

# COSORI®

## User Manual

### 5.7-Litre Pressure Cooker



HU

RO

Questions or Concerns?

[hello@cosori.hu](mailto:hello@cosori.hu)

[hello@cosori.ro](mailto:hello@cosori.ro)

# Tartalomjegyzék

<b>A csomag tartalma</b>	<b>5</b>
<b>Műszaki adatok</b>	<b>5</b>
<b>Fontos biztonsági intézkedések</b>	<b>6</b>
<b>Ismerje meg a gyorsfőzőt</b>	<b>10</b>
Gyorsfőző ábrája	10
Kezelőpanel	11
Vezérlőpult gombjai	12
Kijelző	13
Gyorsfőző fedél	14
Tömítőgyűrű	15
Blokkolás gátló védelem	15
Úszószelep	15
Belső edény	15
Gőzáteresztő állvány	15
Gyorsfőzés szakaszai	16
Nyomás kiengedése	16
<b>Az első használat előtt</b>	<b>18</b>
Beállítás	18
Próbaüzem	19
<b>Főzési funkciók</b>	<b>20</b>
Főzési funkciók áttekintő táblázata ("Gyorsfőzés")	20
Főzési funkciók áttekintő táblázata (nem gyorsfőzés)	21
Főzési funkció beállításainak testreszabása	21
Pressure Cook - Gyorsfőzés	22
Slow Cook - Lassú főzés	23
Sauté	24
Yoghurt - Joghurt	24
<b>Sous Vide - Szuvidálás</b>	<b>25</b>
Delay Start - Késleltetett indítás	26
Keep Warm - Melegen tartás	26
Cake - Sütemény	27
Testreszabott főzési funkciók visszaállítása	28
<b>Ápolás és karbantartás</b>	<b>29</b>
A gyorsfőző aljának tisztítása	29
A belső edény, a fedél, a fedél alkatrészei és a gőzáteresztő állvány tisztítása	29
Vízpáragyűjtő tisztítása	30
A tömítőgyűrű tisztítása	31
Tartós szagok megszüntetése	31
Tárolás	31
<b>Hibaelhárítás</b>	<b>32</b>
<b>Garanciális információk</b>	<b>34</b>
<b>Ügyfélszolgálat</b>	<b>34</b>

# Cuprins

<b>Conținutul pachetului</b>	<b>37</b>
<b>Specificații</b>	<b>37</b>
<b>Măsuri de siguranță importante</b>	<b>38</b>
<b>Familiarizarea cu oala de gătit sub presiune</b>	<b>42</b>
Diagrama oalei de gătit sub presiune	42
Panoul de control	43
Butoane panou de control	44
Afișaj	45
Capacul de gătit sub presiune	46
Inel de etanșare	47
Protecție antiblocare	47
Supapă de siguranță	47
Oală interioară	47
Grătar de aburi	47
Etapă de gătit sub presiune	48
Eliberarea presiunii	48
<b>Înainte de prima utilizare</b>	<b>50</b>
Asamblarea	50
Test de funcționare	51
<b>Funcții de gătit</b>	<b>52</b>
Tabel de referință pentru funcțiile de gătit (Gătire sub presiune)	52
Tabel de referință pentru funcțiile de gătit (Gătire fără presiune)	53
Personalizarea setărilor funcțiilor de gătit	53
Gătire sub presiune	54
Gătire lentă	55
Sauté	56
Iaurt	56
<b>Sous Vide</b>	<b>57</b>
Pornire întârziată	58
Păstrare la cald	58
Prăjitură	59
Resetare Funcții de gătit personalizate	60
<b>Îngrijire și întreținere</b>	<b>61</b>
Curățarea bazei oalei de gătit sub presiune	61
Curățarea vasului interior, a capacului, a pieselor capacului și a grătarului de aburi	61
Curățarea colectorului de condens	62
Curățarea inelului de etanșare	63
Eliminarea mirosului persistent	63
Depozitare	63
<b>Depanare</b>	<b>64</b>
<b>Informații privind garanția</b>	<b>66</b>
<b>Serviciul de asistență pentru Clienți</b>	<b>68</b>



Köszönjük a  
vásárlást!



(Reméljük legalább annyira szereti a Cosori gyorsfőzőt, mint mi!)



### Legyen kreatív a COSORI-val

Töltse le az ingyenes VeSync alkalmazást, hogy hozzáférjen a COSORI séfjeinek receptjeihez és oktatóvideóihoz, kapcsolatba léphessen online közösségünkkel és még sok máséhoz!



*fedezd fel*

a receptes gyűjteményünket  
[www.cosori.hu/receptek](http://www.cosori.hu/receptek)



*élvezd*

a hetente frissülő receptjeinket  
*melyeket kizárólag saját séfjeink készítenek*



### LÉPJ KAPCSOLATBA A SÉFÜNKKEL

Segítőkéz, házon belüli séfjeink készséggel segítenek bármilyen kérdésében!

Email: [hello@cosori.hu](mailto:hello@cosori.hu)

A Cosori csapat nevében,

*Boldog  
sütés-főzést*

## A csomag tartalma

- 1 x 5,7 literes gyorsfőző
- 1 x Belső edény
- 1 x Gőzáteresztő állvány
- 1 x Leveses kanál
- 1 x Rizs lapát
- 1 x Mérőpohár
- 1 x Receptkönyv
- 1 x Használati utasítás
- 1 x Gyorstájékoztató (angol nyelven)

## Műszaki adatok

<b>Típus</b>	CMC-CO601-SEU
<b>Tápellátás</b>	AC 220–240, 50/60Hz
<b>Névleges teljesítmény</b>	1100W
<b>Vezérlő nyomás</b>	Alacsony nyomás: 2.9–8 psi (20–55 kPa) Magas nyomás: 5.8-12.3 psi (40-85kPa)
<b>Kapacitás</b>	5.7 L / 6.0 qt (4-6 fő részére)
<b>Dimensions</b>	32.0D x 34.0W x 31.7H cm / 12.6D x 13.4W x 12.5H in
<b>Súly</b>	5.4 kg / 11.9 lb

# OLVASSA EL ÉS ŐRZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

## FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

**A gyorsfőző használata során tartsa be az alapvető biztonsági óvintézkedéseket. Olvassa el az összes használati utasítást.**

### Legfontosabb biztonsági szempontok

- Ez a készülék nyomás alatt főz. A helytelen használat égési sérüléseket okozhat. Működés előtt győződjön meg arról, hogy a gyorsfőző megfelelően le van zárva. Lásd **Gyorsfőző fedél** (14. oldal).
- **VIGYÁZAT:** Gyorsfőzés előtt mindig megfelelően rögzítse és zárja le a fedelet.
- **Ne** érintse meg a forró felületeket. Használjon fogókat. **Soha** ne mozgassa a készüléket használat közben.
- Legyen óvatos a gyorsfőző kinyitásakor, mert forró gőz csaphat ki, ami biztonsági kockázatot jelenthet.
- **Ne** zárja el a szellőzőnyílásokat. A nyílásokon keresztül forró gőz szabadul fel. Tartsa kezét és arcát távol a nyílásoktól.
- Főzés közben **ne** érintse meg a gőzkioldó szelepet vagy a szelephez közeli területet. **Ne** takarja le a ruhával.
- Forró tárgyak használatakor **mindig** használjon hőálló kesztyűt, alátétet vagy konyharuhát.
- **Soha ne** használja a gyorsfőzőt a belső edény nélkül.
- **Ne** nyissa ki erőszakkal a fedelet. **Csak** akkor nyissa ki a fedelet, ha minden nyomás megszűnt, és az úszószelep visszaesett a fedélbe.

### Általános biztonság

- Az áramütés elleni védelem érdekében **ne merítse a gyorsfőzőt**, a vezetéket vagy a csatlakozót vízbe vagy folyadékba.
- Használaton kívül és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból. Hagyja kihűlni, mielőtt fel- vagy leveszi az alkatrészeket, valamint tisztítás vagy tárolás előtt.
- Használat közben **ne** engedjen gyerekeket a gyorsfőző közelébe.
- A gyerekeket felügyelni kell, hogy **ne** játsszanak a gyorsfőzővel.
- **Ne engedje**, hogy gyermekek tisztítsák vagy karbantartsák végezzenek a gyorsfőzőn.
- **Ne** használja a gyorsfőzőt, ha az sérült, nem működik, vagy ha a vezeték vagy a dugó sérült. Lépjen kapcsolatba az **Ügyfélszolgálat**tal (lásd 34 oldal).
- A COSORI által nem engedélyezett tartozékok vagy cserealkatrészek használata sérüléseket okozhat. Bármilyen más gyorsfőzőfedél vagy belső edény használata sérülést és a gyorsfőző károsodását okozhatja.
- **Ne** használja kültéren.
- **Ne** helyezze a gyorsfőzőt vagy annak bármely részét tűzhelyre, gáz- vagy elektromos égő közelébe, illetve forró sütőbe.
- **Ne** tegyen ételt, folyadékot vagy idegen tárgyakat a készülék fűtőlapjára.



### FIGYELMEZTETÉS

**OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS KÖRÜLTEKINTŐEN EZT A KÉZIKÖNYVET, ÉS TEGYE EL A KÉSŐBBI HASZNÁLATRA. A BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK BE NEM TARTÁSA SÚLYOS SÉRÜLÉSEKET VAGY KÁROKAT OKOZHATNAK.**

## Általános biztonság folyt.

- A belső edény behelyezése előtt **mindig** győződjön meg arról, hogy a fűtőelem tiszta.
- A főzés leállításához a gyorsfőző kikapcsolásakor nyomja meg a **CANCEL** gombot, majd húzza ki a konnektorból. A kihúzáshoz fogja meg a dugót, és húzza ki a konnektorból. **Soha** ne húzza ki a tápkábelnél fogva.
- A belső edény behelyezése előtt győződjön meg arról, hogy a fűtőlap tiszta és a belső edény alja száraz.
- Legyen rendkívül óvatos a gyorsfőző mozgatásakor (vagy a belső edény eltávolításakor), ha forró olajat vagy más forró folyadékot tartalmaz.
- A belső edényt **mindig** tegye hőálló felületre, miután kivette a gyorsfőzőből.
- **Ne** használja a mellékelt gőzállványt és a belső edényt mikrohullámú sütőben, tűzhelyen, grillen vagy sütőben.
- **Ne** tisztítsa fém súrolószivaccsal. A fémdarabkák letörhetnek a szivaccsról és elektromos alkatrészekhez érve áramütés veszélyét idézheti elő.
- **Ne** tegyen semmit a gyorsfőző tetejére.
- **Ne** tároljon semmit a gyorsfőzőben vagy a kivehető belső edényben az ajánlott COSORI tartozékokon kívül.
- A gyorsfőzőt nem arra tervezték, hogy külső időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel működjön.
- Ezt a gyorsfőzőt 8 éves és idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalat és ismeretek hiányában lévő személyek is használhatják, ha felügyeletet vagy utasítást kaptak a gyorsfőző biztonságos használatára vonatkozóan, és megértették az ezzel járó veszélyeket.
- **Ne** engedje, hogy gyermekek tisztítsák vagy karbantartást végezzenek a gyorsfőzőn, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felügyelet alatt állnak.
- **Ne** piszkálja a biztonsági rendszereket az **Ápolás és karbantartás** című fejezetben leírtakon túl. (29. oldal).
- **Kizárólag** a jelen kézikönyvben leírtak szerint használja a gépet. **Ne** használja a rendeltetésétől eltérő célra.
- Kereskedelmi felhasználásra nem alkalmas. Csak háztartási célra használja.

**Megjegyzés:** Az összes alkatrész és a tartozékok tisztítására vonatkozó utasításokat lásd az **Ápolás és karbantartás** című fejezetben. (lásd. 29. oldal).

## Főzés közben

- **VIGYÁZAT:** Áramütés veszély. Csak a kivehető belső edényben főzzön. Ne tegyen folyadékot közvetlenül a gyorsfőzőbe.
- Használja lapos, stabil, hőálló felületen, hőforrásoktól vagy folyadékoktól távol.
- A kivehető belső edény használat közben rendkívül forró, és nehéz lehet, ha tele van.
- Rendkívüli óvatossággal kell eljárni, ha nem fémből vagy üvegből készült tartályokat használ.
- Használat előtt győződjön meg arról, hogy a szellőzőnyílásokon nincsenek ételmaradványok.
- A nyomáscsökkentő kapcsolót **mindig** állítsa a 'Seal' állásba, ha nyomás alatti főzési funkciókat használ.
- A gőzleeresztő szelepből származó forró gőz égési sérüléseket okozhat.



## FIGYELMEZTETÉS

**OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS KÖRÜLTEKINTŐEN EZT A KÉZIKÖNYVET, ÉS TEGYE EL A KÉSŐBBI HASZNÁLATRA. A BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK BE NEM TARTÁSA SÚLYOS SÉRÜLÉSEKET VAGY KÁROKAT OKOZHATNAK.**

## Főzés közben folyt.

- **Mindig** győződjön meg arról, hogy a tömitőgyűrű megfelelően a helyén van-e. További információért lásd: **A tömitőgyűrű tisztítása**. (31. oldal).
- **Mindig** győződjön meg róla, hogy a gyorsfőző megfelelően le van zárva, mielőtt nyomás alatt használná.
- **Soha ne** használja a gyorsfőzőt folyadék hozzáadása nélkül, mert ez súlyosan károsítja a készüléket.
- **Ne** lépje túl a maximális töltésszintet (lásd **Belső edény**, 15. oldal).



- **VIGYÁZAT:** Kerülje az olyan recepteket, amelyek több mint 60 ml / ¼ csésze olajat vagy zsírt tartalmaznak. A forró olaj használata a nyomás alatti főzés során égési sérüléseket okozhat.



- **Ne** töltse meg a gyorsfőzőt a belső edény 2/3-nál nagyobb mértékben. Ha olyan ételt főz, amelyek megduzzadnak, mint például a rizs vagy a szárított zöldségek, **soha ne** töltse meg a gyorsfőzőt a belső edény 1/2-nél nagyobb mértékben.
- Legyen rendkívül óvatos, amikor olyan ételt főz, mint az almaszós, áfonya, gyöngyárpa, zabpehely, hasított borsó, kelt tészta stb., mivel ezek az ételek dagadhatnak, habosodhatnak vagy fröcskölhetnek, és eltörik a gőzkioldó csövet és/ vagy a gőzkioldó szelepet.
- Legyen óvatos a kelt tészta étel elkészítésekor, hogy elkerülje az étel túldagadását.



## FIGYELMEZTETÉS

**OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS KÖRÜLTEKINTŐEN EZT A KÉZIKÖNYVET, ÉS TEGYE EL A KÉSŐBBI HASZNÁLATRA. A BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK BE NEM TARTÁSA SÚLYOS SÉRÜLÉSEKET VAGY KÁROKAT OKOZHATNAK.**

- A bőrös hús megduzzadhat nyomás alatti főzéskor. **Ne** szűrje meg a húst, amíg a bőr meg van dagadva, mert megegetheti magát.
- A forró tartozékokat és a kivehető belső edényt **mindig** hőálló felületre helyezze.
- **Soha ne** nyissa ki erővel a fedelet, amíg nyomás van benne. **Mindig** várjon, amíg az úszószelep leesik, és lecsökken a nyomás, és utána nyissa ki a fedelet. Lásd a **Gyorsfőző fedele** (14. oldal), az **Úszószelep** (15. oldal) és a **Nyomás kiengedése** (16. oldal) című fejezeteket.
- **Csak** az eredeti gyorsfőző fedelet használja. Bármilyen más fedél használata sérülést okozhat.
- Úszószelep fent: **Ne** nyissa ki a fedelet.  
Úszószelep lent: A fedelet biztonságosan kinyithatja.  
**Ne** nyissa ki erőszakkal a fedelet, ha az úszószelep még mindig felfelé áll.
- Ha a belső edény a fedélhez tapad, a gőzkioldó kapcsolót a **'Vent'** állásba kell állítani a nyomás megszüntetéséhez. Lásd a **Gyorsfőző fedele** (14. oldal) című fejezetet.
- **Ne** tegye a kezét, az arcát vagy a fedetlen bőrét a gőzkioldó szelep fölé.
- **Ne** érintse meg a tartozékokat vagy a belső edényt a főzés alatt vagy közvetlenül utána.
- **Ne** tegyen a gyorsfőzőbe papírt, kartont vagy műanyagot, illetve olyan anyagokat, amelyek meggyulladhatnak vagy megolvadhatnak.
- **Ne** használja ezt a gyorsfőzőt mélyítéshez vagy gyorsításra.
- **Ne** zárja el a szellőzőnyílásokat. A nyílásokon keresztül forró gőz szabadul fel. Tartsa kezét és arcát távol a nyílásoktól.



## Főzés közben folyt.

- **FIGYELMEZTETÉS:** A kiömlött étel súlyos égési sérüléseket okozhat. Tartsa a gyorsfőzőt és a kábelt távol a gyermekektől. **Soha ne** húzza a kábelt a pult szélére, soha ne használjon pult alatti konnektort, és soha ne használja hosszabbítóval.
- A gőzkioldó szelep és a gőzkioldó cső lehetővé teszi a gőz távozását. Minden használat előtt ellenőrizze ezeket az alkatrészeket, hogy ne legyenek eldugulva vagy eltömődve élelmiszerrel.
- Használat közben **ne** hagyja felügyelet nélkül a gyorsfőzőt.
- Főzés után ne érintse meg a fűtőelemet, mert az forró lesz, és égési sérüléseket okozhat.

## Tápegység és kábel

- A gyorsfőzőnek rövid tápkábele van, hogy csökkentse a gyermekek által történő meghúzás, megragadás, belegabalyodás vagy botlás veszélyét.
- **Soha ne** használja hosszabbító kábellel. Ezt a gyorsfőzőt kizárólag asztali használatra tervezték.
- **Ne** használjon hálózati adaptert.
- **Ne** hagyja, hogy a tápkábel leljön az asztal vagy pult széléről, és ne érjen forró felületekhez.
- Tartsa távol a gyorsfőzőt és annak vezetékét 8 évnél fiatalabb gyermekektől.
- **Soha ne** használjon pult alatti aljzatot, amikor bedugja a készüléket.
- Ha a tápkábel megsérült, azt az JPK Trading Kft.-nek vagy hasonló képesítéssel rendelkező személynek kell kicserélnie az elektromosság vagy tűzveszély elkerülése érdekében. Kérjük, forduljon az **Ügyfélszolgálathoz** (34. oldal).



## FIGYELMEZTETÉS

**OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS KÖRÜLTEKINTŐEN EZT A KÉZIKÖNYVET, ÉS TEGYE EL A KÉSŐBBI HASZNÁLATRA. A BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK BE NEM TARTÁSA SÚLYOS SÉRÜLÉSEKET VAGY KÁROKAT OKOZHATNAK.**

## Elektromágneses mezők (EMF)

A COSORI gyorsfőző megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó összes szabványnak. Ha megfelelően és a jelen használati útmutatóban leírtak szerint kezelik, a készülék a jelenleg rendelkezésre álló tudományos bizonyítékok alapján biztonságosan használható.

**Megjegyzés:** A következő szimbólummal jelölt tárgyak magas hőmérsékletet érhetnek el, ezért óvatosan kell használni őket.



**VIGYÁZAT:** Forró felület.



Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a terméket nem szabad háztartási hulladékként kidobni, és újrahasznosítás céljából megfelelő gyűjtőhelyre kell szállítani. A megfelelő ártalmatlanítás és újrahasznosítás segít a természeti erőforrások, az

emberi egészség és a környezet védelmében.

A termék ártalmatlanításával és újrahasznosításával kapcsolatos információkért forduljon a helyi önkormányzathoz vagy ahhoz az üzlethez, ahol ezt a terméket vásárolta.

## Ez a termék RoHS-kompatibilis.

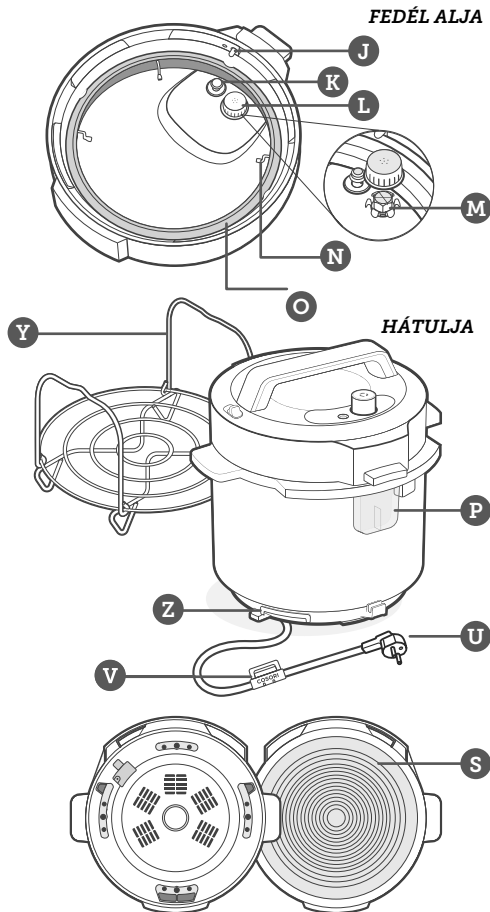
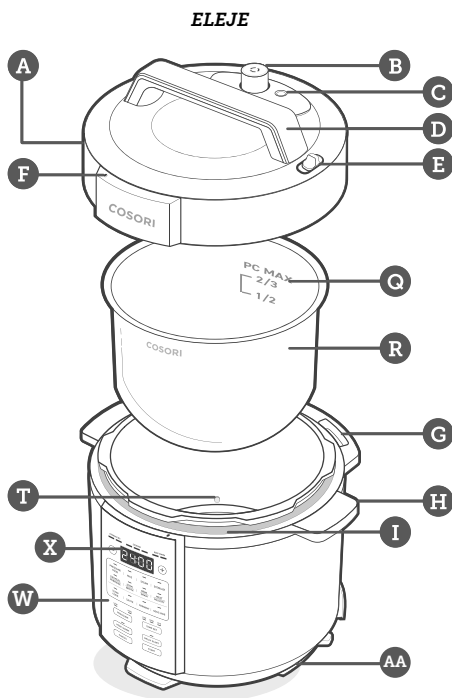
Ez a termék megfelel az egyes veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való felhasználásának korlátozásáról szóló 2011/65/EU irányelvnek és annak módosításainak.

# MENTSE EL AZ UTASÍTÁSOKAT

# ISMERJE MEG A GYORSFŐZŐT

Az Ön COSORI gyorsfőzője a 9 az 1-ben főzési funkciókat egyesíti, így az ételek 70%-kal gyorsabban főzhetők, mint a hagyományos főzési módszerek. A felhasználóbarát funkciókkal, a hűvös tapintású fedővel, a tapadásmentes belső edénnyel és a biztonságos gőzkioldó kapcsolóval a COSORI Gyorsfőző az Ön konyhája sztárja lesz.

## Gyorsfőző ábrája



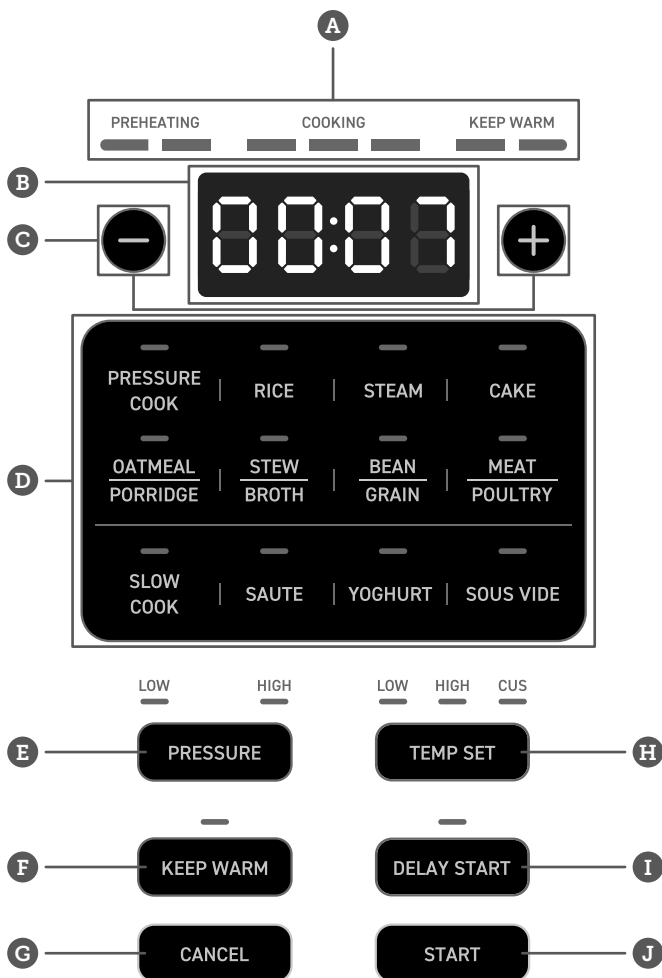
- A. Gyorsfőző fedele
- B. Gőzkioldó szelep
- C. Biztonsági szelep
- D. Fedő fogantyú
- E. Gőz kioldó kapcsoló
- F. Fedél jelző
- G. Fedél tartó
- H. Gyorsfőző fogantyú
- I. Vízpárát gyűjtő rész

- J. Záró pöcök
- K. Szilikonsapka
- L. Blokkolás gátló védelem
- M. Gőzkioldó cső
- N. Tömítőgyűrű rögzíték
- O. Tömítőgyűrű
- P. Vízpára gyűjtő
- Q. Töltési szint
- R. Belső edény

- S. Fűtőelem
- T. Csúszásmentes szilikon párnák
- U. Hálózati kábel
- V. Hálózati kábel kapocs
- W. Vezérlőpanel
- X. Kijelző
- Y. Gőzáteresztő állvány
- Z. Kábel tartó
- AA. Gyorsfőző készülék alapja

# Kijelző ábrája

## Kezelőpanel

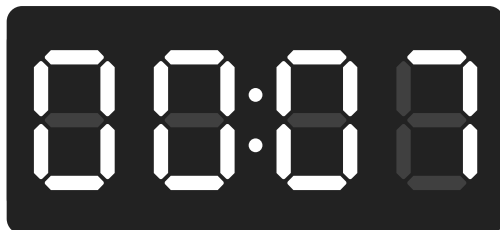


- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| <b>A.</b> Főzési folyamatot jelző sáv                                  | <b>F.</b> Melegen tartás         |
| <b>B.</b> Kijelző  | <b>G.</b> Törlés                 |
| <b>C.</b> Idő és hőmérséklet beállítása/<br>Hangjelzés be/kikapcsolása | <b>H.</b> Hőmérséklet beállítása |
| <b>D.</b> Főzési funkciók  | <b>I.</b> Késleltetett indítás   |
| <b>E.</b> Nyomás beállító  | <b>J.</b> Start                  |

## Vezérlőpult gombjai

<b>Főzési folyamatot jelző sáv</b>	Villogva jelzi, hogy melyik főzési fázis indult el, és egyszínűvé válik, hogy jelezze, melyik főzési fázis aktív.	
<b>Kijelző</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Megjeleníti a főzési időt és a hőmérsékletet, ha egy főzési funkció van kiválasztva/meghatározva.</li> <li>• Az idő HH:MM formátumban jelenik meg, és a főzési funkciótól és a főzési fázistól függően felfelé vagy lefelé számol.</li> <li>• A hőmérsékletet °C-ban (Celsius) mutatja a nyomás nélküli főzés alatt, kivéve a Melegen tartást.</li> <li>• Megjeleníti a fedéllel és a főzés állapotával kapcsolatos üzeneteket. Lásd: <b>Üzenetek a kijelzőn</b> (13. oldal).</li> </ul>	
<b>Idő és hőmérséklet beállítása</b>	Beállítja a főzési időt, a hőmérsékletet, a Késleltetett indítást és a Melegen tartás időzítőjét.	
<b>Hangjelzés be/kikapcsolása</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Be- és kikapcsolja a gyorsfőző hangját.</li> <li>• Amikor készenléti állapotban van: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nyomja meg és tartsa lenyomva a + gombot, amíg a kijelzőn az 'S ON' megjelenik, és a hang bekapcsol.</li> <li>• Nyomja meg és tartsa lenyomva a - gombot, amíg a kijelzőn az 'S OFF' megjelenik, és a hang kikapcsol.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Megjegyzés:</b> A biztonsági és hibajelzések nem kapcsolhatók ki.</p>	
<b>Főzési funkciók</b>	<b>Nyomás alatti főzés funkciók (Gyorsfőzés):</b> Gyorsfőzés Rizs Párolás Sütemény Zabpehely/Zabkása Pörkölt/Leves Bab/Gabona Hús/Baromfi	<b>Nyomás nélküli főzés funkciók (Gyorsfőzés nélküli):</b> Lassú főzés Sauté Joghurt Szuvidálás Melegen tartás
<b>Nyomás beállítása</b>	Beállítja az 'Alacsony' vagy 'Magas' nyomást a gyorsfőzőskor.	
<b>Hőmérséklet beállítása</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az 'Alacsony', 'Magas' vagy 'Cus' (Egyéni) hőmérséklet beállítása.</li> </ul> <p><b>Megjegyzés:</b> A 'Cus' hőmérséklet beállítás lehetővé teszi a 'Sauté', 'Yoghurt' és 'Sous Vide' funkciók hőmérsékletének növelését vagy csökkentését a - vagy + gombok segítségével.</p>	
<b>Melegen tartás</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melegen tartás be/ki kapcsolása.</li> <li>• Használható főzőfunkcióként az ételek újramelegítésére.</li> <li>• További információért lásd: <b>Melegen tartás</b> (26. oldal).</li> </ul> <p><b>Megjegyzés:</b> Automatikusan be van kapcsolva minden főzési funkcióhoz, kivéve a 'Sauté', 'Yoghurt' és 'Sous Vide'.</p>	
<b>Késleltetett indítás</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Késlelteti a főzési funkció elindítását.</li> </ul> <p><b>Megjegyzés:</b> A késleltetett indítás nem áll rendelkezésre a 'Sauté', a 'Yoghurt' és a 'Sous Vide' esetében.</p>	
<b>Start</b>	Elindítja a kiválasztott főzési funkciót.	
<b>Törlés</b>	A főzési funkciót bármikor leállíthatja.	

## Kijelző

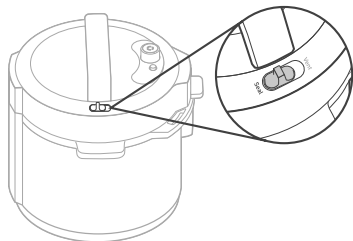


## ÜZENETEK A KIJELZŐN

	A gyorsfőző készenlétben áll
	A fedél le van véve vagy nincs megfelelően lezárva.
	A gyorsfőző edény előmelegszik/nyomás alá kerül.
	A gyorsfőző készen áll arra, hogy a 'Sauté' vagy 'Sous Vide' főzési funkciók használata közben a belső edénybe ételt helyezzen.
	<p>A kijelzőn a következők egyike jelenik meg:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ha egy főzési funkció aktív, az időzítő visszaszámol, és mutatja a főzés befejezéséig hátralévő főzési időt.</li> <li>2. Ha a Delay Start (Késleltetett indítás) aktív, az időzítő visszaszámol a főzési idő megkezdéséig.</li> <li>3. Ha a Keep Warm (Melegen tartás) aktív, az időzítő 00:00-tól számol felfelé, és mutatja, hogy mennyi ideig melegítette az étel.</li> </ol>
	A főzési funkció befejeződött, és a 'Keep Warm' (Melegen tartás) ki van kapcsolva.
	A gyorsfőző túlmelegedhet, mert nincs elég folyadék. További információért lásd a <b>Hibaelhárítás</b> (32. oldal).

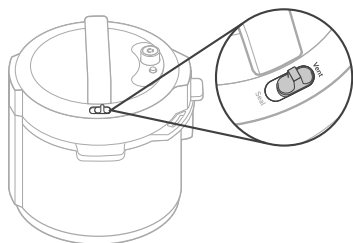
## Gyorsfőző fedél

- Ha túlnyomásos főzési funkcióval főz, a gőzkioldó kapcsoló bezáráskor automatikusan a **'Seal'** állásba kerül. **[1.1 ábra]**



1.1 ábra

- Ha nem nyomás alatti főzési funkcióval főz, mindig állítsa a gőzkioldó kapcsolót **'Vent'** állásba. **[1.2 ábra]**



1.2 ábra

- A fedél akkor záródik, amikor a nyomás létrejön, és akkor nyílik ki, amikor a nyomás teljesen megszűnik.
- Ha nem nyomás alatti főzési funkciót használ, a fedél **nem** záródik, így főzés közben is megkóstolhatja az ételt.
- A fedél eltávolításához forgassa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy a fedélen lévő narancssárga pontot a gyorsfőző alján lévő narancssárga ponttal egy vonalba kerüljön, majd emelje fel. **[1.3 ábra]**



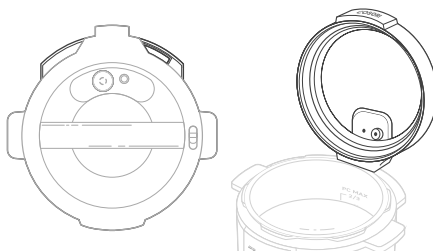
1.3 ábra

- A fedél lezárásához és rögzítéséhez igazítsa a fedélen lévő narancssárga pontot a gyorsfőző alján lévő narancssárga ponthoz, és csavarja el az óramutató járásával megegyező irányba. **[1.4 ábra]**



1.4 ábra

- A fedelet a praktikum érdekében a gyorsfőző aljának hátsó részén található fedőtartóba helyezheti. **[1.5 ábra]**



1.5 ábra

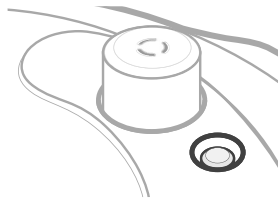
### Megjegyzés:

- A fedél eltávolítása előtt **mindig** várja meg, hogy az úszószelep leereszkedjen.
- A gyorsfőző hangot ad ki, amikor a fedelet bezárja és kinyitja, hogy tisztában legyen vele, mikor van a fedél rögzítve és mikor nincs lezárva.

## Tömítőgyűrű

A tömítőgyűrű (előre beszerelt) lehetővé teszi a belső edény és a fedél közötti légmentes lezárást. További információkért lásd a

**Tömítőgyűrű tisztítása** című fejezetet. (31. oldal).

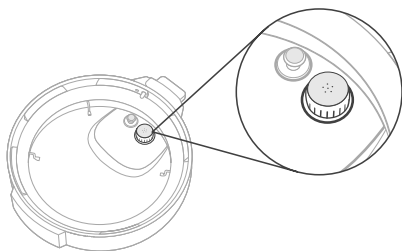


1.8 ábra

**Megjegyzés:** *Soha ne próbálja meg eltávolítani a fedelet, amíg az úszószelep felfelé áll.*

## Blokkolás gátló védelem

A blokkolás gátló védelem megakadályozza, hogy az étel eltömítse a gőzkiadó szelepet, és segít szabályozni a nyomást a főzési folyamat során. [1.6 ábra]



1.6 ábra

## Belső edény

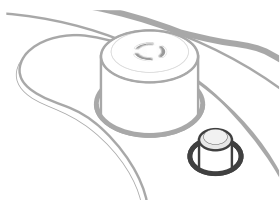
A belső edény alumínium ötvözetből készült, tapadásmentes kerámia bevonattal.

### VIGYÁZAT:

- **Ne** töltsé a belső edényt a belső edényen feltüntetett **“PC MAX— $\frac{2}{3}$ ”** (Pressure Cooking Maximum) vonalnál magasabbra.
- **Ne** töltsé a belső edényt a **“— $\frac{1}{2}$ ”** vonalnál tovább, amikor olyan ételeket főz, mint az almaszós, áfonya, gyöngyárpa, zabpehely, hasított borsó, kelt tészta stb. Ezek az ételek dagadásra, fortyogásra vagy fröccsenésre hajlamosak, és eltömíthetik a gőzkiadó csövet és/vagy a gőzkiadó szelepet.

## Úszószelep

- Az úszószelep jelzi, ha a készülékben nyomás van.
- Ha az úszószelep felfelé áll, azt jelenti, hogy nyomás van odabenn. [1.7 ábra]



1.7 ábra

- Az úszószelep jelzi, ha a készülékben nyomás van. Ha az úszószelep le van engedve, akkor nincs nyomás az edényben. [1.8 ábra]

## Gőzáteresztő állvány


A gőzáteresztő állvány használható zöldségek és húsok párolására, a gyorsfőzőben lévő edények tárolására és sütemények készítésére. (lásd **Sütemény**, 27. oldal).

**Megjegyzés:** *Csak hőálló és vízhatlan edényeket használjon a gőzáteresztő állványon és a gyorsfőző belsejében.*

## Gyorsfőzés szakaszai

A gyorsfőzés 3 szakaszból áll:

### 1. PREHEATING (ELŐMELEGÍTÉS):

- A kijelzőn látható lesz  jel, és a 'PREHEATING' felirat alatt világitani fog a folyamatjelző sáv.
- Az úszószelep fel fog ugrani, ha elegendő nyomás keletkezett.

#### Megjegyzés:

- Az, hogy a gyorsfőzésben mennyi idő alatt tud nyomás keletkezni, függ a főzendő étel mennyiségétől, a folyadék mennyiségétől, az étel mennyiségétől és a hőmérséklet-beállítástól. A leghosszabb idő a fagyasztott ételeknél lesz, míg a felolvasztott ételeknél rövidebb időt vesz igénybe.
- A főzési idő **nem** tartalmazza az előmelegítési időt. Az előmelegítési idő **nem** jelenik meg a kijelzőn.

### 2. COOKING (FŐZÉS):

- Ha az előmelegítés befejeződött, a kijelzőn elindul a visszaszámláló időzítő. A 'COOKING' (SÜTÉS) alatt világitani fog a folyamatjelző sáv.
- A kiválasztott nyomás (LOW vagy HIGH) a 'COOKING' szakasznál marad fenn.

**Megjegyzés:** A főzés során bármikor beállítható a főzési idő, a nyomásszint és a hőmérséklet.

### 3. KEEP WARM (MELEGEN TARTÁS):

- A főzés befejezése után a kijelzőn megjelenik a '00:00' -tól kezdődő időzítő, és a 'KEEP WARM' alatt világit az állapotjelző sáv.
- Ha a nyomás alatti főzés megkezdése előtt megszünteti az automatikus Melegen tartás funkciót, a főzés befejezése után a kijelzőn megjelenik a 'END' felirat, és a nyomás természetes módon kezd csökkenni, amíg a úszószelep leesik (lásd **Melegen tartás**, 26. oldal).
- Ha az automatikus Melegen tartás nem törődik a főzés előtt, a főzés befejezése után a kijelzőn a '00:00' -tól kezdődő visszaszámláló időzítő jelenik meg, amíg meg nem nyomja a **CANCEL** gombot.

**Megjegyzés:** Tetszés szerint használhatja a Gyorskioldás vagy az Időzített nyomáskioldás funkciót a nyomás kioldásához. (lásd **Nyomás kiengedése**, 16. oldal).

## Nyomás kiengedése

Ha a nyomás alatti főzési funkcióval főz (Pressure Cook-Gyorsfőzés, Rice-Rizs, Steam-Párolás, Cake-Sütemény, Oatmeal/Porridge-Zabpehely/zabkása, Stew/Broth-Pörkölt/leves, Bean/Grain-Bab/gabona, és Meat/Poultry-Hús/baromfi), akkor a fedő kinyitása előtt szüntesse meg a nyomást a gyorsfőzésben.

**VIGYÁZAT:** A fedél kinyitásával **mindig** várjon, amíg az úszószelep le nem esik.

A gyorsfőzésben 3 féle módon csökkentheti a nyomást:

#### TERMÉSZETES KIOLDÁS

A gyorsfőző az idő múlásával arányosan engedi le a nyomást.

- A főzés fokozatosan leáll, és a nyomás idővel természetesen megszűnik. Amikor a természetes nyomáscsökkentés befejeződik, az úszószelep le fog ereszkedni.
- A gőzkioldó kapcsoló 'Seal' állásban marad. Miután az úszószelep leesett, a fedél automatikusan kioldódik.
- Levesek, pörköltök, chilis ételek, kelt tészták, zabpehely, kása, bab, gabonafélék és olyan ételek főzésekor, amelyek főzés közben dagadnak, a fröccsenés elkerülése érdekében javasoljuk a természetes nyomáscsökkentést.

**Megjegyzés:** A természetes kioldódás az edénytől függően akár 40 percig is eltarthat.

#### GYORSKIOLDÁS

Kézzel is kiengedheti a gőzt a gőzkioldó kapcsoló segítségével. (lásd 10. oldal).

- A főzés gyorsan leáll, mivel a nyomás a **forró gőzzel** együtt gyorsan felszabadul.
- A főzési fázis befejezése után állítsa a gőzkioldó kapcsolót **'Vent'** állásba.



**Megjegyzés:** Ha a gyorsfőző túl sok gőzt enged ki, állítsa a gőzkioldó kapcsolót a 'Seal' (lezárás) állásba, és hagyja, hogy a maradék nyomás természetes módon távozzon.

- Javasoljuk, hogy a zöldségek és a tenger gyümölcseinek főzésekor gyorsan engedje le a nyomást, hogy az ételek ne süljenek túl.

## IDŐZÍTETT TERMÉSZETES KIOLDÁS

- A főzés fokozatosan áll le, ahogy a fennmaradó nyomás csökken.
- A gőzkioldó kapcsolót a főzés befejezése után néhány percig tartsa 'Seal' állásban, majd a maradék nyomás gyors leengedéséhez állítsa a kapcsolót 'Vent' állásba.
- Az olyan ételek, mint a rizs és a gabonafélék esetében az időzített természetes kioldást javasoljuk.

**Megjegyzés:** Amint a kapcsoló 'Vent' állásba kerül, a nyomás nem lesz olyan erős, mint az azonnali gyorskioldás esetén.

## VIGYÁZAT:

- **Ne** helyezze kezét, arcát vagy fedetlen bőrét a gőzkioldó szelep fölé.
- **Ne** nyissa ki a fedelet addig, amíg a nyomás le nem csökken. A fedél zárva marad, amíg az úszószelep le nem ereszkedik.
- **Soha ne** nyomja le az úszószelepet, amíg az fent van.
- A veszélyes ételfröccsenések elkerülése érdekében a nagy folyadékmennyiségű vagy magas keményítőtartalmú élelmiszerek (például leves, zabkása vagy gyümölcslekvár) esetében **mindig** használja a természetes kioldást.

# AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

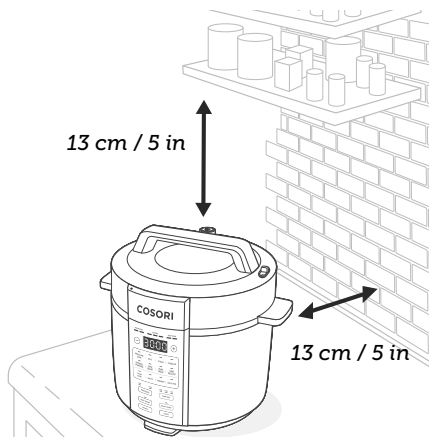
## Beállítás

1. Távolítsa el minden műanyag csomagolást a gyorsfőzőről. Olvassa el és vegye ki az összes ideiglenes matricát és figyelmeztető feliratot.

**Megjegyzés:** **Ne** távolítsa el a fedélre ragasztott figyelmeztető matricát vagy a fóliás tanúsító címkét a gyorsfőző aljáról.

2. Helyezze a gyorsfőzőt egy stabil, vízszintes, hőálló felületre. Tartsa távol olyan területektől, amelyeket a gőz károsíthat (például falak vagy szekrények).

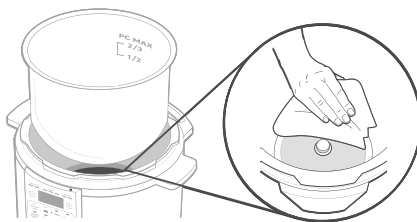
**Megjegyzés:** Hagyjon 13 cm / 5 hüvelyk helyet a gyorsfőző körül. **[2.1 ábra]**



2.1 ábra

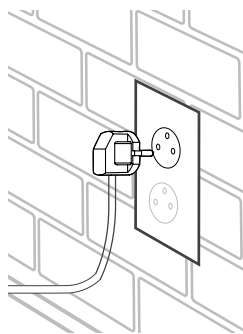
3. Fordítsa el a gyorsfőző fedelét az óramutató járásával ellentétes irányba, és nyissa fel. Vegye ki a belső edényt a gyorsfőzőből.
4. Győződjön meg róla, hogy a tömítőgyűrű szorosan illeszkedik a fedélhez.

5. Vegye ki a belső edényt. Törölje át a fűtőelemet puha, száraz ruhával, hogy meggyőződjön róla, hogy nincs rajta törmelék. **[2.2 ábra]**



2.2 ábra

6. A belső edényt, a tartozékokat és a fedél belsejét mossa ki egy vizes, enyhén tisztítószeres szivaccsal, majd alaposan törölje szárazra. Lásd **Ápolás és karbantartás**, 29. oldal
7. Helyezze vissza a belső edényt a gyorsfőző aljába.
8. Csatlakoztassa a konyhai konnektorhoz. **[2.3 ábra]**



2.3 ábra

9. Főzés előtt végezzen el egy **Próbaüzemet** (lásd 19. oldal).

## Próbaüzem

**A gyorsfőző használata előtt mindenképpen végezzen próbaüzemet.** Ez segít megtanulni, hogyan kell használni a gépet és meggyőződhet arról, hogy megfelelően működik.

1. Győződjön meg róla, hogy a belső edény tiszta és üres.
2. Adjon 750 ml / 3 csésze vizet a belső edénybe. [3.1 ábra]



3.1 ábra

3. Helyezze a fedelet a gyorsfőzőbe, az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el, hogy rögzüljön. A készülék hangjelzést ad, hogy a fedél zárva van. [3.2 ábra]



3.2 ábra

4. Válassza ki a **PRESSURE COOK** (Gyorsfőzés) lehetőséget, nyomja meg a – vagy + gombot az 5 perces főzési idő beállításához. [3.3 ábra]



3.3 ábra

5. Nyomja meg a **PRESSURE** gombot a HIGH (magas) nyomás kiválasztásához.
6. Nyomja meg a **KEEP WARM** gombot az automatikus melegentartás kikapcsolásához.

**Megjegyzés:** A Keep Warm (Melegen tartás) alapértelmezés szerint be van kapcsolva.

7. A főzés megkezdéséhez nyomja meg a **START** gombot. A gyorsfőző egyszer hangjelzést ad, majd megkezdődik az előmelegítés. A folyamatjelző sáv felgyullad a 'PREHEATING' (Előmelegítés) alatt, és a kijelzőn megjelenik .
8. Ha az előmelegítés befejeződött, a 'COOKING' (Főzés) felirat alatt fel fog világítani a folyamatjelző sáv és megkezdődik az időzítő visszaszámlálása.
9. Amikor a próbaüzem véget ér, a kijelzőn az 'END' felirat jelenik meg, és a gyorsfőző 10-szer hangjelzést ad.
10. A gyorsfőző elkezdi természetes módon kiereszteni a nyomást. Amikor a nyomás teljesen megszűnik, az úszószelep leenged.
  - Opcionálisan, kinyithatja a fedelet a gyorskioldás vagy az időzített természetes kioldás lehetőségével. Lásd **Nyomás kiengedése** (16. oldal).
  - A fedél akkor nyílik ki, amikor az úszószelep leenged.
11. Fordítsa el a fedelet az óramutató járásával ellentétesen. A gyorsfőző hanggal jelzi, hogy a fedél ki van nyitva. Emelje fel a fedőt az eltávolításához. [3.4 ábra]



3.4 ábra

12. Sütőkesztyűvel óvatosan vegye ki a belső edényt. Öntse ki belőle a vizet.
13. Hagyja kihűlni a belső edényt, majd törölje szárazra egy puha kendővel.

**Megjegyzés:** Minden gyorsfőzőnek lehet műanyag szaga a gyártási folyamatból adódóan. Ez normális. Ha a műanyag szag nem csökken a próbaüzem után, forduljon az **Ügyfélszolgálat**hoz (lásd 34. oldal).

# FŐZÉSI FUNKCIÓK

A főzési funkciók be vannak programozva bizonyos ételek főzéséhez ideális idővel és hőmérséklettel. A főzési idő **nem** tartalmazza az előmelegítési időt. Az előmelegítési idő **nem** jelenik meg a kijelzőn.

## Főzési funkciók áttekintő táblázata ("Gyorsfőzés")

Főzés funkció	Nyomás beállítás	Időtartomány	Alapértelmezett idő
Pressure Cook (Gyorsfőzés)	Alacsony	00:01–04:00	00:35
	Magas		
Rice (Rizs)	Alacsony	00:01–01:00	00:12
	Magas		
Steam (Párolás)	Alacsony	00:01–04:00	00:10
	Magas		
Cake (Sütemény)	Alacsony	00:01–04:00	00:30
	Magas		
Oatmeal/Porridge (Zabpehely/ Zabkása)	Alacsony	00:01–01:00	00:20
	Magas		
Stew/Broth (Pörkölt/Leves)	Alacsony	00:01–04:00	00:30
	Magas		
Bean/Grain (Bab/Gabona)	Alacsony	00:01–01:00	00:30
	Magas		
Meat/Poultry (Hús/Baromfi)	Alacsony	00:01–04:00	00:35
	Magas		

## Főzési funkciók (folytatás)

### Főzési funkciók áttekintő táblázata (nem gyorsfőzés)

Főzés funkció	Nyomás beállítás	Időtartomány	Alapértelmezett idő
<b>Slow Cook</b> (Lassú főzés)	Alacsony : 100°C / 212°F	00:05–24:00	06:00
	Magas : 100°C / 212°F		
<b>Sauté</b>	Alacsony : 140°C / 284°F	00:01–01:00	00:30
	Magas : 180°C / 356°F		
	Egyéni : 120-180°C / 248~356 °F		
<b>Yoghurt</b> (Joghurt)	Alacsony : 33°C / 91°F	00:05–99:30	08:00
	Magas : 42°C / 108°F		
	Egyéni : 25°–85°C / 77°–185°F		
<b>Sous Vide</b> (Szuvidálás)	Egyéni : 25°–90°C / 77°–194°F	00:05–99:30	03:00
<b>Manual Keep Warm</b> (Manuális melegen tartás)	Alacsony : 65°C / 149°F	00:30–12:00	12:00
	Magas : 79°C / 174 °F		

Az automatikus melegen tartás hőmérséklete 73°C / 163°F.

**Megjegyzés:** A Melegen tartás nem áll rendelkezésre a Sauté, a Szuvidálás és a Joghurt készítés funkcióknál.

## Főzési funkció beállításainak testreszabása

Ahhoz, hogy testre szabja egy főzési funkció idejét, kövesse az alábbi lépéseket.

1. Főzési funkció kiválasztása.
2. Az idő beállításához nyomja meg a – és + gombot.
3. Nyomja meg a **START** gombot.

Ahhoz, hogy testre szabja egy főzési funkció hőmérsékletét, kövesse az alábbi lépéseket.

1. Válasszon ki egy főzési funkciót.
2. Válassza ki a **TEMP SET**.
3. Nyomja meg ismét a főzési funkció gombját, és a – és + gombokkal állítsa be a hőmérsékletet
4. Nyomja meg a **START** gombot.

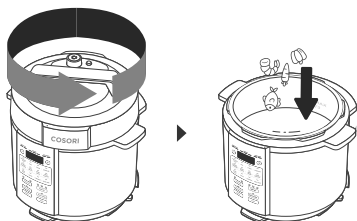
**Megjegyzés:** Ha megváltoztatja egy főzési funkció beállításait, a gyorsfőző megjegyzi az új beállításokat akkor is, ha a gyorsfőzőt kihúzza a konnektorból. A testreszabott főzési funkciók visszaállításához lásd: **Testreszabott főzési funkciók visszaállítása** (28. oldal).

## Pressure Cook - Gyorsfőzés

A gyorsfőzés gőzt hoz létre a folyadékból az ételek megfőzéséhez. Ez a funkció alkalmas erőlevesek, alaplevek, levesek vagy gyümölcslevesek elkészítésére.

**FIGYELEM:** Kerülje az olyan recepteket, amelyek több mint 60 ml / ¼ csésze olajat vagy zsírt tartalmaznak, mivel a forró olaj használata a nyomás alatti főzés során égési sérüléseket okozhat.

1. A fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba fordítsa el, majd vegye le. Tegye a hozzávalókat a belső edénybe. **[4.1 ábra]**



4.1 ábra

2. Tegye rá a fedelet a gyorsfőzőre, és az óramutató járásával megegyező irányba elforgatva rögzítse. **[4.2 ábra]**



4.2 ábra

3. Válassza ki a **PRESSURE COOK** (Gyorsfőzés) lehetőséget, és nyomja meg a – vagy + gombot az idő beállításához. **[4.3 ábra]**

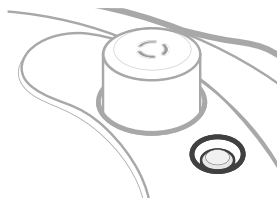


4.3 ábra

4. Nyomja meg a **PRESSURE** gombot a LOW (alacsony) vagy HIGH (magas) nyomás kiválasztásához.
5. Nyomja meg a **KEEP WARM** gombot, az automatikus KEEP WARM (Melegen tartás) kikapcsolásához.

**Megjegyzés:** A Keep Warm alapértelmezés szerint be van kapcsolva.

6. A főzés késleltetéséhez nyomja meg a **DELAY START** gombot. Majd nyomja meg a – vagy + gombokat a késleltetett indítási időzítés beállításához.
7. A főzés megkezdéséhez nyomja meg a **START** gombot. A gyorsfőző egyszer jelez, majd megkezd a főzést.
8. Amikor a főzési funkció véget ér, a gyorsfőző 10-szer hangjelzést ad.
9. Tolja a gőzkioldó kapcsolót 'Vent' állásba a nyomás gyors kioldásához. Tetszés szerint használhatja a nyomáscsökkentés más formáit is. Lásd **Nyomás kiengedése**, 16. oldal
10. Az úszószelep leesik, így jelezve, hogy a nyomás teljesen megszűnt. **[4.3 ábra]**



4.3 ábra

11. Fordítsa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és nyissa ki. **[4.4 ábra]**



4.4 ábra

### Rice/Grains Quick Reference Chart

(Rizs/Gabonák gyors áttekintő táblázatban) találja meg a gabona és a víz arányát a nyomás alatt történő főzéshez.

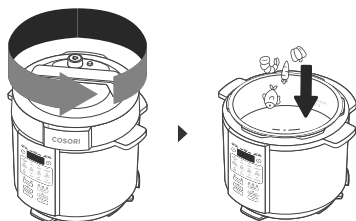
### RIZS/GABONÁK GYORS ÁTTEKINTŐ TÁBLÁZATA

Rizs és gabonafélék	Gabona-víz arány
White Rice (Fehér rizs)	1 : 1 $\frac{1}{4}$ <sup>8</sup>
Brown Rice (Barna rizs)	1 : 1 $\frac{1}{4}$
Quick Oats (Zabpehely)	1 : 3
Porridge (Zabkása)	1 : 5
Quinoa	1 : 1 $\frac{1}{4}$

## Slow Cook - Lassú főzés

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a gyorsfőzőt úgy használja, mint egy hagyományos Slow Cooker Többfunkciós Rizsfőzőt. A Slow Cook akár 24 órás főzési időre is programozható.

1. Fordítsa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le, hogy kinyíljon. Tegye a hozzávalókat a belső edénybe. **[5.1 ábra]**



5.1 ábra

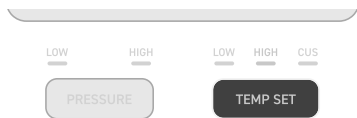
2. Tegye vissza a gyorsfőző fedelét, és az óramutató járásával megegyező irányú elforgatással zárja le. Állítsa a gőzkioldó kapcsolót 'Vent' állásba.

3. Válassza ki a **SLOW COOK** (Lassú főzés) lehetőséget, és nyomja meg a – vagy + gombot az idő beállításához, ha szükséges. **[5.2 ábra]**



5.2 ábra

4. Nyomja meg a **TEMP SET** gombot a LOW (alacsony) vagy HIGH (magas) hőmérséklet kiválasztásához. **[5.3 ábra]**



5.3 ábra

5. A **KEEP WARM** gomb megnyomásával kikapcsolhatja az automatikus melegen tartást.

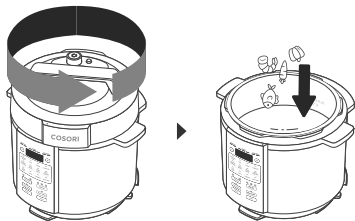
**Megjegyzés:** A Keep Warm (Melegen tartás) alapértelmezés szerint be van kapcsolva.

6. A főzés késleltetéséhez nyomja meg a **DELAY START** gombot. Ezután állítsa be a késleltetett indítási időzítőt a – vagy + gombokkal.
7. A főzés megkezdéséhez nyomja meg a **START** gombot. A gyorsfőző egyszer jelez, majd megkezdődik a főzés.
8. Amikor a főzési funkció véget ér, a gyorsfőző 10-szer hangjelzést ad.
9. Fordítsa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és nyissa ki.

## Sauté

A Sauté funkció helyettesítheti a serpenyőt vagy a grilt, és megpirítja az ételeket. Ez a funkció elkészíti az ételeket olyan receptekhez is, amelyek gyorsfőző funkciót igényelnek.

1. A fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba fordítsa el, majd vegye le. **Ne** használja a gyorsfőző fedelét, ha a **SAUTE** főzési funkciót használja. [6.1 ábra]



6.1 ábra

2. Válassza ki a **SAUTE** lehetőséget, és nyomja meg a – vagy + gombot az idő beállításához. [6.2 ábra]



6.2 ábra

3. Nyomja meg a **TEMP SET** gombot a LOW, HIGH, vagy CUS (custom-egyéni) főzési hőmérséklet kiválasztásához.
  - a. Ha a CUS lehetőséget jelölte ki, válassza újra a **SAUTE** funkciót, majd nyomja meg a – vagy + gombot a hőmérséklet beállításához.
4. A főzés megkezdéséhez nyomja meg a **START** gombot. A gyorsfőző egyszer jelez, majd elindul.
5. Amikor a kijelzőn a 'HOT', felirat jelenik meg, tegye a hozzávalókat a belső edénybe. [6.3 ábra]

HOT

6.3 ábra

6. Amikor a kiválasztott főzési idő letelt, a készülék 3-szor hangjelzést ad. Tetszés szerint megnyomhatja a **CANCEL** gombot a **SAUTE** funkció leállításához a főzési idő lejártá előtt.

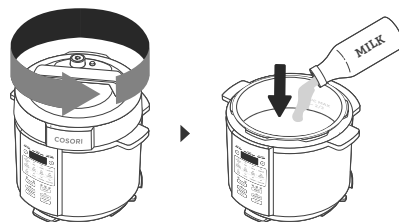
**Megjegyzés:** A késleltetett indítás és a melegen tartás nem áll rendelkezésre a 'Sauté' funkciónál.

## Yoghurt - Joghurt

A joghurtkészítés 2 lépésben történik: a tej pasztőrözése a tej felmelegítésével, majd a joghurt tenyésztése, előállítás.

### 1. LÉPÉS: A TEJ FELMELEGÍTÉSE

1. Fordítsa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, emelje fel, hogy kinyíljon. Adja a tejet a belső edénybe. [7.1 ábra]



7.1 ábra

2. Zárja le a fedelet az óramutató járással megegyező irányú elforgatással. A gyorsfőző hangjelzést ad, hogy a fedél zárva van.
3. Állítsa a gőzkioldó kapcsolót 'Vent' állásba.
4. Válassza ki a **YOGHURT** (joghurt) lehetőséget és a – vagy + gombokkal állítsa be az időt 35 percre (00:35). [7.2 ábra]



7.2 ábra

5. Nyomja meg a **TEMP SET** gombot a CUS (egyéni) főzési hőmérséklet kiválasztásához.



6. Válassza ki ismét a **YOGHURT** lehetőséget, majd nyomja meg a - vagy + gombokat a hőmérséklet 72°C-ra történő beállításához.
7. Nyomja meg a **START** gombot a főzés megkezdéséhez. A készülék egyszer hangjelzést ad, majd elindul.
8. Nyissa ki a fedelet, és 15 perc elteltével egy hőmérővel ellenőrizze a tej hőmérsékletét. Ha a tej elérte a 72°C-ot, nyomja meg a **CANCEL** gombot. Ha még nem, hagyja a tejet tovább erjedni, amíg el nem éri a 72°C-ot.
9. Óvatosan vegye ki a belső edényt, és hagyja, hogy a tej 43°C-ra hűljön, majd tegye vissza az edényt a gyorsfőzőbe.

**Megjegyzés:** A tej gyorsabb lehűléséhez tegye a belső edényt jégfürdőbe.

## 2. LÉPÉS: A JOGHURT ELŐÁLLÍTÁSA

10. Tegyen félre 250 ml / 1 csésze 43 °C-os tejet, és tegye egy nagy tálba, majd adjon hozzá 4 evőkanál natúr joghurtot, és keverje össze.
11. Tegye vissza a joghurtos-tejes keveréket a belső edénybe a maradék tejjel együtt.
12. Zárja le a nyomástartó edény fedelét, és az óramutató járásával megegyező irányban elforgatva rögzítse. Állítsa a gőzkioldó kapcsolót **Vent'** állásba.
13. Válassza ki a **YOGHURT** lehetőséget, nyomja meg a - vagy + gombokat, hogy az időt 10 órára (10:00) állítsa be. [7.3 ábra]



7.3 ábra

14. Nyomja meg a **TEMP SET** gombot a CUS (egyéni) főzési hőmérséklet kiválasztásához.
15. Válassza ki ismét a **YOGHURT** lehetőséget, nyomja meg a - vagy + gombokat a hőmérséklet 43°C-ra történő beállítására.

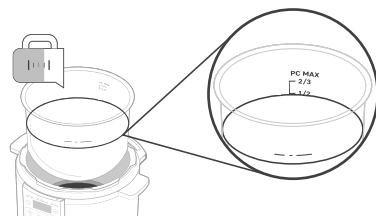
16. A program megkezdéséhez nyomja meg a **START** gombot. A gyorsfőző egyszer hangjelzést ad, majd elindul.
17. Amikor az időzítő lejárt és a gyorsfőző csipogott, óvatosan nyissa ki a fedelet, ellenőrizze, hogy a joghurt megdermedt-e. Ehhez óvatosan mozgassa meg a belső edényt, hogy lássa, a joghurt összeért-e anélkül, hogy szétválna. Ha a joghurt laza, folytassa az erjesztést még 1-2 órán át.
18. Ha a joghurt elérte a kívánt állagot, vegye ki a belső edényt, és keverés nélkül hűtse le a szobahőmérsékletűre, kb. 2 óra alatt. Miután a joghurt kihűlt, fedje le az edényt fóliával, és hagyja 6 órán át hűlni a hűtőszekrényben.
19. A lehűtött joghurtot keverje teljesen simára.
20. Tárolja a joghurtot tetszés szerinti légmentesen záródó edényben, - javasolt zárható üvegekbe tenni - bontatlanul legfeljebb 2 hétig áll el. Ha a tárolóedényt felbontotta, 7 napon belül használja fel.

**Megjegyzés:** A késleltetett indítás és a melegen tartás nem áll rendelkezésre a 'Joghurt' funkciónál.

## Sous Vide - Szuvidálás

A szuvidálás egy olyan módszer, amely során a húst vagy halat egy vákuumzáras, vízbe merített, élelmiszer-biztos zacskóban főzik meg. Szüksége lesz egy fogóra, egy hőmérőre és egy visszazárható vagy vákuumzáras, élelmiszer-biztos műanyag zacskóra.

1. Fordítsa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és emelje fel.
2. Töltse fel a belső edényt vízzel "–1/2" vonalig. [8.1 ábra]



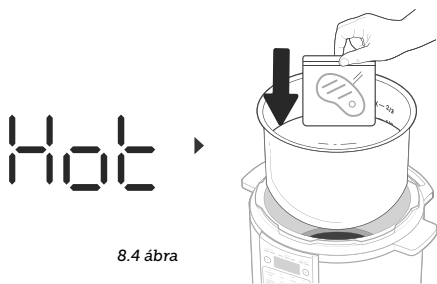
8.1 ábra

3. Zárja le a gyorsfőző fedelét, az óramutató járásával megegyező irányú elforgatással. Állítsa a gőzkioldó kapcsolót 'Vent' állásba.
4. Válassza ki a **SOUS VIDE** lehetőséget, nyomja meg a - vagy + gombokat az idő beállításához. [8.2 ábra]



7.2 ábra

5. Nyomja meg a **TEMP SET** gombot a CUS (egyéni) főzési hőmérséklet kiválasztásához.
6. Válassza ismét a **SOUS VIDE** lehetőséget, nyomja meg a - vagy + gombokat a hőmérséklet beállításához.
7. A főzés megkezdéséhez nyomja meg a **START** gombot. A gép egyszer hangjelzést ad, majd elindul.
8. Amíg a főző előmelegszik, helyezze az ételt egy szuvidálásra alkalmas zacskóba.
9. Amikor a kijelzőn megjelenik a 'HOT' felirat, vegye le a fedelet, és óvatosan merítse az ételt a belső edénybe. [8.4 ábra]



8.4 ábra

**Megjegyzés:** Ha a hús vagy a hal nem merül el teljesen, adjon hozzá még vizet. Ügyeljen arra, hogy a zacskó záróvonal a vízvonal fölött legyen.

10. Tegye vissza a fedelet és zárja le.
11. Amikor a főzési funkció véget ér, a kijelzőn az 'END' felirat jelenik meg, és a gyorsfőző 10 hangjelzést ad.

**Megjegyzés:** A késleltetett indítás és a melegen tartás nem áll rendelkezésre a "Sous Vide" főzési funkció esetén.

## Delay Start - Késleltetett indítás

A Késleltetett indítás lehetővé teszi, hogy a bekészített ételt pár órával később főzze meg.

1. Válasszon ki egy főzési funkciót, majd állítsa be a főzési időt, a hőmérsékletet és a nyomásszintet.
2. Válassza ki a **DELAY START** (Késleltetett indítás) lehetőséget.
3. Nyomja meg a - vagy + gombot az időzítő beállításához 10 perc (00:10) és 24 óra (24:00) között. [9.1 ábra]



9.1 ábra

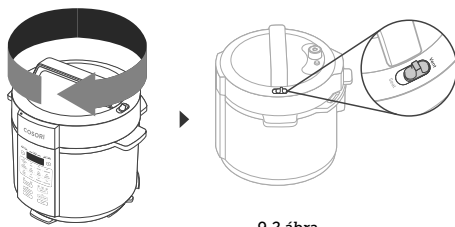
4. Nyomja meg a **START** gombot. A főzési funkció akkor indul el, amikor a késleltetett indítási időzítő lejár.

**Megjegyzés:** A késleltetett indítás nem áll rendelkezésre a 'Sauté', a 'Joghurt' és a 'Szuvidálás' főzési funkciók használatakor.

## Keep Warm - Melegen tartás

A Melegen tartás funkció a főtt ételek melegen tartására vagy újramelegítésére használható.

1. Helyezze az ételt a belső edénybe.
2. Helyezze a fedelet a gyorsfőzőre, majd az óramutató járásával megegyező irányú elforgatással zárja le. Állítsa a gőzkioldó kapcsolót 'Vent' állásba. [9.2 ábra]



9.2 ábra

3. Válassza ki a **KEEP WARM** lehetőséget, és a - vagy + gombbal állíthatja be az időt legfeljebb 12 órára. [9.3 ábra]



9.3 ábra

4. Nyomja meg a **TEMP SET** gombot a LOW, HIGH vagy CUS (egyéni) főzési hőmérséklet kiválasztásához.
- a. Ha a CUS beállítást használná, válassza újra a **KEEP WARM** (Melegen tartás) lehetőséget, nyomja meg a - vagy + gombot a hőmérséklet beállításához.

5. Nyomja meg a **START** gombot a melegítés megkezdéséhez. A gép egyszer hangjelzést ad, majd elindul.

**Megjegyzés:** Ha sűrű vagy keményítőtartalmú ételeket melegít, az egyenletes melegítés érdekében 40-60 percnként keverje meg az ételt.

6. Amikor az időzítő lejár, a melegítés leáll, és a kijelzőn megjelenik az 'END' felirat.

**Megjegyzés:** A Melegen tartás nem áll rendelkezésre a 'Sauté', a 'Joghurt' és a 'Szuvizálás' főzési funkciók használatakor.

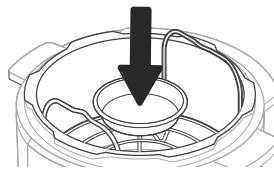
## Cake - Sütemény

A funkció segítségével finom sajtortákat és süteményeket lehet készíteni. Szükséged lesz egy 15 cm-es szilikon formára vagy tortaformára, amely befér a belső edénybe.

**Megjegyzés:** A sajtorta elkészítésének teljes körű leírásáért kövesse a gyorsfőzős sajtorta receptünket a [cosori.hu](http://cosori.hu) digitális recept galériájában.

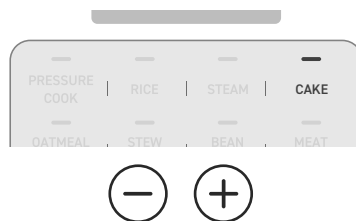
1. Kövesse a recept utasításait, és tegye az alapot a tortaforma aljába.
2. Keverje össze a sajtorta többi összetevőit, és öntse az alapra.

3. Öntsön 354 ml vizet a belső edénybe, helyezze bele a gőzáteresztő állványt, majd helyezze rá a szilikonformát. [9.4 ábra]



9.4 ábra

4. A fedelet tegye a készülékre, és zárja le az óramutató járásával megegyező irányú elforgatással.
5. Válassza ki a **CAKE** lehetőséget, nyomja meg a - vagy + gombokat, hogy beállítsa az időt a receptje által előírt sütési időre. [9.5 ábra]

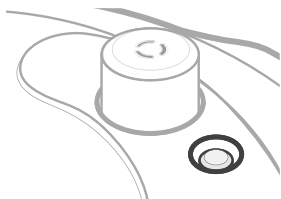


9.5 ábra

**Megjegyzés:** Az alapértelmezett sütési idő 30 perc (00:30).

6. Nyomja meg a **KEEP WARM** gombot az automatikus Melegen tartás kikapcsolásához.
7. Nyomja meg a **START** gombot a sütés megkezdéséhez. A gyorsfőző egyszer hangjelzést ad, majd elindul.
8. Amikor a főzési funkció véget ér, a gyorsfőző 10-szer hangjelzést ad.
9. Hagyja, hogy a készülék 5 percig természetes módon kiereszse a nyomást, majd a maradék nyomás gyors kieresztéséhez nyomja a gőzkioldó kapcsolót 'Vent' állásba. Lásd: **Természetes kioldás** (page 16).

10. Az úszószelep leesik, ezzel jelezze, hogy a nyomás teljesen megszűnt. **[9.6 ábra]**



9.6 ábra

11. Fordítsa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és nyissa ki.
12. Óvatosan távolítsa el a gőzáteresztő állványt és a sütőformát hóálló kesztyűvel, és tegye át egy hóálló felületre. Hagyja a sajtortát szobahőmérsékletűre hűlni, majd tálalás előtt legalább 8 órán át hűtse a hűtőszekrényben.

## Testreszabott főzési funkciók visszaállítása

A gyorsfőző emlékezni fog a főzési időre, a hőmérsékletre és a nyomásszintre a megadott főzési funkció beállításainak visszaállításáig.

Az összes főzési funkció visszaállítása:

1. Készenléti állapotban nyomja meg és tartsa lenyomva a **CANCEL** gombot, amíg a gyorsfőző hangjelzést nem ad.
2. Minden főzési funkció beállítása nullázódik, és visszatér az alapértelmezett beállításokhoz.

# ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a gyorsfőzőt, a belső edényt, a gőzáteresztő állványt és a fedelet.

A készülék rozsdamentes acélból készült, ujjlenyomat-álló házzal rendelkezik a könnyű tisztítás érdekében.

## Megjegyzés:

- **Ne** használjon súrolószereket, fém súrolószivacsot vagy fémeszközöket a gyorsfőző és tartozékai semmilyen részén, beleértve a belső edényt is. Ezek megkarcolják vagy károsítják a felületüket.
- Ez a gyorsfőző nem tartalmaz a felhasználó által szervizelhető alkatrészeket. Bármilyen javítást a hivatalos szerviznek kell elvégeznie. Ennek kapcsán forduljon az Ügyfélszolgálathoz (lásd 34. oldal).

## A gyorsfőző aljának tisztítása

1. Tisztítás előtt húzza ki a gépet konnektorból, hagyja teljesen kihűlni. A gyorsabb lehűlés érdekében vegye le a fedelet.
  - **Ne** mossa vagy szárítsa a gyorsfőző alapját mosogatógépben.
2. Törölje át a gyorsfőző belsejét és külsejét tiszta, nedves ruhával.
  - **Ne** merítse a gyorsfőző alját vízbe.
  - **Ne** permetezzen vizet a készülék belsejébe. [10.1 ábra]



10.1 ábra

3. Vegye ki a belső edényt. Törölje át a fűtőelemet puha, száraz ruhával, hogy meggyőződjön róla, nincs rajta kosz.

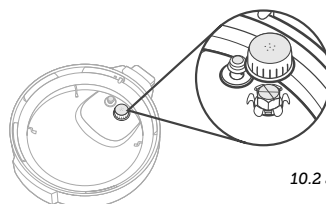
4. A készülék használata előtt hagyja teljesen megszáradni az összes felületet. Használat előtt **mindig** győződjön meg arról, hogy a gép belsejében lévő fűtőelem száraz.

## A belső edény, a fedél, a fedél alkatrészei és a gőzáteresztő állvány tisztítása

### Megjegyzés:

- Javasoljuk a belső edény, a fedél, a fedélrészek, a tömítőgyűrű és a gőzáteresztő állvány kézi mosását.
- A belső edény, a fedél, a fedélrészek és az állvány a mosogatógép felső részén is mosható, de idővel gyorsabban elhasználódhat.

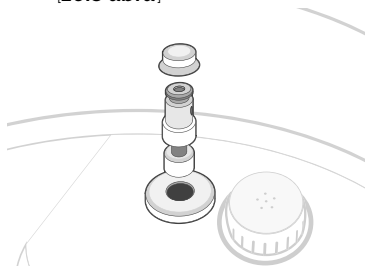
1. Hagyja teljesen kihűlni a belső edényt, a fedelet, a fedél részeit és az állványt. Törölje le a maradék ételmaradékot.
2. Tegyen szappant és vizet egy puha, nedves szivacsra. Mossa ki a belső edényt és a gőzállványt, és szükség esetén áztassa be meleg, szappanos vízbe.
3. Tisztítsa meg a fedél belsejét. Ügyeljen arra, hogy az ételmaradékot eltávolítsa a dugulásgátló részről és a tömítőgyűrűről. Ne merítse a fedelet vízbe.
4. Szükség esetén a fedél belsejében lévő részek tisztítás céljából eltávolíthatók. Ezek az alkatrészek kicsik és könnyen elveszhetnek, ezért legyen óvatos.
  - a. Vegye ki a blokkolásgátlót úgy, hogy mindkét oldalról megfogja, majd felfelé húzza. [10.2 ábra]



10.2 ábra

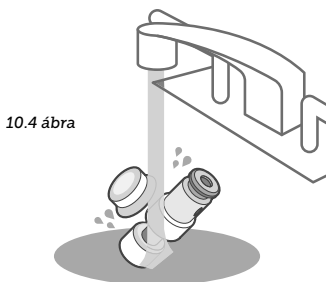
Öblítse ki és szárítsa meg a blokkolásgátlót, majd helyezze vissza a fedél belsejébe.

- b. Távolítsa el a szilikonsapkát az úszószelepről. Az úszószelep a szilikonsapka nélkül váratlanul kieshet, ezért óvatosan távolítsa el. **[10.3 ábra]**



10.3 ábra

- c. Öblítse ki mindkét alkatrészt tiszta vízzel, és helyezze vissza őket az eredeti helyükre. **[10.4 ábra]**

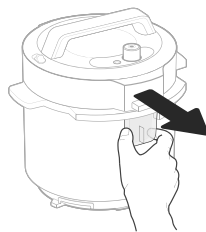


10.4 ábra

5. Töröljük meg alaposan.
6. **Mindig** helyezze vissza a belső edényt a gyorsfőzőbe, mielőtt csatlakoztatja vagy bekapcsolja a készüléket.
- a. Győződjön meg róla, hogy a belső edény alja kívülről **száraz**, mielőtt a gyorsfőzőbe helyezi.

## Vízpáragyűjtő tisztítása

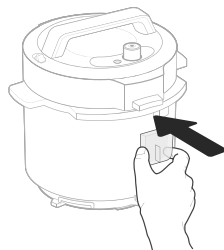
1. Távolítsa el a vízpáragyűjtőt úgy, hogy hüvelyk- és mutatóujjával mindkét oldalát megfogja, és kihúzza a gyorsfőzőből. **[10.5 ábra]**



10.5 ábra

**Megjegyzés:** Ne húzza lefelé a vízpara gyűjtőt.

2. A vízpáragyűjtőt kézzel, szappannal és vízzel vagy a mosogatógép felső állványán mosogassa el. Alaposan szárítsa meg.
3. Tegye vissza a vízpáragyűjtőt. **[10.6 ábra]**

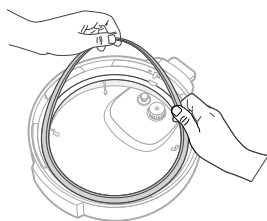


10.6 ábra

**Megjegyzés:** A gyorsfőzőben való főzés előtt **mindig** helyezzük vissza a vízpáragyűjtőt.

## A tömítőgyűrű tisztítása

1. Vegye ki a tömítőgyűrűt úgy, hogy a szilikon szélét kihúzza a tömítőgyűrű tartóból. **[10.7 ábra]**



10.7 ábra

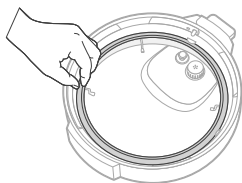
**Megjegyzés:** Győződjön meg róla, hogy a tömítőgyűrű nem vetemedett vagy szakadt. Ha a tömítőgyűrű sérült, forduljon az **Ügyfélszolgálathoz** (34. oldal).

2. A tömítőgyűrűt kézzel, szappannal és vízzel vagy a mosogatógép felső állványán tudja elmosni. Alaposan szárítsa meg. **[10.8 ábra]**



10.8 ábra

3. Helyezze vissza a tömítőgyűrűt úgy, hogy erősen belenyomja a tömítőgyűrű tartóba, ezzel megakadályozza az elgörbülést. A tömítőgyűrűnek szorosan illeszkednie kell a tömítőgyűrű tartóba, és a fedél felemelésekor nem eshet ki. **[10.9 ábra]**



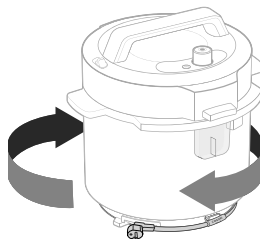
## Tartós szagok megszüntetése

1. Győződjön meg róla, hogy a fedél minden alkatrésze vissza van szerelve. Lásd: **A belső edény, a fedél, a fedél alkatrészei és a gőzáteresztő állvány tisztítása**. (29. oldal).

2. Adjon 250 ml / 1 csésze vizet és 250 ml / 1 csésze ecetet a belső edénybe.
  3. Válassza ki a **PRESSURE COOK** (Gyorsfőzés) lehetőséget, a - vagy + gombok megnyomásával állítsa be az időt 5-10 percre.
  4. A főzés megkezdéséhez nyomja meg a **START** gombot. A gép egyszer hangjelzést ad, majd megkezdődik a főzés.
  5. Amikor a főzési funkció véget ér, a gyorsfőző 10 hangjelzést ad.
  6. Nyomja a gőzkioldó kapcsolót **'Vent'** állásba a nyomás gyors leengedéséhez.
- Megjegyzés:** Az úszószelep le fog esni, jelezve, hogy a nyomás teljesen megszűnt.
7. Fordítsa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és nyissa ki.
  8. Sütőkesztyűvel óvatosan vegye ki a belső edényt. Öntse ki az ecetes víz keveréket.
  9. Hagyja kihűlni a belső edényt, majd egy puha törülközővel törölje szárazra.

## Tárolás

1. Tisztítsa és szárítsa meg a gyorsfőzőt és minden alkatrészét.
2. Helyezze a belső edényt és a gőzáteresztő állványt a gyorsfőzőbe. Zárja le a gyorsfőző fedelét.
3. Tekerje a tápkábelt az óramutató járásával megegyező irányban a gyorsfőző alja köré, és akassza fel a hálózati kábel kapcsolót a kábeltartó kampóra. **[10.10 ábra]**



10.10 ábra

4. Tárolja a gyorsfőzőt függőleges helyzetben. **Ne** tároljon semmit a tetején.

# HIBAEELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges megoldás
<b>A gőz szívárog ki a fedél oldalánál.</b>	A tömitőgyűrű hiányozhat vagy nem biztonságos. Nyissa ki a fedelet, és nyomja meg erősen a tömitőgyűrűt, hogy rögzítse a tömitőgyűrűtartóban. Lásd: <b>Ápolás és karbantartás</b> (27. oldal).
	A tömitőgyűrűhöz ételmaradék tapadhat. Tisztítsa meg a tömitőgyűrűt. Lásd: <b>Ápolás és karbantartás</b> (27. oldal).
	A fedél nincs megfelelően lezárva. Nyissa ki és zárja be a fedelet, és győződjön meg róla, hogy a fedél a helyén van. Lásd: <b>Gyorsfőző fedél</b> (14. oldal).
	A tömitőgyűrű megvetemedhet vagy eltörhet. Vegye fel a kapcsolatot az <b>Ügyfélszolgálattal</b> (34. oldal).
	A belső edény pereme elgörbülhet. Vegye fel a kapcsolatot az <b>Ügyfélszolgálattal</b> (34. oldal).
<b>Időnként kattogó hang hallatszik.</b>	A belső edény alja kívülről nedves lehet. Szárítsa meg a belső edény külsejét.
	A nyomástábla akkor kapcsolhat, amikor a hőmérséklet a gyorsfőzőben emelkedik. Ez normális.
<b>A fedelet nehéz lezárni és rögzíteni.</b>	Lehet, hogy a tömitőgyűrű nincs megfelelően felszerelve. Nyissa ki a fedelet, és nyomja meg erősen a tömitőgyűrűt, hogy rögzítse a tömitőgyűrűtartóban. Lásd: <b>Ápolás és karbantartás</b> (page 27).
	Az úszószelep lehet, hogy beszorult a felső helyzetbe. Nyomja lefelé az úszószelepet egy hosszú eszközzel.
<b>A belső edény odaragadt a fedélhez, vagy a fedelet nehéz leemelni.</b>	Állítsa a gőzkioldó kapcsolót <b>'Vent'</b> állásba, hogy a nyomás ki tudjon szabadulni, és nyissa ki a fedelet.
	Engedje ki a nyomást (lásd a 16. oldalt), és egy hosszú eszközzel óvatosan kopogtassa meg a gőzkioldó szelepet. Nyissa ki a fedelet, és tisztítsa meg az úszószelepet és a környező területet, mielőtt újra használná a gyorsfőzőt.
<b>Az úszószelep nem emelkedik.</b>	Az úszószelepen vagy az úszószelep szilikonsapkáján ételmaradékok lehetnek. Alaposan tisztítsa meg az úszószelepet és a kupakot, és végezzen próbaüzemet. Lásd: <b>Ápolás és karbantartás</b> (27. oldal).
	Lehet, hogy nincs elég folyadék a belső edényben. Ha szükséges, adjon folyadékot a belső edénybe, és ellenőrizze, hogy nem égett-e meg a belső edény alja.
	Az úszószelepet elzárhatja a fedélzáró mechanizmus. Kopogtassa meg az úszószelepet egy hosszú eszközzel. Ha az úszószelep nem esik le, kapcsolja ki a gyorsfőzőt, és lépjen kapcsolatba az <b>Ügyfélszolgálattal</b> (34. oldal).
	A belső edény, az úszószelep, a szilikonsapka vagy a fűtőelem sérült vagy hiányzik. Vegye fel a kapcsolatot az <b>Ügyfélszolgálattal</b> (34. oldal).
<b>A gőzleeresztő szelepből a főzési ciklus alatt kis mennyiségű gőz szívárog vagy sistereg.</b>	A gőzkioldó kapcsoló <b>'Vent'</b> állásba lehet. Állítsa a kapcsolót a <b>'Seal'</b> állásba.
	A gyorsfőző lehet, hogy túlnyomást szabályoz. Ez normális.



# HIBAEELHÁRÍTÁS (FOLYTATÁS)

<p><b>A kijelzőn nem jelenik meg semmi, miután a gyorsfőzőt csatlakoztatta a konnektorhoz.</b></p>	<p>Előfordulhat, hogy a konnektor nem csatlakozik teljesen a gyorsfőzőhöz vagy a hálózati csatlakozóhoz. Győződjön meg róla, hogy a dugó biztonságosan csatlakozik. Ha a dugó megsérült, forduljon az <b>Ügyfélszolgálathoz</b> (34. oldal).</p>
	<p>Lehet, hogy a konnektorban nincs áram. Próbálkozzon másik konnektorral.</p>
	<p>Lehet, hogy a gyorsfőző biztosítókiégett. Vegye fel a kapcsolatot az <b>Ügyfélszolgálattal</b> (34. oldal).</p>
<p><b>A gőzkioldó szelepből gőz áramlik ki, amikor a gőzkioldó kapcsoló 'Seal' állásban van.</b></p>	<p>Lehet, hogy nincs elég folyadék a belső edényben. Szükség esetén adjon hozzá folyadékot.</p>
	<p>Lehet, hogy a nyomásérzékelő nem működik megfelelően. Vegye fel a kapcsolatot az <b>Ügyfélszolgálattal</b> (34. oldal).</p>
	<p>A gőzleeresztő szelep lehet, hogy nincs megfelelően lezárva. Biztonságosan állítsa a gőzkioldó kapcsolót 'Vent' állásba, majd vissza a 'Seal' állásba.</p>
<p><b>A kijelzőn megjelenik az "E1", "E2", "C6H" vagy "C6L" hibakód.</b></p>	<p>A nyomásérzékelő hibás lehet. Vegye fel a kapcsolatot az <b>Ügyfélszolgálattal</b> (34. oldal).</p>
<p><b>A kijelzőn a "C7" vagy "NoPr" hibakód jelenik meg.</b></p>	<p>Előfordulhat, hogy a fűtőelem nem működik. Vegye fel a kapcsolatot az <b>Ügyfélszolgálattal</b> (34. oldal).</p>
	<p>Lehet, hogy nincs elég folyadék a belső edényben. Szükség esetén adjon hozzá folyadékot.</p>
	<p>A gőzkioldó kapcsoló nem biztos, hogy 'Seal' állásban van.</p>
<p><b>A kijelzőn megjelenik a "Lid" hibakód.</b></p>	<p>Előfordulhat, hogy a fedél nem teljesen záródik. Vegye le és helyezze vissza a fedelet, győződjön meg róla, hogy most már jól záródik-e. Lásd: <b>Gyorsfőző fedél</b> (14. oldal).</p>
	<p><b>Ne</b> használja a gyorsfőző fedelét a 'Sauté' főzési funkcióval. Ha a 'Sauté' főzési funkciót választja, vegye le a fedelet.</p>
<p><b>A kijelzőn megjelenik a "PrSE" hibakód.</b></p>	<p>Nyomás nélküli főzési funkció során nyomás gyűlt fel. Állítsa a gőzkioldó kapcsolót <b>'Vent'</b> állásba, vagy vegye le a fedelet, ha a fedélre nincs szükség.</p>
<p><b>A kijelzőn megjelenik a "Food burn" (Ételégés) hibakód.</b></p>	<p>Lehet, hogy nincs elég folyadék a belső edényben. Győződjön meg róla, hogy az úszószelep lefelé áll, és a nyomás le van engedve. Nyissa ki a fedelet, hogy megvizsgálja a belső edény alját.</p>
	<p>A belső edény alján magas hőmérséklet észlelhető. A gyorsfőző automatikusan csökkenti a hőmérsékletet, hogy megakadályozza a túlmelegedést.</p>
	<p>A belső edény alján lévő keményítőlerakódások okozhatták az egyenetlen melegedést. Kapcsolja ki a gyorsfőzőt, engedje le a nyomást, és vizsgálja meg a belső edény alját.</p>

Ha az Ön problémája nem szerepel a listán, kérjük forduljon az **Ügyfélszolgálathoz**. (lásd 34. oldal).

# MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

A JPK Trading Kft. ezúton kijelenti, hogy ez a termék megfelel a 2014/53/EU irányelv alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek, az Egyesült Királyság 2017. évi rádióberendezési szabályzatának, valamint az összes többi vonatkozó uniós és brit irányelv követelményeinek. A teljes megfelelőségi nyilatkozat megtalálható a következő címen: [cosori.com/euro/compliance](https://cosori.com/euro/compliance)

## Garanciális információk

<b>Termék</b>	5,7 literes Gyorsfőző
<b>Model</b>	CMC-CO601-SEU
<i>Saját érdekében kifejezetten javasoljuk, hogy őrizze meg rendelési azonosítóját és a vásárlás dátumát</i>	
<b>A vásárlás dátuma</b>	
<b>Rendelési azonosító</b>	

### FELTÉTELEK ÉS SZABÁLYZAT

A JPK Trading Kft. garantálja, hogy minden termék a legmagasabb minőségű anyagot, kézműves munkát és szolgáltatást nyújtja, a vásárlás napjától a 2 éves jótállási időszak végéig.

Ha bármilyen kérdése vagy észrevétele van az új termékkel kapcsolatban, kérjük, lépjen kapcsolatba segítőkész Ügyfélszolgálati csapatunkkal.

## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Ha bármilyen kérdése vagy aggálya van az új termékkel kapcsolatban, kérjük, forduljon segítőkész Ügyfélszolgálati csapatunkhoz.

### JPK Trading Kft.

1138 Budapest,  
Madarász Viktor u. 47-49.  
Magyarország

**Email:** [hello@cosori.hu](mailto:hello@cosori.hu)

*Kérjük, készítse elő a számlát és a megrendelés azonosítóját, mielőtt felveszi a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.*

**@cosorimagyarország**



**@Cosori Magyarország**



**@cosori\_magyarország**



 *Vă mulțumim pentru achiziție!* 

(Sperăm că vă place noul dvs. aparat la fel de mult ca și nouă!)



### Fiți creativi cu COSORI

Descărcați aplicația gratuită VeSync pentru a accesa rețete originale și tutoriale video de la bucătarii COSORI, pentru a interacționa cu comunitatea noastră online și multe altele!



### Explorați

galeria noastră cu rețete pe **cosori.ro**



### Savurați

rețete săptămânale realizate *exclusiv de bucătarii noștri interni*



## CONTACTAȚI BUCĂTARII NOȘTRI

Bucătarii noștri interni, utili, sunt pregătiți să vă răspundă la orice întrebări pe care le-ați putea avea!

Email: [hello@cosori.ro](mailto:hello@cosori.ro)

Vă urăm bun venit la Cosori!

*Vă dorim spor la gătit!*

## Conținutul pachetului

- 1 x Oală de gătit sub presiune de 5,7 litri
- 1 x Oală interioară
- 1 x Grătar de gătit la abur
- 1 x Lingură de supă
- 1 x Paletă pentru orez
- 1 x Cupă de măsurare
- 1 x Carte de rețete
- 1 x Manual de utilizare
- 1 x Ghid de referință rapidă (în limba engleză)

## Specificații

<b>Model</b>	CMC-CO601-SEU
<b>Sursă de alimentare</b>	AC 220-240, 50/60 Hz
<b>Putere nominală</b>	1100 W
<b>Presiunea de control</b>	Presiune redusă: 2,9–8 psi (20–55 kPA) Presiune ridicată: 5,8–12,3 psi (40–85 kPA)
<b>Capacitate</b>	5,7 l (pentru 4-6 persoane)
<b>Dimensiuni</b>	TxBxH 32,0 x 34,0 x 31,7 cm
<b>Greutate</b>	5,4 kg

# CITIȚI ȘI PĂSTRAȚI BEWAHREN SIE ACESTE INSTRUCȚIUNI MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

Respectați măsurile de siguranță atunci când folosiți oala de gătit sub presiune. Citiți toate instrucțiunile.

## Aspecte principale de siguranță

- Acest aparat gătește sub presiune. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la arsuri. Asigurați-vă că oala sub presiune este închisă corespunzător înainte de a utiliza. A se vedea **Capacul oalei de gătit sub presiune** (pagina 46).
- **ATENȚIE:** Întotdeauna închideți și sigilați corespunzător capacul înainte de a găti sub presiune.
- **Nu** atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânerul. Nu mutați **niciodată** oala în timp ce este în funcțiune.
- Aveți grijă când deschideți oala sub presiune, deoarece aburul fierbinte poate ieși, creând un pericol pentru siguranță.
- **Nu** blocați niciun orificiu de ventilație. Aburul fierbinte este eliberat prin orificii. Păstrați-vă mâinile și fața departe de aceste orificii.
- **Nu** atingeți supapa de eliberare a aburului sau zona de lângă supapă în timpul gătitului. Nu acoperiți zona cu o cârpă.
- Folosiți **întotdeauna** mănuși, dischete sau mănuși de bucătărie rezistente la căldură atunci când manipulați materiale fierbinți.
- **Nu** utilizați niciodată oala sub presiune fără vasul interior la locul lui.
- **Nu** forțați capacul să se deschidă. Deschideți capacul **numai** după ce toată presiunea a fost eliberată și după ce supapa de siguranță a căzut înapoi în capac.

## Siguranță generală

- Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, **nu scufundați oala sub presiune**, cablul sau fișa în apă sau în lichid.
- Scoateți din priză atunci când nu o utilizați și înainte de curățare. Lăsați să se răcească înainte de a pune sau scoate piesele și înainte de curățare sau depozitare.
- **Nu** lăsați copiii să se apropie de oala sub presiune atunci când este în funcțiune.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că **nu** se joacă cu oala sub presiune.
- **Nu** permiteți copiilor să curețe sau să efectueze lucrări de întreținere la oala sub presiune.
- **Nu** utilizați oala sub presiune dacă este deteriorată, nu funcționează sau dacă cablul sau conectorul este deteriorat. Contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (a se vedea pagina 66).
- Utilizarea accesoriilor sau a pieselor de schimb nerecomandate de COSORI poate provoca răniri. Folosirea oricăror alte capace sau vase interioare ale oalei sub presiune poate provoca răniri și deteriorarea oalei sub presiune.
- **Nu** utilizați în aer liber.
- **Nu** așezați oala sub presiune sau oricare dintre piesele sale pe aragaz, în apropierea arzătoarelor cu gaz sau electrice sau într-un cuptor încălzit.
- **Nu** puneți alimente, lichide sau obiecte străine pe placa de încălzire.



## AVERTISMENT

**CITIȚI ACEST MANUAL CU ATENȚIE ȘI ÎN ÎNTREGIME ȘI PĂSTRAȚI-L PENTRU UTILIZARE ULTERIOARĂ. NERESPECTAREA INSTRUCȚIUNILOR DE SIGURANȚĂ POATE DUCE LA VĂTĂMĂRI GRAVE SAU DAUNE.**

## Siguranță generală Cont.

- Asigurați-vă **întotdeauna** că elementul de încălzire este curat înainte de a introduce vasul interior.
- Pentru a opri și deconecta oala sub presiune, apăsați **CANCEL** pentru a opri gătitul, apoi deconectați. Pentru a deconecta, prindeți ștecherul și scoateți-l din priză. Nu trageți niciodată de cablul de alimentare.
- Asigurați-vă că placa de încălzire este curată și că partea inferioară a vasului interior este uscată înainte de a introduce vasul interior.
- Fiți extrem de precaut atunci când mutați oala sub presiune (sau scoateți vasul interior) dacă aceasta conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
- Așezați întotdeauna vasul interior pe o suprafață rezistentă la căldură după ce îl scoateți din oala sub presiune.
- **Nu** folosiți grătarul de gătit la abur și oala interioară incluse în cuptorul cu microunde, pe aragaz sau pe grătar, sau în cuptor.
- **Nu** curățați cu discuri de curățat din metal. Fragmentele de metal se pot desprinde de pe disc și pot atinge părțile electrice, creând un risc de electrocutare.
- **Nu** așezați nimic deasupra oalei sub presiune.
- **Nu** depozitați nimic în interiorul oalei dvs. sub presiune sau al vasului interior detașabil, în afară de accesoriile COSORI recomandate.
- Oala sub presiune nu este destinată să fie operată cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- Această oală sub presiune poate fi utilizată de copii cu vârsta de 8 ani și mai mari, precum și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea oalei sub presiune în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- **Nu** permiteți copiilor să curețe sau să efectueze lucrări de întreținere la oala sub presiune decât dacă au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- **Nu** manipulați niciunul dintre mecanismele de siguranță în afară de cele instruite în secțiunea **Îngrijire și întreținere** (pagina 61).
- Utilizați **numai** conform instrucțiunilor din acest manual. **Nu** o utilizați în alte scopuri decât cele pentru care a fost concepută.
- Nu este destinat utilizării comerciale. **Numai** pentru uz casnic.

**Notă:** Consultați secțiunea **Îngrijire și întreținere** pentru instrucțiuni privind modul de curățare a oalei sub presiune, a tuturor pieselor și a oricăror accesorii (pagina 61).

## În timpul gătitului

- **ATENȚIE:** Risc de electrocutare. Gătiți **numai** în vasul interior detașabil. **Nu** puneți niciun lichid direct în oala sub presiune.
- Folosiți-o pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură, departe de surse de căldură sau lichide.
- Oala interioară detașabilă este extrem de fierbinte în timpul utilizării și poate fi grea atunci când este plină de ingrediente.
- Trebuie să fiți extrem de precauți atunci când folosiți recipiente construite din alte materiale decât metalul sau sticla.
- Înainte de utilizare, asigurați-vă că toate orificiile de aerisire sunt libere de resturi alimentare.
- Mutați **întotdeauna** comutatorul de eliberare a presiunii pe **'Seal'** (Sigiliu) atunci când utilizați funcțiile de gătit sub presiune.
- Aburul fierbinte de la supapa de eliberare a aburului poate provoca arsuri.



## AVERTISMENT

**CITIȚI ACEST MANUAL CU ATENȚIE ȘI ÎN ÎNTREGIME ȘI PĂSTRAȚI-L PENTRU UTILIZARE ULTERIOARĂ. NERESPECTAREA INSTRUCȚIUNILOR DE SIGURANȚĂ POATE DUCE LA VĂTĂMĂRI GRAVE SAU DAUNE.**

## În timpul gătitului Cont.

- Asigurați-vă **întotdeauna** că inelul de etanșare este fixat în mod corespunzător în suportul pentru inele de etanșare. Pentru mai multe informații, consultați **Curățarea inelului de etanșare** (pagina 63).
- Asigurați-vă **întotdeauna** că oala sub presiune este închisă corespunzător înainte de a găti sub presiune.
- Nu utilizați **niciodată** oala sub presiune fără a adăuga lichid, deoarece acest lucru va deteriora grav oala.
- Nu** depășiți linia de umplere maximă (consultați **Oală interioară**, pagina 47)



- ATENȚIE:** Evitați rețetele care necesită mai mult de 60 ml / ¼ cană de ulei sau conținut de grăsime. Utilizarea uleiului fierbinte în timpul gătitului sub presiune poate provoca arsuri.



- Nu** umpleți oala sub presiune mai mult de  $\frac{2}{3}$  din capacitatea vasului interior. Atunci când gătiți alimente care se dilată, cum ar fi orezul sau legumele deshidratate, **nu** umpleți oala la mai mult de  $\frac{1}{2}$  din capacitatea vasului interior.
- Fiți extrem de prudent atunci când gătiți și aerisiți alimente precum compotul de mere, afinele, orzul perlat, fulgii de ovăz, mazărea, tăiteii etc., deoarece aceste alimente pot face spumă sau pot stropi și pot înfunda conducta de eliberare a aburului și/sau supapa de eliberare a aburului.
- Aveți grijă când gătiți alimente frământate pentru a evita ca alimentele să fie ejectate.

- Carnea gătită cu piele se poate umfla sub presiune. **Nu** înțepați carnea cât timp pielea este umflată, deoarece va puteți arde.
- Așezați **întotdeauna** accesoriile fierbinți și vasul interior detașabil pe o suprafață termorezistentă.
- Nu forțați **niciodată** deschiderea capacului în timp ce există presiune în interior. Așteptați **întotdeauna** ca supapa de siguranță să cedeze înainte de a deschide capacul. Consultați **Capacul oalei de gătit sub presiune** (pagina 46), **Supapa de siguranță** (pagina 47) și **Eliberarea presiunii** (pagina 48).
- Utilizați **numai** capacul original al oalei de gătit sub presiune. Folosirea oricărui alt capac pentru a găti sub presiune poate provoca răni.
- Supapa de siguranță în sus: **Nu** deschideți capacul. Supapa de siguranță în jos: Puteți deschide capacul în siguranță. **Nu** forțați deschiderea capacului atunci când supapa de siguranță este încă în poziția sus.
- Dacă vasul interior se lipește de capac, deplasați comutatorul de eliberare a aburului în poziția **Vent** pentru a elibera presiunea. Consultați **Capacul oalei de gătit sub presiune** (pagina 46).
- Nu** puneți mâinile, fața sau pielea expusă peste supapa de eliberare a aburului.
- Nu** atingeți accesoriile sau vasul interior în timpul sau imediat după gătire.
- Nu** introduceți hârtie, carton sau plastic în oala sub presiune, sau orice alte materiale care pot lua foc sau se pot topi.
- Nu** folosiți această oală sub presiune pentru prăjire în ulei sau pentru prăjire sub presiune.
- Nu** blocați niciun orificiu de ventilație. Aburul fierbinte este eliberat prin orificii. Păstrați-vă mâinile și fața departe de orificii.
- AVERTISMENT:** Alimentele vărsate pot provoca arsuri grave. Țineți oala sub presiune și cablul la distanță de copii. Nu întindeți **niciodată** cablul peste marginea blatului, nu folosiți **niciodată** priza de sub blat și nu folosiți **niciodată** cu un prelungitor.



## AVERTISMENT

**CITIȚI ACEST MANUAL CU ATENȚIE ȘI ÎN ÎNTREGIME ȘI PĂSTRAȚI-L PENTRU UTILIZARE ULTERIOARĂ. NERESPECTAREA INSTRUCȚIUNILOR DE SIGURANȚĂ POATE DUCE LA VĂTĂMĂRI GRAVE SAU DAUNE.**



## În timpul gătitului Cont.

- Supapa de eliberare a aburului și conducta de eliberare a aburului permit evacuarea aburului. Verificați aceste părți înainte de fiecare utilizare pentru a vă asigura că nu sunt blocate sau înfundate cu alimente.
- **Nu** lăsați oala sub presiune nesupravegheată în timpul utilizării.
- **Nu** atingeți elementul de încălzire după ce ați gătit, deoarece acesta va fi fierbinte și poate provoca arsuri.

## Alimentare și cablu

- Această oală sub presiune utilizează un cablu de alimentare scurt pentru a reduce riscul de a fi tras sau apucat de copii, de a se incurca sau de a se împiedica.
- Nu utilizați **niciodată** cu un cablu prelungitor. Această oală sub presiune este destinată exclusiv utilizării pe blat.
- **Nu** utilizați un adaptor de alimentare.
- **Nu** lăsați cablul de alimentare să atârne pe marginea unei mese sau a unui blat și nu atingeți suprafețe fierbinți.
- Țineți oala sub presiune și cablul acesteia departe de îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani.
- Nu utilizați **niciodată** o priză sub teșghea atunci când conectați oala sub presiune.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către JPK Trading Kft. sau de persoane cu calificare similară pentru a evita un pericol electric sau de incendiu. Vă rugăm să contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (pagina 66).

## Câmpuri electromagnetice (CEM)

Oala sub presiune COSORI respectă toate standardele privind câmpurile electromagnetice (CEM). Dacă este manipulat corespunzător și în conformitate cu instrucțiunile din acest manual de utilizare, aparatul este sigur pentru utilizare, pe baza dovezilor științifice disponibile în prezent.

**Notă:** Articolele marcate cu următorul simbol pot atinge temperaturi ridicate și trebuie manipulate cu atenție.



**ATENȚIE:** Suprafață fierbinte.



Acest simbol semnifică faptul că produsul nu trebuie aruncat ca deșeu menajer și trebuie predat la o unitate de colectare adecvată pentru reciclare. Eliminarea și reciclarea corespunzătoare ajută la protejarea resurselor naturale, a sănătății umane și a mediului înconjurător.

Pentru mai multe informații despre eliminarea și reciclarea acestui produs, contactați administrația locală, serviciul de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde ați cumpărat acest produs.

## Acest produs este conform RoHS.

Acest produs este în conformitate cu Directiva 2011/65/UE și cu modificările acesteia, privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice.

# PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI



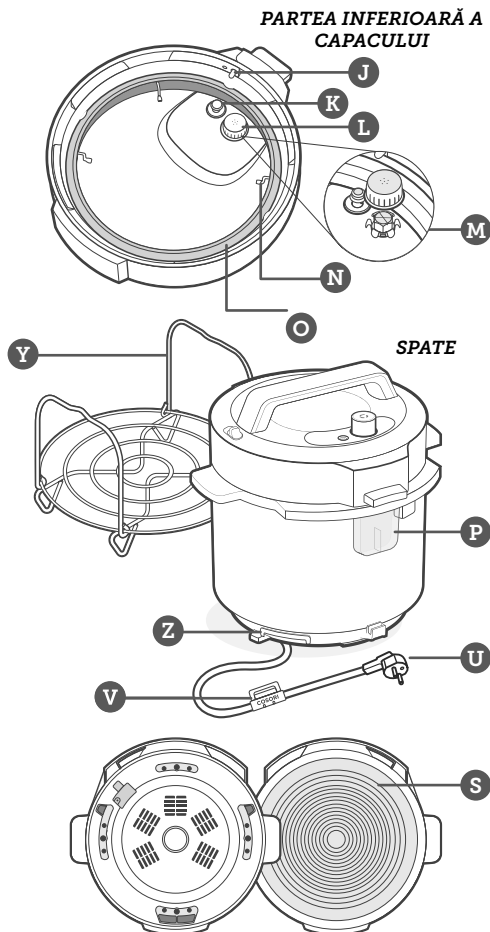
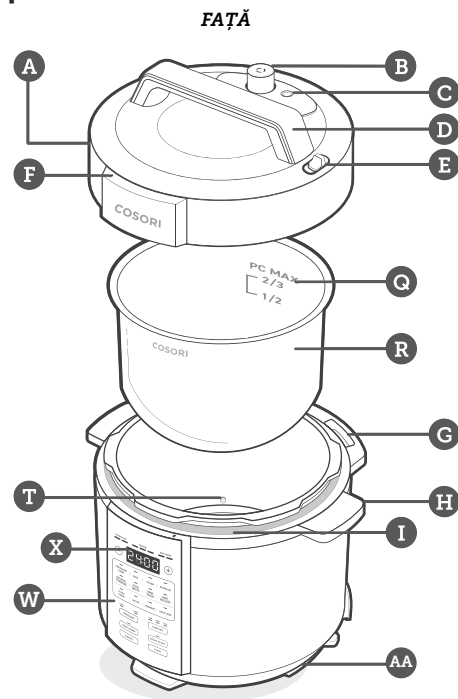
## AVERTISMENT

**CITIȚI ACEST MANUAL CU ATENȚIE ȘI ÎN ÎNTREGIME ȘI PĂSTRAȚI-L PENTRU UTILIZARE ULTERIOARĂ. NERESPECTAREA INSTRUCȚIUNILOR DE SIGURANȚĂ POATE DUCE LA VĂTĂMĂRI GRAVE SAU DAUNE.**

# FAMILIARIZAREA CU OALA DE GĂTIT SUB PRESIUNE

Oala sub presiune COSORI combină 9 funcții de gătit în 1 pentru a găti alimentele cu 70% mai repede decât prin metodele tradiționale de gătit. Cu comenzi ușor de utilizat, capac rece la atingere, vas interior antiaderent și comutator de eliberare sigură a aburului, oala sub presiune COSORI va fi vedeta bucătăriei dvs.

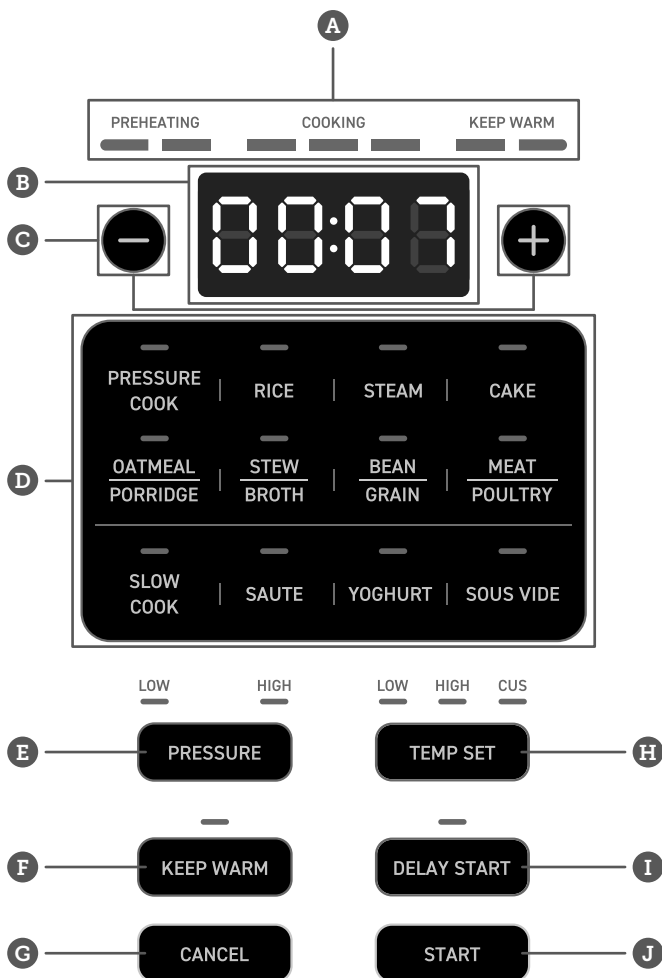
## Diagrama oalei de gătit sub presiune



- |   |   |  |
|---|---|--|
| <b>A.</b> Capacul oalei de gătit sub presiune | <b>I.</b> Canal de colectare a apei       | <b>S.</b> Element de încălzire             |
| <b>B.</b> Supapă de eliberare a aburului      | <b>J.</b> Șurub de blocare                | <b>T.</b> Pernițe de silicon antiderapante |
| <b>C.</b> Supapă de siguranță                 | <b>K.</b> Capac de silicon                | <b>U.</b> Cablu de alimentare              |
| <b>D.</b> Mânerul capacului                   | <b>L.</b> Protecție antiblocare           | <b>V.</b> Clemă pentru cablu de alimentare |
| <b>E.</b> Comutator de eliberare a aburului   | <b>M.</b> Conductă de evacuare a aburului |  |
| <b>F.</b> Indicator capac                     | <b>N.</b> Pin blocare inel de etanșare    | <b>W.</b> Panoul de control                |
| <b>G.</b> Suportul capacului                  | <b>O.</b> Inel de etanșare                | <b>X.</b> Afișaj                           |
| <b>H.</b> Mânere pentru oala sub presiune     | <b>P.</b> Colector de condens             | <b>Y.</b> Grătar de gătit la abur          |
|   | <b>Q.</b> Linii de umplere                | <b>Z.</b> Suport de cablu                  |
|   | <b>R.</b> Vas interior                    | <b>AA.</b> Baza oalei sub presiune         |

## Diagrama de afișare

### Panou de control



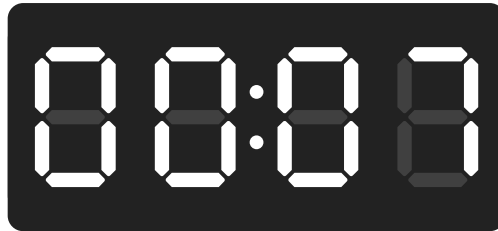
- A. Bara de progres
- B. Afișare
- C. Reglarea timpului și a temperaturii/  
Pornirea/oprirea indicatorului sonor
- D. Funcții de gătit
- E. Setare presiune

- F. Păstrare la cald
- G. Anulare
- H. Setare temperatură
- I. Pornire întârziată
- J. Pornire

## Butoane panou de control

<b>Bara de progres</b>	Clipește pentru a indica ce etapă de gătire a început și rămâne aprins pentru a indica ce etapă de gătire este activă.	
<b>Afișare</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afișează timpul de gătire și temperatura atunci când este selectată/personalizată o funcție de gătit.</li> <li>Timpul este afișat în formatul HH:MM și numărătoarea crește sau scade în funcție de funcția de gătit și de etapa de gătit.</li> <li>Afișează temperatura în °C (Celsius) în timpul gătitului fără presiune, cu excepția menținerii la cald.</li> <li>Afișează mesaje despre capac și starea de gătire. Consultați <b>Mesaje afișate</b> (pagina 45).</li> </ul>	
<b>Reglarea timpului și a temperaturii</b>	Reglează timpul de gătire, temperatura, temporizatorul de Pornire întârziată și temporizatorul de Păstrare la cald.	
<b>Pornirea/oprirea indicatorului sonor</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Activează/dezactivează sunetele oalei sub presiune.</li> <li>Când este în așteptare: <ul style="list-style-type: none"> <li>Apăsați și mențineți apăsat butonul + până când pe afișaj apare "S ON" iar sunetul se va porni.</li> <li>Apăsați și mențineți apăsat butonul - până când pe afișaj apare „S OFF”, iar sunetul se va opri.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Notă:</b> Alertele de siguranță și de eroare nu pot fi dezactivate.</p>	
<b>Funcții de gătit</b>	<b>Funcții de gătit sub presiune:</b> Gătitul sub presiune Orez Abur Prăjitură Fulgi de ovăz/Terci de ovăz Tocăniță/Supă Boabe/Cereale Carne/Pasăre	<b>Funcții de gătit fără presiune:</b> Slow Cook (gătire lentă) Sauté Iaurt Sous Vide Păstrare la cald
<b>Setare presiune</b>	Stabilește presiunea „Scăzută” sau „Ridicată” pentru gătitul sub presiune.	
<b>Setare temperatură</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stabilește temperatura 'Low' (scăzută), 'High' (ridicată) sau 'Cus' (personalizată).</li> </ul> <p><b>Notă:</b> Setarea temperaturii 'Cus' vă permite să măriți sau să micșorați temperatura pentru 'Sauté', 'Yoghurt' și 'Sous Vide' cu ajutorul butoanelor - sau ➤.</p>	
<b>Păstrare la cald</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Activează/dezactivează funcția Keep Warm (Păstrare la cald).</li> <li>Poate fi utilizată ca funcție de gătit pentru a reîncălzi alimentele.</li> <li>Pentru mai multe informații, consultați <b>Păstrare la cald</b> (pagina 58).</li> </ul> <p><b>Notă:</b> Activat automat pentru toate funcțiile de gătit, cu excepția 'Sauté', 'Yoghurt' și 'Sous Vide'.</p>	
<b>Pornire întârziată</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Amână pornirea unei funcții de gătit.</li> </ul> <p><b>Notă:</b> Pornirea întârziată nu este disponibilă pentru 'Sauté', 'Yogurt' și 'Sous Vide'.</p>	
<b>Pornire</b>	Pornește funcția de gătit selectată.	
<b>Anulare</b>	Oprește funcția de gătit în orice moment.	

## Afișaj



## Mesaje afișate

	Oala sub presiune este în așteptare (standby).
	Capacul este scos sau nu este închis corespunzător.
	Oala sub presiune se preîncălzește/se presurizează.
	Oala sub presiune este pregătită pentru ca alimentele să fie adăugate în vasul interior atunci când se utilizează funcțiile de gătit 'Sauté' sau 'Sous Vide'.
	Pe afișaj apare una dintre următoarele: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Atunci când este activă o funcție de gătit, cronometrul numără invers și afișează timpul de gătit rămas până la terminarea gătitului.</li> <li>2. Atunci când este activată funcția Delay Start (Pornire întârziată), cronometrul numără invers până când începe funcția de gătit.</li> <li>3. Atunci când funcția Keep Warm ( Păstrare la cald) este activă, cronometrul numără în sens crescător de la 00:00, indicând durata de timp în care s-a încălzit mâncarea.</li> </ol>
	Funcția de gătit s-a încheiat, iar funcția 'Păstrare la cald' este oprită.
	Este posibil ca oala sub presiune să se supraîncălzească din cauza lipsei de lichid. Pentru mai multe informații, consultați <b>Depanarea</b> (pagina 64).

## Capacul oalei de gătit sub presiune

- Atunci când gătiți cu o funcție de gătit sub presiune, comutatorul de eliberare a aburului se va muta automat în poziția **'Seal'** (Sigilare) atunci când este închis. **[Figura 1.1]**

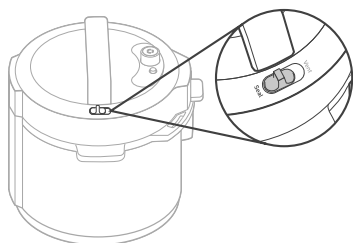


Figura 1.1

- Atunci când gătiți cu o funcție de gătit nepresurizată, deplasați întotdeauna comutatorul de eliberare a aburului pe **'Vent'** (Aerisire). **[Figura 1.2]**

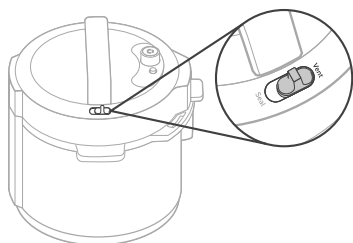


Figura 1.2

- Capacul se va bloca atunci când se creează presiune și se va debloca atunci când presiunea este complet eliberată.
- Atunci când utilizați o funcție de gătit fără presiune, capacul nu se blochează, astfel încât să puteți testa gustul alimentelor în timpul gătitului.
- Pentru a scoate capacul, rotiți capacul în sens invers acelor de ceasornic pentru a alinia punctul portocaliu de pe capac cu punctul portocaliu de pe baza oalei sub presiune și ridicați-l. **[Figura 1.3]**



Figura 1.3

- Pentru a închide și fixa capacul, aliniați punctul portocaliu de pe capac cu punctul portocaliu de pe baza oalei sub presiune și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic. **[Figura 1.4]**



Figura 1.4

- Pentru comoditate capacul poate fi așezat în suportul pentru capac situat în partea din spate a bazei oalei sub presiune. **[Figura 1.5]**

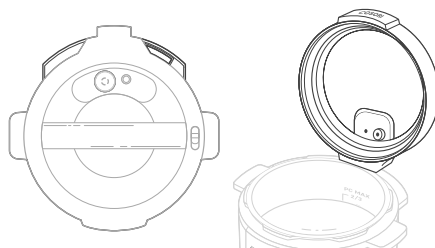


Figura 1.5

### Notă:

- Așteptați **întotdeauna** ca supapa de siguranță să cadă în capac înainte de a scoate capacul.
- Oala sub presiune va scoate un sunet atunci când capacul este închis și deschis, astfel încât să știți când capacul este fixat și când nu este fixat.

## Inel de etanșare

Inelul de etanșare (preinstalat) permite o etanșare ermetică între vasul interior și capac. Consultați **Curățarea inelului de etanșare** pentru informații suplimentare (pagina 63).

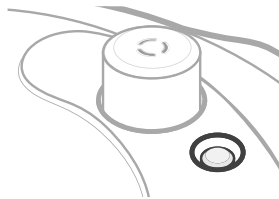


Figura 1.8

**Notă:** Nu încercați niciodată să scoateți capacul în timp ce supapa de siguranță este ridicată.

## Protecție antiblocare

Protecția anti-blocare previne ca alimentele să blocheze conducta de eliberare a aburului și ajută la reglarea presiunii în timpul procesului de gătit. [Figura 1.6]

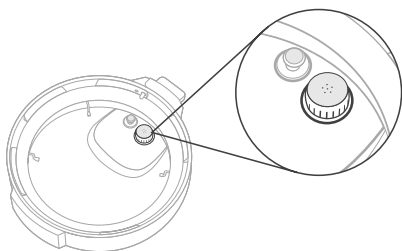


Figura 1.6

## Supapă de siguranță

- Supapa de siguranță indică dacă există presiune în interiorul oalei.
- Dacă supapa de siguranță este ridicată înseamnă că există presiune în interior. [Figura 1.7]

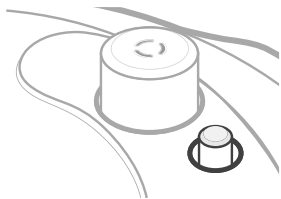


Figura 1.7

- Supapa de siguranță indică dacă există presiune în interiorul oalei. Dacă supapa de siguranță este căzută în capac înseamnă că nu există presiune în interior. [Figura 1.8]

## Oală interioară

Oala interioară este fabricată din metal de aluminiu cu un strat ceramic antiaderent.

### ATENȚIE:

- **Nu** umpleți vasul interior mai sus de linia „PCMAX- $\frac{3}{4}$ ” (Presiunea maximă de gătire), așa cum este marcată pe vasul interior.
- Nu umpleți vasul interior mai sus de linia „- $\frac{1}{2}$ ” atunci când gătiți alimente precum compot de mere, afine, orz perlat, fulgi de ovăz, mazăre spartă, tăiței etc. Aceste alimente pot face spurnă sau provoca stropi și pot înfunda conducta de evacuare a aburului și/sau supapa de evacuare a aburului.

## Grătar de gătit la abur


Grătarul de gătit la abur poate fi folosit pentru a găti legume și carne la abur, pentru a ține recipientele sigure pentru oala sub presiune și pentru a face prăjituri (consultați secțiunea **Prăjitură**, pagina 59).

**Notă:** Utilizați **numai** recipiente rezistente la căldură și impermeabile pe grătarul de gătit la abur și în interiorul oalei sub presiune.

## Etape de gătire sub presiune

Există 3 etape în timpul gătitului sub presiune:

### 1. PREÎNCĂLZIRE:

- Afișajul va arăta  și bara de progres se va aprinde sub 'PREHEAT' (PREÎNCĂLZIRE)
- Supapa de siguranță se va deschide odată ce a fost creată o presiune suficientă.

#### Notă:

- Timpul necesar pentru ca oala sub presiune să creeze presiune depinde de ceea ce gătiți, de cantitatea de lichid, de cantitatea de alimente și de setarea temperaturii. Alimentele congelate vor necesita mai mult timp, în timp ce alimentele decongelate vor fi mai rapide.*
- Timpul de gătire nu include timpul de preîncălzire. Timpul de preîncălzire nu se indică pe afișaj.*

### 2. GĂTIRE:

- Odată ce preîncălzirea s-a terminat, afișajul va începe numărătoarea inversă. Bara de progres se va aprinde sub 'COOKING' (GĂTIRE).
- Valoarea presiunii selectate (LOW - scăzută sau HIGH - ridicată) este menținută în timpul fazei 'GĂTIRE'.

**Notă:** Timpul de gătire, nivelul de presiune și temperatura pot fi ajustate în orice moment în timpul gătitului.

### 3. PĂSTRARE LA CALD:

- Odată ce gătitul s-a terminat, pe afișaj va apărea un cronometru care începe de la '00:00', iar bara de progres se va aprinde sub 'KEEP WARM' (PĂSTRARE LA CALD).
- Dacă anulați funcția automată de păstrare la cald înainte de a începe o funcție de gătit sub presiune, după terminarea gătitului, afișajul va arăta 'END' (Sfârșit) și va începe să elibereze presiunea în mod natural până când supapa de siguranță cade în capac (a se vedea **Păstrare la cald**, pagina 58).
- Dacă menținerea automată a temperaturii nu este anulată înainte de gătire, după terminarea gătitului, pe afișaj va apărea cronometrul cu numărătoare inversă începând de la '00:00' până când apăsați **CANCEL** (Anulare).

**Notă:** Opțional, puteți utiliza eliberarea rapidă sau eliberarea temporizată a presiunii pentru a elibera presiunea (consultați **ELIBERAREA PRESIUNII**, pagina 48).

## Eliberarea presiunii

Atunci când gătiți cu o funcție de gătit sub presiune (Gătire sub presiune, Orez, Abur, Prăjitură, Fulgi de ovăz/Terci de ovăz, Tocăniță/Supă, Boabe/Cereale și Carne/Păsări), trebuie să depresiurizați oala sub presiune înainte de a deschide capacul.

**ATENȚIE:** Așteptați întotdeauna până când supapa de siguranță cade în capac înainte de a deschide capacul.

Există 3 tipuri de moduri în care oala sub presiune se poate depresiuriza:

### ELIBERARE NATURALĂ

Oala sub presiune va elibera presiunea în mod normal pe parcursul timpului.

- Gătitul se oprește treptat, iar presiunea este eliberată în mod natural pe parcursul timpului. Când eliberarea naturală se finalizează, supapa de siguranță va cade în capac.
- Comutatorul de eliberare a aburului rămâne în poziția 'Seal' (Sigiliu). După ce supapa de siguranță a căzut în capac, acesta din urmă se va debloca automat.
- Vă recomandăm eliberarea naturală a presiunii atunci când gătiți supe, tocănițe, chili, paste, fulgi de ovăz, congee, fasole, cereale și alimente care se dilată în timpul gătitului pentru a evita stropii.

**Notă:** Eliberarea naturală poate dura până la 40 de minute, în funcție de felul de mâncare.

### ELIBERARE RAPIDĂ

Puteți elibera manual aburul folosind comutatorul de eliberare a aburului (a se vedea pagina 48).

- Gătitul se oprește rapid, deoarece presiunea este eliberată rapid, împreună cu **aburul fierbinte**.
- Odată ce faza de gătire s-a încheiat, mutați comutatorul de eliberare a aburului în poziția 'Vent' (Aerisire).



**Notă:** Dacă oala de gătit sub presiune eliberează prea mult abur, mutați comutatorul de eliberare a aburului pe **'Seal'** și lăsați restul presiunii să se elibereze în mod natural.

- Vă recomandăm să eliberați rapid presiunea atunci când gătiți legume și fructe de mare pentru a vă asigura că alimentele nu sunt gătite prea tare.

### **ELIBERARE NATURALĂ TEMPORIZATĂ**

- Gătitul se oprește treptat până când presiunea rămasă este eliberată rapid.
- Mențineți comutatorul de eliberare a aburului în poziția **'Seal'** (Sigiliu) timp de câteva minute după ce s-a terminat gătitul, apoi mutați comutatorul în poziția **'Vent'** (Aerisire) pentru a elibera rapid restul presiunii.
- Vă recomandăm să folosiți eliberarea naturală temporizată pentru alimente precum orezul și cerealele.

**Notă:** Odată ce comutatorul este mutat în poziția **'Vent'** (Aerisire), presiunea nu va mai fi la fel de puternică ca cea de eliberare rapidă imediată.

### **ATENȚIE:**

- **Nu** așezați mâinile, fața sau pielea expusă deasupra supapei de eliberare a aburului.
- **Nu** deschideți capacul până când nu se termină eliberarea presiunii. Capacul va rămâne blocat până când supapa de siguranță cade în capac.
- Nu forțați **niciodată** supapa de siguranță în jos cât timp aceasta este încă ridicată.
- Pentru a evita stropirea periculoasă a alimentelor, utilizați **întotdeauna** eliberarea naturală pentru alimentele care au un volum mare de lichid sau un conținut ridicat de amidon (cum ar fi supa, terciul sau dulceața de fructe).

# ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

## Asamblarea

1. Îndepărtați toate ambalajele de plastic de pe oala sub presiune. Citiți și îndepărtați toate autocolantele temporare și benzile de avertizare.

**Notă:** Nu îndepărtați autocolantul permanent de avertizare de pe capac sau eticheta de certificare din folie de pe baza oalei sub presiune.

2. Așezați oala sub presiune pe o suprafață stabilă, plană și rezistentă la căldură. Țineți-o departe de zonele care pot fi deteriorate de abur (cum ar fi peretii sau dulapurile).

**Notă:** Lăsați un spațiu de 13 cm / 5 inci deasupra oalei sub presiune. [Figura 2.1]

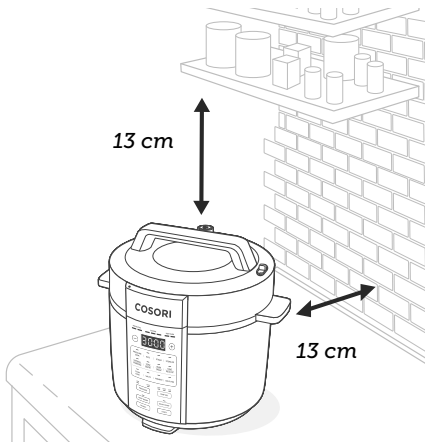


Figura 2.1

3. Răsuciți capacul oalei sub presiune în sens invers acelor de ceasornic și ridicați-l pentru a-l deschide. Scoateți vasul interior din oala sub presiune.
4. Asigurați-vă că inelul de etanșare se potrivește perfect în interiorul capacului.

5. Scoateți vasul interior. Ștergeți elementul de încălzire cu o cârpă moale și uscată pentru a vă asigura că nu are resturi. [Figura 2.2]

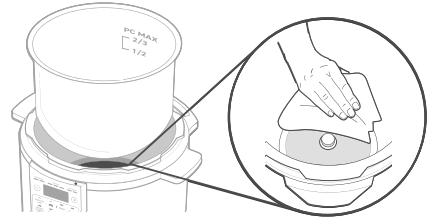


Figura 2.2

6. Spălați vasul interior, accesoriile și interiorul capacului folosind un burete neabraziv cu apă și un detergent ușor, apoi uscați bine. Consultați secțiunea **Îngrijire și întreținere**, pagina 61.
7. Introduceți vasul interior înapoi în baza oalei sub presiune.
8. Conectați-l la o priză de bucătărie. [Figura 2.3]

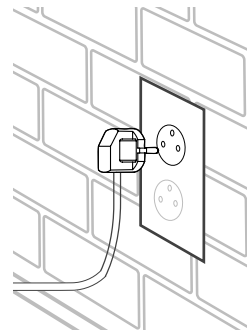


Figura 2.3

9. Înainte de a găti, efectuați un **Test de funcționare** (consultați pagina 61).

## Test de funcționare

**Asigurați-vă că efectuați un Test de funcționare înainte de a utiliza oala sub presiune.** Acest lucru vă va ajuta să învățați cum să folosiți oala și să vă asigurați că aceasta funcționează corect.

1. Asigurați-vă că oala interioară este curată și goală.
2. Adăugați 750 ml / 3 căni de apă în oala interioară. **[Figura 3.1]**



Figura 3.1

3. Puneți capacul pe oala sub presiune și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l fixa. Oala sub presiune va scoate un sunet pentru a indica faptul că capacul este blocat. **[Figura 3.2]**



Figura 3.2

4. Selectați **PRESSURE COOK** (GĂTIRE SUB PRESIUNE) și apăsați butoanele - sau + pentru a seta timpul de gătire pentru 5 minute. **[Figura 3.3]**

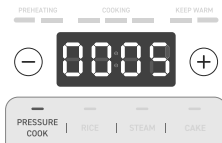


Figura 3.3

5. Apăsați **PRESSURE** (Presiune) pentru a selecta presiunea HIGH (ridicată).
6. Apăsați **KEEP WARM** (Păstrare la cald) pentru a dezactiva funcția automată KEEP WARM (Păstrare la cald).

**Notă:** KEEP WARM (Păstrare la cald) este activat în mod implicit.

7. Apăsați **START** pentru a începe gătitul. Oala sub presiune va emite un semnal sonor o dată, apoi va începe preîncălzirea. Bara de progres se va aprinde sub 'PREHEATING' (Preîncălzire) și pe afișaj va apărea **----**.
8. După ce se termină preîncălzirea, bara de progres se va aprinde sub 'COOKING' (GĂTIRE) și va începe numărătoarea inversă a cronometrului.
9. Când se termină rularea testului, pe afișaj va apărea 'END' (Sfârșit) și oala sub presiune va emite un semnal sonor de 10 ori pentru a indica faptul că gătitul s-a terminat.
10. Oala sub presiune va începe să elibereze în mod natural presiunea. Odată ce presiunea a fost complet eliberată, supapa de siguranță va cade în capac.
  - Opțional, puteți să eliberați rapid sau să temporizați eliberarea naturală a presiunii înainte de a deschide capacul. Consultați **Eliberarea presiunii** (pagina 48).
  - Capacul se va debloca atunci când supapa plutitoare coboară.
11. Răsuciți capacul în sens invers acelor de ceasornic. Oala sub presiune va scoate un sunet pentru a indica faptul că capacul este deblocat. Ridicați-l pentru a-l scoate. **[Figura 3.4]**



Figura 3.4

12. Folosiți mănuși de cuptor pentru a scoate cu grijă vasul interior. Aruncați apa.
13. Lăsați vasul interior să se răcească, apoi uscați-l folosind un prosop moale.

**Notă:** Toate oalele sub presiune pot avea un miros de plastic din cauza procesului de fabricație. Acest lucru este normal. Dacă mirosul de plastic nu se diminuează după un test de funcționare, contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (a se vedea pagina 66).

# FUNȚII DE GĂTIT

Funcțiile de gătit sunt programate cu un timp și o temperatură ideale pentru gătitul anumitor alimente. Timpul de gătire **nu** include timpul de preîncălzire. Timpul de preîncălzire **nu** apare pe afișaj.

## Tabel de referință pentru Funcții de gătit (Gătire sub presiune)

Funcție de gătit	Setare presiune	Interval de timp	Timp implicit
<b>Pressur Cook</b> (Gătire sub presiune)	Scăzut	00:01–04:00	00:35
	Ridicat		
<b>Rice</b> (Orez)	Scăzut	00:01–01:00	00:12
	Ridicat		
<b>Steam</b> (Abur)	Scăzut	00:01–04:00	00:10
	Ridicat		
<b>Cake</b> (Prăjitură)	Scăzut	00:01–04:00	00:30
	Ridicat		
<b>Oatmeal/Porridge</b> (Fulgi de ovăz/ Terci de ovăz)	Scăzut	00:01–01:00	00:20
	Ridicat		
<b>Stew/Broth</b> (Tocăniță/Supă)	Scăzut	00:01–04:00	00:30
	Ridicat		
<b>Bean/Grain</b> (Boabe/Cereale)	Scăzut	00:01–01:00	00:30
	Ridicat		
<b>Meat/Poultry</b> (Carne/Pasăre)	Scăzut	00:01–04:00	00:35
	Ridicat		

## Funcții de gătit (Cont.)

### Table de referință pentru Funcții de gătit (Gătire fără presiune)

Funcție de gătit	Setare temperatură	Interval de timp	Timp implicit
<b>Slow Cook</b> (Gătire lentă)	Scăzut: 100 °C / 212 °F	00:05–24:00	06:00
	Ridicat: 100 °C / 212 °F		
<b>Sauté</b>	Scăzut: 140 °C / 284 °F	00:01–01:00	00:30
	Ridicat: 180 °C / 356 °F		
	Cus: 120–180 °C / 248~356 °F		
<b>Yoghurt</b> (Iaurt)	Scăzut: 33 °C / 91 °F	00:05–99:30	08:00
	Ridicat: 42 °C / 108 °F		
	Cus: 25–85 °C / 77–185 °F		
<b>Sous Vide</b>	Cus: 25–90 °C / 77–194 °F	00:05–99:30	03:00
<b>Manual Keep Warm</b> (Păstrare la cald manuală)	Scăzut: 65 °C / 149 °F	00:30–12:00	12:00
	Ridicat: 79 °C / 174 °F		

Temperatura de păstrare automată la cald este de 73°C / 163°F.

**Notă:** Păstrarea la cald nu este disponibilă pentru funcțiile de gătit Sauté, Sous Vide sau Iaurt.

## Personalizarea Setărilor Funcției de Gătit

Pentru a personaliza timpul unei funcții de gătit, urmați pașii de mai jos.

1. Selectați o funcție de gătit.
2. Apăsați butoanele - și + pentru a regla timpul.
3. Apăsați **START**.

Pentru a personaliza temperatura unei funcții de gătit, urmați pașii de mai jos.

1. Selectați o funcție de gătit.
2. Selectați **TEMP SET** (Setare temperatură).
3. Apăsați din nou butonul funcției de gătit și utilizați butoanele - și + pentru a regla temperatura.
4. Apăsați **START**.

**Notă:** Când modificați setările unei funcții de gătit, oala sub presiune își va aminti noile setări chiar dacă a fost scoasă din priză. Consultați **Resetare Funcții de gătit personalizate** (pagina 60) pentru a reseta funcțiile de gătit personalizate.

## Pressure Cook - Gătire sub presiune

Gătitul sub presiune creează aburi din lichid pentru a găti alimentele. Pentru a crea abur, folosiți borș, ciorbă, supă sau suc.

**ATENȚIE:** Evitați rețetele care necesită mai mult de 60 ml / ¼ cană de ulei sau conținut de grăsime, deoarece utilizarea uleiului fierbinte în timpul gătirii sub presiune poate provoca arsuri.

1. Răsuciți capacul în sens invers acelor de ceasornic și ridicați-l pentru a-l scoate. Adăugați ingredientele în vasul interior. **[Figura 4.1]**

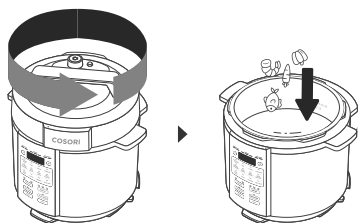


Figura 4.1

2. Închideți capacul oalei sub presiune și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l fixa. **[Figura 4.2]**



Figura 4.2

3. Selectați **PRESSURE COOK** (GĂTIRE SUB PRESIUNE) și apăsați butoanele - sau + pentru a regla timpul. **[Figura 4.3]**

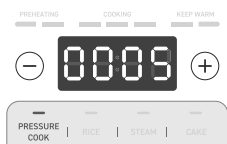


Figura 4.3

4. Apăsați **PRESSURE** (PRESIUNE) pentru a selecta presiunea LOW (joasă) sau HIGH (ridicată).
5. Puteți apăsa **KEEP WARM** (Păstrare la cald) pentru a dezactiva funcția automată KEEP WARM (Păstrare la cald).

**Notă:** Păstrarea la cald va fi activată în mod implicit.

6. Pentru a amâna gătitul, apăsați **DELAY START** (Pornire întârziată). Apoi apăsați butoanele - sau + pentru a regla temporizatorul de pornire întârziată.
7. Apăsați **START** pentru a începe gătitul. Oala sub presiune va emite un semnal sonor o dată, apoi va începe să gătească.
8. Când funcția de gătire se termină, oala sub presiune va emite un semnal sonor de 10 ori.
9. Împingeți comutatorul de eliberare a aburului pe **Vent'** (aerisire) pentru a elibera rapid presiunea. Opțional, puteți utiliza una dintre celelalte forme de eliberare a presiunii. Consultați **Eliberarea presiunii**, pagina 48.
10. Supapa de siguranță va cade în capac pentru a indica momentul în care presiunea a fost eliberată complet. **[Figura 4.3]**

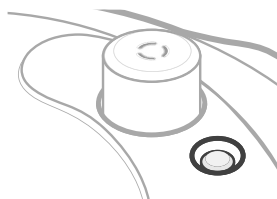


Figura 4.3

11. Răsuciți capacul în sens invers acelor de ceasornic și ridicați-l pentru a-l deschide. **[Figura 4.4]**



Figura 4.4

Consultați **Tabelul de referință rapidă pentru orez/cereale** de mai jos pentru raportul dintre cereale și apă atunci când gătiți sub presiune.

#### TABELUL DE REFERINȚĂ RAPIDĂ PENTRU OREZ/CEREALE

Orez și Cereale	Raportul dintre cereale și apă
White Rice (Orez alb)	1: 1½
Brow Rice (Orez brun)	1: 1¼
Quick Oats (Ovăz rapid)	1: 3
Porridge (Terci)	1: 5
Quinoa	1: 1¼

## Slow Cook - Gătire lentă

Slow Cook vă permite să folosiți oala sub presiune ca orice altă slow cooker. Puteți programa Slow Cook pentru un timp de gătire de până la 24 de ore.

1. Răsuciți capacul în sens invers acelor de ceasornic și ridicați-l pentru a-l deschide. Adăugați ingredientele în vasul interior. **[Figura 5.1]**

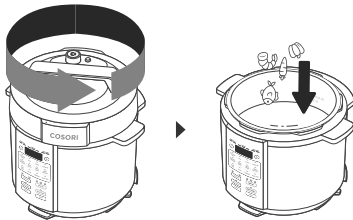


Figura 5.1

2. Închideți capacul oalei sub presiune și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l fixa. Mutați comutatorul de eliberare a aburului pe **Vent** (Aerisire)
3. Selectați **SLOW COOK** (GĂTIRE LENTĂ) și apăsați butoanele - sau + pentru a regla timpul, dacă este necesar. **[Figura 5.2]**

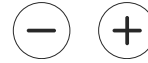


Figura 5.2

4. Apăsați **TEMP SET** (Setare temperatură) pentru a selecta o temperatură **LOW** (scăzută) sau **HIGH** (ridicată). **[Figura 5.3]**



Figura 5.3

5. Puteți apăsa **KEEP WARM** (Păstrare la cald) pentru a dezactiva funcția automată **KEEP WARM** (Păstrare la cald).

**Notă:** Păstrarea la cald va fi activată în mod implicit.

6. Pentru a amâna gătitul, apăsați **DELAY START** (Pomire întârziată). Apoi apăsați butoanele - sau + pentru a regla temporizatorul de pomire întârziată.
7. Apăsați **START** pentru a începe gătitul. Oala sub presiune va emite un semnal sonor o dată, apoi va începe să gătească.
8. Când funcția de gătire se termină, oala sub presiune va emite un semnal sonor de 10 ori.
9. Răsuciți capacul în sens invers acelor de ceasornic și ridicați-l pentru a-l deschide.

## Sauté

Sauté poate înlocui o tigaie sau un grătar și poate căli alimentele. Sauté poate, de asemenea, să pregătească alimente pentru rețete care necesită o funcție de gătit sub presiune.

1. Răsuciți capacul în sens invers acelor de ceasornic și ridicați-l pentru a-l scoate. **Nu** folosiți capacul oalei sub presiune atunci când utilizați funcția de gătit **SAUTE**. [Figura 6.1]

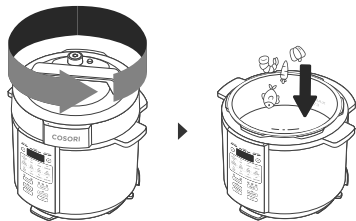


Figura 6.1

2. Selectați **SAUTE** și apăsați butoanele - sau + pentru a regla timpul. [Figura 6.2]



Figura 6.2

3. Apăsați **TEMP SET** (setare temperatură) pentru a selecta o temperatură de gătit LOW (scăzută), HIGH (ridicată) sau CUS (personalizată).
  - a. Dacă selectați CUS, selectați din nou **SAUTE**, apoi apăsați butoanele - sau + pentru a regla temperatura.
4. Apăsați **START** pentru a începe gătitul. Oala sub presiune va emite un semnal sonor o dată, apoi va începe.
5. Când pe afișaj apare 'HOT' (fierbinte), adăugați ingredientele în vasul interior. [Figura 6.3]

HOT

Figura 6.3

6. Când timpul de gătit selectat s-a încheiat, aparatul de gătit va emite un semnal sonor de 3 ori. Opțional, apăsați **CANCEL** (Anulare) pentru a opri funcția de gătit **SAUTE** înainte ca timpul de gătit să se termine.

**Notă:** Pornirea întârziată și Păstrare la cald nu sunt disponibile pentru funcția de gătit 'SAUTE'.

## Yoghurt - Iaurt

Iaurtul se poate face folosind un proces în două etape: încălzirea laptei pentru a-l pasteuriza și cultivarea iaurtului.

### ETAPA 1: ÎNCĂLZIREA LAPTELUI

1. Răsuciți capacul în sens invers acelor de ceasornic și ridicați-l pentru a-l deschide. Adăugați laptele în vasul interior. [Figura 7.1]

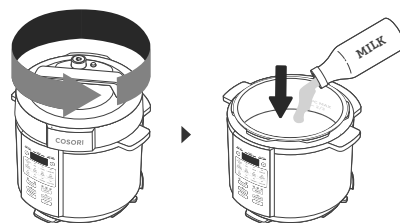


Figura 7.1

2. Închideți capacul oalei sub presiune și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l fixa. Oala sub presiune va scoate un sunet pentru a indica faptul că capacul este blocat.
3. Mutați comutatorul de eliberare a aburului în poziția **Vent** (Aerisire).
4. Selectați **YOGHURT** (IAURT) și apăsați butoanele - sau + pentru a regla timpul la 35 de minute (00:35). [Figura 7.2]



Figura 7.2



5. Apăsăți **TEMP SET** (Setare temperatură) pentru a selecta temperatura de gătire CUS (personalizată).
6. Selectați din nou **YOGHURT** (Iaurt), apoi apăsați butoanele - sau + pentru a regla temperatura la 72°C.
7. Apăsăți **START** pentru a începe gătitul. Aparatul de gătit va emite un semnal sonor o dată, apoi va porni.
8. Deschideți capacul și folosiți un termometru pentru a verifica temperatura laptelui după 15 minute. Dacă laptele a atins 72°C, apăsați **CANCEL** (Anulare). Dacă nu, lăsați laptele să continue să fermenteze până când ajunge la 72°C.
9. Scoateți cu grijă vasul interior și lăsați laptele să se răcească până la 43°C, apoi puneți vasul înapoi în oala sub presiune.

**Notă:** Pentru a răci laptele mai repede, puneți vasul interior într-o baie de gheață.

## ETAPA 2: PREPARAREA CULTURII DE IAURT

10. Rezervați 250 ml / 1 cană din laptele la 43°C și puneți-l într-un bol mare, apoi adăugați 4 linguri de iaurt simplu și amestecați pentru a le combina.
11. Adăugați amestecul de iaurt și lapte înapoi în vasul interior împreună cu restul de lapte.
12. Închideți capacul oalei sub presiune și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l fixa. Mutați comutatorul de eliberare a aburului pe **Vent** (Aerisire).
13. Selectați **YOGHURT** (Iaurt) și apăsați butoanele - sau + pentru a regla timpul la 10 ore (10:00). [Figura 7.3]



Figura 7.3

14. Apăsăți **TEMP SET** (Setare temperatură) pentru a selecta temperatura de gătire CUS (personalizată).
15. Selectați din nou **YOGHURT** (Iaurt), apoi apăsați butoanele - sau + pentru a regla temperatura la 43°C.

16. Apăsăți **START** pentru a începe gătitul. Oala sub presiune va emite un semnal sonor o dată, apoi va porni.
17. Când cronometrul s-a terminat și a sunat, deschideți cu grijă capacul și verificați dacă iaurtul s-a întărit. Pentru a face acest lucru, împingeți ușor vasul interior pentru a vedea dacă iaurtul se agită tot împreună, fără separare. Dacă iaurtul se desprinde, continuați să fermentați încă 1 sau 2 ore.
18. Scoateți vasul interior și răciți-l la temperatura camerei fără a amesteca, aproximativ 2 ore. După ce iaurtul s-a răcit, acoperiți vasul cu folie de plastic și lăsați-l să se răcească timp de 6 ore în frigider.
19. Amestecați iaurtul răcit până la omogenizare completă.
20. Păstrați iaurtul în recipiente ermetice la alegere - se recomandă borcane de sticlă - timp de până la 2 săptămâni, dacă nu este deschis. Odată ce un recipient este deschis, utilizați în termen de 7 zile.

**Notă:** Pomirea întârziată și Păstrare la cald nu sunt disponibile pentru funcția de gătit 'Yoghurt' (Iaurt).

## Sous Vide

Sous Vide este o metodă de gătire a cărnii sau a peștelui într-o pungă sigilată în vid, sigură pentru alimente, scufundată în apă. Veți avea nevoie de clești, un termometru și o pungă de plastic resigilabilă sau sigilată în vid, sigură pentru alimente.

1. Răsuciți capacul în sens invers acelor de ceasornic și ridicați-l pentru a-l deschide.
2. Umpleți vasul interior cu apă până la linia '—1/2'. [Figura 8.1]

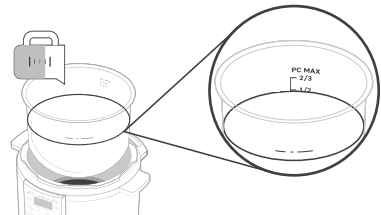


Figura 8.1

- Închideți capacul oalei sub presiune și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l fixa. Mutați comutatorul de eliberare a aburului pe **Vent'** (Aerisire).
- Selectați **SOUS VIDE** și apăsați butoanele - sau + pentru a regla timpul. [Figura 8.2]



Figura 7.2

- Apăsați **TEMP SET** (setare temperatură) pentru a selecta temperatura de gătire CUS (personalizată).
- Selectați din nou **SOUS VIDE**, apoi apăsați butoanele - sau + pentru a regla temperatura.
- Apăsați **START** pentru a începe gătitul. Oala sub presiune va emite un semnal sonor o dată, apoi va începe.
- În timp ce aparatul de gătit se preîncălzește, pregătiți carnea sau peștele într-o pungă sigilată în vid, sigură pentru alimente.
- Când pe afișaj apare **'HOT'** (fierbinte), scoateți capacul și scufundați cu grijă alimentele în vasul interior. [Figura 8.4]

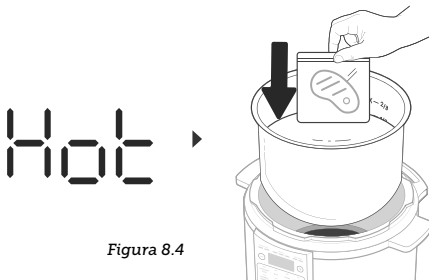


Figura 8.4

**Notă:** Adăugați mai multă apă dacă carnea sau peștele nu este complet scufundat. Asigurați-vă că sigiliul pungii se află deasupra liniei de apă.

- Închideți și fixați capacul.
- Când funcția de gătit se încheie, pe afișaj va apărea **'END'** (Sfârșit) și oala sub presiune va emite un semnal sonor de 10 ori.

**Notă:** Pornirea întârziată și Păstrare la cald nu este disponibilă atunci când se utilizează funcția de gătit 'Sous Vide'.

## Delay Start - Pornire întârziată

Pornirea întârziată vă permite să adăugați ingredientele acum, dar să gătiți mai târziu.

- Selectați o funcție de gătit și reglați timpul de gătire, temperatura și nivelul de presiune, după cum este necesar.
- Selectați **DELAY START** (Pornire întârziată).
- Apăsați butoanele - sau + pentru a regla temporizatorul de pornire întârziată de la 10 minute (00:10) la 24 de ore (24:00). [Figura 9.1]

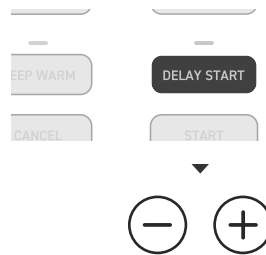


Figura 9.1

- Apăsați **START**. Funcția de gătit va începe când se termină temporizatorul de pornire întârziată.

**Notă:** Pornirea întârziată nu este disponibilă atunci când se utilizează funcțiile de gătit 'Sauté', 'Yoghurt' și 'Sous Vide'.

## Keep Warm - Păstrare la cald

Keep Warm (Păstrare la cald) poate fi utilizat pentru a păstra la cald alimentele gătitе sau pentru a reîncălzi alimentele.

- Așezați alimentele în vasul interior.
- Închideți capacul oalei sub presiune și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l fixa. Mutați comutatorul de eliberare a aburului în poziția **Vent'** (Aerisire). [Figura 9.2]

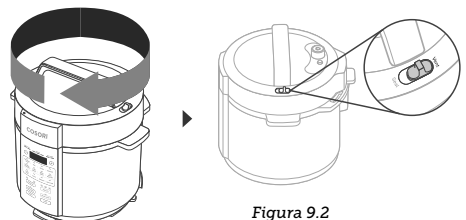


Figura 9.2

3. Selectați **KEEP WARM** (Păstrare la cald) și apăsați butoanele - sau + pentru a regla timpul pentru până la 12 ore. **[Figura 9.3]**



Figura 9.3

4. Apăsați **TEMP SET** (Setare temperatură) pentru a selecta o temperatură de gătire LOW (scăzută), HIGH (ridicată) sau CUS (personalizată).
  - a. Dacă selectați CUS, selectați din nou **KEEP WARM** (Păstrare la cald), apoi apăsați butoanele - sau + pentru a regla temperatura.
5. Apăsați **START** pentru a începe încălzirea. Oala sub presiune va emite un semnal sonor o dată, apoi va porni.

**Notă:** Când încălziți alimente groase sau cu amidon, amestecați alimentele la fiecare 40-60 de minute pentru a asigura o încălzire uniformă.

6. Când se termină temporizatorul, încălzirea se va opri, iar pe afișaj va apărea **END**.

**Notă:** Păstrare la cald nu este disponibilă atunci când se utilizează funcțiile de gătit 'Sauté', 'Yoghurt' și 'Sous Vide'.

## Cake - Prăjitură

Funcția Cake (Prăjitură) poate fi folosită pentru a găti prăjituri cu brânză delicioase și prăjituri în straturi. Veți avea nevoie de o tavă elastică de 15 cm sau de o formă de tort care să se potrivească în interiorul vasului interior.

**Notă:** Pentru instrucțiuni complete despre cum se prepară un cheesecake, urmăriți rețeta noastră de cheesecake la oala sub presiune din galeria digitală de rețete de pe cosori.ro

1. Urmăți instrucțiunile pentru crustă din rețetă și presăți crusta pe fundul formei de copt.
2. Combinați restul ingredientelor pentru cheesecake și turnați-le peste crustă.

3. Turnați 354 ml de apă în vasul interior și așezați înăuntru grătarul de gătit la abur, apoi așezați tava elastică pe grătarul de gătit la abur. **[Figura 9.4]**

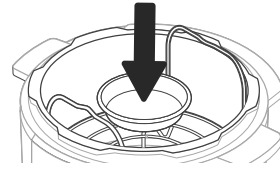


Figura 9.4

4. Închideți capacul și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l fixa.
5. Selectați **CAKE** (Prăjitură) și apăsați butoanele - sau + pentru a ajusta timpul de gătire necesar rețetei dumneavoastră. **[Figura 9.5]**

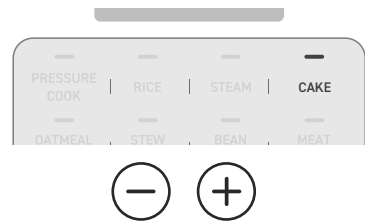


Figura 9.5

**Notă:** Timpul implicit de coacere este de 30 de minute (00:30).

6. Apăsați **KEEP WARM** (Păstrare la cald) pentru a dezactiva funcția automată KEEP WARM (Păstrare la cald).
7. Apăsați **START** pentru a începe gătitul. Oala sub presiune va emite un semnal sonor o dată, apoi va porni.
8. Când funcția de gătire se termină, oala sub presiune va emite un semnal sonor de 10 ori.
9. Lăsați aparatul de gătit să elibereze presiunea în mod natural timp de 5 minute, apoi apăsați comutatorul de eliberare a aburului pe **'Vent'** (Aerisire) pentru a elibera rapid restul presiunii. Consultați **Eliberarea naturală** (pagina 48).

- Supapa de siguranță va cade în capac pentru a indica faptul că presiunea a fost complet eliberată. **[Figura 9.6]**

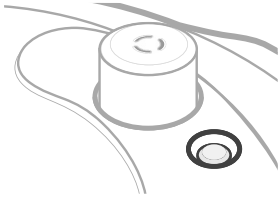


Figura 9.6

- Răsuciți capacul în sens invers acelor de ceasornic și ridicați-l pentru a-l deschide.
- Îndepărtați cu grijă grătarul pentru aburi și forma de copt cu ajutorul unor mănuși și transferați-le pe o suprafață ferită de căldură. Lăsați cheesecake-ul să se răcească la temperatura camerei, apoi răciți-l la frigider timp de cel puțin 8 ore înainte de a-l servi.

## Resetare funcții de gătit personalizate

Oala sub presiune își va aminti timpul de gătire, temperatura și nivelul de presiune din setările funcției de gătit ajustate până când resetați setările.

Pentru a reseta toate funcțiile de gătit:

- Când vă aflați în modul standby, apăsați și mențineți apăsat **CANCEL** până când oala sub presiune emite un semnal sonor.
- Toate setările funcției de gătit se vor reseta și vor reveni la setările implicite.

# ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

Curățați oala sub presiune, vasul interior, grătarul de gătit la abur și capacul după fiecare utilizare.

Oala dvs. sub presiune are o carcasă din oțel inoxidabil, rezistentă la amprente, pentru o curățare ușoară.

## Notă:

- **Nu** folosiți detergenți abrazivi, bureți metalici sau ustensile metalice pe nicio parte a oalei sub presiune și a accesoriilor, inclusiv pe vasul interior. Acestea vor zgâria sau deteriora suprafețele acestora.
- Această oală sub presiune nu conține piese care pot fi reparate de către utilizator. Orice reparație trebuie efectuată de către un reprezentant de service autorizat. Contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (a se vedea pagina 66).

## Curățarea bazei oalei de gătit sub presiune

1. Înainte de curățare, scoateți oala sub presiune din priză și lăsați-o să se răcească complet. Îndepărtați capacul pentru o răcire mai rapidă.
  - **Nu** spălați și nu uscați baza oalei sub presiune în mașina de spălat vase.
2. Ștergeți interiorul și exteriorul aragazului cu o cârpă curată și umedă.
  - **Nu** scufundați baza oalei sub presiune în apă.
  - **Nu** pulverizați apă în interiorul aparatului de gătit. **[Figura 10.1]**



Figura 10.1

3. Îndepărtați vasul interior. Ștergeți elementul de încălzire cu o cârpă moale și uscată pentru a vă asigura că nu are resturi.
4. Lăsați toate suprafețele să se usuce complet înainte de a utiliza oala sub presiune. Asigurați-vă **întotdeauna** că elementul de încălzire din interiorul oalei sub presiune este uscat înainte de utilizare.

## Curățarea vasului interior, a capacului, a pieselor capacului și a grătarului de gătit la abur

### Notă:

- *Recomandăm spălarea manuală a vasului interior, a capacului, a pieselor capacului, a inelului de etanșare și a grătarului de gătit la abur.*
- *Oala interioară, capacul, piesele capacului și grătarul de gătit la abur pot fi spălate în raftul superior al mașinii de spălat vase, dar se pot uza mai repede în timp.*

1. Lăsați vasul interior, capacul, piesele capacului și grătarul de gătit la abur să se răcească complet. Ștergeți orice resturi de alimente rămase.
2. Aplicați apă și detergent pe un burete moale și umed. Spălați oala interioară și grătarul de gătit la abur și înmuiați-le în apă caldă cu detergent, dacă este necesar.
3. Curățați interiorul capacului. Asigurați-vă că îndepărtați orice resturi de alimente de pe scutul antiblocare și de pe inelul de etanșare. **Nu** scufundați capacul în apă.
4. Dacă este necesar, piesele din interiorul capacului pot fi îndepărtate pentru curățare. Aceste piese sunt mici și ușor de pierdut, așa că aveți grijă.
  - a. Scoateți scutul antiblocare prinzându-l de o parte și de alta, apoi trăgându-l în sus. **[Figura 10.2]**

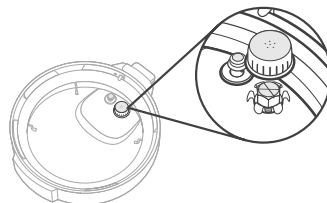


Figura 10.2

Clătiți și uscați scutul antiblocare și puneți-l la loc în interiorul capacului.

- b. Îndepărtați capacul de silikon de pe supapa de siguranță. Supapa de siguranță poate cădea pe neașteptate fără capacul de silikon, așa că scoateți-l cu grijă. [Figura 10.3]

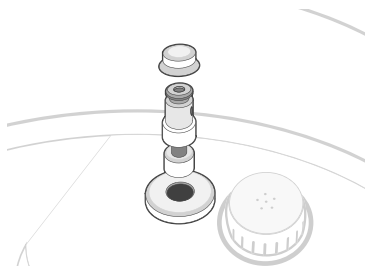


Figura 10.3

- c. Clătiți ambele piese cu apă curată și fixați supapa de siguranță înapoi pe capac cu ajutorul capacului de silikon al supapei de siguranță. [Figura 10.4]

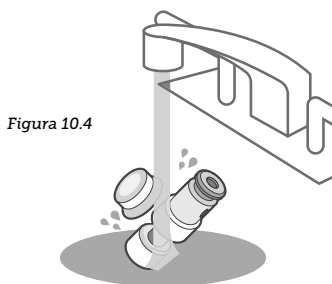


Figura 10.4

5. Uscați bine.
6. **Întotdeauna** puneți la loc oala interioară în oala sub presiune înainte de a o conecta sau de a o porni.
  - a. Asigurați-vă că partea de jos exterioară a vasului interior este **uscată** înainte de a-l introduce în oala sub presiune.

## Curățarea colectorului de condens

1. Îndepărtați colectorul de condens apucând fiecare parte cu degetul mare și arătător și trăgând de oala sub presiune. [Figura 10.5]

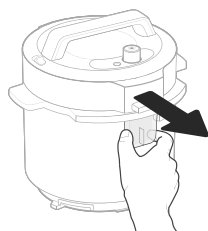


Figura 10.5

**Notă:** Nu trageți în jos de colectorul de condensare.

2. Spălați manual colectorul de condensare cu apă și detergent sau în raftul superior al mașinii de spălat vase. Uscați bine.
3. Puneți la loc colectorul de condensare. [Figura 10.6]

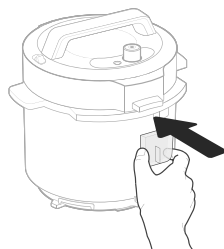


Figura 10.6

**Notă:** **Întotdeauna** înlocuiți colectorul de condens înainte de a găti în oala sub presiune. **Nu** utilizați oala sub presiune fără a avea colectorul de condensare la locul său.

## Curățarea inelului de etanșare

1. Îndepărtați inelul de etanșare trăgând de marginea siliconului din suportul inelului de etanșare. [Figura 10.7]

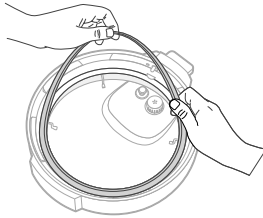


Figura 10.7

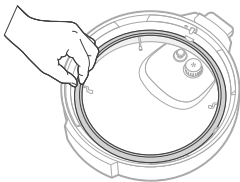
**Notă:** Asigurați-vă că inelul de etanșare nu prezintă deformări sau rupturi. Dacă inelul de etanșare este deteriorat, contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (pagina 66).

2. Spălați manual inelul de etanșare cu apă și detergent sau în raftul superior al mașinii de spălat vase. Uscați bine. [Figura 10.8]



Figura 10.8

3. Puneți la loc inelul de etanșare apăsându-l ferm în suportul inelului de etanșare pentru a preveni deformarea. Inelul de etanșare trebuie să se potrivească perfect în interiorul pinului de blocare pentru inelul de etanșare și nu trebuie să cadă atunci când ridicați capacul. [Figura 10.9]



## Eliminarea mirosului persistent

1. Asigurați-vă că toate piesele capacului sunt instalate în capac. Consultați **Curățarea vasului interior, a capacului, a pieselor capacului și a grătarului de gătit la abur** (pagina 61).

2. Adăugați 250 ml / 1 cană de apă și 250 ml / 1 cană de oțet în vasul interior.
3. Selectați **PRESSURE COOK** („GĂTIRE SUB PRESIUNE”) și apăsați butoanele - sau + pentru a regla timpul la 5-10 minute.
4. Apăsați **START** pentru a începe gătitul. Oala sub presiune va emite un semnal sonor o dată, apoi va începe să gătească.
5. Când funcția de gătire se termină, oala sub presiune va emite un semnal sonor de 10 ori.
6. Împingeți comutatorul de eliberare a aburului în poziția **Vent'** (Aerisire) pentru a elibera rapid presiunea.

**Notă:** Supapa de siguranță va cade în capac pentru a indica momentul în care presiunea a fost eliberată complet.

7. Răsuciți capacul în sens invers acelor de ceasornic și ridicați-l pentru a-l deschide.
8. Folosiți mănuși de cuptor pentru a scoate cu grijă vasul interior. Aruncați amestecul de apă și oțet.
9. Lăsați vasul interior să se răcească, apoi uscați-l folosind un prosop moale.

## Depozitare

1. Curățați și uscați oala sub presiune și toate piesele.
2. Așezați vasul interior și grătarul de gătit la abur în oala sub presiune. Închideți capacul oalei sub presiune și răsuciți-l pentru a-l fixa în poziție.
3. Înfășurați cablul de alimentare în sensul acelor de ceasornic în jurul bazei oalei sub presiune și agățați clema cablului de alimentare de suportul pentru cablu. [Figura 10.10]

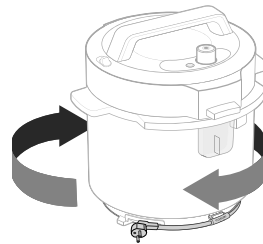


Figura 10.10

4. Depozitați oala sub presiune în poziție verticală. **Nu** depozitați nimic deasupra.

# DEPANARE

Problemă	Posibila soluție
<b>Aburul se scurge pe partea laterală a capacului.</b>	Este posibil ca inelul de etanșare să lipsească sau să nu fie bine fixat. Deschideți capacul și apăsați ferm pe inelul de etanșare pentru a-l fixa în suportul pentru inele de etanșare. Consultați secțiunea <b>Îngrijire și întreținere</b> (pagina 61).
	Este posibil ca resturile de alimente să fie lipite de inelul de etanșare. Curățați inelul de etanșare. Consultați secțiunea <b>Îngrijire și întreținere</b> (pagina 61).
	Capacul nu este închis corespunzător. Deschideți și închideți capacul și asigurați-vă că acesta este blocat în poziție. Consultați secțiunea <b>Capacul oalei de gătit sub presiune</b> (pagina 46).
	Inelul de etanșare poate fi deformat sau rupt. Contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (consultați pagina 66).
	Este posibil ca marginea vasului interior să fie deformată. Contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (consultați pagina 66).
<b>Se aude ocazional un clic.</b>	Partea exterioară inferioară a vasului interior poate fi umedă. Uscați partea exterioară a vasului interior.
	Este posibil ca placa de presiune să comute atunci când temperatura crește în interiorul oalei sub presiune. Acest lucru este normal.
<b>Capacul este dificil de închis și fixat.</b>	Este posibil ca inelul de etanșare să nu fie instalat corespunzător. Deschideți capacul și apăsați ferm pe inelul de etanșare pentru a-l fixa în suportul inelului de etanșare. Consultați secțiunea <b>Îngrijire și întreținere</b> (pagina 61).
	Este posibil ca supapa de siguranță să fie blocată în poziția sus. Împingeți supapa de siguranță în jos cu o ustensilă lungă.
<b>Oala interioară este lipită de capac sau capacul este dificil de îndepărtat.</b>	Mutați comutatorul de eliberare a aburului în poziția <b>'Vent'</b> (Aerisire) pentru a permite eliberarea oricărei presiuni și deschideți capacul.
	Eliberați orice presiune (a se vedea pagina 48) și bateți ușor supapa de eliberare a aburului cu o ustensilă lungă. Deschideți capacul și curățați supapa de siguranță și zona înconjurătoare înainte de a utiliza din nou oala sub presiune.
<b>Supapa de siguranță nu se ridică.</b>	Este posibil să existe resturi de alimente pe supapa de siguranță sau pe capacul de silicon al supapei de siguranță. Curățați bine supapa de siguranță și capacul și efectuați un test de funcționare. Consultați secțiunea <b>Îngrijire și întreținere</b> (pagina 61).
	Este posibil să nu fie suficient lichid în vasul interior. Adăugați lichid în vasul interior, dacă este necesar, și verificați dacă există arsuri pe fundul vasului interior.
	Este posibil ca supapa de siguranță să fie obstrucționată de mecanismul de blocare a capacului. Atingeți supapa de siguranță cu o ustensilă lungă. Dacă supapade siguranță nu cade în capac, opriți oala sub presiune și contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (a se vedea pagina 66).
	Este posibil ca vasul interior, supapa de siguranță, capacul de silicon sau elementul de încălzire să fie deteriorat sau să lipsească. Contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (consultați pagina 66).
<b>Cantități mici de abur se scurg sau șuieră din supapa de eliberare a aburului în timpul ciclului de gătit.</b>	Este posibil ca comutatorul de eliberare a aburului să se afle în poziția <b>'Vent'</b> (Aerisire). Mutați comutatorul în poziția <b>'Seal'</b> (Sigilare).
	Este posibil ca oala sub presiune să regleze presiunea în exces. Acest lucru este normal.



# DEPANARE (CONT.)

Afișajul este gol după conectarea oalei sub presiune la o priză de curent.	Este posibil ca ștecherul să nu fie conectat complet la oala sub presiune sau la priza electrică. Asigurați-vă că ștecherul este bine fixat. Dacă ștecherul este deteriorat, contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (a se vedea pagina 66).
	Este posibil ca priza să nu aibă curent. Încercați o altă priză.
	Este posibil ca siguranța oalei sub presiune să se fi ars. Contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (consultați pagina 66).
Aburul țâșnește din supapa de eliberare a aburului atunci când comutatorul de eliberare a aburului este în poziția „Seal „ (Sigiliu).	Este posibil să nu fie suficient lichid în vasul interior. Adăugați lichid dacă este necesar.
	Este posibil ca senzorul de presiune să nu funcționeze corect. Contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (consultați pagina 66).
	Este posibil ca supapa de eliberare a aburului să nu fie sigilată corespunzător. Deplasați în siguranță comutatorul de eliberare a aburului pe <b>'Vent'</b> (Aerisire) și înapoi pe <b>'Seal'</b> („Sigilare“).
Pe afișaj apare codul de eroare „E1“, „E2“, „C6H“ sau „C6L“.	Senzorul de presiune poate fi defect. Contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (a se vedea pagina 66).
Codul de eroare „C7“ sau „NoPr“ apare pe afișaj.	Este posibil ca elementul de încălzire să nu funcționeze. Contactați <b>Serviciul de asistență pentru clienți</b> (a se vedea pagina 66).
	Este posibil să nu fie suficient lichid în vasul interior. Adăugați lichid dacă este necesar.
	Este posibil ca întrerupătorul de eliberare a aburului să nu fie în poziția <b>'Seal'</b> (Sigiliu).
Codul de eroare „Lid“ apare pe afișaj.	Este posibil ca capacul să nu fie complet sigilat. Scoateți capacul și puneți-l la loc, asigurându-vă că este bine fixat. Consultați <b>Capacul oalei de gătit sub presiune</b> (pagina 46).
	<b>Nu</b> folosiți capacul oalei sub presiune cu funcția de gătit <b>'Sauté'</b> . Dacă este selectată funcția de gătit <b>'Sauté'</b> , scoateți capacul.
Codul de eroare „PrSE“ apare pe afișaj.	S-a acumulat presiune în timpul unei funcții de gătit fără presiune. Mutați comutatorul de eliberare a aburului în poziția <b>'Vent'</b> (Aerisire) sau scoateți capacul dacă acesta nu este necesar.
Codul de eroare „Food burn“ („Alimente arse“) apare pe afișaj.	Este posibil să nu fie suficient lichid în vasul interior. Asigurați-vă că supapa de siguranță este căzută în capac și că presiunea este eliberată. Deschideți capacul pentru a inspecta partea inferioară a vasului interior.
	Este posibil să se detecteze o temperatură ridicată pe fundul vasului interior. Oala sub presiune va reduce automat temperatura pentru a preveni supraîncălzirea.
	Este posibil ca depunerile de amidon de pe fundul vasului interior să fi cauzat o încălzire neuniformă. Opriți oala sub presiune, eliberați presiunea în mod corespunzător și inspectați fundul vasului interior.

Dacă problema întâmpinată nu se regăsește în lista de mai sus, contactați **Serviciul de asistență pentru clienți** (a se vedea pagina 66)!

# DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

JPK Trading Kft. declară prin prezenta că acest produs este în conformitate cu cerințele esențiale și cu alte prevederi relevante ale Directivei 2014/53/UE, cu reglementările britanice privind echipamentele radio 2017 și cu toate celelalte cerințe aplicabile ale directivelor UE și britanice. Declarația completă de conformitate poate fi găsită la: <https://cosori.com/euro/compliance>

## INFORMAȚII PRIVIND GARANȚIA

<b>Produs</b>	Oală de gătit sub presiune de 5,7 litri
<b>Model</b>	CMC-CO601-SEU
<i>Pentru propriul Dvs. beneficiu, vă recomandăm să păstrați numărul de identificare al comenzii și data achiziției.</i>	
<b>Data achiziției</b>	
<b>Numărul de identificare al comenzii</b>	

### TERMENI ȘI POLITICI

JPK Trading Kft. garantează că toate produsele sunt de cea mai bună calitate din punct de vedere al materialelor, al manoperei și al serviciilor, de la data achiziționării și până la sfârșitul perioadei de garanție de 2 ani.

Dacă aveți întrebări sau nelămuriri cu privire la noul dvs. produs, vă rugăm să contactați Serviciul de asistență pentru clienți.

## SERVICIUL DE ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI

Dacă aveți întrebări sau nelămuriri cu privire la noul dvs. produs, vă rugăm să contactați Serviciul de asistență pentru clienți.

### JPK TRADING KFT.

1138 Budapest,  
Madarász Viktor u. 47-49.  
Ungaria

**E-Mail:** [hello@cosori.ro](mailto:hello@cosori.ro)

*Vă rugăm să aveți factura și numărul de identificare a comenzii pregătite înainte de a contacta Serviciul de asistență pentru clienți!*

**@cosori.ro**



**@Cosori Romania**



**@cosoriromania**



# COSORI®

**Questions or Concerns?**

hello@cosori.hu

hello@cosori.ro



A0\_23F16\_eu