

**instruction manual  
eredeti használati utasítás  
návod na použitie  
manual de utilizare  
uputstvo za upotrebu  
návod k použití  
uputa za uporabu**



EN - Safety and maintenance / H - Biztonság és karbantartás /  
SK - Bezpečnosť a údržba / RO - Siguranță și întreținere /  
SRB-MNE - Bezbednost i održavanje / CZ - Bezpečnost a údržba /  
HR-BIH - Sigurnost i održavanje

6 – 37

EN - Functions / H - Funkciók / SK - Funkcie / RO - Funcții /  
SRB-MNE - Funkcije / CZ - Funkce / HR-BIH - Funkcije

38 – 60

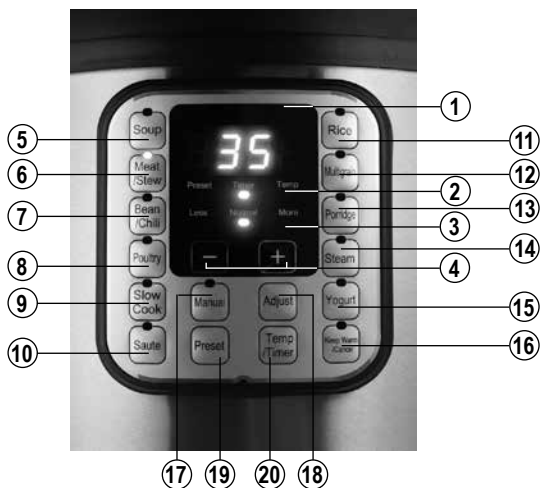




	EN	H	SK	RO	SRB-MNE	HR-BIH
	<b>STRUCTURE (Figure 1.)</b>	<b>FELÉPÍTÉS (1. ábra)</b>	<b>ŠTRUKTÚRA (1. obrázek)</b>	<b>STRUCTURĂ (fig. 1.)</b>	<b>SASTAVNI DELOVI (1. skica)</b>	<b>DIJELOVI UREDAJA (1. slika)</b>
1.	top cover handle	felső fedél-fogantyú	rukovät' homej pokrievky	măner capac superior	gornja ručica poklopca	gornja ručka poklopca
2.	pot cover	fedő	pokrievka	capac	poklopac	poklopac lonca
3.	lid position mark	fedőpozíció jelölés	označenie pozície pokrievky	marcaj poziție capac	oznaka smera poklopca	oznaka položaja poklopca
4.	exhaust valve	biztonsági szelep	bezpečnostný ventil	supapă de siguranță	sigurnosni ventil	ispušni ventil
5.	float valve	lebegő szelep	plavákový ventil	supapă mobilă	plutajući ventil	plutajući ventil
6.	lid handle	oldalsó fedél-fogantyúk	bočné držadlá pokrievky	mănere laterale capac	bočne ručke poklopca	ručka poklopca
7.	sealing ring	tömítőgyűrű	tesnenie	garnitură	zaptivni prsten	sigurnosni prsten
8.	seal bracket	tömítőgyűrű konzol	konzola tesnenia	suport garnitură	nosač zaptivnog prstena	nosač za sigurnosni prsten
9.	anti-blocking cover	dugulásgátló fedél	kryt proti upchaniu	capac anti-înfundare	poklopac protiv začepljenja	poklopac protiv začepljenja
10.	float valve	lebegő szelep	plavákový ventil	supapă mobilă	plutajući ventil	plutajući ventil
11.	exhaust valve	biztonsági szelep	bezpečnostný ventil	supapă de siguranță	sigurnosni ventil	ispušni ventil
12.	stainless steel inner pot	rozsdamentes belső edény	nehrdzavejúca vnútorná nádoba	vas interior inoxidabil	unutrašnji lonac od nerđajućeg čelika	unutarnji lonac od nehrđajućeg čelika
13.	pressure cooker handle	elektromos kukta fogantyúk	držadlá elektrického tlakového hrnca	mănere oală sub presiune	ručica električnog ekspres lonca	ručke za kuhanje pod tlakom

14.	the lid is open - tight mark	fedő nyitva – zárva jelölés	označenie otvorenej – zatvorenej pokrievky	marcaj capac deschis-închis	oznaka za otvoreni -zatvoreni poklopac	oznaka - poklopac otvoren - zatvoren
15.	control box	vezérlődoboz	ovládacia krabica	cutie de control	kontrolna kutija	kontrolna kutija
16.	control panel	vezérlő panel	ovládací panel	panou de control	kontrolna ploča	upravljačka ploča
17.	base, and heating components	alap, és fűtőelemek	základné a vyhrievacie prvky	componente de bază și încălzire	postolje i grejni elementi	baza i grijaće komponente
18.	heating components	fűtőelemek	vyhrievacie prvky	filamente de încălzire	grejni elementi	grijaće komponente
19.	outer pot	külső edény	vonkajšia nádoba	oală exteriorară	spoljna posuda	vanjska posuda
20.	pressure cooker handle	elektromos kukta fogantyúk	držadlá elektrického tlakového hrnca	mânere oală sub presiune	ručica električnog ekspres lonca	ručke za električni ekspres lonac
21.	spoon rack	kanáltartó	držadlo lyžice	suport lingură	držač za kašiku	stalak za žlicu
22.	power cable	hálózati csatlakozókábel	sieťový napájací kábel	cablu de alimentare	strujni priključni kabel	napojni kabel
23.	measuring cup	mérőpohár	odmerná nádoba	pahar gradat	merna šolja	posuda sa mjericom
24.	measuring spoon	merőkanál	odmerná lyžica	lingură gradată	kašika za merenje	žlica sa mjericom
25.	rice paddle	rizslapát	naberačka na ryžu	paletă pentru orez	lopatica za rižu	lopatica za rižu

figure 2. • 2. ábra • 2. obraz • figura 2. • 2. skica • 2. obrázek • 2. slika



	EN	H	SK	RO	SRB-MNE	HR-BIH
	<b>STRUCTURE (Figure 2.)</b>	<b>FELÉPÍTÉS (2. ábra)</b>	<b>ŠTRUKTÚRA (2. obrázok)</b>	<b>STRUCTURĂ (fig. 2.)</b>	<b>SASTAVNI DELOVI (2. skica)</b>	<b>DIJELOVI UREĐAJA (2. slika)</b>
1.	LED display	LED kijelző	LED displej	ecran LED	LED displej	LED zaslon
2.	temperature indicator	hőmérséklet jelző	indikátor teploty	indicator temperatură	indikator temperature	indikator temperature
3.	mode indicator	főzési mód jelző	indikátor režimu	indicator mod de gătire	indikator režima kuvanja	indikator načina rada
4.	operation +/- keys	+/- gombok	+/- tlačidlá	butoane +/-	+/- tasteri	+/- tipke
5.	soup	leves	polievka	supă	supa	juha
6.	meat/stew	hús/pörkölt	mäso/perkelt	carne/tocană	meso/gulaš	meso/gulaš
7.	bean/chili	bab/chili	fazuľa/chili	fasole/chili	pasunj/chili	grah/čili

8.	poultry	baromfi	hydina	pasăre	živina	perad
9.	slow cook	lassú főzés	pomalé varenie	gătire lentă	sporo kuvanje	sporo kuhanje
10.	saute	hirtelen sütés	rychle pečenie	prăjire rapidă	naglo pečenje	brzo prženje
11.	rice	rizs	ryža	orez	riža	riža
12.	multigrain	teljes kiőrlésű gabonafélék	celozmné obilniny	cereale integrale	integraine žitarice	žitarice
13.	porridge	kása	kaša	terci	kaše	kaša
14.	steam	párolás	dusenie	gătire cu aburi	dinstanje	kuhanje na paru
15.	yogurt	joghurt	jogurt	iaurt	jogurt	jogurt
16.	keep warm/cancel	melegen tartás/mégse	udržiavanie tepla/zrušiť	menține la cald / anulare	održavanje temperatu-re/lii ne	održavanje topline/otkazati
17.	manual	manuális beállítás	manuálne nastavenie	setare manuală	manualno podešavanje	ručno
18.	adjust	beállítás	nastavenie	setări	podešavanje	podesiti
19.	preset	késleltetett indítás	odložený štart	pornire întârziată	tajmer za odlaganje kuvanja	odgoda početka
20.	temp/timer	hőmérséklet/idő	teplota/čas	temperatură / timp	temperatura/vreme	temp/timer

figure 3. • 3. ábra • 3. obraz • figura 3. • 3. skica • 3. obrázek • 3. slika

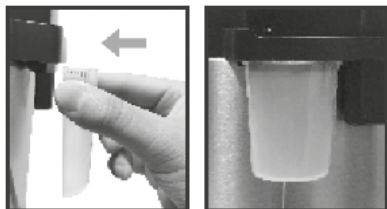


figure 4. • 4. ábra • 4. obraz • figura 4. • 4. skica • 4. obrázek • 4. slika



figure 5. • 5. ábra • 5. obraz • figura 5. • 5. skica • 5. obrázek • 5. slika



figure 6. • 6. ábra • 6. obraz • figura 6. • 6. skica • 6. obrázek • 6. slika

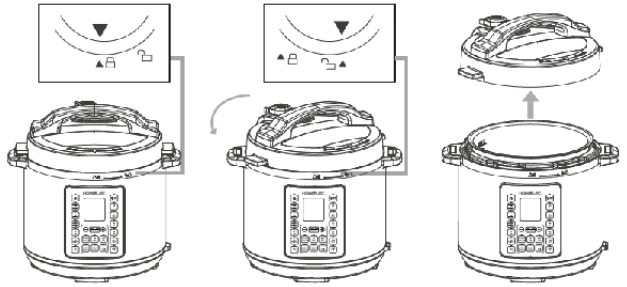


figure 7. • 7. ábra • 7. obraz • figura 7. • 7. skica • 7. obrázek • 7. slika

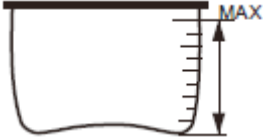


figure 8. • 8. ábra • 8. obraz • figura 8. • 8. skica • 8. obrázek • 8. slika



figure 9. • 9. ábra • 9. obraz • figura 9. • 9. skica • 9. obrázek • 9. slika

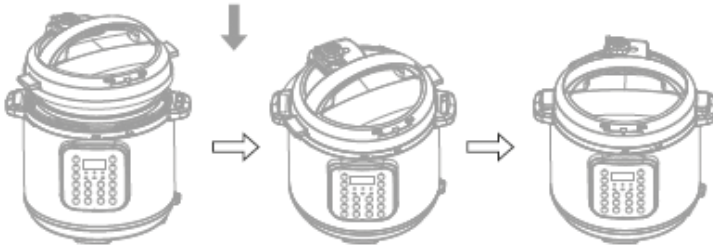
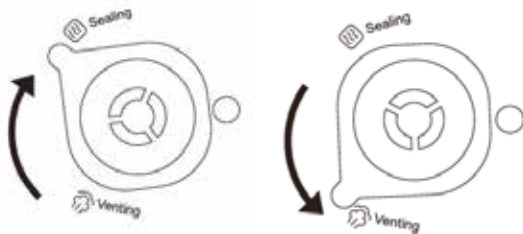


figure 10. • 10. ábra • 10. obraz • figura 10. • 10. skica • 10. obrázek • 10. slika



figure 11. • 11. ábra • 11. obraz • figura 11. • 11. skica • 11. obrázek • 11. slika



## **EN** ELECTRIC PRESSURE COOKER

### **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

**READ THE INSTRUCTION MANUAL CAREFULLY BEFORE USE AND RETAIN IT FOR LATER REFERENCE!**

### **WARNINGS**

- Before using the product for the first time, please read the instructions for use below and retain them for later reference. The original instructions were written in the Hungarian language.
- This appliance may only be used by persons with impaired physical, sensory or mental capabilities, or lacking in experience or knowledge, as well as children from the age of 8, if they are under supervision or have been given instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety and they have understood the hazards associated with use. This appliance is not intended for use by children. Keep children away from the appliance and its power cord. Children should not be allowed to play with the appliance.
- Make sure that the device has not been damaged during transport. • The appliance may only be used in households. • Use the appliance only on a heat-resistant, horizontal, stable, dry kitchen counter. • Keep a distance of 15 cm around the device. • It is forbidden to lid the ventilation openings, do not have e.g. paper towel or a kitchen towel nearby. • Use only together with the accessory removable pot. • It is very important to always use liquid when cooking. Using without liquid can overheat and burn the device. • If the appliance overheats, do not remove the inner pot. Unplug the appliance and let it cool down. • Attention! Hot steam may escape when the lid is removed. Do not look at the pot lid when you lift it. Drain the steam on the pot lid back into the inner pot. • Do not operate the device with a program switch, timer or separate remote control systems, etc. used together, which can switch on the device independently. • Only for indoor use, in a dry place. Protect it from humid environments (e.g. bathroom, swimming pool). • It is PROHIBITED to use the unit near bathtubs, basins, showers, swimming pools or saunas. • Do not immerse the appliance in water or any other liquid. • Do not lid the device, the valves, as overheating can lead to a serious accident! • Before each use, make sure that the valves move freely, are not blocked or jammed. • Do not place anything on top of the device. • Power off the appliance by pulling it out from the mains and let it cool down before you move or clean it. • Never move the pressure cooker during use and when there is hot liquid in it. • Only lift the pressure cooker by its two side handles, not the upper handle. • Unplug the power cable from the mains not by pulling the wire, but the plug. • Attention! Avoid splashing water on the outlet. • Do not place the appliance on or near an electric or gas oven, other heat source. • Can only be operated under continuous supervision. • Do not operate near children without supervision. • If you notice any abnormality (e.g. you hear an unusual noise from the appliance or a burning smell), switch it off immediately and disconnect it from the power supply. • Protect from dust, humidity, sunlight and direct heat radiation. Do not touch the appliance or its power cable with wet hands. • Make sure that the power cord and plug do not come into contact with water or other liquid. • Unwind the power cable completely. • Connect the plug to the appliance first and then to the wall socket. • The appliance may only be connected to properly grounded 230 V ~/50 Hz electric wall outlets. • Do not use extension cords or power distributors to connect the appliance. • Do not let the power cable touch hot surfaces. • The appliance should be located so as to allow easy access and removal of the power plug. • Lead the power cable so as to prevent it from being pulled out accidentally, and do not let it hang over the edge of a table. • The heating elements / heated surfaces of the appliance will remain warm for a while after switching it off. • If you are not planning to use the the appliance for a longer period of time, switch it off, and then unplug its power cable. Store the appliance at a dry, cool place. • The unit is intended for household use only. No industrial use is permitted.



Caution! Hot surface! Steam can erupt from the valves next to the indication. Do not touch the metal parts of the appliance.



Caution! Always take special care when touching the appliance, protect your hands, eyes from the hot erupting steam. Wear protective gloves when you drain the steam.



Caution: Risk of electric shock!

Do not attempt to disassemble or modify the unit or its accessories. In case any part is damaged, immediately power off the unit and seek the assistance of a specialist.



In the event that the power cable should become damaged, it should only be replaced by the manufacturer, its service facility or similarly qualified personnel.

## INSTALLATION

### Precautions before first use

Before using the product for the first time, remove the accessories from the packaging and carefully read the enclosed instruction manual.

Please wash the inside of the pot lid with warm, soapy water or rinse and dry the inner pot thoroughly. Wipe the pot with a clean, damp cloth. Do not immerse the pressure cooker in water or any other liquid. The inner stainless steel pot and the accessory spoon, rice paddle can be cleaned in the dishwasher. The pot lid and the outer pot are NOT dishwasher safe.

Connect the plug to the appliance first and then to the wall socket!

### Condensate collector installation (Figure 3.)

To install, slide the collector into the groove at the top of the pressure cooker's backside. If you want to clean the collector, reverse the installation procedure to remove it.

## SAFELY OPENING THE LID

### 1. Before opening the lid, reduce the pressure by one of the following methods.

#### Quick steam release method:

- Set the safety valve to the "Venting" position and release the steam until the float valve falls off.

#### **Attention!**

- When using this method, keep your hands and face away from the openings on top of the safety valve. The escaping steam is extremely hot and can cause burns!
- Do not remove the valve while steam is being released!
- Please note that this method is NOT applicable to foods with a high liquid or starch content (e.g. porridge, viscous liquids, soups, etc.). With these foods, food can come out of the valve along with the steam! Use the natural steam release method for these foods.

#### Natural pressure relief method:

Allow the pressure cooker to cool down naturally until the float valve drops. This can take up to 10-15 minutes after cooking is complete, after which the cooker switches to keep warm mode.

- Place a damp towel on the lid to speed up cooling.

2. **Open the lid.** Grasp the top handle of the lid, turn the lid counterclockwise to the open padlock position, lift it, and then open the lid. To prevent the lid from being forced into the inner pot due to the vacuum, set the vent valve to the „Venting“ position to allow air to enter the pot.

Attention: Do not attempt to open the lid until the pressure in the pressure cooker has dropped. As a safety precaution, the lid locks onto the pot and cannot be released until the float valve falls into the down position.

If the float valve is jammed due to food debris or sticking, when you are sure that the safety valve is in the "Venting" position and the pressure has been released from the container, use a fork or chopstick to depress the float valve.

### Removing and installing the anti-blocking cover (Figure 4.)

Use your thumb to push the edge of the anti-blocking cover from side to side and then up until the lid comes out of place. If necessary, clean the anti-blocking cover with running tap water. To install the lid, simply push it down until it snaps firmly into place.

### Removing and installing the sealing ring (Figure 5.)

The sealing ring can be easily pulled upwards from its bracket. To reinstall the seal, push it back step by step onto its bracket.

### Please, take the following into consideration:

Before using the pressure cooker, check and make sure that the seal is in place, the anti-blocking cover is mounted on the safety valve, the sealing ring is in the correct position and can be easily moved in its holder clockwise or counterclockwise.

After use, remove any foreign material from the seal and the anti-blocking cover.


Keep the seal clean to avoid unpleasant odors. Use warm, soapy water for cleaning or put it in the dishwasher. However, the smell of some acidic foods is definitely absorbed by the seal over time, which is completely normal. We recommend that you obtain seals for fundamentally different foods (e.g. salty - sweet).

Do not pull the seal, as this may lead to deformation, which will adversely affect the seal and pressure retaining functions.

The seal should not be used if it is cracked, cut, or otherwise damaged. In this case, replace the seal with a new one.

### Preparing the appliance for cooking

#### 1. Opening the lid.



Grasp the handle of the lid, turn the lid counterclockwise at about 30 degrees until the ▼ mark on the lid reaches the ▲  open mark on the pressure cooker. (Figure 6.)

#### 2. Check that all parts of the lid are installed correctly as described. Check that the float valve and the safety valve are not blocked. Check that the seal is in place, that the anti-blocking lid is properly fitted and that the float valve can move up and down easily.

#### 3. Remove the inner pot from the pressure cooker and pour the food and / or liquid you want to cook in the cooker. The total amount placed in the pot must not exceed the MAX mark on the pot. (Figure 7.) For successful and safe cooking, we recommend that the amount of food and water placed in the pressure cooker does not exceed 2/3 of the maximum capacity of the cooker. For foods that are characterized by an increase in volume during cooking, such as cooked rice, beans, dried vegetables, the amount originally placed in the pressure cooker should not exceed 1/2 of the maximum capacity of the cooker. If you overfill the pressure cooker, its safety valve may become clogged or excessive pressure may build up in the pan. This can lead to food leakage and damage to the appliance.

#### 4. Check the outer wall of the inner pot and wipe it dry if necessary. Put the inner pot back in the pressure cooker. After refitting, gently rotate the inner pot so that it is in a stable contact with the heater at all points. (Figure 8.)

#### 5. Closing the lids.

Grasp the handle of the lid, place the lid on the pot so that the ▼ mark aligns with the ▲  open mark on the pot. Turn the lid clockwise at about 30 degrees until the ▼ mark on the lid reaches the ▲  closed mark on the pressure cooker. (Figure 9.) If the lid is not properly in place, the safety system built into the hopper will show error message E0. The cooker can be used in all modes (soup, poultry, etc.) either without a lid or with the lid closed.

#### 6. The correct position of the safety valve. Under proper conditions, the safety valve is loose on the cover, this is perfectly normal and necessary for the appliance to function properly. Depending on the selected operating mode of the multifunction pressure cooker, the valve must be in either the "Venting" or "Sealing" closed state.



## Test the operation of the appliance before the first use

Before use, try the functions of the appliance to get to know the operation of the cooker better. In addition to getting a better understanding of how the pressure cooker works, you can check that it is working properly and assess whether it needs to be cleaned.

Testing takes at about 15 minutes and is completely optional, but is recommended.

1. Check that the safety valve and float valve are not clogged, clean and the seal is in place.
2. Place the inner pot in the pressure cooker and fill it with water up to the third line mark.
3. Close the lid, check that the safety valve is in the "Sealing" closed position.
4. Press the „Steam" button, then the „" button and set the time to 2 minutes with the „-" button.
5. After 10 seconds, the pressure cooker will start the preheating process and will appear on the display. After a few minutes, steam will leave the pressure cooker for about 1 minute until the float valve rises and closes it. After a further 1-2 minutes, the pressure cooker reaches the operating pressure and the countdown starts from the set 2 minutes. At the end of the countdown, the cooker will hear a thick beep and automatically switch to "keep warm" mode.
6. The test is now complete. Press the Keep Warm/Cancel button and unplug the appliance. Once the cooker has cooled, you can open its lid using the methods described and start preparing your food.

## MAINTENANCE, CLEANING

### Maintenance

Regular maintenance is necessary for the safe use of the appliance and is extremely important. If you detect any of the followings on the pressure cooker, immediately stop using it and contact our customer service.

- The power cord or plug is swollen, deformed, discolored, damaged, or otherwise malfunctions.
- The power cable or plug is warmer than usual.
- The multifunction electric pressure cooker is abnormally hot and has a burnt odor.
- Unusual sounds or vibrations are detected when the unit is turned on.
- If you notice dirt on the plug, remove it with a dry brush.

### Cleaning

Attention! Before cleaning, make sure that the appliance has cooled down and is unplugged. Never clean the pressure cooker when it is connected to the mains.

1. The pressure cooker must be cleaned after each use.
2. Use a dry cloth to wipe the inside edges, heating surface, and grooves clean to prevent the cooker from rusting.
3. Remove the lid, then the inner pot and wash it with detergent, then rinse with water and dry with a soft cloth. The stainless steel inner pot can even be cleaned in the dishwasher.
4. Wash the lid with water, including the removable seal, valves, and anti-blocking cover, and then wipe them dry with a soft cloth.
5. If the safety valve is difficult to turn on its shaft, lift it out of its position as shown in **Figure 10**. Clean and push back on the shaft so that the lever points between the "Sealing" and "Venting" markings.
6. Clean the outside of the pressure cooker with a clean, slightly damp cloth. Never place or immerse the pressure cooker in water!

### Storage

Unplug the appliance: pull the plug out of the wall socket and then from the appliance. All parts must be clean and dry. You can store the power cable and accessories in the inner pot of the pressure cooker.

### Troubleshooting

If you have any problems using the product, please check the table below. If the problem persists, please contact our customer service.

	Problem	Possible cause	Solution
1	The lid is difficult to close	The seal is not in place	Align the seal into place
		The float valve is stuck	Gently depress the float valve

2	The lid is difficult to open	The pot is under pressure	Use the safety valve to reduce the internal pressure, then remove the lid when the pressure is completely relieved
		After releasing the pressure, the float valve did not fall off	Using a cutlery or chopstick, gently push down on the float valve
3	The pressure cooker is leaking by the lid	The seal is not installed	Install the seal
		The seal is damaged	Replace the seal
		Foreign material has entered the seal	Clean the seal
		The lid is not in place	Repeat to close the lid on the pot, making sure it is in place
4	By the float valve, the pressure cooker is also leaking after 2 minutes	Sticky food residue has been sealed on the float valve	Clean the float valve seal
		The float valve seal is damaged	Contact our customer service
5	The float valve cannot rise	Too little food or water in the pressure cooker	Add the amount of water prescribed in the recipe to the pressure cooker
		The float valve is blocked by the lid closing needle	Close the lid completely as described in "Preparing the appliance for cooking"
6	During operation, a lot of gas escapes from the safety valve	The safety valve is not in the "Sealing" closed position	Set the valve to the "Sealing" closed position
		The pressure regulator is defective	Contact our customer service
7	The display shows E0	The lid is not in place as described in the selected program	For pressure cooking, close the lid
8	The display shows E4	During preheating, the pressure cooker did not reach the pressure required for its operation	If the lid drains, see points 3,4,5 and 6 in this table
9	The LED display does not activate when the product is turned on	The product is incorrectly connected or is not receiving power	Check the power cable and the power supply
		The pressure cooker fuse has blown	Contact our customer service
10	E1 flashes on the display	Thermometer sensor error (not recognized)	Contact our customer service
	E2 flashes on the display	Thermometer sensor fault (short circuit)	Contact our customer service
	E3 flashes on the display	You did not put the inner pot in, the temperature is too high	Insert the inner pot as instructed
		There is no water in the inner pot, the temperature is too high	Pour water and food in the inner pot
E4 flashes on the display	Pressure sensor error	Contact our customer service	
11	The rice is not cooked properly, remained too hard	Too little water	Contact our customer service Add the right amount of water to the rice according to the recipe.
		The lid was opened too soon	Open the lid only 5 minutes after the rice is cooked

12	The rice is way too soft	Too much water	Add the right amount of water to the rice according to the recipe.
13	The pressure cooker emits a periodic beep a few minutes after it is switched on	The pressure cooker has overheated and lowered the heating temperature and may not have reached the cooking pressure	There may be limescale or starch deposits on the bottom of the pot, which could cause clogging. Stop the pressure cooker and check the bottom of the pot.
14	The appliance occasionally emits a clicking, ticking sound	The sound of the main switch or pressure switch caused by thermal expansion	This is a completely normal phenomenon.
		The bottom of the inner pot is wet	Dry the inner pot before use



## DISPOSAL

Waste equipment must be collected and disposed separately from household waste because it may contain components hazardous to the environment or health. Used or waste equipment may be dropped off free of charge at the point of sale, or at any distributor which sells equipment of identical nature and function. Dispose of the product at a facility specializing in the collection of electronic waste. By doing so, you will protect the environment as well as the health of others and yourself. If you have any questions, contact the local waste management organization. We shall undertake the tasks pertinent to the manufacturer as prescribed in the relevant regulations and shall bear any associated costs arising.

## H ELEKTROMOS KUKTA

### FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSHOZ!

#### FIGYELMEZTETÉSEK

- A termék használatba vétele előtt, kérjük olvassa el az alábbi használati utasítást és őrizze is meg. Az eredeti leírás magyar nyelven készült.
- Ezt a készüléket azok a személyek, akik csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek a tapasztalata és a tudása hiányzik, abban az esetben használhatják, ha az felügyelet mellett történik, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatást kapnak, és megértik a használatból eredő veszélyeket. Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják! A gyermekeket tartsa távol a készüléktől és annak hálózati csatlakozóvezetékétől! Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel!
- Bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék nem sérült meg a szállítás során! • A készülék használata kizárólag háztartásban megengedett! • A készüléket kizárólag hőálló, vízszintes, stabil, száraz konyhapultra helyezve használja! • A készülék körül tartson 15 cm szabad helyet! • A szellőzőnyílásokat ne takarja le, ne legyen a közelben pl. papír, vagy konyharuha. • Kizárólag a tartozék belső, kivehető edénnyel együtt használja! • Nagyon fontos, hogy mindig használjon folyadékot a főzéskor. A folyadék nélküli használat túlhevítheti, leégetheti a készüléket. • Ha a készülék túlhevülne, ne vegye ki a belső edényt. Áramtalanítsa a készüléket és hagyja kihűlni. • Figyelem! A fedél levételekor forró gőz törhet ki. A fedél a felemeléskor ne Ön felé nézzen. A fedélen lévő párárt csurgassa vissza a belső edénybe. • A készüléket nem szabad olyan programkapcsolóval, időkapcsolóval vagy különálló távvezérelt rendszerekkel stb. együtt használni, amelyek önállóan bekapcsolhatják a készüléket • Csak száraz beltéri körülmények között használható! Óvja párás környezetből (pl. fürdőszoba, uszoda)! • A készüléket TILOS fürdőkád, mosdókagyló, zuhany, úszómedence vagy szauna közelében használni! • A készüléket tilos vízbe, vagy más folyadékba meríteni! • Ne takarja le a készüléket, a szelepeket, mert az túlmelegedéshez súlyos balesethez vezethet! • Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a szelepek szabadon mozognak, nincsenek eltömődve vagy beszorulva! • A készülék tetejére ne tegyen semmit! • A csatlakozódugó kihúzásával áramtalanítsa, majd hagyja kihűlni a készüléket, mielőtt mozgatja vagy tisztítja. • Soha ne moz-

gassa a kuktát használat közben, és amikor abban forró folyadék van! • Kizárólag a két oldalsó fogantyúnál fogva emelje a kuktát, ne a felső fogantyúval! • A tápkábelt ne a vezetéknel, hanem a csatlakozódugónál fogva húzza ki a konnektorból. • Figyelem! Kerülje el, hogy víz fröccsenjen a konnektorra! • Ne helyezze a készüléket elektromos vagy gázsütőre, más hőforrásra vagy annak közelébe. • Csak folyamatos felügyelet mellett üzemeltethető! • Tilos gyermekek közelében felügyelet nélkül működtetni! • Ha bármilyen rendellenességet észlel (pl. szokatlan zajt hall a készülékből, vagy égett szagot érez) azonnal kapcsolja ki és áramtalanítsa! • Óvja portól, párától, napsütéstől és közvetlen hőszugárzástól! • A készüléket és a csatlakozókábelt vizes kézzel soha ne érintse meg! • Ellenőrizze, hogy a tápkábel és a csatlakozódugó ne érjen vízhez vagy más folyadékhoz! • A csatlakozókábelt teljesen tekerje le! • A csatlakozódugót először a készülékhez, majd a fali csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa! • Csak 230V~ / 50Hz feszültségű földelt fali csatlakozóaljzatba szabad csatlakoztatni! • Ne használjon hosszabbítót vagy elosztót a készülék csatlakoztatásához! • A tápkábel ne érjen forró felülethez! • A készüléket úgy helyezze el, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető, kihúzható legyen! • Úgy vezesse a csatlakozókábelt, hogy az véletlenül ne húzódhasson ki, illetve ne lógjon le az asztal széléről! • A készülék fűtőelemei / fűtött felületei a kikapcsolást követően még egy ideig melegek! • Ha hosszabb ideig nem használja, a készüléket kapcsolja ki, majd húzza ki a csatlakozókábelt! A készüléket száraz, hűvös helyen tárolja! • Csak magáncélú felhasználás engedélyezett, ipari nem!



Vigyázat! Forró felület! A jel melletti szelepekből gőz törhet ki! A készülék fém részeit ne érintse!



Vigyázat! Mindig kellő elővigyázattal érjen a készülékhez, óvja kezét, szemét a kitorró forró gőztől! Használjon védőkesztyűt amikor leereszti a gőzt!



Áramütésveszély! Tilos a készülék vagy tartozékainak szétszerelése, átalakítása! Bármely rész megsérülése esetén azonnal áramtalanítsa és forduljon szakemberhez.



Ha a hálózati csatlakozóvezeték megsérül, akkor a cserét kizárólag a gyártó, annak javító szolgáltatója vagy hasonlóan szakképzett személy végezheti el!

## ÜZEMBE HELYEZÉS

### Övintézkedések az első használat előtt

A termék első használata előtt vegye ki a tartozékokat a csomagolásból, és figyelmesen olvassa el a mellékelt használati utasítást.

Kérjük, mossa le a fedél belsejét meleg, szappanos vízzel, illetve alaposan öblítse, le majd szárítsa meg a belső edényt. Törölje át az edényt egy tiszta, nedves ruhával. Ne rakja a kuktát vízbe, vagy bármilyen más folyadékba. A belső rozsdamentes edény és a tartozék kanál, rizslapát tisztítható mosogatógépből. A fedél és az edény NEM tisztítható mosogatógépből.

A csatlakozódugót először a készülékhez, majd a fali csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa!

### A kondenzátum gyűjtő beszerelése (3. ábra)

A beszereléshez csúsztassa bele a gyűjtőt a kukta hátulján, felül lévő vajatba. Ha meg szeretné tisztítani a gyűjtőt, a kisereléséhez hajtsa végre a beszerelési műveletet fordítva.

## A FEDŐ BIZTONSÁGOS FELNYITÁSA

### 1. A fedő felnyitása előtt csökkentse a nyomást az alábbi módszerek egyikével.

#### Gyors gőzkiengedési módszer:

• Állítsa a biztonsági szelepet „Venting”, szellőzés helyzetbe, és engedje ki a gőzt, amíg a lebegő szelep le nem esik.

#### Figyelem!

- A módszer használatakor tartsa távol a kezét és az arcát a biztonsági szelep tetején lévő nyílásoktól. A kiszabaduló gőz rendkívül forró, és égési sérüléseket okozhat!

- A gőz kiszabadulása közben ne távolítsa el a szelepet!

- Felhívjuk figyelmét, hogy ez a módszer NEM alkalmazható olyan ételeknél melyeknek magas a folyadék, vagy keményítő tartalma (pl. kása, viszkózus folyadékok, levesek stb.). Ezeknél az ételeknél a gőzzel együtt étel is kijöhet a szelepen keresztül! Ezeknél az ételeknél használja a természetes gőzkiengedéssel módszert.

### Természetes nyomáscsökkenetés módszere:

- Hagyja, hogy a kukta természetes úton kihűljön, amíg a lebegő szelep le nem esik. Ez akár 10-15 percet is igénybe vehet a főzés befejezését követően, ami után a kukta melegen tartó üzemmódba vált.
- A lehűlés felgyorsítása érdekében helyezzen a fedélre egy nedves törölközőt.

**2. Nyissa fel a fedelet.** Fogja meg a fedél felső fogantyúját, fordítsa a fedelet az óramutató járásával ellentétesen a nyitott lakat pozícióig, emelje meg, majd nyissa fel a fedelet. Annak megakadályozása érdekében, hogy a fedél a vákuum miatt rászoruljon a belső edényre, állítsa a szellőző szelepet „Venting”, szellőzés pozícióba, ezzel levegőt juttatva az edénybe.

Figyelem: Ne próbálja meg felnyitni a fedelet addig, amíg a nyomás le nem csökkent a kuktában. Biztonsági óvintézkedésként a fedél zár az edényre, és addig nem lehet feloldani, amíg a lebegő szelep le nem esik alsó pozícióba. Amennyiben a lebegő szelep élelmiszer maradékok, vagy ragadás miatt be van szorulva, úgy amikor meggyőződött róla, hogy a biztonsági szelep „Venting”, szellőző állásban van, és a nyomás le lett engedve az edényből, használjon villát, vagy pálcikát a lebegő szelep lenyomásához.

### **Dugulásgátló fedél eltávolítása és felszerelése (4. ábra)**

Hüvelykujjával nyomja a dugulásgátló fedél szélét oldalról egy irányba, majd ugyanakkor felfelé, míg a fedél a helyéről le nem jön. Ha szükséges, tisztítsa meg a dugulásgátló fedelet folyó csapvízzel. A fedél felszereléséhez egyszerűen nyomja azt lefelé, míg stabilan a helyére nem pattan.

### **A tömítőgyűrű eltávolítása és beszerelése (5. ábra)**

A tömítőgyűrű felfelé egyszerűen lehúzható a konzoljáról. A tömítés újbóli beszereléshez nyomkodja azt vissza lépésről lépésre a konzoljára.

### **Kérjük, vegye figyelembe az alábbiakat:**

A kukta használata előtt ellenőrizze, és bizonyosodjon meg róla, hogy a tömítés a helyén van, a dugulásgátló fedél fel van szerelve a biztonsági szelepre, a tömítőgyűrű a megfelelő helyzetben van és könnyen mozgatható a tartójában az óramutató járásával megegyező, vagy ellentétes irányban.

Használat után minden idegen anyagot távolítson el a tömítésről, és a dugulásgátló fedélről.

A kellemetlen szagok elkerülése érdekében tartsa tisztán a tömítést. A tisztításhoz használjon meleg, szappanos vizet, vagy rakja mosogatógépbe. Viszont néhány savas étel illatát a tömítés mindenképp magába szívja idővel, ez teljesen normális jelenség. Javasoljuk, hogy szerezzen be tömítéseket az alapvetően különböző ételekhez (pl. sós – édes).

Ne húzogassa a tömítést, mert az annak eldeformálódásához vezethet, ami negatívan befolyásolja a tömítő és nyomástartó funkcióit.

A tömítés nem használható, ha az repedezett, vágott, vagy egyéb sérülés fedezhető fel rajta. Ilyenkor cserélje ki a tömítést egy újra.

### **Készülék előkészítése főzéshez**

#### 1. A fedő felnyitása.

Fogja meg a fedél fogantyúját, fordítsa a fedelet az óramutató járásával ellentétesen körülbelül 30 fokot, amíg a fedőn látható ▼ jel el nem éri a kuktán található ▲ nyitott jelig. (6. ábra)

#### 2. Ellenőrizze, hogy a fedő minden része a leírtaknak megfelelően helyesen fel van szerelve. Ellenőrizze, hogy a lebegő szelep, és a biztonsági szelep nincs eltömődve. Ellenőrizze, hogy a tömítés a helyén van-e, a dugulásgátló fedél megfelelően van felszerelve, és, hogy a lebegő szelep könnyedén tud fel és le mozogni.

#### 3. Távolítsa el a belső edényt a kuktából, majd helyezze az edénybe a főzni kívánt ételt és/vagy folyadékok.

Az edénybe helyezett teljes mennyiség nem haladhatja meg a MAX jelölést az edényen. (7. ábra) A sikeres és biztonságos főzés érdekében azt ajánljuk, hogy a kuktába helyezett étel és víz mennyisége ne haladja meg a kukta maximális úrtartalmának a 2/3-át. Olyan ételeknél, amelyekre főzés közben jellemző a térfogat növekedés, például főtt rizs, babok, szárított zöldségek, a kuktába eredetileg behelyezett mennyiség nem haladhatja meg a kukta maximális úrtartalmának az 1/2-ét. Amennyiben túltölti a kuktát, úgy annak biztonsági szelepe eltömődhet, illetve túlzott nyomás keletkezhet az edényben. Ez az étel kifolyásához, és a készülék meghibásodásához vezethet.

- Ellenőrizze a belső edény külső falát, szükség esetén törölje szárazra. Helyezze vissza a belső edényt a kuktába. Visszahelyezés után óvatosan forgassa el a belső edényt, hogy az minden ponton jól érintkezzen a fűtőelemmel. (8. ábra)
- A fedő lezárása.

Fogja meg a fedél fogantyúját, helyezze rá a fedelet a kuktára, úgy, hogy a ▼ jel a kuktán található ▲ ■ nyitott jelhez legyen igazítva. Fordítsa el a fedelet az óramutató járásával megegyező irányba körülbelül 30 fokot, amíg a fedőn látható ▼ jel el nem éri a kuktán található ▲ ■ zárt jelet. (9. ábra) Amennyiben a fedő nincsen rendesen a helyére téve a kuktába épített biztonsági rendszer E0 hibafeliratot mutat. A kukta mind-egyik üzemmódban (leves, baromfi, stb.) használható vagy fedő nélkül, vagy lezárt fedővel.

- A biztonsági szelep helyes pozíciója. Megfelelő körülmények között a biztonsági szelep laza a fedélen, ez teljesen normális, és szükséges a készülék megfelelő működéséhez. A multifunkciós kukta kiválasztott üzemmódjától függően a szelepnek vagy „Venting” szellőzés, vagy „Sealing” lezárt állapotban kell lennie.

## Készülék működésének tesztelése első használat előtt

Használat előtt próbálja ki a készülék funkcióit, hogy jobban megismerhesse a kukta működését.

Ezzel a kukta működésének jobb megismerésén túl ellenőrizheti annak helyes működését, illetve felmérheti, hogy szükséges-e annak tisztítása.

A tesztelés körülbelül 15 percet vesz igénybe, és teljesen opcionális, viszont javasolt az elvégzése.

- Ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep és a lebegőszelep nincsenek eltömődve, tiszták és a tömítés a helyén van.
- Helyezze a belső edényt a kuktába, és töltsé fel vízzel a harmadik vonal jelzésig.
- Zárja le a fedelet, ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep a „Sealing” lezárt állásban van.
- Nyomja meg a „Párolás” gombot, majd a „[ ]” gombot és állítsa az időt a „-” gombbal 2 percre.
- 10 másodperc elteltével a kukta megkezdí az előmelegítés folyamatot, a kijelzőn [ ] lesz látható. Néhány perc múlva nagyjából 1 percig gőz fogja elhagyni a kuktát, amíg a lebegő szelep fel nem emelkedik, és le nem zárja azt. További 1-2 perc múlva a kukta eléri a működési nyomást, és megkezdődik a visszaszámlálás a beállított 2 percről. A visszaszámlálás végén a kukta sűrű sipoló hangot hallat és automatikusan a „melegen tartás” üzemmódba áll.
- A tesztelés ezzel kész. Nyomja meg a melegen tartás/mégse gombot, és áramtalanítsa a készüléket. Miután a kukta lehült felnyithatja annak fedelét az ismertetett módszerekkel, és megkezdheti az ételeinek elkészítését.

## KARBANTARTÁS, TISZTÍTÁS

### Karbantartás

A készülék biztonságos használatának érdekében szükséges, és rendkívül fontos annak rendszeres karbantartása. Amennyiben az alábbiak közül bármelyiket észleli a kuktán, azonnal fejezze be annak használatát, és lépjen kapcsolatba ügyfélszolgálatunkkal.

- A tápkábel, vagy a csatlakozó duzzadt, deformált, elszíneződött, sérült, vagy bármilyen egyéb elváltozás tapasztalható rajta.
- A tápkábel, vagy a csatlakozó melegebb a megszokottnál.
- A multifunkciós elektromos kukta rendellenes módon forró, és égett szagot érezni.
- A készülék bekapcsolásakor szokatlan hangokat, vagy rezgéseket észlel.

Amennyiben a csatlakozódugón szennyeződést észlel, távolítsa el azt egy száraz kefével.

## Tisztítás

Figyelem! A tisztítás megkezdése előtt győződjön meg róla, hogy a készülék kihűlt, és áramtalanítva van! Soha ne tisztítsa úgy a kuktát, hogy az csatlakoztatva van az elektromos hálózathoz!

1. Minden használat után szükséges a kukta tisztítása.
2. Használjon száraz ruhát a belső szélek, fűtőfelület és hornyok tisztára törléséhez, ezzel megakadályozva a kukta rozsdásodását.
3. Távolítsa el a fedőt, majd a belső edényt, és mossa le mosószerrel, majd öblítse le vízzel és szárítsa meg puha ruhával. A rozsdamentes acél belső edény akár mosogatógépben is tisztítható.
4. Mossa le a fedőt vízzel, beleértve az eltávolítható tömítést, a szelepeket, és a dugulásgátlót is, majd törölje szárazra őket puha ruhával.
5. Ha a biztonsági szelep nehezen fordul el a tengelyén, a 10. ábra szerint emelje le a helyéről. Tisztítsa meg és nyomja vissza a tengelyre, úgy, hogy a kar a „Sealing” és „Venting” jelölések közé mutasson!
6. Egy tiszta, enyhén nedves ruhával tisztítsa meg a kukta külső felületét. Soha ne helyezze, vagy merítse vízbe a kuktát!

## Tárolás

Áramtalanítsa a készüléket: húzza ki a csatlakozódugót fali aljzatból, majd ezt követően a készülékből. Minden alkatrész legyen tiszta és száraz. A csatlakozókábelt és a tartozékokat tárolhatja a kukta belső edényében.

## Hibaelhárítás

Amennyiben bármilyen probléma merülne fel a termék használata közben, kérjük, ellenőrizze az alábbi táblázatot. Ha a probléma továbbra is fennáll, kérjük, vegye fel a kapcsolatot ügyfélszolgálatunkkal.

	Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
1	A fedő nehezen záródik	A tömítés nincs a helyén	Igazítsa vissza a tömítést a helyére
		A lebegő szelep be van ragadva	Gyengéden nyomja le a lebegő szelepet
2	A fedő nehezen nyitható	Az edény nyomás alatt van	Használja a biztonsági szelepet a belső nyomás csökkentésére, majd amikor a nyomás teljesen megszűnt távolítsa el a fedőt
		A nyomás kiengedése után a lebegő szelep nem esett le	Egy evőeszköz vagy evőpálca segítségével gyengéden nyomja le a lebegő szelepet
3	A fedőnél szivárog a kukta	A tömítés nincs beszerelve	Szerelje be a tömítést
		A tömítés sérült	Cserélje ki a tömítést
		A tömítésbe idegen anyag került	Tisztítsa meg a tömítést
		A fedő nincs a helyén	Ismételje meg a fedő rázárását az edényre, ügyelve rá, hogy a helyén legyen
4	A lebegő szelepnél szivárog a kukta 2 perc elteltével is	A lebegő szelep tömítésére ragadós ételmaradvány került	Tisztítsa meg az lebegő szelep tömítést
		sérült az lebegő szelep tömítése	Vegye fel a kapcsolatot ügyfélszolgálatunkkal
5	A lebegő szelep nem tud felemelkedni	Túl kevés étel vagy víz a kuktában	Adjon a receptben előírt vízmennyiséget a kuktához
		A lebegő szelepet blokkolja a fedél záró tű	Teljesen zárja le a fedelet, a „Készülék előkészítése főzéshez” pontban leírtak szerint

6	Működés közben a biztonsági szelepből rengeteg gáz távozik	A biztonsági szelep nem „Sealing” lezárt állásban van	Állítsa a szelepet „Sealing” lezárt állásba
		a nyomásszabályzó meghibásodott	Vegye fel a kapcsolatot ügyfélszolgálatunkkal
7	A kijelzőn E0 látható	a fedél nincs a kiválasztott programban leírtaknak megfelelően a helyére illesztve	Nyomás alatti főzéshez a zárja le a fedelet.
8	A kijelzőn E4 látható	Az előmelegítés alatt a kukta nem érte el a működéséhez szükséges nyomást	Amennyiben a fedél ereszt olvassa el a 3,4,5 és 6 pontokat ebben a táblázatban.
9	A termék bekapcsolásakor a LED kijelző nem aktiválódik	A termék hibásan van csatlakoztatva, vagy nem kap áramot	Ellenőrizze a tápkábelt, és a hálózati tápellátást.
		A kukta biztosítóka kiégett	Vegye fel a kapcsolatot ügyfélszolgálatunkkal
10	A kijelzőn E1 jelzés villog	Hőmérő érzékelő hiba (nem felismerhető)	Vegye fel a kapcsolatot ügyfélszolgálatunkkal
	A kijelzőn E2 jelzés villog	Hőmérő érzékelő hiba (rövidzárlat)	Vegye fel a kapcsolatot ügyfélszolgálatunkkal
	A kijelzőn E3 jelzés villog	Nem rakta be a belső edényt, a hőmérséklet túl magas	Helyezze be az előírtaknak megfelelően a belső edényt
		A belső edényben nincs víz, a hőmérséklet túl magas	Helyezzen vizet és ételt a belső edénybe
A kijelzőn E4 jelzés villog	Nyomás érzékelő hiba	Vegye fel a kapcsolatot ügyfélszolgálatunkkal	
11	A rizs nem főtt meg, túl kemény	Túl kevés víz	A receptnek megfelelően adjon a rizs mennyiségének megfelelő arányban vizet a rizshez.
		Túl korán lett a fedél felnyitva	A fedelet csak 5 perccel a rizs elkészülte után nyissa fel
12	A rizs túl puha	Túl sok víz	A receptnek megfelelően adjon a rizs mennyiségének megfelelő arányban vizet a rizshez.
13	A kukta a bekapcsolás után pár perccel időszakosan sípoló hangot ad ki magából	A kukta túlmelegedett, és lejjebb vette melegítési hőmérsékletet, és nem biztos, hogy elérte a főzéshez szükséges nyomást	Vízke vagy keményítő lerakódások lehetnek az edény alján, ami eltömődéseket okozhatott. Állítsa le a kuktát, és ellenőrizze az edény alját.
14	A készülék időnként kattogó, ketyegő hangot ad ki magából	A főkapcsoló, vagy nyomás kapcsoló hő tágulás miatt okozott hangja	Ez egy teljesen normális jelenség.
		A belső edény alja nedves	Szárítsa meg a belső edényt használat előtt



## ÁRTALMATLANÍTÁS

A hulladékká vált berendezést elkülönítetten gyűjtse, ne dobja a háztartási hulladékba, mert az a környezetre vagy az emberi egészségre veszélyes összetevőket is tartalmazhat! A használt vagy hulladékká vált berendezés térítésmentesen átadható a forgalmazás helyén, illetve valamennyi forgalmazónál, amely a berendezéssel jellegében és funkciójában azonos berendezést értékesít. Elhelyezheti elektronikai hulladék átvételére szakosodott hulladékgyűjtő helyen is. Ezzel Ön védi a környezetet, embertársai és a saját egészségét. Kérdés esetén keresse a helyi hulladékezelő szervezetet. A vonatkozó jogszabályban előírt, a gyártóra vonatkozó feladatokat vállaljuk, az azokkal kapcsolatban felmerülő költségeket viseljük. Tájékoztatás a hulladékezelésről: [www.somogyi.hu](http://www.somogyi.hu)



**DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA****POZORNE SI PREČÍTAJTE TENTO NÁVOD NA OBSLUHU A USCHOVAJTE HO PRE BUDÚCE POUŽITIE!****UPOZORNENIA**

- Pred použitím si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte ho. Tento návod je preklad originálneho návodu.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, vrátane detí od 8 rokov, používať ho môžu len pokiaľ im osoba zodpovedá za ich bezpečnosť, poskytuje dohľad alebo ich poučí o používaní spotrebiča a pochopia nebezpečenstvá pri používaní výrobku. Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa so spotrebičom nehrali. Čistenie alebo údržbu výrobku môžu vykonať deti staršie ako 8 rokov len pod dohľadom. Spotrebič a jeho sieťový pripojovací kábel držte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov!
- Skontrolujte, či sa prístroj počas prepravy nepoškodil! • Prístroj používajte iba v domácom prostredí! • Prístroj používajte iba na teplovzdornej, vodorovnej, stabilnej, suchej kuchynskej linke! • Okolo prístroja nechajte aspoň 15 cm voľný priestor! • Vetracie otvory nezakrývajte, neumiestňujte do blízkosti prístroja napr. papier alebo kuchynskú utierku. • Používajte výlučne s priloženou odstrániteľnou vnútornou nádobou! • Je veľmi dôležité, aby ste pri varení vždy použili tekutinu. Používaním bez tekutiny prístroj sa môže prehriať, zhorieť. • Keby sa prístroj prehrial, vyberte vnútornú nádobu. Odpojte od elektrickej energie a nechajte vychladnúť. • Pozor! Pri odstránení pokrievky môže z nádoby vystúpiť para. Pokrievku odstráňte tak, aby nesmerovala na Vás. Paru na pokrievke nalejte späť do nádoby. • Prístroj je zakázané používať spolu s takým samostatným, časovým spínačom alebo samostatným systémom na diaľkové ovládanie, atď., ktorý môže samostatne zapnúť prístroj. • Len na vnútorné použitie! Chráňte pred vlhkým prostredím (napr. kúpeľňa, plaváreň)! • Je ZAKÁZANÉ používať prístroj v blízkosti vane, umývadla, sprchy, bazénu alebo sauny! • Je zakázané prístroj ponoriť do vody alebo inej tekutiny! • Nezakrývajte prístroj, ventily, lebo to môže viesť k prehriatiu a spôsobiť vážny úraz! • Pred každým použitím skontrolujte, či sa ventily môžu voľne pohybovať a nie sú upchaté alebo zadrhnuté! • Na spotrebič nepoložte žiadny predmet! • Pred premiestnením alebo čistením odpojte vyťahnutím pripojovacej vidlice a nechajte vychladnúť. • Tlakový hrniec nikdy nepremiestňujte počas používania alebo keď je v ňom horúca tekutina! • Tlakový hrniec zdvihnite výlučne pomocou dvoch bočných držadiel, nedvíhajte hornou rukoväťou! • Pri odpojení zo sieťovej zásuvky neťahajte napájací kábel, vyťahnite pripojovaciu vidlicu. • Pozor! Dbajte na to, aby sa na konektor nestriekala voda! • Neumiestnite prístroj na elektrickú alebo plynovú rúru, iný zdroj tepla alebo do ich blízkosti. • Prístroj prevádzkujte len pod stálym dozorom! • Neprevádzkujte v blízkosti detí bez dozoru! • Ak počas používania zistíte akúkoľvek poruchu (napr. zvýšený hluk alebo citité zvláštny zápach), okamžite vypnite prístroj a odpojte ho od elektrickej siete! • Chráňte pred prachom, parou, priamym slnečným a tepelným žiarením! • Prístroja a pripojovacieho kábla sa nikdy nedotýkajte mokrou rukou! • Skontrolujte, či napájací kábel a pripojovacia vidlica nesiahajú do vody alebo inej tekutiny! • Napájací kábel rozviňte po jeho celej dĺžke! • Pripojovaciu vidlicu pripojte najprv k prístroju, potom do nástennej sieťovej zásuvky! • Pripojte len do uzemnenej zásuvky s napätím 230 V~ / 50 Hz! • Pri pripojení prístroja do elektrickej siete nepoužívajte predlžovací prívod alebo rozbočovač! • Dbajte na to, aby napájací kábel sa nedotýkal horúceho povrchu! • Prístroj umiestnite tak, aby bol zabezpečený jednoduchý prístup k zástrčke a aby bolo možné napájací kábel kedykoľvek jednoducho vyťahnúť! • Prívodný kábel umiestnite tak, aby sa ani náhodou nevyťahoval zo zásuvky, a aby nevisela z okraja stola! • Vyhrievacie prvky / vyhrievané plochy prístroja po vypnutí ešte určitý čas môžu byť horúce! • Keď prístroj dlhší čas nepoužívate, vypnite ho a vyťahnite pripojovací kábel! Spotrebič skladujte na suchom, chladnom mieste! • Len na domáce účely, priemyselné použitie je zakázané!



**Pozor! Horúci povrch!** Z ventilov vedľa tohto označenia sa môže uvoľniť para! Nedotýkajte sa kovových častí prístroja!



**Pozor! Prístroja sa vždy dotýkajte opatrne, chráňte si ruky, oči pred uvoľňujúcou sa horúcou parou!** Keď vypúšťate paru, používajte ochranné rukavice!



Nebezpečenstvo úrazu prúdom! Rozoberať, prerábať prístroj alebo jeho súčasť je prísne zakázané! V prípade akéhokoľvek poškodenia prístroja alebo jeho súčasti okamžite ho odpojte od elektrickej siete a obráťte sa na odborný servis!



Ak sa poškodí pripojovací kábel, výmenu zverte výlučne výrobcovi, splnomocnenej osobe výrobcu, alebo inému odborníkovi!

## UVEDENIE DO PREVÁDZKY

### Bezpečnostné opatrenia pred prvým použitím

Pred prvým použitím najprv vyberte príslušenstvo z balenia a pozorne si prečítajte priložený návod na použitie.

Prosíme, vnútornú časť pokrievky umyte teplou, mydlovou vodou, resp. vnútornú nádobu dôkladne opláchnite a nechajte uschnúť. Hrniec poutierajte čistou, mokrou utierkou. Hrniec nedávajte do vody alebo inej tekutiny. Vnútornú nehrdzavejúcu nádobu a priloženú lyžicu, naberačku na ryžu môžete umyť aj v umývačke riadu. Pokrievku a hrniec NEUMÝVAJTE v umývačke riadu.

Pripojovacia vidlicu pripojte najprv k prístroju, potom do nástennej sieťovej zásuvky!

### Montáž zberača kondenzátu (3. obrázok)

Zberač umiestnite do hornej ryhy na zadnej strane hrnca. Keď chcete zberač očistiť, odstráňte ho zo zadnej časti hrnca opačným úkonom.

## BEZPEČNÉ OTVORENIE POKRIEVKY

### 1. Pred otvorením pokrievky znížte tlak v hrnci jedným z nasledujúcich spôsobov.

#### Spôsob rýchleho vypúšťania pary:

• Bezpečnostný ventil nastavte do pozície vetrania „Venting“ a vypustite paru, kým plavákový ventil nespadne dole.

#### **Pozor!**

- Pri použití tohto spôsobu svoje ruky a tvár držte ďalej od horných otvorov bezpečnostného ventilu. Uvoľnená para je mimoriadne horúca a môže spôsobiť popáleniny!

- Počas uvoľňovania pary neodstráňte ventil!

- Upozorňujeme Vás, že tento spôsob sa NEDÁ použiť pri takých jedlách, ktoré majú vysoký obsah tekutiny alebo škrobu (napr. kaša, viskózne tekutiny, polievky, atď.). V prípade týchto jedál cez ventil môže vystúpiť aj jedlo spolu s parou! Pri týchto jedlách použite prirodzený spôsob vypúšťania pary.

#### Spôsob prirodzeného vypúšťania pary:

• Nechajte hrniec vychladnúť prirodzenou cestou, kým plavákový ventil nespadne dole. Môže to trvať až 10-15 minút po ukončení varenia, potom hrniec sa prepne do režimu udržiavania tepla.

• V záujme zrýchliť vychladnutie na pokrievku umiestnite mokrá utierka.

2. **Otvorte pokrievku.** Chyťte hornú rukoväť pokrievky, otáčajte pokrievku proti smeru chodu hodinových ručičiek do pozície otvorenej zámky, zdvihnite a otvorte. Aby sa pokrievka nezadrhla na vnútornú nádobu kvôli vzniku podtlaku, vetrací ventil umiestnite do pozície vetrania „Venting“, týmto sa dostane do nádoby vzduch.

Pozor: Neskúšajte otvárať pokrievku kým v hrnci sa neznižil tlak. Bezpečnostné opatrenie zabraňuje otvorenie pokrievky a neviete ju otvoriť kým plavákový ventil nespadne do dolnej pozície.

Keď plavákový ventil je zadržnutý kvôli zvyškom jedál alebo sa prilepil, tak sa presvedčte, že vetrací ventil je v pozícii vetrania „Venting“ a tlak je z hrnca vypustený, použite vidličku alebo paličku na stlačenie plavákového ventilu.

### Montáž a odstránenie krytu proti upchaniu (4. obrázok)

Palcom tlačte okraj krytu proti upchaniu z boku do jedného smeru, pričom aj smerom hore, kým sa kryt neuvoľní. V prípade potreby očistite kryt proti upchaniu pod tečúcou vodou. Na montáž krytu jednoducho ho tlačte dole, kým sa nezacvakne na svoje miesto.

## Montáž a odstránenie tesnenia (5. obrázok)

Tesnenie môžete jednoducho stiahnuť hore z konzoly. Pre montáž tesnenia stláčajte ho späť na svoju konzolu.

### Prosíme, dbajte na nasledujúce pokyny:

Pred použitím hrnca skontrolujte, či je tesnenie na svojom mieste, kryt proti upchaniu je namontovaný na bezpečnostný ventil, tesnenie je vo vhodnej pozícii a dá sa s ním jednoducho hýbať vo svojej konzole do smeru alebo proti smeru chodu hodinových ručičiek.

Po použití odstráňte všetky cudzie látky z tesnenia a krytu proti upchaniu.

V záujme vyhnúť sa nepríjemným pachom dbajte na to, aby tesnenie bolo čisté. Na jeho očistenie použite teplú, mydlovú vodu alebo ho vložte do umývačky riadu. Ale v prípade niektorých kyslých jedál tesnenie prevezme ich vôňu po určitom čase, je to normálny jav. Odporúčame zaobstarať si tesnenia pre podstatne rôzne jedlá (napr. slané – sladké).

Tesnenie neťahajte, lebo sa zdeformuje, čo nepriaznivo spôsobí na jeho funkciu tesnenia a udržania tlaku.

Tesnenie je nepoužiteľné, keď je popraskané alebo inak poškodené. V takýchto prípadoch vymeňte tesnenie na nové.

## Príprava prístroja na varenie

1. Otváranie pokrievky.

Uchopte rukoväť pokrievky, otočte s ňou proti smeru chodu hodinových ručičiek približne 30 stupňov, označenie ▼ na pokrievke má byť pri otvorení označenie ▲ na hrnci. (6. obrázok)

2. Skontrolujte, že všetky súčiastky pokrievky sú správne namontované podľa opisu. Skontrolujte, že plavákový a bezpečnostný ventil nie je upchatý. Skontrolujte, či je tesnenie na svojom mieste, kryt proti upchaniu je správne namontovaný a plavákový ventil môže jednoducho hýbať hore a dole.

3. Odstráňte vnútornú nádobu z hrnca a vložte do nádoby prísady jedla a/alebo tekutinu. Hladina potravín a tekutín by nikdy nemala prevyšovať značku MAX na nádobe. (7. obrázok) V záujme úspešného a bezpečného varenia odporúčame, aby hladina potravín a tekutín neprevyšovala 2/3 maximálneho objemu nádoby. Pri takých jedlách, pri ktorých je charakteristické ich zvyšovanie sa objemu, napríklad ryža, fazuľa, sušená zelenina, hladina potravín a tekutín by nemala prevyšovať 1/2 maximálneho objemu nádoby. Keď hrniec bude preplnený, tak bezpečnostný ventil sa môže upchať, resp. môže vzniknúť v hrnci pretlak. Toto môže viesť k vytečeniu jedla a poškodeniu prístroja.

4. Skontrolujte vonkajší kryt vnútornej nádoby, v prípade potreby utrite do sucha. Vnútnu nádobu vložte späť do hrnca. Po vložení do hrnca opatrne otočte vnútornú nádobu, aby sa v každom bode správne dotýkal s vyhrievacím prvkom. (8. obrázok)

5. Uzavretie pokrievky.

Uchopte rukoväť pokrievky, umiestnite na hrniec tak, aby označenie ▼ na pokrievke bol pri otvorení označenie ▲ na hrnci. Otočte pokrievku v smere chodu hodinových ručičiek 30 stupňov, označenie ▼ na pokrievke má byť pri zatvorení označenie ▲ na hrnci. (9. obrázok) Keď pokrievka nie je správne uzavretá, integrovaný bezpečnostný systém zobrazí chybové hlásenie E0. Hrniec môžete použiť v každom režime (polievka, hydina, atď.) s otvorenou alebo uzavretou pokrievkou.

6. Správna pozícia bezpečnostného ventilu. Za vhodné podmienky bezpečnostný ventil je na pokrievke uvoľnený, je to normálne a potrebné pre správne fungovanie prístroja. Podľa nastaveného režimu multifunkčného hrnca ventil má byť vo vetracej „Venting“ alebo uzavretej „Sealing“ pozícii.

## Testovanie prevádzky prístroja pred prvým použitím

Pred použitím vyskúšajte funkcie prístroja, aby ste lepšie poznali fungovanie hrnca.

Týmto okrem lepšieho poznania hrnca môžete skontrolovať aj jeho správne fungovanie, resp. zistíte, či je potrebné hrniec očistiť.

Testovanie trvá približne 15 minút a je úplne opcionálny, ale odporúčame ho vykonať.

1. Skontrolujte, že plavákový a bezpečnostný ventil nie je upchatý, sú čisté a tesnenie je na svojom mieste.

2. Vnútnu nádobu vložte do hrnca a naplňte vodou do označenia tretej čiarky.

3. Uzavrite pokrievku a skontrolujte, či je bezpečnostný ventil v uzavretej pozícii „Sealing“.

4. Stlačte tlačidlo „Varenie v pare“, potom tlačidlo „-“ a nastavte čas pomocou tlačidla „-“ na 2 minúty.

5. Po 10 sekundách hrniec začne predhrievanie a na displeji sa zobrazí [ ] . O niekoľko minút približne 1 minútu bude vychádzať z hrnca para, kým plavákový ventil sa nezdvihne a neuzavrie ho. O ďalších 1-2 minút hrniec dosiahne prevádzkový tlak a začne odpočítavanie času z nastavených 2 minút. Na konci odpočítavania hrniec pípá a automaticky sa nastaví na režim „udržiavania tepla“.

6. Testovanie je týmto hotové. Stlačte tlačidlo udržiavanie tepla/zrušiť a odpojte prístroj od elektrickej siete. Keď hrniec vychladne, môžete otvoriť pokrievku podľa horeuvedeného opisu a začať s prípravou jedla.

## ÚDRŽBA, ČISTENIE

### Údržba

Pre bezpečné používanie prístroja je potrebná a mimoriadne dôležitá jeho pravidelná údržba. Ak spozorujete niektorý nižšie uvedený jav na hrnci, ihneď ukončíte jeho používanie a kontaktujte náš zákaznícky servis.

- Napájací kábel alebo prípojka je odutá, zdeformovaná, sfarbená, poškodená alebo spozorujete na nich inú zmenu.

- Napájací kábel alebo prípojka je teplejšia ako obvykle.

- Multifunkčný elektrický hrniec je nezvyčajne horúci a cítiť zápach popáleniny.

- Pri zapnutí prístroja počujete alebo spozorujete nezvyčajné zvuky alebo vibrácie.

Keď na pripojovacej vidlici sa nachádza nečistota, očistíte ju suchou kefkou.

### Čistenie

Pozor! Pred čistením skontrolujte, že je prístroj vychladnutý a odpojený od elektrickej siete! Nikdy nečistíte hrniec tak, že je pripojený k elektrickej sieti!

1. Po každom použití očistíte prístroj.

2. Poutierajte vnútorné okraje, ohrievacie plochy a ryhy suchou utierkou, aby ste tak predišli korózii hrnca.

3. Odstráňte pokrievku, potom vnútornú nádobu a očistíte čistiacim prostriedkom. Potom opláchnite vodou a poutierajte mäkkou utierkou do sucha. Vnútrošnú nehrdzavejúcu nádobu môžete vložiť aj do umývačky riadu.

4. Pokrievku umyte vodou, vrátane odstrániteľného tesnenia, ventilov a krytu proti upchaniu, potom ich poutierajte mäkkou utierkou do sucha.

5. Keď bezpečnostný ventil sa ťažšie otáča, tak ho odstráňte podľa obrázku 10. Očistíte a stlačte naspäť na hriadeľ tak, aby rameno smerovalo medzi označenia „Sealing“ a „Venting“!

6. Vonkajšiu časť hrnca očistíte čistou, mierne vlhkou utierkou. Hrniec nikdy nevráťte do vody!

### Skladovanie

Prístroj odpojte od elektrickej energie: vyťahnite pripojovaciu vidlicu z nástennej zásuvky, potom z prístroja. Všetky súčiastky majú byť čisté a suché. Pripojovaciu vidlicu a príslušenstvo skladujte vo vnútornej nádobe hrnca.

Riešenie problémov

V prípade akýchkoľvek problémov, prosíme, skontrolujte nasledujúcu tabuľku. Keď problém naďalej trvá, prosíme, kontaktujte náš zákaznícky servis.

	Problém	Možné príčiny	Riešenie
1	Pokrievka sa ťažko zatvára	Tesnenie nie je správne nasadené	Nasajte tesnenie správne.
		Plavákový ventil sa prilepil	Jemne tlačte plavákový ventil dole
2	Pokrievka sa ťažko otvára	Hrniec je pod tlakom	Použite bezpečnostný ventil pre zníženie vnútorného tlaku a keď sa tlak eliminoval, odstráňte pokrievku
		Po vypustení tlaku plavákový ventil nespadol dole	Príborom alebo paličkou jemne tlačte dole plavákový ventil

3	Pri pokrievke uniká z hrnca	Tesnenie nie je nasadené	Namontujte tesnenie
		Tesnenie je poškodené	Vymeňte tesnenie
		V tesnení je cudzia látka	Očistite tesnenie
		Pokrievka nie je správne nasadená	Zopakujte uzavretie pokrievky na hrniec, pričom dbajte na to, aby bola správne nasadená
4	Pri plavákovom ventilu uniká z hrnca aj po 2 minútach	Na tesnení plavákového ventilu sú zvyšky jedál	Očistite tesnenie plavákového ventilu
		Tesnenie plavákového ventilu je poškodené	Kontaktujte zákaznický servis
5	Plavákový ventil sa nehýbe hore	Príliš málo jedla a tekutiny	Pridajte vodu do hrnca podľa receptu
		Plavákový ventil blokuje ihla uzatvárania pokrievky	Pokrievku úplne uzavrite podľa odseku „Príprava prístroja na varenie“
6	Intenzívne uvoľnenie tlaku z bezpečnostného ventilu	Bezpečnostný ventil nie je v uzavretej pozícii „Sealing“	Nastavte ventil do uzavretej pozície „Sealing“
		Porucha regulátora tlaku	Kontaktujte zákaznický servis
7	Na displeji sa zobrazuje E0	Pokrievka nie je správne nasadená podľa opisu nastaveného režimu	Pre varenie v pare uzavrite pokrievku
8	Na displeji sa zobrazuje E4	Počas predhrievania hrniec nedosiahol tlak potrebný na prevádzku	Keď uniká z pokrievky, prečítajte body 3,4,5 a 6 v tejto tabuľke
9	Pri zapnutí výrobku LED displej sa neaktivuje	Nesprávne zapojenie výrobku alebo žiadna elektrická energia	Skontrolujte napájací kábel a sieťové napájanie
		Vypálila sa poistka hrnca	Kontaktujte zákaznický servis
10	Na displeji bliká E1	Porucha senzora teplomera (neďa sa určiť)	Kontaktujte zákaznický servis
	Na displeji bliká E2	Porucha senzora teplomera (skrat)	Kontaktujte zákaznický servis
	Na displeji bliká E3	Nie je vložená vnútorná nádoba, teplota je príliš vysoká	Vložte vnútornú nádobu podľa opisu
		Vo vnútornej nádobe nie je voda, teplota je príliš vysoká	Do vnútornej nádoby nalejte vodu a prísady
Na displeji bliká E4	Porucha senzora tlaku	Kontaktujte zákaznický servis	
11	Ryža sa neuvarila, je tvrdá	Málo vody	Na ryžu nalejte vodu podľa receptu v správnom pomere podľa množstva
		Pokrievku ste otvorili príliš skoro	Pokrievku otvorte iba 5 minút po uvarení ryže
12	Ryža je príliš mäkká	Veľa vody	Na ryžu nalejte vodu podľa receptu v správnom pomere podľa množstva
13	Niekoľko minút po zapnutí hrniec občas pípa	Hrnec sa prehrial a znížil teplotu ohrievania, pričom nie je isté, že dosiahol tlak potrebný pre varenie	Na spodku nádoby môže byť vodný kameň alebo škrob, ktoré môžu spôsobiť upchanie. Zastavte hrniec a skontrolujte spodok hrnca.

14	Po zapnutí občas počuť z prístroja tlkot	Zvuk hlavného spínača alebo spínača tlaku pre teplotnú rozťažnosť	Je to normálny jav
		Spodok vnútornej nádoby je mokrý	Pred použitím vnútornú nádobu nechajte uschnúť



## ZNEHODNOCOVANIE

Výrobok nevyhadzujte do bežného domového odpadu, separujte oddelene, lebo môže obsahovať súčiastky nebezpečné na životné prostredie alebo aj na ľudské zdravie! Za účelom správnej likvidácie výrobku odovzdajte ho na mieste predaja, kde bude prijatý zdarma, respektíve u predajcu, ktorý predáva identický výrobok vzhľadom na jeho ráz a funkciu. Výrobok môžete odovzdať aj miestnej organizácii zaoberajúcej sa likvidáciou elektroodpadu. Tým chránite životné prostredie, ľudské a teda aj vlastné zdravie. Prípadné otázky Vám zodpovie Váš predajca alebo miestna organizácia zaoberajúca sa likvidáciou elektroodpadu.

## RO OALĂ SUB PRESIUNE, ELECTRICĂ

**INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA  
CITIȚI MĂNUALUL CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI-L ÎNTR-UN LOC ACCESIBIL PENTRU UTILIZARE ULTERIORĂ!**

### ATENȚIONĂRI

- Înainte de utilizarea produsului vă rugăm să citiți instrucțiunile de utilizare de mai jos și păstrați-le într-un loc accesibil. Manualul original a fost redactat în limba maghiară.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale diminuate, ori de către persoane care nu au experiență sau cunoștințe suficiente (inclusiv copiii), copiii peste 8 ani pot utiliza aparatul în cazul în care sunt supravegheați de către o persoană care răspunde de siguranța lor sau sunt informați cu privire la funcționarea aparatului în condiții de siguranță și au înțeles ce pericole pot rezulta din utilizarea necorespunzătoare. În cazul copiilor supravegherea este recomandabilă pentru a evita situațiile în care copiii se joacă cu aparatul. Curățarea sau utilizarea produsului de către copii este permisă numai după vârsta de 8 ani și numai cu supravegherea unui adult. Copii sub 8 ani trebuie ținuti departe de acest aparat și de cablul de conectare la rețea!
- Asigurați-vă că produsul nu s-a deteriorat în timpul transportului! • Utilizarea este permisă doar în scopuri casnice! • Folosiți aparatul doar așezat pe un blat termorezistent, orizontal, stabil și uscat! • Păstrați liber o distanță de 15 cm în jurul aparatului! • Nu acoperiți găurile de aerisire și nu păstrați în imediata apropiere hârtie sau prosop de bucătărie. • Utilizați doar cu vasul interior detașabil! • Este foarte important să folosiți lichide la fiecare utilizare. Gătirea fără lichide poate supraîncălzi și chiar deteriora iremediabil produsul. • Dacă produsul se supraîncălzește, nu îndepărtați vasul interior. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească. • Atenție! La îndepărtarea capacului se pot elibera aburi fierbinți. La detașare nu îndreptați capacul către Dvs. Scurgeți aburii de pe capac înapoi în vasul interior. • Nu utilizați aparatul cu priză programabilă, temporizator sau sistem autonom de comandă de la distanță, care ar putea porni aparatul în mod independent. • Aparatul poate fi folosit doar în interior, în mediu uscat! Feriți de mediul umed (de ex. baie, săli de înot)! • Este INTERZISĂ utilizarea în apropiere de vană, duș, chiuvetă, bazin de înot sau saună! • Este interzisă scufundarea aparatului în apă sau alte lichide! • Nu acoperiți aparatul, supapele, deoarece supraîncălzirea poate cauza accidentări! • Înainte de fiecare utilizare verificați supapele dacă se mișcă liber și nu sunt obturate sau blocate! • Nu așezați nimic pe aparat! • Înainte de a mișca sau a curăța aparatul scoateți-l de sub tensiune prin îndepărtarea ștecherului din priză și lăsați-l să se răcească. • Nu mișcați niciodată oala sub presiune în timp ce funcționează și dacă conține lichid fierbinte! • Ridicați oala doar prins de mânerul lateral, nu de mânerul superior! • Cablul de alimentare se scoate din priză trăgând de ștecher, nu de cablu. • Atenție! Evitați stropirea ștecherului cu apă! • Nu așezați produsul pe plită electrică sau cu gaz, pe alte surse de căldură ori în apropierea acestora. • Poate fi folosit doar cu supraveghere continuă! • Este interzisă utilizarea fără supraveghere în apropierea copiilor! • Dacă sesizați orice neregulă în funcționare (de ex. dacă auziți zgomote ciudate din interiorul aparatului sau simțiți că miroase a ars), opriți imediat aparatul și scoateți-l de sub tensiunea de rețea! • Feriți de praf, aburi, radiații solare și

termice directe! • Nu atingeți niciodată aparatul sau cablul acestuia cu mâna udă! • Asigurați-vă că ștecherul și cablul de alimentare nu ating apă sau alte lichide! • Desfășurați cablul de alimentare în întregime! • Conectați cablul de alimentare prima dată de aparat, apoi de priza de perete! • Poate fi conectat doar într-o priză standard de perete cu împământare și tensiune 230V~ / 50Hz! • Pentru conectarea aparatului nu folosiți prelungitor sau distribuitor! • Nu permiteți cablului de alimentare să atingă suprafețe fierbinți! • Așezați aparatul în așa fel încât să aveți acces liber la priză, pentru a deconecta ușor aparatul la nevoie! • Conduceți cablul de alimentare în așa fel încât să se prevină scoaterea accidentală priză, respectiv să nu atârne de pe marginea mesei! • Filamentele / părțile încălzite ale aparatului sunt fierbinți o perioadă și după oprire! • Dacă nu veți folosi aparatul o perioadă mai lungă de timp, scoateți ștecherul din priza de rețea! Depozitați într-un loc uscat și răcoros! • Este permisă doar utilizarea casnică, nu și cea industrială!



**Atenție!** Suprafață fierbinte! Din supapele de lângă indicator pot fi evacuate aburii! Nu atingeți suprafețele metalice ale aparatului!



**Atenție!** Atingeți aparatul întotdeauna cu precauție, protejați-vă mâinile și ochii de aburii fierbinți! Folosiți mănuși de protecție când evacuați aburul!



**Pericol de electrocutare!**

Niciodată nu demontați, modificați aparatul sau componentele lui! În cazul deteriorării oricărei părți al aparatului întrerupeți imediat alimentarea aparatului și adresați-vă unui specialist!



Dacă se constată deteriorarea cablului de alimentare schimbarea lui poate fi efectuată de către fabricant, un prestator de servicii al acestuia sau un specialist cu cunoștințe adecvate!

## PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Măsuri de precauții înainte de prima utilizare

Înainte de prima utilizare scoateți accesoriile din ambalaj și citiți instrucțiunile cu atenție.

Vă rugăm să ștergeți interiorul capacului cu apă și detergent, apoi clătiți și ștergeți și vasul interior. Ștergeți aparatul cu o lavetă curată, umedă. Nu așezați oala sub presiune în apă sau alte lichide. Vasul inoxidabil de interior și lingura ori paleta pentru orez pot fi curățate în mașina de spălat vase. Capacul și oala NU pot fi curățate în mașina de spălat vase.

Conectați cablul de alimentare prima dată de aparat, apoi de priza de perete!

## Montarea recipientului pentru colectare condens (fig. 3.)

Pentru montare introduceți recipientul în locașul de pe spatele oalei de presiune. Dacă vreți să curățați recipientul, detașarea recipientului se efectuează în ordinea inversă a procedurii de montare.

## DESCHIDEREA ÎN SIGURANȚĂ A CAPACULUI

### 1. Înainte de deschidere acapacului scădeți presiunea prin careva metodă de mai jos.

Metodă de evacuare rapidă a aburului:

• Mutați supapa de siguranță în poziția „Venting”, aerisire, și evacuați aburii până supapa mobilă cade.

**Atenție!**

- La folosirea acestei metode țineți mâinile și fața departe de găurile supapei de siguranță, aflate pe partea superioară a acestuia. Aburul evacuat este fierbinte și poate cauza arsuri!
- Nu îndepărtați supapa în timp ce se evacuează aburii din acesta!
- Vă atragem atenția, că această metodă NU poate fi folosită la mâncăruri care au conținut ridicat de apă sau amidon (de ex. terci, lichide vâscoase, supe etc.). În cazul acestor mâncăruri se poate evacua prin supape și mâncare împreună cu aburii! La aceste mâncăruri folosiți metoda naturală de reducere a presiunii.

Metoda de reducere naturală a presiunii:

- Lăsați oala sub presiune să se răcească de la sine, până supapa mobilă cade. Această procedură poate dura până la 10-15 minute după finalizarea gătirii, după ce oala preschimbă în modul de menținere la cald.
- Pentru a grăbi procedura de răcire așezați un prosop ud pe capac.

2. Deschideți capacul. Prindeți capacul de mânerul superior, apoi rotiți capacul în sensul opus mișcării ceasornicului, până la poziția lacăt deschis, ridicați și apoi deschideți. Pentru a evita blocarea capacului pe vasul interior din cauza vidului, mutați poziția supapei pe „Venting”, aerisire, facilitând astfel intrarea aerului în vas.

Atenție: Nu încercați să deschideți capacul, până presiune din oală nu scade. Ca măsură de siguranță, capacul se închide pe oală și nu se poate roti, până supapa mobilă nu cade în poziția sa inferioară.

În cazul în care supapa mobilă este blocate de resturi de mâncare sau s-a lipit, atunci când v-ați asigurat că supapa de siguranță este în poziția „Venting”, aerisire, și presiunea a scăzut din vas, folosiți o furculiță sau un bețișor pentru apăsarea supapei mobile în jos.

### **Detășarea și montarea capacului anti-înfundare (fig. 4.)**

Apăsați cu degetul mare laterala capacului într-o direcție și în același timp în sus, până se detașează din loc. Dacă este necesar, curățați capacul anti-înfundare sub un jet de apă. Pentru a monta capacul simplu împingeți-l în jos, până sare la loc.

### **Detășarea și montarea garniturii (fig. 5.)**

Garnitura poate fi îndepărtată cu ușurință de pe suport, dacă trageți de ea. Pentru a remonta garnitura, reîmpingeți roată pe cancelura de suport.

### **Vă rugăm să aveți în vedere următoarele:**

Înainte de a utiliza oala sub presiune, verificați și asigurați-vă că sigiliul este în poziție, capacul anti-blocare este montat pe supapa de siguranță, garnitura este în poziția corectă și poate fi mutat cu ușurință în suportul său în sensul acelor de ceasornic sau în sens invers acelor de ceasornic.

După utilizare, îndepărtați tot materialul străin din sigiliu și din capacul anti-blocare.

Pentru a evita mirosurile neplăcute, păstrați sigiliul curat. Pentru curățare folosiți apă caldă cu detergent sau puneți vasul în mașina de spălat vase. Cu toate acestea, mirosul unor alimente acide este cu siguranță absorbit de sigiliu în timp, acesta este un fenomen perfect normal. Se recomandă obținerea sigiliilor pentru diferite feluri de mâncare de bază (de exemplu, sărate – dulci).

Nu trageți sigiliul, deoarece acest lucru poate duce la deformare, ceea ce afectează negativ funcțiile sale de etanșare și presiune.

Nu utilizați garnitura dacă este crăpată, tăiată sau prezintă alte deteriorări. În acest caz, înlocuiți-o cu una nouă.

### **Pregătirea pentru gătire**

1. Deschiderea capacului.

Țineți mânerul capacului, rotiți capacul în sens invers acelor de ceasornic la aproximativ 30 de grade până când marcajul ▼ de pe capac ajunge la marcajul ▲ de pe oală. (fig. 6)

2. Asigurați-vă că toate părțile capacului sunt montate corect conform descrierii. Asigurați-vă că supapa mobilă și supapa de siguranță nu sunt înfundate. Asigurați-vă că garnitura este în loc, capacul anti-înfundare este instalat în mod corespunzător și că supapa mobilă se poate deplasa în sus și în jos cu ușurință.

3. Scoateți vasul interior din oală, apoi puneți alimentele și/sau lichidul în vas. Cantitatea totală din recipient nu trebuie să depășească marcajul MAX de pe vas. (fig. 7) Pentru o gătire sigură și de succes, vă recomandăm ca cantitatea de alimente și apă din oală să nu depășească 2/3 din volumul maxim. Pentru alimentele caracterizate printr-o creștere a volumului în timpul gătirii, ar fi orezul fiert, fasolea, legumele uscate, cantitatea din oală nu trebuie să depășească 1/2 din capacitatea maximă. Dacă oala sub presiune este supraîncărcată, supapa de siguranță se poate înfunda sau poate apărea o presiune excesivă în vas. Acest lucru poate duce la scurgeri de alimente și defectarea dispozitivului.

4. Verificați peretele exterior al vasului interior, ștergeți-l, dacă este necesar. Reintroduceți vasul interior în oala sub presiune. După acesta rotiți ușor vasul interior, astfel încât să fie în contact cu elementul de încălzire în toate punctele. (fig. 8)

5. Închiderea capacului.

Țineți mânerul capacului, așezați capacul pe oală, astfel încât simbolul ▼ să fie aliniat la semnalul deschis ▲ de pe oală. Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic la aproximativ 30 de grade până când simbolul



▼ de pe capac atinge semnalul închis ▲ de pe oală. (fig. 9) Dacă capacul nu este fixat corespunzător, sistemul de siguranță instalat în oală va afișa pe ecran codul de eroare E0. Oala sub presiune poate fi utilizată în toate modurile (supă, păsări etc.) fie fără capac, fie cu capac sigilat.

6. Poziția corectă a supapei de siguranță. În condiții potrivite, supapa de siguranță nu este fixată pe capac, aceasta este complet normal și este necesar pentru ca aparatul să funcționeze corect. În funcție de modul selectat al oalei multifuncționale, supapa trebuie să fie în poziția de aerisire „Venting”, ori în poziția închis „Sealing”.

### Testarea funcționalității aparatului înainte de prima utilizare

Încercați funcțiile dispozitivului înainte de a-l utiliza, pentru a înțelege mai bine modul în care funcționează.

Acest lucru vă va ajuta să înțelegeți mai bine cum funcționează și vă va ajuta să evaluați dacă trebuie curățat.

Testarea durează aproximativ 15 minute și este complet opțională, dar se recomandă efectuarea.

1. Verificați dacă supapa de siguranță și supapa mobilă nu sunt înfundate, sunt curate și sigiliul este în poziție.
2. Așezați vasul interior în oală și umpleți-l cu apă până la a treia linie de marcaj.
3. Închideți capacul, asigurați-vă că supapa de siguranță este în poziția închis „Sealing”.
4. Apăsăți butonul „Gătire cu aburi”, apoi butonul „” și setați ora cu butonul „-” pe 2 minute.
5. După 10 secunde oala va începe procesul de preîncălzire și pe ecran se afișează . După câteva minute, se va elimina abur din oală timp de aproximativ 1 minut, până când supapa mobilă se ridică și o închide. După alte 1-2 minute, presiunea va ajunge la presiunea de operare și numărătoarea inversă din setul de 2 minute va începe. La sfârșitul numărătoarei inverse, oala emite un bip dens și intră automat în modul de „menținere la cald”.
6. Testarea este acum completă. Apăsăți butonul păstrare la cald/anulare și deconectați aparatul din priză. Odată ce oala s-a răcit, puteți deschide capacul folosind metodele descrise și puteți începe pregătirea meselor.

## ÎNȚREȚINERE, CURĂȚARE

### Întreținere

În vederea utilizării în siguranță este necesar și foarte important să întrețineți aparatul periodic. Dacă sesizați oricare din cele de mai jos, încetați imediat utilizarea și adresați-vă service-ului nostru:

- cablul de alimentare sau ștecherul s-a umflat, deformat, decolorat, deteriorat ori prezintă orice schimbare de la starea inițială.
- cablul de alimentare sau ștecherul este mai cald, decât de obicei.
- oala sub presiune multifuncțională, electrică este neobișnuit de fierbinte și se simte miros de ars.
- la pornirea aparatului auziți sunete ciudate sau vibrații.

Dacă sesizați murdărie pe ștecher, îndepărtați cu o perie uscată.

### Curățare

Atenție! Înainte de a începe curățarea produsului asigurați-vă că s-a răcit și este scos de sub tensiune! Niciodată nu curățați oala cât timp aceasta este conectată la rețeaua electrică!

1. Oala sub presiune trebuie curățată după fiecare utilizare.
2. Pentru a curăța marginile interioare, suprafața de încălzire și dornele puteți folosi o lavetă uscată, împiedicând astfel corodarea oalei.
3. Îndepărtați capacul, apoi vasul interior și spălați-le cu apă și detergent, ulterior clătiți cu apă curată și uscați-le cu o lavetă moale, uscată. Vasul interior inoxidabil se poate curăța și în mașina de spălat vase.
4. Spălați capacul cu apă, inclusiv garnitura detașabilă, supapele, caapcul anti-înfundare, apoi ștergeți-le cu o lavetă uscată.
5. Dacă supapa de siguranță se învâрте greu, detașați-o conform fig. 10.. Curățați-o și reatașați pe tijă în așa fel, încât brațul să fie îndreptat între marcajele „Sealing” și „Venting”!
6. Ștergeți carcasa exterioră a oalei cu o lavetă umedă. Niciodată nu așezați sau scufundați oala în apă!

### Depozitare

Scoateți aparatul de sub tensiune: îndepărtați ștecherul din priza de perete, apoi din aparat. Toate piesele trebuie să fie curate și uscate. Depozitați cablul de alimentare și accesorii în vasul interior.

## Depanare

Dacă sesizați orice problemă în timpul utilizării, vă rugăm verificați tabelul de mai jos. Dacă problema persistă, vă rugăm adresați-vă service-ului nostru.

	Problemă	Cauză probabilă	Rezolvare
1	Capacul se închide greu	Garnitura nu-i la locul ei	Aranjați garnitura la loc
		Supapa mobilă s-a blocat	Apăsați ușor supapa mobilă
2	Capacul se deschide greu	Oala se află sub presiune	Utilizați supapa de siguranță pentru scăderea presiunii interioare, iar când scade presiunea îndepărtați capacul
		După evacuarea presiunii supapa mobilă nu a căzut	Apăsați cu grijă supapa mobilă cu ajutorul unui tacâm sau un bețișor
3	Oala se scurge la capac	Garnitura nu este montată la loc	Montați garnitura
		Garnitura s-a deteriorat	Schimbați garnitura
		Un material străin a intrat în garnitură	Curățați garnitura
		Capacul nu este la locul lui	Repetăți procedura de închidere a capacului, având grijă să fie la locul lui
4	Oala se scurge la supapa mobilă și după 2 minute	Pe garnitura supapei mobile s-a lipit rest de mâncare	Curățați garnitura supapei mobile
		Garnitura supapei mobile s-a deteriorat	Contactați service-ul nostru
5	Supapa mobilă nu se poate ridica	Prea puțină apă sau mâncare în oala sub presiune	Adăugați cantitatea de apă solicitată în rețetă
		Supapa mobilă este blocată de acul de închidere a capacului	Închideți caapcul, conform descrierii din capitolul „Pregătirea pentru gătire”
6	În timpul funcționării se evacuează cantitate prea mare de aburi	Supapa de siguranță nu este în poziția închis „Sealing”	Mutați supapa în poziția închis „Sealing”
		Regulatorul de presiune s-a defectat	Contactați service-ul nostru
7	Pe ecran se afișează E0	Capacul nu este în poziția potrivită modului selectat	Pentru gătitul cu aburi închideți capacul
8	Pe ecran se afișează E4	În timpul încălzirii oala nu a atins presiunea necesară	Dacă capacul scapă, citiți punctele 3, 4, 5 și 6 din acest tabel
9	La pornirea aparatului nu se activează ecranul LED	Aparatul este conectat greșit sau nu primește curent	Verificați cablul de alimentare și conectarea la curent
		S-a ars siguranța oalei sub presiune	Contactați service-ul nostru

10	Pe ecran clipește E1	Eroare senzor de temperatură (nu se recunoaște)	Contactați service-ul nostru
	Pe ecran clipește E2	Eroare senzor de temperatură (scurtcircuit)	Contactați service-ul nostru
	Pe ecran clipește E3	Nu ați introdus vasul interior, temperatura este prea mare	Introduceți vasul interior conform descrierii
		Nu este apă în vasul interior, temperatura este prea mare	Adăugați apă și mâncare în vasul interior
	Pe ecran clipește E4	Eroare senzor de presiune	Contactați service-ul nostru
11	Orezul nu s-a fiert, este prea tare	Ați adăugat prea puțină apă	Adăugați cantitatea de orez potrivită la cantitatea de apă, conform rețetei
		Ați deschis capacul prea repede	Deschideți capacul după 5 minute de la finalizarea gătirii orezului
12	Orezul este prea moale	Ați adăugat prea multă apă	Adăugați cantitatea de apă potrivită la cantitatea de orez, conform rețetei
13	La câteva minute după pornire, oala sub presiune emite periodic un șuierat	Oala s-a supraîncălzit și a redus temperatura de gătire, însă nu este sigur că atinge presiunea necesară pentru gătire	Pe fundul vasului pot exista depuneri de calcar sau amidon, care ar putea crea înfundare. Opriti oala sub presiune și verificați fundul oalei.
14	Aparatul emite ocazional sunet de clic	Este sunetul comutatorului principal sau al presiunii, datorită extinderii la căldură	Este un fenomen normal.
		Fundul vasului interior este ud	Uscați vasul interior înainte de utilizare



## ELIMINARE

Colectați în mod separat echipamentul devenit deșeu, nu-l aruncați în gunoiul menajer, pentru că echipamentul poate conține și componente periculoase pentru mediul înconjurător sau pentru sănătatea omului! Echipamentul uzat sau devenit deșeu poate fi predat nerambursabil la locul de vânzare al acestuia sau la toți distribuitorii care au pus în circulație produse cu caracteristici și funcționalități similare. Poate fi de asemenea predat la punctele de colectare specializate în recuperarea deșeurilor electronice. Prin aceasta protejați mediul înconjurător, sănătatea Dumneavoastră și a semenilor. În cazul în care aveți întrebări, vă rugăm să luați legătura cu organizațiile locale de tratare a deșeurilor. Ne asumăm obligațiile prevederilor legale privind producătorii și suportăm cheltuielile legate de aceste obligații.

## **SRB** **MNE** **ELEKTRIČNI EKSPRES LONAC**

**BITNE BEZBEDNOSNE ODREDBE**  
**PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA DALJU UPOTREBU!**

### NAPOMENE

- Pre prve upotrebe pročitaite ovo uputstvo i sačuvajte ga. Originalno uputstvo je pisano na mađarskom jeziku.
- Ovaj uređaj nije predviđen za upotrebu licima sa smanjenom mentalnom ili psihofizičkom mogućnošću, odnosno neiskusnim licima. Ovakva lica smeju da rukuju ovim uređajem samo u prisustvu odgovorne osobe ili da su upućena u bezbedno rukovanje i svesna su svih opasnosti pri radu. Ovaj uređaj deca ne smeju koristiti! Uređaj držite van domašaja dece! Deca ne smeju da se igraju sa ovim uređajem!
- Uverite se da uređaj nije oštećen prilikom transporta! • Uređaj je isključivo predviđen za upotrebu u domaćinstvu! • Uređaj se isključivo sme postaviti na ravnu, čvrstu, suhu kuhinjsku radnu ploču! • Oko uređaja ostavite

slobodnog prostora najmanje 15 cm! • Ne prekrivajte otvore ventilacije na uređaju, u blizini ne smeju biti zapaljivi materijali kao što su na primer novine ili krpe. • Isključivo se sme koristiti sa priloženim unutrašnjim loncem! • Veoma je bitno da prilikom kuvanja uvek koristite vodu ili neku tečnost. Pokušaj kuvanja bez tečnosti dovodi do pregrevanja i kvara uređaja. • Ukoliko se uređaj pregreje ne vadite unutrašnji lonac. Isključite uređaj iz struje i sačekajte da se ohladi. • Pažnja! Prilikom skidanja poklopca može naglo da izlazi vrela para. Prilikom skidanja poklopca, poklopac ne sme biti okrenut prema vašem telu. Paru sa unutrašnjeg dela poklopca vratite u unutrašnji lonac. • Uređaj je zabranjeno upotrebljavati sa vremenskim prekidačima, daljinskim upravljačima ili drugim uređajima koji bi mogli sami da uključe uređaj. • Upotrebljivo samo u suvim zatvorenim prostorijama! Uređaj štiti od pare (kupaonice, bazen itd.) • Uređaj je ZABRANJENO koristiti u blizini kada, umivaonika, tuša, bazena ili sauna! • Uređaj je zabranjeno potapati u vodu ili druge tečnosti! • Ne prekrivajte uređaj i ventile to može da izazove pregrevanje i može dovesti do nesreće! • Pre svake upotrebe proverite dali se ventili slobodno kreću, da nisu zaglavljani ili začepljeni! • Ništa ne postavite na poklopac uređaja! • Pre pomeranja ili čišćenja uređaja, uređaj uvek izvucite iz strujne utičnice. • U toku rada nikada ne pomerajte ekspres lonac ili ako se u njoj nalazi vrela tečnost! • Prilikom pomeranja uvek koristite ručice sa strane a ne ručicu poklopca! • Priključni kabel se izvlači iz zida držanjem za utikač a ne za kabel. • Pažnja! Budite pažljivi, da priključni kabel ne dodiruje vodu ili druge tečnosti! • Uređaj nikada ne postavljajte u blizinu vrelih štednjaka, gasa, keramičkih ploča, induktivnih ploča i slično. • Isključivo se sme koristiti uz konstantan nadzor! • Zabranjena upotreba u blizini dece bez nadzora! • Ako primetite bilo kakvu nepravilnost (čudan zvek ili neprijatan miris) odmah isključite uređaj! • Uređaj štiti od prašine, pare, sunca i direktne toplote! • Uređaj i priključni kabel ne dodirujte mokrim, vlažnim rukama! • Proverite da priključni kabel ne dodiruje vodu ili druge tečnosti! • Priključni kabel odmotajte do kraja! • Priključni kabe se prvo priključuje u uređaj a potom u zidnu utičnicu! • Upotrebljivo samo u uzemljenim strujnim utičnicama 230V~ / 50Hz! • Za uključivanje uređaja ne koristite produžne kablove ili razdelnike! • Priključni kabel ne sme da dođe u dodir sa vrelim predmetima i površinama! • Uređaj tako postavite da priključni kabel uvek bude lako dostupan! • Priključni kabel tako postavite da se slučajno ne izvuče i da ne visi sa stola! • Grejači i zagrejjane površine i posle završetka kuvanja jedno vreme ostaju topli/vreli! • Ako duže vreme ne koristite uređaj, isključite ga i izvucite iz struje! Uređaj skladištite na suvom tamnom mestu! • Uređaj predviđen za upotrebu u privatne svrhe, nije za profesionalnu upotrebu!



Pažnja! Vrela površina! U toku pečenja površina uređaja može biti izuzetno vrela. Budite uvek pažljivi prilikom skidanja poklopca za pečenje.



Pažnja! Uređaj uvek dodirujte sa pažnjom, štiti ruke i oči od vrela pare! Koristite kuhinjske zaštitne rukavice kada ispuštate paru!



Opasnost od strujnog udara!

Zabranjeno rastavljati uređaj i njegove delove prepravljati! U slučaju bilo kojeg kvara ili oštećenja, odmah isključite uređaj i obratite se stručnom licu!



Ukoliko se ošteti priključni kabel, zamenu može da izvrši samo ovlašćeno lice uvoznika ili slična kvalifikovana osoba!

## PUŠTANJE U RAD

### Predostrožnosti prilikom prve upotrebe

Pre prve upotrebe izvadite sve sastavne delove iz ambalže i proučite ovo uputstvo.

Molimo vas da unutrašnji deo poklopca operete deterdženotom za sudove i dobro ga operite potom ga osušite, operite i osušite unutrašnji lonac. Kućište uređaja prebrišite blago nakvašenom čistom krpom. Ekspres lonac ne potapajte u nikakvu tečnost. Unutrašnji lonac od nerđajućeg čelika, priložena kašika i lopatica za rižu se mogu prati u sudo mašini. Poklopac i posuda se NE smeju prati u sudomašini.

Priključni kabe se prvo priključuje u uređaj a potom u zidnu utičnicu!

### Postavljanje sakupljača kondenzata (3. skica)

Sakupljač stavite u preoz sa zadnje gornje strane uređaja. Ako želite očistiti sakupljač proces uradite u suprotnom smeru.

## PEZBEDNO SKIDANJE POKLOPCA

### 1. Pre skidanja poklopca treba smanjiti pritisak u posudi koji se može uraditi na sledeći način.

#### Brzo ispuštanje pare:

- Sigurnosni ventil postavite u položaj „Venting”, ispuštajte paru sve dok plutajući ventil ne spadne.

#### **Pažnja!**

- Upotrebom ove mogućnosti ruke i lice držite dalje od otvora sigurnosnog ventila. Para koja izlazi je izuzetno vrela i može da izazove opekotine!
- U toku ispuštanja pare nemojte izvaditi ventil!
- Skrećemo vam pažnju da se ovaj način NE može koristiti kod namirnica koji sadrže puno vlažnosti ili skrob (primer kaša, viskozne tečnosti, supe itd.). Kod ovih namirnica preko ventila može da izlazi i čvrsta materija! U ovim slučajevima koristite sistem prirodnog oslobađanja pare.

#### Sistem prirodnog oslobađanja pare:

- Ostavite da se lonac ohladi sve dok plutajući ventil ne spadne. Ovo može da potraje nakon kuvanja i 10-15 minuta sve dok se ne aktivira režim održavanja toplote.
- Za ubrzavanje hlađenja nakon završetka kuvanja postavite na poklopac jednu vlažnu krpu.

2. **Otvorite poklopac.** Uхватite dršku poklopca i poklopac okrećite suprotno od kazaljke na satu do simbola otvorenog katanca, odignite i otvorite poklopac. Da bi splećili vakum u posudi i teško otvaranje poklopca ventol postavite u „Venting” položaj, ovim će vazduh da uđe u posudu i otvaranje će biti mnogo lakše.

Pažnja: Ne pokušavajte otvarati poklopac dok se u posudi ne smanji pritisak. Bezbednosni sistem zatvara poklopac dok je pritisak u posudi i ne može se otvoriti dok plutajući ventil ne spadne u donji položaj.

Ukoliko je plutajući ventil slučajno zaglavljen zbog neke čvrste materije a ventil je postavljen u „Venting” položaj i ako ste se uverili da nema pritiska u posudi, plutajući ventil gurnite prema dole sa jednom viljuškom ili nekim tankim predmetom.

### **Postavljanje i odstranjivanje poklopca protiv začepljenja (4. skica)**

Palcem gurajte poklopac prema jednoj strani poklopca i i izvadite poklopac protiv začepljenja. Po potrebi poklopac operite vrelom vodom. Da bi vratili poklopac samo ga gurnite u svoje ležište.

### **Skidanje i postavljanje zaptivnog prstena (5. skica)**

Zaptivni prsten se jednostavno može skinuti sa konzole. Da bi ga vratili treba ga vraćati korak po korak stiskajući ga na mesto.

#### **Molimo vas uzmite u obzir sledeće:**

Pre upotrebe ekspres lonca proverite da li je zaptivni prsten na mestu, da li je poklopac protiv začepljenja na svim mestu pravilno postavljen na ventil, da li se zaptivni prsten slobodno pomera u smeru kazaljke na satu i u suprotnom smeru.

Nako upotrebe odstranite sve nečistoće i strane predmete sa zaptivača i poklopca protiv začepljenja.

Radi sprečavanja neprijatnih mirisa zaptivač uvek treba da je čist. Za čišćenje koristite deterdžent za sudove i toplu vodu ili je stavite u mašinu za sudove. Vremenom će zaptivač mirise, pogotovo kiselih namirnica upiti u sebe, to je potpuno normalna pojava. Preporučujemo da nabavite dodatne rezervne zaptivače za razne vrste jela (primer slano – slatko).

Ne izvlačite zaptivač i ne istežite ga, to negativno utiče na pravilno zaptivanje i držanje pritiska u loncu.

Zaptivač nije upotrebljiv ako na njoj ima pukotina posekotina ili drugih oštećenja. U tom slučaju zaptivač treba zameniti novim.

### **Priprema uređaja za upotrebu**

#### 1. Otvaranje poklopca.

Uхватite dršku poklopca i okrećite je suprotno od smera kazaljke na satu 30 stepeni sve dok ▼ ne bude na simbolu otvorenog katanca ▲ □ . (6. skica)

2. Proverite da li su svi delovi poklopca pravilno na svom mestu. Proverite da nije slučajno začepljen sigurnosni ventil i da plutajući ventil nije zaglavljen. Proverite da li je zaptivač na mestu, da li je ploča protiv začepljenja pravilno postavljena.

3. Izvadite unutrašnju posudu i u nju stavite namirnice ili tečnost koji želite kuvati. Količina namirnica ne sme da prelazi oznaku MAX na posudi. (7. skica) Radi uspešnog kuvanja preporučuje se da namirnice i tečnosti ne prelaze 2/3 punog kapaciteta posude. Kod hrane koja je podložna širenju prilikom kuvanja kao što je riža, pasulj, suvo povrće ne preporučuje se stavljanje više od 1/2 zapremine posude. U slučaju da se prepuni električni ekspres lonac može da dođe do začepljenja sigurnosnog ventila i postaće preveliki pritisak u loncu. Ovo može da dovede da iscuri kuvana hrana i može da se pokvari uređaj.

4. Proverite spoljni zid unutrašnjeg lonca, po potrebi ga prebrišite da bude suv. Postavite unutrašnji lonac u ekspres lonac. Nakon što ste ga postavili namestite ga da sa svih strana pravilno dodiruje grejne elemente. (8. skica)

5. Zatvaranje poklopca.

Poklopac držite za dršku i postavite je na lonac tako da simbol ▼ bude na simbolu ▲ □ . Okrećite poklopac u smeru kazaljke na satu, 30 stepeni sve dok se simbol na poklopcu ▼ ne poklopi sa simbolom ▲ □ . (9. skica) Ukoliko poklopac nije pravilno na mestu, sigurnosni sistem će na displeju da ispiše grešku E0. Električni ekspres lonac se u svim režimima (supa, živina itd.) može koristiti i bez poklopca i sa poklopcem.

6. Pravilna pozicija sigurnosnog ventila. Pod pravim uslovima sigurnosni ventil treba da je labav na poklopcu, to je potpuno normalno i potrebno za pravilan rad uređaja. U zavisnosti od upotrebijene funkcije multifunkcionalnog ekspres lonca ventil treba da je u „Venting” ili „Sealing” zatvorenom položaju.

### Testiranje uređaja pre prve upotrebe

Pre upotrebe proverite funkcije uređaja da bi bili upućeni u sve mogućnosti.

Pored boljeg upoznavanja ekspres lonca možete i prekontrolisati pravilan rad električnog ekspres lonca, možete proceniti dali je potrebno očistiti uređaj.

Za testiranje je potrebno oko 15 minuta, testiranje je potpuno opcionalno ali je preporučljivo.

1. Proverite da li su zaptivač i svi ventili pravilno na svojim mestima i da li su čisti.

2. Postavite unutrašnji lonac i nalijte vodom do treće crte.

3. Zatvorite poklopac i proverite da li je ventil u „Sealing” zatvorenom položaju.

4. Pritisnite taster za „dinstanje” a vreme podesite na 2 minuta sa tasterom "-".

5. Nakon 10 sekundi uređaj će započeti predgrevanje i na displeju će se pojaviti simbol . Nakon nekoliko minuta u trajanju od oko jedan minut izlaziće para iz uređaja, sve dok se ne podigne plutajući ventil, i dok ne zatvori otvor. Nakon 1-2 minuta uređaj dostiže radni pritisak i započinje odbrojavanje podešenog vremena 2 minuta. Nakon isteka vremena fvanje se automatski isključuje i aktivira se funkcija „održavanja temperature”.

6. Testiranje je ovim završeno. Pritisnite taster za isključivanje „održavanja temperature”, isključite uređaj iz struje. Nakon što se lonac ohladio možete otvoriti poklopac prema ranije opisanoj proceduri, sada možete započeti pripremu hrane.

### ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

#### Održavanje

Radi bezbednog i sigurnog rada uređaje potrebno je i neophodno redovno održavanje i čišćenje uređaja. Ukoliko bilo šta primetite na ekspres loncu od dole napisanih, ne koristite uređaj i obratite se servisu.

•Ako se priključni kabel ili utikač ošteti, deformisao, promenio boju ili ako su sa na njemu desile bilo kakve druge promene.

•Ako je priključni kabel ili utikač topliji od uobičajnog.

•Ako je električni ekspres lonac mnogo vreliji ili se oseća zagoreo miris.

•Ako se prilikom uključenja čuju čudni zvuci ili se osećaju vibracije.

Ako na utikaču primetite prljavštinu to idstranite suvom četkom.

## Čišćenje

Pažnja! Pre čišćenja se uverite dali se uređaj ohladio i dali je izvučen iz struje! Nikada nemojte čistiti električni ekspres lonac dok je uključen u struju!

1. Nakon svake upotrebe je potrebno očistiti ekspres lonac.
2. Koristite suhu krpu za čišćenje unutrašnjih ivica, grejne površine i žljebova. Ovim se može sprečiti korozija.
3. Skinite pokopac, potom izvadite unutrašnji lonac, operite ih deterdžentom za posuđe i osušite ih. Unutrašnji lonac je moguće prati i u sudomašini.
4. Poklopac sperite vodom uključujući i ventile, zaptivač i ploču protiv začepljenja, ostavite ih da se osuše ili ih prebrišite suvom krpom.
5. Ukoliko zapinje sigurnosni ventil i ne okreće se slobodno, prema 10. skici je skinite i očistite je. Nako čišćena je vratite na osovinu tako da ručica bude između oznake „Sealing” i „Venting”!
6. Blago nakvašenom čistom krpom očistite kućište ekspres lonca. Nikada je ne stavljajte pod mlaz vode i ne potapajte je u nikakvu tečnost!

## Skladištenje

Isključite uređaj iz struje, priključni kabel prvo izvucite iz zida i nakon toga iz uređaja. Svi delovi treba da su čisti i suvi. Priključni kabel i dodatne delove možete skladištiti i unutar ekspres lonca.

## Otklanjanje grešaka

Ako primetite bilo koji problem prilikom upotrebe proizvoda proverite ovu tabelu. Ako je problem i dalje prisutan, obratite se servisu.

	Problem	Mogući uzroci	Rešenje
1	Poklopac se ne zatvara	Zaptivač nije na mestu	Namestite zaptivač
		Plutajuće ventil je zaglavljnjen	Blago pritisnite ventil prema dole
2	Poklopac se teško otvara	Posuda je pod pritiskom	Koristite sigurnosni ventil da bi smanjili pritisak u loncu, kada je pritisak spušten otvorite poklopac
		Nakon ispuštanja pritiska, plutajući ventil se ne spušta	Uspomoć jednog tanjeg predmeta pažljivo gurnite ventil dole
3	Pušta poklopac, ispušta paru	Zaptivač nije stavljen	Postavite zaptivač
		Zaptivač je oštećen	Zamenite zaptivač novim
		Postoji strano telo na zaptivaču	Očistite zaptivač
		Poklopac nije na mestu	Ponovite proces završljivanja poklopca na lonac, obratite pažnju da sve bude na mestu
4	Pored plutajućeg ventila izlazi para i nalon 2 minuta	Prjav lepljivi zaptivač ventila	Očistite zaptivač ventila
		Oštećen zaptivač plutajućeg ventila	Obratite se servisu
5	Plutajući ventil se ne podiže	Mremalo hrane ili vode u posudi za pripremanje	Dodajte vode po receptu
		Plutajući ventil blokira igra bravi-ce poklopca	Potpuno zatvorite poklopac, prema opisanimu u delu „Priprema uređaja za upotrebu”

6	U toku rada se preko sigurnosnog ventila oslobađa puno pare	Ventil nije u „Sealing” položaju	Ventil postavite u „Sealing” položaj
		Pokvaren regulator pritiska	Obratite se servisu
7	Na displeju se vidi poruka E0	Poklopac nije na mestu prema odabranom programu kuvanja	Za kuvanje pod pritiskom treba da je poklopac završen.
8	Na displeju se vidi poruka E4	Prilikom predgrevanja uređaj nije dostigao potrebni pritisak	Ukoliko pušta poklopac, pročitajte tačke iz ove tabele 3,4,5 i 6.
9	Nakon uključanja uređaja LED displej se ne aktivira	Uređaj nije pravilno uključen u struju ili nema struje	Proverite priključni kabel i mrežno napajanje.
		Pregoreo osigurač ekspres lonca	Obratite se servisu
10	Na displeju trepti poruka E1	Greška senzor temperature (uređaj nije prepoznao senzor)	Obratite se servisu
	Na displeju trepti poruka E2	Greška senzor temperature (kratki spoj)	Obratite se servisu
	Na displeju trepti poruka E3	Niste stavili unutrašnji lonac, temperatura je prevelika	Prema napisanima u uputstvu, stavite unutrašnji lonac
		U unutrašnjoj posudi nema vode, temperatura je prevelika	Stavite vodu ili namirnice u unutrašnji lonac
	Na displeju trepti poruka E4	Greška senzora pritiska	Obratite se servisu
11	Riža se nije skuvala redovno	Premalo vode	Prema receptu dodajte dovoljnu količinu vode.
		Prerani je skinut poklopac	Poklopac skinite samo nakon 5 minuta što se riža skuvala
12	Riža je premekana	Previše vode	Koristite samo toliko vode koliko piše u receptu.
13	Lonac nakon nekoliko minuta posle uključanja periodično daje zvučne signale	Lonac se pregrejao, sam je skinuo temperaturu kuvanja i nije sigurno da je dostigao dovoljan pritisak za kuvanje	Moguće su naslage kamenca sa donje strane posude što može da dovede do začepljenja. Zaustavite uređaj i proverite donji deo lonca.
14	Uređaj povremeno izdaje pucketav zvuk	Uzrok je širenje materijala kod glavnog prekidača ili regulatora pritiska	Ovo je potpuno normalna pojava.
		Mokri donji deo unutrašnjeg lonca	Osušite unutrašnji lonac pre upotrebe



Uređaje kojima je istekao radni vek sakupljajte posebno, ne mešajte ih sa komunalnim otpadom, to oštećuje životnu sredinu i može da naruši zdravlje ljudi i životinja! Ovakvi se uređaji mogu predati na reciklažu u prodavnicama gde ste ih kupili ili prodavnicama koje prodaju slične proizvode. Elektronski otpad se može predati i određenim reciklažnim centrima. Ovim štitište okolinu, svoje zdravlje i zdravlje svojih sunarodnika. U slučaju nedoumica kontaktirajte vaše lokalne reciklažne centre. Prema važećim propisima prihvatamo i snosimo svu odgovornost.



## VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

**PAŽLJIVO PROČITAJTE UPUTSTVO ZA UPUTE PRIJE UPORABE I SAČUVAJTE IH ZA DALJNJU UPORABU!**

### UPOZORENJA

- Prije korištenja proizvoda pročitajte, odnosno sačuvajte uputu za uporabu. Originalna uputa je pripremljena na mađarskom jeziku.
- Ovaj uređaj smiju koristiti osobe s oštećenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima osobe bez iskustva ili znanja, kao i djeca od 8 godina samo ako su pod nadzorom ili su dobili upute o uporabi i ako su razumjeli opasnosti povezane s uporabom. Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi od strane djece. Uređaj i kabel za napajanje držite podalje od djece mlađe od 8 godina. Djeci se ne smije dopustiti da se igraju s uređajem.
- Provjerite je li uređaj oštećen tijekom prevoza. • Aparat se može koristiti samo u domaćinstvima. • Koristite uređaj samo na vodoravnom, stabilnom, suhom kuhinjskom pultu otpornom na toplinu. • Držite udaljenosti od 15 cm oko uređaja. • Zabranjeno je zatvarati ventilacijske otvore, nemojte ostavljati npr. papirnati ručnik ili kuhinjski ručnik u blizini. • Koristite samo zajedno s uklonjivim loncem iz pakiranja. • Vrlo je važno da tijekom kuhanja uvijek koristite tekućinu. Uporaba bez tekućine može pregrijati i spaliti uređaj. • Ako se uređaj pregrijava, ne uklanjajte unutarnji lonac. Isključite aparat iz el.mreže i ostavite da se ohladi. • Pažnja! Kada uklonite poklopac, ispušta se vruća para. Ne gledajte poklopac posude kad ga podignete. Ispustite paru na poklopcu unutarnjeg lonca. • Uređaj se ne smije koristiti s programabilnim timerima, timer prekidačima ili zasebnim daljinsko upravljanim sustavima koji uređaj mogu automatski uključiti. • Koristite samo u suhim i zatvorenim prostorima! Zaštitite od vlažnih prostora (npr: kupatila, bazeni). • **ZABRANJENO** je koristiti uređaj u blizini kada, umivaonika, tuševa, bazena ili saune. • Ne uranjajte uređaj u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. • Ne zatvarajte ventile uređaj, jer pregrijavanje može dovesti do ozbiljne nesreće! • Prije svake uporabe osigurajte da se ventili slobodno kreću, da nisu blokirani ili zaglavljani. • Ne postavljajte ništa na uređaj. • Prije premiještanja ili čišćenja isključite uređaj iz napajanja. • Nikad ne pomičite uređaj tijekom uporabe i kad u njemu ima vruće tekućine. • Podižite uređaj samo s dvije bočne ručke, a ne s gornjom ručicom. • Isključite kabel za napajanje iz el.mreže povlačenjem utikača, ne povlačenjem kabela. • Pažnja! Izbjegavajte prskanje vode po zidnoj utičnici. • Ne stavljajte uređaj na ili blizu električne ili plinske pećnice ili drugog izvora topline. • Uređaj nikad ne smije raditi bez nadzora. • Uređaj ne smije raditi bez nadzora dok su djeca u blizini. • Ako otkrijete neku nepravilnost u radu (npr. neobičan zvuk ili miris izgorenog iz uređaja), odmah ga isključite i isključite utikač. • Zaštitite uređaj od prašine, vlage, sunčeve svjetlosti i direktnog toplinskog zračenja. Ne dirajte uređaj ili napojni kabel mokrim rukama. • Pazite da kabel za napajanje i utikač ne mogu doći u dodir s vodom ili bilo kojom drugom tekućinom. • U potpunosti odmotajte kabel za napajanje. • Priključite utikač prvo na aparat, a potom na el.zidnu utičnicu. • Uređaj može biti uključen samo na uzemljene električne zidne utičnice 230 V ~ / 50 Hz. • Za priključivanje uređaja ne koristite produžne strujne kabele ili strujne razdjelnike. • Kabel za napajanje ne smije doći u dodir s vrućom površinom. • Uređaj treba biti smješten tako da omogućava jednostavan pristup i isključenje strujnog utikača. • Postavite kabel za napajanje tako da se sprječči da se slučajno izvuče i ne dozvolite da visi preko ruba stola. • Grijač / grijane površine uređaja ostat će neko vrijeme topli nakon isključivanja. • Ako ne planirate koristiti uređaj duže vrijeme isključite ga i isključite i utikač iz el.utičnice. Uređaj držite na suhom i hladnom mjestu. • Uređaj je namijenjen samo za kućnu uporabu. Industrijska uporaba nije dozvoljena.



**Oprez! Vruća površina!** Iz ventila pored indikatora može izbiti para. Ne dirajte metalne dijelove uređaja.



**Oprez! Uvijek budite posebni oprezni kad dodirujete uređaj, zaštitite ruke, oči od isparavanja vruće pare.** Nosite zaštitne rukavice prilikom ispuštanja pare.



**Opasnost od strujnog udara!** Zabranjeno je rastaviti, modificirati uređaj ili njegov pribor! U slučaju oštećenja bilo kog dijela proizvoda, odmah ga isključite iz struje i obratite se stručnoj osobi!



Ako se priključni kabel za struju ošteti, njegovu zamjenu može izvršiti isključivo proizvođač, njegov serviser ili stručna osoba koja je obučena na odgovarajući način!

## PUŠTANJE U RAD

### Mjere opreza prije prve uporabe

Prije prve uporabe proizvoda, izvadite pribor iz ambalaže i pažljivo pročitajte priloženi priručnik s uputama.

Unutarnju stranu lonca i poklopca operite deterdentsom i toplom vodom, isperite i temeljito osušite unutarnji lonac. Obrišite lonac čistom, vlažnom krpom. Nemojte uranjati uređaj u vodu ili neku drugu tekućinu. Unutarnji lonac od nehrđajućeg čelika i žlica iz pribora, lopatica za rižu mogu se očistiti u perilici posuđa. Poklopac i vanjski lonac NIJE siguran za perilicu posuđa.

Priključite utikač prvo na aparat, a potom na el.zidnu utičnicu!

### Ugradnja sakupljača kondenza (Slika 3.)

Da biste ugradili kolektor, gurnite kolektor u utor na vrhu stražnje ploče kuhala. Ako želite očistiti kolektor, preokrenite postupak montaže da biste ga uklonili.

## SIGURNO OTVARANJE POKLOPCA

### 1. Prije otvaranja poklopca, smanjite tlak jednom od sljedećih metoda.

#### Metoda brzog ispuštanja pare:

• Sigurnosni ventil postavite u položaj "odražavanje" i ispuštite paru dok plutajući ventil ne padne.

#### **Pažnja!**

- Kad koristite ovu metodu, držite ruke i lice podalje od otvora na vrhu sigurnosnog ventila. Para koja curi je izuzetno vruća i može izazvati opekline!
- Ne uklanjajte ventil tijekom ispuštanja pare!
- Imajte na umu da se ova metoda NE primjenjuje na hranu sa visokim sadržajem tekućine ili škroba (npr. kaša, variva, juhe itd.). Uz ove namirnice, hrana može izaći iz ventila zajedno s parom! Ispustite paru za ove namirnice prirodnim putem.

#### Otpuštanje tlaka prirodnim putem:

Pustite da se kuhalo pod tlakom prirodno ohladi dok ne padne plutajući ventil. To može potrajati i do 10-15 minuta nakon završetka kuhanja, nakon čega se kuhalo prebacuje na način rada održavanje toplote.

• Na poklopac stavite vlažni ručnik kako biste ubrzali hlađenje.

**2. Otvaranje poklopca.** Uhvatite gornju ručicu poklopca, okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, lokot u otvoreni položaj, podignite ga, a zatim otvorite poklopac. Da biste spriječili vakuum između poklopac i unutarnji lonca, postavite ispušni ventil u položaj „odražavanje” kako bi zrak mogao ući u lonac.

**Pažnja:** Ne pokušavajte otvoriti poklopac dok tlak u kuhalu ne opadne. Kao sigurnosna mjera, poklopac se zaključava na loncu i ne može se otpustiti sve dok plutajući ventil ne padne u donji položaj.

Ako je plutajući ventil zaglavljn zbog komadića ili zaljepljene hrane, kada ste sigurni da je sigurnosni ventil u položaju "odražavanje" i tlak je otpušten iz lonca, pomoću vilice ili palice za pritiskanje pritisnite plovni ventil.

### Uklanjanje i postavljanje poklopca protiv začepljenja (Slika 4.)

Palcem gurnite rub zaštitnog poklopca sa jedne strane na drugu, a zatim gore dok poklopac ne oslobodi. Ako je potrebno, poklopac protiv začepljenja očistite tekućom vodom iz slavine. Da biste postavili poklopac, jednostavno ga pritisnite prema dolje dok ne čvrsto sjedne na svoje mjesto.

### Uklanjanje i postavljanje sigurnosnog prstena (Slika 5.)

Sigurnosni prsten može se lako izvuci prema gore s nosača. Da biste ponovo postavili prsten, vratite ga korak po korak na nosač.

### Molim vas, uzmite u obzir sljedeće:

Prije uporabe kuhala, provjerite je li sigurnosni prsten na mjestu, je li poklopac protiv začepljenja postavljen na

sigurnosni ventil, je li sigurnosni prsten je u ispravnom položaju i može li se lako pomicati u njegovom držaču u smjeru kazaljke na satu ili u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.

Nakon uporabe, uklonite sve strane materijale sa sigurnosnog prstena i poklopca protiv začepljenja.

Održajte prsten čistim kako biste izbjegli neugodne mirise. Za čišćenje koristite toplu vodu ili je stavite u perilicu posuda. Međutim, miris nekih kiselih namirnica s vremenom definitivno apsorbira prsten, što je potpuno normalno. Preporučujemo da nabavite sigurnosne prstenove zadržavajuću hranu (npr. slano - slatko).

Ne povlačite prsten, jer to može dovesti do deformacije, što će negativno utjecati na funkcije prstena i zadržavanje tlaka.

Sigurnosni prsten se ne smije koristiti ako je puknut, zasječen ili na neki drugi način oštećen. U tom slučaju, sigurnosni prsten zamijenite novim.

## Priprema uređaja za kuhanje

### 1. Otvaranje poklopca.



Uhvatite kvaku za poklopac, okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu za oko 30 stupnjeva dok oznaka ▼ na poklopcu ne dosegne oznaku otvoreno ▲  open kuhalu. (Slika 6.)

2. Provjerite jesu li svi dijelovi poklopca pravilno postavljeni kako je opisano. Provjerite jesu li blokirani plutajući ventil i sigurnosni ventil. Provjerite je li sigurnosni prsten na mjestu, je li poklopac protiv začepljenja pravilno postavljen i da li se plutajući ventil može lako pomicati gore i dolje.

3. Izvadite unutarnji lonac s rešetke pod tlakom i u njega stavite hranu i / ili tekućinu koju želite kuhati. Ukupna količina namirnica smještena u loncu ne smije prelaziti MAX oznaku na loncu. (Slika 7.) Za uspješno i sigurno kuhanje preporučujemo da količina hrane i vode koja se nalazi u štednjaku ne prelazi 2/3 maksimalnog kapaciteta kuhala. Za hranu za koju je karakterizirano povećanje volumena tijekom kuhanja, kao što je kuhana riža, grah, sušeno povrće, količina koja se izvorno stavlja u kuhalo ne smije prelaziti 1/2 maksimalnog kapaciteta kuhala. Ako prepunite posudu, njezin sigurnosni ventil može se začeptiti ili se u loncu može stvoriti prekomjerni tlak. To može dovesti do curenja hrane i oštećenja uređaja.

4. Provjerite vanjsku stijenku unutarnjeg lonca i obrišite je ako je potrebno. Vratite unutarnji lonac u kuhalo. Nakon ponovnog postavljanja, lagano zakrenite unutarnji lonac tako da bude u stabilnom kontaktu s grijačem u svim točkama. (Slika 8.)

### 5. Zatvaranje poklopca.

Uhvatite za dršku poklopca, stavite ga na lonac tako da se oznaka ▼ poravna s oznakom otvoreno ▲  na loncu. Okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu za oko 30 stupnjeva dok oznaka ▼ na poklopcu ne dosegne oznaku zatvoreno ▲  na kuhalu. (Slika 9.) Ako poklopac nije pravilno postavljen, sigurnosni sustav ugrađen u spremnik prikazat će poruku o pogrešci E0. Kuhalo se može koristiti u svim režimima (juha, perad itd.), bez poklopca ili sa zatvorenim poklopcem.

6. Ispravan položaj sigurnosnog ventila. U pravilnim uvjetima, sigurnosni ventil je otpušten na poklopcu, to je potpuno normalno i potrebno za pravilno funkcioniranje uređaja. Ovisno o odabranom načinu rada multifunkcijskog kuhala, ventil mora biti u zatvorenom stanju "odražavanje" ili "zatvaranje".

## Ispitivanje rada uređaja prije prve uporabe

Prije uporabe isprobajte funkcije uređaja kako biste bolje upoznali rad kuhala. Osim što ćete bolje razumijete kako radi kuhalo pod tlakom, isto tako možete provjeriti da li ispravno radi i procijeniti treba li ga očistiti.

Testiranje traje otprilike 15 minuta i potpuno je neobavezno, ali se preporučuje.

1. Provjerite da sigurnosni ventil i plutajući ventil nisu začepljeni, očistite i postavite ih na svoje mjesto.

2. Stavite unutarnji lonac u kuhalo i napunite ga vodom do oznake treće linije.

3. Zatvorite poklopac, provjerite je li sigurnosni ventil u zatvorenom položaju "Zatvaranje".

4. Pritisnite tipku „Steam“, zatim „-“ tipku i podesite vrijeme na 2 minute tipkom "-".

5. Nakon 10 sekundi, kuhalo pokreće postupak predgrijavanja pojaviti će se na zaslону. Nakon nekoliko minuta, para će se ispuštati iz kuhala oko 1 minute dok se plutajući ventil ne podigne i ne zatvori. Nakon još 1-2 minute, kuhalo doseže radni tlak i odbrojavanje počinje od postavljenih 2 minute. Na kraju odbrojavanja, oglasiti će se beep zvučni signal i kuhalo će se automatski prebaciti na način rada "održavanje topline".

6. Test je sada završen. Pritisnite tipku Keep Warm / Cancel (održavanje topline / otkaži) i isključite uređaj iz napajanja. Nakon što se kuhalo ohladi, možete otvoriti poklopac opisanim metodama i započeti pripremati hranu.

## ODRŽAVANJE, ČIŠĆENJE

### Održavanje

Redovno održavanje potrebno je za sigurnu uporabu uređaja i izuzetno je važno. Ako otkrijete sljedeće na kuhalu, odmah ga prestanite koristiti i obratite se našoj službi za korisnike.

- Kabel za napajanje ili utikač je podbuo, deformiran, promjenio boju, oštećeni ili na neki drugi način neispravni.
- Kabel za napajanje kabela ili utikač je topliji nego inače.
- Višenamjensko električno kuhalo za kuhanje pod tlakom je nenormalno vruće i ima neugodan miris.
- Pojavljuju se neobični zvukovi ili vibracije kad je uređaj uključen.
- Ako primijetite prljavštinu na utikaču, uklonite je suhom četkom.

### Čišćenje

Pažnja! Prije čišćenja provjerite je li se uređaj ohladio i je li isključen iz el.mreže. Nikada ne čistite kuhalo dok je spojen na el.mrežnu.

1. Kuhalo se mora očistiti nakon svake uporabe.
2. Suhom krpom obrišite unutrašnje rubove, površinu za grijanje i utore čiste kako biste spriječili da kuhalo ne hrđa.
3. Uklonite poklopac, zatim unutarnju posudu i operite deterdžentom, a zatim isperite vodom i osušite mekom krpom. Unutarnji lonac od nehrđajućeg čelika može se čistiti i u perilici posuda.
4. Operite poklopac vodom, uključujući sigurnosni prsten, ventile i poklopac protiv začešljenja, a zatim ih posušite mekom krpom.
5. Ako se sigurnosni ventil teško postavlja na osovinu, podignite je iz položaja kako je prikazano na Slika 10. Očistite ga i vratite na osovinu tako da poluga bude usmjerena između oznaka "Zatvaranje" i "Odzračivanje".
6. Očistite vanjsku površinu kuhala čistom, blago vlažnom krpom. Nikada ne stavljajte i ne uranjajte kuhalo u vodu!

### Pohrana

Isključite uređaj iz napajanja: izvucite utikač iz zidne utičnice, a zatim iz uređaja. Svi dijelovi moraju biti čisti i suhi. Kabel za napajanje i pribor možete pohraniti u unutarnji lonac kuhala.

### Rješavanje problema

Ako imate problema s proizvodom, provjerite donju tablicu. Ako se problem nastavi, obratite se našoj službi za korisnike.

	Problem	Mogući uzrok	Rješenje
1	Poklopac se teško zatvara	Sigurnosni prsten nije na mjestu	Poravnajte sigurnosni prsten na mjesto
		Plutajući ventil je zaglavljen	Lagano pritisnite plutajuće ventil
2	Poklopac se teško otvara	Lonac je pod pritiskom	Upotrijebite sigurnosni ventil za smanjenje unutarnjeg tlaka, a zatim uklonite poklopac kada se tlak potpuno oslabi
		Nakon oslobađanja tlaka, plutajući ventil nije pao	Pomoću pribora za jelo ili štapića za njegu lagano pritisnite plutajući ventil
3	Kuhalo pod tlakom curi ispod poklopca	Sigurnosni prsten nije postavljen	Postavite sigurnosni prsten
		Prsten je oštećen	Zamijenite prsten
		Strani materijal je dospio u prsten	Očistite sigurnosni prsten
		Poklopac nije na svom mjestu	Ponovo zatvorite poklopac na loncu i provjerite je li na svom mjestu

4	Uz plutajući ventil, kuhalo pod tlakom također curi nakon 2 minute	Ljepljivi ostaci hrane ostali su na plutajućem ventilu	Očistite plutajući ventil
		Plutajući ventil je oštećen	Obratite se našoj službi za korisnike
5	Plutajući ventil se ne može podići	Premalo hrane ili vode u kuhalu	Dodajte količinu vode propisane u receptu u kuhalo
		Plutajući ventil je blokiran iglom za zatvaranje poklopca	Potpuno zatvorite poklopac kao što je opisano u „Priprema uređaja za kuhanje ”
6	Tijekom rada, iz sigurnosnog ventila izlazi puno pare	Sigurnosni ventil nije u položaju "Zatvaranje"	Postavite ventil u položaj "Zatvaranje"
		Regulator tlaka je neispravan	Obratite se našoj službi za korisnike
7	Na zaslonu se prikazuje E0	Poklopac nije na mjestu kako je opisano u odabranom programu	Za kuhanje pod pritiskom zatvorite poklopac
8	Na zaslonu se prikazuje E4	Tijekom predgrijavanja, kuhalo nije postiglo tlak potreban za njegov rad	Ako se izljeva ispod poklopca, pogledajte točke 3,4,5 i 6 u ovoj tablici
9	LED zaslon se ne uključuje kada je uređaj uključen	Uređaj je pogrešno spojen na el.napajanje	Provjerite kabel za napajanje i napajanje
		Osigurač kuhala pod tlakom je izgorio	Obratite se našoj službi za korisnike
10	Na zaslonu trepće E1	Pogreška senzora termometra (nije prepoznata)	Obratite se našoj službi za korisnike
	Na zaslonu trepće E2	Kvar senzora termometra (kratki spoji)	Obratite se našoj službi za korisnike
	Na zaslonu trepće E3	Nije umetnut unutarnji lonac, temperatura je previsoka	Umetnite unutarnji lonac prema uputama
		U unutarnjem loncu nema vode, temperatura je previsoka	U unutarnji lonac uspite vodu i hranu
	Na zaslonu trepće E4	Pogreška senzora tlaka	Obratite se našoj službi za korisnike
11	Riža se ne kuha pravilno, ostala je previše tvrda	Premalo vode	U rižu dodajte pravu količinu vode prema receptu.
		Poklopac je prerano otvoren	Otvorite poklopac 5 minuta nakon što se riža skuha
12	Riža je previše mekana	Previše vode	U rižu dodajte pravu količinu vode prema receptu.
13	Kuhalo pod tlakom emitira periodični beep zvučni signal nekoliko minuta nakon što je uključen	Kuhalo pod tlakom se pregrijalo i snizio temperaturu grijanja i možda nije dostigao tlak kuhanja	Na dnu lonca mogu biti naslage kamenca ili škroba, što bi moglo uzrokovati začepljenje. Isključite kuhalo i provjerite dno lonca.
14	Uređaj povremeno emitira zvuk pucketanja	Zvuk glavne sklopke ili tlačne sklopke izazvan termičkim širenjem	To je sasvim normalna pojava.
		Dno unutarnjeg lonca je vlažno	Osušite unutarnji lonac prije uporabe



## RASPOLAGANJE

Uređaji koji se odlažu u otpad se trebaju izdvojeno prikupljati, odvojeno od otpada iz kućanstva, jer mogu u sebi sadržati komponente koje su opasne po okoliš i ljudsko zdravlje! Korišteni ili uređaji koji se odlažu u otpad se besplatno mogu odnijeti na mjesto njihove distribucije, odnosno kod takvog distributera koji vrši prodaju uređaja istih karakteristika i funkcije. Mogu se odložiti i na deponijima koji su specijalizirani za odlaganje elektronskog otpada. Ovime Vi štite Vaš okoliš, Vaše i zdravlje drugih ljudi. Ukoliko imate pitanja, obratite se lokalnoj organizaciji za odlaganje otpada. Prihvaćamo na sebe zakonom određene obveze koje su propisane za proizvođače i sve troškove koji su u vezi s tim.

EN

## ELECTRIC PRESSURE COOKER

### Product description

The multifunctional electric pressure cooker represents a new generation of intelligent kitchen appliances. This 7 in 1 electric pressure cooker combines the benefits of a traditional pressure cooker, wok, slow cooker, rice cooker, food steamer, yogurt maker and warming utensils. The appliance is designed for convenient and time-saving kitchen use. Microprocessor-controlled 11 smart programs make daily cooking simple and easy. By using 10 safety solutions, the electric pressure cooker helps to avoid the common mistakes and safety risks associated with traditional cookers used on stoves. These solutions cover things like monitoring the position of the lid, locking the lid when the pot is under pressure, safety valve, electronic pressure and temperature control, overheating detection combined with automatic shutdown, surge protection, current limiting fuse.

For recipes, visit [www.somogyi.hu](http://www.somogyi.hu).

### Features

**Multifunctional:** Soup, meat/stew, bean/chili, poultry, rice, multigrain, porridge, steaming, slow cook, saute, yogurt, manual, and keep warm.

**11-type microprocessor controlled cooking programs.** Just press the button and you can start cooking. The microprocessor controls the time, pressure, and temperature during cooking, so there is no need to constantly check the pot.

**Clean and pleasant:** the electric pressure cooker is very quiet and almost completely free of steam leaks. This preserves the aroma and taste of the food, avoiding possible food spills, stains, and splashes.

**Fast and flexible cooking method:** Cooking at high pressure can reduce cooking time by up to 70%, so you don't have to wait long for delicacies, they're done quickly.

**24-hour delayed cooking:** 4-hour timing option.

Possibility to set up to 240 minutes manual cooking time.

**Automatic keep-warm:** after cooking, start the automatic warm-up function so that the appliance can automatically keep the food warm for up to 12 hours.

**Dishwasher safe:** The stainless steel inner pot is dishwasher safe.

### Pressure cooker control and status

#### Control panel (Figure 2.)

The control panel of the multifunction cooker has an LED display, below which there are 3 indicators for temperature, timer, and preset functions, three settings-related indicators, 5 control buttons, and 13 function buttons. Each function key has its own indicator light.

### Possible states of the electric pressure cooker

The electric pressure cooker has 3 possible states, which are indicated by the LED display or indicator lights.

**Standby:** The LED display shows „- - -” mark, and the keep warm/cancel button flashes.

**Preheating:** The LED display shows „ [ ] ” and the activated mode indicator light is on.

**Started program status:** The activated mode indicator light is on and the LED display shows the remaining time. When cooking, slow steaming, making yogurt, and resting, time counts backwards. During keeping the temperature, the time is displayed normally.

### Control buttons

The five control buttons are the +, -, *adjust*, *preset*, and the *temp/timer* buttons.

Use the + and - buttons to adjust the time.

The adjust button can be used to further set the cooking mode of the set mode.

Use the preset button to schedule the time after which the device will start running the program. Among the modes, the soup, meat/stew, bean/chili, poultry, steam, multigrain, porridge, rice, slow cook and manual modes, this *preset* function can be set. It has no effect on *saute* and *yogurt* modes.

In case of saute, the *temp/timer* can be used to adjust the cooking time and temperature using the + and - buttons.

Use the setting buttons to set 3 cooking times in addition to the cooking modes: Less, Normal, More. This allows you to set how long the appliance runs the cooking program in the different operating modes, except for the “manual” and “rice” modes, where it is fully automatic.

### Function buttons

Any running program of the multifunction electric pressure cooker can be interrupted by pressing the **keep warm/cancel** button. After interrupting the program, the device switches to standby mode. If the cooker is in standby mode and the *keep warm/cancel* button is pressed again, the cooker switches to keep mode.

You can make different soups in the pressure cooker by pressing the **soup** button. Use the adjust button to switch between shorter or longer cooking times, if necessary for cooking. The multifunction electric pressure cooker can regulate the required pressure and temperature to some degree, the liquid will never reach a strongly flagged boiling point. For example: use the soup button to cook chicken soup. After cooking is complete, the chicken soup will be extremely clean and the chicken will not fall apart either. The safety valve “Sealing” must be closed. (Figure 11.)

By pressing the **porridge** button, you can make different porridges from different cereals in the pot. Use the adjust button to select the cooking time. You can make porridge with Normal time. If you want to make porridge from different cereals and beans, choose More as

cooking time. Stir the finished porridge before consumption.

Attention: Do not set the safety valve to the "Venting" position after the "Porridge" mode has ended, as this will eject the porridge in the appliance through the valve.

Please use the natural pressure relief method. The safety valve "Sealing" must be closed. (Figure 11.)

You can prepare poultry dishes in the pressure cooker by pressing the **poultry** button. Depending on the taste and the poultry placed in the pot, you can use the adjust button to change the cooking time from Normal to Less, or More. Poultry is usually easier to cook than pork, lamb, or beef, so the "poultry" function button is normally programmed for a shorter cooking time. The safety valve "Sealing" must be closed. (Figure 11.)

By pressing the **meat / stew** button, you can prepare meat dishes and stews in the pressure cooker. Use the adjust button to adjust the cooking time to achieve the best roast texture. You can usually get the meat to separate from the bone by using a longer cooking time. The safety valve "Sealing" must be closed. (Figure 11.)

You can cook beans in the pot by pressing the **bean / chili** button. To make the ideal bean to suit your taste, use the adjust button to change the cooking time. The safety valve "Sealing" must be closed. (Figure 11.)

By pressing the **rice** button, cooked or steamed rice can be cooked in the pressure cooker in a fully automatic, intelligent mode. The cooking time is automatically adjusted by the amount of food placed in the appliance. When making 2 cups of rice, the appliance cooks the rice for about 12 minutes, while for 3-5 cups of rice it increases to about 14 minutes. When making even more rice, the cooking time increases further. This process cannot be changed using the adjust button.

Attention: Minimally it is possible to make 1 cup of rice at a time in the pot. Please make sure you use the required amount of water for cooking. The safety valve "Sealing" must be closed. (Figure 11.)

The **multigrain** button launches a smart recipe program that allows you to cook multigrain rice, such as: wild rice and fried rice. You can select three setting options using the adjust button. The default cooking time is 40 minutes. The Less setting changes this to a cooking time of 20 minutes, while the More setting changes it to 60 minutes. This More setting is recommended for harder cereals such as dried corn. The safety valve "Sealing" must be closed. (Figure 11.)

You can cook steamed food in the pressure cooker by pressing the **steam** button. This allows you to steam or reheat vegetables or seafood. Use 1-2 cups (about 160 ml) of water for steaming, as this amount is plenty for steaming fresh vegetables under pressure for 1-2 minutes. Use the +/- keys to change the steaming time. **Attention!** Unlike other pressure cooking modes, the steaming function can even operate the appliance at maximum heating power continuously, and this can burn the food at the bottom of the inner pot. Place the food to be steamed in glass or ceramic containers that can be placed in the inner container, such as metal baskets, steam trays (types that can be used in ovens). The safety valve "Sealing" must be closed. (Figure 11.)

Use the **manual setting** button to set the cooking time manually. The time set in this case means the time spent under pressure! The display only starts counting down when the boiler has reached the pressure required for its operation. The maximum time that can be set is 119 minutes.

The **saute**. Press the temperature / time button, the "Timer" indicator light below the display will light up. You can then use the +/- keys to set the operation time, which is 30 minutes by default. Press the temperature / time button again, the "Temp" indicator will light up below the display. You can then use the +/- keys to adjust the temperature. The temperature can be set between 125 and 185 ° C, the default temperature is 130 ° C. See the "Saute" section for more details.

After pressing the **slow cook** button, the multifunction pressure cooker will work like a conventional slow cooker. Use the +/- keys to adjust the cooking time. Use the adjust button to control the temperature. See the "Slow cooking" section for more details.

The mode triggered by the **yogurt** button has 2 possible programs. 1. milk pasteurization, 2. cooking. See the "Yogurt" section for more detailed information.

The **preset** button is used to delay the start of cooking. To start the preset, firstly select the desired cooking mode (except for the "saute" and "yogurt" modes, where a preset is not possible) and then press the preset button. Use the +/- keys to set the number of hours you want (the maximum time that can be set is 24 hours) to start the program. You can also set the minute by pressing the preset button again. After 10 seconds, the set delay time is activated and the device beeps. When the time set in this way expires, the preset program starts. Always allow sufficient cooking and cooling time for the appliance.

### Cooking with the multifunctional pressure cooker

The following steps apply to the use of "rice", "soup", "poultry", "meat/stew", "bean/chili", "multigrain", "porridge", "steam" and "manual" modes.

1. Follow the instructions in "Preparing the appliance for cooking".
2. Turn on the device. "-" will then appear on the LED display and the keep warm/cancel button will flash. The device is now in standby mode.
3. Select the desired cooking mode, such as soup. When you press the button, the corresponding indicator light turns on.
  - Within 10 seconds after selecting the mode, you can press any other function button to change the mode or change the cooking time.
  - Use the adjust button to set the cooking time. The "manual", "rice", "yogurt" and "saute" modes require multiple button presses.
  - Use the adjust button to switch between "Less", "Normal", "More" cooking times. The selected time is indicated by the corresponding indicator light coming on.

- If necessary, use the + / - keys to set the cooking time. You can adjust the time in a faster scale by holding down the buttons.
- The default cooking time of the modes is the average time required for that food group. Always read the recipes and judge the cooking time required as described in it, taking into account the food, its quantity and, of course, your taste.

4. The cooking program starts automatically 10 seconds after selecting the mode.

- The appliance signals the start of the cooking process with 3 beeps. The LED display will then show “”, indicating the „ [ ] ” preheating mark.

Attention: This preheating phase can take up to 10-40 minutes and depends on the ingredients, their amount, and the temperature of the food.

- Due to the increasing pressure in the cooker, some steam will escape from the float valve before it rises.
- When the pressure cooker has reached the operating pressure required for cooking, the „ [ ] ” on the LED display switches to the remaining cooking time and starts counting down. In this pressurized condition, no steam will leave the lid of the appliance, but there may be a small amount of smoke coming out of the safety valve and sometimes a small amount of liquid escaping from it. This is completely normal.
- The multifunction electric pressure cooker makes a clicking sound during operation. This is part of the normal operation of the heater as it switches OFF and ON during the cooking process.
- You can interrupt the current cooking program at any time by pressing the keep warm/cancel button. The device is then in standby mode.

5. At the end of the cooking program, the appliance beeps steadily and switches to automatic “Keep warm” mode. The automatic “Keep warm” is held for a maximum of 12 hours, after which it enters standby mode.

Attention: In the case of rice, it is not recommended to leave the food in the appliance for too long in the “Keep warm” mode, as this will affect the taste and texture of the food.

6. To end “Keep warm”, press the keep warm/cancel button. You can then open the lid by following the steps in “Safely opening the lid”.
- When you open the lid, the inner pot may stick to the lid. This is due to the vacuum created by the cooling. Set the safety valve to the “Venting” position, the inlet air will remove the vacuum and the lid will be removed from the inner pot.

### Slow cooking

1. Follow the instructions in “Preparing the appliance for cooking”. Set the safety valve to the “Venting” position (Figure 11.) You can also use a glass cover.

2. Switch on the device. “ - - - ” will then appear on the LED display and the keep warm/cancel button will flash. The device is now in standby mode.

3. Press the **slow cook** function button

4. Use the + / - keys to change the cooking time from 30 minutes to 20 hours.

5. Use the adjust button to select the desired cooking mode from “Normal”, “Less” or “More”. This sets the cooking time to the normal, short or long cooking time of an average slow cooker.

6. 10 seconds after pressing the slow cook button, the cooking program will start automatically.

7. At the end of the cooking program, the appliance beeps steadily and automatically switches to the “Keep warm” mode for a maximum of 12 hours.

### Using the „preset” function for cooking

With this function you can delay the start of the cooking time by up to 24 hours. This function cannot be used in “Keep Warm”, “Yogurt”, and “Saute” modes. You can set the delay as follows.

1. Set the desired cooking mode.

2. Within 10 seconds of selecting the mode, press the preset button, the corresponding indicator light will flash, and then use the + / - keys to set the delay time. The first time you press the preset button, you can set the delay exactly to the hour, and when you press it again, you can set it exactly to the minute. At the end of the set delay time, the pre-set cooking program starts automatically. Attention, always leave enough time for the appliance to cook and cool down.

3. 10 seconds after the last key press, the preset will start automatically. The preset indicator light is constantly red and you can track the countdown on the LED display.

4. You can cancel the set preset at any time by pressing the keep warm/cancel button.

5. As soon as the countdown reaches 0, the electric pressure cooker will start cooking automatically according to the settings. When cooking is complete, the cooker switches to automatic keep warm mode for up to 12 hours.

Attention:

- It is not recommended to use the preset function to delay the cooking of perishable foods such as meat or fish. Keeping such foods at room temperature for extended periods of time can lead to spoilage. Cooked rice will be soft and sticky due to long soaking, and after boiling if left in the keep warm mode for too long, the layer at the bottom of the pot will soak.

- When cooking porridge, oatmeal, or other frothy or sticky foods, DO NOT use the preset function as they may stick to the float valve so it cannot close and the food may leak. Therefore, do not leave the electric pressure cooker alone during preheating when preparing these dishes.

### Saute

1. Follow the instructions in “Preparing the appliance for cooking”. Keep the lid open to avoid increasing the pressure in the pressure cooker.

2. Switch on the device. “ - - - ” will then appear on the LED display and the keep warm/cancel button will flash. The appliance is now in standby mode.



3. Press the saute button. The default baking time is 30 minutes, while for safety reasons, the maximum time that can be set in this mode is 60 minutes. The default temperature of the pot is 130 ° C, the maximum temperature is 185 ° C, and the minimum temperature is 125 ° C.
4. After selecting the mode, but before starting the program, by pressing the "Time / Temperature" button and then using the + / - keys, you can first adjust the temperature of the pot and then press it again while the program is running...  
The adjustable temperature range is 125 ° C - 185 ° C, while the maximum adjustable operating time is 60 minutes. Never close the appliance lid when using saute.
5. 10 seconds after the last press of the saute button, the cooking program will start automatically. You can interrupt the program at any time by pressing the keep warm/cancel button.
6. When the set temperature is reached, the LED display alternates between the time and the temperature, then the pressure cooker starts counting down.
7. At the end of the cooking program, the appliance beeps steadily and automatically switches to the "Keep warm" mode for a maximum of 12 hours.

### Keep warm

In standby mode, press the keep warm/cancel button to activate the Keep warm function. When the function is switched on, the display counts every minute. You can use this function with both the lid open and closed, or with the glass lid. After 12 hours, the device beeps steadily and returns to Standby mode. The safety valve can be in the „Sealing” closed, or „Venting” ventilation position. (Figure 11.)

### Making yogurt

The safety valve can be in the „Sealing” closed, or „Venting” ventilation position. (Figure 11.) You can use the inner pot or glass bottles to make yogurt. The process itself consists of two steps.

The first step is to heat and pasteurize the milk to 83 ° C. It serves two purposes: (1) to kill harmful bacteria that proliferate during fermentation, and (2) to denature milk protein, prevent milk clumping, and facilitate the absorption of proteins. Here are two ways to heat milk in your electric pressure cooker. To make yogurt in the inner pot, press the yogurt button. Use the adjust button to set to "Short" mode, "boil" will appear on the display. The pressure cooker will then heat the milk to 83 ° C, and when done, you will hear a thick beep and the display will show "yogt".

If you use another container or bottle to make yogurt, you can heat the milk as follows: Add a cup of water to the inner pot, then insert in a steam tray and the container you want to use on the steam tray. Select the steam mode and set the time to 1 minute. When the program has run, use the natural steam release method.

After heating the milk, as the second step, allow the milk to cool below 46 ° C, then add the appropriate amount of yogurt culture or fresh yogurt. Press the yogurt button, and then use the adjust button to select the "Normal" mode. The default yogurt making time is 8 hours. As described in the yogurt culture, use the + / - keys to set the time required to make the yogurt. The program starts automatically 10 seconds after the last key press, and when finished, the device beeps steadily and enters Standby mode. You can add the yogurt made in this way to other food (curry) or make fruit yogurt mixed with honey and jam.

### SPECIFICATIONS

Power supply:	230 V~ / 50 Hz
Electronic heating element:	1000 W
Capacity:	6 L
Sealing ring type:	HG EK 1000/SZ
Internal container size:	Ø22 x 16 cm
Operating pressure:	70- 80 kPa
Vapor emission pressure:	115 kPa
Operating temperature at high pressure:	115 - 118 °C
Operating pressure at low pressure:	110 - 112 °C
Keep warm mode:	maximum 12 hours at 63-78 °C temperature
Slow cook mode:	0.5 - 20 hours at 88 - 99 °C temperature
Saute mode:	125 - 185 °C
Yogurt mode:	maximum 8 hours at 35 – 45 °C temperature
Length of power cable:	120 cm
Dimensions of appliance:	33 x 31 x 32 cm
Weight:	~ 5 kg

**H**

## ELEKTROMOS KUKTA

### Termékleírás

A multifunkciós elektromos kukta az intelligens konyhai eszközök új generációját képviseli.

Ez a 7 az 1-ben elektromos kukta egyesíti magában a hagyományos kukta, wok, lassú főző, rizsfőző, ételpároló, joghurtkészítő és melegítő edények előnyeit. A készülék kényelmes, és időtakarékos konyhai használatra lett tervezve. Mikroprocesszor vezérelt 11 okos program teszi a mindennapi főzést egyszerűvé és könnyűvé. Az elektromos kukta 10 biztonsági megoldás használatával segít elkerülni a hagyományos, tűzhelyen használt kuktákkal járó gyakori hibákat és biztonsági kockázatokat. Ezek a megoldások olyan dolgokat takarnak, mint például a fedél helyzetének figyelése, a fedél zárólása, ha az edény nyomás alatt van, biztonsági szelep, elektronikus nyomás-, és hőmérséklet szabályozás, túlmelegedés felismerése automatikus leállással összekötve, túlfeszültség-védelem, áramot korlátozó biztosíték. Receptekért keresse a [www.somogyi.hu](http://www.somogyi.hu) oldalt.

## Jellemzők

**Multifunkciós:** Leves, hús/pörkölt, bab/chili, baromfi, rizs, teljes kiőrlésű gabonafélék, zabkása, párolás, lassú főzés, hirtelen sütés, joghurt, manuális, és melegen tartás.

**11 féle kényelmes, mikroprocesszor által vezérelt főzési program.** Csak nyomja meg a gombot, és kezdheti is a főzést. A mikroprocesszor ellenőrzi az időt, a nyomást, és a hőmérsékletet a főzés alatt, így nincs szükség a kuka folyamatos ellenőrzésére.

**Tiszta és kellemes:** az elektromos kuka nagyon csendes és majdnem teljesen gőzszivárgás mentes. Ezzel megőrzi az élelmiszer aromáját és ízét, elkerüli az esetleges élelmiszer kiömléseket, foltokat, és fröcsköléseket.

**Gyors, és rugalmas főzési módszer:** A magas nyomáson történő főzés akár 70%-kal lerövidítheti a főzéshez szükséges időt, így a finomságokra nem kell sokat várni, hamar elkészülnek.

**24 órás késleltetett főzés:** 24 órás időzítési lehetőség.

Akár 240 perces manuális főzési idő beállításának lehetősége.

**Automatikusan melegen tartás:** főzés után indítsa el az automatikus melegen tartás funkciót, a készülék így akár 12 órán át képes automatikusan melegen tartani az ételt.

**Mosogatógéppel tisztítható:** A rozsdamentes acél belső edény mosogatógéppel tisztítható.

## A kuka vezérlése, és állapota

### Vezérlőpanel (2. ábra)

A multifunkciós kuka vezérlőpaneljén egy LED kijelző, alatta 3 jelzőfény a hőmérsékletnek, időzítőnek, és késleltetett indítás funkcióknak, három beállításokkal kapcsolatos jelzőfény, 5 kezelőgomb, és 13 funkciógomb található. Mindegyik funkciógombnak saját jelzőfénye van.

## Az elektromos kuka lehetséges állapotai

Az elektromos kuktának 3 lehetséges állapota van, melyeket a LED kijelző, vagy jelzőfények mutatnak.

**Készenlét:** A LED kijelzőn „- - -” jelzés látható, és a melegen tartás/mégse gomb villog.

**Előmelegítés:** A LED kijelzőn [ ] látható, és az aktivált üzemmód jelzőfénye világít.

**Elindított program állapota:** Az aktivált üzemmód jelzőfénye világít, és a LED kijelző mutatja a hátralévő időt. Főzésnél, lassú párolásnál, joghurt készítésnél, és pihentetés esetén az idő visszafelé számol. Hőtartásnál az idő kijelzése normálisan történik.

## Kezelőgombok

Az öt kezelőgomb a +, -, beállítás, késleltetett indítás, és a hőmérséklet/idő gombok.

A + és - gombok segítségével az időt állíthatja.

A beállítás gomb segítségével a beállított üzemmód főzési programján lehet tovább állítani.

A késleltetett indítás gomb segítségével időzítheti, hogy a készülék mennyi idő elteltével kezdje a program futtatását. Az üzemmódok közül a leves, hús/pörkölt, bab/chili, baromfi, párolás, teljes kiőrlésű gabonafélék, kása, rizs, lassú főzés, és manuális üzemmódokban beállítható ez a késleltetett indítás funkció. A hirtelen sütés és joghurt üzemmódokra nincs hatással.

A hőmérséklet/idő hirtelen sütés esetén a sütés idejének és hőmérsékletének állítására használható a + illetve a - gombok segítségével.

A beállítás gombok segítségével 3 főzési időtartamot állíthat be a főzési üzemmódokon felül: Rövid, Normál, Hosszú (Less, Normal, More). Ezzel állíthatja, hogy a készülék a különböző üzemmódoknál meddig futtassa a főzési programot, kivéve „manuális” és „rizs” üzemmódoknál, amiknél ez teljesen automatikus.

## Funkciógombok

A multifunkciós elektromos kuka bármely futó programja megszakítható a **melegen tartás/mégse** gomb megnyomásával. A program megszakítása után a készülék készenlét üzemmódba vált. Amennyiben a kuka készenlét módban van és a melegen tartás/mégse gomb újra megnyomásra kerül, a kuka átvált melegen tartó üzemmódba.

A **leves** gomb megnyomásával a kuktában különböző leveseket, vagy erőleveseket készíthet. A beállítás gomb segítségével válthat rövidebb, vagy hosszabb főzési idők között, amennyiben szükséges a főzéshez. A multifunkciós elektromos kuka bizonyos fokig szabályozni tudja a szükséges nyomást és hőmérsékletét, a folyadék sohasem fog erősen lobogó forrási pontot elérni. Például: használja a leves gombot csirkeleves főzéséhez. A főzés befejezése utána csirkeleves rendkívül tiszta lesz, és a csirke sem fog szétesni. A biztonsági szelep „Sealing” lezárt állapotban legyen. (11. ábra)

A **kása** gomb megnyomásával a kuktában különféle gabonafélékből készíthet különböző kásákat. A beállítás gomb segítségével választhatja ki a főzés időtartamát. A Normál időtartammal zabkásákat készíthet. Amennyiben különböző gabona és bab félékből szeretne kását készíteni válassza a Hosszú főzési időt. Fogyasztás előtt keverje össze az elkészült kását.

Figyelen: Ne állítsa a biztonsági szelepet „Venting”, szellőzés helyzetbe, miután a „Kása” üzemmód befejeződött, mivel ezzel a készülékben lévő kása kilövell a szelepen keresztül. Kérjük, használja a természetes nyomáscsökkentés módszert. A biztonsági szelep „Sealing” lezárt állapotban legyen. (11. ábra)

A **baromfi** gomb megnyomásával baromfihús ételeket készíthet a kuktában. Ízléstől, és a kuktába rakott baromfihústól függően a beállítás gomb segítségével változtathat a főzési időn Normálról Rövidre, vagy Hosszúra. A baromfihúst általában könnyebb főzni, mint a sertés-, bárány-, vagy marhahúsféleket, ezért a „baromfi” funkciógomb Normál esetben is egy rövidebb főzési időre van programozva. A biztonsági szelep „Sealing” lezárt állapotban legyen. (11. ábra)

A **hús/pörkölt** gomb megnyomásával húseleket, és pörköltet készíthet a kuktában. A beállítás gomb segítségével állíthatja a főzési időt, a legjobb pörkölt állag eléréséhez. Általában a hosszabb főzési idő segítségével érheti el, hogy a hús elváljon a csonttól. A biztonsági szelep „Sealing” lezárt állapotban legyen. (11. ábra)

A **bab/chili** gomb megnyomásával babot főzhetünk a kuktában. Az ideális, Ön izlésének megfelelő bab elkészítéséhez használja a beállítás gombot a főzési idő megváltoztatásához. A biztonsági szelep „Sealing” lezárt állapotban legyen. (11. ábra)

A **rizs** gomb megnyomásával a kuktában teljesen automata, intelligens üzemmódban segítségével főtt, vagy párolt rizs készíthető. A főzési idő automatikusan állítódik a készülékbe helyezett étel mennyiségével. 2 csésze rizs elkészítésekor körülbelül 12 percig főzi a rizst a készülék, míg 3-5 csésze rizs esetén ez körülbelül 14 percre növekszik. Még több rizs készítésekor a főzés ideje tovább növekszik. Ezt a folyamatot nem lehet módosítani a beállítás gomb segítségével.

Figyelem: Legkevesebb 1 csésze rizs elkészítése lehetséges egyszerre a kuktában. Kérjük bizonyosodjon meg róla, hogy a szükséges vízmennyiséget használja a főzéshez. A biztonsági szelep „Sealing” lezárt állapotban legyen. (11. ábra)

A **teljes kiőrlésű gabonafélék** gomb egy okos recept programot indít el aminek a segítségével teljes kiőrlésű rizst főzhet, például: vadrics és sült rizs. Három féle beállítási lehetőséget választhat a beállítás gomb segítségével. Az alapértelmezett főzési idő 40 perc. A Rövid beállítást ezt 20 perc főzési időre módosítja, míg a Hosszú beállítás 60 percre. Ezt a Hosszú beállítást keményebb gabonaféléknél, például szárított kukoricánál ajánljuk. A biztonsági szelep „Sealing” lezárt állapotban legyen. (11. ábra)

A **párolás** gomb megnyomásával párolt ételeket készíthet a kuktában. Ennek segítségével párolhat, vagy újra melegíthet zöldségeket, illetve tenger gyümölcseit. A pároláshoz 1-2 csésze (kb 160 ml) vizet használjon, mivel ez a mennyiség bőven elegendő friss zöldségek 1-2 perces nyomás alatti párolásához. Használja a +/- gombokat a párolási idő megváltoztatásához. Figyelem! A többi nyomás alatti főzési üzemmódtól eltérően a párolás funkció akár folyamatosan is maximális melegítési teljesítményen működtetheti a készüléket, és ez megégetheti a belső edény alján lévő élelmiszert. Helyezze a párolni kívánt ételt olyan üveg, vagy kerámia edényekbe, amik berakhatóak a belső edénybe, mint például fém kosarak, góztálcák (sütőkben alkalmazható típusok). A biztonsági szelep „Sealing” lezárt állapotban legyen. (11. ábra)

Az **manuális beállítás** gomb segítségével manuálisan állíthat be főzési időt. Az ilyenkor beállított idő a nyomás alatt töltött időt jelenti! A kijelző csak azután kezd el visszaszámolni, miután a kukta elérte a működéséhez szükséges nyomást. A maximum beállítható időtartam 119 perc.

A **hirtelen sűtés**. Nyomja meg a hőmérséklet/idő gombot, ekkor a kijelző alatt a „Timer” (idő) jelzőfény világítani kezd. Ekkor a +/- gombok segítségével beállíthatja a működés idejét, ami alapból 30 perc. Nyomja meg még egyszer a hőmérséklet/idő gombot, ekkor a „Temp” (hőmérséklet) jelzőfény fog a kijelző alatt világítani. Ekkor a +/- gombok segítségével beállíthatja a hőmérsékletet. A hőmérséklet 125 és 185 °C között állítható, az alapértelmezett hőmérséklet 130°C. További részletekért olvassa el a „Hirtelen sűtés” fejezetet.

A **lassú főzés** gomb megnyomása után a multifunkciós kukta úgy fog működni, mint egy hagyományos lassú főző. A +/- gombok segítségével állíthatja a főzési időt. A beállítás gomb segítségével a hőmérsékletet szabályozhatja. További részletekért olvassa el a „Lassú főzés” fejezetet.

A **joghurt** gomb által indított üzemmódnak 2 lehetséges programja van. 1. tej pasztórizálás, 2. főzés. Részletesebb információkért olvassa el a „Joghurt” fejezetet.

A **késleltetett indítás** gomb a főzés megkezdésének késleltetésére szolgál. A késleltetett indításhoz először válassza ki a kívánt főzési üzemmódot (kivéve a „hirtelen sűtés” és a „joghurt” üzemmódokat, amiknél nem lehetséges a késleltetett indítás), majd nyomja meg a késleltetett indítás gombot. A +/- gombokkal állítsa be hány óra múlva szeretné (a maximum beállítható idő 24 óra), hogy induljon a program. A késleltetett indítás gomb újból megnyomásával a perct is beállíthatja. Ezt követően 10 másodperc múlva a beállított késleltetési idő aktiválódik, a készülék sípol. Amikor az így beállított idő letelik az előre megadott program elindul. Mindig biztosítson elegendő főzési és lehűlési időt a készüléknek.

### Főzés a multifunkciós kuktával

Az alábbi lépések a „rizs”, „leves”, „baromfi”, „hús/pörkölt”, „bab/chili”, „teljes kiőrlésű gabonafélék”, „kása”, „párolás” és „manuális” üzemmódok használatára vonatkoznak.

1. Kövesse a „Készülék előkészítése főzéshez” pontban leírtakat.
2. Kapcsolja be a készüléket. A LED kijelzőn ekkor „- - -”, jelenik meg, és a melegen tartás/mégsé gomb villogni kezd. A készülék ekkor készenlét üzemmódban van.
3. Válassza ki a kívánt főzési üzemmódot, például leves. A gomb megnyomásakor a hozzá tartozó jelzőfény világítani kezd.
  - Az üzemmód kiválasztása utáni 10 másodpercen belül bármelyik másik funkciógombot megnyomhatja üzemmód váltáshoz, illetve a főzés idejének megváltoztatásához.
  - A beállítás gomb segítségével állítsa be a főzés idejét. A „manuális”, „rizs”, „joghurt”, és a „hirtelen sűtés” üzemmódoknál többszöri gombnyomás szükséges.
  - A beállítás gomb segítségével válthat a „Rövid”, „Normál”, „Hosszú” főzési időtartamok között. A kiválasztott időtartamot a hozzá tartozó jelzőfény kigyulladás jelez.
  - Szükség esetén használja a +/- gombokat a főzési idő beállításához. A gombok nyomva tartásával gyorsabb léptékben állíthatja az időt.
  - Az üzemmódok program szerinti alapértelmezett főzési ideje az átlagosan szükséges idő ahhoz az ételcsoporthoz. Mindig olvassa el a recepteket, és az abban leírtak szerint ítélje meg a szükséges főzési időt, figyelembe véve az ételt, annak mennyiségét, és természetesen az Ön izlését.
4. Az üzemmód kiválasztása után 10 másodperccel automatikusan elindul a főzési program.
  - A főzési folyamat megkezdését a készülék 3 sípoló hanggal jelzi. A LED kijelzőn akkor „ [ C ] ” lesz látható, ami az előfűtési szakasz jelzi.

Figyelem: Ez az előfűtési szakasz akár 10-40 percet is igénybe vehet, és függ a hozzávalóktól, azok mennyiségétől, és az étel hőmérsékletétől.

•A kuktában növekvő nyomás következtében egy kis gőz fog a lebegő szelep alól megszökni, mielőtt az felemelkedne.

•Ha a kukta elérte a főzéshez szükséges üzemi nyomást, akkor a LED kijelzőn a „ [ ] ” átvált a hátralévő főzési időre, és elkezd visszaszámolni. Ebben a nyomás alatti állapotban nem fogja gőz elhagyni a készülék fedelét, de előfordulhat, hogy a biztonsági szelepből egy kevés füst száll fel, és néha egy kevés folyadék ömlik ki belőle. Ez teljesen normális jelenség.

•A multifunkciós elektromos kukta működés közben kattogó hangot hallat. Ez a fűtőegység normál működésének a része, ahogy a főzési folyamat alatt KI illetve BE kapcsolja magát.

•A folyamatban lévő főzési programot bármikor megszakíthatja melegen tartás / mégse gomb megnyomásával. Ekkor a készülék készenlét üzemmódba áll.

5. A főzési program befejeztével a készülék sűrű sipoló hangot hallat, és automatikus „Melegen tartás” üzemmódba vált. Az automatikus „Melegen tartás”-t maximum 12 órán át tartja a készülék, ami után készenlét üzemmódba áll.

Figyelem: Rizs esetében nem ajánlott az ételt túl sokáig a készülékben hagyni „Melegen tartás” üzemmódban, mivel az hatással van az étel ízére és állagára.

6. A „Melegen tartás” befejezéséhez nyomja meg a melegen tartás/mégse gombot. Ezek után a „fedő biztonságos felnyitása” pontban ismertetett lépések betartásával felnyithatja a készülék fedelét.

•A fedél felnyitásakor a belső edény hozzátapadhat a fedélhez. Ennek oka a lehülés következtében fellépő vákuum. Állítsa a biztonsági szelepet „Venting”, szellőzés állásba, a belépő levegő megszünteti a vákuumot és a fedél leszedhető lesz a belső edényről.

### Lassú főzés

1. Kövesse a „Készülék előkészítése főzéshez” pontban leírtakat. a biztonsági szelepet állítsa „Venting”, szellőzés állásba (11. ábra) Használhat üveg fedelet is.

2. Kapcsolja be a készüléket. A LED kijelzőn ekkor „- - -”, jelenik meg, és a melegen tartás/mégse gomb villogni kezd. A készülék ekkor készenlét üzemmódban van.

3. Nyomja meg a lassú főzés funkciógombot

4. A +/- gombok segítségével változtathatja a főzés időtartamát 30 perc és 20 óra között.

5. A beállítás gomb segítségével válassza ki a kívánt főzési módot, „Normál”, „Rövid”, illetve „Hosszú” közül. Ezzel a főzési időt egy átlagos lassú főző készülék normál, rövid illetve hosszú főzési idejének megfelelő időtartamra állítja.

6. A lassú főzés gomb megnyomása után 10 másodperccel a főzési program automatikusan indul.

7. A főzési program befejeztével a készülék sűrű sipoló hangot hallat, és automatikusan a maximum 12 órás „Melegen tartás” üzemmódba vált.

### A „késletetett indítás” funkció használata főzéshez

Ezzel a funkcióval akár 24 órával is késleltetheti a főzési idő megkezdését. Ez a funkció nem használható a „Melegen tartás”, „joghurt”, és „Hirtelen sütés” üzemmódoknál. Az alábbiak szerint tudja beállítani a késleltetést.

1. Állítsa a kívánt főzési üzemmódot.

2. Az üzemmód kiválasztása utáni 10 másodpercben nyomja meg a késleltetett indítás gombot, ekkor a hozzá tartozó jelzőfény felvilan, majd a +/- gombok segítségével állítsa be késleltetés idejét. A késleltetett indítás gomb első megnyomásakor az órára pontosan tudja állítani a késleltetést, újbóli megnyomásra pedig percre pontosan. A beállított késleltetési idő lejártakor az előre megadott főzési program automatikusan indul. Figyelem, mindig hagyjon a készüléknek elegendő időt a főzésre, és a lehülésre.

3. Az utolsó gombnyomástól számítot 10 másodperc múlva a késleltetett indítás automatikusan elindul. A késleltetett indítás jelzőfénye folyamatos piros fényvel világít, és a LED kijelzőn nyomon követheti a visszaszámlálást.

4. Bármikor megszakíthatja a beállított késleltetett indítást a melegen tartás/mégse gomb megnyomásával.

5. Amint a visszaszámlálás eléri a 0-t az elektromos kukta automatikusan főzni kezd a beállításoknak megfelelően. A főzés befejeztével a kukta az automatikus maximum 12 órás melegen tartás üzemmódba vált.

Figyelem:

• Nem javasolt a késleltetett indítás funkció használata romlandó élelmiszerek, mint például hús vagy hal főzésének késleltetéséhez. Ilyen ételek hosszú ideig szobahőmérsékleten tartása azok megromlásához vezethet. A főzt hús a hosszú áztatás miatt puha és ragadós lesz, a forralás után pedig ha túl sokáig van melegen tartás üzemmódban hagyva az edény aljában lévő réteg elázik.

•Kása, zabpehely, vagy egyéb habzó vagy ragadós ételek főzések NE használja a késleltetett indítás funkciót, mivel ezek hozzáragadhatnak az üző szelephez, így az nem tud zární, és az étel kifolyhat. Ezért ezeknek az ételeknek a készítésekor ne hagyja magára az elektromos kuktát az előmelegítés alatt.

### Hirtelen sütés

1. Kövesse a „Készülék előkészítése főzéshez” pontban leírtakat. A fedelet tartsa nyitva, hogy elkerülje a kuktában a nyomás növekedését.

2. Kapcsolja be a készüléket. A LED kijelzőn ekkor „- - -”, jelenik meg, és a melegen tartás/mégse gomb villogni kezd. A készülék ekkor készenlét üzemmódban van.

3. Nyomja meg a hirtelen sütés gombot. Az alapértelmezett sütési idő 30 perc, míg biztonsági okokból a maximum beállítható idő ebben az üzemmódban 60 perc. Az edény alapértelmezett hőmérséklete 130 °C, a maximum hőmérséklete 185 °C, míg a minimum hőmérséklet 125 °C.

4. Az üzemmód kiválasztása után, de még a program elindulása előtt az „Idő / Hőmérséklet” gomb megnyomásával, majd a +/- gombok használatával állíthat először az edény hőmérsékletén, majd újbóli megnyomással a program futásának idején, az éppen aktuálisan kiválasztott lépést jelzőfény jelzi.

A beállítható hőmérséklettartomány 125 °C - 185 °C, míg a leghosszabb beállítható működési idő 60 perc. A hirtelen sütés használatakor soha ne csukja le a készülék fedelét.

5. A hirtelen sütés gomb utolsó megnyomása után 10 másodperccel a főzési program automatikusan indul. Bármikor megszakíthatja a programot a melegen tartás/mégse gomb megnyomásával.

6. A beállított hőmérséklet elérésekor a LED kijelzőn váltakozva jelenik meg az idő, és a hőmérséklet, majd a kukta megkezdi a visszaszámlálást.

7. A főzési program befejeztével a készülék sűrű sipoló hangot hallat, és automatikusan a maximum 12 órás „Melegen tartás” üzemmódba vált.

### Melegen tartás

Készenlét üzemmódban nyomja meg a melegen tartás/mégse gombot a „Melegen tartás” funkció aktiválásához. A funkció bekapcsolásakor a kijelző percenként számol. A funkciót használhatja mind nyitott, mind zárt fedél mellett, illetve az üveg fedéllel. 12 óra elteltével a készülék sűrű sipoló hangot hallat és újra Készenlét üzemmódba áll. A biztonsági szelep „Sealing” lezárt, vagy „Venting” szellőzés állásban is lehet. (11. ábra)

### Joghurt készítése

A biztonsági szelep „Sealing” lezárt, vagy „Venting” szellőzés állásban is lehet. (11. ábra)

Joghurt készítéshez használhatja a belső edényt, vagy üveg palackokat. a folyamat maga két lépésből áll.

Az **első lépés** a tej 83°C-ra történő melegítése és pasztőrözése. ez két célt szolgál: (1) az erjesztés során elburjánzó káros baktériumok elpusztítása, és (2) a tejfehérje denaturálása, tej csomósodásának megakadályozásáért, és a proteinek könnyebb felszívódásáért. Kétféle módon melegítheti fel a tejet az elektromos kuktájában. Ha a belső edényben szeretne joghurtot készíteni, nyomja meg a joghurt gombot. A beállítás gomb segítségével állítsa „Rövid” módra, ekkor a kijelzőn megjelenik a „boil” (forralás) felirat. Ekkor a kukta 83°C-ra melegíti a tejet, majd miután végzett, sűrű sipoló hangot hallat és a kijelzőn a „yogt” felirat jelenik meg.

Ha egyéb edényt, vagy palackot használna a joghurt készítéshez a következőképp melegítheti a tejet: Adjon egy csészényi vizet a belső edénybe, majd helyezzen be egy gőztálcát, a gőztálcára pedig a használni kívánt tárolóedényt. Válassza ki a párolás üzemmódot és állítsa az időt 1 percre. Amikor a program lefutott használja a természetes gőzkiengedéssel módszert.

A tej felmelegítése után **második lépésben** hagyja a tejet lehűlni 46°C alá, majd a megfelelő mennyiségű joghurt kultúrát, vagy friss joghurtot adja hozzá. Nyomja meg a joghurt gombot, majd a beállítás gomb segítségével válassza ki a „Normál” módot. Az alapértelmezett joghurt készítési idő 8 óra. A joghurtkultúrán írtak szerint a +/- gombok segítségével állítsa be a joghurt készítéshez szükséges időt. A program az utolsó gombnyomás után 10 másodperccel automatikusan indul, és befejeztével a készülék sűrű sipoló hangot hallat, és Készenlét üzemmódba áll. Az így elkészült joghurtot hozzáadhatja más ételhez (curry), vagy mézzel és dzsemmel keverve gyümölcsjoghurtot készíthet.

### MŰSZAKI ADATOK

Tápellátás:	230 V~ / 50 Hz
Elektromos fűtélem:	1000 W
Űrtartalom:	6 L
Tömítőgyűrű típusa:	HG EK 1000/SZ
Belső edény mérete:	Ø22 x 16 cm
Működés közbeni nyomás:	70- 80 kPa
Gőzkibocsátási nyomás:	115 kPa
Űzemi hőmérséklet magas nyomásnál:	115 - 118 °C
Űzemi hőmérséklet alacsony nyomásnál:	110 - 112 °C
Melegen tartás üzemmód:	legfeljebb 12 órán át 63-78 °C hőmérsékleten
Lassú főzés üzemmód:	0,5 - 20 órán át 88 - 99 °C hőmérsékleten
Hirtelen sütés üzemmód:	125 - 185 °C
Joghurt üzemmód:	legfeljebb 8 óra 35 – 45 °C hőmérsékleten
Csatlakozókábel hossza:	120 cm
Készülék mérete:	33 x 31 x 32 cm
Tömege:	~ 5 kg

## **SK** ELEKTRICKÝ TLAKOVÝ HRNIEC

### Opis výrobku

Multifunkčný elektrický tlakový hrniec predstavuje generáciu inteligentných kuchynských prístrojov.

Tento 7 v 1 elektrický tlakový hrniec spojí v sebe prednosti tradičného tlakového hrnca, woku, pomalého hrnca, variča ryže, parného hrnca, jogurtovača a ohrievacieho hrnca. Prístroj je navrhnutý pre pohodlné a rýchle používanie. 11 inteligentných programov, ktoré sú ovládané mikroprocesorom zjednoduší a uľahčí každodenné varenie. Elektrický parný hrniec má 10 bezpečnostných riešení, tým pomáha vyhnúť sa častým chybám a bezpečnostným rizikám pri používaní tradičného tlakového hrnca použiteľného na sporáku. Tieto riešenia sú sledovanie polohy pokrievky, zatvorenie pokrievky, keď je hrniec pod tlakom, bezpečnostný ventil, elektronická regulácia tlaku a teploty, ochrana proti prehriatiu s automatickým vypnutím, ochrana proti prepätiu, poisťka na obmedzenie prúdu.

Recepty nájdete na stránke [www.somogyi.hu](http://www.somogyi.hu)

### Charakteristika

**Multifunkčný:** polievka, mäso/perkelt, fazuľa/chili, hydina, pomalé varenie, rýchle pečenie, ryža, celozrnné obilniny, kaša, dusenie, jogurt, manuálny a udržiavanie tepla.

**11 druhov pohodlných programov ovládané mikroprocesorom.** Iba stlačte tlačidlo a môžete začať variť. Mikroprocesor sleduje čas, tlak a teplotu počas varenia, preto netreba hrniec neustále kontrolovať.

**Čistý a tichý:** elektrický parný hrniec je veľmi tichý a skoro nevypúšťa paru. Tým zachová arómu a chuť potravín, vyhnete sa vytečeniu jedla, škvrnám a vystriekaniu.

**Rýchly a pružný spôsob varenia:** Varenie pod vysokým tlakom môže skrátiť čas varenia až o 70%, takto netreba čakať na dobroty, rýchlo sa pripraví.

**24 h odložený štart varenia:** možnosť načasovať na 24 h.

Možnosť nastaviť až 240 minútové manuálne varenie.

**Automatické udržiavanie tepla:** po ukončení varenia spustíte funkciu automatického udržiavania tepla, prístroj tak dokáže udržať jedlo teplé až 12 hodín.

**Čistenie v umývačke riadu:** Nehrzdavejúcu vnútornú nádobu môžete vložiť do umývačky riadu.

## Ovládanie a stav tlakového hrnca

### Ovládací panel (2. obrázok)

Na ovládacom paneli multifunkčného tlakového hrnca nájdete LED kontrolku, pod tým 3 kontrolky pre teplotu, časovač a odložený štart, tri kontrolky nastavenia, 5 ovládacích tlačidiel a 13 tlačidiel funkcií. Každé tlačidlo funkcie má vlastnú kontrolku.

### Stavy elektrického tlakového hrnca

Elektrický tlakový hrniec môže mať 3 stavy, ktoré označujú LED displej alebo kontrolky.

**Pohotovostný stav:** Na LED displeji sa zobrazí „- - -“ a bližšie tlačidlo udržiavania tepla/zrušit’.

**Predhrievanie:** Na LED displeji sa zobrazí [ ] a svieti kontrolka aktivovaného režimu.

**Stav spusteného programu:** Svieti kontrolka aktivovaného režimu a LED displej zobrazí ostávajúci čas. Pri varení, pomalom dusení, príprave jogurtu a prestávke čas sa odpočítava. Pri udržiavaní tepla zobrazenie času je normálne.

### Ovládacie tlačidlá

Päť ovládacích tlačidiel: +, -, nastavenie, odložený štart a teplota/čas.

Pomocou tlačidiel + a - môžete nastaviť čas.

Pomocou tlačidla nastavenie môžete ďalej nastaviť už nastavený program varenia.

Pomocou tlačidla odložený štart môžete načasovať, aby po uplynutí nastaveného času prístroj spustil nastavený program. Funkciu odloženého štartu môžete nastaviť v režime polievka, mäso/perkelt, fazuľa/chili, hydina, dusenie, celozrnné obilniny, kaša, ryža, pomalé a manuálne varenie. Nemôžete zapnúť v režime rýchleho pečenia a jogurtovača.

Pomocou tlačidla teplota/čas môžete nastaviť teplotu a čas v prípade rýchleho pečenia, resp. aj pomocou tlačidiel + a -.

Pomocou tlačidiel nastavení môžete nastaviť 3 doby varenia povyššie režimoch varenia: Krátka, Normálna, Dlhá (Less, Normal, More). Týmto môžete nastaviť, že prístroj v rôznych režimoch dokedy má spúšťať program varenia, okrem režimov „manuálny“ a „ryža“, kde je toto úplne automatické.

### Tlačidlá funkcií

Ktorýkoľvek bežiaci program multifunkčného elektrického tlakového hrnca môžete prerušiť tlačidlom **udržiavanie tepla/zrušit’**. Po prerušení programu prístroj sa prepne do pohotovostného režimu. Keď je tlakový hrniec v pohotovostnom režime a znovu stlačíte tlačidlo udržiavania tepla/zrušit’, tlakový hrniec sa prepne do režimu udržiavania tepla.

Stlačením tlačidla **polievka** môžete pripraviť v hrnci rôzne polievky. Pomocou tlačidla nastavenie môžete nastaviť kratší alebo dlhší čas varenia, keď je to potrebné. Multifunkčný elektrický tlakový hrniec do určitej miery reguluje potrebný tlak a teplotu, tekutina v nádobe nikdy nebude silne vriieť. Napríklad: použite tlačidlo polievka na prípravu slepačej polievky. Po ukončení varenia slepačia polievka bude veľmi čistá a ani slepka sa nerozpadne. Bezpečnostný ventil „Sealing“ má byť v uzavretom stave. (11. obrázok)

Stlačením tlačidla **kaša** môžete pripraviť v hrnci kaše z rôzneho obilia. Pomocou tlačidla nastavenie môžete nastaviť dobu varenia. V Normálnej dobe môžete pripraviť ovsenú kašu. Keď chcete pripraviť kašu z viacerých obilnín, tak nastavte Dlhú dobu varenia. Pred konzumovaním kašu premiešajte.

Pozor: Bezpečnostný ventil nenastavte do stavu vetrania „Venting“, keď režim „Kaša“ bola ukončená, lebo týmto môže kaša vystriekať z nádoby cez ventil. Prosíme, použite spôsob prirodzeného vypúšťania pary. Bezpečnostný ventil „Sealing“ má byť v uzavretom stave. (11. obrázok)

Stlačením tlačidla **hydina** môžete pripraviť v hrnci jedlá z hydiny. Podľa chuti a mäsa pomocou tlačidla nastavenie môžete zmeniť dobu varenia z Normálnej na Krátku alebo Dlhú. Hydinu sa obvyčajne dá uvariť jednoduchšie ako bravčové, baranie alebo hovädzie mäso, preto tlačidlo „hydina“ je naprogramované aj v Normálnej dobe na kratší čas varenia. Bezpečnostný ventil „Sealing“ má byť v uzavretom stave. (11. obrázok)

Stlačením tlačidla **mäso/perkelt** môžete pripraviť v hrnci jedlá z mäsa a perkelt. Pomocou tlačidla nastavenie môžete nastaviť dobu varenia, aj pre najlepšie perkelt. Obvyčajne dlhšou dobou varenia môžete dosiahnuť, aby sa mäso oddelilo z kostí. Bezpečnostný ventil „Sealing“ má byť v uzavretom stave. (11. obrázok)

Stlačením tlačidla **fazuľa/chili** môžete pripraviť v hrnci fazuľu. Pomocou tlačidla nastavenie môžete zmeniť dobu varenia, aby ste mohli pripraviť fazuľu ideálne, podľa vlastnej chuti. Bezpečnostný ventil „Sealing“ má byť v uzavretom stave. (11. obrázok)

Stlačením tlačidla ryža môžete pripraviť v hrnci varenú alebo dusenú ryžu úplne automaticky, v inteligentnom režime. Doba varenia sa automaticky nastaviť podľa vloženého množstva jedla. V prípade prípravy 2 šálok ryže prístroj varí ryžu približne 12 minút, pričom v prípade prípravy 3-5 šálok ryže doba varenia sa predlžuje na 14 minút. Čím väčšie množstvo ryže chcete pripraviť, tým sa predlžuje čas varenia.

Tento režim nemôžete zmeniť pomocou tlačidla nastavenie.

**Pozor:** V hrnci musíte pripraviť najmenej 1 šálku ryže. Prosíme, ubezpečte sa, že používate potrebné množstvo vody na prípravu ryže. Bezpečnostný ventil „Sealing“ má byť v uzavretom stave. (11. obrázok)

Stlačením tlačidla **celozrné obilniny** spustíte inteligentný receptový program, s ktorým môžete pripraviť v hrnci celozrnnú ryžu, napr. divokú a praženú ryžu. Pomocou tlačidla nastavenie môžete vybrať z troch nastavení. Základné nastavený čas varenia je 40 minút. Krátka doba varenia je 20 minút, Dlhá doba varenia je 60 minút. Túto Dlhú dobu varenia odporúčame nastaviť v prípade tvrdých obilnín, napríklad kukurice. Bezpečnostný ventil „Sealing“ má byť v uzavretom stave. (11. obrázok)

Stlačením tlačidla **dusenie** môžete pripraviť v hrnci dusené jedlá. Pomocou tohto režimu môžete dusiť alebo ohrievať zeleninu, resp. plody mora. Pre dusenie používajte 1 – 2 šálky vody (cca. 160 ml), pretože toto množstvo bude úplne stačiť pre čerstvú zeleninu, na 1 – 2 minútové dusenie pod tlakom. Čas dusenia môžete zmeniť tlačidlami +/- . **Pozor!** Rozdielne od ostatných režimov varenia funkciu dusenia môžete používať aj priebežne s maximálnym ohrievacím výkonom, a týmto môžete pripáliť jedlo na spodku nádoby. Jedlo umiestnite do takých sklenených alebo keramických nádob, ktoré môžete vložiť do vnútornej nádoby, ako napríklad kovové košíky, rošty (vhodné do rúry). Bezpečnostný ventil „Sealing“ má byť v uzavretom stave. (11. obrázok)

Stlačením tlačidla **manuálne nastavenie** môžete nastaviť manuálne čas varenia. Nastavený čas v tomto prípade znamená čas varenia pod tlakom! Na displeji sa začne odpočítavanie časi iba po dosiahnutí potrebného tlaku. Nastaviteľný čas je maximálne 119 minút.

**Rýchle pečenie.** Stlačte tlačidlo teplota/čas, pod displejom začne svietiť kontrolka „Timer“ (čas). Teraz pomocou tlačidiel +/- môžete nastaviť čas prevádzky, základné nastavenie je 30 minút. Stlačte ešte raz tlačidlo teplota/čas, pod displejom bude svietiť kontrolka „Temp“ (teplota). Teraz pomocou tlačidiel +/- môžete nastaviť teplotu. Teplotu môžete nastaviť medzi 125 a 185 °C, základné nastavenie je 30 °C. Pre ďalšie informácie si prečítajte odsek „Rýchle pečenie“.

Stlačením tlačidla **pomalé varenie** multifunkčný tlakový hrniec bude fungovať tak, ako jeden tradičný pomalý hrniec. Pomocou tlačidiel +/- môžete nastaviť čas prevádzky. Pomocou tlačidla nastavenie môžete regulovať teplotu. Pre ďalšie informácie si prečítajte odsek „Pomalé varenie“.

Tlačidlo **jogurt** má 2 programy. 1. Pasterizovanie mlieka, 2. Varenie. Pre ďalšie informácie si prečítajte odsek „Jogurt“.

Tlačidlo **odložený štart** slúži na spustenie načasovaného varenia. Najprv vyberte želaný režim varenia (okrem režimu „rýchleho pečenia“ a „jogurtu“, pri ktorých odložený štart nie je možný), potom stlačte tlačidlo odložený štart. Pomocou tlačidiel +/- nastavte, že o koľko hodín chcete (môžete nastaviť maximálne 24 hodín), aby sa spustil program. Keď opäť stlačíte tlačidlo odložený štart, môžete nastaviť aj minúty. Potom o 10 sekúnd sa aktivuje nastavený odložený štart a prístroj pípa. Keď tento nastavený čas uplynie, spustí sa nastavený program. Vždy zabezpečte pre prístroj dostatočný čas na varenie a vychladnutie.

### Varenie s multifunkčným tlakovým hrncom

Nižšie uvedené kroky sa týkajú režimu „ryža“, „polievka“, „hydina“, „mäso/perkelt“, „fazuľa/chili“, „celozrné obilniny“, „kaša“, „dusenie“ a „manuálny“.

1. Nasledujte kroky z odseku „Príprava prístroja na varenie“.

2. Zapnite prístroj. Na LED displeji sa zobrazí „---“, začne blikať tlačidlo udržiavanie tepla/zrušiť. Prístroj je teraz v pohotovostnom režime.

3. Vyberte želaný režim varenia, napríklad polievku. Po stlačení tlačidla začne svietiť kontrolka tohto režimu.

- Po výbere režimu ešte 10 sekúnd môžete stlačiť ktorékoľvek druhé tlačidlo funkcie na zmenu režimu, resp. na zmenu času varenia.
- Pomocou tlačidla nastavenie nastavte čas varenia. V režime „manuálny“, „ryža“, „jogurt“ a „rýchle pečenie“ treba stlačiť tlačidlo viackrát.
- Pomocou tlačidla nastavenie môžete striedať „Krátku“, „Normálnu“, „Dlhú“ dobu varenia. Vybranú dobu označuje príslušná svietivacia kontrolka.

- V prípade potreby použite tlačidlá +/- pre nastavenie času varenia. Podržaním týchto tlačidiel môžete rýchlejšie nastaviť čas.

- Základné nastavenie času v jednotlivých režimoch je čas, ktorý obvyčajne potrebujete na prípravu daného jedla. Vždy si prečítajte recepty a podľa toho môžete odhadnúť potrebný čas varenia, pričom berte do úvahy suroviny, množstvo a Váš chuť.

4. Po výbere režimu o 10 sekúnd sa automaticky spustí program varenia.

- Spustenie programu varenia prístroj signalizuje 3 pípnutiami. Na LED displeji sa zobrazí „[ ]“, čo označuje predhrievanie.

**Pozor:** Predhrievanie môže trvať aj 10–40 minút a závisí od prísad jedla, ich množstva a teploty.

- Zvyšovaním tlaku v hrnci môže uniknúť malé množstvo pary z plavákového ventilu, kým sa nepodvihne.

- Keď tlakový hrniec dosiahne prevádzkový tlak potrebný na varenie, tak na LED displeji zobrazenie „[ ]“ sa zmení na zobrazenie zvyšného času varenia a začne odpočítavanie. V tomto stave pod tlakom nebude uniknúť para z pokrivky prístroja, ale môže sa stať, že z bezpečnostného ventilu bude vychádzať malé množstvo dymu alebo tekuťiny. Je to normálny jav.

- Počas prevádzky multifunkčného elektrického tlakového hrnca počuť z hrnca tlkot. Je to normálna prevádzka vyhrievacej jednotky, VYPÍNA SA resp. ZAPÍNA SA režim varenia.

- Ktorýkoľvek bežiaci program môžete prerušiť tlačidlom udržiavanie tepla/zrušiť. Po prerušení programu prístroj sa prepne do pohotovostného režimu.

5. Po ukončení programu varenia prístroj pípa a automaticky sa prepne do režimu „Udržiavanie tepla“. Automatické „Udržiavanie tepla“ môže prebiehať maximálne 12 hodín, potom prístroj sa prepne do pohotovostného režimu.

**Pozor:** V prípade ryže neodporúčame jedlo nechať v prístroji príliš dlho v režime „Udržiavanie tepla“, lebo sa zmení chuť a konzistencia jedla.

6. Pre ukončenie režimu „Udržiavanie tepla“ stlačte tlačidlo udržiavanie tepla/zrušiť. Potom podľa odseku „bezpečné otvorenie pokrivky“ môžete otvoriť pokrivku prístroja.

- Pri otvorení pokrievky vnútorná nádobá sa môže prilipnúť na pokrievku. Príčinou tohto javu je vzniknutý podtlak v dôsledku vychladnutia. Bezpečnostný ventil nastavte do pozície vetrania „Venting“, vstupujúci vzduch odstráni podtlak a pokrievku môžete odstrániť z vnútornej nádoby.

### **Pomalé varenie**

1. Nasledujte kroky z odseku „Príprava prístroja na varenie“. Bezpečnostný ventil nastavte do pozície vetrania „Venting“ (11. obrázok). Môžete použiť aj sklenenú pokrievku.
2. Zapnite prístroj. Na LED displeji sa zobrazí „- - -“, začne blikať tlačidlo udržiavanie tepla/zrušiť. Prístroj je teraz v pohotovostnom režime.
3. Stlačte tlačidlo pomalé varenie.
4. Pomocou tlačidiel +/- môžete zmeniť dobu varenia medzi 30 min a 20 h.
5. Pomocou tlačidla nastavenie vyberte spôsob varenia „Normálny“, „Krátky“, resp. „Dlhý“. Týmto čas varenia bude zodpadať s časom varenia na pomalom hrnci, môže byť normálna, krátka alebo dlhá doba.
6. 10 sekúnd po stlačení tlačidla pomalé varenie program varenia sa automaticky spustí.
7. Po ukončení programu varenia prístroj pípá a automaticky sa prepne do režimu „Udržiavanie tepla“ maximálne na 12 hodín.

### **Používanie funkcie „odložený štart“**

Touto funkciou môžete odložiť varenie až o 24 h. Túto funkciu nemôžete použiť v režime „Udržiavanie tepla“, „jogurt“ a „Rýchle pečenie“. Odložený štart môžete nastaviť podľa nasledujúcich krokov.

1. Nastavte želaný režim varenia.
2. Do 10 sekúnd po nastavení režimu stlačte tlačidlo odložený štart, zabliká jeho kontrolka a pomocou tlačidiel +/- nastavte čas odloženia. Pri prvom stlačení tlačidla odložený štart môžete nastaviť odloženie presne na hodinu, ďalším stlačením môžete nastaviť aj minúty. Po uplynutí nastaveného času sa automaticky spustí nastavený program varenia. Pozor, vždy nechajte pre prístroj dostatok času na varenia a vychladnutie.
3. O 10 sekúnd od posledného stlačenia tlačidla odložený štart sa automaticky spustí. Kontrolka odložený štart svieti priebežne červenou farbou, na LED displeji môžete sledovať odpočítavanie času.
4. Odložený štart môžete kedykoľvek prerušiť stlačením tlačidla udržiavanie tepla/zrušiť.
5. Keď odpočítavanie sa dostane na 0, elektrický tlakový hrniec začne automaticky variť podľa nastavení. Po ukončení programu varenia prístroj pípá a automaticky sa prepne do režimu udržiavania tepla maximálne na 12 hodín.

Pozor:

- Neodporúčame používať funkciu odloženého štartu v prípade potravín, ktoré sa môžu rýchlo pokaziť, ako napríklad mäso alebo ryba. Držanie takýchto potravín pri izbovej teplote môže spôsobiť, že sa pokazia. Keď je ryža dlho namočená, tak bude mäkká a lepkavá, a keď po uvarení je dlho v režime udržiavania tepla, ryža na spodku nádoby sa rozmočí.

- V prípade varenia kaše, ovsených vločiek alebo iných penivých jedál NEPOUŽÍVAJTE funkciu odložený štart, lebo sa môžu prilípať na plavákový ventil, preto sa ventil nevie zatvoriť a jedlo môže vytiecť z nádoby. Preto pri príprave týchto jedál počas predhrievania nenechajte elektrický tlakový hrniec bez dozoru.

### **Rýchle pečenie**

1. Nasledujte kroky z odseku „Príprava prístroja na varenie“. Pokrievku nechajte otvorenú, aby ste sa vyhli zvyšovaniu sa tlaku v hrnci.
2. Zapnite prístroj. Na LED displeji sa zobrazí „- - -“, začne blikať tlačidlo udržiavanie tepla/zrušiť. Prístroj je teraz v pohotovostnom režime.
3. Stlačte tlačidlo rýchle pečenie. Základný nastavený čas pečenia je 30 minút, kým z bezpečnostných dôvodov maximálny nastaviteľný čas v tomto režime je 60 minút. Základná nastavená teplota hrnca je 130 °C, maximálna teplota je 185 °C, minimálna teplota je 125 °C.
4. Po výbere režimu, ale ešte pred spustením programu stlačením tlačidla „Čas / Teplota“ a pozitívnym tlačidlom +/- môžete najprv nastaviť teplotu hrnca, ďalším stlačením môžete nastaviť čas prevádzky. Aktuálny krok označuje kontrolka. Rozsah nastaviteľnej teploty je 125 °C - 185 °C, najdlhší nastaviteľný čas je 60 minút. Pri používaní režimu rýchle pečenie nikdy nezatvorte hrniec pokrievkou.
5. O 10 sekúnd od posledného stlačenia tlačidla sa automaticky spustí program pečenia. Program môžete kedykoľvek prerušiť stlačením tlačidla udržiavanie tepla/zrušiť.
6. Po dosiahnutí nastavenej teploty na LED displeji sa strieda zobrazenie času a teploty, potom hrniec začne odpočítavanie.
7. Po ukončení programu varenia prístroj pípá a automaticky sa prepne do režimu udržiavania tepla maximálne na 12 hodín.

### **Udržiavanie tepla**

Pre aktivovanie funkcie „Udržiavanie tepla“ v pohotovostnom režime stlačte tlačidlo udržiavania tepla/zrušiť. Po zapnutí funkcie displej počítá minúty. Funkciu môžete používať s otvorenou aj zatvorenou pokrievkou, resp. sklenenou pokrievkou. Po 12 hodinách prístroj pípá a prepne sa do pohotovostného režimu. Bezpečnostný ventil môže byť v uzavretej „Sealing“, aj vetracej „Venting“ pozícii. (11. obrázok)

### **Príprava jogurtu**

Bezpečnostný ventil môže byť v uzavretej „Sealing“, aj vetracej „Venting“ pozícii. (11. obrázok) Na prípravu jogurtu môžete použiť vnútornú nádobu alebo sklenené poháre. Príprava jogurtu pozostáva z dvoch krokov.

**Prvý krok** je zohriatie mlieka na 83°C a pasterizovanie. Toto treba vykonať s cieľom: (1) zničiť škodlivé baktérie, ktoré vznikajú počas kvasenia, a (2) denaturalizácia mliečnej bielkoviny, v záujme zabráneniu vzniku hrčiek v mlieke a pre lepšie vstrebávanie proteínov. V hrnci môžete ohrievať mlieko dvoma spôsobmi. Keď chcete pripraviť jogurt vo vnútornej nádobe, stlačte tlačidlo jogurt. Pomocou tlačidla nastavenie nastavte na „Krátky“ spôsob, potom na displeji sa zobrazí nápis „boil“ (varenie). Hrniec zohreje mlieko na 83°C a keď skončí pípá, na displeji sa objaví nápis „yogt“.

Keď chcete použiť inú nádobu alebo fľašu na prípravu jogurtu, mlieko môžete zohriať takto: do vnútornej nádoby nalejte 1 šálku vody, umiestnite do vnútornej nádoby parný rošt, na rošt umiestnite vlastnú nádobu. Vyberte režim dusenie a nastavte čas na 1 minútu.

Keď program skončil, použite spôsob prirodzeného vypúšťania pary.



Po zohriatí mlieka v **druhom kroku** nechajte mlieko vychladnúť pod 46°C, potom pridajte jogurtovú kultúru v správnom množstve alebo čerstvý jogurt. Stlačte tlačidlo jogurt, potom pomocou tlačidla nastavenie vyberte „Normálny“ spôsob. Základný nastavený čas prípravy jogurtu je 8 hodín. Podľa opisu na jogurtovej kultúre pomocou tlačidiel +/- nastavte potrebný čas na prípravu jogurtu. O 10 sekúnd od posledného stlačenia tlačidla sa automaticky spustí program. Po ukončení programu prístroj pípá a automaticky sa prepne do pohotovostného režimu. Takto pripravený jogurt môžete pridať do iných jedál (curry) alebo môžete pomiešať s medom alebo džemom na prípravu ovocného jogurtu.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájanie:	230 V~ / 50 Hz
Elektrické vyhrievacie teleso:	1000 W
Objem:	6 L
Typ tesnenia:	HG EK 1000/SZ
Rozmery vnútornej nádoby:	Ø22 x 16 cm
Tlak počas prevádzky:	70- 80 kPa
Tlak vypúšťania pary:	115 kPa
Prevádzková teplota pri vysokom tlaku:	115 - 118 °C
Prevádzková teplota pri nízkom tlaku:	110 - 112 °C
Režim udržiavania tepla:	najviac 12 h pri teplote 63-78 °C
Režim pomalého varenia:	0.5 - 20 hodín pri teplote 88 - 99 °C
Režim rýchleho pečenia:	125 - 185 °C
Režim prípravy jogurtu:	najviac 8 h pri teplote 35 – 45 °C
Dĺžka napájacieho kábla:	120 cm
Rozmery prístroja:	33 x 31 x 32 cm
Hmotnosť:	~ 5 kg

## **RO** OALĂ SUB PRESIUNE, ELECTRICĂ

### Descrierea produsului

Oala sub presiune multifuncțională aparține noii generații de ustensile de bucătărie inteligente.

Acestă oală sub presiune 7-in-1 combină beneficiile unei oale sub presiune tradiționale, wok, vas pentru gătire lentă, vas pentru orez, vas cu aburi, aparat pentru iaurt și vase de încălzire. Aparatul este proiectat pentru o utilizare convenabilă și care economisește timp în bucătărie. Cele 11 programe controlate de un microprocesor fac gătitul de zi cu zi simplu și ușor. Oala sub presiune electrică are 10 soluții de siguranță pentru a vă ajuta să evitați problemele comune și riscurile de siguranță asociate cu oala sub presiune tradițională, utilizată pe aragaz. Aceste soluții acoperă lucruri cum ar fi monitorizarea poziției capacului, blocarea capacului atunci când vasul este sub presiune, supapa de siguranță, controlul electronic al presiunii și temperaturii, detectarea supraîncălzirii urmate de oprire automată, protecție la supratensiune, siguranță de limitare a curentului.

Pentru rețete vizitați pagina [www.somogyi.ro](http://www.somogyi.ro).

### Caracteristici

**Multifuncțional:** supă, carne/tocană, fasole/chili, păsări, orez, cereale integrale, terci de ovăz, gătire cu aburi, gătire lentă, prăjire rapidă, iaurt, manual și păstrarea cald.

**11 tipuri de programe comode de gătit, controlate de microprocesor.** Doar apăsați butonul și începeți să gătiți. Microprocesorul verifică timpul, presiunea și temperatura în timpul gătirii, astfel încât nu este nevoie să verificați în mod constant oala sub presiune.

**Curat și plăcut:** oala sub presiune electrică este foarte silențios și aproape complet lipsit de scurgeri de abur. Acest lucru păstrează aroma și gustul alimentelor, evită posibilele scurgeri de alimente, pete și stropi.

**Metodă de gătit rapidă și flexibilă:** Gătitul la presiune ridicată poate scurta timpul de gătit cu până la 70%, astfel încât să nu trebuiaască să așteptați mult timp pentru delicatose, acestea vor fi gata rapid.

**Gătire întârziată cu 24 ore:** posibilitate de întârziere cu până la 24 de ore.

Opțiunea de a seta timpul de gătit manual de până la 240 de minute.

**Păstrare automată la cald:** porniți funcția automată de încălzire după gătit, permițând aparatului să mențină automat alimentele calde timp de până la 12 ore.

**Curățare cu mașina de spălat vase:** vasul interior din oțel inoxidabil poate fi curățat cu mașina de spălat vase.

### Controlul și starea oalei sub presiune

#### Panou de control (fig. 2.)

Panoul de control al oalei sub presiune multifuncționale are un ecran LED, sub acesta sunt 3 indicatori luminoși pentru temperatură, cronometru și funcții de pornire întârziată, trei indicatori luminoși legate de setări, 5 butoane de control și 13 butoane de funcții. Fiecare buton de funcție are propriul indicator luminos.

### Stările posibile ale oalei sub presiune

Oala sub presiune, electrică are 3 stări posibile, care sunt semnalizate de ecranul LED ori de indicatorii luminoși.

**Standby:** Pe ecranul LED apare indicatorul „- - -” și butonul de păstrare la cald/anulare clipește.

**Preîncălzire:** Pe ecranul LED apare indicatorul [ ] și butonul aferent modului activat se aprinde.

**Starea programului activ:** Indicatorul luminos aferent modului activat se aprinde și pe ecranul LED se afișează timpul rămas. La gătire, gătire lentă cu aburi, preparare iaurt și în repaos timpul se numără invers. La menținerea la cald timpul se afișează normal.

## Butoane de control

Cele cinci butoane de control sunt: +, -, setări, pornire întârziată, temperatură/timp.

Utilizați butoanele + și - pentru a seta timpul.

Butonul setări vă permite să efectuați reglări suplimentare la programul de gătit selectat.

Puteți utiliza butonul pornire întârziată, pentru a programa timpul când oala să pornească programul de gătit. Funcția de pornire întârziată se poate utiliza în modulele supă, carne/tocană, fasole/chili, pasăre, gătire cu aburi, cereale integrale, terci, orez, gătire lentă, și cele manuale. Nu are efect la modulele de prăjire rapidă și iaurt.

Butonul temperatură/timp poate fi folosit pentru a regla timpul și temperatura de gătire în cazul modului de prăjire rapidă, cu ajutorul butoanelor + și -.

Cu butonul setări puteți regla 3 timpi de gătit în plus față de modulele de gătit: scurt, Normal, Lung (Less, Normal, More). Acest lucru vă permite să controlați cât timp rulează oala programul de gătit în diferite moduri, cu excepția modurilor „manual” și „orez”, la care acest lucru este complet automat.

## Butoane de funcție

Oricare program activ al oalei sub presiune se poate întrerupe dacă apăsați butonul **menținere la cald/anulare**. După întreruperea programului aparatul schimbă pe modul standby. Dacă oala sub presiune este în modul standby și apăsați încă o dată butonul menținere la cald/anulare, aparatul schimbă pe modul activat de menținere la cald.

Prin apăsarea butonului **supă** în oala sub presiune puteți prepara diferite supe sau ciorbe. Utilizați butonul setări pentru a comuta între timpi de gătit mai mici sau mai lungi, dacă este necesar pentru gătit. Oala sub presiune electrică multifuncțională poate controla într-o anumită măsură presiunea și temperatura necesare, însă lichidul nu va ajunge niciodată la un punct de fierbere ridicat. De exemplu: utilizați butonul supă pentru a găti supa de pui. După ce se termină programul de gătit, supa de pui va fi extrem de curată, iar puilul nu se va destrăma. Supapa de siguranță trebuie să fie în poziția închis „Sealing”. (fig. 11)

Prin apăsarea butonului **terci**, puteți face în oala sub presiune din diferite tipuri de cereale diferite mâncăruri. Utilizați butonul setări pentru a selecta timpul de gătit. Cu durata Normal puteți face terci din ovăz. Dacă doriți să faceți terci din diferite cereale și fasole, alegeți timpul de gătit Lung. Amestecați înainte de consum.

Atenție: Nu setați supapa de siguranță pe „Venting”, poziția de ventilare după terminarea modului „Terci”, deoarece acest lucru va determina evacuarea mătăncării din aparat prin valvă. Vă rugăm să folosiți metoda de reducere a presiunii naturale. Supapa de siguranță „Sealing” trebuie închisă. (fig. 11)

Prin apăsarea butonului **pasăre**, puteți pregăti în oala sub presiune preparate din carne de pasăre. În funcție de gust și de carnea de pasăre plasată în oală, puteți utiliza butonul setări pentru a schimba timpul de gătit de la Normal la Scurt sau Lung. Carnea de pasăre este, în general, mai ușor de gătit decât carnea de porc, mielul sau carnea de vită, astfel încât butonul de funcție „pasăre” este programat în mod normal pentru un timp de gătit mai scurt. Supapa de siguranță „Sealing” trebuie închisă. (fig. 11)

Apăsați butonul **carne/tocană** pentru a pregăti preparate din carne și tocană în oala sub presiune. Utilizați butonul setări pentru a regla timpul de gătit în vederea obținerii celei mai bune consistențe. De regulă, puteți utiliza un timp de gătit mai lung pentru a obține carnea separată de os. Supapa de siguranță „Sealing” trebuie închisă. (fig. 11)

Apăsați butonul **fasole/chili** pentru a găti fasolea în oala sub presiune. Pentru a face fasolea ideală pentru a se potrivi gustului Dvs., utilizați butonul setări pentru a schimba timpul de gătit. Supapa de siguranță „Sealing” trebuie închisă. (fig. 11)

Prin apăsarea butonului **orez**, puteți prepara în oala sub presiune orez fierț sau gătit la aburi într-un mod complet automat, inteligent. Timpul de gătire se reglează automat cu cantitatea de alimente introdusă în aparat. La prepararea a 2 căni de orez, aparatul gătește orezul timp de aproximativ 12 minute, în timp ce în cazul a 3-5 căni de orez crește timpul la aproximativ 14 minute. Atunci când se prepară mai mult orez, timpul de gătit continuă să crească. Acest proces nu se poate modifica utilizând butonul setări.

Atenție: Se poate prepara deodată în oală cel puțin 1 cană de orez. Vă rugăm să vă asigurați că utilizați cantitatea necesară de apă pentru gătit. Supapa de siguranță „Sealing” trebuie închisă. (fig. 11)

Butonul **cereale integrale** lansează un program de rețetă inteligentă care vă permite să gătiți orez integral, cum ar fi orez sălbatic și orez prăjit. Aveți posibilitatea să alegeți trei opțiuni utilizând butonul setări. Timpul implicit de gătit este de 40 de minute. Timpul setat pe Scurt schimbă acest lucru la 20 de minute, în timp ce Lung este de 60 de minute. Opțiunea de timp Lung este recomandată pentru cerealele mai tari, cum ar fi porumbul uscat. Supapa de siguranță „Sealing” trebuie închisă. (fig. 11)

Prin apăsarea butonului **gătire cu aburi**, puteți pregăti în oala sub presiune mâncare la aburi. Acest lucru vă permite să preparați la aburi sau să reîncălziți legume sau fructe de mare. Pentru aburire, utilizați 1-2 căni (aproximativ 160 ml) de apă, deoarece această cantitate este suficientă pentru ca legumele proaspete să se prepare sub presiune în 1-2 minute. Utilizați butoanele +/- pentru a schimba timpul de aburire.

**Atenție!** Spre deosebire de alte moduri de gătit sub presiune, funcția de simțare poate funcționa aparatul continuu la putere maximă de încălzire, care poate arde alimentele în partea de jos a vasului interior. Așezați alimentele pe care doriți să le aburiți în recipientele din sticlă sau ceramică care pot fi plasate în recipientul interior, cum ar fi coșuri metalice, țevi cu abur (tipuri de utilizare în cuptoare). Supapa de siguranță „Sealing” trebuie închisă. (fig. 11)

Puteți utiliza butonul **setare manuală** pentru a regla manual timpul de gătit. Timpul stabilit astfel este timpul în care oala este sub presiune! Pe ecran nu se pornește numărătoarea până după ce presiunea pentru funcționare a fost atinsă. Intervalul maxim de timp ce poate fi setat este de 119 minute.

**Prăjirea rapidă.** Apăsăți butonul temperatură/timp și indicatorul luminos „Timer” (timp) se va aprinde sub ecran. Apoi, puteți utiliza butoanele +/- pentru a seta timpul de funcționare, care în mod implicit este de 30 de minute. Apăsăți din nou butonul temperatură/timp, lumina „Temp” (temperatură) se va aprinde sub afișaj. Puteți utiliza apoi butoanele +/- pentru a regla temperatura. Temperatura poate fi reglată de la 125 la 185 °C, temperatura implicită este de 130 °C. Citiți secțiunea „Prăjire rapidă” pentru mai multe detalii.

După apăsarea butonului **gătire lentă**, oala sub presiune multifuncțională va funcționa ca un vas de gătire lentă tradițională. Utilizați butoanele +/- pentru a regla timpul de gătit. Utilizați butonul setări pentru a controla temperatura. Citiți secțiunea „Gătire lentă” pentru mai multe detalii.

Modul de funcționare pornit cu apăsarea butonului iaurt are 2 programe posibile. 1. pasteurizarea laptelui, 2. gătit. Pentru mai multe informații, citiți secțiunea „Iaurt”.

Butonul de **pornire întârziată** este utilizat pentru a întârzia gătitul. Pentru a începe întârzierea, selectați mai întâi modul de gătit dorit (cu excepția modurilor „prăjire rapidă” și „Iaurt”, unde pornirea întârziată nu este posibilă), apoi apăsați butonul de pornire întârziată. Utilizați butoanele +/- pentru a seta numărul de ore (timpul maxim setat este de 24 de ore) pentru ca programul să pornească. Apăsăți din nou butonul de pornire întârziată pentru a seta minutele. După 10 secunde, timpul de întârziere setat este activat și dispozitivul emite sunete. Când expiră ora setată în acest mod, începe programul predefinit. Acordați întotdeauna aparatului suficient timp de preparare și răcire.

### Gătitul cu oala sub presiune, multifuncțională

Următorii pași se aplică utilizării modurilor „orez”, „supă”, „pasăre”, „came/tocană”, „fasole/chili”, „cereale integrale”, „terci”, „gătire cu aburi” și „manual”.

1. urmați pașii din secțiunea „Pregătirea aparatului pentru gătit”.

2. Porniți aparatul. Pe ecranul LED apare afișat „- - -” și butonul menținer la cald/anulare va clipi. Aparatul este acum în mod standby.

3. Selectați modul de gătit dorit, ar fi supă. Când apăsați butonul, indicatorul luminos corespunzător se aprinde.

• Puteți apăsa în continuare orice alt buton de funcție în termen de 10 secunde de la selectarea modului pentru a schimba modul sau timpul de gătit.

• Utilizați butonul setări pentru a seta timpul de gătire. Mai multe apăsări de taste sunt necesare pentru modulele „manual”, „orez”, „Iaurt”, și „prăjire rapidă”.

• Puteți utiliza butonul setări pentru a comuta între timpii de gătit „Scurt”, „Normal”, „Lung”. Durata selectată este indicată prin aprinderea indicatorului luminos corespunzător.

• Dacă este necesar, utilizați butoanele +/- pentru a regla timpul de preparare. Apăsăți și țineți apăsat butoanele pentru a regla timpul la o scară mai rapidă.

• Timpul de preparare implicit pentru modulele de utilizare în conformitate cu programul este timpul mediu necesar pentru acel grup alimentar. Citiți întotdeauna rețetele și judecați timpul de gătit necesar după cum este descris în ea, luând în considerare mărimea, cantitatea și desigur, gusturile proprii.

4. Programul de gătit va porni automat la 10 secunde după selectarea modului.

• În timpul procesului de gătire este indicat de 3 bipuri. Ecranul LED va afișa „[ ]” indicând stadiul de preîncălzire.

Atenție: Această fază de preîncălzire poate dura până la 10-40 de minute și depinde de ingrediente, cantitatea lor și temperatura alimentelor.

• Creșterea presiunii în oala sub presiune va determina evacuarea unei cantități mici de vapori de sub supapa mobilă, înainte de a se ridica.

• Când oala sub presiune a atins presiunea de lucru necesară pentru gătit, ecranul LED va trece la „[ ]” pentru timpul de gătit rămas și va începe numărarea inversă. În această stare presurizată, nu vor ieși aburi din capacul aparatului, dar este posibil să iasă o cantitate mică de fum din supapa de siguranță și, uneori, un pic de lichid. Este un fenomen perfect normal.

• Oala sub presiune multifuncțională poate face în timpul funcționării un sunet clic. Aceasta face parte din funcționarea normală a filamenților de încălzire, deoarece se aprinde sau se oprește în timpul procesului de gătire.

• Puteți întrerupe programul de gătit în orice moment apăsând butonul de păstrare la cald/anulare. Dispozitivul atunci intră în modul standby.

5. La sfârșitul programului de gătit, dispozitivul va face un bip dens și trece la modul automat de „păstrare la cald”. Sistemul automat „păstrare la cald” este ținut timp de până la 12 ore, după care aparatul intră în modul standby.

Atenție: În cazul orezului, nu se recomandă lăsarea alimentelor prea mult timp în aparat în modul „păstrare la cald”, deoarece afectează gustul și textura alimentelor.

6. Pentru a finaliza „păstrarea la cald”, apăsați butonul păstrare la cald/anulare. Puteți apoi deschide capacul urmând pașii din „deschiderea în siguranță a capacului”.

• La deschiderea capacului, vasul interior se poate lipsi de capac. Acest lucru se datorează vidului cauzat de răcire. Setăți supapa de siguranță pe poziția „Venting”, ventilare, și aerul care pătrunde în oală va elimina vidul și capacul se va putea detașa de vasul interior.

### Gătire lentă

1. urmați pașii din secțiunea „Pregătirea aparatului pentru gătit”, setați supapa de siguranță la poziția de ventilație „Venting” (fig. 11) Puteți utiliza, de asemenea și un capac de sticlă.

2. Porniți aparatul. Ecranul LED va afișa „- - -” și butonul păstrare la cald/anulare va clipi. Aparatul se află acum în modul standby.

3. Apăsăți butonul de funcție gătire lentă

4. Puteți utiliza butoanele +/- pentru a schimba timpul de gătit între 30 de minute și 20 de ore.

5. Utilizați butonul setări pentru a selecta modul de gătit dorit dintre „Normal”, „Scurt” sau „Lung”. Acest lucru stabilește timpul de gătit pentru timpul normal, scurt sau lung al unui aparat de gătit lent tradițional.

6. La 10 secunde după apăsarea butonului gătire lentă, programul de gătit va porni automat.

7. La sfârșitul programului de gătit, aparatul emite un bip puternic și trece automat la modul „păstrare la cald” timp de până la 12 ore.

## Utilizarea funcției „pornire întârziată” pentru gătit

Această funcție vă permite să întârziati începerea timpului de gătit cu până la 24 de ore. Această funcție nu este disponibilă în modulul „păstrare la cald”, „iaurt” și „prăjire rapidă”. Întârzierea se poate regla după cele de mai jos.

1. Setati modul de gătire dorit.

2. În termen de 10 secunde de la selectarea modului, apăsați butonul de pornire întârziată, indicatorul luminos corespunzător va clipi, apoi utilizați butoanele +/- pentru a seta timpul de întârziere. Prima dată când apăsați butonul de pornire întârziată, puteți regla cu precizie ceasul și apăsați-l din nou pentru minute. Când expiră timpul de întârziere setat, programul de gătit predefinit pornește automat. Atenție, accordați întotdeauna aparatului suficient timp pentru a găti și răci.

3. După 10 secunde de la apăsarea ultimului buton, pornirea întârziată va porni automat. Indicatorul luminos al pomirii întârziată se aprinde cu roșu și pe ecranul LED puteți urmări numărătoarea inversă.

4. Puteți întrerupe pornirea întârziată în orice moment apăsând butonul păstrare la cald/anulare.

5. De îndată ce numărătoarea inversă ajunge la 0, oala sub presiune electrică începe automat să gătească conform setărilor. După finalizarea procesului de gătit, oala trece la modul automat de păstrare la cald timp de până la 12 ore.

Atenție:

•Nu se recomandă utilizarea funcției de pornire întârziată pentru a întârzia prepararea alimentelor perisabile, cum ar fi carnea sau peștele. Păstrarea acestor alimente la temperatura camerei pentru o lungă perioadă de timp poate duce la deteriorarea lor. Orezul fiert va fi moale și lipicios datorită înmuiării lungi, iar după fierbere, lăsând prea mult timp în modul de păstrare la cald stratul inferior va absorbi prea multă apă.

•Când gătiți terci de ovăz, fulgi de ovăz sau alte alimente spumoase sau lipicioase, NU utilizați funcția de pornire întârziată, deoarece acestea se pot lipi de supapa mobilă, lăsându-l în imposibilitatea de a închide oala etanș și alimentele se pot scurge. Prin urmare, atunci când se prepară aceste feluri de mâncare, nu lăsați oala fără supraveghere în timpul preîncălzirii.

## Prăjire rapidă

1. Urmați secțiunea „Pregătirea aparatului pentru gătit”. Țineți capacul deschis pentru a evita creșterea presiunii în oala sub presiune.

2. Porniți aparatul. Ecranul LED va afișa „---” și butonul păstrare la cald/anulare va clipi. Aparatul este acum în modul standby.

3. Apăsați butonul prăjire rapidă. Timpul de gătit implicit este de 30 de minute, în timp ce din motive de siguranță timpul maxim stabilit în acest mod este de 60 de minute. Temperatura implicită a vasului este de 130 °C, cea maximă este de 185 °C, iar cea minimă 125 °C.

4. După selectarea modului, dar înainte de începerea programului, apăsând butonul „Timp / Temperatură”, apoi utilizând butoanele +/-, puteți regla mai întâi temperatura vasului, apoi la o nouă apăsare în momentul în care programul rulează, indicatorul luminos al pasului actual este aprins.

Intervalul de temperatură este reglabil între 125 °C și 185 °C, în timp ce timpul maxim de funcționare reglabil este de 60 de minute. Nu închideți niciodată capacul când utilizați aparatul în modul prăjire rapidă.

5. 10 secunde după ultima apăsare a butonului prăjire rapidă, programul de gătit pornește automat. Aveți posibilitatea să întrerupeți programul în orice moment apăsând butonul păstrare la cald/anulare.

6. Când temperatura setată este atinsă, pe ecranul LED apare afișat alternativ timpul și temperatura, iar apoi oala începe numărătoarea inversă.

7. La sfârșitul programului de gătit, aparatul emite un bip puternic și trece automat la modul „păstrare la cald” timp de până la 12 ore.

## Păstrarea la cald

În modul standby, apăsați butonul menținere la cald/anulare pentru a activa funcția „păstrare la cald”. Când această funcție este activată, ecranul cronometrează la minut. Puteți utiliza funcția atât cu capacul deschis, cât și cu capacul închis ori cu un capac de sticlă. După 12 ore, aparatul emite un bip puternic și revine în modul Standby. Supapa de siguranță poate fi în poziția închis „Sealing” sau ventilare „Venting”. (fig. 11)

## Preparare iaurt

Supapa de siguranță poate fi în poziția „Sealing” închis sau „Venting” ventilare. (fig. 11)

Pentru a prepara iaurt, puteți utiliza vasul interior sau sticle. Procesul în sine constă în două etape.

**Primul pas** este de a încălzi și pasteuriza laptele la 83°C. Acest lucru servește două scopuri: (1) pentru a distruge bacteriile dăunătoare în timpul fermentației, și (2) la denaturarea proteinelor din lapte, pentru a preveni coccolșarea laptelui și pentru o absorbție mai ușoară a proteinelor. Există două moduri de a încălzi laptele în oala sub presiune electrică. Dacă doriți să faceți iaurt în vasul interior, apăsați butonul iaurt. Utilizați butonul setări pentru a-l seta la modul „Scurt”, iar pe ecran apare afișat textul „boil” (fierbere). Oala încălzește laptele la 83°C, iar după finalizare, se aude un bip gros și pe ecran se afișează textul „yogi”.

Dacă utilizați un alt vas sau sticle pentru a face iaurt, puteți încălzi laptele după urmează: Adăugați o ceașcă de apă în vasul interior, apoi introduceți o tavă de aburi și peste aceasta recipientul pe care doriți să îl utilizați. Selectați modul gătire cu aburi și setați timpul la 1 minut. După finalizarea programului utilizați metoda naturală de eliberare a aburului.

După încălzirea laptelui, în **pasul al doilea** se lasă laptele să se răcească sub 46°C, apoi se adaugă cantitatea potrivită de cultură de iaurt sau iaurt proaspăt. Apăsați butonul iaurt, apoi utilizați butonul setări pentru a selecta modul „Normal”. Timpul implicit de preparare a iaurtului este de 8 ore. Conform etichetei de pe cultura de iaurt, utilizați butoanele +/- pentru a regla timpul necesar pentru preparare iaurt. Programul pornește automat la 10 secunde după ultima apăsare de buton, iar când aparatul a terminat, scoate un bip puternic și intră în modul Standby. Puteți adăuga iaurtul rezultat la un alt tip de mâncare (curry) sau se amestecă cu miere și gem pentru a obține iaurt de fructe.

## DATE TEHNICE

alimentare:	230 V~ / 50 Hz
filament electric:	1000 W
volum:	6 L
tip garnitură:	HG EK 1000/SZ

dimensiune vas interior:	Ø22 x 16 cm
presiune în funcțiune:	70- 80 kPa
presiune aburi evacuate:	115 kPa
temperatură de funcționare la presiune mare:	115 - 118 °C
temperatură de funcționare la presiune mică:	110 - 112 °C
mod de menținere la cald:	cel mult 12 ore la temperatura de 63-78 °C
mod de gătire lentă:	timp de 0.5 - 20 ore la temperatura de 88 - 99 °C
mod de prăjire rapidă:	125 - 185 °C
mod de pregătire iaurt:	cel mult 8 ore, la temperatura de 35 – 45 °C
lungime cablu de alimentare:	120 cm
dimensiune:	33 x 31 x 32 cm
greutate:	~ 5 kg

## **(SRB) (MNE) ELEKTRIČNI EKSPRES LONAC**

### Opis proizvoda

Multifunkcionalni električni ekspres lonac predstavnaj novu generaciju pametnih kuhinjskih aparata. Ovaj lonac 7 u 1 je savršen spaj klasičnog ekspres lonac, wok-a, uređaj za sporo kuvanje, aparat za pripremu riže, dinstanje hrane, aparat za pripremu jogurta i aparata za održavanje toplote. Uređaj je projektovan da bude praktičan i da štedi vreme. Mikroprocesorska kontrola sa 11 pametnih programa čini svakodnevno kuvanje jednostavnim i lakim. Sa 10 sigurnosnih rešenja sprečene su klasične greške pri korišćenju klasičnih ekspres lonaca, tako je ovaj uređaj potpuno bezbedan za upotrebu. Ovi sigurnosni sistemi su na primer praćenje položaja poklopcu, zabavljanje poklopcu ako je posuda pod pritiskom, sigurnosni ventil, elektronsko praćenje pritiska i temperature, prepoznavanje pregrevanja sa automatskim zaustavljanjem, zaštita od prenapona, osigurač.

Za recepte posetite [www.somogyi.hu](http://www.somogyi.hu).

### Osobine

**Multifunkcionalno:** supa, meso/gulaš, pasunj/chili, živina, sporo kuvanje, naglo pečenje, riža, integralne žitarice, kaše, dinstanje, jogurt, manualno, i održavanje temperature.

**11 vrsta kuvanja sa mikroprocesorskom kontrolom.** Samo pritisnite taster i krenite kreće. Mikroprocesor kontroliše vreme, pritisak, temperaturu u toku kuvanja tako nije potrebna neprestana kontrola ekspres lonca.

**Čisto i prijatno:** električni ekspres lonac je jako tih i skoro bez ikakve pare. Ovim čuva ukus i aromu hrane koja se priprema u njemu, sprečava da prekupi, kuva bez tragova i prskanja.

**Brz i fleksibilan način kuvanja:** Kuvanje pod pritiskom može da smanji vreme kuvanja do 70%, ukusna jela su mnogo brže gotiova.

**Tajmer za 24 satno odlaganje kuvanja:** tajmersko podešavanje do 24 sata.

Mogućnost podešavnja manualnog vremena kuvanja do 240 minuta.

**Automatsko održavanje temperature:** nakon kuvanja pokrenite funkciju automatskog održavanja temperature, ovako uređaj može čak do 12 sati da održava temperaturu pripremljene hrane.

**Pranje u sudo mašini:** Unutrašnji lonac je periv u mašini za sudove.

### KONTROLA I STATUS ELEKTRIČNOG EKSPRES LONCA

#### Kontrolna ploča (2. skica)

Na kontrolnoj ploči nalazi se LED displej ispod nje 3 indikatorska svetla za temperaturu, za tajmer, za tajmersko uključivanje, tri svetla vezana za podešavanje, 5 tastera i 13 funkcijskih tastera. Svaki funkcijski taster ima svoje indikatorsko svetlo

#### Moguća stanje električnog ekspres lonca

Električni ekspres lonac može biti u 3 stanja koji se indikuju na displeju ili LED diodama.

**Pripravnost:** Na LED displeju se može videti „- - -“, i trepti tastera ne održavanje temperature.

**Predgevanje:** Na LED displeju se može videti „“, i svetli indikator za aktivirano stanje.

**Režim pokrenutog programa:** Svetli intikator aktuelnog programa, LED displej prikazuje preostalo vreme. U režimu kuvanja, sporo dinstanje, priprema jogurta, i u režimu odmaranje spremljenje hrane tajmer odbrojava vreme. Kod održavanja temperature displej radi u normalnom režimu.

#### Kontrolni tasteri

Pret tastera za kontrolu +, -, *podešavanje, tajmer za odlaganje pokretanja* i temperatura/vreme.

Tasterima + i – *podešava se vreme.*

Tasterom za *podešavanje* dodatno podešavanje odabranog programa.

Tasterom *tajmer za odlaganje pokretanja* moguće je podesiti odlaganje kada da se pokrene podešeni program. Ova se funkcija za *odlaganje pokretanja* može se koristiti prilikom pripreme supe, meso/gulaš, pasulj/chili, živina, kuvanje na pari, žitarice, kaša, riža, sporo kuvanje, i manualni režim. U režimima brzog pečenja i jogurta ova funkcija ne radi.

*Temperatura/vreme* korititje za režime brzog pečenja, tasterima + i – podesite temperaturu i vreme.

Pored odabranog režima rada tasterom *podešavanje* moguće je podesiti još 3 vremena kuvanja: Kratko, Normal, Dugačko (Less, Normal, More). Ovim se podešava uređaj, kod odabranog režima rada koliko dugo da radi po tom režimu, izuzev u režimima „manualno“ i „riža“, gde je ova funkcija potpuno automatska.

## Tasteri funkcija

Bilo koja aktivna funkcija se može zaustaviti tasterom **održavanje temperature/ne**. Nakon pritiska tastera uređaj će ponovo biti u pripravnom stanju. U pripravnom stanju pritiskom tastera **održavanje temperature/ne** uređaj će da aktivira održavanje temperature.

Pritiskom tastera **supe** u električnom ekspres noncu mogu se pripremiti razne supe. Tasterom **podešavanje** možete birati između kraćeg i dužeg vremena kuvanja u zavisnosti koliko vam je potrebno vremena za kuvanje. Uređaj do jedne mere može da kontroliše pritisak u posudi, tako da tečnost nikad neće da previše vije u loncu. Primer: koristite taster **supa za pripremu supe od piletine**. Nakon kuvanja supa će biti izuzetno bistra a ni piletina se neće raskuvati. Sigurnosni ventil treba da je u zatvorenom „Sealing” poziciji. **(11. skica)**

Taster kaša služi za pripremu raznih žitarica. Tasterom **podešavanje** podesite vreme kuvanja. Fabrički podešeno vreme služi za pripremu kaše od zoba. Ukoliko koristite neku drugu vrstu žitarica ili mahunarke odaberite duže vreme kuvanja. Nakon pripreme promešajte pripremljenu, gotovu hranu.

Pažnja: nakon što je funkcija „kaša” završena, ventil podesite u „Venting” položaj. Molimo vas koristite prirodno otpuštanje pare. Sigurnosni ventil treba da je u „Sealing” položaju. **(11. skica)**

Taster za pripremu **preнатih životinja** služi za pripremu mesa živine. U zavisnosti od količine i vrste živine tasterom podešavanja možete podesiti vreme kuvanja sa normal na kratko ili dugačko. Živina se uglavnom lakše kuva nego meso svinje, junetine itd. Stoga je i normalno vreme kuvanja u ovom režimu kraća. Sigurnosni ventil treba da je u „Sealing” zatvorenom položaju. **(11. skica)**

Taster za **meso/gulaš** služi za pripremu raznih mesa i gulaša. Tasterom podešavanja se može podesiti vreme kuvanja da bi postigli najbolje skuvani gulaš. Uglavnom je duže vreme kuvanja potrebno da bi se meso lepo odvojilo od kosti. Sigurnosni ventil treba da je u „Sealing” zatvorenom položaju. **(11. skica)**

Taster za **pasulj/chili** služi za pripremu izvrsnog kuvanog pasulja. Za pripremu pasulja po vašem ukusu koristite taster za podešavanja da bi podesili idealno vreme kuvanja. Sigurnosni ventil treba da je u „Sealing” zatvorenom položaju. **(11. skica)**

Taster za **rižu** je potpuno automatski inteligentan režim za pripremu ukusno kuvane ili parene riže. Vreme kuvanja uređaj automatski podešava u zavisnosti od količine riže. Za 2 šolje riže će uređaj podesiti oko 12 minuta kuvanja dok za 3-5 šolja riže vreme će biti oko 14 minuta. Što se više riže priprema time će i vreme biti duže. Ovo se podešavanje ne može podešavati tasterom podešavanja.

Pažnja: Minimalna količina koja se može pripremati u ovom ekspres loncu je 1 šolja. Uverite se da koristite dovoljno vode za pripremu. Sigurnosni ventil treba da je u „Sealing” zatvorenom položaju. **(11. skica)**

Taster za **integralne žitarice** je inteligentni program sa kojim možete pripremati integralne žitarice kao što je na primer: divlja riža ili pečena riža. Tasterom podešavanja moguće odabrati tri vrste režima. Osnovno vreme pripreme je 40 minut. Kratko kuvanje 20 minuta dok je dugo vreme pripreme 60 minuta. Duže vreme pripreme se preporučuje kod tvrdih žitarica na primer kod pripreme sušenog kukuruza. Sigurnosni ventil treba da je u „Sealing” zatvorenom položaju. **(11. skica)**

**Dinstanje** omogućava pripremu dinstanih jela. Uslomoć ove funkcije možete podgrevati barena povrća, morske plodove. Za dinstanje povrća dodajte oko 1-2 šolje (oko 160ml) vode, to je potpuno dovoljno za dinstanje svežeg povrća pod pritiskom 1-2 minuta. Za promenu vremena dinstanja koristite tastere +/- g. **Pažnja!** U razliku od drugih režima priprema ovaj režim omogućava uređaju da u pojedinim slučajevima zagreva posudu do maksimuma, stoga namirnice mogu da zagore na dno posude. Koristite neku vrstu vatrostalne činije ili lešetke u koji ćete staviti povrće koji staje u unutrašnji lonac ekspres lonca. Sigurnosni ventil treba da je u „Sealing” zatvorenom položaju. **(11. skica)**

**Manualno podešavanja** služi za manualno podešavanje vremena pripreme, u ovom slučaju se vreme podešava manualno. Podešeno vreme će da prikazuje samo deo kuvanja pod parom! Tajmer će početi da odbrojava tek kada je dostignut dovoljan pritisak u posudi. Maksimalno vreme koje se može podesiti je 119 minuta.

**Brzo pošenje.** Pritisnite taster **temperatura/vreme**, počeo da svetli indikator za „Timer” (vreme). Sada tasterima +/- možete podesiti vreme pripreme hrane koji je po fabričnom podešavanju 30 minuta. Ponovo pritisnite **temperatura/vreme** počeo da svetli indikator za „Temp” (temperatura). Sada tasterima +/- možete podesiti temperaturu. Temperatura se može podešavati u rasponu od 125 do 185 °C, fabričko podešavanje je 130°C. Detalje pročitajte u delu „Brzo pečenje”.

**Sporo kuvanja** služi da bi ovaj uređaj funkcionisao kao jedan običan lonac za sporo kuvanje. Tasterima +/- podesite vreme kuvanja. Tasterom podešavanje možete podesiti temperaturu. Detalje pročitajte u delu „Sporo kuvanje”.

Funkcija za **jogurt** ima 2 funkcije. 1. pasterizacija mleka, 2. kuvanje. Detalje pročitajte u delu „Jogurt”.

**Odlaganje pokretanja kuvanja** služi za podešavanje odlaganja pokretanja pripreme hrane. Pre podešavanja ove funkcije prvo podesite željenu vrstu pripreme hrane (osim „brzo pečenje” i „jogurt” režima, u ovim režimima ova funkcija nije dostupna), potom pritisnite taster **odlaganje pokretanja kuvanja**. Tasterima +/- podesite vreme kada želite da se priprema hrane pokrene (maksimalno podešavanje je 24 sata). Ponovnim pritiskom tastera moguće je podesiti i minute. Nakon 10 sekundi podesice se podešeno vreme i uređaj će to signalizirati zvučnim signalom. Kada podeseno vreme istekne pokrenuće se predhodno podešeno kuvanje. Uvek obezbedite uređaju dovoljno vreme kuvanja i hlađenja.

## Kuvanje u multifunkcionalnom ekspres loncu

Kuvanja se odnose na režime „riža”, „supa”, „živina”, „meso/gulaš”, „pasulj/chili”, „integralne žitarice”, „kaša”, „kuvanje na pari” i manualno.

1. Pratite opisane u delu „Priprema uređaja za upotrebu”.

2. Uključite uređaj, na LED displeju se može videti „- - -”, i trepti tastera za održavanje temperature. Tada je uređaj u pripravnom stanju,

spreman za upotrebu.

3. Odaberite željeni režim rada, primer „supa“. Pritiskom tastera počeće da svetli odgovarajuća lampica.

- Nakon odabira funkcije imate još oko 10 sekundi da aktivirate neku drugu funkciju, odnosno možete promeniti vreme pripreme.
- Uspomoć tastera *podešavanje* podesite vreme pripreme. U režimima „riža“, „jogurt“, i „brzo pečenje“ potrebno je više puta stisnuti taster.
- Uspomoć tastera *podešavanje* odaberite vreme pripreme „Kratko“, „Normal“, „Dugačko“. Odabrano vreme će da se indikuje lampicom.
- Po potrebi koristite +/- za podešavanje vremena pripreme. Držanjem pritisnuto tastera podešavanje će biti brže.
- Odabir režima podešava i prosečno vreme priprema za tu vrstu hrane. Uvek pročitajte recept i prema tome i prema som ukusu procenite i podesite potrebno vreme pripreme.

4. Nakon odabira režima, posle 10 sekundi program pripreme hrane će se automatski pokrenuti.

• Početak će uređaj da indikuje sa 3 kratka zvučna signala. Na LED displeju će se tada moći videti „ [ ] “ što označava predgrevanje lonca.

Pažnja: Ovaj peiod može da traje 10-40 minuta, ovo vreme zavisi od sastojaka, količine i od temperature presnih namirnica.

• Kako se u loncu povećava pritisak malo će pare da se pojavi na plutajućem ventilu pre nego što se ona zatvori.

• Kada se dostigne radni pritisak na LED displeju umesto „ [ ] “ prikazaće se vreme pripreme koja odbrojava preostalo vreme. U ovom preiodu iz lonca neće da izlazi para ali je moguće da će se na sigurnosnom ventilu pojaviti malo dima i ponekad može i malo tečnosti da se pojavi. Ovo je potpuno normalna pojava.

• U toku rada multifunkcionalnog ekspres lonca može se ponekad čuti puckavi zvuk. Ovo je deo normalnog rada grejača uređaja kao se u toku procesa kuvanja isključuje i uključuje grejač.

• Bilo koja proces kuvanja se može zaustaviti tasterom održavanje temperature/ne. Nakon pritiska tastera uređaj će ponovo biti u pripravnom stanju.

5. Nakon završetka procesa pripreme hrane uređaj će da daje zvučne signale i automatski će da se aktivira „održavanje temperature“. Uređaj će „održavanje temperature“ da drži aktivno najviše 12 sati, potom će biti aktivna funkcija pripravnosti.

Pažnja: U slučaju pripreme riže ne preporučuje se predugo ostavljati rižu u loncu sa funkcijom „održavanja temperature“ pošto to utiče na ukus i konzistenciju hrane.

6. Da bi isključili funkciju „održavanje temperature“ stisnite taster održavanje temperature/ne. Potom se može „bezbedno“ skinuti poklopac prema ranije opisanom procesu.

• Prilikom skidanja poklopca unutrašnja posuda može da se zalepi za poklopac, uzrok je vakum prilikom hlađenja. Sigurnosni ventil postavite u „Venting“ položaj, vakum će da nestane i poklopac će se moći lako skinuti.

### Sporo kuvanje

1. Pratite opisane u delu „Priprema uređaja za upotrebu“. Sigurnosni ventil treba da je u „Venting“ položaju (**11. skica**) U ovom procesu kuvanja možete koristiti i stakleni poklopac.

2. Uključite uređaj, na LED displeju se može videti „ - - - “, i trepti tastera ne održavanje temperature. Tada je uređaj u pripravnom stanju, spreman za upotrebu.

3. Odaberite režim sporo kuvanje

4. Tasterima +/- odaberite vreme pripreme hrane između 30 minuta i 20 sati.

5. Tasterom podešavanja podesite režim „Normal“, „Kratko“ ili „Dugačko“. Ovim uređaj određuje prosečno vreme sporog kuvanja.

6. Nako 10 sekundi automatski će da se pokrene funkcija sporo kuvanje.

7. Nakon završetka procesa pripreme hrane uređaj će da daje zvučne signale i automatski će da se aktivira „održavanje temperature“. Uređaj će „održavanje temperature“ da drži aktivno najviše 12 sati, potom će biti aktivna funkcija pripravnosti.

### Upotreba funkcija „odlaganje pokretanja kuvanja“

Ovom funkcijom se može odlagati početak pripreme hrane do 24 sati. Ova funkcija se ne može koristiti u redimima „održavanje temperature“, „jogurt“ i „brzo pečenje“. Uređaj se na sledeći način podešava:

1. Podesite režim kuvanja.

2. Nako toga u roku od 10 sekundi pritisnite *odlaganje pokretanja kuvanja*, trepnuće odgovarajuće svetlo i sa tasterima +/- podesite vreme nekon čega će proces kuvanja da počne. Prvim pritiskom tastera *odlaganje pokretanja kuvanja* podešavaju se sati a ponovnim pritiskom moguće je podesiti i minuti. Nakon isteka podešenog vremena uređaj će da uključi predhodno podešeni režim kuvanja. Pažnja: Uvek obezbedite uređaju dovoljno vreme kuvanja i hlađenja.

3. Računajući od zadnjeg pritiska tastera, nakon 10 sekundi uređaj počinje da odbrojava vreme *odloženog pokretanja*. Indikatorska lampica odloženog pokretanja konstantno svetli a na LED displeju možete pratiti preostalo vreme do pokretanja.

4. Proces se bilo kada može zaustaviti pritiskom tastera održavanje temperature/ne.

5. Kada se odbrojavanje završi „0“, električni lonac će automatski da započne kuvanje. Nakon završetka procesa pripreme hrane uređaj će da daje zvučne signale i automatski će da se aktivira „održavanje temperature“. Uređaj će „održavanje temperature“ da drži aktivno najviše 12 sati, potom će biti aktivna funkcija pripravnosti.

Pažnja:

• Ne preporučuje se upotreba „odlaganje pokretanja kuvanja“ kod lako kvarljivih namirnica kao što su na primer meso, riba itd.. Kod dugačkih vremena odlaganja ove namirnice se mogu pokvariti na sobnoj temperaturi. Riža će zbog stajanja u vodi biti mekana i lepljiva, a posle kuvanja u procesu „održavanja temperature“ donji sloj u loncu će da se raspadne.

• Prilikom pripreme kaše ili drugih namirnica koji mogu da pene, NE koristite ovu funkciju odloženog pokretanja opšto se one mogu zalepiti za plutajući ventil tako se sprečava zatvaranje ventila, i može da dođe do curenja i procesu predgrevanja.

### Brzo pečenje

1. Pratite opisane u delu „Priprema uređaja za upotrebu“. Poklopac ostavite otvoreno da se ne bi stvorio pritisak.

2. Uključite uređaj, na LED displeju se može videti „- - -“, i trepti tastera na održavanje temperature. Tada je uređaj u pripravnom stanju, spreman za upotrebu.
3. Pritisnite taster *brzo pečenje*. Osnovno podešavanje je 30 minuta, dok iz bezbednosnih razloga u ovom režimu maksimalno vreme koje se može podesiti je 60 minuta. Osnovna temperatura nakon aktiviranja ovog režima je 130 °C, a maksimalna koja se može podesiti 185 °C, minimalna temperatura je 125 °C.
4. Nakon odabira režima ali pre isteka 10 sekundi pritisnite taster „Vreme / temperatura“ i podesite temperaturu tasterima +/- potom ponovo pritisnite taster i podesite željeno vreme, aktualna funkcija se indikuje svetlom. Podesivi opseg temperature je 125 °C - 185 °C, dok je najduže vreme u ovoj funkciji uređaja 60 minuta. U režimu brzo pečenje nikada ne zatvorite poklopac.
5. Računajući od zadnjeg pritiska tastera, nakon 10 sekundi uređaj počinje proces brzo pečenje. Proces se bilo kada može zaustaviti pritiskom tastera održavanje temperature/ne.
6. Nako što je uređaj dostigao podešenu temperaturu na LED displeju će se naizmantično prikazivati temperatura i preostalo vreme, potom će uređaj početi odbrojanje.
7. Nakon završetka procesa pripreme hrane uređaj će da daje zvučne signale i automatski će da se aktivira „održavanje temperature“. Urađaj će „održavanje temperature“ da drži aktivno najviše 12 sati, potom će biti aktivna funkcija pripravnosti.

### Održavanje temperature

U pripravnom stanju pritisnite taster *održavanje temperature/ne*, aktiviraće se funkcija „održavanje temperature“. Ako je funkcija aktivna displej će da broji minute. Ova se funkcija može koristiti sa zatvorenim poklopcem ili nekim drugim staklenim poklopcem. Nakon isteka 12 sati uređaj će dati zvučni signal i isključiti ovu funkciju, potom će biti aktivna funkcija pripravnosti. Sigurnosni ventil može biti i u „Sealing“ i u „Venting“ položaju. (11. skica)

### Priprema jogurta

Sigurnosni ventil može biti i u „Sealing“ i u „Venting“ položaju. (11. skica)

Za pripremu jogurta koristite unutrašnju posudu ili staklene flaše, sam proces se sastoji od dva koraka.

**Prvi korak pasterizacija mleka na temperaturi od 83°C.** Ovo ima dva cilja: (1) ukljanjanje štetnih bakterija u toku frementacije, i (2) denaturalizacija mlečnih belančevina, radi sprečavanja grudvica u mleku i lakša absorpcija proteina. Mleko se može zagrejati u ovom uređaju na dva načina. Ako želite pripremu jogurta u unutrašnjoj posudi, stisnite taster jogurt. Tasterom podešavanje odaberite „kratki“ režim, tada će se na displeju pojaviti ispis „boil“ (vrenje). Nakon zagrevanja na 83°C začuće se zvučni signal i na displeju će se pojaviti „yogt“. Ukoliko bi koristili neku bocu ili drugu posudu, proces zagrevanja trebatae odraditi na sledeći način: Dodajte šolju vode u unutrašnju posudu, postavite jednu tacnu za kuvanje na pari na na nju bocu u kojoj želite zagrejati, pripremiti jogurt. Odaberite kuvanje na pari i namestite vreme na 1 minut. Kada je program istekao koristite prirodno oslobađanje pare.

Nakon zagrevanja mleka **drugi korak** ostavite mleko da se ohladi ispod 46°C, i dodajte odgovarajuću količinu kulture za jogurt ili redovan svež jogurt. Pritisnite taster jogurt, potom odaberite „Normal“ režim. Osnovno fabrički podešeno vreme pripreme je 8 sati. Prema uputstvima na bočici jogurtne kulture možete i sami podesiti potrebno vreme tasterima +/- . Računajući od zadnjeg pritiska tastera, nakon 10 sekundi uređaj počinje proces, nakon završetka procesa pripreme jogurta uređaj će da daje zvučne signale i automatski će da se aktivira pripravno stanje. Ovako pripremljen jogurt možete dodati drugim jelima (curry), ili je pomešajte sa medom, džemom i voćem da bi dobili voćni jogurt.

### TEHNIČKI PODACI

Napajanje:	230 V~ / 50 Hz
Grejači:	1000 W
Zapremina:	6 L
Tip zaptivača:	HG EK 1000/SZ
Dimenzija unutrašnjeg lonca:	Ø22 x 16 cm
Radni pritisak:	70- 80 kPa
Pritisak ispuštanja pare:	115 kPa
Redna temperatura pri visokom pritisku:	115 - 118 °C
Radna temperatura pri niskom pritisku:	110 - 112 °C
Režim održavanja temp.:	najduže 12 sati na temperaturi 63-78 °C
Režim sporog kuvanja:	u trajanju od 0.5 - 20 sati na temperaturi 88 - 99 °C
Režim brzog pečenja:	125 - 185 °C
Priprema jogurta:	najduže 8 sati na temperaturi 35 – 45 °C
Dužina priključnog kabela:	120 cm
Dimenzije:	33 x 31 x 32 cm
Masa:	~ 5 kg



## ELEKTRIČNI EKSPRES LONAC

### Opis uređaja

Višenamjensko električno kuhalo za kuvanje pod tlakom predstavlja novu generaciju inteligentnih kuhinjskih uređaja. Ovo električno kuhalo 7 u 1 kombinira prednosti nad tradicionalnim kahalima pod tlakom, wok-a, spora kuhala, kuhala za rižu, kuhala na paru, pripremu jogurta i uređaj za zagrijavanje. Uređaj je dizajniran za odobnu uporabu u kuhinji koji štedi vrijeme. Mikroprocesorski kontrolirano 11 pametnih programa čini svakodnevno kuvanje jednostavno i lako. Korištenjem 10 sigurnosnih rješenja, električna tačna ploča pomaže izbjeći uobičajene pogreške i rizike sigurnosti povezane s tradicionalnim štednjacima.



Ova rješenja pokrivaju stvari poput praćenja položaja poklopca, zaključavanja poklopca kada je lonac pod tlakom, sigurnosnog ventila, elektroničke kontrole tlaka i temperature, otkrivanja pregrijavanja u kombinaciji s automatskim isključivanjem, zaštitom od prenapona, osiguračem koji ograničava struju.

Za recepte, posjetite našu web stranicu [www.somogyi.hu](http://www.somogyi.hu).

## Značajke

**Multifunktionalnost:** Juha, meso / gulaš, grah / čili, perad, riža, žitarice, kaša, kuhanje na pari, sporo kuhanje, brzo prženje, jogurt, ručno i održavanje topline.

**11 mikroprocesorski kontroliranih programa.** Samo pritisnete tipku i možete početi kuhati. Mikroprocesor kontrolira vrijeme, tlak i temperaturu tijekom kuhanja, tako da ne treba stalno provjeravati lonac.

**Čisto i ugodno:** električno kuhalo za kuhanje pod tlakom je vrlo tiho i gotovo u potpunosti bez curenja pare. Na taj se način zadržava aroma i okus hrane, izbjegavajući moguće izlijevanje hrane, mrlje i prskanje.

**Brza i fleksibilna metoda kuhanja:** Kuhanje pod visokim tlakom može smanjiti vrijeme kuhanja i do 70%, tako da ne morate dugo čekati na delicije, brzo su gotove.

**24 satna odgoda kuhanja:** 4-satna opcija vremena.

Mogućnost podešavanja do 240 minuta vremena ručnog kuhanja.

**Automatsko održavanje topline:** nakon kuhanja pokrenite funkciju automatskog održavanja topline tako da uređaj može automatski držati hranu toplom do 12 sati.

**Perivo u perilici za posude:** Unutarnji lonac od nehrđajućeg čelika periv je u perilici posuda.

## KONTROLE I STATUS KUHALA POD TLAKOM

### Upravljačka ploča (Slika 2.)

Upravljačka ploča višenamjenskog kuhala ima LED zaslon, ispod kojeg se nalaze 3 indikatora za temperaturu, timer i unaprijed postavljene funkcije, tri indikatora u vezi s podešavanjem, 5 kontrolnih tipki i 13 funkcijskih tipki. Svaka funkcijska tipka ima svoje indikatorsko svjetlo.

### Moguća stanja električnog kuhala pod tlakom

Električno kuhalo pod tlakom ima 3 moguća stanja, koja su označena na LED zaslonu ili indikatorskim svjetlima.

**Stanje pripravnosti:** LED zaslon prikazuje oznaku „---“, a tipka za održavanje topline / otkazivanje trepće.

**Predgrijavanje:** LED indikator prikazuje [ \_ ], a lampica aktiviranog načina rada svijetli.

**Započeti status programa:** Lampica aktiviranog načina rada svijetli, a LED zaslon prikazuje preostalo vrijeme. Prilikom kuhanja, sporog kuhanja, pravljenja jogurta i mirovanja vrijeme odbrojava unatrag. Vrijeme održavanja topline vrijeme se normalno prikazuje.

### Kontrolne tipke

Pet upravljačkih tipki su: +, -, *podešavanje, odgoda početka, temp/timer* tipke.

Pomoću tipki + i - podesite vrijeme.

Tipka za podešavanje može se koristiti za daljnje postavljanje režima kuhanja postavljenog načina.

Tipka za odgodu početka za zakazivanje vremena nakon kojeg će uređaj pokrenuti program. za zakazivanje vremena nakon kojeg će uređaj pokrenuti program. Nema utjecaja na način brzo prženje i jogurt.

U načinu rada brzo prženje, temp/timer se može koristiti za podešavanje vremena i temperature kuhanja pomoću tipki + i -.

Pomoću tipki za podešavanje postavite 3 vremena kuhanja pored načina kuhanja: Manje, Normalno, Više. To vam omogućuje da podesite koliko dugo uređaj radi program kuhanja u različitim režimima rada, osim u načinu "ručno" i "riža", gdje je potpuno automatski.

### Funkcijske tipke

Bilo koji program rada višenamjenskog električnog kuhala pod tlakom može se prekinuti pritiskanjem tipke **održavanje topline / otkazi**. Nakon prekida programa uređaj prelazi u stanje pripravnosti. Ako je kuhalo u stanju pripravnosti, a ponovno se pritisne tipka za **održavanje topline / otkazi**, kuhalo prelazi u zadržani način rada.

Pritiskom na tipku **juha** možete napraviti različite juhe u loncu. Pomoću tipke za podešavanje prelazite između kraćeg ili dužeg vremena kuhanja, ako je potrebno za kuhanje. Višenamjensko električno kuhalo može do određenog stupnja regulirati potrebni tlak i temperaturu, tečnost nikada neće doseći tačku ključanja. Na primjer: pomoću tipke za juhu kuhajte pileću juhu. Nakon završetka kuhanja, pileća juha bit će izuzetno čista i pilećina se neće raspasti. Sigurnosni ventil "Zatvaranje" mora biti zatvoren. (Slika 11.)

Pritiskom na tipku **kaše** možete napraviti različite kaše u loncu. Pomoću tipke za podešavanje odaberite vrijeme kuhanja. Kašu možete napraviti s uobičajenim vremenom. Ako želite napraviti kašu od različitih žitarica i graha, kao vrijeme kuhanja odaberite Više. Prije konzumiranja promiješajte gotovu kašu.

Pažnja: Sigurnosni ventil ne postavljajte u položaj "odzračivanje" nakon završetka načina "kaša", jer će tako izbacivati kašu iz uređaja u ventil.

Molimo koristite prirodni način otpuštanja tlaka. Sigurnosni ventil "Zatvaranje" mora biti zatvoren. (Slika 11.)

Jela od peradi možete pripremiti u kuhalu pritiskom na tipku za **perad**. Ovisno o ukusu i vrsti peradi u loncu, pomoću tipke za podešavanje možete promijeniti vrijeme kuhanja iz normalnog u manje ili više. Perad je obično jednostavnije za kuhanje nego svinjetina, janjetina ili govedina, pa je funkcijska tipka "perad" programirana za kraće vrijeme kuhanja. Sigurnosni ventil "Zatvaranje" mora biti zatvoren. (Slika 11.)

Pritiskom na tipku za **meso / gulaš** možete pripremiti jela od mesa i gulaše u loncu. Pomoću tipke za podešavanje prilagodite vrijeme kuhanja kako biste postigli najbolju teksturu pečenja. Obično možete odvojiti meso od kostiju duljim vremenom kuhanja. Sigurnosni ventil "Zatvaranje" mora biti zatvoren. (Slika 11.)

Grah u loncu možete kuhati pritiskom na tipku **grah / čili**. Da biste napravili idealan grah po vašem ukusu, pomoću tipke za podešavanje promijenite vrijeme kuhanja. Sigurnosni ventil "Zatvaranje" mora biti zatvoren. (Slika 11.)

Pritisom na tipku **riža**, riža se može kuhati u kahalju pod tlakom u potpuno automatskom, inteligentnom načinu rada. Vrijeme kuhanja automatski se prilagođava količini hrane koja se nalazi u uređaju. Kada pravište 2 šalice riže, kuhalo kuha rižu oko 12 minuta, dok se za 3-5 šalica riže povećava na oko 14 minuta. Ako pravište još riže, vrijeme kuhanja se dodatno povećava. Ovaj se postupak ne može promijeniti tipkom za podešavanje.

Pažnja: Minimalno je moguće napraviti 1 šalicu riže odjednom u loncu. Obavezno koristite potrebnu količinu vode za kuhanje. Sigurnosni ventil "Zatvaranje" mora biti zatvoren. (Slika 11.)

Tipka **žitarice** pokreće program pametnih recepata koji vam omogućuje kuhanje riže s više zrnaca, poput: divlje riže i pržene riže. Pomoću tipke za podešavanje možete odabrati tri opcije podešavanja. Zadano vrijeme kuhanja je 40 minuta. Postavka Manje mijenja to vrijeme kuhanja od 20 minuta, dok postavka Više mijenja na 60 minuta. Ova postavka Više preporučuje se za tvrde žitarice poput sušenog kukuruza. Sigurnosni ventil "Zatvaranje" mora biti zatvoren. (Slika 11.)

Kuhati hranu možete kuhati u kahalju pod tlakom pritiskom na tipku **para**. To vam omogućuje parno ili ponovno zagrijavanje povrća ili plodova mora. Upotrijebite 1-2 šalice (oko 160 ml) vode za kuhanje, jer je ta količina dovoljna za kuhanje svježeg povrća pod tlakom 1-2 minute. Pomoću tipki + / - promijenite vrijeme kuhanja. **Pažnja!** Za razliku od drugih načina kuhanja pod tlakom, funkcija kuhanja na pari, uređaj može čak i stalno raditi na najvećoj snazi grijanja, a to može spaliti hranu na dnu unutarnjeg lonca. Namirnice stavite u staklene ili keramičke posude koje se mogu staviti u unutarnju posudu, poput metalnih košara, posuda za paru (vrste koje se mogu koristiti u pećnici). Sigurnosni ventil "Zatvaranje" mora biti zatvoren. (Slika 11.)

Pomoću tipke **ručno podešavanje** postavite vrijeme kuhanja. Vrijeme postavljeno u ovom slučaju znači vrijeme provedeno pod tlakom! Odbrojavanje na zaslonu počinje tek kada lonac postigne tlak potreban za svoj rad. Maksimalno vrijeme koje se može postaviti je 119 minuta.

**Brzo prženje.** Pritisnite tipku za temperaturu / vrijeme, zasvijetlit će indikator "Timer" ispod zaslona. Tada možete koristiti tipke + / - za podešavanje vremena rada, zadano vrijeme je 30 minuta. Ponovno pritisnite tipku za temperaturu / vrijeme, a ispod zaslona će zasvijetliti indikator "Temp". Tada možete koristiti tipke + / - za podešavanje temperature. Temperatura se može podesiti između 125 i 185 °C, zadana temperatura je 130 °C. Pogledajte odjeljak "Brzo prženje" za više detalja.

Nakon pritiska na tipku **sporo kuhanje**, višenamjensko kuhalo će raditi kao konvencionalni spori štednjak. Pomoću tipki + / - prilagodite vrijeme kuhanja. Upotrijebite tipku za podešavanje za kontrolu temperature. Pogledajte odjeljak "Sporo kuhanje" za više pojedinosti.

Način rada koji aktivira tipka **jogurt** ima 2 moguća programa. 1. pasterizacija mlijeka, 2. kuhanje. Pogledajte odjeljak "Jogurt" za detaljnije informacije.

Tipka **odgoda početka** je unaprijed podešena i koristi se za odlaganje početka kuhanja. Da biste pokrenuli odgodu početka, prvo odaberite željeni način kuhanja (osim načina "brzo prženje" i "jogurt", gdje predpodešavanje nije moguće), a zatim pritisnite tipku odgoda početka. Pomoću tipki + / - postavite željeni broj sati (maksimalno vrijeme koje se može postaviti je 24 sata) za pokretanje programa. Također možete postaviti minute ponovnim pritiskom na tipku odgoda početka. Nakon 10 sekundi, aktivirano je postavljeno vrijeme odgađanja i uređaj se javlja beep zvučnim signalom. Kad se dostigne vrijeme odgode, pokreće se odabrani program. Uvijek osigurajte dovoljno vremena za kuhanje i hlađenje uređaja.

### Kuhanje pomoću multifunkcijskog kuhala

Sljedeći koraci primjenjuju se na uporabu načina rada "riža", "juha", "perad", "meso / gulaš", "grah / čili", "žitarice", "kaša", "kuhanje na paru" i "ručni" način rada.

1. Slijedite upute u "Priprema uređaja za kuhanje".
2. Uključite uređaj. Na LED zaslonu će se pojaviti "- - -" a tipka za *održavanje topline / otkazivanje* će treptati. Uređaj je sada u stanju pripravnosti.
3. Odaberite željeni način kuhanja, npr. juha. Kad pritisnete tipku, svijetli odgovarajuća indikatorska lampica.
  - U roku od 10 sekundi nakon odabira načina, možete pritisnuti bilo koji drugu funkcijsku tipku da biste promijenili način rada ili promijenili vrijeme kuhanja.
  - Pomoću tipke za podešavanje postavite vrijeme kuhanja. Načini "ručnog", "riže", "jogurta" i "brzo prženje" zahtijevaju višestruko pritisnjanje tipki.
  - Upotrijebite tipku za podešavanje za prebacivanje između vremena kuhanja "Manje", "Normalno", "Više". Odabrano vrijeme pokazuje odgovarajuća indikatorska lampica koja svijetli.
  - Ako je potrebno, koristite tipke + / - za podešavanje vremena kuhanja. Vrijeme možete prilagoditi na brži način držanjem pritisnute tipke.
  - Zadano vrijeme kuhanja za načine rada je prosječno vrijeme potrebno za tu skupinu hrane. Uvijek čitajte recepte i procijenite potrebno vrijeme kuhanja kako je opisano u njemu, vodeći računa o hrani, njezinoj količini i, naravno, vašem ukusu.
4. Program kuhanja pokreće se automatski 10 sekundi nakon odabira načina.
  - Uređaj signalizira početak procesa kuhanja s 3 beep zvučna signala. LED indikator će tada pokazati „ [ ] ”, što označava „ ” predgrijavanje.

Pažnja: Ova faza predgrijavanja može trajati do 10-40 minuta, a ovisi o sastojcima, njihovoj količini i temperaturi hrane.

• Zbog sve većeg tlaka u štednjaku, nešto pare će isticati iz plutajućeg ventila prije nego što se podigne.

• Kad je uređaj za kuhanje pod tlakom postigao radni tlak potreban za kuhanje, „ [ ] ” prikaz na LED zaslonu prelazi na preostalo vrijeme kuhanja i započinje odbrojavanje. U ovom stanju, para neće izaći iz poklopca uređaja, ali iz sigurnosnog ventila može izaći mala

količina dima, a ponekad i mala količina tekućine koja istječe iz njega. To je potpuno normalno.

- Višenamjensko električno kuhalo stvara zvuk klikanja tijekom rada. To je dio normalnog rada grijača jer se tijekom postupka kuhanja isključuje i uključuje.

- Možete u bilo kojem trenutku prekinuti trenutni program kuhanja pritiskom na tipku održavanje topline / otkazati. Uređaj je tada u stanju pripravnosti.

5. Na kraju programa kuhanja aparat se neprestano oglašava beep signalom i prelazi u automatski način rada "Održavanje topline". Automatski način rada "održavanje topline" radi najviše do 12 sati, nakon čega ulazi u stanje pripravnosti..

Pažnja: U slučaju načina rada riža, ne preporučuje se hranu ostaviti u uređaju predugo u načinu rada "Održavanje topline", jer će to utjecati na okus i teksturu hrane.

6. Za završetak način rada "Održavanje topline" pritisnite tipku za održavanje topline / otkazivanje. Potom možete otvoriti poklopac slijedeći korake u "Sigurno otvaranje poklopca".

- Kada otvorite poklopac, unutarnji se lonac može zalijepiti za poklopac. To je zbog vakuuma stvorenog hlađenjem. Postavite sigurnosni ventil u položaj "odražavanje", usisni zrak će ukloniti vakuum, a poklopac će se odvojiti od unutarnjeg lonca.

### **Sporo kuhanje**

1. Slijedite upute u "Priprema uređaja za kuhanje". Postavite sigurnosni ventil u položaj "odražavanje" (Slika 11.) Također možete koristiti stakleni poklopac.

2. Uključite uređaj. Na LED zaslonu će se pojaviti "- - -" a tipka za održavanje topline / otkazivanje će treptati. Uređaj je sada u stanju pripravnosti.

3. Pritisnite tipku za sporo kuhanje.

4. Pomoću tipki + / - promijenite vrijeme kuhanja od 30 minuta do 20 sati.

5. Pomoću tipke za podešavanje odaberite željeni način kuhanja od "Normal", "Manje" ili "Više". Ovo postavlja vrijeme kuhanja na normalno, kratko ili dugo vrijeme kuhanja prosječnog sporog kühala.

6. 10 sekundi nakon pritiska na tipku za sporo kuhanje, program kuhanja pokrenut će se automatski.

7. Na kraju programa kuhanja aparat neprestano oglašava beep zvučni signal i automatski se prebacuje u način rada "Održavanje topline" najviše do 12 sati.

### **Uporaba funkcije "odgoda početka" za kuhanje**

Ovom funkcijom možete odgoditi početak kuhanja do 24 sata. Ova se funkcija ne može koristiti u načinima rada "Održavanje topline", "Jogurt" i "Brzo prženje". Odgodu možete postaviti na sljedeći način.

1. Odaberite željeni način kuhanja.

2. U roku od 10 sekundi od odabira načina rada, pritisnite tipku odgoda početka, odgovarajuća indikatorska lampica će bljeskati, a zatim pomoću tipki + / - postavite vrijeme odgode. Kad prvi put pritisnete tipku odgoda početka, možete odgoditi točno sat, a kad je ponovo pritisnete, možete ga postaviti točno na minutu. Po završetku zadanog vremena odgode, unaprijed podešeni program kuhanja automatski se pokreće. Pažnja, uvijek ostavite dovoljno vremena za kuhanje i hlađenje uređaja.

3. 10 sekundi nakon posljednjeg pritiska na tipku, odgoda početka će se automatski pokrenuti. Indikatorska lampica odgode početka neprestano svijetli crveno i možete pratiti odbrojavanje na LED zaslonu.

4. Postavku odgoda početka možete otkazati pritiskom na tipku za održavanje topline / otkazivanje.

5. Čim odbrojavanje dosegne 0, električno kuhalo će automatski početi kuhati u skladu s postavkama. Kad je kuhanje gotovo, kuhalo prelazi u automatski način održavanje topline do 12 sati.

Pažnja:

- Ne preporučuje se uporaba funkcije odgoda početka kako bi se odgodilo kuhanje pokvarljivih namirnica poput mesa ili ribe. Držanje takve hrane na sobnoj temperaturi u dužem vremenskom razdoblju može dovesti do kvarenja. Kuhana riža bit će meka i ljepiljiva zbog dugog namakanja, a nakon kuhanja ako se predugo ostavi na načinu rada održavanje topline, stvorit će se sloj na dnu lonca.

- Prilikom kuhanja kaše, zobene pahuljice ili druge pjenaste ili ljepiljive hrane, NE upotrebljavajte funkciju odgoda početka jer se hrana može zalijepiti na entile kaji se ne bi mogli zatvoriti i hrana može procuriti. Zbog toga prilikom pripreme ovih jela nemojte ostaviti bez nadzora električno kuhalo za kuhanje pod tlakom.

### **Brzo prženje**

1. Slijedite upute u "Priprema uređaja za kuhanje". Držite poklopac otvoren kako ne biste povećali tlak u kühalu za kuhanje pod tlakom.

2. Uključite uređaj. Na LED zaslonu će se pojaviti "- - -" a tipka za održavanje topline / otkazivanje će treptati. Uređaj je sada u stanju pripravnosti.

3. Pritisnite tipku za brzo prženje. Zadano vrijeme pečenja je 30 minuta, dok iz sigurnosnih razloga maksimalno vrijeme koje možete postaviti u ovom načinu rada je 60 minuta. Zadana temperatura lonca je 130 °C, maksimalna je 185 °C, a minimalna 125 °C.

4. Nakon odabira načina rada, ali prije pokretanja programa, pritiskom na tipku "Vrijeme / temperatura", a zatim tipkama + / -, prvo možete prilagoditi temperaturu lonca, a zatim je ponovo pritisnuti dok se program pokreće.

Podesivi temperaturni raspon je 125 °C - 185 °C, dok je maksimalno prilagodljivo radno vrijeme 60 minuta.

Nikada ne zatvarajte poklopac uređaja kad koristite način rada brzo prženje.

5. 10 sekundi nakon posljednjeg pritiska tipke za brzo prženje, program kuhanja pokrenut će se automatski. Program možete u bilo kojem trenutku prekinuti pritiskom na tipku održavanje topline / otkazivanje.

6. Kad se dosegne zadana temperatura, LED zaslon izmjenjuje se između vremena i temperature, a zatim će početi odbrojivati.

7. Na kraju programa kuhanja uređaj se neprestano oglašava beep zvučnim signalom i automatski se prebacuje u način rada "Održavanje topline" najviše do 12 sati.

## Održavanje topline

U stanju pripravnosti pritisnite tipku za održavanje topline / otkazivanje da biste aktivirali funkciju Održavanje topline. Kad se funkcija uključi, zaslom broji svaku minutu. Ovu funkciju možete koristiti i sa otvorenim i zatvorenim poklopcem ili sa staklenim poklopcem. Nakon 12 sati, uređaj se stalno oglašava beep signalom i vraća se u stanje pripravnosti. Sigurnosni ventil može biti u zatvorenom ili otvorenom položaju ventilacije. (Slika 11.)

## Priprema jogurta

Sigurnosni ventil može biti u zatvorenom ili otvorenom položaju ventilacije. (Slika 11.) Možete koristiti unutarnji lonac ili staklene boce za izradu jogurta. Sam postupak sastoji se od dva koraka.

**Prvi korak** je zagrijavanje i pasterezacija mlijeka na 83 °C. Dvije bitne svrhe: (1) ubijanje štetnih bakterija koje se razmnožavaju tijekom fermentacije, i (2) denaturiranje mliječnih proteina, sprečavanje grušanje mlijeka i olakšavanje apsorpcije proteina. Evo dva načina zagrijavanja mlijeka u vašem električnom kuhalu. Za izradu jogurta u unutarnjem loncu pritisnite tipku jogurt. Pomoću tipke za podešavanje postavite na "Kratki" način, na zaslonu će se pojaviti "ključanje". Uređaj zagrijava mlijeko na 83 °C, a kad završite, čut ćete beep zvučni signal, a na zaslonu će se pojaviti "jogt".

Ako za jogurt koristite drugu posudu ili bocu, mlijeko možete zagrijati na sljedeći način: Ako za jogurt koristite drugu posudu ili bocu, mlijeko možete zagrijati na sljedeći način: U unutrašnji lonac dodajte šalicu vode, a zatim umetnite u ladicu za paru i posudu koju želite koristiti na plađnju za paru. Odaberite način kuhanje na paru i namjestite vrijeme na 1 minutu. Kad se program pokrenuo, koristite prirodnu metodu otpuštanja pare".

Nakon zagrijavanja mlijeka, kao **drugi korak** ostavite da se mlijeko ohladi ispod 46 °C, a zatim dodajte odgovarajuću količinu jogurtske kulture ili svježeg jogurta. Pritisnite tipku jogurt, a zatim pomoću tipke za podešavanje odaberite način rada "Normal". Zadano vrijeme izrade jogurta je 8 sati. Kao što je opisano u odjeljku jogurt, tipkama + / - postavite vrijeme potrebno za izradu jogurta. Program se prekrece automatski 10 sekundi nakon posljednjeg pritiska na tipku, a kad završite, uređaj neprestano zvuči beep signalom i ulazi u stanje pripravnosti. Na ovaj način pripremljeni jogurt možete dodati u drugu hranu (curry) ili napraviti voćni jogurt pomiješan sa medom i džemom.

## SPECIFIKACIJA

Napajanje:	230 V~ / 50 Hz
Elektronički grijač:	1000 W
Kapacitet:	6 L
Model sigurnosnog prstena:	HG EK 1000/SZ
Dimenzije unutarnjeg lonca:	Ø22 x 16 cm
Radni tlak:	70- 80 kPa
Tlak pare:	115 kPa
Radna temperatura pri visokom tlaku:	115 - 118 °C
Radna temperatura pri niskom tlaku:	110 - 112 °C
Način rada Održavanje topline:	max. 12 sati na temperaturi 63-78 °C
Način rada Sporo kuhanje:	0.5 - 20 sati na temperaturi 88 - 99 °C
Način rada Brzo prženje:	125 - 185 °C
Način rada Jogurt:	max.8 sati na temperaturi 35 – 45 °C
Dužina napojnog kabela:	120 cm
Dimenzije uređaja:	33 x 31 x 32 cm
Težina:	~ 5 kg



**SOMOGYI ELEKTRONIC®**  
— since 1981 —

producer and service/gyártó és szerviz/výrobca a servis/producător și service/prizvođač i servis/proizvođač i servis:

**SOMOGYI ELEKTRONIC®**

H – 9027 • Győr, Gesztenyefa út 3. • [www.somogyi.hu](http://www.somogyi.hu)  
Származási hely: Kína

Distribútor: **Somogyi Elektronik Slovensko s. r. o.**

Ul. gen. Klapku 77, 945 01 Komárno, SK,  
Tel.: +421/0/35 7902400 • [www.somogyi.sk](http://www.somogyi.sk)  
Krajina pôvodu: Čína

Distributor: **S.C. SOMOGYI ELEKTRONIC S.R.L.**

J12/2014/13.06.2006 C.U.I.: RO 18761195  
Cluj-Napoca, județul Cluj, România, Str. Prof. Dr. Gheorghe Marinescu, nr. 2, Cod poștal: 400337  
Tel.: +40 264 406 488, Fax: +40 264 406 489 • [www.somogyi.ro](http://www.somogyi.ro)  
Țara de origine: China • Producător: Somogyi Elektronik Kft

Uvoznik za SRB: **ELEMENTA d.o.o.**

Jovana Mikića 56, 24000 Subotica, Srbija • Tel: +381(0)24 686 270 • [www.elementa.rs](http://www.elementa.rs)  
Zemlja uvoza: Mađarska • Zemlja porekla: Kína • Proizvođač: Somogyi Elektronik Kft.

Uvoznik za HR: **ZED d.o.o.**

Industrijska c. 5, 10360 Sesvete, Hrvatska • Tel: +385 1 2006 148 • [www.zed.hr](http://www.zed.hr)

Uvoznik za BiH: **DIGITALIS d.o.o.**

M.Spahc 2A/30, 72290 Novi Travnik, BiH • Tel: +387 61 095 095 • [www.digitalis.ba](http://www.digitalis.ba)  
Zemlja podrijetla: Kína • Proizvođač: Somogyi Elektronik Kft, Gesztenyefa ut 3, 9027 Győr, Mađarska

