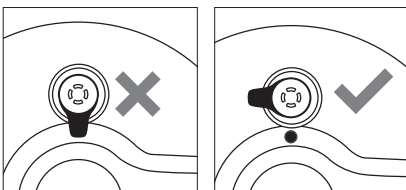
Biely jogurt

Čas prípravy: 10 minút / Zrenie: 8 hodín (plus 1,5 hodiny chladenia)

- 1 l plnotučného homogenizovaného mlieka
- 2 lyžice plnotučného bieleho jogurtu so živou a aktívnou kultúrou

KROK 1 – Pasterizácia mlieka

Vložte misku na prípravu potravín do hrnca the Fast Slow GO™. Nalejte mlieko. Zavrite a zaistite veko a otočte tlakový odvzdušňovací ventil do otvorenej pozície – pozrite obrázok nižšie.



Stlačte tlačidlo YOGHURT a potom tlačidlo zapnutia/zrušenia. Spustí sa ohrev mlieka na 83 °C a táto teplota sa bude udržiavať 10 minút.

Proces pasterizácie zabíja škodlivé baktérie, ktoré môžu znehodnotiť mlieko,

rovnako ako eliminovať potenciálnych konkurentov k aktívnym jogurtovým kultúram.

KROK 2 – Schladenie mlieka

Otvorte veko a nestláčajte žiadne tlačidlo. Fáza schladenia mlieka automaticky ochladí mlieko na 43 °C. Tento proces zaistí, že spotrebič dosiahne teplotu, ktorá bude optimálna pre rast jogurtových kultúr. Ak bude teplota príliš vysoká, dôjde k uhynutiu jogurtových kultúr. Najskôr sa na displeji zobrazí „COOL“. Na konci času schladenia, hneď ako dôjde k dosiahnutiu správnej teploty, zaznie zvukové upozornenie. Čas schladenia trvá až 1,5 hodiny.



TIP

Ak počas schladenia necháte veko otvorené, môže sa na hladine vytvoriť kožka. Pred vložením jogurtových kultúr odstráňte kožku z hladiny mlieka, aby ste zaistili jemnejšiu textúru jogurtu.

KROK 3 – Zrenie jogurtu

Na konci kroku 2 sa na displeji zobrazí „ADD“. Do malej misky vložte jogurtovú kultúru. Pridajte 125 ml studeného mlieka a šľahajte, až bude zmes hladká. Za stáleho miešania nalejte zmes do schladeného mlieka. Zavrite a zaistite veko. Stlačte tlačidlo zapnutia/zrušenia a nechajte jogurt zrieť 5 – 8 hodín. Čím dlhšie jogurt bude zrieť, tým pikantnejší bude.

KROK 4 – Chladenie

Keď zaznie zvukové upozornenie, je čas zrenia jogurtu na konci. Vyberte misku z hrnca, zakryte potravinovou fóliou a uložte do chladničky. Hneď ako je jogurt celkom vychladnutý, preložte ho do vzduchotesnej nádoby a skladujte v chladničke až 2 týždne.



TIPY

- Ak použijete homogenizované mlieko, bude výsledný jogurt jemnejší. Ak pripravený jogurt obsahuje mnoho hrudiek a nie je konzistentný, opatrne vyšľahajte vychladený jogurt, až bude konzistencia podľa vašich predstáv.

- Aby ste skrátili čas schladenia mlieka, vložte misku do väčšej nádoby so studenou vodou a kontrolujte teplotu pomocou teplomeru na potraviny. Hneď ako mlieko dosiahlo teplotu 43 °C, pridajte 125 ml studeného mlieka do jogurtu so živou kultúrou, šľahajte dohľadka a potom zašľahajte do mlieka. Utrite dno misky a vložte ju späť do hrnca.
- Aby bol jogurt pikantnejší, predĺžte čas zrenia.

FUNKCIA UCHOVANIE V TEPLE

Funkcia uchovania v teple udržuje potraviny teplé s teplotou bezpečnou na podávanie, a to pri 60 °C a viac počas 6 hodín, vždy na konci dokončeného času prípravy. Ak budete funkciu uchovania v teple používať samostatne, môže sa čas predĺžiť až na 24 hodín.

- Aby ste mohli používať funkciu uchovania v teple samostatne, zavrite veko a stlačte a podržte tlačidlo KEEP WARM na ovládacom paneli.
- Funkciu uchovania v teple môžete zapnúť a vypnúť tak v režime tlakového hrnca, ako aj v režime pomalého varenia, a to stlačením tlačidla KEEP WARM na ovládacom paneli. Svetelná kontrolka KEEP WARM sa rozsvieti a na displeji sa začne načítat čas až do maximálne 6 hodín po dokončení prípravy.



POZNÁMKA

Aby ste neznehodnotili kvalitu potravín, odporúčame používať funkciu uchovania v teple maximálne 1 – 2 hodiny.

ODLOŽENÉ SPUSTENIE

Hrnec the Fast Slow GO™ je vybavený funkciou časovača, ktorý umožňuje odložiť spustenie až o 24 hodín. Táto funkcia nie je dostupná pre funkciu uchovania v teple a prípravu v pare.

Funkcia odloženého spustenia nie je dostupná pre prípravu v programe MEAT (Mäso).



UPOZORNENIE

Nikdy nenechajte mäso, hydinu, morské plody, vajcia alebo iné potraviny, ktoré vyžadujú uskladnenie v chlade, aby zostali pri izbovej teplote dlhšie než dve hodiny. Baktérie sa rýchlo množia pri izbovej teplote medzi 4 °C a 60 °C.

Nasledujúce kroky ukazujú, ako naprogramovať funkciu odloženého spustenia:

- Nastavte čas prípravy a teplotu/tlak podľa potreby.
- Stlačte tlačidlo DELAY START, aby ste aktivovali funkciu odloženého spustenia.
- Na displeji sa zobrazí čas odloženého spustenia v hodinách a minútach.
- Použijete tlačidlá nastavenia času prípravy (+/-) na úpravu času odloženého spustenia v 15-minútových krokoch až do 24 hodín.
- Kedykoľvek počas nastavenia stlačte znovu tlačidlo DELAY START, zrušíte proces nastavenia odloženého spustenia.
- Stlačením tlačidla zapnutia/zrušenia aktivujete vykonané nastavenie s nastaveným časom odloženého spustenia.
- Na displeji sa spustí odpočítavanie nastaveného času. Počas odloženého spustenia nebude svietiť kontrolka PREHEAT.

NASTAVENIE NADMORSKEJ VÝŠKY

Tlak sa tvorí a zvyšuje, keď teplota vnútri hrnca presiahne teplotu varu. Ako sa zvyšuje nadmorská výška, teplota bodu varu sa znižuje, čo je výsledok zníženého tlaku vzduchu. To však vytvára odlišné podmienky na prípravu potravín v tlakovom hrnci.

Aby ste zachovali stále výsledky prípravy potravín v rôznych nadmorských výškach, je parný hrniec the Fast Slow GO™ vybavený možnosťou úpravy nadmorskej výšky, ktorá sa nastavuje v závislosti od jeho aktuálnej polohy.

1. Stlačte a podržte súčasne tlačidlá DELAY START a KEEP WARM na 2 sekundy.
2. Použite tlačidlá nastavenia času prípravy (+/-) alebo tlačidlá nastavenia tlaku/teploty (+/-) na úpravu nadmorskej výšky.
3. Na displeji sa budú striedavo, v 1-sekundovom intervale, zobrazovať „Alt“ (nadmorská výška) a číslo.
4. Stlačením tlačidla zapnutia/zrušenia potvrdíte nastavenie a zaznie zvukové upozornenie.
5. Nadmorská výška parného hrnca bola nastavená. Stlačením ľubovoľného tlačidla alebo nečinnosťou určitý čas uložíte práve vykonané nastavenie. Na zmenu nadmorskej výšky späť na továrenské nastavenie je potrebné upraviť výšku na 0 metrov.



POZNÁMKA

Presnú nadmorskú výšku môžete skontrolovať na www.elevationmap.net alebo sa obráťte na zákaznícky servis značky Sage.

NASTAVENIE JEDNOTIEK TEPLoty

Východisková jednotka teploty je stupeň Celzia (°C). Aby ste mohli zmeniť jednotku teploty z metrického systému na jednotku imperiálneho systému, stlačte a podržte súčasne tlačidlá nastavenia tlaku/teploty (+/-) na 5 sekúnd a na displeji sa zobrazí F pre stupne Fahrenheita. Stlačte a podržte súčasne tlačidlá nastavenia tlaku/teploty (+/-) na 5 sekúnd na návrat na stupne Celzia a na displeji sa zobrazí C.



Starostlivosť a čistenie

Pred čistením sa uistite, že je hrniec vypnutý. Vyberte zástrčku prívodného kábla zo sieťovej zásuvky a koncovku prívodného kábla zo základne hrnca. Nechajte hrniec a všetko jeho príslušenstvo celkom vychladnúť pred rozobratím a vyčistením.

Umyte vyberateľnú misku na prípravu potravín v teplej vode s trochu prostriedku na umývanie nádoby čistou, mäkkou utierkou alebo hubkou. Opláchnite v čistej vode a utrite dosucha.

Ak sa počas používania vytvorí vodný kameň, zmiešajte v miske 2 lyžice bieleho octu a 250 ml horúcej vody. Zvoľte spôsob prípravy v pare a zapnite ju na 10 minút. Nechajte vychladnúť a potom vyčistite pomocou čistiacej kefy.



POZNÁMKA

Vyberateľnú misku na prípravu potravín môžete umývať v umývačke, no odporúčame ju umývať v teplej vode s trochu kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite a dôkladne osušte.



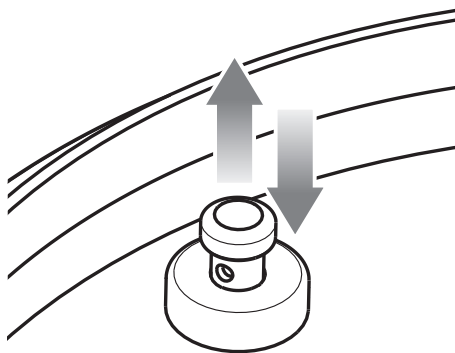
VAROVANIE

- Nepoužívajte hrubé čistiace prostriedky, kovové alebo umelohmotné drôtenky na čistenie vonkajšieho povrchu a vnútorných komponentov spotrebiča.
- Základňu spotrebiča ani prívodný kábel neponárajte do vody ani inej tekutiny. Mohlo by dôjsť k vzniku úrazu elektrickým prúdom.
- Uistite sa, že je vyberateľná miska správne inštalovaná v hrnci pred jeho použitím.

ROZLOŽENIE VEKA:

- Opatrne vytiahnite silikónové tesnenie spod držiaka tesnenia. Pravidelne kontrolujte, že je čisté, flexibilné a nie je prasknuté alebo roztrhnuté. Ak je akokoľvek poškodené, nepoužívajte spotrebič.

- Umyte vnútornú časť veka navlhčenou mäkkou hubkou alebo utierkou. Podľa potreby odstráňte pomocou jemnej kefy zvyšky oleja alebo iných nečistôt. Utrite dosucha jemnou čistou handričkou.
- Pravidelne kontrolujte kryt tlakového odvodušňovacieho ventilu, že je čistý a nie je znečistený tekutinou/potravinami. Odoberte kryt tlakového odvodušňovacieho ventilu z veka a utrite ho navlhčenou mäkkou utierkou. Riadne opláchnite, utrite dosucha a vložte späť na svoje miesto.
- Je potrebné pravidelne kontrolovať a čistiť tlakový odvodušňovací ventil, aby ste zabránili jeho upchaniu, ktoré by mohlo viesť k zablokovaniu bezpečnostného ventilu. Umyte a odstráňte zvyšky oleja alebo potravín. Uistite sa, že sa voľne pohybuje hore a dole po vyčistení.



SILIKÓNOVÉ TESNENIE:

- Silikónové tesnenie vymieňajte každé 1 – 2 roky (obráťte sa na najbližšie autorizované servisné stredisko značky Sage).
- Umyte tesnenie v teplej vode s kuchynským prostriedkom na umývanie riadu. Opláchnite čistou vodou, riadne utrite dosucha a vložte späť na pôvodné miesto.

- Silikónové tesnenie môžete umývať v hornom koši umývačky, aby ste eliminovali nepríjemný zápach z korenia.
- Namočte silikónové tesnenie do vody s jedlou sódou, aby ste pomohli odstrániť nepríjemný zápach a potom ho vyčistite.



VAROVANIE

Ak nie je silikónové tesnenie správne umiestnené v držiaku, veko nebude správne tesniť. To môže spôsobiť, že spotrebič nebude fungovať správne a bude z neho unikať para alebo horúca voda, čo môže spôsobiť popáleniny alebo oparenie.



TIP

Aby ste odstránili nepríjemný zápach z potravín, zmiešajte v miske 125 ml citrónovej šťavy, 1 lyžicu citrónovej kôry a 500 ml horúcej vody. To celé varte pri vysokom tlaku na 5 minút.

ULOŽENIE:

- Uistite sa, že je hrniec vypnutý. Hrniec je vypnutý, ak všetky svetelné kontrolky z ovládacieho panelu a displej zhasli.
- Odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky. Nechajte hrniec a všetko jeho príslušenstvo celkom vychladnúť pred rozobratím a vyčistením.
- Uistite sa, že hrniec aj príslušenstvo sú čisté a suché.
- Uistite sa, že je miska vložená v hrnci.
- Uistite sa, že je veko zatvorené a zamknuté.
- Uložte spotrebič do vodorovnej polohy, mal by byť vyrovnaný na svojich nohách. Nekladajte žiadne predmety na jeho hornú časť.



Riešenie problémov

PROBLÉM	RÝCHLE RIEŠENIE
Veko nie je možné otvoriť po dokončení prípravy.	<ul style="list-style-type: none"> • Stlačte a podržte tlačidlo RELEASE, aby ste uvoľnili všetok tlak vnútri hrnca. Potom budete môcť veko otvoriť. • Ak sa tento problém opakuje častejšie, bude potrebné nastaviť správnu nadmorskú výšku. Dodržujte inštrukcie v časti návodu „Nastavenie nadmorskej výšky“.
Svetelná kontrolka LID bliká a znie zvukové upozornenie.	<ul style="list-style-type: none"> • Otočte vekom do správnej pozície na prípravu v tlakovom hrnci alebo pomalom varení.
Para uniká spod veka ALEBO Bezpečnostná poistka sa nevysunula ALEBO Nevzniká v hrnci tlak ALEBO Nespustilo sa odpočítavanie. ALEBO Na displeji sa zobrazuje „SEAL“.	<ul style="list-style-type: none"> • Zložte veko správne. Uistite sa, že medzi ramenom a vekom nie je žiadna medzera. Tesniaca matica musí byť pevne zaskrutkovaná. • Uistite sa, že je silikónové tesnenie čisté, nepoškodené, nie je ani popraskané a je správne nasadené. • Uistite sa, že sa bezpečnostná poistka voľne pohybuje hore a dole. • Keď je veko zamknuté, uistite sa, že je bezpečnostná poistka správne usadená v otvore vo veku. • Uistite sa, že je tlakový odvzdušňovací ventil správne nasadený a smeruje na držadlo veka. • Pridajte viac tekutín/jedla do misky. V miske má byť minimálne 1 l tekutín a potravín. • Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko Sage.
Hrnec sa automaticky prepne do režimu uchovania v teple bez poriadneho dokončenia cyklu.	<ul style="list-style-type: none"> • Pridajte viac vody do misky a reštartujte program.
Voda sa hromadí na pracovnej doske.	<ul style="list-style-type: none"> • Uistite sa, že je hrniec umiestnený na rovnom povrchu a že je nádobka na skondenzovanú vodu správne vložená. Postupujte podľa inštrukcií v časti „Pred prvým použitím the Fast Slow GO™“ na strane 41. • Vyprázdňte nádobku na skondenzovanú vodu.
Na displeji sa zobrazuje „Err“.	<ul style="list-style-type: none"> • Chybové hlásenie „Err“ na displeji znamená problém, ktorý nie je možné vyriešiť resetovaním. Ak sa toto zobrazí, bezodkladne odpojte zástrčku od sieťovej zásuvky a obráťte sa na zákaznícke centrum značky Sage.
Obnova továrenského nastavenia	<ul style="list-style-type: none"> • Stlačte a podržte tlačidlá SOUP a SOUS VIDE na tri sekundy, aby ste obnovili továrenské nastavenie vrátane nastavenia nadmorskej výšky.



Poznámka



Tartalom

- 57 Fontos biztonsági intézkedések
- 64 Új készülékének leírása
- 65 Kezelőpanel
- 66 Az ételkészítési programok áttekintése
- 67 Az ételkészítési módok áttekintése
- 68 Új készülékének kezelése
- 80 Karbantartás és tisztítás
- 82 Hibaelhárítás

FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

Mi a Sage®-nél tisztában vagyunk a biztonság fontosságával. Az általunk tervezett és gyártott készülékek nagy hangsúlyt fektetnek az Ön biztonságára. Ennek ellenére kérjük, hogy az elektromos készülékek használatánál óvatosan járjon el, és tartsa be a következő biztonsági utasításokat.

FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

HASZNÁLAT ELŐTT OLVASSA EL A TELJES ÚTMUTATÓT, ÉS TEGYE EL KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL.

- A kézikönyv letölthető változata a sageappliances.com címen is elérhető.
- Ne engedjen gyermekeket a készülék közelébe, ha működésben van.
- Ne tegye a kuktát bekapcsolt sütőbe.
- Nagyon óvatosan mozgassa a kuktát. Ne érintse a forró felületeket. Használja a fogantyúkat. Ha szükséges, használjon konyhai védőkesztyűt.



FIGYELEM

A kuktát ne használja a rendeltetésétől eltérő célra. Ez a készülék nyomás alatt főz ételeket. Ha helytelenül használja a kuktát, megégetheti magát. Bekapcsolás előtt győződjön meg róla,

hogy a kukta megfelelően le van zárva. Tartsa be az útmutatóban található utasításokat a kukta használatáról.

- A kukta felnyitásához soha ne használjon erőt. A fedél kinyitása előtt győződjön meg róla, hogy a fazékban levő nyomás teljesen megszűnt. Tartsa be a gőz kiengedésére vonatkozóan az útmutatóban található utasításokat.
- Ne vegye le a fedelet, amíg megfelelően le nem csökkent a fazékban a nyomás.
- Soha ne kapcsolja be a kuktát víz nélkül. A készülék súlyosan meghibásodhat.
- Ne töltsön a fazékba kapacitása 2/3-ánál több vizet. Ha olyan ételmiszert készít, amely főzés közben megduzzad, pl. rizst, szárított zöldséget stb., ne töltsön a fazékba a kapacitása felénél több vizet.
- A fűtőelem a készülék belsejében van.

- Ha bőrös húst készít (pl. marhafarok), ami a nyomás hatására felfúvódhat, ne szurkálja meg a húst, amíg a bőr fel van fúvódva; a felgyűlt lé kifröccsenhet és égési sérülést okozhat.
- Működés közben a fűtőelem felülete felmelegszik, és a használat után is forró maradhat.
- Ha kemény vagy tésztajellegű ételmiszert főz, a nyomás távozása után enyhén rázza meg a fazekat. Szükség szerint a fedél kinyitása előtt újra engedje ki a gőzt, hogy elkerülje az étel kifröccsenését.
- Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a szelepek nincsenek-e eldugulva. Kövesse a használati utasításokat.
- Soha ne használja az edényt kukta üzemmódban ételmiszerek sütésére, sem sok, sem kevés olajjal.
- Ne nyúljon a biztonsági rendszerekhez, kivéve az útmutatóban ismer-

tetett karbantartási utasításokat.

- Csak a Sage® márka szóban forgó modell-jéhez való pótalkatrészeket használja. Különösen a készüléktest és a fedél esetében fontos, hogy csak kompatibilisként megjelölt Sage® márkájút használjon.
- Az első használat előtt győződjön meg róla, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék alsó részén található címkén jelzett feszültséggel. Bármilyen kétség esetén forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Az első használat előtt a készülékről távolítsa el és megfelelő módon semmisítse meg az összes csomagolóanyagot és reklámcímkét.
- Kisgyermek megfuladásának elkerülése érdekében távolítsa el, és biztonságosan semmisítse meg a készülék tápkábelének védőcsomagolását.
- A készülék bekapcsolása előtt győződjön meg róla, hogy teljesen és megfelelően össze van állítva. Kérjük, tartsa be az ebben az útmutatóban található utasításokat.
- Mindig előbb a készülékbe dugja be a tápkábel végét, és csak azután csatlakoztassa a tápkábelt a hálózati aljzatba. Győződjön meg róla, hogy a készülék csatlakozója teljesen száraz, mielőtt a tápkábelt bedugja.
- Vigyázzon, nehogy leöntse a tápkábel csatlakozóit.
- Ne érintse a forró felületeket. Működés közben és a befejezés után a készülék felületei forrók. Égés vagy személyi sérülések elkerülése érdekében mindig használjon konyharuhát, konyhai kesztyűt, fogantyúkat vagy más rendelkezésre álló elemeket.

- Ne tegye a készüléket a munkalap vagy asztal peremére. Ügyeljen rá, hogy a felület száraz, sima és tiszta, folyadéktól vagy más anyagoktól mentes legyen.
- Az élelmiszerek készítéséhez használt készüléket stabil felületen úgy kell elhelyezni, hogy a fogantyúk (ha vannak) ne lógjanak ki, ne lehessen beléjük akadva felborítani a készüléket.
- A készüléket mindig stabil hőálló felületen használja. Ne használja a készüléket szövettel ellátott felületen. A készüléket faltól, függönytől, vagy más, hőre vagy gőzre érzékeny tárgytól min. 20 cm távolságban helyezze el.
- A készüléket ne tegye gáz- vagy villanytűzhelyre, se annak közelébe, vagy olyan helyre, ahol forró sütővel érintkezhet.
- A készüléket ne használja fém alapzaton, mint pl. a mosogató csepegtetőtálcája.
- Ne tegye a működő készüléket kőlapra. A lap felülete érzékenyebb rá, ha a hőmérséklet nem egyenletes, és megrepedhet, ha valahol felmelegszik. Ha a kuktát ilyen felületre kell tennie, tegyen alá egy vastag fa vágódeszkát vagy egy hőálló alátétet.
- A kuktára ne tegyen semmit a fedőjén kívül, amikor össze van állítva, működésben van vagy tároláskor.
- Ne használja a fedél fogantyúját az egész edény felemelésére.
- Mielőtt a kivehető élelmiszerkészítő tálat a belső rozsdamentes részbe helyezi, győződjön meg róla, hogy a tál és a készülék belső tere is teljesen tiszta. Száraz, puha ronggyal törölje meg őket.
- Ne használja a készüléket, ha a kivehető élelmiszerkészítő tál sérült. A további használat előtt ki kell cserélni.

- Ne tegyen élelmiszert vagy folyadékot közvetlenül az edény rozsdamentes belsejébe. Csak a kivehető tál szolgál az élelmiszerek és folyadékok készítésére.
- Használat előtt mindig ellenőrizze a légtelenítő szelepet és a biztonsági kapcsolót, és ha szükséges, tisztítsa meg őket. Ellenőrizze, hogy a biztonsági kapcsoló szabadon mozog, ha a fedél alsó oldaláról enyhén megnyomja.
- Ne érjen hozzá a légtelenítő szelephez, ha a készülék működésben van.
- Csak a RELEASE gombot használja a nyomás (gőz) kiengedésére használat után.
- Működés közben a készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- Ne használja a készüléket, ha elhasznált, leesett vagy bármilyen módon sérült.
- Használat előtt teljesen tekerje le a tápkábelt.
- A tápkábelt ne hagyja az asztal vagy konyhapult széléről lógni, forró felülethez érni vagy összegabalyodni.
- A készüléket csak 220 – 240 V feszültségű hálózati aljzathoz csatlakoztassa.
- A készüléket kapcsolja ki, kapcsolja le az aljzat megszakítóját (ha van), húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzathoz, és várja meg, amíg az alkatrészei kihűlnek, mielőtt áthelyezi, tisztítja vagy eltávolítja.
- A készüléket csak 8 évnél idősebb gyermekek használhatják, és olyan korlátozott mentális vagy fizikai képességekkel rendelkező személyek, akik felügyelet alatt vannak, vagy ismertették velük a készülék biztonságát.

**FONTOS BIZTONSÁGI
UTASÍTÁSOK MINDEN
ELEKTROMOS KÉSZÜLÉK
HASZNÁLATÁHOZ**

gos használati módját, és tisztában vannak a helytelen használatból eredő veszélyekkel.

- A gyerekeknek tilos a termékkel játszani.
- A karbantartást és tisztítást gyerekek nem végezhetik, ha nem idősebbek 8 évnél, és nincsenek felügyelet alatt.
- A készüléket és a tápkábelt tartsa távol 8 évnél fiatalabb gyerekektől.
- Ajánlatos a készüléket rendszeresen ellenőrizni. A készüléket ne használja, ha bármilyen módon sérült a tápkábel, a csatlakozódugó vagy maga a készülék. A javításokat vagy a szokásos tisztításon túlmenő karbantartást a legközelebbi Sage szervizközpontra kell bízni, vagy kérjen segítséget a sageappliances.com címen.
- Nem a Sage®-nél vásárolt vagy általa ajánlott tartozékok használá-

lata tüzet, áramütést vagy sérülést okozhat.

- Ez a készülék csak háztartási használatra készült. A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos. A készüléket ne használja mozgó járműben vagy hajón. Ne használja a készüléket a szabadban. A helytelen használat sérüléshez vezethet.
- A készülék nem alkalmas időzítővel vagy különálló távirányítóval való használatra.
- Javasoljuk, hogy szereljen fel áramvédőt (normál biztonsági kapcsolókat a konnektorban), hogy ezzel nagyobb védelmet biztosítson a készülék használata során. Javasoljuk, hogy az áramvédőt (névleges hibaáram leoldási értéke ne legyen több, mint 30 mA) arra az áramkörre szerelje fel, amelyre a készüléket fogja csatlakoztatni. További szakmai tanácsért for-

duljon a villanszerelő-jéhez.

-  Áramütés elkerülése érdekében ne tegye a tápkábelt, a csatlakozódugót vagy a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
-  Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban azt jelzi, hogy az elhasznált elektromos vagy elektronikus berendezéseket nem szabad a háztartási hulladék közé dobni. A megfelelő megsemmisítéshez és újrafelhasználáshoz az ilyen terméket adja le a kijelölt gyűjtőhelyeken. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást.

MŰSZAKI ADATOK

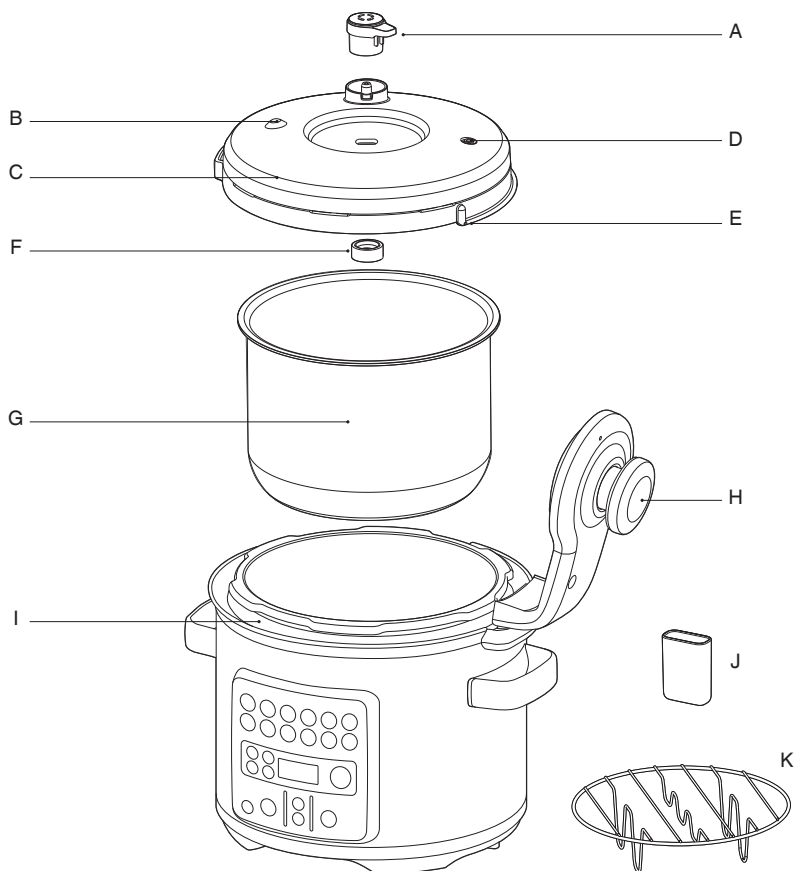
Modell	SPR680
Névleges teljes úrtartalom	6 liter
Hasznos úrtartalom	4 liter
Üzemi nyomás	80 kPa
Hőforrás	Elektromos fűtőelem

Ezek a jellemzők előzetes figyelmeztetés nélkül változhatnak.

**CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA
ŐRIZZE MEG EZT AZ ÚTMUTATÓT**

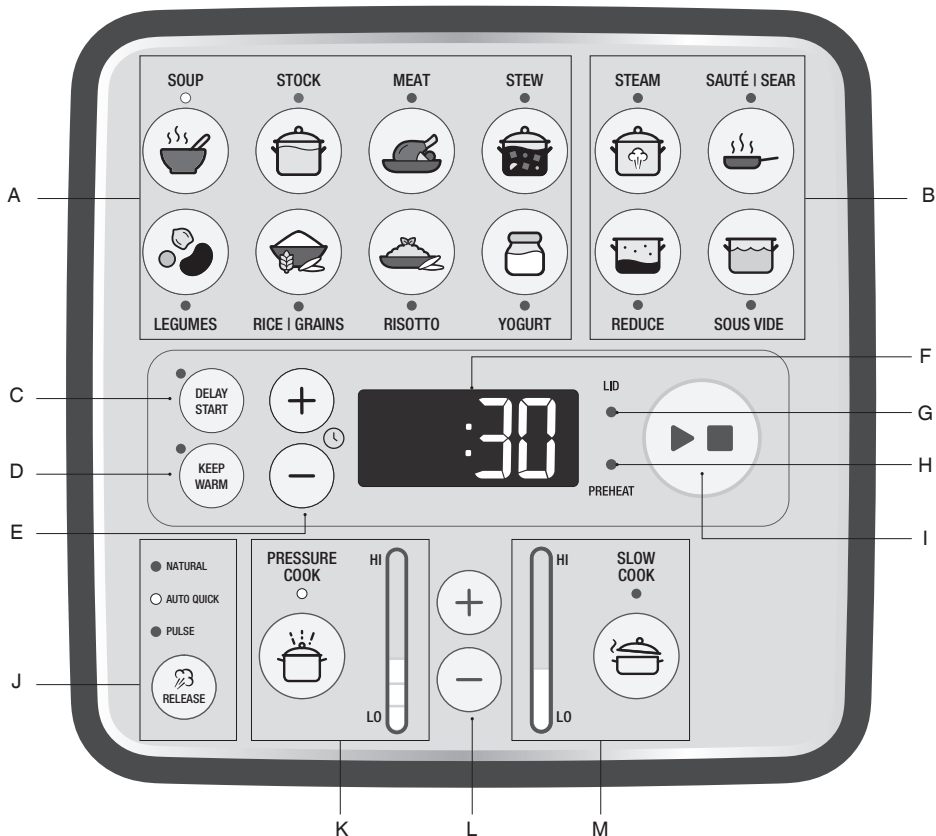


Új készülékének leírása



- A. Nyomásszabályzó légtelenítő szelep
Automatikusan szabályozza a gőz távozásának sebességét a kuktából
- B. Nyomásszabályzó biztonsági szelep
- C. Kivehető, mosogatógépben mosható fedő
- D. Biztonsági kapcsoló A kapcsoló kiugrik, amint a készülék elérte a szükséges nyomást, és biztonsági zárendszerként funkcionál
- E. A fedő szilikon tömitése Könnyen behelyezhető a problémamentes összeállítás és tisztítás érdekében
- F. Tömítőanya
- G. 6-literes kivehető élelmiszerkészítő tál
- H. A fedő karja
- I. Perem a karbantartás megkönnyítésére Felfogja a kicsapódott cseppeket, és ezzel megkönnyíti és meggyorsítja a tisztítást.
- J. Edény a lecsapódott víz számára
- K. Rozsdamentes acél rács
Megakadályozza, hogy az élelmiszerek belesüllyedjenek a vízbe sütés vagy

párolás közben.



KEZELŐPANEL

- A. Előre beállított ételkészítési programok ikonokkal
 B. Előre beállított ételkészítési módok ikonokkal
 C. DELAY START (késleltetett indítás) gomb
 D. KEEP WARM (melegen tartás) gomb
 E. A készítési idő beállítására szolgáló gombok (+/-)
 F. Kijelző
 G. LID kontroll-lámpa (jelzi, hogy a fedél nyitva/csukva van)
 H. PREHEAT (előmelegítés) kontroll-lámpa

- I. Bekapcsolás / megszakítás gomb
 J. RELEASE (a gőz kiengedése) gomb a gőz kiengedés egyes üzemmódjainak megfelelő kontroll-lámpákkal
 K. PRESSURE COOK gomb kontroll-lámpával
 A fazékban lévő nyomásszint kijelzője kukta üzemmódban történő ételkészítés esetén
 L. Gombok a nyomás / hőmérséklet beállítására (+/-)
 M. SLOW COOK gomb kontroll-lámpával
 A fazékban lévő hőmérséklet kijelzője lassú főzés üzemmódban történő ételkészítés esetén



Műszaki információk:

220–240 V ~ 50–60 Hz 900–1100 W A termék megfelel az EU követelményeinek.

AZ ÉTELKÉSZÍTÉSI PROGRAMOK ÁTTEKINTÉSE

ÜZEMMÓD: KUKTAFAZÉK

PROGRAM	ALAPBEÁLLÍTÁS	BEÁLLÍTÁSI TARTOMÁNY
Soup (Leves)	50 kPa - kb. 110°C 30 PERC AUTO QUICK	10 kPa – 80 kPa Max. 2:00 ÓRA
Stock (Alaplé)	80 kPa - kb. 116°C 1 ÓRA AUTO QUICK	10 kPa – 80 kPa Max. 2:00 ÓRA
Meat (Hús)	80 kPa - kb. 116°C 1 ÓRA AUTO QUICK	10 kPa – 80 kPa Max. 2:00 ÓRA
Stew (Párolt étel)	60 kPa - kb. 112°C 1 ÓRA AUTO QUICK	10 kPa – 80 kPa Max. 2:00 ÓRA
Legumes (Hüvelyesek)	80 kPa - kb. 116°C 30 PERC NATURAL	10 kPa – 80 kPa Max. 2:00 ÓRA
Rice Grains (Rizs Gabonafélék)	50 kPa - kb. 110°C 10 PERC AUTO PULSE	10 kPa – 80 kPa Max. 2:00 ÓRA
Risotto (Rizottó)	40 kPa - kb. 108°C 7 PERC AUTO QUICK	10 kPa – 80 kPa Max. 2:00 ÓRA

ÜZEMMÓD: LASSÚ FŐZÉS

PROGRAM	ALAPBEÁLLÍTÁS	BEÁLLÍTÁSI TARTOMÁNY
Soup (Leves)	HIGH - 95°C 4:00 óra MELEGEN TARTÁS	Készítési idő: 2 – 12 óra Hőmérséklet: High - Low Melegen tartás: bekapcsolva / kikapcsolva
Stock (Alaplé)	HIGH - 95°C 4:00 óra MELEGEN TARTÁS	Készítési idő: 2 – 12 óra Hőmérséklet: High - Low Melegen tartás: bekapcsolva / kikapcsolva
Meat (Hús)	LOW - 90°C 8:00 óra	Készítési idő: 2 – 12 óra Hőmérséklet: High - Low Melegen tartás: bekapcsolva / kikapcsolva
Stew (Párolt étel)	LOW - 90°C 8:00 óra	Készítési idő: 2 – 12 óra Hőmérséklet: High - Low Melegen tartás: bekapcsolva / kikapcsolva
Legumes (Hüvelyesek)	HIGH - 95°C 6:00 óra	Készítési idő: 2 – 12 óra Hőmérséklet: High - Low Melegen tartás: bekapcsolva / kikapcsolva

YOGHURT (Joghurt)	1. fázis	2. fázis	3. fázis	Készítési idő:
	Pasztörizálás	Hűlés*	Érlelés	8 – 16 óra
	10 PERC	Max. 3 óra	8 óra	Hőmérséklet: ---
	Hőmérséklet: 83°C	Hőmérséklet: 83 °C-ról 43 °C-ra	Hőmérséklet: 43°C	Melegen tartás: --
	A MELEGEN TARTÁS KI VAN KAPCSOLVA	A MELEGEN TARTÁS KI VAN KAPCSOLVA	A MELEGEN TARTÁS KI VAN KAPCSOLVA	

*** Hűlési idő, ha a fedél fel van nyitva (2 l tej esetén):**

A hőmérséklet 83 °C-ról 43 °C-ra csökkenése 1 óra 20 percig tarthat.

Hűlési idő, ha a fedél le van zárva (2 l tej esetén):

A hőmérséklet 83 °C-ról 43 °C-ra csökkenése 3 órát tarthat.

AZ ÉTELKÉSZÍTÉSI MÓDOK ÁTTEKINTÉSE

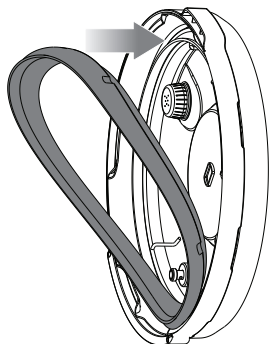
AZ ELKÉSZÍTÉS MÓDJA	ELŐRE BEÁLLÍTOTT KÉSZÍTÉSI IDŐ / HŐMÉRSÉKLET		BEÁLLÍTÁSI TARTOMÁNY
SAUTÉ / SEAR	AZ ELKÉSZÍTÉSI IDŐ BEOLVASÁSA	Hőmérséklet: High - (Hirtelen sütés) 168°C Med - (Pirítás) 150°C Low - (Pirítás) 130°C	Készítési idő: --- Melegen tartás: csak kikapcsolva
REDUCE (SÚRÍTÉS)	HIGH 10 PERC	Hőmérséklet: Low - 105°C Med - 115°C High - 130°C	Készítési idő: 1 PERC – 2 ÓRA Melegen tartás: bekapcsolva / kikapcsolva
STEAM (PÁROLÁS)	15 PERC	Hőmérséklet: 100°C	Készítési idő: 1 PERC – 1 ÓRA Hőmérséklet: --- Melegen tartás: csak kikapcsolva
SOUS VIDE	1 ÓRA	Hőmérséklet: 57°C	Készítési idő: 1 PERC – 24 ÓRA Hőmérséklet: 30 °C és 90 °C között Melegen tartás: --
MELEGEN TARTÁS	2 HODINY AZ ELKÉSZÍTÉSI IDŐ BEOLVASÁSA	Hőmérséklet: 70°C	



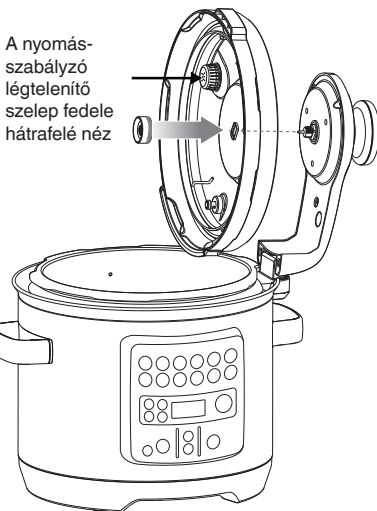
Új készülékének kezelése

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Az első használat előtt távolítsa el a fazékról minden csomagolást, reklámmatricát és címkét, és biztonságosan semmisítse meg őket.
2. Oldja ki a fedőt a fogantyú óramutató járásával ellentétes irányba történő elforgatásával, és nyissa fel függőleges helyzetbe. Csavarja ki és vegye le a tömítő anyát a fedél közepéből, és húzza ki a fedőt, hogy eltávolítsa a karról.
3. Mossa le a kevés mosogatószeres meleg vízben a fedőt, a kivehető tálat és a fedél szilikon tömítését, majd öblítse le és törölje szárazra. Egy meleg vízben enyhén megnedvesített puha szivaccsal törölje át a fazék külső és belső felületét, majd törölje szárazra.
4. Tegye vissza a szilikon tömítést a fedő alsó részén lévő drótgyűrűre. Szükség esetén módosítsa az elhelyezését, hogy biztonságosan illeszkedjen a gyűrűre, és ne legyen elcsavarodva.



5. Helyezze a fedőt úgy, hogy a légtelenítő szelep fedele a fazék hátuljára kerüljön. Illessze a fedél közepét a kar alsó részén lévő csavarhoz, és úgy helyezze fel a fedőt, hogy a csavarmenet átmenjen a fedőn lévő nyíláson. Csavarja rá a tömítő anyát a csavarmenetre úgy, hogy a piros gyűrű hozzáérjen a fedőhöz.



6. Törölje meg és szárítsa meg a kivehető tál és a hőérzékelő alsó részét, hogy meggyőződjön róla, a felszínén nincs folyadék- vagy ételmaradék. A kivehető tálnak egyenesen kell elhelyezkednie a hőérzékelőn a megfelelő érintkezés érdekében.
7. Kattintassa a helyére a lecsapódott vizet gyűjtő edénykét.
8. Győződjön meg róla, hogy a fazék alapzatán lévő csatlakozó teljesen száraz. Azután dugja be a tápkábel végét a fazék alapzatán lévő csatlakozóba. A hálózati csatlakozót dugja egy 230/240 V-os földelt aljzatba.
 - Állítsa be a tengerszint feletti magasságot - a kijelzőn megjelenik a Set - Alt - (magasság) - méter üzenet.
 - Használja a készítési idő beállítására szolgáló gombokat (+/-) a tengerszint feletti magasság beállítására (0 - 2000 + méter, 250 m-es lépésekben).
 - Nyomja meg a bekapcsolás / megszakítás gombot a jóváhagyáshoz.
9. Megszólal egy figyelmeztető hangjelzés, és a kijelző kigyullad.
10. Javasoljuk, hogy kapcsolja be a vízzel töltött fazekat 15 percre kukta üzemmódban, hogy eltávolítsa a védőréteget a kivehető tálról és a fűtőtestről.

**FIGYELEM**

Csak az ehhez a készülékhez való kivehető tálat használja. Minden más edény, amit nem a készülékhez mellékeltek, visszafordíthatatlan kárt okozhat a készülékben.

A KEZELŐPANEL ELEMEI

A The Fast Slow GO™ 6 előre beállított ételkészítési móddal rendelkezik: Pressure Cook (kukta), Slow Cook (lassú főzés), Sauté/Sear (sütés), Steam (párolás) és Sous Vide (vízfürdőben készítés). Továbbá rendelkezik 8 előre beállított ételkészítési programmal: Soup (leves), Stock (alaplé), Meat (hús), Stew (párolt étel), Legumes (hüvelyesek), Rice/Grains (rizs/gabonafélék), Risotto (rizottó) és Yoghurt (joghurt).

ÉTELKÉSZÍTÉSI PROGRAMOK

A kezelőpanel 8 előre beállított ételkészítési programot kínál.

Mind a 8 előre beállított program alapbeállításai el vannak mentve, ez hozzásegít az adott ételfajta legjobb készítési eredményének eléréséhez. Majdnem minden program esetén kiválaszthatja, a kuktában vagy lassú főzéssel kívánja elkészíteni.

A választott üzemmódtól függően a választott program gombjának megnyomásával módosíthatja a nyomást és a hőmérsékletet, a készítési időt, a gőzkieresztés módját, valamint a melegen tartás funkció be- vagy kikapcsolását.



A the Fast Slow GO™ fazék kétféle kukta, illetve lassú főzés készítési módon kínál, mégpedig az automatikus és a manuális készítést. Automatikus készítés esetén (miután választott a 8 előre beállított program és kukta vagy lassú főzés készítési mód közül) megtarthatja a beállított paramétereket, vagy módosíthatja a készítési időt, be- / kikapcsolhatja a melegen tartás funkciót

vagy be- / kikapcsolhatja a késleltetett bekapcsolás funkciót. Manuális készítés esetén egyéni ízlése szerint módosíthatja az egyes paramétereket (nyomást vagy hőmérsékletet, a gőzkieresztés módját stb.) - további információt az útmutató későbbi részében talál.

Az alábbi táblázat megmutatja, melyik előre beállított programot használhatja kukta és lassú főzés üzemmódban.

PROGRAM	KUKTA-FAZÉK	LASSÚ FŐZÉS
Soup (Leves)	✓	✓
Stock (Alaplé)	✓	✓
Meat (Hús)	✓	✓
Stew (Párolt étel)	✓	✓
Legumes (Hüvelyesek)	✓	✓
Rice / Grains (Rizs / Gabonafélék)	✓	✗
Risotto (Rizottó)	✓	✗
Yoghurt (Joghurt)	✗	✓

A KÉSZÍTÉS ALAPVETŐ LÉPÉSEI pl.**SOUP (Leves) program **

- Nyomja meg a SOUP (Leves) ikont  a kezelőpanelen.
- A kezelőpanel automatikusan felajánlja a kukta üzemmódban való készítést. Ha a lassú főzés üzemmódot kívánja választani, nyomja meg a  gombot.
- A kijelzőn automatikusan megjelenik a készítés pontos időtartama és a leves készítéséhez szükséges nyomás.
- Használja a készítési idő beállítására szolgáló (+/-) gombokat a készítési idő módosításához.
- Miután az alapanyagokat betette a tálba, nyomja meg a bekapcsolás / megszakítás gombot, és indítsa el a főzést.



TIPP

Ha a főzés előtt meg akarja pírítani a zöldséget vagy a húsdarabokat, először válassza a SAUTÉ/SEAR opciót. A zöldség vagy hús megpirítása után nyomja meg a bekapcsolás / megszakítás gombot a folyamat befejezéséhez.




MEGJEGYZÉS

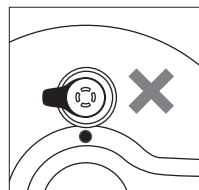
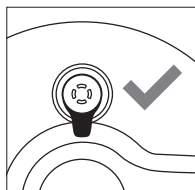
- A kukta üzemmód kezdeti használata során nagy mennyiségű gőz távozhat. Mivel sokkal több gőz távozik, a kezét és az arcát tartsa távol a légtelenítő szeleptől (további részletek a 71 oldalon „A gőz érintés nélküli kieresztése” részben).
- Kövesse az útmutató korábbi „Az ételkészítési programok áttekintése” és „Az ételkészítési módok áttekintése” fejezeteinek instrukcióit is.
- Ha az előre beállított ételkészítési program egyetlen kontroll-lámpája sem világít, a fazék manuális főzésre van állítva. Nyomja meg a kívánt program gombját, hogy visszatérjen az alapbeállításokhoz.
- A gőz mennyisége vagy a gőzkieresztés módja minden készítési programhoz be van programozva, hogy a lehető legjobb eredményt kapja. A gőzkieresztés üzemmód bármiféle módosítása a fazék túlcsovdulásához vezethet.

A KUKTA ÜZEMMÓD MANUÁLIS BEÁLLÍTÁSAI

A kuktában történő ételkészítés egy olyan módszer, amelynek során az élelmiszert kevés vízben, tömítéssel ellátott lezárt fedél alatt főzik, ami az ételekből felszabaduló gőzt a fazékban belül tartja, ezért nyomás keletkezik. Ahogy a nyomás a fazékban emelkedik, úgy nő a víz és a gőz hőmérséklete is, mégpedig jelentősen a forráspont fölé, ami mintegy 70 %-kal felgyorsítja a készítést. Ez azt jelenti, hogy a főzéshez kevesebb energiát használ fel, és ezzel jelentősen csökkenti a főzési időt és a költségeket. Mivel a kuktában történő főzés kevés vizet igényel, az élelmiszerek jobban megőrzik

a bennük lévő vitaminokat, ásványi anyagokat és egyéb értékes tápanyagokat, és közben természetes ízűket is.

1. Ha be akar lépni a kukta üzemmód manuális beállításába, tartsa lenyomva 2 másodpercig a PRESSURE COOK  gombot.
2. A nyomás / hőmérséklet beállítására szolgáló (+/-) gombokat használja a nyomás módosítására. A nyomást 10 kPa (LOW – alacsony nyomás) és 80 kPa (HIGH – magas nyomás) között állíthatja be.
3. Az LCD-kijelzőn megjelenő számérték a kiválasztott opcióhoz rendelt előre beállított készítési időt jelzi. Használja a készítési idő beállítására szolgáló (+/-) gombokat (a kijelzőn) a főzési idő lerövidítésére vagy meghosszabbítására. A főzési időt akár 2 órára is beállíthatja.
4. A RELEASE gombbal válassza ki a gőzkieresztés módját: „NATURAL”, „AUTO QUICK” és „PULSE”.
5. Tegye be az élelmiszereket a kivehető tálba. Győződjön meg róla, hogy a víz szintje a beletett élelmiszerekkel együtt eléri legalább az 1 litert.
6. Zárja le a fedőt, és a fogantyút forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba, hogy a fedő lezáródjon. Amint a fedő megfelelően le van zárva, egy hangjelzés hallatszik.
7. Győződjön meg róla, hogy a nyomásszabályzó légtelenítő szelep a fedélen lezárt állapotban van - ld. az alábbi ábrát.



8. A fazék beindításához nyomja meg a bekapcsolás / megszakítás gombot. A bekapcsolás/megszakítás gomb narancssárgán világítani kezd, és a PREHEAT kontroll-lámpa is kigyullad.



MEGJEGYZÉS

Teljesen normális, ha a kukta kienged egy kevés gőzt, hogy stabilizálja a nyomást a fazék belsejében.

9. Ha rosszul zárja le a fedelet, a kezelőpanelen villogni kezd a „LID” kontroll-lámpa és megszólal egy figyelmeztető hangjelzés. A főzés abbamarad, míg nem zárja le helyesen a fedelet. Forgassa el a fedő fogantyúját az óramutató járásával megegyező irányba a fedő lezárásához, és indítsa el a főzés folyamatát.
10. Amikor a nyomás a fazékban eléri a beállított szintet, a „PREHEAT” kontroll-lámpa kialszik, megszólal egy hangjelzés, és a kijelzőn megkezdődik a főzési idő visszaszámlálása.
11. A készítési időt főzés közben is módosíthatja. Használja a készítési idő beállítására szolgáló gombokat (+/-). A főzést bármikor megszakíthatja a bekapcsolás / megszakítás gomb megnyomásával. A teljes főzési folyamat törléséhez tartsa 2 másodpercig lenyomva a bekapcsolás / megszakítás gombot. Ha a fazékban már nyomás keletkezett, a program automatikusan átkapcsol gőzkieresztés üzemmódba.
12. A főzés végén megszólal egy hangjelzés, és a gőz a légtelenítő szelepen keresztül automatikusan távozik. A választott gőzkieresztés kontroll-lámpája villogni kezd és a kijelzőn elkezdődik az idő visszaszámlálása.
13. Ha a NATURAL gőzkieresztés üzemmódot választotta, a nyomás természetesen, a légtelenítő szelepen történő kiengedés nélkül távozik. A gőzkieresztés üzemmódot a gőzkieresztés közben is módosíthatja a RELEASE gomb megnyomásával.
14. A gőzkieresztés befejeződésére egy hangjelzés figyelmeztet, a kijelző villogni kezd, és ha bekapcsolta a meleg tartás funkciót, a kijelzőn elindul az idő visszaszámlálása.
15. Oldja ki a fedőt a fogantyú óramutató járásával ellentétes irányba történő elforgatásával, és óvatosan nyissa fel függőleges helyzetbe.

16. 5 perc tétlenség után a fazék készenléti üzemmódba kapcsol. A kijelző háttérvilágítása kialszik.



FIGYELMEZTETÉS

Annak érdekében, hogy megakadályozza a forró pára okozta égési sérülést, a fedő felnyitásakor soha ne tegye az arcát vagy a kezét a fazék fölé.



FIGYELEM

Ha a fedőt nem lehet kioldani, azt jelenti, hogy a fazék még nyomás alatt van. Ne nyissa fel a fedőt erővel, mert a visszamaradt nyomás veszélyes lehet.

Tartsa lenyomva a RELEASE gombot, így manuálisan kieresztheti a fazékban maradt gőzt.

NYOMÁSTÁBLÁZAT

Ez a táblázat ismerteti a különböző kPa-ban kifejezett nyomáshoz tartozó körülbelüli hőmérsékletet:

Nyomásszint (kPa)	Hőmérséklet (°C)
10	102
20	104
30	106
40	108
50	110
60	112
70	114
80	116

ÉRINTÉS NÉLKÜLI GŐZKIERESZTÉS

A the Fast Slow Pro™ kukta 3 gőzkieresztő üzemmóddal rendelkezik:

Auto Quick (automatikus és gyors gőzkieresztés)

A gőz hamar kiszabadul, hogy csökkentse a túlfőzés lehetőségét. Ez az üzemmód akkor is alkalmas, ha a főzési idő nagyon rövid.

Nem javasoljuk ennek a gőzkieresztési módnak a használatát olyan élelmiszerek esetén, amelyek térfogata megnő vagy habot képeznek.

Pulse (rövid időközönként történő gőzkieresztés)

A gőz fokozatosan távozik, nehogy a készülő étel tönkremenjen.

Ez a gőzkieresztési módszer olyan ételekhez ajánlott, amelyek a főzés során nem vagy csak kevés habot termelnek.

Natural (természetes gőzkieresztés)


A gőz természetesen, a légtelenítő szelep használata nélkül távozik, hogy megakadályozza a törekeny élelmiszerek, pl. alaplé, zöldbab felkavarodását vagy sérülését.

Ez a gőzkieresztési mód minden fajta étel elkészítéséhez alkalmas.



MEGJEGYZÉS

Egyes élelmiszerfajták (pl. hüvelyesek) esetén, amelyek túlzottan habzanak, érdemes a gőzkieresztés természetes (Natural) módját választani, hogy megakadályozza a kicsordulást a gőzkieresztés közben.

A kívánt üzemmódot a kezelőpanelen lévő **RELEASE**  gomb megnyomásával választhatja ki a beállítás vagy a gőzkieresztés folyamán. Amikor kiválasztja az üzemmódot, a légtelenítő szelep automatikusan kiereszti a gőzt a készítési idő lejártá után.

A **RELEASE** gomb nyomva tartásával a főzés folyamán vagy végeztével kinyitja a légtelenítő szelepet.



MEGJEGYZÉS

A gőz mennyisége vagy a gőzkieresztési mód minden készítési fajtához be van programozva, hogy a lehető legjobb eredményt kapja. A gőzkieresztés üzemmód bármiféle módosítása a fazék túlcsoordulásához vezethet.




FIGYELMEZTETÉS

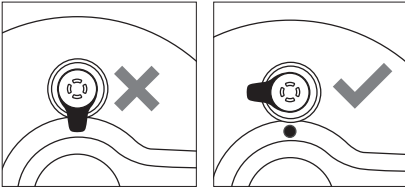
Kezét és arcát mindig tartsa távol a légtelenítő szeleptől, mivel a gőz forró, és a forró víz is kifröccsenhet.

A LASSÚ FŐZÉS ÜZEMMÓD MANUÁLIS BEÁLLÍTÁSAI

A lassú főzés üzemmód arra szolgál, hogy hosszú ideig főzzön alacsony hőmérsékleten. Ez a készítési mód ideális sűrűbb húsdarabok főzése esetén, hogy a megfelelő íz szabaduljon fel belőlük.

1. A kezelőpanelen válassza ki a kívánt programot, majd nyomja meg a **SLOW COOK**  gombot.
2. A kijelzőn megjelenik a kiválasztott programhoz tartozó előre beállított készítési hőmérséklet. Használja a nyomás / hőmérséklet beállítására szolgáló (+/-) gombokat a hőmérséklet növelésére vagy csökkentésére. A hőmérsékletet két előre beállított értékre állíthatja be: **HI** (magas) - **LO** (alacsony).
3. A kijelzőn megjelenik a kiválasztott funkcióhoz tartozó előre beállított főzési idő. Használja a készítési idő beállítására szolgáló (+/-) gombokat a készítési idő csökkentéséhez vagy növeléséhez. A főzési időt 2 és 12 óra között állíthatja be.
4. A **KEEP WARM** (melegen tartás) kontroll-lámpája automatikusan kigyullad, és a lassú főzés üzemmódban történő főzés befejezésekor automatikusan aktiválódik a melegen tartás funkció. Nyomja meg a **KEEP WARM** gombot a kezelőpanelen a melegen tartás funkció megszakításához vagy újraindításához.
5. Tegye be az élelmiszereket a kivehető tálba. Győződjön meg róla, hogy a víz szintje a beletett élelmiszerekkel együtt eléri legalább az 1 litert.
6. Zárja le és rögzítse a fedelet.

7. Fordítsa a nyomákszabályzó légtelenítő szelepet nyitott állásba - ld. az alábbi ábrát.



8. A fazék beindításához nyomja meg a bekapcsolás / megszakítás gombot. A bekapcsolás/megszakítás gomb narancssárgán kigyullad.
9. A kijelzőn megjelenik a készítési idő, és elindul az automatikus visszaszámlálás. A készítési időt főzés közben is módosíthatja. Ehhez használja a készítési idő beállítására szolgáló gombokat (+/-). A főzést bármikor megszakíthatja a bekapcsolás / megszakítás gomb megnyomásával. Amíg a készítés fel van függesztve, módosítani lehet a beállításokat. Nyomja meg újra a bekapcsolás / megszakítás gombot a fazék újraindításához immár az új, módosított beállításokkal.



MEGJEGYZÉS

Ha a főzés megszakítása közben szeretné kiereszteni a gőzt, nyomja meg és tartsa lenyomva a RELEASE gombot. Lassú főzés közben előfordulhat, hogy a fazékban alacsony nyomás keletkezik, ezért nem lehet a fedőt könnyen felnyitni. Ilyenkor nyomja meg és tartsa lenyomva a RELEASE gombot, hogy minden nyomást kiengedjen. Ezután a fedő kioldható.

10. A főzés végeztével a fazék automatikusan melegen tartás funkcióra kapcsol, ha ezt a kezdeti beállításokban nem tiltotta le. A KEEP WARM kontroll-lámpa kigyullad, és a kijelzőn elindul az idő számlálása legfeljebb 6 óra hosszan. A melegen tartás funkció bármikor megszakíthatja a bekapcsolás / megszakítás gomb megnyomásával.

11. Ha a melegen tartás funkciót megszakította, megszólal egy figyelmeztető hangjelzés, és a bekapcsolás / megszakítás gomb fénye kialszik.

12. 5 perc tétlenség után a fazék készenléti üzemmódba kapcsol. A kontroll-lámpák kialszanak.

FŐZÉSI ÖTLETEK KUKTÁVAL ÉS LASSÚ FŐZÉSEL

Soup (Leves)

- A Soup (Leves) program kukta és lassú főzés üzemmódban különböző levesek főzésére való a könnyű alapléttől a kiadós minestroneig és a sűrű zöldséglevesekig.
- A program elindítása előtt használja a SAUTÉ/SEAR üzemmódot a hús vagy a fűszerek megpirításához.
- A kuktában történő főzés időtartamának lerövidítése érdekében adjon hozzá hideg vizet / alaplért, miközben a húst pirítja, és melegítse, míg enyhén forni nem kezd.
- Ne töltsen túl az élelmiszerkészítő tálat. A leves összetérfogata ne haladja meg a kivehető tál belső falán található MAX jelet.

Stock (Alaplé)

- A Stock (Alaplé) program kukta és lassú főzés üzemmódban különböző típusú alaplék készítésére való, pl. csirkéből, marhából vagy zöldségből.
- Annak érdekében, hogy minőségi sötét alaplért tudjon készíteni, használja a SAUTÉ/SEAR üzemmódot a csontok és a zöldség megpirításához a kuktában vagy lassú főzéssel való készítés előtt.
- A zöldséget, pl. hagymát, répát vagy zellert fel kell vágni nagyobb darabokra. Így tiszta levest kapunk, a zöldségek nem főnek szét, és a kész alapléből könnyebb lesz kivenni őket az elkészítés végén.
- A kuktában történő főzés időtartamának lerövidítése érdekében adjon hozzá hideg vizet, miközben az alapanyagokat pirítja, és melegítse, míg enyhén forni nem kezd.

- Ne töltse túl az élelmiszerkészítő tálat. A leves összetérfogata a vízzel, csontokkal és/vagy zöldséggel együtt ne haladja meg a tál belső falán található MAX jelet.

Meat (Hús)

- A Meat (Hús) program kukta és lassú főzés üzemmódban magas hőmérséklet és nyomás mellett oldja fel a kötőszöveteket, ami omlós és szaftos húst eredményez. A mártások sűrűek és markáns ízűek.
- A legjobb íz és állag elérése érdekében válasszon zsírral jól átszótt húsdarabokat.
- A nagyobb húsdarabokat vágja 2-3 kisebb darabra, hogy beleférjenek a tálba.
- A program elindítása előtt használja a SAUTÉ/SEAR programot a hús megpirításához. A nagyobb mennyiségű húst részletekben pirítsa meg.
- A hagyományos pároláshoz képest a húsok kuktában vagy lassú főzéssel történő készítése során szinte egyáltalán nem párolog el felesleges víz. Annak érdekében, hogy az étel valóban ízletes legyen, használjon kevesebb (maximum 250 - 375 ml) folyadékot, mint amit a hagyományos recept ír.
- Ne töltse túl az élelmiszerkészítő tálat. A nyers összetevők összetérfogata ne haladja meg a tál belső falán található MAX jelet.

Stew (Párolt étel)

- A Stew (Párolt étel) program kukta és lassú főzés üzemmódban darálthús, húsmártások és kiadós párolt ételek készítésére ideális.
- A program elindítása előtt használja a SAUTÉ/SEAR üzemmódot a hús vagy a fűszerek megpirításához.
- A hagyományos pároláshoz képest a húsok kuktában vagy lassú főzéssel történő főzése során szinte egyáltalán nem párolog el felesleges víz. Annak érdekében, hogy sűrű mártásokat, gazdag chilit és más párolt ételt sikerüljön készíteni, kevesebb folyadékot

adjon hozzá, mint amit a hagyományos receptek előírnak. A főzés befejezése után használja a REDUCE programot a mártás besűrítésére, ha túl híg.

- Ne töltse túl az élelmiszerkészítő tálat. A nyers hozzávalók összetérfogata ne haladja meg a tál belsejében található MAX jelet.

Legumes (Hüvelyesek)

- A Legumes (Hüvelyesek) program kukta és lassú főzés üzemmódban mindenféle hüvelyes, lencse vagy szárított bab készítésére való.
- A hüvelyesek és egyéb babok gyakran túlságosan habzanak főzés közben. Válassza a NATURAL gőzkiereszti üzemmódot, ami gondoskodik róla, hogy a hab ne jusson be a nyomásszabályzó légtelenítő szelepbe.
- A megadott készítési idő a nem beáztatott, száraz hüvelyesekre vonatkozik. Az elkészítési idő lerövidítése érdekében a hüvelyeseket tegye hideg vízbe, és hagyja egy éjszakán át duzzadni, lehetőleg a hűtőszekrényben. Öntse le a vizet a hüvelyesekről, és főzze őket tiszta vízben az előre beállított készítési idő feléig.
- 1 rész hüvelyeshez 3 rész vizet használjon.
- A bab és a hüvelyesek főzés közben akár a térfogatuk duplájára is megduzzadnak. Ne töltse túl az élelmiszerkészítő tálat. A nyers hüvelyesek összetérfogata ne haladja meg a tál belsejében található ½ jelet.

Rice | Grains (Rizs | Gabonafélék)

- A Rice | Grain (Rizs | Gabonafélék) program kukta és lassú főzés üzemmódban rizs és gabonafélék főzésére való, hogy az étel laza és puha legyen. Mindenfajta rizshez alkalmas, legyen az hosszú szemű, jázmin, basmati vagy barna rizs.
- Ha a kuktában barna rizst főz, a főzési időt növelje 20 percre.

- Mérje ki pontosan a száraz rizst, és addig öblítse hideg vízzel, amíg a víz tiszta nem lesz. Csepegtesse le alaposan, majd tegye a kivehető tábla.
- Adjon hozzá megfelelő mennyiségű hideg vizet. Ld. a rizs/gabonafélék és hüvelyesek főzési idejét tartalmazó táblázatot a Sage oldalán, ahol további információkat is talál.
- Főzés után hagyja a rizst a tálban 5 percig pihenni, mielőtt megkeveri és felszolgálja.
- A főzés során a rizs térfogata a kétszeresére vagy akár a háromszorosára is nő. Ne töltse túl az élelmiszerkészítő tálát. A nyers rizs és a víz együtt ne haladja meg a tál belsejében található ½ jelet.

Risotto (Rizottó)

- A Risotto (Rizottó) program kukta és lassú főzés üzemmódban ideális krémes rizottó keverés nélküli készítésére, és jóval rövidebb idő alatt kész.
- Használja a SAUTÉ/SEAR üzemmódot a hagyma és a fűszerek gyors megpirítására, valamint a tál borral történő első leöntésére.
- A krémes rizottó elérésének titka, hogy a rizsszemeket meg kell pirítani, mielőtt hozzáadja a folyadékot. Használja a SAUTÉ/SEAR üzemmódot a rizs megpirítására, és folyamatos keverés mellett pirítsa 3 - 5 percig, vagy amíg a rizsszemek vége átlátszó lesz, majd kifehéredik.
- Mivel a kuktában történő főzés során nagyon kevés víz párolog el, vagy akár egyáltalán nem párolog, fontos betartani az alapanyagok arányát: 1 rész rizs 3 rész alapléhez. Ha nagyobb mennyiségű zöldséget tesz a rizottóba, az alaplé mennyiségét csökkentse az egyharmadával.
- A főzés során a rizs térfogata a kétszeresére vagy akár a háromszorosára is nő. Ne töltse túl az élelmiszerkészítő tálát. A nyers rizs és

az alaplé együtt ne haladja meg a tál belsejében található ½ jelet.

TOVÁBBI ELŐRE BEÁLLÍTOTT KÉSZÍTÉSI MÓDOK:

SAUTÉ/SEAR

Ennek az előre beállított készítési módnak három szintje van: pirítás alacsony hőmérsékleten, pirítás közepes hőmérsékleten és hirtelen sütés (magas hőmérséklet).

A hőmérsékletet a fazékban lévő hőmérséklet kijelzője mutatja lassú főzés üzemmódban történő ételkészítés esetén *(ld. a 65 oldalt - M pont a kezelőpanel ábráján)*.

A SAUTÉ készítési mód ideális fokhagyma, hagyma vagy zöldségek karamellizálására, mielőtt a kuktában vagy lassú főzéssel elkészíti őket. A SAUTÉ készítési mód az alacsony vagy közepes hőmérsékletnek felel meg készülékén.

A SEAR készítési mód úgy van kitalálva, hogy kihangsúlyozza és elmélyítse a készített étel ízét azáltal, hogy ugyanabban a tálban először megsüti és karamellizálja az élelmiszert, majd a kuktában vagy lassú főzéssel elkészíti. A SEAR készítési mód készülékében a magas hőfoknak felel meg.

REDUCE (SŰRÍTÉS)

Ennek az előre beállított készítési módnak három szintje van: alacsony hőmérséklet, közepes hőmérséklet és magas hőmérséklet.

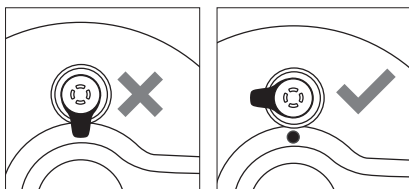
A hőmérsékletet a fazékban lévő hőmérséklet kijelzője mutatja lassú főzés üzemmódban történő ételkészítés esetén *(ld. a 65 oldalt - M pont a kezelőpanel ábráján)*.

A REDUCE (Sűrítés) készítési mód ideális mártások, szörpök és alaplevek sűrítésére és ízük intenzívebbé tételére.

STEAM (PÁROLÁS)

A STEAM (párolás) készítési mód ideális zöldségek, halfilé és knédli gőzön történő elkészítésére. Ha a gőzölés több mint 30 percig tart, javasolt 30 percenként 250 ml meleg vizet önteni a tálba, hogy az egész főzés alatt folyamatosan legyen elég gőz.

A fedél és a fogantyú külső felületére lecsapódó víz mennyiségének csökkentése érdekében javasolt a nyomásszabályzó légtelenítő szelepet nyitott állásba fordítani - ld. az alábbi ábrát.



SOUS VIDE

A SOUS VIDE készítési mód ideális ételek nagyon pontos hőmérsékleten vízfürdőben történő főzésére.

Mi az a Sous Vide főzés?

A Sous Vide egy olyan ételkészítési technika, amely lehetővé teszi, hogy az ételt olyanra főzse, ahogy kívánja, mégpedig vízfürdőben, meghatározott hőmérsékleten. Az előkészített élelmiszerdarabokat BPA-mentes hőálló zacskókba teszik, ezeket vízbe merítik, és a megfelelő állagúra főzik anélkül, hogy az élelmiszer kiszáradna.

Mire van szüksége a Sous Vide technika használatához?

Élelmiszerekhez alkalmas BPA-mentes erős hőálló zacskókra. Lezárható zacskó is megfelel, ha a hőmérséklet főzés közben nem haladja meg a 70 °C-ot.

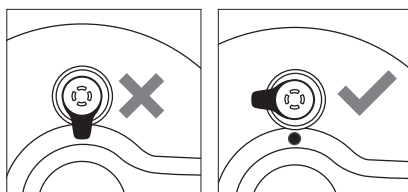
Szükségem lesz vákuumos fóliahegesztőre?

A Sous Vide készítési módhoz nincs szüksége vákuumos fóliahegesztőre. Mindazonáltal a legjobb eredményt akkor éri el, ha a zacskóból minél több levegőt kiszív, és megakadályozza, hogy

víz kerüljön a zacskóba. Ha csak kézzel akarja kinyomni a levegőt a zacskóból, duplazaras zárható zacskóba tegye az élelmiszert, majd a zacskót tegye vízzel teli edénybe. Amikor a levegő nagy része távozott a zacskóból, óvatosan légmentesen zárja le a vízszint felett.

A fedél nyitva vagy csukva legyen?

Sous Vide készítésnél javasoljuk, hogy a fedél legyen lecsukva és lezárva. Fordítsa a nyomásszabályzó légtelenítő szelepet nyitott állásba, hogy biztosítsa a főzés állandó hőmérsékletét - ld. az alábbi ábrát.



Mikor pirítsam meg az élelmiszereket?

Az élelmiszereket megpiríthatja a Sous Vide feldolgozás előtt vagy után, mégpedig a SAUTÉ/SEAR segítségével. Ha az élelmiszereket a Sous Vide készítés előtt fogja pirítani, hagyja őket egy éjszakára a hűtőszekrényben pihenni és hűlni.

A Sous Vide főzés menete:

1. Töltse meg a tálat hideg vízzel egészen a maximum jelzésig (MAX). Az elkészítési idő lerövidítése érdekében érdemes olyan hőmérsékletű vizet használni, ami nem tér el jelentősen attól a hőfoktól, amin szuvidálni akar.
2. Nyomja meg a SOUS VIDE gombot, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet és készítési időt. Csukja le a fedelet, nyomja meg a bekapcsolás / megszakítás gombot, és elkezdődik a víz melegítése.
3. A készítendő élelmiszereket tegye szuvidálásra alkalmas műanyag zacskóba vagy zárható zacskóba. Ha nincs kifejezetten Sous Vide-ra való zacskója, javasoljuk, hogy dupla

zárral rendelkező zárható zacskót használjon. Szükség szerint adjon hozzá fűszereket, pl. babérlevelet, rozsmaringot, citromszeleteket vagy héjat és olajat.

- Amikor a víz eléri a beállított hőmérsékletet (erre hangjelzés figyelmeztet), óvatosan tegye be a zacskót a vízfürdőbe. Ha a zsák fennmarad a vízen, helyezzen egy kis rozsdamentes alátétet (vagy más hasonló) tárgyat fejjel lefelé a zsákra, hogy a súly hatására a víz alá süllyedjen.
- Zárja le és rögzítse a fedelet, de győződjön meg róla, hogy a nyomásszabályzó légtelenítő szelep nyitott állásban van.
- Miután a főzési idő a végére ért, vegye ki a zacskót a vízfürdőből.

Készítési hőmérséklet és idő:

- Marhaszeletek (2,5 cm vastag) - közepesen átsült - 54°C-on 1 óra
- Csirkeszeletek (2,5 cm vastag) - puhára - 65 °C-on 45 perc
- Lazacfilé (2,5 cm vastag) - közepesen átsült - 50°C-on 40 perc
- Tojás - buggyantott tojás - 64 °C-on 40 perc

YOGHURT (JOGHURT)

Hogyan használjuk a joghurtkészítő programot

Natúr joghurt

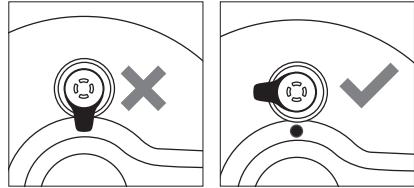
Készítési idő: 10 perc / Érés: 8 óra (plusz 1,5 óra hűtés)

1 l zsíros homogenizált tej

2 evőkanál élő aktív kultúrát tartalmazó zsíros fehér joghurt

1. LÉPÉS – A tej pasztörizálása

Tegyé be az ételkészítő edényt a the Fast Slow GO™ fazékba. Öntse bele a tejet. Zárja le és rögzítse a fedelet, és fordítsa a nyomásszabályzó légtelenítő szelepet nyitott állásba - ld. az alábbi ábrát.



Nyomja meg a YOGHURT, majd a bekapcsolás / megszakítás gombot. Megkezdődik a tej melegítése 83 °C-ra, és ennek a hőmérsékletnek a tartása 10 percig.

A pasztörözés folyamata elpusztítja az ártalmas baktériumokat, amelyek tönkretelhetik a tejet, és eltávolítja az aktív joghurtkultúra esetleges konkurensait.

2. LÉPÉS – A tej lehűtése

Nyissa fel a fedelet, és egy gombot sem nyomjon meg. A tejhűtő fázis automatikusan 43 °C-ra hűti a tejet. Ez a folyamat biztosítja, hogy a tej a joghurtkultúrák növekedése számára optimális hőmérsékletet érjen el. Ha a hőmérséklet túl magas, a joghurtkultúrák elpusztulnak. Először egy „COOL” felirat jelenik meg a kijelzőn. A hűtés végén, amikor a tej elérte a megfelelő hőmérsékletet, egy hangjelzés szólal meg. A tej lehűtése kb. 1,5 órát vesz igénybe.



TIPP

Ha a hűtés alatt a fedelet nyitva hagyja, a felszínen fől alakulhat ki. Mielőtt a joghurtkultúrákat beleteszi, távolítsa el a tej felszínéről a tej fölét, akkor a joghurt textúrája finomabb lesz.

3. LÉPÉS - A joghurt érlelése

A 2. lépés végén a kijelzőn megjelenik az „ADD” felirat. Egy kis tálba tegye be a joghurtkultúrát. Adjon hozzá 125 ml hideg tejet, és keverje simára. Állandó keverés mellett öntse a keveréket a lehűtött tejbe. Zárja le és rögzítse

a fedelet. Nyomja meg a bekapcsolás / megszakítás gombot, és hagyja a joghurtot 5 - 8 órán át érni. Minél tovább érleli a joghurtot, annál pikánsabb lesz.

4. LÉPÉS - Hűtés

Amikor megszólal a hangjelzés, a joghurt érlelési ideje letelt. Vegye ki a tálat a fazékból, takarja le ételmezőfóliával és tegye a hűtőszekrénybe. Amikor a joghurt teljesen kihűlt, öntse át egy légmentes edénybe, és legfeljebb két hétig tárolja a hűtőszekrényben.



TIPPEK

- Ha homogenizált tejet használ, a joghurt finomabb lesz. Ha az elkészült joghurt nem konzisztens, csomók vannak benne, óvatosan keverje fel a lehűtött joghurtot, amíg olyan állaga nem lesz, amilyet szeretne.
- A tej hűtési idejének lerövidítése érdekében tegye a tálat egy nagyobb, hideg vízzel töltött edénybe, és a hőmérsékletét ellenőrizze ételhőmérővel. Amikor a tej eléri a 43 °C-ot, adjon az élőflórás joghurthoz 125 ml hideg tejet, keverje simára, majd keverje bele a tejbe. Törölje le a tál alját, és tegye vissza a fazékba.
- Ha pikánsabb joghurtot szeretne, növelje az érési időt.

MELEGEN TARTÁS FUNKCIÓ

A melegen tartás funkció a készítési idő befejeződésétől számított 6 órán keresztül tálalási hőmérsékleten, vagyis 60 °C-on vagy felette tartja az ételmezsereket. Ha a melegen tartás funkciót önállóan használja, ez az időtartam akár 24 óra is lehet.

- Ha a melegen tartás funkciót önállóan akarja használni, nyissa ki a fedelet, és tartsa lenyomva a KEEP WARM gombot a kezelőpanelen.
- A melegen tartás funkciót mind kukta, mind lassú főzés üzemmódban be- és kikapcsolhatja, mégpedig a kezelőpanel KEEP WARM gombjának megnyomásával. A KEEP WARM kontroll-lámpa kigyullad, és a kijelzőn

elindul az idő számlálása a főzés befejeződésétől számítva legfeljebb 6 órán át.



MEGJEGYZÉS

Javasoljuk, hogy a melegen tartás funkciót legfeljebb 1-2 órán keresztül használja, hogy az ételek minősége ne romoljon.

KÉSLELTETETT INDÍTÁS

A the Fast Slow GO™ időzítő funkcióval van ellátva, amely lehetővé teszi, hogy a bekapcsolást akár 24 órával elhalassza. Ez a funkció nem érhető el melegen tartás és a párolás funkcióhoz.

A késleltetett indítás funkció nem érhető el a MEAT (Hús) program esetén.



FIGYELMEZTETÉS

Soha ne hagyja két óránál hosszabb ideig szobahőmérsékleten a húst, baromfit, tenger gyümölcseit, tojást vagy egyéb olyan élelmiszert, amely hűtést igényel. A baktériumok szobahőmérsékleten 4 °C és 60 °C között gyorsan szaporodnak.

A következő lépések megmutatják, hogy kell beprogramozni a késleltetett indítás funkciót:

- Állítsa be szükség szerint a készítés időtartamát és a hőmérsékletet/nyomást.
- Nyomja meg a DELAY START gombot a késleltetett indítás funkció aktiválásához.
- A kijelzőn megjelenik a késleltetett indítás órákban és percekben kifejezve.
- Használja a készítési idő beállítására szolgáló gombokat (+/-) a késleltetett indítás idejének módosításához, 15 perces intervallumokban legfeljebb 24 óra időtartamig.
- Ha a beállítás közben újra megnyomja a DELAY START gombot, megszakítja a késleltetett indítás beállítási folyamatát.
- A bekapcsolás / megszakítás gomb megnyomásával aktiválja a késleltetett indítás funkciót a beállított időtartammal.

- A kijelzőn megkezdődik a beállított idő visszaszámlálása. Késleltetett indítás közben a PREHEAT kontroll-lámpa nem világít.

A TENGERSZINT FELETTI MAGASSÁG BEÁLLÍTÁSA

Nyomás akkor képződik és növekszik, amikor a hőmérséklet a fazékban meghaladja a forráspontot. Ahogy nő a tengerszint feletti magasság, a csökkenő légnyomás eredményeképpen a forráspont hőmérséklete csökken. Ez azonban más feltételeket nyújt a kuktában főzött élelmiszerek számára.

Annak érdekében, hogy az ételek készítése során azonos eredményt érjen el különböző tengerszint feletti magasságokon, a the Fast Slow GO™ kukta egy olyan opcióval rendelkezik, amellyel az aktuális helyzet alapján beállíthatja a tengerszint feletti magasságot.

1. Tartsa 2 másodpercig lenyomva egyszerre a DELAY START és a KEEP WARM gombot.
2. Használja a készítési idő beállítására (+/-). vagy a nyomás / hőmérséklet beállítására (+/-) szolgáló gombokat a tengerszint feletti magasság módosítására.
3. A kijelzőn másodpercenként változva megjelenik az „Alt” (tengerszint feletti magasság) felirat és a szám.
4. A bekapcsolás/megszakítás gomb megnyomásával hagyja jóvá a beállítást, és megszólal egy hangjelzés.
5. A kukta tengerszint feletti magassága be van állítva. Bármelyik gomb megnyomásával mentse el a beállításokat, de erre bizonyos ideig tartó tétlenség után magától is sor kerül. A tengerszint feletti magasság gyári beállításokra történő visszaállításához a magasságot 0 méterre kell állítani.



MEGJEGYZÉS

A pontos tengerszint feletti magasságot a www.elevationmap.net oldalon ellenőrizheti, vagy forduljon a Sage márka ügyfélszolgálatához.

A HŐMÉRSÉKLET MÉRTÉKEGYSÉGÉNEK BEÁLLÍTÁSA

Az alapértelmezett mértékegység a Celsius fok (°C). Ha a metrikus rendszer mértékegységét a britre akarja cserélni, tartsa 5 másodpercig lenyomva egyszerre a nyomás / hőmérséklet beállítására szolgáló (+/-) gombokat, és a kijelzőn megjelenik egy F betű a Fahrenheit fok jelzésére. Tartsa 5 másodpercig lenyomva egyszerre a nyomás / hőmérséklet beállítására szolgáló (+/-) gombokat a Celsius fokhoz történő visszatéréshez, ekkor a kijelzőn egy C betű jelenik meg.



Karbantartás és tisztítás

Tisztítás előtt bizonyosodjon meg róla, hogy a fazék ki van kapcsolva. Húzza ki a tápkábel csatlakozóját a fali aljzatból, és a kábel végét a fazék alapzatából. Várja meg, míg a fazék és minden tartozéka teljesen kihűl, mielőtt szétszedi és megtisztítja.

Mossa el enyhén mosogatószeres meleg vízben a kivehető élelmiszerkészítő tálat, használjon hozzá egy puha rongyot vagy szivacsot. Öblítse le tiszta vízben, és törölje szárazra.

Ha a használat során vízkő keletkezik, keverjen össze a táliban 2 evőkanál fehér ecetet és 250 ml forró vizet. Válassza ki a párolás üzemmódot, és csatlakoztassa be 10 percre. Várja meg, míg kihűl, majd egy tisztítókefével tisztítsa meg.



MEGJEGYZÉS

A kivehető élelmiszerkészítő tálat moshatja mosogatógéppben, de javasoljuk, hogy inkább enyhén mosogatószeres meleg vízben mosogassa el. Öblítse le, és alaposan szárítsa meg.



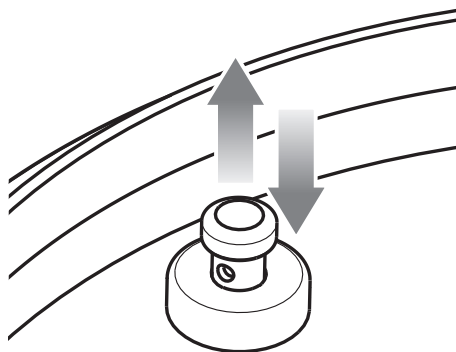
FIGYELMEZTETÉS

- Ne használjon durva tisztítószerrel, fém vagy műanyag drótkéfével a készülék külső felületének és belső alkatrészeinek tisztításához.
- A készülék alapzatát és a tápkábelt soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba. Áramütést okozhat.
- Győződjön meg róla, hogy a kivehető tál megfelelően van behelyezve a fazékba, mielőtt használja.

A FEDÉL SZÉTSZEDÉSE:

- Óvatosan húzza ki a szilikon tömítést a tömítés tartója alól. Rendszeresen ellenőrizze, hogy tiszta, rugalmas és nem repedt vagy szakadt. Ha bármilyen módon sérült, ne használja a készüléket.

- A fedél belső részét mossa le egy nedves ronggyal vagy szivaccsal. Szükség esetén egy finom kefével távolítsa el az olajmaradékokat vagy egyéb szennyeződések. Egy tiszta, puha ronggyal törölje szárazra.
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy a nyomásszabályzó légtelenítő szelep burkolata tiszta-e, és nem szennyeződött-e be folyadéktól vagy élelmiszertől. Vegye le a nyomásszabályzó légtelenítő szelep burkolatát a fedőről, és törölje át egy puha, nedves ronggyal. Alaposan öblítse le, törölje szárazra, és tegye vissza a helyére.
- A nyomásszabályzó légtelenítő szelepet rendszeresen ellenőrizni és tisztítani kell, nehogy elduguljon, ami megakadályozhatja a biztonsági szelep működését. Mossa el, és távolítsa el az olaj- és élelmiszermaradékokat. Győződjön meg róla, hogy tisztítás után szabadon mozog fel és le.



SZILIKONTÖMÍTÉS:

- A szilikon tömítést 1 - 2 évente cserélje (forduljon a Sage legközelebbi márkaszervizéhez).
- A tömítést mossa el meleg vízben egy kevés mosogatószerrel. Öblítse le tiszta vízzel, alaposan törölje szárazra, és tegye vissza a helyére.

- A szilikontömítést elmoshatja a mosogatógép felső tálcáján, hogy eltávolítsa a fűszerek kellemetlen szagát.
- Áztassa be a szilikontömítést szódobikarbónás vízbe, hogy eltávolítsa a kellemetlen szagot, majd tisztítsa meg.



FIGYELMEZTETÉS

Ha a szilikontömítés nincs megfelelően a tartóba helyezve, a fedél nem fog megfelelően tömíteni. Ennek eredményeképpen a készülék nem fog megfelelően működni, gőz vagy forró víz szökhet belőle, ami égési sérülést vagy forrázást okozhat.



TIPP

Az élelmiszerek kellemetlen szagának eltávolításához keverjen össze egy tálban 125 ml citromlét, 1 evőkanál citromhéjat és 500 ml forró vizet. Ezt az egészet főzze magas nyomáson 5 percig.

TÁROLÁS:

- Győződjön meg róla, hogy a fazék ki van kapcsolva. A fazék akkor van kikapcsolva, ha a kezelőpanel minden kontroll-lámpája és a kijelző kialudt.
- Húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból. Várja meg, míg a fazék és minden tartozéka teljesen kihűl, mielőtt szétszedi és megtisztítja.
- Győződjön meg róla, hogy minden tartozék tiszta és száraz.
- Győződjön meg róla, hogy a tál be van téve a fazékba.
- Győződjön meg róla, hogy a fedő jól le van csukva és zárva.
- Állítsa a fazekat vízszintes helyzetbe, kiegyensúlyozva a lábain. Ne tegyen semmilyen tárgyat a tetejére.



Hibaelhárítás

PROBLÉMA	GYORS MEGOLDÁS
A fedőt nem lehet felnyitni a program befejezése után.	<ul style="list-style-type: none">• Nyomja meg, és tartsa lenyomva a RELEASE gombot, hogy a maradék nyomás kiszabaduljon a fazékból. Ezután a fedő kioldható.• Ha ez a probléma gyakrabban előfordul, be kell állítani a megfelelő tengerszint feletti magasságot. Kövesse a „Tengerszint feletti magasság beállítása” fejezet utasításait.
A LID kontroll-lámpa villog, és megszólal egy hangjelzés.	<ul style="list-style-type: none">• Fordítsa a fedelet a kukta vagy a lassú főzés üzemmódnak megfelelő pozícióba.
Szökik a gőz a fedő alól VAGY A biztonsági kapcsoló nem csúszott ki VAGY Nem képződik nyomás a fazékban VAGY Nem indult el a visszaszámlálás. VAGY A kijelzőn „SEAL” felirat látható.	<ul style="list-style-type: none">• Megfelelően tegye fel a fedőt. Győződjön meg róla, hogy a kar és a fedő között nincs rés. A tömítőanyagát erősen be kell csavarni.• Győződjön meg róla, hogy a szilikon tömítés tiszta, sértetlen és nem repedt, valamint megfelelően van feltéve.• Győződjön meg róla, hogy a biztonsági kapcsoló szabadon mozog fel és le.• Amikor a fedő le van zárva, győződjön meg róla, hogy a biztonsági kapcsoló megfelelően van elhelyezve a fedő nyílásában.• Győződjön meg róla, hogy a légtelenítő szelep helyesen van feltéve, és a fedő fogantyúja felé néz.• Tegyen több folyadékot/ételt a tálba. A tálban legalább 1 liter folyadéknak vagy ételnek kell lennie.• Ha a gond továbbra is fennáll, forduljon a Sage szervizközpontjához.
A fazék automatikusan melegen tartás üzemmódba kapcsol, de a ciklus nem fejeződik be megfelelően.	<ul style="list-style-type: none">• Tegyen még vizet a tálba, és indítsa újra a programot.
Víz gyűlik össze a konyhapulton.	<ul style="list-style-type: none">• Győződjön meg róla, hogy a fazék egyenes felületen van, és hogy a lecsapódott vizet gyűjtő edényke megfelelően van felhelyezve. Kövesse a „the Fast Slow GO™ első használatba vétele előtt” rész utasításait a 68 oldalon.• Ürítse ki a lecsapódott vizet gyűjtő edénykét.
A kijelzőn „Err” felirat látható.	<ul style="list-style-type: none">• Az „Err” hibaüzenet a kijelzőn olyan problémát jelez, amit nem lehet megoldani újraindítással. Ha ez jelenik meg, haladéktalanul húzza ki a csatlakozót a hálózati aljzatból, és forduljon a Sage márká ügyfélszolgálatához.
A gyári beállítások visszaállítása	<ul style="list-style-type: none">• Tartsa lenyomva három másodpercig egyszerre a SOUP és a SOUS VIDE gombot a gyári beállítások, köztük a tengerszint feletti magasság visszaállításához.



Megjegyzés



Spis treści

- 84 Ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa
- 91 Opis Twojego nowego urządzenia
- 92 Panel sterowania
- 93 Wykaz programów do przyrządzania potraw
- 94 Przegląd metod przyrządzania potraw
- 95 Obsługa Twojego nowego urządzenia
- 107 Konserwacja i czyszczenie
- 109 Rozwiązywanie problemów

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

W Sage® zdajemy sobie sprawę z wagi bezpieczeństwa. Projektujemy i produkujemy urządzenia przede wszystkim z uwagą na twoje bezpieczeństwo. Prosimy jednak o ostrożność i przestrzeganie podczas użytkowania urządzenia elektrycznego następujących zaleceń dotyczących bezpieczeństwa.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM I ZACHOWAJ JE DO WGLĄDU W PRZYSZŁOŚCI.

- Wersja do pobrania tej instrukcji jest również dostępna na stronie sageappliances.com.
- Nie dopuszczaj dzieci w pobliże urządzenia, dopóki jest używane.
- Nie wkładaj szybkowaru do włączonego piekarnika.
- Szybko-war należy przesuwac bardzo ostrożnie. Nie dotykaj gorących powierzchni. Korzystaj z rękojeści i uchwytów. Jeśli to konieczne, użyj kuchennych rękawic ochronnych.



UWAGA

Nie używaj szybkowaru do innych celów niż te, do których jest on przeznaczony. To urządzenie przyrządza potrawy

pod ciśnieniem. Jeśli nie jest używane prawidłowo, grozi to ryzykiem poparzenia. Przed włączeniem szybkowaru upewnij się, że jest prawidłowo zamknięty. Kieruj się wskazówkami użytkownika szybkowaru podanymi w niniejszej instrukcji.

- Do otwierania szybkowaru nie używaj siły. Przed otwarciem pokrywki garnka należy upewnić się, że ciśnienie wewnątrz garnka zostało całkowicie zredukowane. Kieruj się wskazówkami dotyczącymi redukcji ciśnienia podanymi w niniejszej instrukcji.
- Nie zdejmuj pokrywki, dopóki ciśnienie w garnku nie spadnie wystarczająco.
- Nigdy nie uruchamiaj garnka ciśnieniowego bez wody. Grozi poważne uszkodzenie urządzenia.
- Nie napełniaj garnka ponad 2/3 jego łącznej objętości. Podczas przyrządzania produktów, które podczas gotowania mogą napęcznić, takich jak np. ryż,

suszone warzywa itp., nie napełniaj garnka wodą powyżej połowy objętości.

- Grzałka umieszczona jest wewnątrz urządzenia.
- Po przyrządzaniu mięsa ze skórą (np. ogon wołowy), które może pod wpływem ciśnienia spęcznieć, nie przebijaj mięsa, gdy skóra jest spęczniała; zgromadzony w mięsie sok może wówczas wytrysnąć i spowodować poparzenia.
- Podczas użytkowania powierzchnia grzałki się nagrzewa i może pozostać gorąca także po zakończeniu użytkowania.
- Przyrządzając produkty o twardej lub ciastowatej strukturze, ostrożnie garnkiem potrząśnij, aby zwolnić ciśnienie. W razie potrzeby przed otwarciem pokrywy należy ponownie odczekać, aż para się uwolni, aby uniknąć rozpryskiwania żywności.
- Przed każdym użyciem sprawdź, czy zawory nie są zatkane. Kieruj się instrukcją obsługi.
- Nigdy nie używaj garnka w trybie szybkowaru

do smażenia potraw, zarówno z dużą jak i z małą ilością oleju.

- Nie manipuluj żadnymi systemami bezpieczeństwa poza wskazówkami dotyczącymi konserwacji zawartymi w instrukcji obsługi.
- Używaj wyłącznie części zamiennych marki Sage® zgodnych z odpowiednim modelem. W szczególności używaj korpusu i pokrywki marki Sage®, które są oznaczone jako kompatybilne.
- Przed pierwszym użyciem upewnij się, że napięcie w gniazdku sieciowym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia. W razie jakichkolwiek wątpliwości zwróć się do wykwalifikowanego elektryka.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć z urządzenia wszystkie materiały pakunkowe, etykiety reklamowe i prawidłowo je zutylizuj.
- Aby wykluczyć ryzyko uduszenia małych dzieci, usuń opakowanie ochronne wtyczki kabla

sieciowego tego urządzenia i w bezpieczny sposób je zutylizuj.

- Przed włączeniem urządzenia sprawdź, czy zostało ono prawidłowo zmontowane. Przestrzegaj wskazówek podanych w niniejszej instrukcji obsługi.
- Podczas podłączania zawsze najpierw wkładaj końcówkę kabla zasilania do urządzenia, a następnie podłączaj wtyczkę kabla zasilania do gniazdka sieciowego. Przed podłączeniem końcówki kabla upewnij się, że gniazdko w urządzeniu jest zupełnie suche.
- Unikaj polania końcówki przewodu zasilającego.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Podczas pracy i po jej zakończeniu powierzchnia urządzenia jest gorąca. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom osób, zawsze korzystaj z rękawic kuchennych, ochronników kuchennych, uchwytów i innych dostępnych elementów.

- Nie stawiaj urządzenia na krawędzi blatu roboczego lub stołu. Upewnij się, że powierzchnia jest sucha, czysta i że nie ma na niej płynów lub innych substancji.
- Urządzenia przeznaczone do przyrządzania żywności muszą być ustawione na stabilnej powierzchni z uchwytnymi (jeśli są) umieszczonymi w taki sposób, aby nie można było o nie uderzyć i przewrócić urządzenia.
- Urządzenie należy zawsze używać na stabilnej i żaroodpornej powierzchni. Nie stawiaj urządzenia na powierzchni pokrytej tkaniną. Umieść urządzenie minimalnie 20 cm od ścian, zastół lub innych materiałów wrażliwych na ciepło lub parę.
- Nie należy stawiać urządzenia na kuchenke gazowej lub elektrycznej ani w jej pobliżu, ani w miejscach, gdzie mogłoby dotykać gorącego piecyka.
- Nie korzystaj z urządzenia na metalowym podłożu, na przykład w zlewie.
- Nie stawiaj uruchomionego urządzenia na kamiennej płycie. Powierzchnia płyt jest czuła na nierównomierną temperaturę i może pęknąć, jeśli ogrzeje się w jednym miejscu. Jeśli musisz postawić garnek na takiej powierzchni, najpierw połóż na niej grubą drewnianą deskę lub podkładkę termoodporną.
- Na zmontowanym, używanym lub przechowywanym garnku nie kładź nic poza pokrywką.
- Nie używaj uchwytności pokrywki do przenoszenia całego garnka.
- Przed włożeniem wyjmowanej miski do przyrządzania potraw do komory wewnętrznej ze stali nierdzewnej upewnij się, że misa i komora urządzenia są całkowicie czyste. Wytrzyj je suchą, miękką szmatką.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzoną wyjmowaną miską do przyrządzania potraw. Należy wymienić przed kolejnym użyciem.

- Nie wkładaj produktów spożywczych ani płynów bezpośrednio do nierdzewnego wnętrza garnka. Tylko wyjmowana miska jest przeznaczona do przyrządzania potraw i płynów.
- Przed użyciem zawsze kontroluj ciśnieniowy zawór odpowietrzający oraz bezpiecznik i wyczyść je w razie potrzeby. Skontroluj, czy bezpiecznik swobodnie się porusza, gdy delikatnie go przyciśniesz w dolnej części pokrywki.
- Nie dotykaj zaworu ciśnieniowego, jeśli urządzenie jest używane.
- Używaj przycisku RELEASE do zwalniania ciśnienia (pary) z garnka po jego użyciu.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilania.
- Nie przewieszaj kabla zasilającego przez krawędź stołu lub blatu roboczego. Zadbaj o to, aby nie dotykał gorących powierzchni ani się nie zaplątał.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do gniazdka sieciowego o napięciu 220–240 V.
- Wyłącz urządzenie, wyłącz bezpiecznik gniazdka, jeśli jest w nie wyposażone, odłącz przewód zasilający od gniazdka sieciowego i pozwól, aby wszystkie części urządzenia ostygły przed przeniesieniem urządzenia, gdy nie jest używane, przed czyszczeniem lub przechowywaniem.
- Dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, mogą korzystać z tego urządzenia, jeśli jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały pouczone o korzystaniu z tego urządzenia w bezpieczny sposób

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZNEGO KORZYSTANIA ZE WSZYSTKICH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH

- Nie używaj urządzenia, jeśli jest zużyte, spadło lub jest w jakikolwiek sposób uszkodzone.


i rozumieją niebezpieczeństwo grożące w przypadku niewłaściwego użytkowania.



- Dzieciom nie wolno bawić się tym urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwację przeprowadzaną przez użytkownika można powierzyć dzieciom tylko w przypadku, że ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Utrzymuj urządzenie i jego kabel z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- Zaleca się przeprowadzanie regularnych przeglądów urządzenia. Nie korzystaj z urządzenia, jeśli w jakikolwiek sposób uszkodzony jest przewód zasilający, wtyczka lub samo urządzenie. Naprawy i konserwację wykraczającą poza zwykłe czyszczenie należy powierzyć najbliższemu autoryzowanemu serwisowi marki Sage lub znaleźć pomoc na sageappliances.com.
- Wykorzystanie wyposażenia, które nie jest sprzedawane lub zale-

cane przez producenta marki Sage®, może spowodować wybuch pożaru, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia.

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest ono przeznaczone. Nie używaj tego urządzenia w poruszających się pojazdach ani na statkach. Nie używaj urządzenia na zewnątrz. Nieprawidłowe użycie może doprowadzić do obrażeń.
- Urządzenia nie należy obsługiwać przy pomocy zewnętrznego timera lub osobnego pilota zdalnego sterowania.
- Zaleca się zainstalowanie ochronnika przepięciowego (standardowy włącznik w gniazdku) w celu zagwarantowania zwiększonej ochrony podczas użytkowania urządzenia. Zaleca się, aby w obwodzie elektrycznym, w którym urządzenie będzie użytkowane, zainstalowany był ochronnik przepięciowy (z nomi-

nalnym prądem szczyt-
kowym max. 30 mA).
Zwróć się do swego
elektryka o specjali-
styczną pomoc.

-  Aby uniknąć pora-
żenia prądem elek-
trycznym, nie zanurzaj
kabla zasilającego,
wtyczki zasilającej ani
urządzenia w wodzie
ani innych cieczach.

-  Ten symbol
umieszczony na
 produktach lub w
dokumentacji
przewodniej oznacza,
że zużyte urządzenia
elektryczne lub elektro-
niczne nie mogą być
wyrzucane wraz ze
zwykłym odpadem
komunalnym. Aby je
prawidłowo zutylizo-
wać, odnowić lub pod-
dać recyklingowi, prze-
każ te wyroby do
właściwych punktów
zbiórki odpadów.
Szczegółowych infor-
macji udzieli najbliższy
lokalny urząd lub naj-
bliższy punkt zbiórki
odpadów.

DANE TECHNICZNE

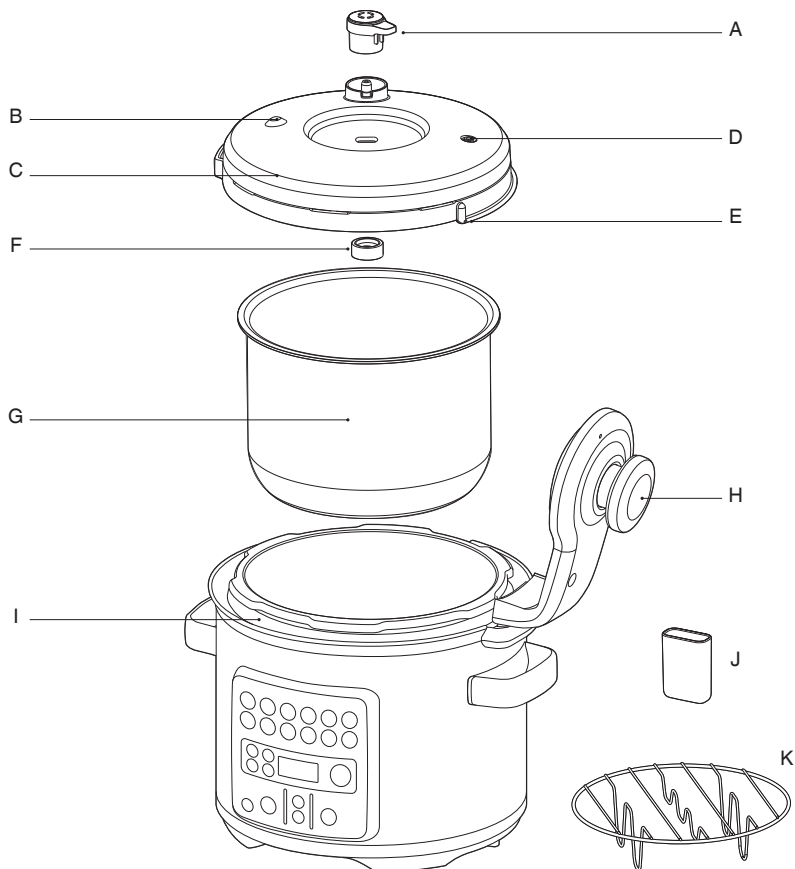
Model	SPR680
Całkowita pojemność nominalna	6 litrów
Pojemność użytkowa	4 litry
Ciśnienie robocze	80 kPa
Źródło ciepła	Grzałka elektryczna

Parametry techniczne mogą się zmieniać bez
wcześniejszego uprzedzenia.

WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO
ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

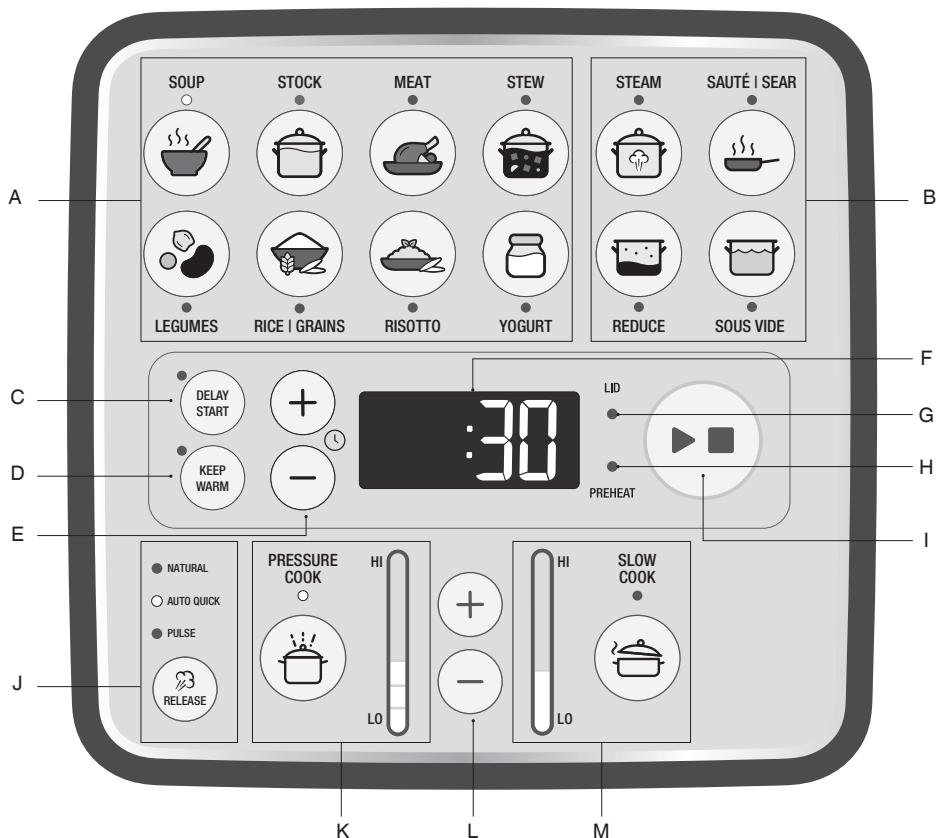


Opis Twojego nowego urządzenia



- A. Zawór regulacji ciśnienia automatycznie reguluje prędkość uwalniania pary z garnka
- B. Ciśnieniowy zawór bezpieczeństwa
- C. Wymowana pokrywa, którą można myć w zmywarce do naczyń
- D. Bezpiecznik wyskoczy, gdy osiągnięte zostanie potrzebne ciśnienie i będzie działać jako zamykający system bezpieczeństwa
- E. Silikonowa uszczelka pokrywy Łatwe wkładanie umożliwia bezproblemowy montaż i czyszczenie
- F. Nakrętka uszczelniająca
- G. Wymowana miska do przyrządzania potraw, 6 l
- H. Ramię pokrywy
- I. Łatwa w pielęgnacji krawędź Wychwytuje skondensowane krople w celu szybkiego i łatwego czyszczenia.
- J. Naczynie na skondensowaną wodę
- K. Kratka ze stali nierdzewnej Zapobiega zanurzaniu żywności w wodzie podczas grillowania i gotowania na parze.

PANEL STEROWANIA



- A. Zdefiniowane programy przyrządzania potraw z ikonami
- B. Zdefiniowane metody przyrządzania potraw z ikonami
- C. Przycisk DELAY START (opóźniony start)
- D. Przycisk KEEP WARM (zachowanie w ciepłe)
- E. Przyciski ustawiania czasu przyrządzania (+/-)
- F. Wyświetlacz
- G. Kontrolka LID (sygnalizuje zamkniętą/otwartą pokrywkę)
- H. Kontrolka PREHEAT (podgrzewanie)
- I. Przycisk włączania/anulowania
- J. Przycisk RELEASE (upust pary) z lampkami kontrolnymi dla poszczególnych trybów uwalniania pary
- K. Przycisk PRESSURE COOK z lampką kontrolną
Wskaźnik poziomu ciśnienia w garnku podczas gotowania potraw w trybie szybkowaru
- L. Przycisk regulacji ciśnienia/temperatury (+/-)
- M. Przycisk SLOW COOK z lampką kontrolną
Wskaźnik temperatury w garnku podczas gotowania potraw w trybie wolnowaru



Informacje techniczne:

220–240 V~ 50–60 Hz 900–1100 W Produkt jest zgodny z wymogami UE.

WYKAZ PROGRAMÓW DO PRZYRZĄDZANIA POTRAW

TRYB: SZYBKOWAR

PROGRAM	USTAWIENIA POCZĄTKOWE	ZAKRES USTAWIENÍ
Soup (zupa)	50 kPa – około 110°C 30 MINUT AUTO QUICK	10 kPa – 80 kPa Do 2:00 GODZ.
Stock (Rosół)	80 kPa – około 116°C 1 GODZINA AUTO QUICK	10 kPa – 80 kPa Do 2:00 GODZ.
Meat (Mięso)	80 kPa – około 116°C 1 GODZINA AUTO QUICK	10 kPa – 80 kPa Do 2 GODZ.
Stew (Potrawy duszone)	60 kPa – około 112°C 1 GODZINA AUTO QUICK	10 kPa – 80 kPa Do 2 GODZ.
Legumes (Rośliny strączkowe)	80 kPa – około 116°C 30 MINUT NATURAL	10 kPa – 80 kPa Do 2 GODZ.
Rice Grains (Ryż Produkty zbożowe)	50 kPa – około 110°C 10 MINUT AUTO PULSE	10 kPa – 80 kPa Do 2 GODZ.
Risotto	40 kPa – około 108°C 7 MINUT AUTO QUICK	10 kPa – 80 kPa Do 2 GODZ.

TRYB: WOLNOWAR

PROGRAM	USTAWIENIA POCZĄTKOWE	ZAKRES USTAWIENÍ
Soup (zupa)	HIGH - 95°C 04:00 GODZ. ZACHOWANIE W CIEPLE	Czas przyrządzenia: 2 do 12 godzin Temperatura: High - Low Zachowanie w ciepłe: włączone/wyłączone
Stock (Rosół)	HIGH - 95°C 04:00 GODZ. ZACHOWANIE W CIEPLE	Czas przyrządzenia: 2 do 12 godzin Temperatura: High - Low Zachowanie w ciepłe: włączone/wyłączone
Meat (Mięso)	LOW - 90°C 08:00 GODZ.	Czas przyrządzenia: 2 do 12 godzin Temperatura: High - Low Zachowanie w ciepłe: włączone/wyłączone
Stew (Potrawy duszone)	LOW - 90°C 08:00 GODZ.	Czas przyrządzenia: 2 do 12 godzin Temperatura: High - Low Zachowanie w ciepłe: włączone/wyłączone
Legumes (Rośliny strączkowe)	HIGH - 95°C 06:00 GODZ.	Czas przyrządzenia: 2 do 12 godzin Temperatura: High - Low Zachowanie w ciepłe: włączone/wyłączone

YOGHURT (jogurt)	Faza 1	Faza 2	Faza 3	Czas
	Pasteryzacja	Chłodzenie*	Dojrzewanie	przyrządzenia:
	10 MIN	Do 3 godzin	8 godzin	8 do 16 godzin
	Temperatura: 83°C	Temperatura: od 83°C do 43°C	Temperatura: 43°C	Temperatura: --
	ZACHOWANIE W CIEPLE WYŁĄCZONE	ZACHOWANIE W CIEPLE WYŁĄCZONE	ZACHOWANIE W CIEPLE WYŁĄCZONE	Zachowanie w cieple:--

*** Czas chłodzenia przy otwartej pokrywie (dla 2 l mleka):**

Obniżenie temperatury z 83°C do 43°C może trwać do 1 godziny i 20 minut.

Czas chłodzenia przy zamkniętej pokrywie (dla 2 l mleka):

Obniżenie temperatury z 83°C do 43°C może trwać do 3 godzin.

PRZEGLĄD METOD PRZYRZĄDZANIA POTRAW

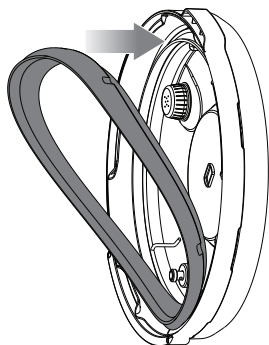
METODA PRZYRZĄDZANIA	USTAWIONY CZAS PRZYRZĄDZANIA / TEMPERATURA	ZAKRES USTAWIEŃ
SAUTÉ / SEAR	WCZYTYWANIE CZASU PRZYRZĄDZANIA	Temperatura: High - (Szybko opiecz) 168°C Med - (Smażyć w małej ilości tłuszczu) 150°C Low - (Smażyć w małej ilości tłuszczu) 130°C
REDUCE (ZAGĘSZCZANIE)	HIGH 10 MINUT	Czas przyrządzenia: -- Zachowanie w cieple: tylko wyłączone
STEAM (PRZYRZĄDZANIE NA PARZE)	15 MINUT	Temperatura: 100°C Czas przyrządzenia: 1 MIN – 1 GODZ. Temperatura: -- Zachowanie w cieple: tylko wyłączone
SOUS VIDE	1 GODZINA	Temperatura: 57°C Czas przyrządzenia: 1 MIN – 24 GODZ. Temperatura: 30°C - 90°C Zachowanie w cieple:--
ZACHOWANIE W CIEPLE	2 GODZINY WCZYTYWANIE CZASU PRZYRZĄDZANIA	Temperatura: 70°C



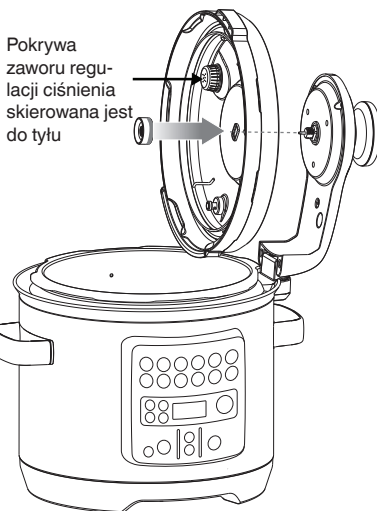
Obsługa Twojego nowego urządzenia

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Przed pierwszym użyciem usuń z garnka całe opakowanie, naklejki reklamowe i etykiety i bezpiecznie je zutylizuj.
2. Odblokuj pokrywę przez obrót uchwyty w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i otwórz pokrywę ku górze, aż znajdzie się w otwartej, przewieszanej pozycji. Odkręć i wyjmij nakrętkę uszczelniającą ze środka pokrywki i wyciągnij pokrywę, aby zdjąć ją z ramienia.
3. Umyj pokrywę, wyjmowaną miskę i silikonową uszczelkę pokrywki w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń, następnie opłucz i wytrzyj do sucha. Wytrzyj powierzchnię wewnętrzną i zewnętrzną garnka przy pomocy miękkiej gąbki lekko nawilżonej w ciepłej wodzie i wytrzyj do sucha.
4. Załóż silikonową uszczelkę z powrotem na druciane kółko w spodniej części pokrywki. W razie potrzeby popraw jej pozycję, aby była bezpiecznie umieszczona na kółku i nie była wykręcona.



5. Umieść pokrywę tak, aby osłona zaworu regulacji ciśnienia znalazła się w tylnej części garnka. Wyrównaj środek pokrywki ze śrubą w spodniej części ramienia i załóż pokrywę tak, aby gwint śruby przeszedł przez otwór w pokrywie. Przykręć nakrętkę uszczelniającą na gwint śruby tak, aby czerwone kółko dotykało pokrywki.



6. Wytrzyj i osusz dolną część wyjmowanej miski i czujnika termicznego, aby się upewnić, że na powierzchni nie ma żadnych resztek płynów i produktów spożywczych. Wyjmowana miska musi być umieszczona równo na czujniku termicznym, aby zagwarantować prawidłowy kontakt.
7. Załóż naczynie na skroploną wodę na swoje miejsce.
8. Upewnij się, że gniazdko w korpusie garnka jest całkiem suche. Następnie włóż końcówkę kabla doprowadzającego do gniazdka w korpusie garnka. Następnie włóż wtyczkę kabla zasilania do uziemionego gniazdka sieciowego 230/240 V.
 - Ustaw wysokość (nad poziomem morza) – na wyświetlaczu pojawi się Set - Alt – (wysokość) – metry.
 - Użyj przycisków regulacji czasu przygotowania (+/-), aby ustawić wysokość (0 – 2000+ metrów, co 250 m).
 - Aby potwierdzić, naciśnij przycisk włączania/anulowania.
9. Zabrzmi sygnał dźwiękowy i wyświetlacz się podświetli.
10. Zalecamy uruchomienie garnka z wodą na 15 minut w trybie szybkiego, w celu usunięcia warstw ochronnych z wyjmowanej miski i grzałki.



UWAGA

Używaj tylko wyjmowanej miski przeznaczonej do tego urządzenia. Użycie innych pojemników, które nie zostały dostarczone wraz z urządzeniem, spowoduje nieodwracalne uszkodzenie urządzenia.

ELEMENTY PANELU STEROWANIA

The Fast Slow GO™ jest wyposażony w 6 zdefiniowanych metod przyrządzania potraw: Pressure Cook (szybkowar), Slow Cook (wolnowar), Sauté/Sear (**o**piekanie/**s**mażenie), Steam (przyrządzanie na parze) i Sous Vide (przyrządzanie w kąpeli wodnej). Ponadto wyposażony jest w 8 zdefiniowanych programów przyrządzania potraw: Soup (zupa), Stock (rosół), Meat (mięso), Stew (potrawy duszone), Legumes (rośliny strączkowe), Rice/Grains (ryż / produkty zbożowe), Risotto i Yoghurt (jogurt).

PROGRAMY PRYZRĄDZANIA POTRAW

Panel sterowania oferuje 8 zdefiniowanych programów przyrządzania potraw.

Każdy z 8 zdefiniowanych programów posiada zapisane ustawienia domyślne, które pomagają osiągnąć najlepsze rezultaty dla danego rodzaju potrawy. Dla prawie wszystkich programów można wybrać przyrządzanie w trybie szybkowaru lub w trybie wolnowaru.

W zależności od wybranego trybu, za pomocą przycisku wybranego programu można regulować ciśnienie lub temperaturę, czas przyrządzania, sposób uwalniania pary, jak również włączanie/wyłączanie funkcji utrzymywania w ciepłe.

Garnek Fast Slow GO™ oferuje dwie podstawowe opcje przyrządzania potraw w trybach szybkowaru i wolnowaru, a mianowicie przyrządzenie automatyczne i przyrządzenie ręczne. W przyrządzaniu automatycznym (po wybraniu jednego ze 8 zdefiniowanych programów i trybu gotowania: szybkowar lub wolnowar) można zachować dotychczasowe parametry lub zmienić czas przyrządzania, włączyć/wyłączyć funkcję utrzymywania w ciepłe lub



włączyć/wyłączyć funkcję opóźnionego startu. W trybie przyrządzania ręcznego można dostosować poszczególne parametry (ciśnienie lub temperaturę, sposób uwalniania pary itp.) do własnych preferencji – więcej informacji na ten temat znajduje się w poniższych instrukcjach.

Poniższa tabela pokazuje, który program może być używany w trybie szybkowaru i wolnowaru.

PROGRAM	SZYBKOWAR	WOLNOWAR
Soup (zupa)	✓	✓
Stock (Rosół)	✓	✓
Meat (Mięso)	✓	✓
Stew (Potrawy duszone)	✓	✓
Legumes (Rośliny strączkowe)	✓	✓
Rice / Grains (Ryż / Produkty zbożowe)	✓	✗
Risotto	✓	✗
YOGHURT (jogurt)	✗	✓

PODSTAWOWE ETAPY PRYZRĄDZANIA Np.

Program SOUP (Zupa)

- Wciśnij ikonę SOUP (Zupa)  na panelu sterowania.
- Panel sterowania automatycznie oferuje przyrządzenie w trybie szybkowaru. Aby wybrać tryb wolnowaru, należy nacisnąć przycisk .
- Na wyświetlaczu automatycznie pojawi się dokładny czas gotowania i ciśnienie odpowiednie dla zupy.
- Użyj przycisków regulacji czasu gotowania (+/-), aby ustawić czas przyrządzania.
- Po umieszczeniu składników w misie należy nacisnąć przycisk włączania/anulowania, aby rozpocząć przygotowywanie potrawy.



WSKAZÓWKA

Jeśli przed przygotowaniem trzeba upiec warzywa lub usmażyć kawałki mięsa, należy najpierw wybrać opcję SAUTE/SEAR. Gdy warzywa lub mięso będą już przyrumienione, naciśnij przycisk włączania/anulowania, aby zakończyć proces.




UWAGA

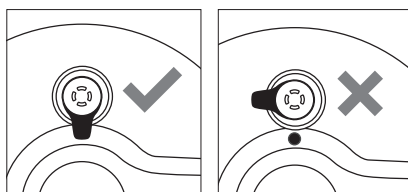
- Na początku używania trybu szybkaru do przyrządzania potraw może wydostać się duża ilość pary. Ponieważ uwalniana jest znacznie większa ilość pary, należy trzymać ręce i twarz z dala od zaworu regulacji ciśnienia (więcej informacji na ten temat znajduje się na stronie 98 w części „Bezkontaktowe uwalnianie pary”).
- Przestrzegaj również wskazówek zawartych w poprzednim rozdziale instrukcji „Wykaz programów do przyrządzania potraw” i „Wykaz metod przyrządzania potraw”.
- Jeśli w przypadku zdefiniowanego programu nie świeci żadna lampka kontrolna, garnek znajduje się w trybie ręcznym. Naciśnij przycisk żadanego programu, aby powrócić do ustawień domyślnych.
- Ilość pary lub sposób jej uwalniania są zaprogramowane dla każdego programu przyrządzania, w celu uzyskania najlepszych rezultatów. Wszelkie zmiany trybu uwalniania pary mogą doprowadzić do przelania potrawy z garnka.

RĘCZNE USTAWIANIE TRYBU SZYBKOWARU

Gotowanie w szybkarze to metoda gotowania żywności w małej ilości wody z uszczelnioną pokrywą wyposażoną w uszczelkę, która utrzymuje parę wydobywającą się z żywności wewnątrz garnka, podczas gdy wytwarzane jest ciśnienie. Wraz ze wzrostem ciśnienia w garnku, wzrasta również temperatura wody i pary wewnątrz garnka, znacznie powyżej punktu wrzenia, co przyspiesza gotowanie nawet o 70%. Oznacza to, że podczas przyrządzania zużyjesz mniej energii, co znacznie skróci czas

przyrządzania i obniży koszty. Ponieważ gotowanie w szybkarze wymaga niewielkiej ilości wody, takie potrawy zachowują więcej witamin, minerałów i innych wartości odżywczych, a także zachowują swój naturalny smak.

1. Aby uruchomić ręczne ustawienia szybkaru, naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy przycisk PRESSURE COOK .
2. Do regulacji ciśnienia użyj przycisków regulacji ciśnienia/temperatury (+/-). Ciśnienie można ustawić w zakresie od 10 kPa (LOW – niskie ciśnienie) do 80 kPa (HIGH – wysokie ciśnienie).
3. Wartość liczbowa na wyświetlaczu podaje domyślny czas przyrządzania dla wybranych ustawień. Użyj przycisków regulacji czasu gotowania (+/-) (w pobliżu wyświetlacza), aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania. Czas przyrządzania można ustawić do 2 godzin.
4. Użyj przycisku RELEASE, aby wybrać metodę uwalniania pary: „NATURAL”, „AUTO QUICK” i „PULSE”.
5. Włóż produkty do wyjmowanej miski. Upewnij się, że poziom wody z włożonymi produktami spożywczymi osiągnął co najmniej 1 litr.
6. Zamknij pokrywę i obróć uchwyt w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby je zamknąć. Gdy pokrywa jest prawidłowo zablokowana, zabrmi sygnał dźwiękowy.
7. Upewnij się, że zawór regulacji ciśnienia jest umieszczony na pokrywie w pozycji zamkniętej – patrz rysunek poniżej.



8. Naciśnij przycisk włączania/anulowania, aby uruchomić garnek. Przycisk włączania/anulowania zapali się na pomarańczowo i kontrolka świetlna „PREHEAT” się zapali.



UWAGA

To normalne, że garnek ciśnieniowy uwolni małą ilość pary, aby doszło do stabilizacji ciśnienia wewnątrz garnka.

9. W przypadku nieprawidłowego zamknięcia pokrywy na panelu sterowania zaczną migać kontrolka „LID” i rozlegnie się sygnał ostrzegawczy. Przyrządzenie zostaje przerwane do momentu prawidłowego zamknięcia pokrywy. Obróć uchwyt pokrywy w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby zablokować pokrywkę i włącz proces przyrządzenia.
10. Gdy ciśnienie w garnku osiągnie ustawiony poziom, zgaśnie kontrolka „PREHEAT”, rozlegnie się akustyczny sygnał ostrzegawczy, a na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu przyrządzenia.
11. Czas przyrządzenia można również regulować w trakcie gotowania. Użyj przycisków ustawiania czasu przyrządzenia (+/-). Przyrządzenie można w dowolnym czasie przerwać przez wciśnięcie przycisku włączenia/anulowania. Aby anulować przyrządzenie, wciśnij i przytrzymaj przycisk włączenia/anulowania przez około 2 sekundy. Jeśli wewnątrz garnka już powstało ciśnienie, garnek automatycznie przełączy się na tryb uwalniania pary.
12. Na końcu przyrządzenia zabrmi sygnał dźwiękowy i para automatycznie uwolni się przez ciśnieniowy wentyl odpowietrzający. Kontrolka świetlna wybranego uwalniania pary zacznie migać, a wyświetlacz zacznie odliczać czas.
13. Jeśli wybrano tryb uwalniania pary NATURAL, ciśnienie naturalnie uwolni się bez odprowadzania przez zawór regulacji ciśnienia. Tryb uwalniania pary można zmienić także podczas uwalniania pary przez wciśnięcie przycisku RELEASE.
14. Po zakończeniu uwalniania pary zabrmi sygnał dźwiękowy, wyświetlacz zacznie migać, a jeśli włączona jest funkcja utrzymywania w cieple, na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie czasu.
15. Odblokuj pokrywkę przez obrót

uchwyty w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i otwórz pokrywkę ku górze, aż znajdzie się w otwartej, przewieszanej pozycji.

16. Po 5 minutach bezczynności garnek przełączy się na tryb czuwania. Podświetlenie wyświetlacza zgaśnie.



UWAGA

Aby zapobiec ewentualnym poparzeniom gorącą parą, nigdy nie zbliżaj twarzy ani rąk nad garnek przy otwartej pokrywce.



UWAGA

Jeśli pokrywki nie można odblokować, oznacza to, że garnek jest jeszcze pod ciśnieniem. Nie otwieraj pokrywki siłą, ponieważ jakiegokolwiek ciśnienie resztkowe może być niebezpieczne.

Naciśnij i przytrzymaj przycisk RELEASE, aby ręcznie uwolnić ciśnienie pozostałe w garnku.

TABELA CIŚNIENIA

Tabela pokazuje przybliżoną temperaturę dla każdego poziomu ciśnienia w kPa:

Poziom ciśnienia (kPa)	Temperatura (°C)
10	102
20	104
30	106
40	108
50	110
60	112
70	114
80	116

BEZDOTYKOWE UWALNIANIE PARY

The Fast Slow GO™ jest wyposażony w 3 tryby uwalniania pary:

Auto Quick (automatyczne i szybkie uwalnianie pary)

Para jest uwalniana szybko, aby zminimalizować możliwość przegotowania. Tryb ten jest również odpowiedni, gdy czas przyrządzenia jest bardzo krótki.

Nie zaleca się stosowania tego trybu uwalniania pary do potraw, które zwiększają objętość lub pienia się podczas przyrządzania.

Puls (uwalnianie pary w krótkich odstępach czasu)

Para zostaje uwalniana stopniowo, aby przyrządzane produkty nie uległy zniszczeniu/dewaluacji.

Ta metoda uwalniania pary jest zalecana dla potraw, które podczas gotowania wytwarzają niewielką ilość piany lub nie wytwarzają jej wcale.

Natural (naturalne uwalnianie pary)


Para zostaje uwalniana naturalnie, bez uwalniania przez zawór regulacji ciśnienia, aby uniknąć zawirowania lub uszkodzenia kruchych produktów, takich jak wywary i fasola.

Ta metoda uwalniania pary jest odpowiednia dla wszystkich rodzajów przepisów kulinarnych.



UWAGA

W przypadku niektórych rodzajów produktów spożywczych (np. warzyw strączkowych), które nadmiernie się pienią, zaleca się korzystanie z trybu naturalnego uwalniania pary (Natural), aby zapobiec ewentualnemu wykipieniu podczas uwalniania pary.

Tryby wybieraj wciskając przycisk **RELEASE**  na panelu sterowania podczas ustawiania i podczas uwalniania pary. Gdy wybierzesz tryb, zawór regulacji ciśnienia automatycznie uwolni parę na końcu czasu przyrządzania.

Przez wciśnięcie i przytrzymanie przycisku **RELEASE** podczas lub po zakończeniu przyrządzania otworzysz zawór regulacji ciśnienia.



UWAGA

Ilość pary lub tryb jej uwalniania są zaprogramowane dla każdego rodzaju przyrządzania, w celu uzyskania najlepszego rezultatu. Wszelkie zmiany trybu uwalniania pary mogą doprowadzić do wykipienia potrawy z garnka.




UWAGA

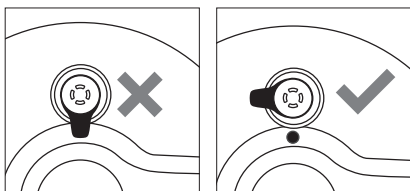
Nie zbliżaj rąk ani twarzy do zaworu regulacji ciśnienia, ponieważ para jest gorąca i może wytrysnąć także gorąca woda.

RĘCZNE USTAWIANIE TRYBU WOLNOWARU

Tryb wolnowaru jest zaprojektowany do długiego przyrządzania w niskiej temperaturze. Ten sposób przyrządzania jest również idealny do gotowania twardszych kawałków mięsa, aby wydobyć z nich właściwy smak.

1. Wybierz żądany program na panelu sterowania, a następnie naciśnij przycisk **SLOW COOK** .
2. Na wyświetlaczu pokaże się ustawiona wstępnie temperatura dla wybranego programu. Użyj przycisków regulacji ciśnienia/temperatury (+/-), aby obniżyć lub podwyższyć temperaturę. Temperaturę można ustawić na dwie zdefiniowane wartości: HI (wysoka) - LO (niska).
3. Na wyświetlaczu pokaże się ustawiony wstępnie czas przyrządzania dla wybranego programu. Użyj przycisków regulacji czasu przyrządzania (+/-), aby skrócić lub wydłużyć czas przyrządzania. Czas przyrządzania można ustawić od 2 do 12 godzin.
4. Lampka kontrolna **KEEP WARM** (zachowaj w cieple) zapali się automatycznie po zakończeniu gotowania w trybie wolnowaru, a funkcja zachowania w cieple zostanie automatycznie aktywowana. Naciśnij przycisk **KEEP WARM** na panelu sterowania, aby anulować lub przywrócić funkcję utrzymywania ciepła.
5. Włóż produkty do wyjmowanej miski. Upewnij się, że poziom wody z włożonymi produktami spożywczymi osiągnął co najmniej 1 litr.
6. Zamknij i zabezpiecz pokrywę.

7. Obróć zawór uwalniania ciśnienia do pozycji otwartej – patrz rysunek poniżej.



8. Naciśnij przycisk włączania/anulowania, aby uruchomić garnek. Przycisk włączania/anulowania zapali się na pomarańczowo.
9. Czas przyrządzania pojawi się na wyświetlaczu i włączy się automatyczne odliczanie. Czas przyrządzania można również regulować w trakcie gotowania. Użyj do tego przycisku ustawiania czasu przyrządzania (+/-). Przyrządzanie można w dowolnym czasie przerwać przez wciśnięcie przycisku włączania/anulowania. Podczas przerwy w przyrządzaniu można zmienić już wprowadzone ustawienia. Wciśnij ponownie przycisk włączania/anulowania, aby wznowić pracę garnka w nowych, zmienionych ustawieniach.



UWAGA

Jeśli musisz uwolnić parę z garnka podczas przerwy w gotowaniu, naciśnij i przytrzymaj przycisk RELEASE. Podczas gotowania w trybie wolnowaru może powstać niskie ciśnienie, które może spowodować, że pokrywę będzie trudno otworzyć. W takiej sytuacji wciśnij i przytrzymaj przycisk RELEASE, aby zwolnić ciśnienie wewnątrz garnka. Następnie będzie można otworzyć pokrywkę.

10. Po zakończeniu gotowania garnek automatycznie przełączy się na funkcję utrzymywania w ciepłe, o ile nie została ona anulowana przy pierwszym ustawieniu. Zapali się lampka kontrolna KEEP WARM, a wyświetlacz zacznie odliczać czas do maksymalnie 6 godzin. Funkcję utrzymywania w ciepłe można anulować w dowolnym momencie, naciskając przycisk włączania/anulowania.

11. Jeśli funkcja utrzymywania w ciepłe została anulowana, rozlegnie się ostrzeżenie dźwiękowe, a przycisk włączania/anulowania zgaśnie.
12. Po 5 minutach bezczynności garnek przełączy się na tryb czuwania. Kontrolki świetlne zgasną.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SZYBKOWARU I WOLNOWARU

Soup (zupa)

- Program Soup (zupa) w trybie szybkowaru lub wolnowaru nadaje się do przyrządzania różnych zup, od lekkich bulionów, przez obfite zupy minestrone aż po gęste zupy warzywne.
- Przed uruchomieniem programu użyj SAUTE/SEAR, aby opiec mięso lub przyprawy.
- Aby skrócić czas gotowania w szybkowarze, dodaj zimną wodę/bulion podczas podsmażania mięsa i podgrzewaj wodę do momentu, gdy zacznie delikatnie wrzeć.
- Nie przepelniaj miski do przyrządzania potraw. Łączna ilość zupy nie powinna przekroczyć znacznika maximum MAX wewnątrz miski.

Stock (Rosół)

- Program Stock (Rosół) w trybie szybkowaru lub wolnowaru jest odpowiedni do przygotowania różnych bulionów, w tym rosółu z kurczaka, wołowego lub warzywnego.
- Aby uzyskać dobrej jakości ciemny bulion, należy użyć funkcji SAUTÉ/SEAR do podsmażenia kości i warzyw przed gotowaniem w szybkowarze lub wolnowarze.
- Warzywa takie jak cebula, marchew lub seler należy pokroić w większe kawałki. W ten sposób uzyskasz czysty bulion, warzywa nie rozgotują się i łatwiej będzie je wyjąć z gotowego bulionu pod koniec przygotowania.
- Aby skrócić czas gotowania w szybkowarze, podczas opiekania składników dodaj zimną wodę

i podgrzewaj ją do momentu, gdy dojdzie do delikatnego wrzenia.

- Nie przepelniaj miski do przyrządzania potraw. Łączna ilość rosolu z wodą, kośćmi i/lub warzywami nie powinna przekroczyć znacznika maximum MAX wewnątrz miski.

Meat (Mięso)

- Program Meat (Mięso) w trybie szybkowaru lub wolnowaru wykorzystuje wysoką temperaturę/ciśnienie do rozbitcia tkanki łącznej i uzyskania delikatnego i soczystego mięsa. Sosy są gęste i mają wyraźny smak.
- Wybieraj dobre kawałki mięsa, aby uzyskać najlepszy smak i konsystencję.
- Większe kawałki mięsa pokrój na 2 do 3 mniejszych kawałków, aby zmieściły się w naczyniu.
- Przed uruchomieniem programu użyj SAUTÉ/SEAR, aby opiec mięso. W przypadku większej ilości mięsa piecz je partiami.
- W przeciwieństwie do tradycyjnego gotowania lub duszenia, podczas przyrządzania mięsa w szybkowarze lub wolnowarze niemal nie dochodzi do odparowywania wody. Aby uzyskać naprawdę smaczne danie, użyj mniejszej ilości płynu niż w tradycyjnym przepisie (maksymalnie 250 - 375 ml).
- Nie przepelniaj miski do przyrządzania potraw. Łączna ilość surowych produktów nie powinna przekroczyć znacznika maximum MAX wewnątrz miski.

Stew (Potrawy duszone)

- Program Stew (Potrawy duszone) w szybkowarze lub wolnowarze jest idealny do przyrządzania mięsa mielonego, sosów mięsnych i obfitych potraw duszonych.
- Przed uruchomieniem programu użyj SAUTÉ/SEAR, aby opiec mięso lub przyprawy.
- W przeciwieństwie do tradycyjnego duszenia na kuchence podczas przyrządzania mięsa w szybkowarze

lub wolnowarze niemal nie dochodzi do odparowywania wody. Aby uzyskać gęste sosy, bogate chili i inne potrawy gulaszowe, dodaj mniej płynu niż w tradycyjnym przepisie. Użyj REDUCE po zakończeniu przyrządzania, aby zagęścić zbyt rzadki sos.

- Nie przepelniaj miski do przyrządzania potraw. Łączna ilość surowych składników nie powinna przekroczyć znacznika maximum MAX wewnątrz miski.

Legumes (Rośliny strączkowe)

- Program Legumes (Rośliny strączkowe) w trybie szybkowaru lub wolnowaru nadaje się do przyrządzania wszystkich rodzajów roślin strączkowych, soczewicy lub suszonej fasoli.
- Rośliny strączkowe i inne ziarna mogą się nadmiernie pienić podczas gotowania. Wybierz tryb uwalniania pary NATURAL, który zapewni, że piana nie przedostanie się do zaworu regulacji ciśnienia.
- Czasy przyrządzania określono dla nienamoczonych suszonych roślin strączkowych. Aby skrócić czas przyrządzania, namocz nasiona roślin strączkowych w zimnej wodzie i pozostaw na noc, najlepiej w lodówce, aby napęczniały. Odcedź namoczone nasiona roślin strączkowych i gotuj je w czystej wodzie przez połowę ustawionego czasu gotowania.
- Wykorzystaj stosunek 1 część roślin strączkowych i 3 części wody.
- Ziarna i nasiona roślin strączkowych pęcznieją i mogą nawet dwukrotnie zwiększyć objętość podczas gotowania. Nie przepelniaj miski do przyrządzania potraw. Łączna ilość surowych nasion roślin strączkowych i wody nie powinna przekroczyć ryski ½ oznaczonej wewnątrz miski.

Rice | Grains (Ryż | Produkty zbożowe)

- Program Rice | Grains (Ryż | Produkty zbożowe) w trybie szybkowaru jest zaprojektowany do gotowania ryżu

i produktów zbożowych, aby były sypkie i miękkie. Jest odpowiedni dla wszystkich rodzajów ryżu, takich jak ryż długoziarnisty, jaśminowy, basmati lub brązowy.

- W przypadku przygotowywania ryżu brązowego w szybkowarze należy wydłużyć czas gotowania do 20 minut.
- Dokładnie odmierzaj lub waż suchy ryż i dobrze go wypłucz zimną wodą, aż woda będzie czysta. Odstaw do odsączenia i umieść w wymowanej misce.
- Dodaj odpowiednią ilość wody. Patrz tabela czasów gotowania dla ryżu / produktów zbożowych i nasion roślin strączkowych na stronie internetowej Sage, gdzie znajdziesz więcej informacji.
- Po ugotowaniu pozwól ryżowi odparować w misce przez 5 minut przed wymieszaniem i podaniem.
- Po ugotowaniu ryż podwaja lub potraja swoją objętość. Nie przepelniaj miski do przyrządzania potraw. Łączna ilość nieugotowanego ryżu i wody nie powinna przekroczyć znacznika $\frac{1}{2}$ wewnątrz miski.

Risotto

- Program Risotto w trybie szybkowaru jest idealny do przyrządzania kremowego risotto bez mieszania. Risotto będzie gotowe z mgnieniem oka.
- Użyj SAUTÉ/SEAR do krótkiego podsmażenia cebuli i przypraw, a także do zalania potrawy winem po raz pierwszy.
- Kluczem do uzyskania kremowego risotto jest uprażenie ryżu przed dodaniem płynu. Użyj funkcji SAUTÉ/SEAR do uprażenia ryżu, ciągle mieszając przez około 3-5 minut lub do momentu, gdy końce ziaren ryżu staną się półprzezroczyste, a następnie staną się białe.
- Ponieważ podczas gotowania w szybkowarze woda wyparowuje w niewielkim stopniu lub wcale, ważne jest,

aby zachować proporcje składników: 1 część ryżu na 3 części bulionu. Jeśli dodajesz do risotto większą ilość warzyw, należy zmniejszyć ilość bulionu o jedną trzecią.

- Po ugotowaniu ryż podwaja lub potraja swoją objętość. Nie przepelniaj miski do przyrządzania potraw. Łączna ilość nieugotowanego ryżu i bulionu nie powinna przekroczyć znacznika $\frac{1}{2}$ wewnątrz miski.

INNE ZDEFINIOWANE METODY PRZYRZĄDZANIA

SAUTÉ/SEAR

Ta zdefiniowana metoda przyrządzania ma trzy poziomy: smażenie w niskiej temperaturze, smażenie w średniej temperaturze i szybkie smażenie (wysoka temperatura).

Poziom temperatury jest pokazywany na wskaźniku temperatury garnka, gdy potrawy są gotowane w trybie wolnowaru (*patrz strona 92 – litera M na ilustracji panelu sterowania*).

Metoda gotowania SAUTÉ jest idealna do przyrumieniania i karmelizowania czosnku, cebuli lub warzyw przed przygotowaniem ich w szybkowarze lub w trybie wolnowaru. Metoda gotowania SAUTÉ odpowiada poziomowi średniej i niskiej temperatury w urządzeniu.

Metoda SEAR została opracowana w celu wzmocnienia i pogłębienia smaku przygotowywanej potrawy poprzez uprzednie przyrumienienie i skarmelizowanie potrawy na tej samej patelni przed włączeniem szybkowaru lub trybu wolnowaru. Metoda przyrządzania SEAR odpowiada poziomowi wysokiej temperatury urządzenia.

REDUCE (ZAGĘSZCZANIE)

Ta zdefiniowana metoda przyrządzania ma trzy poziomy: niska temperatura, średnia temperatura i wysoka temperatura.

Poziom temperatury jest pokazywany na wskaźniku temperatury garnka, gdy

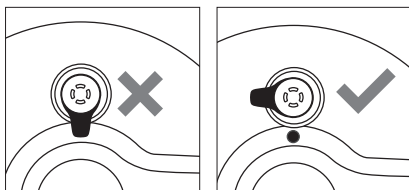
potrawy są gotowane w trybie wolnowaru (patrz strona 92 – litera M na ilustracji panelu sterowania).

Metoda przyrządzenia REDUCE (Zagęszczanie) jest doskonała do zagęszczania i intensyfikowania smaku sosów, syropów i wywarów.

STEAM (PRZYRZĄDZANIE NA PARZE)

Metoda przyrządzenia STEAM (przyrządzenie na parze) jest idealna do gotowania na parze warzyw, filetów rybnych i pierogów. W przypadku gotowania na parze dłużej niż 30 minut, zaleca się dodanie 250 ml ciepłej wody do miski po każdym 30 minutach gotowania, aby zapewnić równomierne wytwarzanie pary podczas całego procesu gotowania.

Aby zmniejszyć ilość skraplającej się wody na zewnętrznej powierzchni pokrywy i uchwyty, zalecamy przekręcenie zaworu upustowego ciśnienia do pozycji otwartej – patrz rysunek poniżej.



SOUS VIDE

Metoda przyrządzenia SOUS VIDE jest idealna do przygotowywania potraw w bardzo precyzyjnej temperaturze w kąpeli wodnej.

Co to jest przyrządzenie metodą Sous Vide?

Sous Vide to technika przyrządzenia potraw, która pozwala na gotowanie produktów w kąpeli wodnej w określonej temperaturze. Kawałki przyrządzanych produktów umieszczane są w żaroodpornych, plastikowych torebkach bez BPA, które zanurzane są w wodzie i gotowane do pożądanej konsystencji bez ryzyka wyschnięcia potrawy.

Co jest potrzebne do przyrządzenia potraw techniką Sous Vide?

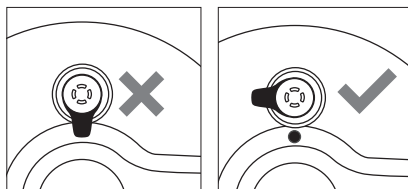
Mocne, odporne na wysoką temperaturę plastikowe torebki do żywności bez BPA. Jeżeli temperatura gotowania nie przekracza 70°C, odpowiednie są również worki zgrzewane.

Czy będę potrzebować folię do zgrzewarki próżniowej?

Nie, do przyrządzenia metodą Sous Vide nie będziesz potrzebować folii do zgrzewarki próżniowej. Należy jednak odsączyć jak najwięcej powietrza z woreczka i zapobiec przedostawaniu się wody do woreczka, aby uzyskać dokładne wyniki przyrządzenia. Jeśli chcesz użyć tylko ręcznego wypierania powietrza z woreczka, umieść produkty w zamkniętym woreczku z podwójnym zamknięciem strunowym, a następnie zanurz woreczek w pojemniku z wodą. Gdy większość powietrza wydostanie się z woreczka, ostrożnie uszczelnij go tuż nad poziomem wody.

Czy pokrywa powinna być otwarta czy zamknięta?

W przypadku przygotowywania potraw metodą Sous Vide zalecamy, aby pokrywa była zamknięta i znajdowała się w pozycji zablokowanej. Obróć zawór uwalniania ciśnienia do pozycji otwartej, aby zapewnić stałą temperaturę przyrządzenia – patrz rysunek poniżej.



Kiedy będę obsmażać produkty?

Możesz obsmażyć produkty przed lub po przyrządzeniu Sous Vide, używając opcji SAUTÉ/SEAR. Jeśli będziesz obsmażać produkty przed przyrządzeniem Sous Vide, pozwól produktom odpocząć i schłodzić się wystarczająco przez noc w lodówce.

Procedura przygotowania Sous Vide:

1. Napełnij miskę zimną wodą do znacznika maximum MAX. Aby skrócić czas przyrządania, zaleca się rozpocząć od temperatury wody zbliżonej do temperatury, w której chcesz przygotować potrawy metodą Sous Vide.
2. Wciśnij przycisk SOUS VIDE i ustaw odpowiednią temperaturę i czas przygotowania. Zamknij pokrywę i naciśnij przycisk włączania/anulowania, aby rozpocząć podgrzewanie wody.
3. Produkty, które mają zostać przygotowane, umieść w plastikowym woreczku do Sous Vide lub w zamykanej torebce. Jeśli nie posiadasz specjalnego woreczka Sous Vide, zalecamy używanie zamykanych woreczków z podwójnym zamknięciem. Dodaj przyprawy, takie jak liście laurowe, rozmaryn, plasterki cytryny lub skórkę z cytryny i olej według uznania.
4. Gdy woda osiągnie ustawioną temperaturę (rozlegnie się ostrzeżenie dźwiękowe), ostrożnie umieść woreczek w kąpeli wodnej. Jeśli woreczek utrzymuje się na powierzchni, umieść na nim mały przedmiot ze stali nierdzewnej (lub inny podobny przedmiot), aby go obciążyć i aby woreczek zanurzył się w wodzie.
5. Zamknij i zabezpiecz pokrywę, ale upewnij się, że zawór zwalniania ciśnienia jest w pozycji otwartej.
6. Po upływie czasu przyrządania wyjmij woreczek z kąpeli wodnej.

Temperatura i czas przyrządania:

- Plastry wołowe (o grubości 2,5 cm) – średnio krwiste – 54°C, czas 1 godzina
- Plastry kurczaka (o grubości 2,5 cm) – miękkie – 65°C, czas 45 minut
- Filet z łososia (o grubości 2,5 cm) – średnio krwisty – 50°C, czas 40 minut
- Jajka – jajka w koszulce – 64°C, czas 40 minut

YOGHURT (JOGURT)

Jak używać programu do przyrządania jogurtu

Jogurt naturalny

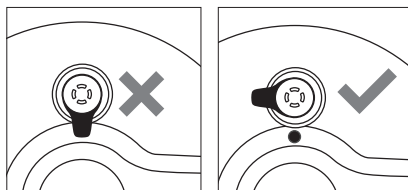
Czas przyrządania: 10 minut /
Dojrzwianie: 8 godzin (plus 1,5 godziny chłodzenia)

1 l homogenizowanego mleka pełnotłustego

2 łyżki pełnotłustego jogurtu naturalnego z żywą kulturą bakterii

KROK 1 – Pasteryzacja mleka

Włóż miskę do przyrządania potraw do garnka the Fast Slow GO™. Wlej mleko. Zamknij i zabezpiecz pokrywę oraz przekręć zawór regulacji ciśnienia do pozycji otwartej – patrz rysunek poniżej.



Naciśnij przycisk JOGHURT, a następnie przycisk włączania/anulowania.

Rozpocznie się podgrzewanie mleka do temperatury 83°C i ta temperatura zostanie utrzymana przez 10 minut.

Proces pasteryzacji zabije szkodliwe bakterie, które mogą zepsuć mleko, jak również wyeliminuje potencjalnych konkurentów dla aktywnych kultur jogurtowych.

KROK 2 – Chłodzenie mleka

Otwórz pokrywę i nie naciskaj żadnych przycisków. Faza chłodzenia mleka automatycznie schładza mleko do temperatury 43°C. Proces ten zapewnia, że urządzenie osiąga temperaturę optymalną dla wzrostu kultur jogurtowych. Jeśli temperatura jest zbyt wysoka, kultury jogurtowe obumrą. Na wyświetlaczu pojawi się najpierw napis „COOL”. Na koniec okresu chłodzenia, po osiągnięciu właściwej temperatury, rozlegnie się ostrzeżenie dźwiękowe. Czas chłodzenia trwa do 1,5 godziny.



WSKAZÓWKA

Jeśli pozostawisz otwartą pokrywę podczas chłodzenia, na powierzchni może powstać kożuch. Przed dodaniem kultur jogurtowych, usuń kożuch z powierzchni mleka, aby zapewnić gładszą konsystencję jogurtu.

KROK 3 – Dojrzwanie jogurtu

Po zakończeniu kroku 2 na wyświetlaczu pojawi się napis „ADD”. Umieść kulturę jogurtową w małej miseczce. Dodaj 125 ml zimnego mleka i ubijaj, aż masa będzie gładka. Ciągłe mieszając, wlej mieszankę do ostudzonego mleka. Zamknij i zabezpiecz pokrywę. Naciśnij przycisk włączania/anulowania i pozwól jogurtowi dojrzewać przez 5-8 godzin. Im dłużej jogurt dojrzewa, tym będzie pikantniejszy.

KROK 4 – Chłodzenie

Gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, czas dojrzewania jogurtu dobiegł końca. Wyjmij miskę z garnka, przykryj folią spożywczą i wstaw do lodówki. Po całkowitym ostygnięciu jogurtu, przemieść go do szczelnego pojemnika i przechowuj w lodówce do 2 tygodni.



RADY

- Jeśli użyjesz mleka homogenizowanego, otrzymany jogurt będzie delikatniejszy. Jeśli przygotowany jogurt zawiera wiele grudek i nie jest spójny, delikatnie ubijaj schłodzony jogurt, aż konsystencja będzie odpowiadała twoim upodobaniom.
- Aby skrócić czas chłodzenia mleka, umieść miskę w większym pojemniku z zimną wodą i sprawdzaj temperaturę termometrem spożywczym. Gdy mleko osiągnie temperaturę 43°C, do jogurtu z żywymi kulturami dodaj 125 ml zimnego mleka, ubijaj do uzyskania jednolitej konsystencji, a następnie wlej do mleka. Wytrzyj dno miski i umieść ją z powrotem w garnku.
- Aby jogurt był bardziej pikantny, należy przedłużyć czas dojrzewania.

FUNKCJA UTRZYMYWANIA W CIEPLE

Funkcja utrzymywania w cieple utrzymuje potrawę w bezpiecznej temperaturze podawania 60°C lub wyższej przez 6 godzin, zawsze po zakończeniu czasu gotowania. W przypadku oddzielnego korzystania z funkcji utrzymywania w cieple, czas ten można wydłużyć do 24 godzin.

- Aby oddzielnie korzystać z funkcji utrzymania w cieple, zamknij pokrywę oraz naciśnij i przytrzymaj przycisk KEEP WARM na panelu sterowania.
- Funkcję utrzymywania w cieple można włączać i wyłączać zarówno w szybkowarze, jak i w trybie wolnowaru, naciskając przycisk KEEP WARM na panelu sterowania. Zapali się lampka kontrolna KEEP WARM a na wyświetlaczu zaczną być odliczany czas do maksymalnie 6 godzin po zakończeniu przyrządzania.



UWAGA

Zalecamy korzystanie z funkcji utrzymywania ciepła przez maksymalnie 1-2 godziny, aby nie pogorszyć jakości potraw.

OPÓŹNIONY START

Garnek Fast Slow GO™ wyposażony jest w funkcję timera, która pozwala opóźnić uruchomienie urządzenia nawet o 24 godziny. Opcja ta nie jest dostępna dla funkcji utrzymywania ciepła i przyrządzania na parze.

Funkcja opóźnionego startu nie jest dostępna w przypadku gotowania w programie MEAT (Mięso).



UWAGA

Nigdy nie pozwól, aby mięso, drób, owoce morza, jaja lub inna żywność, która wymaga chłodzenia, pozostawały w temperaturze pokojowej dłużej niż dwie godziny. Bakterie namnażają się szybko w temperaturze pokojowej w zakresie od 4°C do 60°C.

Poniższe kroki pokazują, jak zaprogramować funkcję opóźnionego startu:

- Ustaw czas i temperaturę/ciśnienie przyrządzenia według potrzeby.
- Naciśnij przycisk DELAY START, aby aktywować funkcję opóźnionego startu.
- Na wyświetlaczu pojawi się czas opóźnionego startu w godzinach i minutach.
- Użyj przycisków regulacji czasu przyrządzenia (+/-), aby ustawić czas opóźnionego startu w 15-minutowych odstępach do 24 godzin.
- Każde ponowne naciśnięcie przycisku DELAY START podczas konfiguracji spowoduje anulowanie procesu konfiguracji opóźnionego startu.
- Naciśnij przycisk włączania/anulowania, aby aktywować ustawienia z danym czasem opóźnionego startu.
- Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu. Kontrolka PREHEAT nie będzie świecić w trybie opóźnionego startu.

USTAWIENIE WYSOKOŚCI NAD POZIOMEM MORZA

Ciśnienie powstaje i rośnie, gdy temperatura wewnątrz garnka przekracza temperaturę wrzenia. Ze wzrostem wysokości nad poziomem morza temperatura wrzenia spada, co jest efektem obniżonego ciśnienia powietrza. Stwarza to jednak odmienne warunki do przyrządzania produktów spożywczych w garnku ciśnieniowym.

Aby zachować stałe wyniki przyrządzenia potraw na różnych wysokościach nad poziomem morza, garnek ciśnieniowy the Fast Slow GO™ wyposażony jest w opcję regulacji wysokości nad poziomem morza, ustawianej w zależności od jego aktualnej lokalizacji.

1. Wciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski DELAY START i KEEP WARM przez 2 sekundy.

2. Użyj przycisków regulacji czasu przyrządzenia (+/-) lub przycisków regulacji ciśnienia/temperatury (+/-), aby dostosować wysokość nad poziomem morza.
3. Wyświetlacz będzie w odstępach 1 sekundy na przemian pokazywał „Alt” (wysokość nad poziomem morza) i liczbę.
4. Naciśnij przycisk włączania/anulowania, aby potwierdzić ustawienia, po czym rozlegnie się alarm dźwiękowy.
5. Wysokość nad poziomem morza dla garnka parowego została ustawiona. Naciśnięcie dowolnego przycisku lub bezczynność przez czas spowoduje zapisanie wprowadzonych ustawień. Aby przywrócić ustawienia fabryczne wysokości nad poziomem morza, ustaw wysokość na 0 metrów.



UWAGA

Dokładną wysokość nad poziomem morza możesz sprawdzić na www.elevationmap.net lub zwróć się do serwisu klienta marki Sage.

USTAWIENIE JEDNOSTEK TEMPERATURY

Domyślną jednostką temperatury jest stopień Celsjusza (°C). Aby zmienić jednostkę temperatury z metrycznej na imperialną, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski regulacji ciśnienia/temperatury (+/-) przez 5 sekund, a na wyświetlaczu pojawi się F jak Fahrenheit. Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski regulacji ciśnienia/temperatury (+/-) przez 5 sekund, aby powrócić do stopni Celsjusza, a na wyświetlaczu pojawi się C.



Konserwacja i czyszczenie

Przed czyszczeniem upewnij się, że garnek jest wyłączony. Wyjmij wtyczkę przewodu zasilania z gniazdka sieciowego, a końcówkę przewodu zasilania z korpusu garnka. Przed demontażem i czyszczeniem odstaw garnek i wszystkie akcesoria do ostudzenia.

Umyj wyjmowaną miskę do przyrządzenia potraw w ciepłej wodzie z odrobiną środka do mycia naczyń przy pomocy czystej, miękkiej ściereczki lub gąbki. Opłucz w czystej wodzie i wytrzyj do sucha.

Jeśli podczas użytkowania tworzy się kamień wodny, zmieszaj w misce 2 łyżki stołowe białego octu i 250 ml ciepłej wody. Wybierz metodę przyrządzania na parze i włącz ją na 10 minut. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie wyczyść szczotką kuchenną.



UWAGA

Wymowna miska do przyrządzenia potraw nadaje się do mycia w zmywarce, ale zaleca się mycie jej w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Opłucz i dokładnie wysusz.



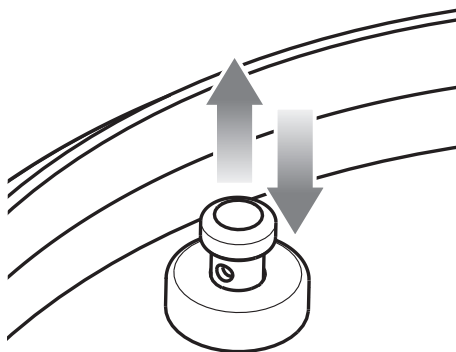
OSTRZEŻENIE

- Nie używaj ostrych detergentów, metalowych lub plastikowych druciaków do czyszczenia powierzchni zewnętrznej i wewnętrznych elementów urządzenia.
- Nie zanurzaj korpusu urządzenia i przewodu zasilającego w wodzie lub innych cieczach. Mogłoby dojść do porażenia prądem elektrycznym.
- Przed użyciem upewnij się, że wyjmowana miska jest prawidłowo założona w garnku.

ROZŁOŻENIE POKRYWY:

- Ostrożnie wyciągnij uszczelkę silikonową spod uchwytu uszczelki. Okresowo sprawdzaj, czy jest czysta, elastyczna i czy nie jest pęknięta lub rozerwana. Jeżeli jest w jakikolwiek sposób uszkodzona, nie używaj urządzenia.

- Umyj wewnętrzną stronę pokrywy zwilżoną miękką gąbką lub ściereczką. W razie potrzeby użyj miękkiej szczoteczki, aby usunąć olej lub inne zabrudzenia. Wytrzyj do sucha miękką, czystą ściereczką.
- Regularnie sprawdzaj pokrywę zaworu regulacji ciśnienia, aby upewnić się, że jest czysta i nie jest zanieczyszczona cieczą/żywnością. Zdejmij pokrywę zaworu regulacji ciśnienia z pokrywy i przetrzyj ją zwilżoną miękką ściereczką. Dokładnie opłucz, wytrzyj do sucha i włóż z powrotem na miejsce.
- Zawór regulacji ciśnienia należy regularnie sprawdzać i czyścić, aby zapobiec zatkaniam, które mogłoby doprowadzić do zablokowania zaworu bezpieczeństwa. Umyj i usuń wszelkie pozostałości oleju lub żywności. Upewnij się, że swobodnie porusza się w górę i w dół po wyczyszczeniu.



SILIKONOWA USZCZELKA:

- Uszczelkę silikonową wymieniaj co 1-2 lata (skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym Sage).
- Umyj uszczelkę w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. Opłucz czystą wodą, wytrzyj do sucha i włóż z powrotem na miejsce.
- Silikonową uszczelkę możesz myć w górnym koszu zmywarki, aby wyeliminować nieprzyjemne zapachy z przypraw.

- Zanurz silikonową uszczelkę w wodzie z sodą oczyszczoną, aby pomóc wyeliminować nieprzyjemne zapachy, a następnie wyczyść ją.



OSTRZEŻENIE

Jeśli uszczelka silikonowa nie jest prawidłowo umieszczona w uchwycie, pokrywa nie będzie prawidłowo uszczelniona. Może to spowodować nieprawidłowe działanie urządzenia i wydostanie się pary lub gorącej wody, co może spowodować poparzenia.



WSKAZÓWKA

Aby usunąć nieprzyjemne zapachy żywności, wymieszaj w misce 125 ml soku z cytryny, 1 łyżkę skórki cytryny i 500 ml gorącej wody. Całość gotuj pod wysokim ciśnieniem przez 5 minut.

PRZECHOWYWANIE:

- Upewnij się, że garnek jest wyłączony. Garnek jest wyłączony, jeśli wszystkie kontrolki świetlne na panelu sterowania i wyświetlacz zgasły.
- Odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego. Przed demontażem i czyszczeniem odstaw garnek i wszystkie akcesoria do ostudzenia.
- Upewnij się, że garnek i akcesoria są czyste i suche.
- Upewnij się, że miska znajduje się w garnku.
- Upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo zamknięta i zablokowana.
- Postaw garnek w pozycji poziomej, powinien stać równo na nóżkach. Nie kładź żadnych przedmiotów na jego górnej części.



Rozwiązywanie problemów

PROBLEM	SZYBKIE ROZWIĄZANIE
Po zakończeniu przyrządzenia nie można otworzyć pokrywki.	<ul style="list-style-type: none"> • Wciśnij i przytrzymaj przycisk RELEASE, aby upuścić ciśnienie wewnątrz garnka. Następnie będzie można otworzyć pokrywkę. • Jeśli problem powtarza się częściej, będzie trzeba ustawić właściwą wysokość nad poziomem morza. Przestrzegaj wskazówek w części instrukcji „Ustawienia wysokości nad poziomem morza”.
Kontrolka świetlna LID mruga i słychać sygnał dźwiękowy.	<ul style="list-style-type: none"> • Obróć pokrywkę na właściwą pozycję do przyrządzenia w szybkowarze lub wolnowarze.
Para uchodzi spod pokrywki LUB Bezpiecznik wyłącznika nie wysunął się LUB W garnku nie powstaje ciśnienie LUB Nie włączyło się odliczanie. LUB Na wyświetlaczu wyświetla się „SEAL”.	<ul style="list-style-type: none"> • Załóż pokrywkę prawidłowo. Upewnij się, że między ramieniem a pokrywką nie ma żadnej luki. Nakrętka uszczelki musi być mocno przykręcona. • Upewnij się, że silikonowa uszczelka jest czysta, prawidłowo założona, i że nie jest uszkodzona lub pęknięta. • Upewnij się, że bezpiecznik porusza się luźno w górę i w dół. • Gdy pokrywka jest zamknięta, upewnij się, że bezpiecznik jest prawidłowo założony w otworze pokrywki. • Upewnij się, że zawór regulacji ciśnienia jest prawidłowo założony i skierowany w stronę uchwytu pokrywki. • Dodaj więcej płynu/produktów do miski. W misce powinien być minimalnie 1 l płynów i produktów. • Jeśli problem się powtarza, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem Sage.
Garenek automatycznie przełącza się na tryb zachowanie w ciepłe, nie kończąc cyklu.	<ul style="list-style-type: none"> • Dodaj więcej wody do miski i zrestartuj program.
Na blacie zbiera się woda.	<ul style="list-style-type: none"> • Upewnij się, że garnek jest umieszczony na równej powierzchni, i że naczynie na skondensowaną wodę jest prawidłowo założone. Postępuj zgodnie z instrukcją w części „Przed pierwszym użyciem the Fast Slow GO™” na stronie 95. • Opróżnij naczynie na skondensowaną wodę.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Err”.	<ul style="list-style-type: none"> • Komunikat o błędzie „Err” na wyświetlaczu oznacza problem, którego nie można rozwiązać poprzez zresetowanie urządzenia. Jeśli się pojawi, niezwłocznie wyjmij wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka i skontaktuj się z centrum obsługi klienta marki Sage.
Przywrócenie ustawień fabrycznych	<ul style="list-style-type: none"> • Wciśnij i przytrzymaj przyciski SOUP i SOUS VIDE na trzy sekundy, aby przywrócić ustawienia fabryczne włącznie z ustawieniem wysokości nad poziomem morza.



Uwaga

**Zákaznická podpora / Zákaznická
podpora / Ügyféltámogatás /
Obsługa klienta**

info@sageappliances.cz
info@sageappliances.sk
info@sageappliances.hu
info@sageappliances.pl

**Webové stránky / Webové stránky /
Weboldalak /
Strony internetowe**

www.sageappliances.cz • www.sagecz.cz
www.sageappliances.sk • www.sagesk.sk
www.sageappliances.hu • www.sagehu.hu
www.sageappliances.pl • www.sagepl.pl

Servisní centra / Servisné centrá / Szervizközpontok / Centra serwisowe

FAST ČR, a. s.

U Sanitasu 1621
Říčany u Prahy 251 01
Tel.: +420 323 204 120

FAST PLUS, spol. s r. o.

Na pántoch 18
831 06 Bratislava (Rača)
Tel: +421 (2) 491 058 53

FAST HUNGARY Kft.

2045 Törökbálint
Dulácska u. 1/a
Magyarország
Tel.: +36 23 330 830

Fast Poland sp. z o. o.

ul. Sokołowska 10
05-090 Puchały
Tel.: +48 22 417 91 23, 22 417 91 24



Registrowaná značka v Anglii a Walesu č. 8223512. Z dôvodu neustáleho vývoje spotrebiče se spotřebič vykreslený
nebo vyfotografovaný v tomto dokumentu smí mírně lišit od vlastního spotřebiče.

Registrowaná značka v Anglicku a Walesu č. 8223512. Z dôvodu neustáleho vývoja spotrebiča sa spotrebič vykreslený
alebo vyfotografovaný v tomto dokumente môže mierne líšiť od reálneho spotrebiča.

8223512 szám alatt bejegyzett márka Angliában és Walesben. A készülék folyamatos fejlesztése miatt az ebben a dokumentumban
lévő képeken vagy fotókon ábrázolt készülék kissé különbözhet a konkrét készüléktől.

Marka zarejestrowana w Anglii i Walli nr 8223512. Z powodu nieustannego rozwoju urządzenie przedstawione na rysunku
lub fotografii w niniejszym dokumencie może różnić się nieco od samego urządzenia.