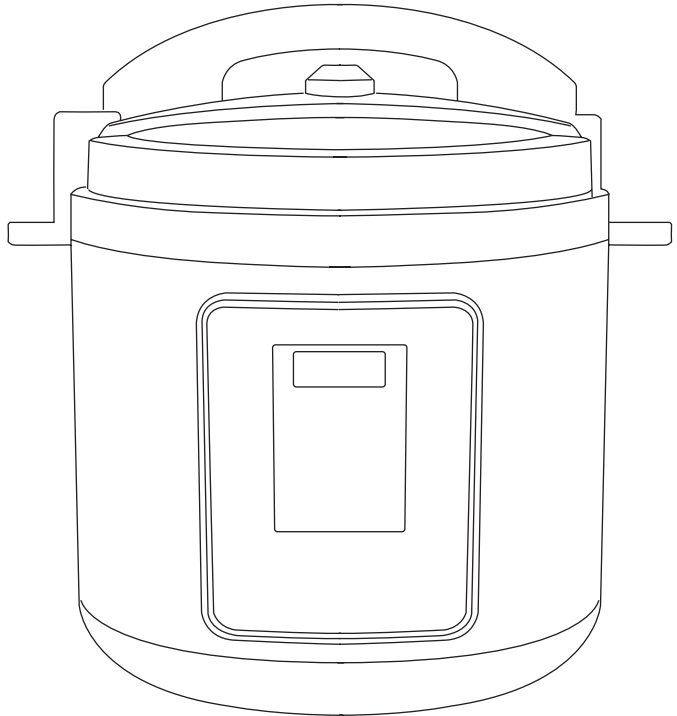
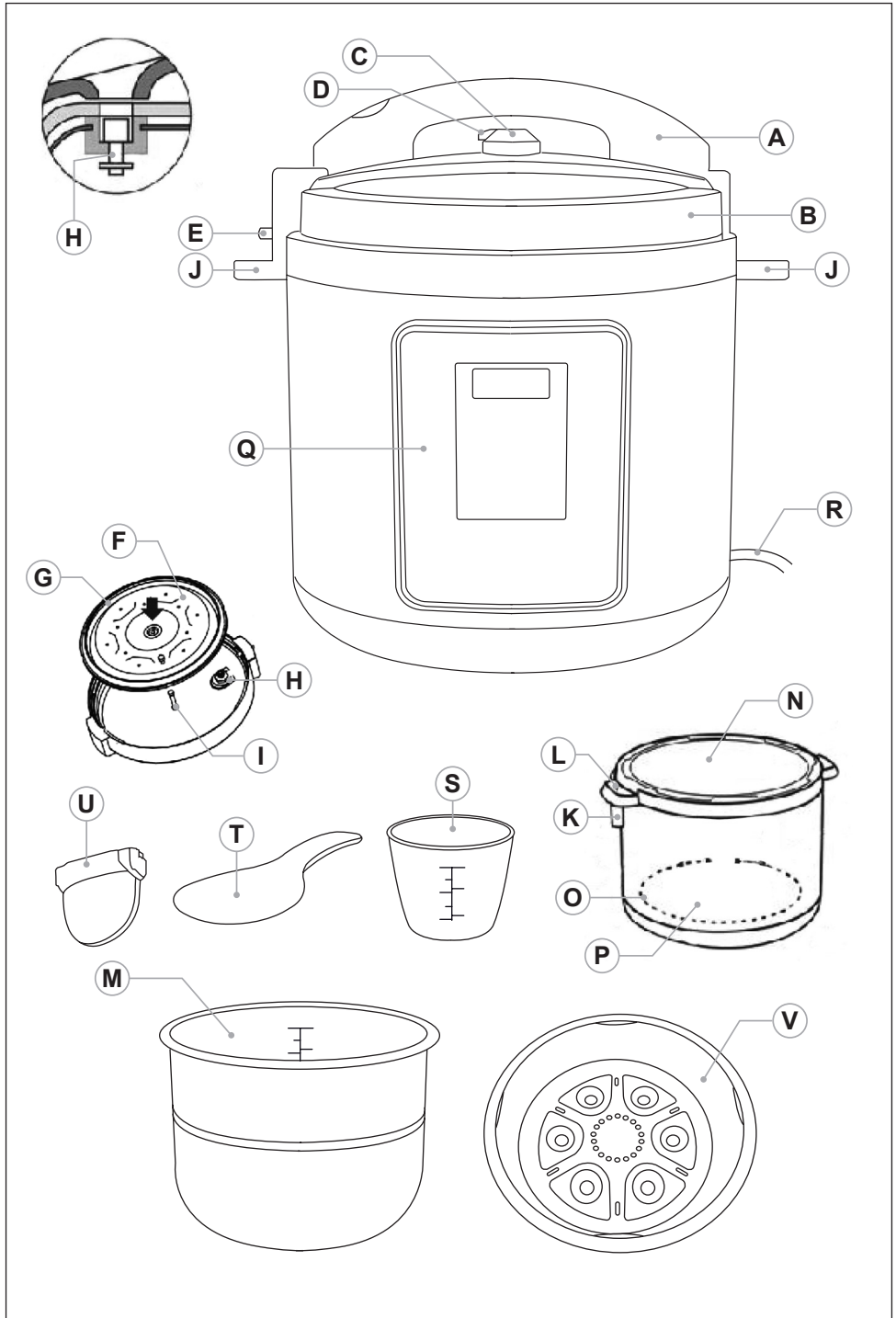


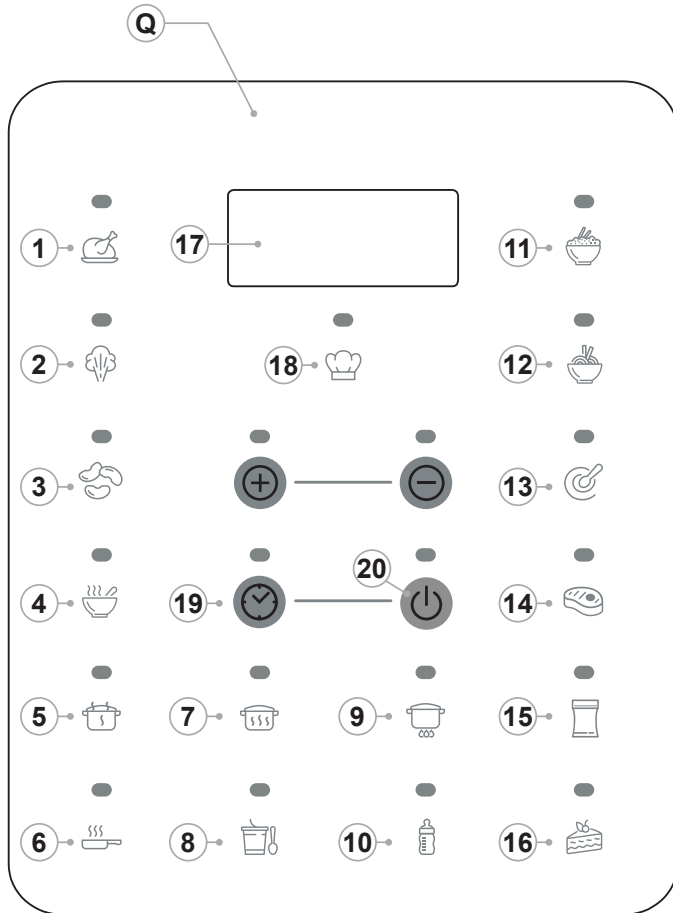
taurus

TASTY MULTIPOT

Olla presión eléctrica
Electric pressure cooker
Autocuiseur électrique
Elektrischer Schnellkochtopf
Panela de pressão eléctrica
Panela de pressão eléctrica
Olla de pressió elèctrica
Szybkiwar elektryczny
Ηλεκτρική χύτρα ταχύτητας
Oală electrică sub presiune
Електрическа тенджера под налягане
قدر الضغط الكهربائي







1 Poultry – Aves (pollo, pavo...)

2 Steam – Cocción al vapor

3 Bean/Chili – Legumbres/Chili

4 Soup/Broth – Sopas/Caldos

5 Slow Cook – Cocción lenta

6 Sauté – Sofritos

7 Reheat – Recalentar

8 Yogurt – Yogur

9 Keep warm – mantener caliente

10 Sterilize – Esterilizar

11 Rice – Arroz

12 Multigrain – Cereales

13 Porridge – Papillas

14 Meat/Stew – Carne/Estofados

15 Sous vide – Cocción a baja temperatura

16 Dessert – Postres

17 Pantalla

18 DIY – Función manual

19 Delay/Start – Retrasar tiempo

20 Start/Cancel – Comenzar/Cancelar

Fig. 1

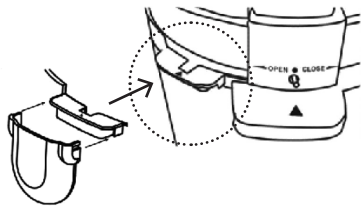


Fig. 2

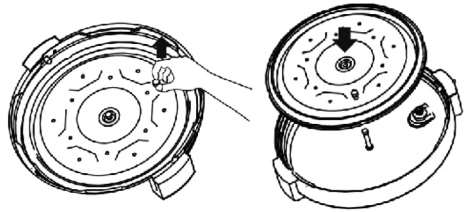


Fig. 3

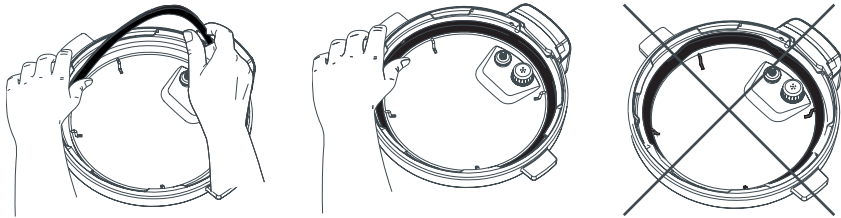


Fig. 4

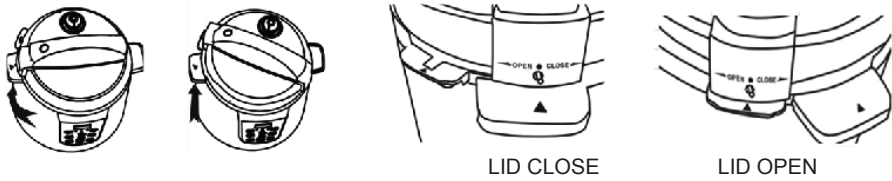


Fig. 5

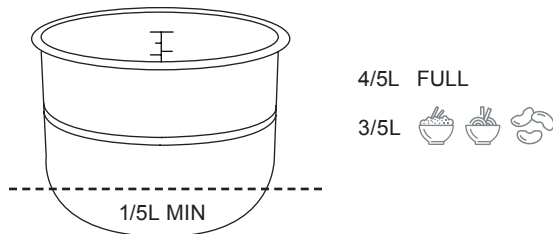


Fig. 6

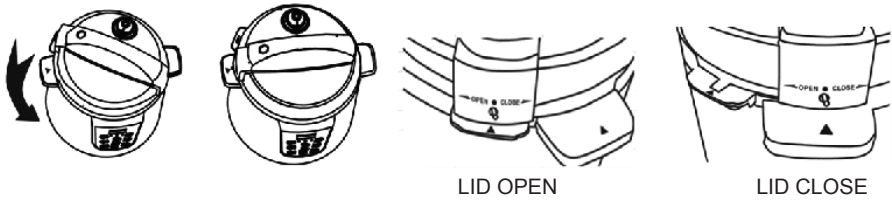
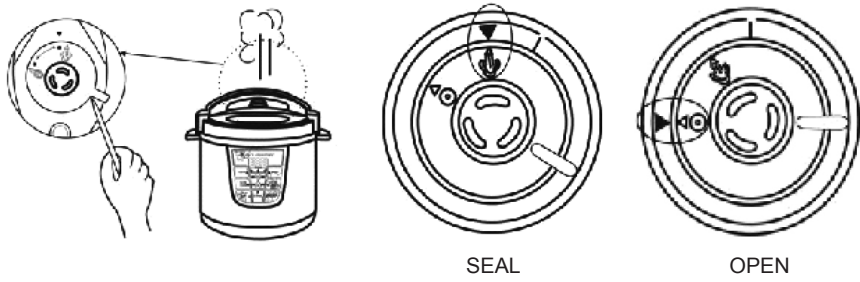


Fig. 7



ESPAÑOL

OLLA DE PRESIÓN ELÉCTRICA TASTY MULTIPOT

DESCRIPCIÓN

TAPA

- A Asa de la tapa
- B Tapa
- C Válvula de liberación del vapor
- D Indicador de cierre
- E Pestaña de cierre de la tapa
- F Cubierta interior
- G Junta de sellado de la cubierta
- H Válvula flotante
- I Inserto de la cubierta

CUERPO MOTOR

- J Asas frías al tacto
- K Ranura para el recolector de vapor
- L Zona de cierre de la tapa
- M Olla extraíble
- N Olla interior estática
- O Placa calefactora
- P Sensor de temperatura
- Q Panel de control
- R Cable de alimentación extraíble

ACCESORIOS

- S Vaso medidor
- T Cuchara
- U Recolector de vapor
- V Cesto de vapor

PANEL DE CONTROL (Q)

- Poultry – Aves (pollo, pavo...)
- Steam – Cocción al vapor
- Bean/Chili – Legumbres/Chili
- Soup/Broth – Sopas/Caldos
- Slow Cook – Cocción lenta
- Sauté – Sofritos
- Reheat – Recalentar
- Yogurt – Yogur
- Keep warm – mantener caliente
- Sterilize – Esterilizar
- Rice – Arroz
- Multigrain – Cereales
- Porridge – Papillas
- Meat/Stew – Carne/Estofados
- Sous vide – Cocción a baja temperatura
- Dessert – Postres
- Pantalla
- DIY – Función manual
- Delay/Start – Retrasar tiempo
- Start/Cancel – Comenzar/Cancelar

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS:

- Antes de cada uso, extender completamente el cable de alimentación del aparato.
- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No utilizar el aparato vacío.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- No mover el aparato mientras está en uso.
- Hacer uso del asa/s para coger o transportar el aparato.
- No dar la vuelta al aparato mientras está en uso o conectado a la red.
- Para conservar el tratamiento antiadherente en buen estado, no utilizar sobre el utensilios metálicos o punzantes.
- No forzar la capacidad de trabajo del aparato.
- Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento.
- No guardar el aparato si todavía está caliente.

MODO DE EMPLEO

NOTAS PREVIAS AL USO:

- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.
- Preparar el aparato acorde a la función que desee realizar.
- Colocar el recolector de vapor:
- Instalar el recolector de vapor en la ranura correspondiente. (Fig. 1)
- Montar y desmontar la cubierta y la junta de sellado:
- Asegúrese que la cubierta y la junta de sellado están correctamente colocadas en la parte interior de la tapa.
- Para desmontar, tirar de la pieza metálica para separar la cubierta inferior de la tapa. (Fig. 2)
- Para volver a montarla, colocar la cubierta infe-

rior en el inserto central de la tapa y presionar hasta que encaje. (Fig. 2)

- La cubierta lleva una junta de sellado a su alrededor. Revise la junta de sellado que esté correctamente colocada en la cubierta antes de cada uso. (Fig. 3)

USO:

- Extender completamente el cable antes de enchufar.
- Conectar el cable de alimentación a la olla de presión.
- Para abrir la tapa, sujetar el asa y girar en sentido de las agujas del reloj hasta la zona de cierre indicada y tirar hacia arriba para quitar la tapa. (Fig. 4)
- Retire la olla extraíble, añada los ingredientes que desee. Los ingredientes nunca deben exceder la capacidad máxima marcada en la olla (4/5 - FULL). (Fig. 5)
- Los ingredientes como arroz, cereales, legumbres, etc. No deben superar los 3/5 de la olla. (Fig. 5)
- Siempre llenar la olla extraíble por encima de 1/5. (Fig. 5)
- Inserte la olla en el aparato asegurando que la superficie externa de la olla esté seca y limpia. Asegure que la olla está bien colocada para un contacto uniforme con la placa de cocción girándola a derecha e izquierda.
- Cerrar la tapa girando en sentido contrario al de las agujas del reloj. Asegúrese que la tapa esté bien cerrada. (Fig. 6)
- Colocar la válvula de liberación del vapor en la posición de SEAL si quiere sellar para cocinar a presión o en posición OPEN si quiere liberar para cocinar en seco o al vapor. (Fig. 7)
- IMPORTANTE: Asegúrese que la válvula de liberación del vapor esté en la posición "SEAL/SELLAR", antes de que el aparato comience el proceso de cocción, de lo contrario el aparato no podrá aumentar la presión.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- El piloto luminoso se iluminará mostrando "OFF" y se oír un "beep".
- Seleccione la función del panel de control que desee que realice el aparato según el tipo de alimento que quiere cocinar (TABLA DE FUNCIONES).
- Seleccionar el tiempo de cocción deseado. Puede modificar el tiempo de cocción (+ o -) durante 10 segundos siguiendo los rangos

de la tabla adjunta. Pasado este tiempo, si no ha confirmado la función pulsando START, la función se cancelará.

- El tiempo de cocción es ajustable en incrementos de 1 minuto entre 3 minutos – 24 horas, dependiendo de la función seleccionada.
- NOTA: tener en cuenta que los tiempos de cocción son una pauta orientativa.
- Antes de cocinar carne en la olla a presión, es importante que esta se selle/dore primero.
- Cocine ligeramente la carne en una sartén antes de iniciar el proceso de cocción a presión. Asegúrese que la carne esté ligeramente dorada en el exterior y cruda por dentro.
- Pulse el botón START para empezar a cocinar.
- El aparato puede tardar entre 5-30 minutos en acumular presión, dependiendo del volumen de ingredientes. Cuando se alcance la presión requerida el tiempo empezará a descontar.
- Cuando el alimento este a su gusto, retirarlo del aparato con la ayuda de una espátula de madera o similar que sea resistente al calor. No use utensilios que puedan dañar el revestimiento antiadherente.
- Una vez, el aparato complete el tiempo de cocción y antes de abrir la tapa, gire la válvula de liberación de presión a la posición "OPEN" en la dirección que indica la etiqueta.
- La presión y el vapor deben estar completamente liberados antes de abrir la tapa.
- PRECAUCIÓN: Mantenga su cara y manos lejos de la apertura de la válvula para evitar quemaduras o daños. El vapor saldrá muy caliente, tenga extrema precaución cuando se libera el vapor.
- Una vez terminado el proceso de cocción, se encenderá automáticamente la función KEEP WARM, para mantener la olla caliente.
- Para detener la función KEEP WARM, pulse el botón CANCEL.

FUNCIÓN DELAY TIME:

- El aparato tiene la función para retrasar el tiempo de cocción hasta que se desee.
- Ajuste el temporizador después de seleccionar la función de cocción deseada.
- Esta función se puede ajustar en incrementos de 30 minutos, con un máximo de 24 horas.
- Presione el botón "+" cada vez que desee retardar el tiempo 30 minutos. El tiempo de retraso se mostrará en la pantalla.

FUNCIÓN KEEP WARM:

- Después de cocinar, el aparato se activará automáticamente en la función "Keep Warm". En el panel de control se encenderá la luz de la función.
- Si desea cancelar la función "Keep Warm", presione el botón "Cancel".

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:

- Dejar que el aparato se enfríe antes de liberar la presión, especialmente al cocinar alimentos líquidos como sopas.
- Una vez, el aparato complete el tiempo de cocción y antes de abrir la tapa, gire la válvula de liberación de presión a la posición "OPEN" en la dirección que indica la etiqueta.
- Mantenga su cara y manos lejos de la apertura de la válvula para evitar quemaduras o daños. El vapor saldrá muy caliente, tenga extrema precaución cuando se libera el vapor.
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Una vez se ha liberado toda la presión y no sale vapor de la válvula, retire la tapa girando en sentido de las agujas del reloj.
- Use un guante de horno para retirar la tapa y evitar posibles quemaduras por el vapor.
- Recoger el cable y desenchufarlo del aparato.
- Limpiar el aparato siguiendo las indicaciones del apartado correspondiente.

ASA/S DE TRANSPORTE:

- Este aparato dispone de unas asas laterales para hacer fácil y cómodo su transporte.

PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURIDAD:

- El aparato dispone de un dispositivo térmico de seguridad que protege el aparato de cualquier sobrecalentamiento.
- Si el aparato se desconecta por sí mismo y no vuelve a conectarse, proceder a desenchufarlo de la red, esperar unos 15 minutos antes de volver a conectarlo. Si sigue sin funcionar, acudir a uno de los servicios de asistencia técnica autorizados.

LIMPIEZA

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.

- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- No deje entrar agua u otro líquido por las aberturas de ventilación para evitar daños en las partes operativas interiores del aparato.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.
- Se recomienda limpiar el aparato después de cada uso y retirar todos los restos de alimentos.
- Sacar la olla extraíble y lavar a mano con agua y jabón.
- Sacar con cuidado la cubierta interior y la junta de sellado de la tapa y lavar con agua templada y jabón.
- Para un funcionamiento óptimo, la placa calefactora y el sensor de temperatura deben limpiarse después de cada uso. Limpiar con un paño húmedo y secar completamente.
- Para limpiar la válvula de liberación de vapor, tirar suavemente de la válvula para sacarla. Asegúrese que los agujeros que no están bloqueados y proceda a lavar la válvula.
- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):
 - Vaso medidor
 - Cuchara
 - Recolector de vapor
 - Cesto de vapor
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

ANOMALÍAS Y REPARACIÓN:

- En caso de detectar cualquier anomalía, revise la siguiente tabla:

Anomalia	Posible motivo	Solución
Dificultad de cerrar la tapa	La junta de sellado de la cubierta no está bien colocada.	Coloque la junta de sellado correctamente.
	La válvula de seguridad está enganchada hacia fuera.	Presionar la válvula de seguridad suavemente para que quede dentro.
	La pestaña de la cubierta está mal colocada.	Girar la cubierta, de tal manera que la pestaña quede hacia fuera.
Dificultad de abrir la tapa	Existe presión en el interior de la olla.	Utilizar la válvula de liberación de vapor para reducir la presión interna. Abrir la tapa una vez que se haya disipado toda la presión.
	La válvula de seguridad está atascada hacia fuera.	Presionar la válvula de seguridad suavemente para que quede dentro.
Fugas de vapor por el lateral de la tapa	No se ha instalado la junta de sellado de la cubierta.	Colocar la junta de sellado en la cubierta.
	La junta de sellado está dañada.	Sustituir la junta de sellado. Contacte con el Servicio de Técnico.
	Hay restos de comida en la junta de sellado de la cubierta.	Limpiar la junta de sellado.
	La tapa no se ha cerrado correctamente.	Abrir la tapa y volver a cerrarla.
Fugas de vapor por la válvula de seguridad	Hay restos de comida en la junta de silicona de la válvula de seguridad.	Limpiar la junta de silicona.
	La junta de silicona de la válvula de seguridad está desgastada.	Sustituir la junta de sellado de la válvula de seguridad. Contacte con el Servicio Técnico.
La válvula de seguridad no asciende	No hay suficientes alimentos o agua en la olla extraíble.	Añadir agua o alimentos acorde con la receta.
	La válvula de seguridad está obstruida por la horquilla de bloqueo de la tapa. La tapa no se ha cerrado por completo.	Cerrar la tapa completamente.
Sale vapor sin parar de la válvula de liberación del vapor	La palanca de la válvula de liberación del vapor no se encuentra en la posición de sellado.	Girar la palanca a la posición de sellado.
	Falla el control de presión.	Contacte con el Servicio de Técnico.
En la pantalla aparece el mensaje "Lid" (tapa)	La tapa está abierta o no está en la posición correcta para el programa seleccionado.	Cerrar la tapa para efectuar la cocción.
En la pantalla aparece el mensaje "E1"	El sensor de temperatura inferior está estropeado.	Contacte con el Servicio de Técnico.
En la pantalla aparece el mensaje "E2"	Cortocircuito del sensor de temperatura.	Contacte con el Servicio de Técnico.
En la pantalla aparece el mensaje "E3"	Sensor de temperatura sobrecalentado. Temperatura superior a los 200°C.	Contacte con el Servicio de Técnico.
En la pantalla aparece el mensaje "E4"	El interruptor de presión está falla, la temperatura es inferior a 80 grados.	Contacte con el Servicio de Técnico.

Funciones	Configuración predeterminada				Programación Delay Time	Programación Mantener caliente	
	Tiempo	Rango de tiempo adjustable	Temperatura	Presión (kpa)		Tiempo	Temperatura
Poultry Aves	15 min	10-25 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 horas	60-80 °C
Steam Vapor	10 min	3-15 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 horas	60-80 °C
Bean / Chilli Legumbres / Chilli	40 min	30-60 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 horas	60-80 °C
Soups / Broth Sopas / Caldos	25 min	20-60 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 horas	60-80 °C
Rice Arroz	12 min	8-15 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 horas	60-80 °C
Multigrain Cereales	40 min	20-60 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 horas	60-80 °C
Porridge Papillas / Gachas	12 min	5-20 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 horas	60-80 °C
Meat / Stew Carne / Estofado	35 min	20-45 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 horas	60-80 °C
Reheat Recalentar	5 min	3-8 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 horas	60-80 °C
Sterilize Esterilizar	30 min	00:01-04:00 horas	110-125 °C	50~60	-	-	-
Dessert Postres	40 min	25-50 min	133 °C	50~60	0.5-24 h	12 horas	60-80 °C
DIY	30 min	00:01-04:00 horas	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 horas	60-80 °C
Slow cook Cocción lenta	4 horas	2-10 horas	89-95 °C	-	0.5-24 h	12 horas	60-80 °C
Sauté Saltear / Sofreír	30 min	-	180 °C (±5)	-	-	-	-
Yogurt	12 horas	8-24 horas	38-43 °C	-	-	-	-
Sous vide Cocción a baja temperatura	2 horas	2-6 horas	58 °C (±5)	-	0.5-24 h	-	-
Keep warm Mantener caliente	2 horas	00:01-12:00 horas	-	-	-	-	60-80 °C

English

ELECTRIC PRESSURE COOKER TASTY MULTIPOT

DESCRIPTION

LID

- A Lid handle
- B Lid
- C Steam release valve
- D Lock indicator
- E Lid sealing collar
- F Inner cover
- G Cover sealing gasket
- H Floating valve
- I Cover insert

MOTOR BODY

- J Cool touch handles
- K Condensation collector slot
- E Lid close area
- M Removable pot
- N Static inner pot
- O Heating plate
- P Temperature sensor
- Q Control panel
- R Extractable power cable

ACCESSORIES

- S Measuring jug
- T Spoon
- U Condensation collector
- V Steaming basket

CONTROL PANEL (Q)

- Poultry – Aves (chicken, turkey...)
- Steam – Cocción al vapor
- Bean/Chilli – Legumbres/Chili
- Soup/Broth – Sopas/Caldos
- Slow Cook – Cocción lenta
- Sauté – Sofritos
- Reheat – Recalentar
- Yoghurt – Yogur
- Keep warm – mantener caliente
- Sterilis – Esterilizar
- Rice – Arroz
- Multigrain – Cereales
- Porridge – Papillas
- Meat/Stew – Carne/Estofados
- Sous vide – Cocción a baja temperatura
- Dessert – Postres
- Display
- DIY – Función manual
- Delay/Start – Retrasar tiempo
- Start/Cancel – Comenzar/Cancelar

USE AND CARE:

- Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance when empty.
- Do not use the appliance if the ON/OFF switch does not work.
- Do not move the appliance while in use.
- Use the appliance handle/s to lift or move it.
- Do not tip the appliance over while it is in use or connected to the mains.
- To keep the non-stick coating in good condition, do not use metal or pointed utensils on it.
- Do not exceed the appliance's work capacity.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
- Store this appliance out of reach of children and/or those with reduced physical, sensorial or mental abilities or who are unfamiliar with its use
- Do not put the appliance away if it is still hot.

INSTRUCTIONS

BEFORE USE:

- Make sure that all the product's packaging material has been removed.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.
- Prepare the appliance according to the function you wish to use.
- Fitting the condensation collector:
 - Fit the condensation collector into the corresponding slot. (Fig. 1)
- Fitting and removing the cover and the sealing gasket:
 - Make sure that the cover and the sealing gasket are positioned correctly on the inside of the lid
 - To remove, pull metal part up to separate the bottom from the lid. (Fig. 2)
 - To refit it, place the bottom cover on the lid's central insert and press down until it clicks into place. (Fig. 2)

- The cover has a sealing gasket around it. Make sure that the gasket is properly seated on the cover before each use. (Fig. 3)

USE:

- Unroll the cable completely before plugging it in.
- Connect the power cable to the pressure cooker.
- To open the lid, hold the handle and turn clockwise to the indicated close area and pull up to remove the lid. (Fig. 4)
- Take out the removable pot, add the ingredients that you want. The ingredients should never exceed the maximum capacity marked on the pot (4/5 - FULL). (Fig. 5)
- Ingredients such as rice, cereals, legumes, etc. should not exceed 3/5 of the pot's capacity. (Fig. 5)
- Always fill the removable pot above 1/5 capacity. (Fig. 5)
- Insert the pot into the appliance making sure that the outer surface of the pot is dry and clean. Rotate the pot to the left and right to ensure that it fits well for even contact with the heating plate.
- Close the lid by turning it anticlockwise. Make sure that the lid is firmly closed. (Fig. 6)
- Set the steam release valve to the SEAL position for pressure cooking or to the OPEN position to release the steam for dry or steam cooking. (Fig. 7)
- **IMPORTANT:** Make sure the steam release valve is in the "SEAL/SELLAR" position, before the appliance begins the cooking process, otherwise the appliance will not be able to increase the pressure.
- Connect the appliance to the mains.
- The pilot lamp will light up displaying "OFF" and it will make a "beep".
- Use the control panel to select the function that you want the appliance to perform based on the type of food you want to cook (FUNCTION TABLE).
- Select the desired cooking time. You now have 10 seconds in which to set (+ or -) the cooking time, based on the ranges stated in the enclosed table. If after 10 seconds no function has been confirmed by pressing START, then the function will be cancelled.
- Cooking time is adjustable in steps of 1 minute between 3 minutes - 24 hours, depending on the selected function.

- **NOTE:** these cooking times are merely for guideline purposes.
- Before cooking meat in the pressure cooker, it is important to brown/seal the meat beforehand.
- Slightly cook the meat in a pan before starting the pressure cooking process. Make sure that the meat is lightly browned on the outside and raw on the inside.
- Press the START button to begin cooking.
- The appliance may take 5-30 minutes to build up pressure, depending on the amount of ingredients. After reaching the required pressure, the time will start to count down.
- Once the food is cooked to your liking, remove it from the appliance using a wooden spatula or similar heat-resistant utensil. Do not use utensils that might damage the non-stick coating.
- Once the appliance has completed the cooking time, before opening the lid turn the pressure release valve to the "OPEN" position in the direction indicated on the label.
- Pressure and steam must be fully released before opening the lid.
- **CAUTION:** To avoid scalds or injuries, keep your face and hands away from the valve opening. Exercise extreme caution when releasing the steam, the escaping steam is very hot.
- Once the cooking process has finished, the KEEP WARM function automatically switches on to keep the pot warm.
- To stop the KEEP WARM function, press the CANCEL button.

DELAY TIME FUNCTION:

- The appliance has a function to delay the start time.
- Set the timer after selecting the desired cooking function.
- This function can be adjusted in steps of 30 minutes, up to a maximum of 24 hours.
- Each time the "+" button is pressed the delay time increases by 30 minutes. The total delay time is shown on the screen

KEEP WARM FUNCTION:

- The "Keep Warm" function automatically switches on when cooking has finished. The light for this function lights up on the control panel.

- Press the "Cancel" button if you want to cancel this function.

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:

- Let the appliance cool down before releasing the pressure, especially when cooking liquid foods such as soups.
- Once the appliance has completed the cooking time, before opening the lid turn the pressure release valve to the "OPEN" position in the direction indicated on the label.
- To avoid scalds or injuries, keep your face and hands away from the valve opening. Exercise extreme caution when releasing the steam, the escaping steam is very hot.
- Unplug the appliance from the mains.
- Once all pressure has been released and steam stops coming out through the valve, remove the lid by turning it clockwise.
- To avoid possible scalding, wear an oven mitt when removing the lid.
- Wind up the mains cable and unplug it from the appliance.
- Clean the appliance, following the instructions in the corresponding section.

CARRY HANDLE/S:

- This appliance has side handles which facilitate comfortable transport

SAFETY THERMAL PROTECTOR

- The appliance has a safety device, which protects the appliance from overheating.
- If the appliance turns itself off and does not switch itself on again, unplug it from the mains supply and wait approximately 15 minutes before reconnecting it. If it fails to switch on again, take it to one of the authorised technical assistance services.

CLEANING

- Unplug the appliance from the mains and let it cool before performing any cleaning task.
- Clean the equipment using a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Do not let water or any other liquid get into the air vents to avoid damage to the inner parts of the appliance.

- Do not immerse the appliance in water or any other liquid, or place it under a running tap.
- It is advisable to clean the appliance after each use and remove any food remains.
- Take out the removable pot and use soap and water to wash it by hand.
- Carefully remove the inner cover and sealing gasket from the lid and wash with warm soapy water.
- To ensure optimum performance, the heating plate and temperature sensor should be cleaned after each use. Wipe with a damp cloth and then dry thoroughly.
- To clean the steam release valve, gently pull on valve to remove it. Make sure none of holes are blocked and proceed to wash the valve.
- The following parts can be cleaned in hot soapy water or in a dishwasher (using a gentle wash program):
 - Measuring jug
 - Spoon
 - Condensation collector
 - Steamer basket
- Next, dry all the parts before fitting them together and storing.

FAULTS AND REPAIR:

- If a fault is detected, check the following table:

Fault	Possible cause	Solution
Lid difficult to close	The cover's sealing gasket is not properly seated.	Fit the sealing gasket correctly.
	The safety valve is sticking out.	Press the safety valve down gently so that it stays inside.
	The cover's sealing collar is not fitted correctly.	Turn the cover so that the collar faces outward.
Lid difficult to open	There is pressure inside the pot.	Use the steam release valve to reduce the internal pressure. Open the lid once all pressure has been released.
	The safety valve is jammed sticking out.	Press the safety valve down gently so that it stays inside.
Steam escaping from the edge of the lid	The cover's sealing gasket has not been fitted.	Fit the cover's sealing gasket.
	The sealing gasket is damaged.	Replace the sealing gasket. Contact the Technical Support Service.
	There are food remains on the cover's sealing gasket.	Clean the sealing gasket.
	The lid has not been closed correctly.	Open the lid and close it again.
Steam escaping through the safety valve	There are food remains on the safety valve's silicone seal.	Clean the silicone seal.
	The safety valve's silicone seal is worn.	Replace the safety valve's silicone seal. Contact the Technical Support Service.
The safety valve does not rise	There is not enough food or water inside the removable pot.	Add water or food depending on the recipe.
	The lid's locking catch is blocking the safety valve. The lid has not been closed correctly.	Close the lid fully.
Steam continuously escaping through the release valve	The steam release valve knob is not in the 'Seal' position.	Turn the knob to the 'Seal' position.
	Pressure control failure.	Contact the Technical Support Service.
The display shows the message "Lid"	The lid is open or not in the correct position for the selected program.	Close the lid in order to cook.
The display shows the message "E1"	The lower temperature sensor is damaged.	Contact the Technical Support Service.
The display shows the message "E2"	Temperature sensor short circuited.	Contact the Technical Support Service.
The display shows the message "E3"	Temperature sensor overheated. Temperature above 200°C.	Contact the Technical Support Service.
The display shows the message "E4"	Faulty pressure switch, the temperature is below 80°C.	Contact the Technical Support Service.

FUNCTIONS TABLES

Functions	Default settings				Delay Time programming	Keep Warm programming	
	Time	Adjustable time range	Temperature	Pressure (kPa)		Time	Temperature
Poultry Aves	15 min	10-25 min	110-125°C	50~60	0.5-24 h	12 hours	60-80°C
Steam Vapor	10 min	3-15 min	110-125°C	50~60	0.5-24 h	12 hours	60-80°C
Bean / Chilli Legumbres / Chili	40 min	30-60 min	110-125°C	50~60	0.5-24 h	12 hours	60-80°C
Soups / Broth Sopas / Caldos	25 min	20-60 min	110-125°C	50~60	0.5-24 h	12 hours	60-80°C
Rice Arroz	12 min	8-15 min	110-125°C	50~60	0.5-24 h	12 hours	60-80°C
Multigrain Cereales	40 min	20-60 min	110-125°C	50~60	0.5-24 h	12 hours	60-80°C
Porridge Papillas / Gachas	12 min	5-20 min	110-125°C	50~60	0.5-24 h	12 hours	60-80°C
Meat / Stew Carne / Estofado	35 min	20-45 min	110-125°C	50~60	0.5-24 h	12 hours	60-80°C
Reheat Reheat	5 min	3-8 min	110-125°C	50~60	0.5-24 h	12 hours	60-80°C
Sterilise Esterilizar	30 min	00:01-04:00 hours	110-125°C	50~60	-	-	-
Dessert Postres	40 min	25-50 min	133 °C	50~60	0.5-24 h	12 hours	60-80°C
DIY	30 min	00:01-04:00 hours	110-125°C	50~60	0.5-24 h	12 hours	60-80°C
Slow cook Cocción lenta	4 hours	2-10 hours	89-95 °C	-	0.5-24 h	12 hours	60-80°C
Sauté Saltear / Sofreír	30 min	-	180°C (±5)	-	-	-	-
Yoghurt	12 hours	8-24 hours	38-43 °C	-	-	-	-
Sous vide Cocción a baja temperatura	2 hours	2-6 hours	58°C (±5)	-	0.5-24 h	-	-
Keep warm Mantener caliente	2 hours	00:01-12:00 hours	-	-	-	-	60-80°C

Français

AUTOCUISEUR ÉLECTRIQUE TASTY MULTIPOT

DESCRIPTION

COUVERCLE

- A Poignée du couvercle
- B Couvercle
- C Soupape de libération de la vapeur
- D Indicateur de fermeture
- E Rebord de fermeture du couvercle
- F Couvercle intérieur
- G Joint d'étanchéité du couvercle intérieur
- H Soupape flottante
- I Insertion du couvercle intérieur

CORPS MOTEUR

- J Anses froides au toucher
- K Rainure pour collecteur vapeur
- L Zone de fermeture du couvercle
- M Cuve amovible
- N Cuve intérieure fixe
- O Plaque chauffante
- P Capteur de température
- Q Panneau de commande
- R Cordon d'alimentation amovible

ACCESSOIRES

- S Verre doseur
- T Cuillère
- U Collecteur vapeur
- V Panier vapeur

PANNEAU DE COMMANDE (Q)

- Poultry – Volailles (poulet, dinde...)
- Steam – Cuisson vapeur
- Bean/Chili – Légumes secs
- Soup/Broth – Soupes/Bouillons
- Slow Cook – Cuisson lente
- Sauté – Friture délicate
- Reheat – Réchauffer
- Yogurt – Yaourt
- Keep Warm – Garder au chaud
- Sterilize – Stériliser
- Rice - Riz
- Multigrain – Céréales
- Porridge – Bouillies
- Meat/Stew – Viande/Ragoûts
- Sous vide – Cuisson à basse température
- Dessert – Desserts
- Écran
- DIY – Fonction manuelle
- Delay/Start – Départ différé
- Start/Cancel – Démarrer/Annuler

UTILISATION ET ENTRETIEN :

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble électrique de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas correctement assemblés.
- Ne pas utiliser l'appareil à vide.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Ne pas faire bouger l'appareil durant son fonctionnement
- Utiliser les poignées pour prendre ou transporter l'appareil.
- Ne pas retourner l'appareil quand il est en cours d'utilisation ou branché au secteur.
- Pour conserver le traitement anti-adhésif en bon état, ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou pointus.
- Ne pas forcer la capacité de travail de l'appareil.
- Débrancher l'appareil du secteur quand il n'est pas utilisé et avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- Conserver cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances.
- Ne pas ranger l'appareil s'il est encore chaud.

MODE D'EMPLOI

REMARQUES AVANT UTILISATION :

- S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.
- Préparer l'appareil conformément à la fonction désirée.
- Mettre en place le collecteur vapeur :
- Installer le collecteur vapeur dans la rainure correspondante. (Fig. 1)
- Monter et démonter le couvercle intérieur et le joint d'étanchéité :
- Veiller à ce que le couvercle intérieur et le joint d'étanchéité soient correctement positionnés sur la partie intérieure du couvercle.

- Pour démonter, tirer sur la pièce métallique pour séparer le couvercle intérieur du couvercle. (Fig. 2)
- Pour le remonter, mettre la partie intérieure dans l'insertion centrale du couvercle et appuyer jusqu'à l'emboîter. (Fig. 2)
- Le couvercle intérieur dispose d'un joint d'étanchéité. Vérifier que le joint soit correctement positionné sur le couvercle intérieur avant chaque utilisation. (Fig. 3)

UTILISATION :

- Dérouler complètement le câble avant de le brancher.
- Connecter le câble d'alimentation à l'autocuiseur.
- Pour ouvrir le couvercle, tenir l'anse et tourner dans le sens horaire jusqu'à la zone de fermeture indiquée et tirer vers le haut pour retirer le couvercle. (Fig. 4)
- Retirer la cuve amovible, mettre les ingrédients souhaités. Les ingrédients ne doivent jamais dépasser la capacité maximale marquée dans la cuve (4/5 - FULL). (Fig. 5)
- Les ingrédients tels que le riz, les céréales, les légumes secs, etc. ne doivent jamais dépasser les 3/5 de la cuve. (Fig. 5)
- Toujours remplir la cuve amovible au-dessus de 1/5. (Fig. 5)
- Insérer la cuve dans l'appareil en s'assurant que la surface extérieure de la cuve soit sèche et propre. Veiller à ce que la cuve soit bien positionnée pour un contact uniforme avec la plaque de cuisson en la tournant de droite à gauche.
- Fermer le couvercle en tournant dans le sens anti-horaire. Vérifier que le couvercle soit bien refermé. (Fig. 6)
- Placer la soupape de libération de la vapeur en position SEAL si vous souhaitez la sceller pour cuisiner sous pression ou en position OPEN si vous souhaitez la libérer pour cuisiner à sec ou à la vapeur. (Fig. 7)
- IMPORTANT : Veiller à ce que la soupape de libération de vapeur soit en position « SEAL/SCELLER » avant que l'appareil ne commence le processus de cuisson, sinon l'appareil ne sera pas en mesure d'augmenter la pression.
- Brancher l'appareil au réseau électrique.
- Le voyant lumineux affichera OFF et vous entendrez un « bip ».
- Sélectionner la fonction du panneau de commande que vous souhaitez que l'appareil réalise selon le type d'aliments que vous souhaitez cuisiner (TABLEAU DES FONCTIONS).
- Choisir le temps de cuisson désiré. Vous pouvez modifier le temps de cuisson (+ ou -) pendant 10 secondes, selon les rangs du tableau joint. Après 10 secondes, si vous n'avez pas confirmé la fonction en appuyant sur STAR, celle-ci s'annulera.
- Le temps de cuisson est réglable par incréments de 1 minute de 3 à 24 heures, en fonction de la fonction sélectionnée.
- NOTE : tenir compte du fait que les temps de cuisson sont indicatifs.
- Avant de faire cuire la viande dans l'autocuiseur, il est important qu'elle soit d'abord scellée/dorée.
- Cuire légèrement la viande dans une casserole avant de commencer le processus de cuisson sous pression. S'assurer que la viande est légèrement dorée à l'extérieur et crue à l'intérieur.
- Appuyer sur la touche START pour commencer à cuisiner.
- L'appareil peut mettre de 5 à 30 minutes pour accumuler la pression, selon le volume des ingrédients. Une fois la pression atteinte, le temps commencera à se décompter.
- Une fois que l'aliment à votre goût, le retirer de l'appareil à l'aide d'une spatule en bois ou similaire qui soit capable de résister à la chaleur. Ne pas utiliser d'ustensiles qui puissent abîmer le revêtement anti-adhésif..
- Une fois le temps de cuisson écoulé et avant d'ouvrir le couvercle, mettre la soupape en position « OPEN » dans le sens indiqué sur l'étiquette.
- La pression et la vapeur doivent être complètement évacuées avant d'ouvrir le couvercle.
- AVERTISSEMENT : Garder le visage et les mains à l'écart de l'ouverture de la valve pour éviter toute brûlure ou dommage. La vapeur qui s'échappe de la valve est très chaude. Faire extrêmement attention lors de la libération de la vapeur.
- Une fois le processus de cuisson terminé, la fonction KEEP WARM s'activera automatiquement pour conserver la cuve chaude.
- Pour stopper cette fonction KEEP WARM, appuyer sur CANCEL.

FONCTION DELAY TIME :

- L'appareil dispose d'une fonction de minuterie permettant de programmer le départ de la cuisson à quand vous souhaitez.
- Régler la minuterie après avoir sélectionné la fonction de cuisson souhaitée.
- Cette fonction peut être réglée par incréments de 30 minutes, avec un maximum de 24 heures.
- Appuyer sur le bouton « + » chaque fois que vous souhaitez différer le temps 30 minutes. Le temps sera affiché à l'écran.

FONCTION KEEP WARM :

- Après la cuisson, l'appareil activera automatiquement la fonction « Keep Warm » (maintien au chaud). Le voyant de la fonction s'allumera sur le panneau de commande.
- Pour annuler la fonction « Keep Warm » (maintien au chaud), appuyer sur le bouton « Cancel » (annuler).

APRÈS L'UTILISATION DE L'APPAREIL :

- Laisser l'appareil refroidir avant de relâcher la pression, en particulier lors de la cuisson d'aliments liquides tels que des soupes.
- Une fois le temps de cuisson écoulé et avant d'ouvrir le couvercle, tourner la valve de surpression sur « OPEN » dans le sens indiqué sur l'étiquette.
- Garder le visage et les mains à l'écart de l'ouverture de la valve pour éviter toute brûlure ou dommage. La vapeur qui s'échappe de la valve est très chaude. Faire extrêmement attention lors de la libération de la vapeur.
- Débrancher l'appareil de la prise secteur.
- Une fois toute la pression libérée et que ne sort plus de vapeur de la soupape, retirer le couvercle en le tournant dans le sens horaire.
- Utiliser un gant de four pour retirer le couvercle et éviter les brûlures dues à la vapeur.
- Replier le câble et débrancher l'appareil.
- Nettoyer l'appareil en suivant les indications de l'appareil correspondant.

POIGNÉE DE TRANSPORT :

- Cet appareil dispose de poignées latérales pour faciliter son transport en toute commodité.

SÉCURITÉ THERMIQUE :

- L'appareil dispose d'un dispositif thermique de sûreté qui protège l'appareil de toute surchauffe.

- Si l'appareil se déconnecte tout seul et que vous ne parvenez pas à le reconnecter, débranchez-le et attendez environ 15 minutes avant de le rebrancher. S'il ne fonctionne toujours pas, faites appel à l'un des services d'assistance technique agréés.

NETTOYAGE

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son refroidissement complet avant de le nettoyer.
- Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels qu'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas laisser pénétrer d'eau ni aucun autre liquide dans les orifices d'aération afin d'éviter d'endommager les parties internes de l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil après chaque utilisation et de retirer tous les restes d'aliments.
- Retirer la cuve amovible et la laver à la main avec de l'eau savonneuse.
- Retirer délicatement le couvercle intérieur et le joint d'étanchéité du couvercle et laver avec de l'eau tiède et du savon.
- Pour un fonctionnement optimum, la plaque chauffante et le capteur de température doivent être nettoyés après chaque utilisation. Nettoyer avec un chiffon humide et sécher complètement.
- Pour nettoyer la soupape de libération de vapeur, tirer délicatement sur celle-ci pour la sortir. Veiller à ce que les orifices ne soient pas obstrués et laver.
- Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :
- Verre doseur
- Cuillère
- Collecteur vapeur
- Panier vapeur
- Avant son montage et stockage, veiller à bien sécher toutes les pièces.

ANOMALIES ET RÉPARATION:

- Si vous détectez une anomalie, veuillez, vérifier le tableau suivant :

Anomalie	Raison possible	Solution
Difficulté pour fermer le couvercle	Le joint d'étanchéité du couvercle intérieur n'est pas bien positionné.	Placer le joint correctement.
	La soupape de sécurité reste en dehors.	Appuyer délicatement sur la soupape pour l'enfoncer.
	Le rebord du couvercle intérieur est mal positionné.	Tourner le couvercle intérieur de sorte à ce que le rebord soit vers l'extérieur.
Difficulté pour ouvrir le couvercle	Il y a de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur.	Utiliser la soupape de libération de vapeur pour réduire la pression intérieure. Ouvrir le couvercle après dissipation de toute la pression.
	La soupape de sécurité est bloquée en dehors.	Appuyer délicatement sur la soupape pour l'enfoncer.
Fuites de vapeur sur les côtés du couvercle	Le joint d'étanchéité du couvercle intérieur n'a pas été installé.	Placer le joint sur la partie supérieure.
	Le joint d'étanchéité est abîmé.	Remplacer le joint. Contacter le Service Technique.
	Il y a des restes d'aliments sur le joint d'étanchéité du couvercle intérieur.	Nettoyer le joint d'étanchéité.
	Le couvercle n'a pas été correctement fermé.	Ouvrir le couvercle et le refermer.
Fuites de vapeur au niveau de la soupape de sécurité	Il y a des restes d'aliments sur le joint en silicone de la soupape de sécurité.	Nettoyer le joint en silicone.
	Le joint en silicone de la soupape de sécurité est usé.	Remplacer le joint en silicone de la soupape de sécurité. Contacter le Service Technique.
La soupape de sécurité ne monte pas	Il n'y a pas suffisamment d'aliments ou d'eau dans la cuve amovible.	Ajouter de l'eau ou des aliments selon la recette
	La soupape de sécurité est obstruée par la fourche de blocage du couvercle. Le couvercle n'a pas été complètement fermé	Fermer complètement le couvercle.
De la vapeur s'échappe sans cesse de la soupape de libération de vapeur	Le levier de la soupape de libération de la vapeur n'est pas dans sa position d'étanchéité.	Tourner le levier jusqu'à la position d'étanchéité
	La commande de la pression ne marche pas bien.	Contactez le Service Technique.
L'écran affiche le message « Lid » (couvercle)	Le couvercle est ouvert ou n'est pas dans la position correcte pour le programme sélectionné.	Fermer le couvercle pour effectuer la cuisson.

L'écran affiche le message « E1 »	Le capteur de température inférieure ne marche pas.	Contactez le Service Technique.
L'écran affiche le message « E2 »	Court-circuit du capteur de température.	Contactez le Service Technique.
L'écran affiche le message « E3 »	Capteur de température en surchauffe. Température supérieure à 200°C.	Contactez le Service Technique.
L'écran affiche le message « E4 »	L'interrupteur de pression ne marche pas, la température est inférieure à 80 degrés.	Contactez le Service Technique.

TABLEAU DE FONCTIONS

Fonctions	Configuration prédéterminée				Programmation Delay Time	Programmation Conserver au chaud	
	Temps	Plage de temps réglable	Température	Pression (kpa)		Temps	Température
Poultry Volaille	15 min	10-25 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 heures	60-80 °C
Steam Vapeur	10 min	3-15 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 heures	60-80 °C
Bean / Chilli Légumes secs	40 min	30-60 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 heures	60-80 °C
Soups / Broth Soupes / Bouillons	25 min	20-60 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 heures	60-80 °C
Rice Riz	12 min	8-15 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 heures	60-80 °C
Multigrain Céréales	40 min	20-60 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 heures	60-80 °C
Porridge Bouillies	12 min	5-20 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 heures	60-80 °C
Meat / Stew Viande / Ragoût	35 min	20-45 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 heures	60-80 °C
Reheat Réchauffer	5 min	3-8 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 heures	60-80 °C
Sterilize Stériliser	30 min	00:01- 04:00 heures	110-125 °C	50~60	-	-	-
Dessert Desserts	40 min	25-50 min	133 °C	50~60	0.5-24 h	12 heures	60-80 °C
DIY	30 min	00:01- 04:00 heures	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 heures	60-80 °C
Slow cook Cuisson lente	4 heures	2-10 heures	89-95 °C	-	0.5-24 h	12 heures	60-80 °C
Sauté Sauter / Frire	30 min	-	180 °C (±5)	-	-	-	-
Yaourt	12 heures	8-24 heures	38-43 °C	-	-	-	-
Sous vide Cuisson à basse température	2 heures	2-6 heures	58 °C (±5)	-	0.5-24 h	-	-
Keep warm Conserver au chaud	2 heures	00:01- 12:00 heures	-	-	-	-	60-80 °C

DEUTSCH

ELEKTRISCHER SCHNELLKOCHTOPF TASTY MULTIPOT

BESCHREIBUNG

DECKEL

- A Deckelgriff
- B Deckel
- C Druckfreigabeventil
- D Schliessanzeige
- E Verschlussflansch des Deckels
- F Innere Abdeckung
- G Dichtung des Deckels
- H Schwimmventil
- I Abdeckungseinlage

MOTORBLOCK

- J Cool-Touch-Griffe
- K Dampfsamlerschütz
- L Verschlussbereich des Deckels
- M Abnehmbarer Topf
- N Statischer Innentopf
- O Warmhalteplatte
- P Temperatursensor
- Q Bedientafel
- R Herausnehmbares Netzkabel

ZUBEHÖR

- S Dosiergefäß
- T Löffel
- U Dampfsammler
- V Dampfkorb

BEDIENERTAFEL (Q)

- Poultry-Geflügel (Huhn, Pute,...)
- Steam – Dampfgaren
- Bean/Chili-Bohnen/Chili
- Soup/Broth – Suppen/Brühen
- Slow Cook – Langsames Garen
- Sauté-Anbraten
- Reheat – Wiederaufwärmen
- Yogurt – Jogurt
- Keep Warm-Warmhalten
- Sterilize-Sterilisieren
- Rice-Reis
- Multigrain – Getreide
- Porridge-Brei
- Meat/Stew-Carne/Esfados-Fleisch/Geschnetzeltes
- Sous vide – Zubereitung bei niedrigen Temperaturen
- Dessert – Desserts
- Display
- DIY-Manuelle Funktion

- Delay/Start-Zeit verlängern
- Start/Cancel-Start/Abbruch

BENUTZUNG UND PFLEGE:

- Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig abwickeln.
- Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- Das Gerät sollte in leerem Zustand, also ohne Inhalt, nicht benützt werden.
- Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
- Das Gerät nicht bewegen, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie den / die Griff/e, um das Gerät zu heben oder zu tragen.
- Solange das Gerät in Betrieb oder ans Netz geschlossen ist, darf es nicht umgedreht werden.
- Um die antihafbehandelte Oberfläche nicht zu beschädigen, keine metallischen oder spitzen Kochutensilien verwenden.
- Betriebskapazität des Geräts nicht überbeanspruchen.
- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.
- Das Gerät nicht wegräumen, wenn es noch heiß ist.

BENUTZUNGSHINWEISE

VOR DER BENUTZUNG:

- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
- Das Gerät für die von Ihnen bestimmte Funktion vorbereiten:
- Setzen Sie den Dampfsammler ein:

- Setzen Sie den Dampfsammler in den entsprechenden Steckplatz ein. (Fig. 1)
- Aufsetzen und Abnehmen des Deckels und der Dichtung:
- Achten Sie darauf, dass der Deckel und die Dichtung richtig auf der Innenseite des Deckels liegen.
- Zur Abnahme ziehen Sie am Metallteil, um die untere Abdeckung vom Deckel zu trennen. (Fig. 2)
- Zum Zusammensetzen setzen Sie die untere Abdeckung auf den mittleren Einsatz des Deckels und drücken Sie, bis sie einrastet. (Fig. 2)
- Der Deckel ist mit einer Dichtung umgeben. Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Dichtung richtig auf dem Deckel sitzt. (Fig. 3)

BENUTZUNG:

- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Das Netzkabel an den Schnellkochtopf anschliessen.
- Um den Deckel zu öffnen, halten Sie den Griff fest und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zur angezeigten Verriegelungsstelle, dann ziehen Sie den Deckel nach oben weg. (Fig. 4)
- Den abnehmbaren Topf herausnehmen und die gewünschten Zutaten hinzufügen. Die Zutaten sollten niemals die auf dem Kocher angegebene maximale Kapazität überschreiten (4/5-FULL). (Fig. 5)
- Zutaten wie Reis, Getreide, Hülsenfrüchte usw. Sollte nicht mehr als 3/5 des Fassungsvermögens des Kochers betragen. (Fig. 5)
- Füllen Sie den herausnehmbaren Topf immer zu mehr als 1/5. (Fig. 5)
- Geben Sie den Topf in das Gerät und stellen Sie dabei sicher, dass die Aussenseite des Topfes trocken und sauber ist. Vergewissern Sie sich, dass der Topf richtig positioniert ist und gleichmäßig auf dem Kochfeld steht, indem Sie ihn nach rechts und links bewegen.
- Schließen Sie den Deckel, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen. Stellen Sie sicher, dass der Deckel gut verschlossen ist. (Fig. 6)
- Stellen Sie das Dampfablassventil auf die Position SEAL, wenn Sie für das Druckgaren verschließen wollen, oder auf die Position OPEN, wenn Sie für das Trocken- oder Dampf-garen öffnen wollen. (Fig. 7)
- **WICHTIG:** Stellen Sie sicher, dass sich das Druckfreigabeventil in der Position "SEAL/VERSIEGELN" befindet, bevor das Gerät den Kochvorgang beginnt, sonst kann das Gerät keinen Druck aufbauen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Die Kontrollleuchte leuchtet auf und zeigt "OFF" an, und es ertönt ein Piepton.
- Wählen Sie auf dem Bedienfeld die Funktion, die das Gerät je nach Art der zu garenden Speise ausführen soll (FUNKTIONSTABELLE).
- Wählen Sie die gewünschte Garzeit. Sie können die Garzeit (+ oder -) für 10 Sekunden gemäß den Bereichen in der nachstehenden Tabelle ändern. Wenn Sie nach dieser Zeit die Funktion nicht mit START bestätigt haben, wird die Funktion abgebrochen.
- Die Garzeit ist in 1-Minuten-Schritten zwischen 3 Minuten und 24 Stunden einstellbar, je nach gewählter Funktion.
- **HINWEIS:** Beachten Sie, dass die Kochzeiten zur Orientierung dienen.
- Bevor Sie Fleisch im Schnellkochtopf kochen, muss es unbedingt vorher angebraten/ gebräunt werden.
- Braten Sie das Fleisch leicht in einer Pfanne an, bevor Sie den Schnellkochprozess beginnen. Stellen Sie sicher, dass das Fleisch an der Aussenseite leicht gebräunt und innen noch roh ist.
- Die START -Taste drücken, um den Kochvorgang zu starten.
- Je nach Menge der Zutaten kann es zwischen 5 und 30 Minuten dauern, bis Druck aufgebaut wird. Wenn der erforderliche Druck erreicht ist, beginnt die Zeit herunterzulaufen.
- Wenn das Essen fertig ist, nehmen Sie es mit Hilfe eines Holzspatels oder eines ähnlichen hitzebeständigen Spatels heraus. Verwenden keine Utensilien, die die Antihalt-Beschichtung beschädigen könnten..
- Wenn das Gerät die Kochzeit erfüllt hat und bevor Sie den Deckel öffnen, drehen Sie das Druckfreigabeventil in die Position "OPEN" in die Richtung, die das Etikett angibt.
- Vor dem Öffnen des Deckels müssen der Druck und der Dampf vollständig abgelassen werden.
- **VORSICHT:** Halten Sie Gesicht und Hände von der Ventilöffnung fern, um Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden. Der Dampf tritt sehr heiss aus, lassen Sie Vorsicht walten, wenn der Dampf freigegeben wird.

- Nach Beendigung des Garvorgangs schaltet sich die KEEP WARM-Funktion automatisch ein, um den Topf warm zu halten.
- Um die Funktion KEEP WARM zu beenden, drücken Sie die Taste CANCEL.

FUNKTION DELAY TIME:

- Das Gerät verfügt über diese Funktion, um die Kochzeit nach Wunsch zu verlängern.
- Stellen Sie die Zeitschaltuhr ein, nachdem Sie die gewünschte Kochfunktion ausgewählt haben.
- Diese Funktion kann in 30-minütigen Intervallen angepasst werden, bis hin zu 24 Stunden.
- Drücken die Taste „+“ Mal, wenn Sie die Zeit um 30 Minuten verlängern möchten. Die Zeitverlängerung wird auf dem Bildschirm angezeigt.

FUNKTION KEEP WARM:

- Nach dem Kochen aktiviert sich das Gerät automatisch in der Funktion "Keep Warm". Die Funktionsleuchte auf dem Bedienfeld leuchtet auf.
- Möchten Sie die Funktion "Keep Warm" stornieren, drücken Sie die Taste "Cancel".

NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS:

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Druck freigeben, besonders, wenn Sie flüssige Speisen wie Suppen kochen.
- Wenn das Gerät die Kochzeit erfüllt hat und bevor Sie den Deckel öffnen, drehen Sie das Druckfreigabeventil in die Position "OPEN" in die Richtung, die das Etikett angibt.
- Halten Sie Gesicht und Hände von der Ventilöffnung fern, um Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden. Der Dampf tritt sehr heiss aus, lassen Sie Vorsicht walten, wenn der Dampf freigegeben wird.
- Den Stecker aus der Netzdose ziehen.
- Sobald der gesamte Druck abgelassen wurde und kein Dampf mehr aus dem Ventil austritt, nehmen Sie den Deckel ab, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
- Verwenden Sie den Ofenhandschuh, um den Deckel zu entfernen und mögliche Verbrennungen durch den Dampf zu vermeiden.
- Nehmen Sie das Kabel auf und ziehen Sie den Stecker aus dem Gerät.

- Reinigen Sie das Gerät wie in dem entsprechenden Abschnitt beschrieben.

TRANSPORT-GRIFFE:

- Für ein leichtes und bequemes Tragen ist dieses Gerät an der Seite mit einem Tragegriff ausgestattet.

WÄRMESCHUTZSCHALTER:

- Das Gerät ist mit einem Wärmeschutzschalter ausgestattet, wodurch es gegen Überhitzung geschützt ist.
- Schaltet sich das Gerät von selbst aus und nicht wieder ein, unterbrechen Sie die Stromzufuhr, warten Sie 15 Minuten und schalten es wieder ein.

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel, noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Belüftungsöffnungen eindringen, um Schäden an den inneren Funktionsteilen des Gerätes zu vermeiden.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Es wird empfohlen, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen und alle Speisereste zu entfernen.
- Nehmen Sie den herausnehmbaren Topf heraus und waschen Sie ihn von Hand mit Wasser und Seife.
- Nehmen Sie die innere Abdeckung und die Dichtung vorsichtig vom Deckel ab und waschen Sie sie mit warmem Wasser und Seife.
- Um eine optimale Leistung zu erzielen, sollten die Heizplatte und der Temperaturfühler nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Mit einem feuchten Tuch abwischen und gründlich trocknen.
- Um das Dampfablassventil zu reinigen, ziehen Sie das Ventil vorsichtig heraus. Vergewissern

Sie sich, dass die Löcher nicht verstopft sind und fahren Sie mit dem Säubern des Ventils fort.

- Folgende Teile sind für die Reinigung in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine (kurzes Spülprogramm) geeignet:
- Dosiergefäß
- Löffel
- Dampfsammler
- Dampfkorb
- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

STÖRUNGEN UND REPARATUR:

- Lösungen zur Behebung kleiner Störungen, der folgenden Tabelle entnehmen:

Anomalien	Mögliche Ursache	Lösung
Schwierigkeiten beim Schließen des Deckels	Die Dichtung des Deckels ist nicht richtig angebracht.	Setzen Sie die Dichtung richtig ein.
	Das Sicherheitsventil hängt nach außen.	Drücken Sie vorsichtig auf das Sicherheitsventil, damit es im Inneren bleibt.
	Der Flansch des Deckels ist falsch positioniert.	Drehen Sie den Deckel so, dass sein Flansch nach außen zeigt.
Schwierigkeiten beim Öffnen des Deckels	Im Inneren des Kochers herrscht Druck.	Verwenden Sie das Dampfablassventil, um den Innendruck zu verringern. Öffnen Sie den Deckel, sobald der gesamte Druck entwichen ist.
	Das Sicherheitsventil hängt nach außen fest.	Drücken Sie vorsichtig auf das Sicherheitsventil, damit es im Inneren bleibt.
Dampfaustritt aus dem Deckelseite	Die Dichtung ist nicht auf dem Deckel angebracht.	Bringen Sie die Dichtung auf dem Deckel an.
	Der Dichtungsring ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Dichtung. Ersetzen Sie den Dichtungsring. Setzen Sie sich mit dem technischen Service in Verbindung..
	Auf der Dichtung des Deckels befinden sich Lebensmittelreste.	Reinigen Sie die Dichtung.
	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Öffnen Sie den Deckel und schließen Sie ihn wieder.
Dampfaustritt aus dem Sicherheitsventil	Auf der Silikondichtung des Sicherheitsventils befinden sich Lebensmittelreste.	Reinigen Sie die Silikondichtung.
	Die Silikondichtung des Sicherheitsventils ist verschlissen.	Ersetzen Sie die Dichtung des Sicherheitsventils. Setzen Sie sich mit dem technischen Service in Verbindung..
Das Sicherheitsventil hebt sich nicht	Der herausnehmbare Topf enthält nicht genügend Lebensmittel oder Wasser.	Fügen Sie das Wasser oder die Lebensmittel entsprechend dem Rezept hinzu.
	Das Sicherheitsventil wird durch die Verriegelungsgabel des Deckels blockiert. Der Deckel ist nicht vollständig geschlossen.	Schließen Sie den Deckel vollständig.
Der Dampf tritt ohne Unterbrechung aus dem Dampfablassventil aus.	Der Hebel des Dampfablassventils befindet sich nicht in der Verschlussposition.	Drehen Sie den Hebel in die Verschlussposition.
	Die Druckregelung fällt aus.	Setzen Sie sich mit dem technischen Service in Verbindung..
Auf dem Display erscheint die Meldung "Deckel".	Der Deckel ist geöffnet oder nicht in der richtigen Position für das gewählte Programm.	Schließen Sie den Deckel, um mit dem Garen zu beginnen.

Auf dem Display erscheint die Meldung "E1".	Der untere Temperatursensor ist defekt.	Setzen Sie sich mit dem technischen Service in Verbindung..
Auf dem Display erscheint die Meldung "E2".	Kurzschluss des Temperatursensors.	Setzen Sie sich mit dem technischen Service in Verbindung..
Auf dem Display erscheint die Meldung "E3".	Der Temperatursensor ist überhitzt. Temperatur über 200°C.	Setzen Sie sich mit dem technischen Service in Verbindung..
Auf dem Display erscheint die Meldung "E4".	Der Druckschalter ist defekt, die Temperatur liegt unter 80 Grad.	Setzen Sie sich mit dem technischen Service in Verbindung..

FUKTIONSTABELLE

Funktionen	Standardeinstellungen				Programmierung Verzögerungszeit	Programmierung Warmhalten	
	Zeit	Einstellbarer Zeitbereich	Temperatur	Druck (kpa)		Zeit	Temperatur
Poultry Geflügel	15 min	10-25 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 stunden	60-80 °C
Steam Dampf	10 min	3-15 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 stunden	60-80 °C
Bean / Chilli Hülsenfrüchte /Chilli	40 min	30-60 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 stunden	60-80 °C
Soups / Broth Suppen / Brühen	25 min	20-60 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 stunden	60-80 °C
Rice Reis	12 min	8-15 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 stunden	60-80 °C
Multigrain Getreide	40 min	20-60 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 stunden	60-80 °C
Brei Haferbrei	12 min	5-20 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 stunden	60-80 °C
Meat / Stew Fleisch / Eintopf	35 min	20-45 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 stunden	60-80 °C
Reheat Aufwärmen	5 min	3-8 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 stunden	60-80 °C
Sterilize Sterilisieren	30 min	00:01-04:00 stunden	110-125 °C	50~60	-	-	-
Dessert Desserts	40 min	25-50 min	133 °C	50~60	0.5-24 h	12 stunden	60-80 °C
DIY	30 min	00:01-04:00 stunden	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 stunden	60-80 °C
Slow cook Langsames Garen	4 stunden	2-10 stunden	89-95 °C	-	0.5-24 h	12 stunden	60-80 °C
Sauté Anbraten	30 min	-	180 °C (±5)	-	-	-	-
Jogurt	12 stunden	8-24 stunden	38-43 °C	-	-	-	-
Sous vide Zubereitung bei niedrigen temperaturen	2 stunden	2-6 stunden	58 °C (±5)	-	0.5-24 h	-	-
Keep warm Warmhalten	2 stunden	00:01-12:00 stunden	-	-	-	-	60-80 °C

ITALIANO

PENTOLA A PRESSIONE ELETTRICA TASTY MULTIPOT

DESCRIZIONE

COPERCHIO

- A Manico del coperchio
- B Coperchio
- C Valvola di scarico del vapore
- D Indicatore chiusura
- E Linguetta di chiusura del coperchio
- F Copertura interna
- G Guarnizione della copertura
- H Valvola galleggiante
- I Insetto del coperchio

CORPO MOTORE

- J Manici freddi al tatto
- K Scanalatura per la coppa condensazione
- L Zona di chiusura del coperchio
- M Pentola estraibile
- N Pentola interna statica
- O Piastra riscaldante
- P Sensore di temperatura
- Q Pannello di controllo
- R Cavo di alimentazione estraibile

ACCESSORI

- S Bicchiere dosatore
- T Cucchiaino
- U Coppa condensazione
- V Cestello vapore

PANNELLO DI CONTROLLO (Q)

- Poultry – Volatili (pollo, tacchino...)
- Steam – Cottura al vapore
- Bean/Chili – Legumi/Peperoni
- Soup/Broth – Minestre/Brodi
- Slow Cook – Cottura lenta
- Sauté – Soffritti
- Reheat – Riscaldare
- Yogurt – Yogurt
- Keep Warm – Conserva calore
- Sterilize – Sterilizzazione
- Rice – Riso
- Multigrain – Cereali
- Porridge – Pappine
- Meat/Stew – Carne/Stufati
- Sous vide – Cottura a bassa temperatura
- Dessert – Dolci
- Schermo
- DIY – Funzione manuale
- Delay/Start – Tempo di ritardo
- Start/Cancel – Avvio/Cancela

PRECAUZIONI D'USO:

- Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono correttamente montati.
- Non avviare mai l'apparecchio a vuoto.
- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di accensione/spengimento non funziona.
- Non muovere l'apparecchio durante l'uso.
- Utilizzare il manico/i per prendere o spostare l'apparecchio.
- Non capovolgere l'apparecchio se è in funzione o collegato alla presa.
- Per conservare in buono stato il trattamento antiaderente, non utilizzare utensili metallici o appuntiti.
- Non forzare la capacità di lavoro dell'apparecchio.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.
- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o persone con problemi fisici, mentali o di sensibilità o con mancanza di esperienza e conoscenza
- Non riporre l'apparecchio quando ancora caldo.

MODALITÀ D'USO

PRIMA DELL'USO:

- Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.
- Previamente al primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.
- Preparare l'apparecchio secondo la funzione che si desidera realizzare.
- Posizionamento della coppa condensazione:
- Installare la coppa condensazione nella relativa scanalatura. (Fig. 1)
- Montaggio e smontaggio della copertura e della guarnizione:
- Assicurarsi che la copertura e la guarnizione siano correttamente posizionate nella parte interna del coperchio.

- Per smontarla, tirare l'elemento metallico per separare la copertura inferiore del coperchio. (Fig. 2)
- Per rimontarla, collocare la copertura inferiore nell'insero centrale del coperchio e premere finché non si incastra. (Fig. 3)
- La copertura è circondata da una guarnizione. Controllare che la guarnizione sia correttamente posizionata sulla copertura prima di ogni utilizzo. (Fig. 3)

USO:

- Svolgere completamente il cavo prima di inserire la spina.
- Collegare il cavo di alimentazione alla pentola a pressione.
- Per aprire il coperchio, sorreggere il manico, ruotare in senso orario fino alla zona di chiusura indicata e tirare verso l'alto per toglierlo. (Fig. 4)
- Rimuovere la pentola estraibile e aggiungere gli ingredienti desiderati. Gli ingredienti non devono mai eccedere la capacità massima indicata sulla pentola (4/5-FULL). (Fig. 5)
- Gli ingredienti come riso, cereali, legumi, ecc., non devono superare i 3/5 della pentola. (Fig. 5)
- Riempire sempre la pentola estraibile oltre 1/5. (Fig. 5)
- Inserire la pentola nell'apparecchio, assicurandosi che la superficie esterna della stessa sia asciutta e pulita. Assicurarsi che la pentola sia ben collocata girandola verso destro e verso sinistra, affinché il contatto con la piastra di cottura sia uniforme.
- Chiudere il coperchio girandolo in senso antiorario. Assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso. (Fig. 6)
- Collocare la valvola di scarico del vapore nella posizione SEAL, se si desidera sigillare per cucinare a pressione, oppure nella posizione OPEN, se si desidera aprire per cucinare a secco o al vapore. (Fig. 7)
- **IMPORTANTE:** Assicurarsi che la valvola di scarico del vapore sia nella posizione "SEAL/SIGILLATO", prima che l'apparecchio inizi il procedimento di cottura, altrimenti non potrà aumentare la pressione.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- La spia luminosa si illumina, indicando "OFF" e si sente un "bip".
- Sul pannello di controllo, selezionare la funzione desiderata, in base al tipo di alimento da cuocere (TABELLA DELLE FUNZIONI).
- Selezionare il tempo di cottura desiderato. È possibile modificare il tempo di cottura (+ o -) per 10 secondi, in base agli intervalli della tabella allegata. Trascorso questo tempo, se non si preme START per confermare la funzione, questa si cancella.
- Il tempo di cottura è regolabile da 3 a 24 ore, con incrementi di 1 minuto, in base alla funzione selezionata.
- **NOTA:** tenere presente che i tempi di cottura sono solo indicativi.
- Prima di cuocere la carne nella pentola a pressione, è importante dorarla.
- Cucinare leggermente la carne in una padella, prima di iniziare il procedimento di cottura a pressione. Assicurarsi che la carne sia leggermente dorata all'esterno e cruda all'interno.
- Premere il tasto START per iniziare a cuocere.
- L'apparecchio può impiegare 5-30 minuti ad accumulare pressione, in base al volume di ingredienti. Quando raggiunge la pressione necessaria, inizia a scontare il tempo.
- Quando l'alimento è pronto, ritirarlo dall'apparecchio con l'aiuto di una spatola di legno o simile, resistente al calore. Non usare utensili che possano danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Quando l'apparecchio abbia terminato il tempo di cottura, e prima di aprire il coperchio, girare la valvola di sfogo della pressione sulla posizione "OPEN", seguendo la direzione indicata sull'etichetta.
- La pressione e il vapore devono essere completamente evacuati prima di aprire il coperchio.
- **PRECAUZIONI:** Tenere il viso e le mani lontano dall'apertura della valvola, per evitare scottature o lesioni. Il vapore che fuoriesce è molto caldo, pertanto prestare la massima attenzione quando esce dalla valvola.
- Una volta concluso il processo di cottura, si accende automaticamente la funzione KEEP WARM, che conserva la pentola calda.
- Per arrestare la funzione KEEP WARM, premere il pulsante CANCEL.

FUNZIONE DELAY TIME:

- L'apparecchio possiede una funzione per ritardare il tempo di cottura quanto si desidera.
- Regolare il timer dopo aver selezionato la funzione di cottura desiderata.
- Questa funzione si può regolare con incrementi di 30 minuti e fino a un massimo di 24 ore.
- Premere il pulsante "+" quando si desidera ritardare il tempo di 30 minuti. Il tempo di ritardo apparirà sul display.

FUNZIONE KEEP WARM:

- Dopo aver terminato la cottura, l'apparecchio si attiverà automaticamente nella funzione "Keep Warm". Sul pannello di controllo si illumina la spia della funzione.
- Se si desidera cancellare la funzione "Keep Warm", premere il pulsante "Cancel".

UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO:

- Lasciar raffreddare l'apparecchio, prima di far fuoriuscire la pressione, soprattutto quando si cucinano alimenti liquidi, come le minestre.
- Quando l'apparecchio abbia terminato il tempo di cottura, e prima di aprire il coperchio, girare la valvola di sfogo della pressione sulla posizione "OPEN", seguendo la direzione indicata sull'etichetta.
- Tenere il viso e le mani lontano dall'apertura della valvola, per evitare scottature o lesioni. Il vapore che fuoriesce è molto caldo, pertanto prestare la massima attenzione quando esce dalla valvola.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete.
- Dopo aver rilasciato tutta la pressione e quando già non esce più vapore dalla valvola, rimuovere il coperchio, girandolo in senso orario.
- Utilizzare guanti da forno per rimuovere il coperchio, onde evitare eventuali scottature a causa del vapore.
- Raccogliere il cavo e scollegarlo dall'apparecchio.
- Pulire l'apparecchio seguendo le indicazioni della sezione corrispondente.

MANIGLIA/E DI TRASPORTO:

- Questo apparecchio dispone di una maniglia nella parte laterale per rendere agevole e comodo il trasporto.

PROTETTORE TERMICO DI SICUREZZA:

- L'apparecchio possiede un dispositivo termico di sicurezza che lo protegge da qualsiasi surriscaldamento.
- Se l'apparecchio si sconnette da solo e non si riconnette, scollegarlo dalla presa e attendere circa 15 minuti prima di connetterlo di nuovo. Se ancora non funziona, rivolgersi ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato.

PULIZIA

- Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi, prima di eseguirne la pulizia.
- Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.
- Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico, come la candeggina, né prodotti abrasivi.
- Non lasciar entrare acqua o altri liquidi nelle fenditure del sistema di ventilazione, per non danneggiare le parti operative dell'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
- Si raccomanda di pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo e di eliminare tutti i resti di alimenti.
- Estrarre la pentola estraibile e lavarla a mano con acqua e sapone.
- Estrarre con cura la copertura interna e la guarnizione del coperchio e lavarle con acqua tiepida e sapone.
- Per un funzionamento ottimale, la piastra riscaldante e il sensore di temperatura devono essere puliti dopo ogni utilizzo. Pulirli con un panno umido e asciugarli completamente.
- Per pulire la valvola di scarico del vapore, tirarla dolcemente per estrarla. Assicurarsi che i fori non siano otturati e lavare la valvola.
- I seguenti pezzi possono essere lavati con acqua e detersivo o in lavastoviglie (usando un programma li lavaggio leggero):
 - Bicchiere dosatore
 - Cucchiaino
 - Coppa condensazione
 - Cestello vapore
- Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

ANOMALIE E RIPARAZIONI:

- Se si rilevassero anomalie, controllare la seguente tabella:

Anomalia	Possibile motivo	Soluzione
Difficoltà di chiusura del coperchio	La guarnizione della copertura non è ben posizionata.	Posizionare correttamente la guarnizione.
	La valvola di sicurezza è bloccata verso l'esterno.	Premere dolcemente la valvola di sicurezza affinché si inserisca.
	La linguetta della copertura è mal posizionata.	Girare la copertura in modo che la linguetta rimanga verso l'esterno.
Difficoltà di apertura del coperchio	È presente pressione all'interno della pentola.	Utilizzare la valvola di scarico del vapore per ridurre la pressione interna. Aprire il coperchio dopo aver eliminato completamente la pressione.
	La valvola di sicurezza è bloccata verso l'esterno.	Premere dolcemente la valvola di sicurezza affinché si inserisca.
Fughe di vapore dal lato del coperchio	Non è stata installata la guarnizione della copertura.	Posizionare la guarnizione sulla copertura.
	La guarnizione è danneggiata.	Sostituire la guarnizione. Contattare il servizio tecnico.
	Sono presenti resti di cibo sulla guarnizione della copertura.	Pulire la guarnizione.
	La coperchio non è stato chiuso correttamente.	Aprire il coperchio e richiuderlo.
Fughe di vapore dalla valvola di sicurezza	Sono presenti resti di cibo sul giunto in silicone della valvola di sicurezza.	Pulire il giunto di silicone.
	Il giunto di silicone della valvola di sicurezza è usurato.	Sostituire il giunto di silicone della valvola di sicurezza. Contattare il servizio tecnico.
La valvola di sicurezza non sale	Non ci sono alimenti sufficienti o sufficiente acqua nella pentola estraibile.	Aggiungere acqua o alimenti, in base alla ricetta.
	La valvola di sicurezza è ostruita dalla forcella di blocco del coperchio. Il coperchio non è completamente chiuso.	Chiudere completamente il coperchio.
Esce continuamente vapore dalla valvola di scarico del vapore	La leva della valvola di scarico del vapore non si trova in posizione di sigillatura.	Girare la leva sulla posizione di sigillatura.
	Guasto del controllo della pressione.	Contattare il servizio tecnico.
Sul display appare il messaggio "Lid" (coperchio)	Il coperchio è aperto o non si trova nella posizione corretta per il programma selezionato.	Chiudere il coperchio per la cottura.
Sul display appare il messaggio "E1"	Il sensore di temperatura inferiore è guasto.	Contattare il servizio tecnico.
Sul display appare il messaggio "E2"	Cortocircuito del sensore di temperatura.	Contattare il servizio tecnico.

Sul display appare il messaggio "E3"	Sensore di temperatura surriscaldato. Temperatura superiore a 200°C.	Contattare il servizio tecnico.
Sul display appare il messaggio "E4"	L'interruttore di pressione è guasto, la temperatura è inferiore a 80 gradi.	Contattare il servizio tecnico.

TABELLA DELLE FUNZIONI

Funzioni	Configurazione predefinita				Programmazione Tempo di ritardo	Programmazione Conservare caldo	
	Tempo	Intervallo di tempo regolabile	Temperatura	Pressione (kpa)		Tempo	Temperatura
Poultry Volatili	15 min.	10-25 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 ore	60-80 °C
Steam Vapore	10 min.	3-15 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 ore	60-80 °C
Bean / Chilli Legumi / Peperoni	40 min.	30-60 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 ore	60-80 °C
Soups / Broth Minestre / Brodi	25 min.	20-60 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 ore	60-80 °C
Rice Riso	12 min.	8-15 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 ore	60-80 °C
Multigrain Cereali	40 min.	20-60 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 ore	60-80 °C
Porridge Pappette	12 min.	5-20 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 ore	60-80 °C
Meat / Stew Carne / Stufati	35 min.	20-45 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 ore	60-80 °C
Reheat Riscaldare	5 min.	3-8 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 ore	60-80 °C
Sterilize Sterilizzare	30 min.	00:01- 04:00 ore	110-125 °C	50~60	-	-	-
Dessert Dolci	40 min.	25-50 min	133 °C	50~60	0.5-24 h	12 ore	60-80 °C
DIY	30 min.	00:01- 04:00 ore	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 ore	60-80 °C
Slow cook Cottura lenta	4 ore	2-10 ore	89-95 °C	-	0.5-24 h	12 ore	60-80 °C
Sauté Saltare / Soffriggere	30 min.	-	180 °C (±5)	-	-	-	-
Yogurt	12 ore	8-24 ore	38-43 °C	-	-	-	-
Sous vide Cottura a bassa temperatura	2 ore	2-6 ore	58 °C (±5)	-	0.5-24 h	-	-
Keep warm Conservare caldo	2 ore	00:01- 12:00 ore	-	-	-	-	60-80 °C

PORTUGUÊS

PANELA DE PRESSÃO ELÉTRICA TASTY MULTIPOT

DESCRIÇÃO

TAMPA

- A Asa da tampa
- B Tampa
- C Válvula de libertação de vapor
- D Indicador de fecho
- E Mola de fecho da tampa
- F Tampa interior
- G Junta de selagem da tampa
- H Válvula de retenção
- I Elemento de inserção da tampa

CORPO E MOTOR

- J Asas frias ao toque
- K Ranhura para o recolector de vapor
- E Zona de fecho da tampa
- M Painel amovível
- N Painel interior estática
- O Placa de aquecimento
- P Sensor de temperatura
- Q Painel de controlo
- R Cabo de alimentação amovível

ACESSÓRIOS

- S Copo doseador
- T Colher
- U Recolector de vapor
- V Cesto para vapor

PAINEL DE CONTROLO (Q)

- Poultry – Aves (frango, peru, etc.)
- Steam – Cozedura a vapor
- Bean/Chili – Leguminosas/Chili
- Soup/Broth – Sopas/Caldos
- Slow Cook – Cozedura lenta
- Sauté – Refogados
- Reheat – Reaquecer
- Yogurt – Iogurte
- Keep Warm – Manter quente
- Sterilize – Esterilizar
- Rice – Arroz
- Multigrain – Cereais
- Porridge – Papas
- Meat/Stew – Carne/Estufados
- Sous vide – Cozedura a baixas temperaturas
- Dessert – Sobremesas
- Ecrã
- DIY – Função manual
- Delay /Start – Retardar tempo
- Start/Cancel – Começar/Cancelar

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS:

- Antes de cada utilização, desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilize o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.
- Não utilize o aparelho se estiver vazio.
- Não utilize o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Não desloque o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Utilize a(s) asa(s) para segurar ou transportar o aparelho.
- Não vire o aparelho ao contrário enquanto estiver a ser utilizado ou ligado à corrente elétrica.
- Para manter o tratamento antiaderente em bom estado, não utilize utensílios metálicos ou objectos de corte sobre o mesmo.
- Não force a capacidade de trabalho do aparelho.
- Desligue o aparelho da corrente quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Este aparelho não está destinado a pessoas (incluindo crianças) que apresentem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que tenham falta de experiência e conhecimento
- Não guarde o aparelho se ainda estiver quente.

MODO DE UTILIZAÇÃO

NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO:

- Certifique-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.
- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.
- Prepare o aparelho consoante a função pretendida.
- Colocar o recolector de vapor:
- Instale o recolector de vapor na ranhura correspondente. (Fig. 1)
- Montar e desmontar a tampa e a junta de selagem:
- Verifique se a tampa interior e a junta de selagem estão corretamente colocadas na parte interior da tampa.

- Para desmontar, puxe a peça metálica para separar a parte interior da tampa. (Fig. 2)
- Para tornar a montá-la, colocar a tampa inferior no elemento de inserção central da tampa e pressionar até encaixar. (Fig. 2)
- A tampa leva uma junta de selagem à volta. Verifique se a junta de selagem está corretamente colocada na tampa antes de cada utilização. (Fig. 3)

UTILIZAÇÃO:

- Desenrole completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- Ligue o cabo de alimentação à panela de pressão.
- Para abrir a tampa, segure a asa e rode no sentido dos ponteiros do relógio até à zona de fecho indicada e puxe para cima para abrir a tampa. (Fig. 4)
- Retire a panela amovível e adicione os ingredientes que desejar. Os ingredientes nunca devem exceder a capacidade máxima marcada na panela (4/5-FULL). (Fig. 5)
- Os ingredientes como o arroz, cereais, leguminosas, etc. não devem ultrapassar 3/5 da panela. (Fig. 5)
- Encha sempre a panela amovível acima de 1/5. (Fig. 5)
- Torne a colocar a panela no aparelho, certificando-se de que a superfície externa da panela está seca e limpa. Verifique se a panela está bem colocada para um contacto uniforme com a placa de aquecimento, rodando-a da direita para a esquerda.
- Feche a tampa, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Certifique-se de que a tampa está bem fechada. (Fig. 6)
- Coloque a válvula de libertação do vapor na posição SEAL se a quiser selar para cozinhar à pressão ou na posição OPEN se a quiser libertar para cozinhar a seco ou vapor. (Fig. 7)
- **IMPORTANTE:** Certifique-se de que a válvula de libertação de vapor está na posição "SEAL/SELAR", antes do aparelho iniciar o processo de cozedura, caso contrário, o aparelho não poderá aumentar a pressão.
- Ligue o aparelho à corrente elétrica.
- O indicador luminoso acende-se mostrando "OFF" e irá escutar um "bip".
- Selecione a função desejada no painel de controlo de acordo com o tipo de alimento que pretende cozinhar (TABELA DE FUNÇÕES).

- Selecione o tempo de cozedura pretendido. Pode modificar o tempo de aquecimento (+ ou -) durante 10 segundos seguindo os intervalos da tabela em anexo. Passado este tempo, se não confirmou a função premindo START, a função é cancelada.
- O tempo de cozedura é ajustável em incrementos de 1 minuto entre 3 minutos – 24 horas, dependendo da função selecionada.
- **NOTA:** ter em conta que os tempos de cozedura são tidos como orientação.
- Antes de cozinhar carne na panela de pressão, é importante que esta seja previamente selada/alourada.
- Cozinhe levemente a carne numa frigideira antes de iniciar o processo de cozedura a pressão. Certifique-se de que a carne está ligeiramente dourada no exterior e crua por dentro.
- Prima o botão START para começar a cozinhar.
- O aparelho pode demorar entre 5-30 minutos a acumular pressão, dependendo do volume de ingredientes. Quando alcançar a pressão requerida, inicia-se a contagem decrescente.
- Quando o alimento estiver a seu gosto, retire-o do aparelho com a ajuda de uma espátula de madeira ou similar, que seja resistente ao calor. Não utilize utensílios que possam danificar o revestimento antiaderente.
- Assim que o aparelho completar o tempo de cozedura e antes de abrir a tampa, rode a válvula de libertação de pressão para a posição "OPEN" na direção indicada na etiqueta.
- A pressão e o vapor devem estar completamente libertados antes de abrir a tampa.
- **PRECAUÇÃO:** Mantenha a cara e as mãos afastadas da abertura da válvula para evitar queimaduras ou danos pessoais. O vapor sai bastante quente, tenha bastante cuidado quando libertar o vapor.
- Uma vez terminado o processo de confeção a função KEEP WARM é automaticamente ativada, para manter a panela quente.
- Para parar a função KEEP WARM prima o botão CANCEL.

FUNÇÃO DELAY TIME:

- O aparelho possui uma função para retardar o tempo de cozedura até ao tempo pretendido.

- Ajuste o temporizador após selecionar a função de cozedura desejada.
- Esta função pode ser ajustada em incrementos de 30 minutos, até um máximo de 24 horas.
- Prima o botão+ vez que retardar o tempo em 30 minutos. O tempo de retardamento é mostrado no visor.

FUNÇÃO KEEP WARM:

- Após terminar de cozer, o aparelho ativa automaticamente a função "Keep Warm". No painel de controlo acende-se a luz da função.
- Se desejar cancelar a função "Keep Warm", prima o botão "Cancel".

UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO:

- Deixe o aparelho arrefecer antes de libertar a pressão, especialmente se cozinhar alimentos líquidos como sopas.
- Assim que o aparelho completar o tempo de cozedura e antes de abrir a tampa, rode a válvula de libertação de pressão para a posição "OPEN" na direção indicada na etiqueta.
- Mantenha a cara e as mãos afastados da abertura da válvula para evitar queimaduras ou danos pessoais. O vapor sai bastante quente, tenha bastante cuidado quando libertar o vapor.
- Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Uma vez liberada toda a pressão e quando já não sair vapor pela válvula, retire a tampa rodando-a no sentido das agulhas do relógio.
- Utilize luvas de forno para retirar a tampa e evitar possíveis queimaduras devido ao vapor.
- Recolha o cabo e desligue-o do aparelho.
- Limpe o aparelho de acordo com as indicações da secção correspondente.

ASA(S) DE TRANSPORTE:

- Este aparelho dispõe de uma asa na sua parte lateral para transporte fácil e cómodo.

PROTETOR TÉRMICO DE SEGURANÇA:

- O aparelho dispõe de um dispositivo térmico de segurança que o protege de qualquer sobreaquecimento.
- Se o aparelho se desligar sozinho e não se voltar a ligar, desligue-o da corrente e aguarde 15 minutos antes de o ligar novamente. Se continuar sem funcionar, dirija-se a um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados.

LIMPEZA

- Desligue o aparelho da corrente elétrica e deixe-o arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e seque-o de seguida.
- Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Não deixe entrar água ou outro líquido pelas aberturas de ventilação para evitar danos nas peças interiores do aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.
- Recomenda-se limpar o aparelho após cada utilização e retirar todos os restos de alimentos.
- Retire a panela amovível e lave-a à mão com água e detergente.
- Saque cuidadosamente a tampa interior e a junta de selagem da tampa e lave-as com água morna e detergente.
- Para um funcionamento ótimo, a placa de aquecimento e o sensor de temperatura devem ser limpos após cada utilização. Limpe-os com um pano húmido e deixe-os secar completamente.
- Para limpar a válvula de libertação de vapor, puxe com cuidado para tirar a válvula. Verifique se os orifícios não estão bloqueados e proceda à lavagem da válvula.
- As seguintes peças podem ser lavadas em água quente com detergente ou na máquina de lavar louça (com um programa suave de lavagem):
 - Copo doseador
 - Colher
 - Recoletor de vapor
 - Cesto para vapor
- Em seguida, seque bem todas as peças antes de as montar e guardar.

ANOMALIAS E REPARAÇÃO:

- No caso de detetar alguma anomalia, verifique a seguinte tabela:

Anomalia	Possível motivo	Solução
Dificuldade em fechar a tampa	A junta de selagem da tampa não está bem colocada.	Coloque a junta de selagem corretamente.
	A válvula de segurança está engatada para fora.	Carregue cuidadosamente a válvula de segurança para dentro.
	A mola de fecho da tampa não está bem colocada.	Rode a tampa de modo a que a mola fique para fora.
Dificuldade em abrir a tampa	Existe pressão no interior da panela.	Utilize a válvula de libertação de vapor para reduzir a pressão interna. Abra a tampa assim que se dissipar toda a pressão.
	A válvula de segurança está engatada para fora.	Carregue cuidadosamente a válvula de segurança para dentro.
Fugas de vapor pela lateral da tampa	A junta de selagem da tampa não está colocada.	Colocar a junta de selagem da tampa.
	A junta de selagem está danificada.	Substituir a junta de selagem. Contacte a Assistência Desta Técnica.
	Há restos de comida na junta de selagem da tampa.	Limpar a junta de selagem.
	A tampa não foi corretamente colocada.	Abra a tampa e torne a colocá-la.
Fugas de vapor pela válvula de segurança	Há restos de comida na junta de silicone da válvula de segurança.	Limpar a junta de silicone.
	A junta de silicone da válvula de segurança está desgastada.	Substituir a junta de silicone da válvula de segurança. Contacte a Assistência Desta Técnica.
A válvula de segurança não sobe	Não há alimentos ou água suficientes na panela amovível.	Adicione água ou alimentos de acordo com a receita.
	A válvula de segurança está obstruída pela forquilha de bloqueio da tampa. A tampa não está totalmente fechada.	Feche a tampa totalmente.
Sai continuamente vapor pela válvula de libertação de vapor	A mola da válvula de libertação de vapor não se encontra na posição de fecho.	Rode a mola para a posição de fecho.
	Falha no controlo de pressão.	Contacte a Assistência Desta Técnica.
Aparece a mensagem "Lid" (tampa) no ecrã	A tampa está aberta ou não está na posição correta para o programa selecionado.	Feche a tampa para iniciar o aquecimento.
Aparece a mensagem E1" no ecrã	O sensor da temperatura inferior está danificado.	Contacte a Assistência Desta Técnica.
Aparece a mensagem E2" no ecrã	Curto-circuito no sensor de temperatura	Contacte a Assistência Desta Técnica.
Aparece a mensagem E3" no ecrã	Sobreaquecimento do sensor de temperatura Temperatura superior a 200°C.	Contacte a Assistência Desta Técnica.
Aparece a mensagem E4" no ecrã	O interruptor de pressão falhou, temperatura inferior a 80°C.	Contacte a Assistência Desta Técnica.

TABELA DE FUNÇÕES

Funções	Configuração predefinida				Programação Delay Time	Programação Manter quente	
	Tempo	Intervalo de tempo regulável	Temperatura	Pressão (kpa)		Tempo	Temperatura
Poultry Aves	15 min	10-25 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 horas	60-80 °C
Steam Vapor	10 min	3-15 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 horas	60-80 °C
Bean / Chilli Leguminosas / Chilli	40 min	30-60 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 horas	60-80 °C
Soups / Broth Sopas / Caldos	25 min	20-60 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 horas	60-80 °C
Rice Arroz	12 min	8-15 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 horas	60-80 °C
Multigrain Cereais	40 min	20-60 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 horas	60-80 °C
Porridge Papas / Cremes	12 min	5-20 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 horas	60-80 °C
Meat / Stew Carne / Estufados	35 min	20-45 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 horas	60-80 °C
Reheat Aquecer	5 min	3-8 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 horas	60-80 °C
Sterilize Esterilizar	30 min	00:01-04:00 horas	110-125 °C	50~60	-	-	-
Dessert Sobremesas	40 min	25-50 min	133 °C	50~60	0.5-24 h	12 horas	60-80 °C
DIY:	30 min	00:01-04:00 horas	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 horas	60-80 °C
Slow cook Cozedura lenta	4 horas	2-10 horas	89-95 °C	-	0.5-24 h	12 horas	60-80 °C
Sauté Saltear / Refogar	30 min	-	180 °C (±5)	-	-	-	-
Iogurte	12 horas	8-24 horas	38-43 °C	-	-	-	-
Sous vide Cozedura a baixas temperaturas	2 horas	2-6 horas	58 °C (±5)	-	0.5-24 h	-	-
Keep warm Manter quente	2 horas	00:01-12:00 horas	-	-	-	-	60-80 °C

CATALÀ

OLLA DE PRESSIÓ ELÈCTRICA TASTY MULTIPOT

DESCRIPCIÓ

TAPA

- A Nansa de la tapa
- B Tapa
- C Vàlvula d'alliberament de vapor
- D Indicador de tancament
- E Pestanya de tancament de la tapa
- F Coberta interior
- G Junta de segellat de la coberta
- H Vàlvula flotant
- I Inserir de la coberta

COS MOTOR

- J Nanses fredes al tacte
- K Ranura per al recol·lector de vapor
- L Zona de tancament de la tapa
- M Olla extraïble
- N Olla interior estàtica
- O Placa calefactors
- P Sensor de temperatura
- Q Tauler de control
- R Cable d'alimentació extraïble

ACCESSORIS

- S Vas mesurador
- T Cullera
- U Recol·lector de vapor
- V Cistell de vapor

TAULER DE CONTROL (Q)

- Poultry – Aus (pollastre, gall dindi...)
- Steam – Cocció al vapor
- Bean/Chili – Llegums/Chili
- Soup/Broth – Sopes/Caldos
- Slow Cook – Cocció lenta
- Sauté – Sofregits
- Reheat – Reescalfar
- Yogurt – Iogurt
- Keep warm – mantenir calent
- Sterilize – Esterilitzar
- Rice – Arròs
- Multigrain – Cereals
- Porridge – Farinetes
- Meat/Stew – Carn/Estofats
- Sous vide – Cocció a baixa temperatura
- Dessert – Postres
- Pantalla
- DIY – Funció manual
- Delay/Start – Retardar temps
- Start/Cancel – Començar/Cancel·lar

UTILITZACIÓ I CURA:

- Abans de cada ús, esteneu completament el cable d'alimentació de l'aparell.
- No feu servir l'aparell si els accessoris no estan acoblats correctament.
- No feu servir l'aparell buit.
- No feu servir l'aparell si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona.
- No moveu l'aparell mentre estigui en ús.
- Feu servir l'ansa per agafar o transportar l'aparell.
- No capgireu l'aparell mentre estigui en ús o connectat a la xarxa.
- Per conservar el tractament antiadherent en bon estat, no hi feu servir estris metàl·lics o punxants.
- No forceu la capacitat de treball de l'aparell.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa si no el feu servir i abans de qualsevol operació de neteja.
- Manteniu l'aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement.
- No deseu l'aparell si encara està calent.

INSTRUCCIONS D'ÚS

NOTES PRÈVIES A L'ÚS:

- Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'embalatge del producte.
- Abans de fer servir el producte per primer cop, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com es descriu a l'apartat de neteja.
- Prepareu l'aparell segons la funció que vulgueu feu servir:
- Col·locar el recol·lector de vapor:
- Instal·leu el recol·lector de vapor a la ranura corresponent. (Fig. 1)
- Muntar i desmuntar la coberta i la junta de segellat:
- Assegureu-vos que la coberta i la junta de segellat estiguin ben col·locades a la part interior de la tapa.
- Per desmuntar, estireu la peça metàl·lica per separar la coberta inferior de la tapa. (Fig. 2)
- Per tornar a muntar-la, col·loqueu la coberta inferior a l'inserir central de la tapa i premeu fins que hi encaixi. (Fig. 2)

- La coberta porta una junta de segellat al seu voltant. Reviseu que la junta de segellat estigui ben col·locada a la coberta abans de cada ús. (Fig. 3)

Ús:

- Esteneu completament el cable abans d'endollar l'aparell.
- Connecteu el cable d'alimentació a l'olla de pressió.
- Per obrir la tapa, subjecteu la nansa i gireu en sentit de les agulles del rellotge fins a la zona de tancament indicada i tireu cap amunt per treure la tapa. (Fig. 4)
- Traieu l'olla extraïble, afegiu-hi els ingredients que vulgueu. Els ingredients mai no han d'excedir la capacitat màxima marcada a l'olla (4/5-FULL). (Fig. 5)
- Amb ingredients com ara arròs, cereals, llegums, etc. no heu de superar els 3/5 de l'olla. (Fig. 5)
- Ompliu sempre l'olla extraïble per sobre d'1/5. (Fig. 5)
- Inserir l'olla a l'aparell assegurant que la superfície externa de l'olla estigui seca i neta. Assegureu-vos que l'olla estigui ben col·locada perquè hi hagi un contacte uniforme amb la placa de cocció girant-la a dreta i esquerra.
- Tanqueu la tapa girant en sentit contrari al de les agulles del rellotge. Assegureu-vos que la tapa estigui ben tancada. (Fig. 6)
- Col·loqueu la vàlvula d'alliberament del vapor a la posició de SEAL si voleu segellar per cuinar a pressió o a la posició OPEN si voleu alliberar per cuinar en sec o al vapor. (Fig. 7)
- IMPORTANT: Assegureu-vos que la vàlvula d'alliberament del vapor estigui a la posició "SEAL/SEGELLAR", abans que l'aparell comenci el procés de cocció. Altrament, l'aparell no podrà augmentar la pressió.
- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- El pilot lluminós s'il·luminarà, hi apareixerà "OFF" i s'hi escoltarà un "beep".
- Seleccioneu la funció del tauler de control que vulgueu que faci l'aparell segons el tipus d'aliment que hi vulgueu cuinar (TAULA DE FUNCIONS).
- Seleccioneu el temps de cocció desitjat. Podeu modificar el temps de cocció (+ o -) durant 10 segons seguint els rangs de la taula adjunta. Un cop passat aquest temps, si no heu confirmat la funció prement START, la funció es cancel·larà.

- El temps de cocció es pot ajustar en increments d'1 minut entre 3 minuts – 24 hores, depenent de la funció seleccionada.

- NOTA: teniu en compte que els temps de cocció són una pauta orientativa.

- Abans de cuinar carn a l'olla a pressió, és important que aquesta se segelli/dauri primer.
- Cuineu lleugerament la carn en una paella abans d'iniciar el procés de cocció a pressió. Assegureu-vos que la carn estigui daurada lleugerament a l'exterior i crua per dins.
- Premeu el botó START per començar a cuinar.
- L'aparell pot trigar entre 5-30 minuts a acumular pressió, en funció del volum d'ingredients. Quan s'hi assoleixi la pressió requerida, el temps començarà a descomptar.
- Quan l'aliment estigui al vostre gust, retireu-lo de l'aparell amb l'ajuda d'una espàtula de fusta o similar que sigui resistent a la calor. No hi feu servir utensilis que puguin danyar el revestiment antiaderent.
- Un cop l'aparell completi el temps de cocció i abans d'obrir la tapa, gireu la vàlvula d'alliberament de pressió a la posició "OPEN" en la direcció que indica l'etiqueta.
- La pressió i el vapor s'han d'alliberar completament abans d'obrir la tapa.
- PRECAUCIÓ: Manteniu la cara i les mans lluny de l'obertura de la vàlvula per evitar cremades o danys. El vapor sortirà molt calent. Tingueu una precaució extrema quan s'allibera el vapor.
- Un cop acabat el procés de cocció, s'encén automàticament la funció KEEP WARM, per mantenir l'olla calenta.
- Per aturar la funció KEEP WARM, premeu el botó CANCEL.

FUNCIÓ DELAY TIME:

- L'aparell té la funció per retardar el temps de cocció fins que es vulgui.
- Ajusteu el temporitzador després de seleccionar la funció de cocció desitjada.
- Aquesta funció es pot ajustar en increments de 30 minuts amb un màxim de 24 hores.
- Premeu el botó "+" cada vegada que vulgueu retardar el temps 30 minuts. El temps de retard apareixerà a la pantalla.

FUNCIÓ KEEP WARM:

- Després de cuinar, l'aparell s'activarà automàticament amb la funció "Keep Warm". Al tauler de control s'encén la llum de la funció.

- Si voleu cancel·lar la funció "Keep Warm", premeu el botó "Cancel".

UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL:

- Deixeu que l'aparell es refredi abans d'alliberar la pressió, especialment a l'hora de cuinar aliments líquids com sopes.
- Un cop l'aparell completi el temps de cocció i abans d'obrir la tapa, gireu la vàlvula d'alliberament de pressió a la posició "OPEN" en la direcció que indica l'etiqueta.
- Manteniu la cara i les mans lluny de l'obertura de la vàlvula per evitar cremades o danys. El vapor sortirà molt calent. Tingueu una precaució extrema quan s'allibera el vapor.
- Desendol·leu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Un cop s'hagi alliberat tota la pressió i no surti vapor de la vàlvula, traieu la tapa girant en sentit de les agulles del rellotge.
- Feu servir un guant de forn per retirar la tapa i evitar possibles cremades pel vapor.
- Recol·liu el cable i desendol·leu-lo de l'aparell.
- Netegeu l'aparell seguint les indicacions de l'apartat corresponent.

NANSA/ES DE TRANSPORT:

- Aquest aparell disposa d'unes nanses laterals per fer-ne fàcil i còmode el transport.

PROTECTOR TÈRMIC DE SEGURETAT:

- L'aparell disposa d'un dispositiu tèrmic de seguretat que protegeix l'aparell de qualsevol sobreescalfament.
- Si l'aparell es desconnecta per si mateix i no torna a connectar-se, procedir a desconnectar de la xarxa, esperar uns 15 minuts abans de tornar a connectar-lo. Si encara no funciona, acudir a un dels serveis d'assistència tècnica autoritzats.

NETEJA

- Desendol·leu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnant amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.
- No feu servir dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu ni productes abrasius per netejar l'aparell.
- No deixeu entrar aigua ni cap altre líquid

a través de les obertures de ventilació per evitar danys a les parts operatives interiors de l'aparell.

- No submergiu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.
- Es recomana netejar l'aparell després de cada ús i treure-hi totes les restes d'aliments.
- Traieu l'olla extraïble i renteu a mà amb aigua i sabó.
- Traieu amb compte la coberta interior i la junta de segellat de la tapa i renteu amb aigua tèbia i sabó.
- Per a un funcionament òptim, netegeu la placa calefactora i el sensor de temperatura després de cada ús. Netegeu amb un drap humit i assequeu completament.
- Per netejar la vàlvula d'alliberament de vapor, estireu suaument de la vàlvula per treure-la. Assegureu-vos que els forats que no estiguin bloquejats i procediu a rentar la vàlvula.
- Les peces següents són aptes per rentar-les amb aigua calenta i sabó o al rentaplats (amb un programa de rentat suau):
 - Vas mesurador.
 - Cullera
 - Recol·lector de vapor
 - Cistell de vapor
- A continuació, eixugueu totes les peces abans de muntar-lo i desarmar-lo.

ANOMALIES I REPARACIÓ:

- En cas de detectar qualsevol anomalia, reviseu la taula següent:

Anomalia	Possible motiu	Solució
Dificultat de tancar la tapa	La junta de segellat de la coberta no està ben col·locada.	Col·loqueu la junta de segellat correctament.
	La vàlvula de seguretat està enganxada cap a fora.	Premeu la vàlvula de seguretat suaument perquè quedi a dins.
	La pestanya de la coberta està mal col·locada.	Gireu la coberta, de manera que la pestanya quedi cap a fora.
Dificultat d'obrir la tapa	Hi ha pressió a l'interior de l'olla.	Feu servir la vàlvula d'alliberament de vapor per reduir la pressió interna. Obriu la tapa un cop s'hagi dissipat tota la pressió.
	La vàlvula de seguretat està encallada cap a fora.	Premeu la vàlvula de seguretat suaument perquè quedi a dins.
Fuites de vapor pel lateral de la tapa	No s'ha instal·lat la junta de segellat de la coberta.	Col·loqueu la junta de segellat a la coberta.
	La junta de segellat està danyada.	Substituïu la junta d' segellat. Contacteu amb el Servei Tècnic.
	Hi ha restes de menjar a la junta de segellat de la coberta.	Netegeu la junta d' segellat.
	La tapa no s'ha tancat correctament.	Obriu la tapa i torneu-la a tancar.
Fuites de vapor per la vàlvula de seguretat	Hi ha restes de menjar a la junta de silicona de la vàlvula de seguretat.	Netegeu la junta de silicona.
	La junta de silicona de la vàlvula de seguretat està desgastada.	Substituïu la junta de segellat de la vàlvula de seguretat. Contacteu amb el Servei Tècnic.
La vàlvula de seguretat no puja	No hi ha aliments o aigua suficients a l'olla extraïble.	Afegiu aigua o aliments d'acord amb la recepta.
	La vàlvula de seguretat està obstruïda per la forquilla de bloqueig de la tapa. La tapa no s'ha tancat del tot.	Tanqueu la tapa completament.
Surt vapor sense parar de la vàlvula d'alliberament del vapor	La palanca de la vàlvula d'alliberament del vapor no està en la posició de segellat.	Gireu la palanca a la posició de segellat.
	Falla el control de pressió.	Contacteu amb el Servei Tècnic.
A la pantalla apareix el missatge "Lid" (tapa)	La tapa està oberta o no està en la posició correcta per al programa seleccionat.	Tanqueu la tapa per efectuar la cocció.
A la pantalla apareix el missatge "E1"	El sensor de temperatura inferior està fet malbé.	Contacteu amb el Servei Tècnic.
A la pantalla apareix el missatge "E2"	Curtcircuit del sensor de temperatura.	Contacteu amb el Servei Tècnic.
A la pantalla apareix el missatge "E3"	Sensor de temperatura sobreescalfat. Temperatura superior als 200 °C.	Contacteu amb el Servei Tècnic.
A la pantalla apareix el missatge "E4"	L'interruptor de pressió és fallant, la temperatura és inferior a 80 graus.	Contacteu amb el Servei Tècnic.

TAULA DE FUNCIONS

Funcions	Configuració per defecte				Programació Delay Time	Programació Mantenir calent	
	Temps	Rang de temps ajustable	Temperatura	Pressió (kpa)		Temps	Temperatura
Poultry Aus	15 min	10-25 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 hores	60-80 °C
Steam Vapor	10 min	3-15 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 hores	60-80 °C
Bean / Chilli Llegums / Chili	40 min	30-60 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 hores	60-80 °C
Soups / Broth Sopes / Caldos	25 min	20-60 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 hores	60-80 °C
Rice Arròs	12 min	8-15 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 hores	60-80 °C
Multigrain Cereals	40 min	20-60 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 hores	60-80 °C
Porridge Farinetes	12 min	5-20 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 hores	60-80 °C
Meat / Stew Carn / Estofat	35 min	20-45 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 hores	60-80 °C
Reheat Reescalfar	5 min	3-8 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 hores	60-80 °C
Sterilize Esterilitzar	30 min	00:01- 04:00 hores	110-125 °C	50~60	-	-	-
Dessert Postres	40 min	25-50 min	133 °C	50~60	0.5-24 h	12 hores	60-80 °C
DIY	30 min	00:01- 04:00 hores	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 hores	60-80 °C
Slow cook Cocció lenta	4 hores	2-10 hores	89-95 °C	-	0.5-24 h	12 hores	60-80 °C
Sauté Saltar / Sofregir	30 min	-	180 °C (±5)	-	-	-	-
Yogurt	12 hores	8-24 hores	38-43 °C	-	-	-	-
Sous vide Cocció a baixa temperatura	2 hores	2-6 hores	58 °C (±5)	-	0.5-24 h	-	-
Keep warm Mantenir calent	2 hores	00:01- 12:00 hores	-	-	-	-	60-80 °C

POLSKI

SZYBKOWAR ELEKTRYCZNY TASTY MULTIPOT

OPIS

POKRYWA

- A Uchwyt pokrywy
- B Pokrywa
- C Zawór zwalniający parę
- D Wskaźnik zamknięcia
- E Blokada pokrywy
- F Pokrywa wewnętrzna
- G Uszczelka osłony
- H Pływak
- I Wkładka pokrywy

KORPUS SILNIKA

- J Uchwyty zimne w dotyku
- K Szczelina do gromadzenia pary
- L Strefa zamykania pokrywy
- M Wyjmowany garnek
- N Statyczny garnek wewnętrzny
- O Płyta grzewcza
- P Czujnik temperatury
- Q Panel sterowania
- R Wyjmowany kabel zasilający

AKCESORIA

- S Pojemnik dozujący
- T Łyżka
- U Kolektor pary
- V Kosz do gotowania na parze

PANEL STEROWANIA (Q)

- Poultry – Drób (kurczak, indyk...)
- Steam – Gotowanie na parze
- Bean/Chili – Warzywa strączkowe/Chili
- Soup/Broth – Zupy/Wyvary
- Slow Cook – Powolne gotowanie
- Sauté – Sofritos
- Reheat – Odgrzewanie
- Yogurt – Jogurtu
- Keep warm – utrzymywać ciepło
- Sterilize – Sterylizacja
- Rice – Ryż
- Multigrain – Płatki zbożowe
- Porridge – Papki
- Meat/Stew – Mięso/Gulasz
- Sous vide – Gotowanie na niskiej temperaturze
- Dessert – Desery
- Ekran
- DIY – Działanie w trybie ręcznym
- Delay/Start – Opóźnienie czasowe
- Start/Cancel – Rozpoczęcie/Anulowanie

UŻYWANIE I KONSERWACJA:

- Przed każdym użyciem, rozwinąć całkowicie przewód zasilania urządzenia.
- Nie używać urządzenia jeśli jego akcesoria lub filtry nie są odpowiednio dopasowane.
- Nie używać urządzenia, kiedy jest ono puste, to znaczy kiedy nic w nim nie ma.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa przycisk ON/OFF.
- Nie ruszać urządzenia w czasie jego działania.
- Aby przenosić urządzenia, należy używać uchwytów.
- Nie obracać urządzenia, kiedy jest ono w użyciu lub kiedy jest podłączone do sieci.
- Aby zachować właściwości patelni zapobiegające przywieraniu, nie używać do jej mycia środków żrących ani czyszcików metalowych.
- Nie przeciążać urządzenia ponad dopuszczalne normy wydajności pracy.
- Wyłączać urządzenie z prądu, jeśli nie jest ono używane i przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.
- Przechowywać urządzenie w miejsce niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, dotykowych lub mentalnych oraz nie posiadających doświadczenia lub znajomości tego typu urządzeń.
- Nie chować jeśli jest jeszcze gorące.

SPOSÓB UŻYCIA

UWAGI PRZED UŻYCIEM:

- Upewnić się, że z opakowania zostały wyjęte wszystkie elementy urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.
- Przygotowanie urządzenie do pracy w zależności od czynności, którą będzie wykonywać.
- Montowanie kolektora pary:
- Zamontować kolektor pary w odpowiedniej szczelinie. (Fig. 1)
- Zakładanie i zdejmowanie pokrywy oraz uszczelki:

- Upewnić się, że pokrywa i uszczelka są założone prawidłowo na wewnętrznej stronie pokrywy.
- Aby je zdjąć, należy pociągnąć za metalową część w celu odseparowania wewnętrznej pokrywy od pokrywy. (Fig. 2)
- Aby ponownie ją założyć, należy umieścić wewnętrzną osłonę w środkowej wkładce pokrywy i docisnąć ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. (Fig. 2)
- Wokół pokrywy znajduje się uszczelka. Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy uszczelka jest prawidłowo założona na pokrywie. (Fig. 3)

UŻYCIE:

- Całkowicie rozwinąć kabel przed podłączeniem urządzenia.
- Podłączyć kabel zasilający do szybkowaru.
- Aby otworzyć pokrywę, należy chwycić za uchwyty i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do wskazanego obszaru blokady, a następnie pociągnąć do góry w celu zdjęcia pokrywy. (Fig. 4)
- Usunąć wyjmowany garnek, dodać pożądane składniki. Składniki nigdy nie powinny przekraczać maksymalnej pojemności oznaczonej na garnku (4/5-FULL). (Fig. 5)
- Składniki takie jak, ryż, płatki, warzywa strączkowe, itp. nie mogą przekroczyć 3/5 poj. garnka. (Fig. 5)
- Zawsze należy napełnić wyjmowany garnek powyżej 1/5. (Fig. 5)
- Włożyć garnek do urządzenia, upewniając się, że zewnętrzna powierzchnia garnka jest sucha i czysta. Upewnić się, że garnek jest dobrze ustawiony, aby równomiernie stykał się z płytą grzejną, obracając go w lewo i w prawo.
- Zamknąć przykrywkę przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Upewnić się, że przykrywka jest dobrze zamknięta. (Fig. 6)
- Ustawić zawór spustowy pary w pozycji SEAL, jeśli chcemy uszczelnić do gotowania pod ciśnieniem lub w pozycji OPEN, jeśli chcemy zwolnić do gotowania na sucho lub na parze. (Fig. 7)
- WAŻNE: Upewnić się, że zawór spustowy pary znajduje się w pozycji „SEAL”, zanim urządzenie rozpocznie proces gotowania, w przeciwnym razie urządzenie nie będzie w stanie zwiększyć ciśnienia.
- Podłączyć urządzenie do prądu.
- Lampka kontrolna zaświeci się pokazując „OFF” i usłyszymy sygnał dźwiękowy.
- Wybrać żądaną funkcję panelu z sterowania, którą wykona urządzenie zgodnie z rodzajem żywności, którą chcesz ugotować (TABELA FUNKCJI).
- Wybrać żądany czas gotowania. Można zmodyfikować czas gotowania (+ lub -) w czasie 10-ciu sekund zgodnie z zakresami w załączonej tabeli. Po tym czasie, jeżeli nie zatwierdzimy funkcji przyciskiem START, funkcja zostanie skasowana.
- Czas gotowania można regulować w odstępach 1-minutowych w zakresie od 3 minut do 24 godzin, w zależności od wybranej funkcji.
- UWAGA: Proszę pamiętać, że podane czasy gotowania są jedynie wskazówkami.
- Przed gotowaniem mięsa w szybkowarze ważne jest, aby garnek był szczelnie zamknięty a mięso zarumienione.
- Przed rozpoczęciem procesu gotowania pod ciśnieniem mięso należy lekko podsmażyć na patelni. Upewnić się, że mięso jest lekko przyrumienione na zewnątrz i surowe w środku.
- Nacisnąć przycisk START, aby rozpocząć gotowanie.
- Urządzenie może potrzebować 5-30 minut, aby wytworzyć ciśnienie, w zależności od objętości składników. Po osiągnięciu wymaganego ciśnienia rozpocznie się odliczanie czasu.
- Gdy żywność będzie już gotowa, należy usunąć ją z garnka przy pomocy drewnianej szpatułki lub podobnej, która będzie odporna na wysokie temperatury. Nie należy używać przyborów, które mogłyby uszkodzić powłokę nieprzywierającą.
- Po zakończeniu czasu gotowania, a przed otwarciem pokrywy, przekręcić zawór zwalniający ciśnienie do pozycji "OPEN" w kierunku wskazanym na etykiecie.
- Ciśnienie i para muszą zostać całkowicie uwolnione przed otwarciem pokrywy.
- UWAGA: Należy trzymać twarz i ręce z dala od otworu zaworu, aby uniknąć poparzeń lub obrażeń. Para wydostająca się na zewnątrz będzie bardzo gorąca, należy więc zachować szczególną ostrożność podczas wypuszczania pary.
- Po zakończeniu procesu gotowania funkcja KEEP WARM włączy się automatycznie, aby utrzymać ciepło w garnku.

- Aby zatrzymać funkcję KEEP WARM, należy nacisnąć przycisk CANCEL.

FUNKCJA DELAY TIME:

- Urządzenie posiada funkcję opóźnienia czasu gotowania do momentu, w którym będzie to pożądane.
- Po wybraniu żądanej funkcji gotowania należy ustawić czasomierz.
- Funkcję tę można ustawić w odstępach 30-minutowych, maksymalnie na 24 godziny.
- Nacisnąć przycisk "+" za każdym razem, gdy chcemy opóźnić czas o 30 minut. Czas opóźnienia zostanie wyświetlony na ekranie.

FUNKCJA KEEP WARM:

- Po zakończeniu gotowania urządzenie automatycznie przełączy się na funkcję "Keep Warm". Na panelu sterowania zapali się kontrolka funkcji.
- Jeśli chcemy anulować funkcję „Keep Warm”, należy nacisnąć przycisk „Cancel”.

PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA:

- Należy poczekać, aż urządzenie ostygnie przed zwolnieniem ciśnienia, zwłaszcza podczas gotowania płynnych potraw, takich jak zupy.
- Po zakończeniu czasu gotowania, a przed otwarciem przykrywki, przekręcić zawór zwalniający ciśnienie do pozycji "OPEN" w kierunku wskazanym na etykiecie.
- Należy trzymać twarz i ręce z dala od otworu zaworu, aby uniknąć poparzeń lub obrażeń. Para wydostająca się na zewnątrz będzie bardzo gorąca, należy więc zachować szczególną ostrożność podczas wypuszczania pary.
- Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Gdy całe ciśnienie zostanie uwolnione, a z zaworu nie będzie wydobywała się para, zdjąć przykrywkę, przekręcając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Do zdejmowania pokrywy używać rękawicy kuchennej, aby uniknąć poparzeń parą.
- Zwinąć kabel i odłączyć go od urządzenia.
- Wyczyścić urządzenie zgodnie z instrukcjami podanymi w odpowiednim rozdziale.

UCHWYT/Y DO PRZENOSZENIA:

- Urządzenie to posiada uchwyt w części bocznej służący do łatwego i wygodnego jego przemieszczania.

OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM:

- Urządzenie posiada termiczny system bezpieczeństwa, który chroni je przed przegrzaniem.
- Jeśli urządzenie się samo wyłączy i nie włącza się ponownie, należy je odłączyć od prądu, odczekać około 15 minut przed ponownym podłączeniem go. Jeśli nadal nie działa, skontaktować się z jednym z autoryzowanych serwisów technicznych.

CZYSZCZENIE

- Odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.
- Wyczyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoconą kilkoma kroplami płynu i następnie osuszyć.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, ani produktów z czynnikiem pH takich jak chlor, ani innych środków żrących.
- Nie dopuścić do przedostania się wody ni innej cieczy do otworów wentylacyjnych, aby uniknąć uszkodzeń części mechanicznych znajdujących się we wnętrzu urządzenia.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ni innej cieczy, nie wkładać pod kran.
- Zaleca się czyszczenie urządzenia po każdym użyciu i usuwanie z niego pozostałości produktów żywnościowych.
- Wyjąć wyjmowany garnek i umyć go ręcznie wodą z detergentem.
- Ostrożnie zdjąć wewnętrzną pokrywę i uszczelkę pokrywy i umyć ciepłą wodą z detergentem
- Aby uzyskać optymalną wydajność, płytę grzewczą i czujnik temperatury należy wyczyścić po każdym użyciu. Należy wyczyścić przy użyciu wilgotnej ściereczki i następnie osuszyć.
- Aby wyczyścić zawór spustowy pary, delikatnie ciągnąć za zawór, aby go wyciągnąć. Upewnić się, że otwory nie są zablokowane i przystąpić do płukania zaworu.
- Poniższe części można myć w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce (ustawiając najniższy program):

- Pojemnik dozujący
- Łyżka
- Kolektor pary
- Kosz do gotowania na parze
- Wysuszyć wszystkie elementy przed ponownym montażem.

NIEPRAWIDŁOWOŚCI I NAPRAWA:

- W przypadku jakichkolwiek nieprawidłowości należy postępować zgodnie z tą tabelą:

Nieprawidłowości	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Trudność przy zamknięciu pokrywy	Uszczelka pokrywy nie jest prawidłowo założona.	Założyć prawidłowo uszczelkę.
	Zawór bezpieczeństwa jest zaczepiony na zewnątrz.	Delikatnie wcisnąć zawór bezpieczeństwa, tak aby pozostał w środku.
	Blokada pokrywy nie jest prawidłowo założona.	Obróć pokrywę tak, aby zakładka była skierowana na zewnątrz.
Trudności w otwieraniu pokrywy	Wewnątrz garnka panuje ciśnienie.	Użyć zaworu spustowego pary, aby zmniejszyć ciśnienie wewnętrzne. Otworzyć pokrywę, gdy całe ciśnienie zostanie zredukowane.
	Zawór bezpieczeństwa zablokowała się w kierunku do góry.	Delikatnie wcisnąć zawór bezpieczeństwa, tak aby pozostał w środku.
Para wydobywa się z boku pokrywy	Nie została założona uszczelka na pokrywie.	Założyć uszczelkę na pokrywę.
	Uszczelka pokrywy jest uszkodzona.	Wymienić uszczelkę. Skontaktować się z serwisem technicznym..
	Na uszczelce zostały resztki jedzenia.	Wyczyścić uszczelkę
	Pokrywa nie jest prawidłowo zamknięta	Otworzyć pokrywę i ponownie ją zamknąć.
Para wydobywa się zawór pokrywy	Na silikonowa uszczelce zostały resztki jedzenia.	Wyczyścić uszczelkę
	Na silikonowej uszczelce zaworu bezpieczeństwa jest zużyta.	Wymienić silikonową uszczelkę zaworu bezpieczeństwa. Skontaktować się z serwisem technicznym..
Zawór bezpieczeństwa nie podnosi się.	W wyjmowanym garnku nie ma wystarczającej ilości żywności lub wody.	Dodać wodę lub składniki żywności zgodnie z przepisem.
	Zawór bezpieczeństwa jest zablokowany przez widelki blokujące pokrywę. Pokrywa nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknąć prawidłowo pokrywę..

Para jest uwalniana w sposób ciągły z zaworu spustowego pary.	Dźwignia zaworu spustowego pary nie jest w pozycji uszczelnienia.	Obróć dźwignię do pozycji uszczelnienia.
	Nie działa kontrola ciśnienia.	Skontaktować się z serwisem technicznym..
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Lid" (pokrywa)	Pokrywa jest otwarta lub nie znajduje się w prawidłowej pozycji dla wybranego programu.	Zamknąć pokrywę , aby móc gotować.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "E1"	Uszkodzony dolny czujnik temperatury.	Skontaktować się z serwisem technicznym..
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "E2"	Zwarcie czujnika temperatury.	Skontaktować się z serwisem technicznym..
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "E3"	Przeegrzany czujnik temperatury. Temperatura powyżej 200°C.	Skontaktować się z serwisem technicznym..
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "E4"	Wyłącznik ciśnieniowy jest uszkodzony, temperatura jest poniżej 80 stopni.	Skontaktować się z serwisem technicznym..

TABELA FUNKCJI

Funkcje	Ustawienie fabryczne				Programowanie Delay Time	Programowanie Podtrzymywanie ciepłe	
	Czas	Ustawienie zakres czasu	Temperatura	Ciśnienie (kPa)		Czas	Temperatura
Poultry Drób	15 min	10-25 min	110-125 °C	50~ 60	0,5-24 h	12 godzin	60-80 °C
Steam Para	10 min	3-15 min	110-125 °C	50~ 60	0,5-24 h	12 godzin	60-80 °C
Bean / Chilli Warzywa strączkowe / Chili	40 min	30-60 min	110-125 °C	50~ 60	0,5-24 h	12 godzin	60-80 °C
Soups / Broth Zupy / Wywary	25 min	20-60 min	110-125 °C	50~ 60	0,5-24 h	12 godzin	60-80 °C
Rice Ryż	12 min	8-15 min	110-125 °C	50~ 60	0,5-24 h	12 godzin	60-80 °C
Multigrain Płatki zbożowe	40 min	20-60 min	110-125 °C	50~ 60	0,5-24 h	12 godzin	60-80 °C
Porridge Papki / Kleiki	12 min	5-20 min	110-125 °C	50~ 60	0,5-24 h	12 godzin	60-80 °C
Meat / Stew Mięso / Gulasz	35 min	20-45 min	110-125 °C	50~ 60	0,5-24 h	12 godzin	60-80 °C
Reheat Podgrzewanie	5 min	3-8 min	110-125 °C	50~ 60	0,5-24 h	12 godzin	60-80 °C
Sterilize Sterylizacja	30 min	00:01-04:00 godzina	110-125 °C	50~ 60	-	-	-
Dessert Desery	40 min	25-50 min	133 °C	50~ 60	0,5-24 h	12 godzin	60-80 °C
DIY	30 min	00:01-04:00 godzina	110-125 °C	50~ 60	0,5-24 h	12 godzin	60-80 °C
Slow cook Powolne gotowanie	4 godzina	2-10 godzina	89-95 °C	-	0,5-24 h	12 godzin	60-80 °C
Sauté Saltear / Podsmażanie	30 min	-	180 °C (±5)	-	-	-	-
Jogurtu	12 godzin	8-24 godzina	38-43 °C	-	-	-	-
Sous vide Gotowanie na niskiej temperaturze	2 godziny	2-6 godzina	58 °C (±5)	-	0,5-24 h	-	-
Keep warm Podtrzymywanie ciepłe	2 godziny	00:01-12:00 godzina	-	-	-	-	60-80 °C

Ελληνικά

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ TASTY MULTIPOT

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

ΚΑΠΑΚΙ

- A Λαβή καπακιού
- B Καπάκι
- C Βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού
- D Ένδειξη κλεισίματος
- E Διάταξη κλεισίματος καπακιού
- F Εσωτερικό κάλυμμα
- E Δακτύλιος σφραγίσματος του καλύμματος
- H Κινούμενη βαλβίδα
- I Φλάντζα καλύμματος

ΣΩΜΑ ΤΟΥ ΜΟΤΕΡ

- J Χερούλια κρύα στο άγγιγμα
- K Σχισμή για τον συλλέκτη ατμού
- L Ζώνη κλεισίματος του καπακιού
- M Αφαιρούμενη χύτρα
- N Εσωτερική στατική χύτρα
- O Θερμαινόμενη πλάκα
- P Αισθητήρας θερμοκρασίας
- Q Πίνακας ελέγχου
- R Αφαιρούμενο καλώδιο τροφοδοσίας

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

- S Δοχείο δοσομετρητής
- T Κουτάλα
- U Συλλέκτης ατμού
- V Καλάθι ατμού

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ (Q)

- Poultry – Πουλερικά (κοτόπουλο, γαλοπούλα...)
- Steam – Μαγείρεμα στον ατμό
- Bean/Chili – Όσπρια/Τσίλι
- Soup/Broth – Σούπες/Ζωμοί
- Slow Cook – Αργό μαγείρεμα
- Sauté – Τσιγάρισμα
- Reheat – Ξαναζέσταμα
- Yogurt – Γιαούρτι
- Keep warm – Διατήρηση ζεστού
- Sterilize – Αποστείρωση
- Rice – Ρύζι
- Multigrain – Δημητριακά
- Porridge – Πουρές
- Meat/Stew – Κρέας/Μαγειρευτό
- Sous vide – Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία
- Dessert – Επιδόρπια
- Οθόνη
- DIY – Χειροκίνητη λειτουργία
- Delay/Start – Καθυστέρηση χρόνου
- Start/Cancel – Έναρξη/Ακύρωση

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

- Πριν από κάθε χρήση, ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν τα εξαρτήματά της δεν είναι σωστά συναρμολογημένα.
- Μη χρησιμοποιείται τη συσκευή άδεια.
- Μη χρησιμοποιείται τη συσκευή αν δεν λειτουργεί ο διακόπτης έναρξης/παύσης λειτουργίας.
- Μη μετακινείται τη συσκευή ενώ χρησιμοποιείται.
- Χρησιμοποιείτε το/τα χερούλι/α μεταφοράς για να πιάσετε ή να μεταφέρετε τη συσκευή.
- Μην αναποδογυρίζετε τη συσκευή ενώ χρησιμοποιείται ή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.
- Για να διατηρηθεί η αντικολητική επεξεργασία σε καλή κατάσταση, μη χρησιμοποιείτε επάνω της μεταλλικά ή αιχμηρά αντικείμενα.
- Μην ζορίζετε τη δυνατότητα της συσκευής να δουλεύει.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα, όταν δεν τη χρησιμοποιείτε καθώς και πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού.
- Διατηρήστε την παρούσα συσκευή μακριά από τα παιδιά ή/και τα άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα με ελλειπίες εμπειρίες ή γνώσεις.
- Μη φυλάσσετε ούτε να μεταφέρετε τη συσκευή όσο είναι ακόμα ζεστή.

ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ:

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως περιγράφεται στην παράγραφο για την καθαριότητα.
- Προετοιμάστε τη συσκευή ανάλογα με τη λειτουργία που θέλετε να πραγματοποιήσετε.
- Τοποθέτηση του συλλέκτη ατμού:
- Εγκαταστήστε τον συλλέκτη ατμού στην αντίστοιχη σχισμή. (Fig. 1)
- Συναρμολογήστε και αποσυναρμολογήστε το

κάλυμμα και τον δακτύλιο σφραγίσματος:

- Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα και ο δακτύλιος σφραγίσματος έχουν τοποθετηθεί σωστά στο εσωτερικό μέρος του καπακιού.
- Για την αποσυναρμολόγηση, τραβήξτε το μεταλλικό εξάρτημα για να διαχωρίσετε το κάτω κάλυμμα από το καπάκι. (Fig. 2)
- Για να το ξανασυναμολογήσετε, τοποθετήστε το κάτω κάλυμμα στην κεντρική οπή εισαγωγής του καπακιού και πιέστε μέχρι να μπει στη θέση του. (Fig. 2)
- Το κάλυμμά διαθέτει δακτύλιο σφραγίσματος στην περιμέτρώ του. Ελέγχετε ότι ο δακτύλιος σφραγίσματος έχει τοποθετηθεί σωστά στο κάλυμμα πριν από κάθε χρήση. (Fig. 3)

ΧΡΗΣΗ:

- Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα.
- Συνδέστε το καλώδιο του ρεύματος στη χύτρα ταχύτητας.
- Για να ανοίξετε το καπάκι, κρατήστε σταθερά το χερούλι και στρέψτε κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι την ενδεδειγμένη ζώνη κλεισίματος και τραβήξτε προς τα επάνω για να αφαιρέσετε το καπάκι. (Fig. 4)
- Αφαιρέστε την αφαιρούμενη χύτρα, προσθέστε τα συστατικά που επιθυμείτε. Τα συστατικά δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνουν τη μέγιστη χωρητικότητα που επισημαίνεται στη χύτρα (4/5-FULL). (Fig. 5)
- Τα συστατικά όπως ρύζι, δημητριακά, όσπρια, κ.λπ. δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα 3/5 της χύτρας. (Fig. 5)
- Γεμίζετε πάντα την αφαιρούμενη χύτρα πάνω από το 1/5. (Fig. 5)
- Εισαγάγετε τη χύτρα στη συσκευή, αφού έχετε βεβαιωθεί ότι η εξωτερική επιφάνεια της χύτρας είναι στεγνή και καθαρή. Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα είναι σωστά τοποθετημένη ώστε να έχει ομοιόμορφη επαφή με την πλάκα μαγειρέματος, στρέφοντάς την δεξιά και αριστερά.
- Κλείστε το καπάκι, στρέφοντάς το προς την αντίθετη φορά των δεικτών του ρολογιού. Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι τελείως κλειστό. (Fig. 6)
- Τοποθετήστε τη βαλβίδα απελευθέρωσης του ατμού στη θέση SEAL, αν θέλετε να τη σφραγίσετε για να μαγειρέψετε υπό πίεση, ή στη θέση OPEN, αν θέλετε να την απελευθερώσετε για να μαγειρέψετε στεγνά ή στον ατμό. (Fig. 7)
- ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα απελευθέρωσης του ατμού βρίσκεται στη θέση «SEAL/ΣΦΡΑΓΙΣΜΑ», προτού η συσκευή αρχίσει το μαγείρεμα, αλλιώς η συσκευή δεν θα μπορεί να αυξήσει την πίεση.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Η φωτεινή ένδειξη θα ανάψει, δείχνοντας «OFF» και θα ακουστεί ένα «μπιπ».
- Επιλέξτε από την οθόνη ελέγχου τη λειτουργία που επιθυμείτε να πραγματοποιήσει η συσκευή, ανάλογα με το είδος τροφίμου που θέλετε να μαγειρέψετε (ΠΙΝΑΚΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ).
- Επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Μπορείτε να τροποποιήσετε τον χρόνο μαγειρέματος (+ ή -) για 10 δευτερόλεπτα, ακολουθώντας τις δυνατότητες ρύθμισης του περιλαμβανομένου πίνακα. Αφού περάσει αυτό το χρονικό διάστημα, αν δεν έχετε επιβεβαιώσει τη λειτουργία πατώντας START, η λειτουργία θα ακυρωθεί.
- Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί αυξάνοντας κατά 1 λεπτό, από 3 λεπτά έως 24 ώρες, ανάλογα με την επιλεγμένη λειτουργία.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: να λάβετε υπόψη ότι οι χρόνοι μαγειρέματος αναφέρονται ενδεικτικά.
- Πριν μαγειρέψετε κρέας στη χύτρα ταχύτητας, είναι σημαντικό το κρέας να σφραγιστεί/να ροδοκοκκινίσει πρώτα.
- Μαγειρέψτε ελαφρά το κρέας σε ένα τηγάνι πριν να αρχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος υπό πίεση. Βεβαιωθείτε ότι το κρέας έχει ελαφρώς ροδοκοκκινίσει από έξω και είναι ωμό μέσα.
- Πιέστε το κουμπί START για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.
- Η συσκευή μπορεί να καθυστερήσει από 5 έως 30 λεπτά να δημιουργήσει τη συνολική πίεση, ανάλογα από τον όγκο των συστατικών. Όταν επιτυγχάνεται η απαιτούμενη πίεση, ο χρόνος θα αρχίσει να αποσυνδέεται.
- Όταν το τρόφιμο έχει ψηθεί όσο θέλετε, βγάλτε το από τη συσκευή με τη βοήθεια μιας ξύλινης ή παρεμφερούς σπάτουλας που να αντέχει τη θερμότητα. Μη χρησιμοποιείτε σκεύη που μπορούν να βλάψουν την αντικολλητική επίστρωση.
- Αφού η συσκευή συμπληρώσει τον χρόνο μαγειρέματος και προτού ανοίξει το καπάκι, στρέψτε τη βαλβίδα απελευθέρωσης στη θέση «OPEN» προς την κατεύθυνση που αναγράφεται στην ετικέτα.
- Η πίεση και ο ατμός πρέπει να έχουν απελευθερωθεί πλήρως προτού ανοίξει το καπάκι.

- ΠΡΟΣΟΧΗ: Διατηρήστε το κεφάλι και τα χέρια σας μακριά από το άνοιγμα της βαλβίδας, ώστε να αποφευχθούν εγκαύματα ή βλάβες. Ο ατμός θα βγει πολύ ζεστός, να είστε άκρως προσεκτικοί όταν απελευθερώνεται ο ατμός.
- Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, θα ανάψει αυτόματα η λειτουργία KEEP WARM, για να διατηρηθεί ζεστή η χύτρα.
- Για να διακόψετε τη λειτουργία KEEP WARM, πατήστε το κουμπί CANCEL.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ DELAY TIME:

- Η συσκευή έχει αυτήν τη λειτουργία για να καθυστερεί τον χρόνο μαγειρέματος μέχρι όποτε επιθυμείτε.
- Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη αφού επιλέξετε τη λειτουργία μαγειρέματος που επιθυμείτε.
- Αυτή η λειτουργία μπορεί να ρυθμιστεί αυξάνοντας τον χρόνο ανά 30 λεπτά, με μέγιστο τις 24 ώρες.
- Πατήστε το κουμπί «+» όποτε θέλετε να καθυστερήσετε τον χρόνο 30 λεπτά. Ο χρόνος καθυστέρησης θα εμφανιστεί στην οθόνη.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ KEEP WARM:

- Μετά το μαγείρεμα, η συσκευή θα ενεργοποιηθεί αυτόματα στη λειτουργία «Keep Warm». Στην οθόνη ελέγχου θα ανάψει το φως της λειτουργίας.
- Αν επιθυμείτε να ακυρώσετε τη λειτουργία «Keep Warm», πατήστε το κουμπί «Cancel».

ΑΦΟΥ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙ Η ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

- Αφήστε τη συσκευή να κρυσώσει, προτού απελευθερώσετε την πίεση, ιδίως όταν μαγειρεύετε υγρά τρόφιμα, όπως σούπες.
- Αφού η συσκευή συμπληρώσει τον χρόνο μαγειρέματος και προτού ανοίξει το καπάκι, στρέψτε τη βαλβίδα απελευθέρωσης στη θέση «OPEN» προς την κατεύθυνση που αναγράφεται στην ετικέτα.
- Διατηρήστε το κεφάλι και τα χέρια σας μακριά από το άνοιγμα της βαλβίδας, ώστε να αποφευχθούν εγκαύματα ή βλάβες. Ο ατμός θα βγει πολύ ζεστός, να είστε άκρως προσεκτικοί όταν απελευθερώνεται ο ατμός.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Αφού έχει απελευθερωθεί όλη η πίεση και δεν βγαίνει ατμός από τη βαλβίδα, αφαιρέστε το καπάκι, στρέφοντας κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

- Χρησιμοποιήστε ένα γάντι φούρνου για να αφαιρέσετε το καπάκι και να αποφύγετε πιθανά εγκαύματα από τον ατμό.
- Μαζέψτε το καλωδίο και βγάλτε το από τη πρίζα.
- Καθαρίστε τη συσκευή, ακολουθώντας τις ενδείξεις κάθε εξαρτήματος.

ΧΕΡΟΥΛΙΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ:

- Η παρούσα συσκευή διαθέτει πλευρικά χερούλια ώστε να είναι εύκολη και άνετη η μεταφορά της.

ΘΕΡΜΙΚΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:

- Η συσκευή διαθέτει θερμική διάταξη ασφαλείας που προστατεύει τη συσκευή από τυχόν υπερθέρμανση.
- Αν η συσκευή αποσυνδέεται μόνη της και δεν ξανασυνδέεται, βγάλτε τη από την πρίζα, περιμένετε περίπου 15 λεπτά, και ξαναβάλτε τη στην πρίζα. Αν πάλι δεν λειτουργεί, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κατάστημα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να κρυσώσει πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί, βρεγμένο με μερικές σταγόνες απορρυπαντικού και μετά στεγνώστε τη.
- Μη χρησιμοποιείται διαλυτικά ούτε προϊόντα με όξινο ή αλκαλικό παράγοντα pH, όπως η χλωρίνη, ούτε λειαντικά προϊόντα για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην αφήσετε να εισχωρήσει νερό ή άλλο υγρό από τα ανοίγματα εξαερισμού για να αποφύγετε ζημιές στα λειτουργικά μέρηματα στο εσωτερικό της συσκευής.
- Μην εμβαπτίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, ούτε να τη βάζετε κάτω από τη βρύση.
- Σας προτείνουμε να καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση και να αφαιρείτε όλα τα υπολείμματα τροφίμων.
- Βγάλτε την αφαιρούμενη χύτρα και πλύνετε στο χέρι με νερό και σαπούνι.
- Βγάλτε προσεκτικά το εσωτερικό κάλυμμα και τον δακτύλιο σφραγίσματος από το καπάκι και πλύνετε με χλιαρό νερό και σαπούνι.
- Για βέλτιστη λειτουργία, η θερμαινόμενη πλάκα και ο αισθητήρας θερμοκρασίας πρέπει να

καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση. Καθαρίστε με ένα υγρό πανί και στεγνώστε τελείως.

- Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού, τραβήξτε απαλά τη βαλβίδα για να την βγάλετε. Βεβαιωθείτε ότι οι οπές δεν είναι φραγμένες και προχωρήστε στο πλύσιμο της βαλβίδας.
- Τα ακόλουθα σκεύη μπορούν να καθαριστούν με ζεστό νερό με σαπούνι ή σε πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιείστε ένα ελαφρύ πρόγραμμα πλυσίματος):
- Δοχείο δοσομετρητής
- Κουτάλα
- Συλλέκτης ατμού
- Καλάθι ατμού
- Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα πριν τα συναρμολογήσετε και φυλάξτε η συσκευή.

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΕΣ:

- Σε περίπτωση που εντοπίσετε οποιαδήποτε ανωμαλία,, αντικαθίστε αμέσως τον πίνακα:

Προβλήματα	Πιθανή αιτία	Λύση
Δυσκολία να κλείσει το καπάκι	Ο δακτύλιος σφραγίσματος δεν είναι σωστά τοποθετημένος	Τοποθετήστε τον δακτύλιο σφραγίσματος σωστά
	Η βαλβίδα ασφαλείας έχει κολλήσει προς τα έξω.	Πιέστε τη βαλβίδα ασφαλείας απαλά ώστε να μπει πάλι μέσα.
	Η διάταξη κλεισίματος του καλύμματος δεν είναι σωστά τοποθετημένη.	Στρέψτε το κάλυμμα έτσι ώστε η διάταξη κλεισίματος να βρίσκεται στην εξωτερική επιφάνεια.
Δυσκολία να ανοίξει το καπάκι	Υπάρχει πίεση μέσα στη χύτρα.	Χρησιμοποιήστε τη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού για να μειώσετε την εσωτερική πίεση. Ανοίξτε το καπάκι αφού θα έχει διαλυθεί πια όλη η πίεση.
	Η βαλβίδα ασφαλείας έχει κολλήσει προς τα έξω.	Πιέστε τη βαλβίδα ασφαλείας απαλά ώστε να μπει πάλι μέσα.
Διαρροές ατμού από το πλαινό του καπακιού	Δεν έχει εγκατασταθεί ο δακτύλιος σφραγίσματος του καλύμματος.	Τοποθετήστε τον δακτύλιο σφραγίσματος του καλύμματος.
	Ο δακτύλιος σφραγίσματος έχει φθαρεί.	Αντικαταστήστε τον δακτύλιο σφραγίσματος. Επικοινωνήστε με το σέρβις.
	Υπάρχουν υπολείμματα τροφών στον δακτύλιο σφραγίσματος του καλύμματος.	Καθαρίστε τον δακτύλιο σφραγίσματος.
	Το καπάκι δεν έχει κλείσει σωστά.	Ανοίξτε το καπάκι και ξανακλείστε το.

Διαρροές ατμού από τη βαλβίδα ασφαλείας	Υπάρχουν υπολείμματα τροφών στον δακτύλιο σιλικόνης της βαλβίδας ασφαλείας.	Καθαρίστε τον δακτύλιο σιλικόνης.
	Ο δακτύλιος σιλικόνης της βαλβίδας ασφαλείας έχει φθαρεί.	Αντικαταστήστε τον δακτύλιο σιλικόνης της βαλβίδας ασφαλείας. Επικοινωνήστε με το σέρβις.
Η βαλβίδα ασφαλείας δεν ανεβαίνει	Δεν υπάρχουν αρκετά τρόφιμα ή νερό στην αφαιρούμενη χύτρα.	Προσθέστε νερό ή τρόφιμα σύμφωνα με τη συνταγή.
	Η βαλβίδα ασφαλείας φράσσεται από την περόνη ασφάλισης του καπακιού. Το καπάκι δεν έχει κλείσει τελείως.	Κλείστε το καπάκι τελείως.
Βγαίνει συνεχώς ατμός από τη βαλβίδα απελευθέρωσης ατμού	Ο μοχλός της βαλβίδας απελευθέρωσης ατμού δεν βρίσκεται στη θέση σφραγίσματος.	Στρέψτε τον μοχλό στη θέση σφραγίσματος.
	Έχει βλάβη ο έλεγχος πίεσης.	Επικοινωνήστε με το σέρβις.
Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα «Lid» (καπάκι)	Το καπάκι είναι ανοικτό ή δεν βρίσκεται στη σωστή θέση για το επιλεγμένο πρόγραμμα.	Κλείστε το καπάκι για να μπορέσετε να μαγειρέψετε.
Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα «E1»	Ο κάτω αισθητήρας θερμοκρασίας είναι χαλασμένος.	Επικοινωνήστε με το σέρβις.
Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα «E2»	Βραχυκύκλωμα του αισθητήρα θερμοκρασίας.	Επικοινωνήστε με το σέρβις.
Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα «E3»	Αισθητήρας θερμοκρασίας υπερθέρμανσης. Θερμοκρασία πάνω από τους 200°C.	Επικοινωνήστε με το σέρβις.
Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα «E4»	Ο διακόπτης πίεσης έχει βλάβη, η θερμοκρασία είναι κάτω από 80 βαθμούς.	Επικοινωνήστε με το σέρβις.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Λειτουργισο	Προκαθορισμένη ρύθμιση				Προγραμματισμός Delay Time	Προγραμματισμο Διατήρηση ζεστού	
	Χρόνο	Εύρο χρόνου που μπορείτε να ρυθμίσετε	Θερμοκρασία	Πίεση (kra)		Χρόνο	Θερμοκρασία
Poultry Πουλερικά	15 min	10-25 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 ώρες	60-80 °C
Steam Ατμό	10 min	3-15 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 ώρες	60-80 °C
Bean / Chilli Όσπρια / Τσίλι	40 min	30-60 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 ώρες	60-80 °C
Soups / Broth Σούπερ / Ζυμοί	25 min	20-60 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 ώρες	60-80 °C
Rice Ρύζι	12 min	8-15 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 ώρα	60-80 °C
Multigrain Δημητριακά	40 min	20-60 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 ώρες	60-80 °C
Porridge Πουρέ / Χυλό	12 min	5-20 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 ώρα	60-80 °C
Meat / Stew Κρέαρ / Μαγειρευτό	35 min	20-45 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 ώρα	60-80 °C
Reheat Ξαναζέσταμα	5 min	3-8 min	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 ώρα	60-80 °C
Sterilize Αποστείρωση	30 min	00:01-04:00 ώρες	110-125 °C	50~60	-	-	-
Dessert Επιδόρπια	40 min	25-50 min	133 °C	50~60	0.5-24 h	12 ώρες	60-80 °C
DIY	30 min	00:01-04:00 ώρες	110-125 °C	50~60	0.5-24 h	12 ώρες	60-80 °C
Slow cook Αργό μαγείρεμα	4 ώρες	2-10 ώρες	89-95 °C	-	0.5-24 h	12 ώρες	60-80 °C
Sauté Σωτάρισμα / Τσιγάρισμα	30 min	-	180 °C (±5)	-	-	-	-
Γιαούρτι	12 ώρες	8-24 ώρες	38-43 °C	-	-	-	-
Sous vide Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία	2 ώρες	2-6 ώρες	58 °C (±5)	-	0.5-24 h	-	-
Keep warm Διατήρηση ζεστού	2 ώρες	00:01-12:00 ώρες	-	-	-	-	60-80 °C

ROMÂNĂ

OALĂ ELECTRICĂ SUB PRESIUNE TASTY MULTIPOT

DESCRIERE

CAPAC

- A Mânerul capacului
- B Capac
- C Supapă de eliberare a aburului
- D Indicator de blocare
- E Inel de etanșare a capacului
- F Capac interior
- G Garnitură de etanșare a capacului interior
- H Supapă plutitoare
- I Inserție de acoperire

CORPUL MOTORULUI

- J Mânere termoizolante
- K Fantă de colectare a condensului
- E Zona de închidere a capacului
- M Oală detașabilă
- N Oală interioară fixă
- O Placă pentru încălzire
- P Senzor de temperatură
- Q Panou de control
- R Cablu de alimentare detașabil

ACCESORII

- S Vas de măsurare
- T Lingură
- U Colector de condens
- V Coș pentru abur

PANOU DE CONTROL (Q)

- Carne de pasăre – Aves (pui, curcan...)
- Abur – Cocción al vaporí
- Fasole/Chili – Legumbres/Chili
- Supă/Ciorbă – Sopas/Caldos
- Gătire lentă – Cocción lenta
- Sote – Sofritos
- Reîncălzire – Recalentar
- Iaurt – Yogur
- Păstrare la cald – mantener caliente
- Ovăz – Esterilizar
- Orez – Arroz
- Multicereale – Cereales
- Terci de ovăz – Papillas
- Carne/Tocană – Carne/Estofados
- Sous vide – Cocción a baja temperatura
- Desert – Postres
- Afișaj
- Funcție manuală – Función manual
- Amânare/Pornire – Retrasar tiempo
- Pornire/Anulare – Comenzar/Cancelar

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE:

- Desfășurați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile acestuia nu sunt montate corespunzător.
- Nu folosiți aparatul dacă este gol.
- Nu utilizați aparatul dacă comutatorul pornit/ oprit nu funcționează.
- Nu mișcați aparatul în timpul utilizării.
- Utilizați mânerul aparatului pentru a-l apuca sau deplasa.
- Nu răsturnați aparatul în timpul funcționării acestuia sau în timp ce este conectat la rețea.
- Pentru a menține învelișul antiaderent în stare bună, nu folosiți ustensile metalice sau ascuțite.
- Nu depășiți capacitatea de funcționare a aparatului.
- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare atunci când nu îl utilizați și înainte de a-l curăța.
- Acest aparat trebuie depozitat într-un loc care să nu fie la îndemâna copiilor și/sau a persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau care nu sunt familiarizate cu utilizarea acestuia
- Nu depozitați aparatul dacă mai este fierbinte.

INSTRUCȚIUNI

ÎNAINTE DE UTILIZARE:

- Asigurați-vă că ați îndepărtat toate ambalajele produsului.
- Înainte de prima utilizare, curățați componentele care vor intra în contact cu alimentele în maniera prezentată în secțiunea despre curățare.
- Pregătiți aparatul conform funcției pe care doriți să o folosiți.
- Montarea colectorului de condens:
- Montați colectorul de condens în fanta corespunzătoare. (Fig. 1)
- Montarea și demontarea capacului interior și a garniturii de etanșare:
- Asigurați-vă că garnitura de etanșare și capacul interior sunt poziționate corect pe partea interioară a capacului

- Pentru a-l demonta, trageți partea metalică în sus pentru a separa partea inferioară de capac. (Fig. 2)
- Pentru a-l remonta, așezați capacul inferior pe inserția centrală a capacului și apăsați până când acesta se fixează cu un clic. (Fig. 2)
- Capacul interior are o garnitură de etanșare în jurul său. Asigurați-vă că garnitura este așezată corect pe capac înainte de fiecare utilizare. (Fig. 3)

UTILIZARE:

- Desfășurați complet cablul înainte de a-l introduce în priză.
- Conectați cablul de alimentare la oala sub presiune.
- Pentru a deschide capacul, țineți mânerul și rotiți spre dreapta până la zona apropiată indicată și trageți în sus pentru a scoate capacul. (Fig. 4)
- Scoateți oala detașabilă și adăugați ingredientele dorite. Ingredientele nu trebuie să depășească niciodată capacitatea maximă marcată pe oală (4/5-PLIN). (Fig. 5)
- Ingrediente precum orez, cereale, leguminoase, etc. nu trebuie să depășească 3/5 din capacitatea vasului. (Fig. 5)
- Umpleți întotdeauna oala detașabilă peste 1/5 din capacitate. (Fig. 5)
- Introduceți oala în aparat, asigurându-vă că suprafața exterioară a oalei este uscată și curată. Rotiți oala spre stânga și spre dreapta pentru a vă asigura că este bine fixată pentru un contact uniform cu placa pentru încălzire.
- Închideți capacul rotindu-l spre stânga. Asigurați-vă că ați închis bine capacul. (Fig. 6)
- Setați supapa de eliberare a aburului în poziția ETANȘAT pentru gătire sub presiune sau în poziția DESCHIS pentru a elibera aburul în cazul gătitului uscat sau cu abur. (Fig. 7)
- IMPORTANT: Asigurați-vă că supapa de eliberare a aburului este în poziția „ETANȘAT/SELLAR”, înainte ca aparatul să înceapă procesul de gătire, altfel aparatul nu va putea crește presiunea.
- Conectați aparatul la rețeaua de alimentare.
- Lampa pilot se va aprinde afișând textul „OPRIT” și va emite un „bip”.
- Utilizați panoul de comandă pentru a selecta funcția pe care doriți să o îndeplinească aparatul în funcție de tipul alimentelor pe care doriți să le gătiți (TABELUL CU FUNCȚII).

- Selectați timpul de gătire dorit. Acum aveți la dispoziție 10 secunde pentru a seta (+ sau -) timpul de gătire, pe baza intervalelor menționate în tabelul alăturat. Dacă după 10 secunde nu ați confirmat nicio funcție apăsând butonul PORNIRE, atunci funcția va fi anulată.
- Timpul de gătire poate fi reglat în trepte de 1 minut între 3 minute-24 de ore, conform funcției selectate.
- NOTĂ: acești timpi de gătire sunt prezențați doar în scop orientativ.
- Înainte de a găti carnea în oala sub presiune, este important să rumeniți/etanșați carnea în prealabil.
- Gătiți ușor carnea într-o tigaie înainte de a începe procesul de gătire sub presiune. Asigurați-vă că aceasta este ușor rumenită la exterior și crudă la interior.
- Apăsați butonul PORNIRE pentru a începe gătitul.
- Aparatul ar putea avea nevoie de 5-30 de minute pentru a crea presiune, în funcție de cantitatea de ingrediente. După atingerea nivelului necesar de presiune, cronometrul va începe numărătoarea inversă.
- Odată ce mâncarea este gătită după bunul plac, scoateți-o din aparat folosind o spatulă de lemn sau o ustensilă similară rezistentă la căldură. Nu folosiți ustensile care ar putea deteriora învelișul antiaderent.
- Odată ce aparatul a încheiat timpul de gătire, înainte de a deschide capacul, rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția „DESCHIS”, în direcția indicată pe etichetă.
- Presiunea și aburul trebuie eliberate complet înainte de a deschide capacul.
- ATENȚIE: Pentru a nu vă opări sau răni, țineți fața și mâinile departe de orificiul supapei. Fiți extrem de precaut atunci când eliberați aburul, întrucât aburul eliberat este foarte fierbinte.
- Odată ce procesul de gătire a luat sfârșit, funcția MENȚINERE LA CALD se pornește automat pentru a menține oala caldă.
- Pentru a opri funcția MENȚINERE LA CALD, apăsați butonul ANULARE.

FUNCȚIA AMÂNARE:

- Aparatul are o funcție pentru amânarea timpului de pornire.
- Setați cronometrul după selectarea funcției de gătire dorite.
- Această funcție poate fi reglată în trepte de

câte 30 de minute, până la maximum 24 de ore.

- De fiecare dată când apăsați butonul „+”, timpul de amânare crește cu 30 de minute. Timpul total de amânare este afișat pe ecran

FUNCȚIA MENȚINERE LA CALD:

- Funcția „Menținere la cald” se pornește automat atunci când timpul de gătire a luat sfârșit. Lumina pentru această funcție se aprinde pe panoul de control.
- Apăsați butonul „Anulare” dacă doriți să anulați această funcție.

DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL:

- Lăsați aparatul să se răcească înainte de a elibera presiunea, în special atunci când gătiți alimente lichide, cum ar fi supele.
- Odată ce aparatul a încheiat timpul de gătire, înainte de a deschide capacul, rotiți supapa de eliberare a presiunii în poziția „DESCHIS”, în direcția indicată pe etichetă.
- Pentru a nu vă opări sau răni, țineți fața și mâinile departe de orificiul supapei. Fiți extrem de precaut atunci când eliberați aburul, întrucât aburul eliberat este foarte fierbinte.
- Scoateți aparatul din rețeaua de alimentare.
- Odată ce toată presiunea a fost eliberată, iar aburul nu mai iese prin supapă, scoateți capacul rotindu-l spre dreapta.
- Pentru a nu vă opări, purtați o mănușă de bucătărie atunci când scoateți capacul.
- Înfășurați cablul de alimentare și deconectați-l de la aparat.
- Curățați aparatul, urmând instrucțiunile din secțiunea corespunzătoare.

MÂNER/E PENTRU TRANSPORT:

- Acest aparat este dotat cu mânere laterale care facilitează transportul în mod confortabil

PROTECTOR TERMIC DE SIGURANȚĂ

- Aparatul are un dispozitiv de siguranță care previne supraîncălzirea sa.
- Dacă aparatul se oprește singur și nu pornește din nou, deconectați-l de la rețeaua de alimentare și așteptați aproximativ 15 minute înainte de a-l reconecta. Dacă acesta nu pornește din nou, duceți-l la unul dintre serviciile de asistență tehnică autorizate.

CURĂȚAREA

- Scoateți din priză aparatul și lăsați-l să se răcească înainte de a efectua orice operațiune de curățare.
- Curățați aparatul cu o cârpă umedă și câteva picături de detergent lichid, apoi uscați-l.
- Nu utilizați solvenți sau produse cu pH acid sau bazic, precum înălbitori sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.
- Nu permiteți ca apa sau orice alt lichid să pătrundă în gurile de aerisire pentru a evita deteriorarea pieselor interne ale aparatului.
- Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau orice alt lichid, nu amplasați aparatul sub robinet.
- Este recomandat să curățați aparatul după fiecare utilizare și să îndepărtați resturile de mâncare.
- Scoateți oala detașabilă și spălați-o manual cu apă și săpun.
- Scoateți cu grijă capacul interior și garnitura de etanșare de pe capac și spălați-le cu apă caldă și săpun.
- Pentru a asigura o performanță optimă, placa pentru încălzire și senzorul de temperatură trebuie curățate după fiecare utilizare. Ștergeți-le cu o cârpă umedă și apoi uscați-le bine.
- Pentru a curăța supapa de eliberare a aburului, trageți ușor de supapă pentru a o scoate. Asigurați-vă că niciunul dintre orificii nu este blocat și continuați cu spălarea supapei.
- Următoarele părți pot fi curățate în apă fierbinte cu săpun sau în mașina de spălat vase (folosind un program de spălare delicată):
- Vas de măsurare
- Lingură
- Colector de condens
- Coș pentru abur
- Apoi uscați toate componentele, înainte de a le îmbina și a depozita aparatul.

DEFECTE SI REPARAȚII:

- Dacă detectați un defect, verificați următorul tabel:

Defecte	Cauze posibile	Soluția
Capacul se închide greu	Garnitura de etanșare a capacului nu este fixată corespunzător.	Montați garnitura de etanșare în mod corespunzător.
	Supapa de siguranță iese în exterior.	Apăsăți ușor supapa de siguranță, astfel încât aceasta să rămână înăuntru.
	Inelul de etanșare al capacului nu este montat corect.	Întoarceți capacul astfel încât inelul să fie orientat spre exterior.
Capacul se deschide greu	Există presiune în interiorul oalei.	Utilizați supapa de eliberare a aburului pentru a reduce presiunea internă. Deschideți capacul după ce toată presiunea a fost eliberată.
	Supapa de siguranță este blocată în exterior.	Apăsăți ușor supapa de siguranță, astfel încât aceasta să rămână înăuntru.
Aburul iese prin marginea capacului	Garnitura de etanșare a capacului nu a fost montată.	Montați garnitura de etanșare a capacului.
	Garnitura de etanșare este deteriorată.	Înlocuiți garnitura de etanșare. Contactați serviciul de asistență tehnică.
	Există resturi de mâncare pe garnitura de etanșare a capacului.	Curățați garnitura de etanșare.
	Capacul nu a fost închis corect.	Deschideți capacul și închideți-l din nou.
Aburul iese prin supapa de siguranță	Există resturi de mâncare pe garnitura din silicon a supapei de siguranță.	Curățați garnitura din silicon.
	Garnitura din silicon a supapei de siguranță este uzată.	Înlocuiți garnitura din silicon a supapei de siguranță. Contactați serviciul de asistență tehnică.
Supapa de siguranță nu se ridică	Nu există suficiente alimente sau apă în interiorul oalei detașabile.	Adăugați apă sau alimente în funcție de rețetă.
	Dispozitivul de blocare al capacului blochează supapa de siguranță. Capacul nu a fost închis corect.	Închideți complet capacul.
Aburul iese continuu prin supapa de eliberare	Butonul supapei de eliberare a aburului nu este în poziția „Etanșat”.	Rotiți butonul în poziția „Etanșat”.
	Controlul presiunii a eșuat	Contactați serviciul de asistență tehnică.
Afișajul arată mesajul „Căpac”	Capacul este deschis sau nu se află în poziția corectă pentru programul selectat.	Închideți capacul înainte de a găti.
Afișajul arată mesajul „E1”	Senzorul de temperatură inferioară este deteriorat.	Contactați serviciul de asistență tehnică.
Afișajul arată mesajul „E2”	Senzorul de temperatură este scurtcircuitat.	Contactați serviciul de asistență tehnică.

Afișajul arată mesajul „E3”	Senzorul de temperatură este supraîncălzit. Temperatura este de peste 200°C.	Contactați serviciul de asistență tehnică.
Afișajul arată mesajul „E4”	Comutatorul de presiune este efect, temperatura este sub 80°C.	Contactați serviciul de asistență tehnică.

TABEL CU FUNCȚII

Funcții	Setări implicite				Programarea timpului de amânare	Menținere la cald	
	Timp	Interval de timp reglabil	Temperatură	Presiune (kPa)		Timp	Temperatură
Carne de pasăre Aves	15 min	10-25 min	110-125°C	50~60	0,5-24 h	12 ore	60-80°C
Abur Vapor	10 min	3-15 min	110-125°C	50~60	0,5-24 h	12 ore	60-80°C
Fasole/Chili Legumbres / Chili	40 min	30-60 min	110-125°C	50~60	0,5-24 h	12 ore	60-80°C
Supe/Ciorbe Sopas / Caldos	25 min	20-60 min	110-125°C	50~60	0,5-24 h	12 ore	60-80°C
Orez Arroz	12 min	8-15 min	110-125°C	50~60	0,5-24 h	12 ore	60-80°C
Multicereale Cereales	40 min	20-60 min	110-125°C	50~60	0,5-24 h	12 ore	60-80°C
Terci de ovăz Papillas / Gachas	12 min	5-20 min	110-125°C	50~60	0,5-24 h	12 ore	60-80°C
Carne/Tocană Carne / Estofado	35 min	20-45 min	110-125°C	50~60	0,5-24 h	12 ore	60-80°C
Reîncălzire Reîncălzire	5 min	3-8 min	110-125°C	50~60	0,5-24 h	12 ore	60-80°C
Ovăz Esterilizar	30 min	00:01-04:00 ore	110-125°C	50~60	-	-	-
Deserturi Postres	40 min	25-50 min	133 °C	50~60	0,5-24 h	12 ore	60-80°C
Funcție manuală	30 min	00:01-04:00 ore	110-125°C	50~60	0,5-24 h	12 ore	60-80°C
Gătire lentă Cocción lenta	4 ore	2-10 ore	89-95 °C	-	0,5-24 h	12 ore	60-80°C
Sote Saltear / Sofreír	30 min	-	180°C (±5)	-	-	-	-
Iaurt	12 ore	8-24 ore	38-43 °C	-	-	-	-
Sous vide Cocción a baja temperatura	2 ore	2-6 ore	58°C (±5)	-	0,5-24 h	-	-
Menținere la cald Mantener caliente	2 ore	00:01-12:00 ore	-	-	-	-	60-80°C

БЪЛГАРСКИ

ЕЛЕКТРИЧЕСКА ТЕНДЖЕРА ПОД НАЛЯГАНЕ

TASTY MULTIPOT

ОПИСАНИЕ

КАПАК

- A Дръжка на капака
- B Капак
- C Клапа за изпускане на парата
- D Индикатор на затваряне
- E Ухо за затваряне на капака
- F Вътрешен капак под горния
- G Уплътнител на вътрешния капак
- H Плаваща клапа
- I Втулка на вътрешния капак

КОРПУС С МОТОРА

- J Студени на допир ръкохватки.
- K Процеп за колектора на пара
- L Зона за затваряне на капака
- M Изваждаща се тенджера
- N Вътрешна статична тенджера
- O Плоча
- P Температурен сензор
- Q Контролно табло
- R Изваждащ се захранващ кабел.

ПРИСТАВКИ

- S Мерителна чашка
- T Лъжица
- U Колектор на парата
- V Парова кошница

КОНТРОЛНО ТАБЛО (Q)

- Poultry – Птици (пиле, пуйка...)
- Пара – Приготвяне на пара
- Bean/Chili – Зеленчуци/Чили
- Soup/Broth – Супа/Бульони
- Slow Cook – Бавно приготвяне
- Sauté – Соте
- Reheat – Притоплете
- Yogurt – Кисело мляко
- Keep warm – Подгрявайте
- Sterilize – Стерилизирайте
- Rice – Ориз
- Multigrain – Зърнени храни
- Porridge – Каша
- Meco/Stew – Месо/Задушени храни
- Sous vide – Приготвяне на ниска температура
- Dessert – Десерти
- Екран
- DIY – Ръчна функция

- Delay/Start – Забавяне на времето
- Start/Cancel – Старт/Стоп

УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА:

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда при неправилно поставени приставки.
- Не използвайте уреда, когато е празен.
- Не използвайте уреда при повреден блок за "вкл./изкл".
- Не движете уреда, докато работи.
- За да хванете или пренесете уреда, моля използвайте ръкохватките.
- Не обръщайте уреда, докато работи или е включен в електрическата мрежа.
- За да може противозалепащият слой да се съхрани в добро състояние, моля не използвайте метални или остри прибори.
- Не надвишавайте работният капацитет на уреда.
- Изключете уреда, когато не го използвате, или когато се готвите да го почистите.
- Съхранявайте уреда далеч от досега на деца и/или хора с намалени физически, сензорни или умствени възможности, или такива без опит и познания за боравене с него.
- Не съхранявайте уреда, ако все още е топъл.

НАЧИН НА УПОТРЕБА

ЗАБЕЛЕЖКИ ПРЕДИ УПОТРЕБА:

- Уверете се, че изцяло сте отстранили опаковката на уреда.
- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, намиращи се в допир с хранителните продукти, като следвате указанията в раздел "Почистяване".
- Подгответе уреда в зависимост от функцията която желаете да използвате.
- Поставете колектора на пара
- Поставете колектора на пара в съответния жлеб (Fig. 1)
- Монтиране и демонтиране на вътрешния капак и уплътнението:
- Подсигурете се, че вътрешния капак и

уплътнението са поставени правилно във вътрешната част на капака.

- За да демонтирате, изтеглете металната част, отделяйки по този начин вътрешния капак от горния. (Fig. 2)
- За повторното му поставяне, поставете долния капак във вътрешния щифт на горния, докато се напасне. (Fig. 2)
- Във вътрешността си капакът има уплътнение. Преди употребата му, прегледайте, дали уплътнението е поставено правилно във вътрешния капак. (Fig. 3)

УПОТРЕБА:

- Преди употреба, развийте напълно охранващия кабел на уреда.
- Свържете охранващия кабел на тенджерата.
- За да отворите капака, задръжте ръкохватката и завъртете в посока на часовниковата стрелка до означената зона на заключване. Изтеглете нагоре, за да отстраните капака. (Fig. 4)
- Отстранете изваждащата се тенджера и прибавете продуктите, които желаете. Продуктите не бива никога да надхвърлят означената на тенджерата максимална вместимост, (4/5 - FULL). (Fig. 5)
- Продукти като ориз, зърнени храни, зеленчуци и т.н. следва да не надвишават 3/5 от обема на тенджерата. (Fig. 5)
- Винаги пълнете изваждащата се тенджера над 1/5 от обема ѝ. (Fig. 5)
- Вкарайте тенджерата в уреда, като се уверите, че външната ѝ повърхност е чиста и суха. Уверете се, че тенджерата е добре поставена, така че да има равномерен допир с плочата за готвене. За да постигнете това, завъртайте я наляво и надясно.
- Затворете капака, завъртайки го в посока, обратна на часовниковата стрелка. Уверете се, че капакът е напълно затворен. (Fig. 6)
- Поставете клапата за освобождаване на парата в положение "SEAL" (ако желаете да готвите под налягане) и в положение ("OPEN"), ако желаете да я освободите, за да готвите на сухо или на пара. (Fig. 7)
- **ВАЖНО:** Преди да започнете да готвите с уреда, уверете се, че клапата за освобождаване на парата се намира в положение "SEAL/УПЛЪТНЯВАНЕ". В

противен случай уредът не ще може да увеличи налягането.

- Включете уреда в електрическата мрежа.
- Светлинният индикатор светва, показвайки "OFF". Чува се изсвирване.
- От контролното табло изберете функцията, която желаете да изпълни уредът, в зависимост от вида хранителни продукти, които желаете да сготвите (ТАБЛИЦА НА ФУНКЦИИТЕ).
- Изберете желаното време за готвене. Времето за готвене можете да промените (+ или -) в продължение на 10 секунди, като следвате степените в приложената таблица. След известно време, ако не сте потвърдили функцията чрез натискане на START, то функцията ще се самопрекрати.
- В зависимост от избраната функция, времето за готвене може да се нагласи в нарастващи степени от между 1 и 3 минути и до 24 часа.
- БЕЛЕЖКА: Имайте предвид, че времената за готвене са само ориентировъчни.
- Преди да готвите месо в тенджерата под налягане е важно същата предварително да бъде уплътнена.
- Сгответе леко месото в тиган, преди да започнете процеса на готвене под налягане. Уверете се, че месото е леко позлатено отвън и сурово отвътре.
- Натиснете бутон START, за да започнете да готвите.
- Може да изминат 5-30 минути, докато уредът набере налягане. Това зависи от обема на продуктите, поставени в него. Времето започва да тече в обратен ред, когато бъде достигната необходимото налягане.
- След като продуктът бъде приготвен по Ваш вкус, отстранете го от уреда с помощта на дървена шпакла или подобен, устойчив на топлина, прибор. Не използвайте инструменти, които могат да наранят незалепващото покритие..
- След като изтече времето за приготвяне, преди да отворите капака, завъртете клапата за освобождаване на налягането в положение "OPEN" в указаната на етикета посока.
- Преди да отворите капака, налягането и парата следва да са напълно освободени.
- **ВНИМАНИЕ:** Дръжте лицето и ръцете си далеч от отвора на клапата. В противен

случай може да получите изгаряния и други щети. Парата излиза изключително гореща! Бъдете крайно внимателни, когато освобождавате парата.

- За да може тенджерата да бъде поддържана топла, след завършване на готвенето, автоматически светва функция KEEP WARM.
- Натиснете бутона CANCEL за спиране на функция KEEP WARM.

ФУНКЦИЯ DELAY TIME:

- Уредът има функция за забавяне на времето на готвене дотогава, докато желаете.
- Нагласете темпоризатора, след като изберете желаната функция на готвене.
- Тази функция е може се увеличава на отрязъци от 30 минути, за най-много 24 часа.
- Когато пожелаете да отложите времето с 30 минути, натиснете бутона "+". На екрана се появява времето на забавяне.

ФУНКЦИЯ KEEP WARM:

- След приготвянето, уредът се задейства автоматично във функция "Keep Warm". На контролното табло светва светлината за функция.
- Ако пожелаете да прекратите функция "Keep Warm", натиснете бутона "Cancel".

СЛЕД ПРИКЛЮЧВАНЕ НА РАБОТАТА С УРЕДА:

- Преди да освободите налягането, оставете уреда да изстине - особено при готвене на течни продукти като супи, например.
- След като изтече времето за приготвяне, преди да отворите капака, завъртете клапата за освобождаване на налягането в положение "OPEN", в указаната на етикета посока.
- Дръжте лицето и ръцете си далеч от отвора на клапата! В противен случай можете да получите изгаряния и други телесни повреди! Парата излиза изключително гореща! Бъдете крайно внимателни, когато освобождавате парата!
- Изключете уреда от захранващата мрежа.
- След като изцяло освободите налягането и от клапата не излиза пара, отстранете капака като го завъртите в посока на часовниковата стрелка.

- За отстраняване на капака използвайте кухненска ръкавица. По този начин ще избегнете възможни изгаряния от парата.

- Съберете кабела и го извадете от уреда.
- Почистете уреда, следвайки указанията на съответния уред.

РЪКОХВАТКА/И ЗА ПРЕНАСЯНЕ:

- Този уред е снабден с ръкохватка в горната си част за лесно и удобно пренасяне.

ТЕРМОЗАЩИТА ПРИ ПРЕГРЯВАНЕ:

- Уредът е снабден със защитен механизъм, предпазващ го от всякакъв вид прегряване.
- Ако уредът се изключи автоматично и не се включи повторно, извадете щепсела от ел. контакт, изчакайте около 15 минути и го включете отново. Ако и тогава не работи, обърнете се към оторизиран сервиз за техническо обслужване.

ПОЧИСТВАНЕ

- Преди почистване, изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да изстине.
- Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миещ препарат, след което го подсушете.
- За почистването на уреда не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен pH фактор, като белина и абразивни продукти.
- Не допускайте проникването на вода през вентилационните отвори; в противен случай може да предизвикате повреда на работните части във вътрешността на уреда.
- Не потапяйте уреда във вода или друга течност, и не го поставяйте под течаща вода.
- Препоръчва се уредът да бъде почистван след всяка употреба. Отстранете всички хранителни остатъци.
- Извадете изваждащата се тенджерка и измийте на ръка с вода и сапун.
- Внимателно извадете вътрешния капак и уплътнението на капака, след което ги измийте с хладка вода и сапун.
- За най-добра работа нагриващата плоча и сензорът за температура следва да се почистват след всяка

употреба. Почиствайте с влажна кърпа и подсушавайте напълно.

- За почистване на клапана за освобождаване на парата, леко издърпайте клапана и го извадете. Уверете се, че отворите не са запушени и почистете клапата.
- Следните части могат да се мият в топла сапунена вода или в миялна машина (използвайте мека програма за миене):
- Мерителна чашка
- Лъжица
- Колектор на парата
- Парова кошница
- След това, подсушете добре всички части, поставете ги обратно и съхранете уреда.

НЕИЗПРАВНОСТИ И РЕМОТ НА УРЕДА:

- В случай, че забележите някаква нередност, направете, прегледайте следната таблица:

Неизправност	Възможна причина	Разрешение на проблема
Капакът се затваря трудно	Уплътнението на вътрешния капак не е добре поставено.	Поставете уплътнението както следва.
	Обезопасяващата клапа е заклепена навън.	Леко натиснете обезопасяващата клапа, за да остане вътре.
	Жлебът на вътрешния капак е лошо поставен.	Завъртете вътрешния капак така, че жлебът да остане отвън.
Капакът се отваря трудно	Налягане във вътрешността на тенджерата	Използвайте клапата за освобождаване на парата, за да намалите вътрешното налягане. Отворете капака, след като налягането е сведено до нула.
	Обезопасяващата клапа е заклепена навън.	Леко натиснете обезопасяващата клапа, за да остане вътре.
Утечки на пара отстрани на капака	Уплътнителят на вътрешния капак не е поставен.	Поставете уплътнението във вътрешния капак.
	Уплътнението е с нарушена цялост.	Заменете уплътнението Свържете се с техническата служба.
	По уплътнението на вътрешния капак има остатъци от храна.	Почистете уплътнението.
	Капакът не е правилно затворен.	Отворете капака и го затворете отново.
Утечка на пара през обезопасителната клапа	По силиконовото уплътнение на обезопасителната клапа има остатъци от храна.	Почистете силиконовото уплътнение.
	Силиконовото уплътнение на обезопасителната клапа е изхабено.	Заменете уплътнението на обезопасителната клапа. Свържете се с техническата служба.
Обезопасителната клапа не се повдига	В изваждащата се тенджера няма достатъчно хранителни продукти или вода.	Добавете вода или хранителни продукти в съответствие с рецептата.
	Обезопасителната клапа е задръстена от блокировъчната вилка на капака. Капакът не е напълно затворен.	Затворете изцяло капака..
От клапата за освобождаване на налягането непрекъснато излиза пара.	Лостчето на клапата за освобождаване на налягането не се намира в положение на уплътняване.	Завъртете лостчето в положение на уплътняване.
	Контролерът на налягането работи неправилно.	Свържете се с техническата служба.
На екрана се появява съобщение "Lid" ("Капак")	Капакът е отворен или не се намира в правилно положение за избраната програма.	Затворете капака, за да пристъпите към готвенето.
На екрана се появява съобщение "E1".	Долният температурен сензор е повреден.	Свържете се с техническата служба.
На екрана се появява съобщение "E2"	Късо съединение на температурния сензор.	Свържете се с техническата служба.

На екрана се появява съобщение "E3"	Прегряване на температурния сензор. Температура, надвишаваща 200°C.	Свържете се с техническата служба.
На екрана се появява съобщение "E4"	Прекъсвачът за налягане работи неизправно. Температурата е по-ниска от 80 градуса.	Свържете се с техническата служба.

ТАБЛИЦА С ФУНКЦИИ

Функции	Предварително зададена настройка.				Настройка “Delay Time”.	Програмиране Поддържайте топло	
	Време	Обсег на настройката на времето	Температура	Налягане (кра)		Време	Температура
Poultry Птиче месо	15 min	10 - 25 min	110 - 125 °C	50 ~ 60	0,5 - 24 h	12 Часа	60 - 80 °C
Steam Пара	10 min	3 - 15 min	110 - 125 °C	50 ~ 60	0,5 - 24 h	12 часа	60 - 80 °C
Bean / Chilli Зеленчуци/ Chili	40 min	30 - 60 min	110 - 125 °C	50 ~ 60	0,5 - 24 h	12 Часа	60 - 80 °C
Супи/ Бульони Супи/ Бульони	25 min	20 - 60 min	110 - 125 °C	50 ~ 60	0,5 - 24 h	12 часа	60 - 80 °C
Rice Ориз	12 min	8 - 15 min	110 - 125 °C	50 ~ 60	0,5 - 24 h	12 часа	60 - 80 °C
Multigrain Зърнени храни	40 min	20 - 60 min	110 - 125 °C	50 ~ 60	0,5 - 24 h	12 часа	60 - 80 °C
Porridge Каша	12 min	5 - 20 min	110 - 125 °C	50 ~ 60	0,5 - 24 h	12 часа	60 - 80 °C
Meat / Яхния Месо/Яхния	35 min	20 - 45 min	110 - 125 °C	50 ~ 60	0,5 - 24 h	12 часа	60 - 80 °C
Reheat Притопляне	5 min	3 - 8 min	110 - 125 °C	50 ~ 60	0,5 - 24 h	12 часа	60 - 80 °C
Sterilize Стерилизиране	30 min	00:01 - 04:00 часа	110 - 125 °C	50 ~ 60	-	-	-
Dessert Десерти	40 min	25 - 50 min	133 °C	50 ~ 60	0,5 - 24 h	12 часа	60 - 80 °C
DIY	30 min	00:01 - 04:00 часа	110 - 125 °C	50 ~ 60	0,5 - 24 h	12 часа	60 - 80 °C
Slow cook Бавно приготвяне	4 часа	2 - 10 часа	89 - 95 °C	-	0,5 - 24 h	12 часа	60 - 80 °C
Sauté Cote	30 min	-	180 °C (±5)	-	-	-	-
Кисело мляко	12 часа	8 - 24 часа	38 - 43 °C	-	-	-	-
Sous vide Приготвяне на ниска температура	2 часа	2 - 6 часа	58 °C (±5)	-	0,5 - 24 h	-	-
Keep warm Подгряване	2 часа	00:01 - 12:00 часа	-	-	-	-	60 - 80 °C

البرمجة حفظ ساخناً		برمجة Delay Time	الإعدادات الافتراضية				
درجة الحرارة	الوقت		الضغط (كيلوباسكال)	درجة الحرارة	نطاق الوقت قابل للتعديل	الوقت	الوظائف
درجة ٠٨ - ٠٦ مئوية	ساعة ٢١	ساعة ٤٢ - ٥٠	٠٦ ~ ٠٥	درجة ٥٢١ - ٠١١ مئوية	٥٢ - ٠١ دقيقة	٥١ دقيقة	Poultry الدواجن
درجة ٠٨ - ٠٦ مئوية	ساعة ٢١	ساعة ٤٢ - ٥٠	٠٦ ~ ٠٥	درجة ٥٢١ - ٠١١ مئوية	٥١ - ٢ دقيقة	٠١ دقيقة	Steam البخار
درجة ٠٨ - ٠٦ مئوية	ساعة ٢١	ساعة ٤٢ - ٥٠	٠٦ ~ ٠٥	درجة ٥٢١ - ٠١١ مئوية	٠٦ - ٠٣ دقيقة	٠٤ دقيقة	Bean/Chilli البقوليات / الفلفل
درجة ٠٨ - ٠٦ مئوية	ساعة ٢١	ساعة ٤٢ - ٥٠	٠٦ ~ ٠٥	درجة ٥٢١ - ٠١١ مئوية	٠٦ - ٠٢ دقيقة	٥٢ دقيقة	Soups/Broth الشوربات / المرق
درجة ٠٨ - ٠٦ مئوية	ساعة ٢١	ساعة ٤٢ - ٥٠	٠٦ ~ ٠٥	درجة ٥٢١ - ٠١١ مئوية	٥١ - ٨ دقيقة	٢١ دقيقة	Rice الأرز
درجة ٠٨ - ٠٦ مئوية	ساعة ٢١	ساعة ٤٢ - ٥٠	٠٦ ~ ٠٥	درجة ٥٢١ - ٠١١ مئوية	٠٦ - ٠٢ دقيقة	٠٤ دقيقة	Multigrain الحبوب
درجة ٠٨ - ٠٦ مئوية	ساعة ٢١	ساعة ٤٢ - ٥٠	٠٦ ~ ٠٥	درجة ٥٢١ - ٠١١ مئوية	٠٢ - ٥ دقيقة	٢١ دقيقة	Porridge الصيدية
درجة ٠٨ - ٠٦ مئوية	ساعة ٢١	ساعة ٤٢ - ٥٠	٠٦ ~ ٠٥	درجة ٥٢١ - ٠١١ مئوية	٥٤ - ٠٢ دقيقة	٥٣ دقيقة	Meat / Stew اللحم / الخيئة
درجة ٠٨ - ٠٦ مئوية	ساعة ٢١	ساعة ٤٢ - ٥٠	٠٦ ~ ٠٥	درجة ٥٢١ - ٠١١ مئوية	٨ - ٣ دقيقة	٥ دقيقة	Reheat إعادة التسخين
-	-	-	٠٦ ~ ٠٥	درجة ٥٢١ - ٠١١ مئوية	٠٠:٤٠ - ١٠:٠٠ ساعة	٠٣ دقيقة	Sterilize التعقيم
درجة ٠٨ - ٠٦ مئوية	ساعة ٢١	ساعة ٤٢ - ٥٠	٠٦ ~ ٠٥	درجة ٣٣١ - ٠١١ مئوية	٠٥ - ٥٢ دقيقة	٠٤ دقيقة	Dessert طبق الحلو
درجة ٠٨ - ٠٦ مئوية	ساعة ٢١	ساعة ٤٢ - ٥٠	٠٦ ~ ٠٥	درجة ٥٢١ - ٠١١ مئوية	٠٠:٤٠ - ١٠:٠٠ ساعة	٠٣ دقيقة	DIY
درجة ٠٨ - ٠٦ مئوية	ساعة ٢١	ساعة ٤٢ - ٥٠	-	درجة ٥٩ - ٩٨ مئوية	٠١ - ٢ ساعات	٤ ساعات	Slow cook الطهي البطيء
-	-	-	-	درجة ٠٨١ (٥ ±) مئوية	-	٠٣ دقيقة	Sauté التشويح
-	-	-	-	درجة ٣٤ - ٨٣ مئوية	٤٢ - ٨ ساعة	٢١ ساعة	لين الزبادي
-	-	ساعة ٤٢ - ٥٠	-	درجة ٨٥ (٥ ±) مئوية	٦ - ٢ ساعات	٢ ساعة	Sous vide الطبخ بدرجة حرارة منخفضة
درجة ٠٨ - ٠٦ مئوية	-	-	-	-	٠٠:٢١ - ١٠:٠٠ ساعة	٢ ساعة	Keep warm حفظ ساخناً

أمور غير عادية	السبب المحتمل	الحل
صعوبة غلق الغطاء	حلقة ختم الغطاء غير موضوعة جيداً.	ضع حلقة الختم بالشكل الصحيح.
	صمام الأمان عالق نحو الخارج.	اضغط على صمام الأمان برفق ليبقى في الداخل.
	حافة الغطاء غير موضوعة جيداً.	قم بتدوير الغطاء بحيث تبقى الحافة نحو الخارج.
صعوبة فتح الغطاء	يوجد ضغط في داخل القدر.	استخدم صمام تحرير البخار لتقليل الضغط الداخلي. افتح الغطاء بعد أن يتبدد كل الضغط.
	صمام الأمان عالق نحو الخارج.	اضغط على صمام الأمان برفق ليبقى في الداخل.
تسربات البخار من جانب الغطاء	لم يتم تركيب حلقة ختم الغطاء.	ضع حلقة الختم في الغطاء.
	حلقة الختم تالفة.	استبدل حلقة الختم. اتصل بالخدمة التقنية.
	توجد بقايا طعام في حلقة ختم الغطاء.	نظف حلقة الختم.
	الغطاء لم يغلق بالشكل الصحيح.	افتح الغطاء وأعد غلقه.
تسربات البخار من صمام الأمان	توجد بقايا طعام في الحلقة السيليكونية الخاصة بصمام الأمان.	نظف الحلقة السيليكونية.
	تكون الحلقة السيليكونية الخاصة بصمام الأمان بالية.	استبدل حلقة الختم الخاصة بصمام الأمان. اتصل بالخدمة التقنية.
صمام الأمان لا يصعد	ليس هناك ما يكفي من الطعام أو الماء في القدر القابل للفصل.	أضف الماء أو الطعام حسب الوصفة.
	يكون صمام الأمان مسدوداً من خلال شوكة قفل الغطاء.	أغلق الغطاء تماماً.
	الغطاء لم يغلق تماماً.	قم بتدوير العتلة إلى وضع الختم.
يخرج البخار بدون توقف من صمام تحرير البخار	فشل التحكم في الضغط.	اتصل بالخدمة التقنية.
	عتلة صمام تحرير البخار غير موجودة في وضع الختم.	قم بتدوير العتلة إلى وضع الختم.
تظهر رسالة "Lid" (غطاء) على الشاشة	الغطاء مفتوح أو ليس في الموضع الصحيح للبرنامج المحدد.	أغلق الغطاء لتنفيذ الطهي.
تظهر الرسالة "E1" على الشاشة	مستشعر درجة الحرارة المنخفضة معطل.	اتصل بالخدمة التقنية.
تظهر الرسالة "E2" على الشاشة	عطل مستشعر درجة الحرارة.	اتصل بالخدمة التقنية.
تظهر الرسالة "E3" على الشاشة	مستشعر درجة الحرارة ساخن أكثر من اللازم. درجة الحرارة أعلى من ٠٠٢ درجة مئوية.	اتصل بالخدمة التقنية.
تظهر الرسالة "E4" على الشاشة	عطل مفتاح الضغط، درجة الحرارة أقل من ٠٨ درجة.	اتصل بالخدمة التقنية.

اضغط على الزر START لبدء الطهي.

يمكن أن يستغرق الجهاز ما بين 0-3 دقيقة لتراكم الضغط، حسب حجم المكونات. عندما يتم الوصول إلى الضغط المطلوب، سيبدأ الوقت في العد التنازلي. عندما يكون الطعام على رغبتك، ارفعه من الجهاز بمساعدة ملعقة خشبية أو ما شابه ذلك يكون مقاوماً للحرارة. لا تستخدم أدوات يمكن أن تلحق الضرر بطبقة التغطية المانعة للاتساق.

بمجرد أن يكمل الجهاز وقت الطهي وقبل فتح الغطاء، أدر صمام تحرير الضغط إلى الوضع "OPEN" في الاتجاه الموضح على الملصق.

يجب تحرير الضغط والبخار تماماً قبل فتح الغطاء.

تحذير: أبق وجهك ويديك بعيداً عن فتحة الصمام لتجنب الحروق أو الإصابة. سيخرج البخار ساخناً جداً، توخ الحذر الشديد عند تحرير البخار.

بمجرد الانتهاء من عملية الطهي، سيتم تشغيل وظيفة KEEP WARM تلقائياً، للحفاظ على القدر ساخناً.

لايقاف وظيفة KEEP WARM، اضغط على زر CANCEL.

وظيفة DELAY TIME:

يحتوي الجهاز على وظيفة لتأخير وقت الطهي حسب الرغبة.

اضبط المؤقت بعد اختيار وظيفة الطهي المطلوبة.

يمكن ضبط هذه الوظيفة بزيادات بمقدار 0.3 دقيقة، بحد أقصى 4.2 ساعة.

اضغط على الزر "+" كلما تريد تأخير الوقت بمقدار 0.3 دقيقة. سيتم عرض وقت التأخير على الشاشة.

وظيفة KEEP WARM:

بعد الطهي، سيقوم الجهاز تلقائياً بتنشيط وظيفة "mraW peek". سيضيء مؤشر الوظيفة على لوحة التحكم.

إذا كنت ترغب في إلغاء وظيفة "Keep Warm"، فاضغط على زر "Cancel".

بعد الانتهاء من استعمال الجهاز:

اترك الجهاز يبرد قبل تحرير الضغط، خاصة عند طهي الأطعمة السائلة مثل الشوربات.

بمجرد أن يكمل الجهاز وقت الطهي وقبل فتح الغطاء، أدر صمام تحرير الضغط إلى الوضع "OPEN" في الاتجاه الموضح على الملصق.

أبق وجهك ويديك بعيداً عن فتحة الصمام لتجنب الحروق أو الإصابة.

سيخرج البخار ساخناً جداً، توخ الحذر الشديد عند تحرير البخار.

افصل قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.

بعد تحرير الضغط بالكامل وعدم خروج بخار من الصمام، قم بإزالة الغطاء عن طريق تدويره في اتجاه عقارب الساعة.

استخدم قفاز الفرن لإزالة الغطاء لتجنب الحروق المحتملة بسبب البخار.

اجمع السلك وافصله عن الجهاز.

قم بتنظيف الجهاز باتباع التعليمات الواردة في القسم المعني.

مقبض/مقابض النقل:

تم تجهيز هذا الجهاز بمقابض جانبية لتسهيل وراحة حمله.

واقى حراري للسلامة:

تم تجهيز الجهاز بجهاز حراري للسلامة يحمي الجهاز من أي زيادة في التسخين.

إذا يفضل الجهاز من تلقاء نفسه ولا يعود للتشغيل، باشر بفصل قابسه من التيار الكهربائي، وانتظر حوالي 0.1 دقيقة قبل إعادة توصيله من جديد، وإذا استمر بدون تشغيل، اذهب إلى إحدى مراكز خدمات الصيانة التقنية المعتمدة.

التنظيف

افصل قابس الجهاز من التيار الكهربائي واتركه يبرد قبل البدء بأي عملية تنظيف.

نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة ومشربة بوضع قطرات من المنظف ومن ثم جففه.

لا تستخدم مواد مذيبة ولا منتجات بعنصر رقم هيدروجيني حمضي أو أساسي مثل المبيضات ولا منتجات كاشطة لتنظيف الجهاز.

لا تترك ماء أو سائل آخر يدخل من خلال فتحات التهوية لمنع الأضرار في الأجزاء التشغيلية الداخلية للجهاز.

لا تغطس الجهاز في الماء أو سائل آخر، ولا تضعه تحت الحنفية.

ينصح بتنظيف الجهاز بعد كل استعمال وإزالة جميع بقايا الطعام.

أخرج القدر القابل للفصل واغسله يدوياً بالماء والصابون.

قم بإزالة الغطاء الداخلي وحلقة ختم الغطاء بعناية واغسلهما بالماء الدافئ والصابون.

للحصول على الأداء الأمثل، يجب تنظيف لوحة التسخين ومستشعر درجة الحرارة بعد كل استخدام. نظف بقطعة قماش مبللة وجفف تماماً.

لتنظيف صمام تحرير البخار، اسحب الصمام للخارج برفق. تأكد من عدم انسداد الثقوب واطرح في تنظيف الصمام.

القطع التالية هي مناسبة لتنظيفها بماء ساخن فيه صابون أو في غسالة الصحون (باستخدام برنامج غسل خفيف):

كوب القياس

الملعقة

جامع البخار

سلة البخار

ثم جفف كل القطع قبل تركيبها وحفظها.

أمور غير عادية والتصليح:

في حال اكتشاف أي أمر غير عادي تم افحص إلى الجدول التالي:

DIY - وظيفة يدوية

Delay/Start - تأخير الوقت

Start/Cancel - بدء/إلغاء

الاستخدام والعناية:

قبل كل استعمال، انشر بالكامل سلك التيار الكهربائي للجهاز.
لا تستعمل الجهاز إذا لم تكن أدواته الملحقة مركبة بالشكل الصحيح.
لا تستخدم الجهاز وهو فارغ.
لا تستعمل الجهاز إذا كانت أداة التشغيل/الإيقاف لا تعمل.
لا تحرك الجهاز أثناء ما يكون قيد الاستعمال.
استعمل المقبض/المقايض لأخذ أو حمل الجهاز.
لا تقلب الجهاز أثناء ما يكون قيد الاستعمال أو موصولاً بالتيار الكهربائي.
للحفاظ على الطلاء المانع للاتصاق في حالة جيدة، لا تستخدم على الجهاز أدوات معدنية أو حادة.
لا تستعمل القوة مع قدرة عمل الجهاز.
افصل قابس الجهاز من التيار الكهربائي عند عدم استعماله وقبل القيام بأي عملية تنظيف.
احفظ هذا الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال و/أو الأشخاص الذين يعانون من انخفاض قدراتهم الجسدية والحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة.
لا تخزن الجهاز إذا كان لا يزال ساخناً.

طريقة الاستخدام

ملاحظات أولية للاستعمال:

تأكد من إزالة جميع مواد التعبئة والتغليف من المنتج.
قبل استعمال المنتج لأول مرة، نظف الأجزاء في اتصال مع الأطعمة كما هو موضح في فقرة التنظيف.
قم بإعداد الجهاز وفقاً للوظيفة المطلوب القيام بها.
وضع جامع البخار:

قم بتركيب جامع البخار في الفتحة ذات الصلة. (Fig. 1)

تجميع وتفكيك الغطاء وحلقة الختم:

تأكد من وضع الغطاء وحلقة الختم بالشكل الصحيح في الجزء الداخلي من الغطاء.

للفك، اسحب القطعة المعدنية لفصل الغطاء السفلي عن الغطاء. (Fig. 2)

إعادة التجميع، ضع الغطاء السفلي على الإدخال المركزي للغطاء واضغط حتى يستقر في مكانه. (Fig. 3)

يحتوي الغطاء على حلقة ختم في ما حوله. تأكد من وضع حلقة الختم بالشكل الصحيح في الغطاء قبل كل استخدام. (Fig. 3)

الاستعمال:

انشر السلك بالكامل قبل توصيل القابس.

قم بتوصيل سلك الطاقة بقدر الضغط.

لفتح الغطاء، أمسك المقبض وأدر في اتجاه عقارب الساعة إلى منطقة الإغلاق المحددة واسحب لأعلى الإزالة الغطاء. (Fig. 4)

قم بإزالة القدر القابل للفصل، وأضف المكونات التي تريدها. يجب ألا تتجاوز المكونات أبداً السعة القصوى المؤشرة على القدر (4/5 - FULL). (Fig. 5)

المكونات مثل الأرز والحبوب والبقوليات إلخ. يجب ألا تزيد عن ٥/٣ من القدر. (Fig. 5)

املاً دائماً القدر القابل للفصل لأكثر من ٥/١. (Fig. 5)

أدخل القدر في الجهاز مع التأكد من أن السطح الخارجي للقدر جاف ونظيف. تأكد من وضع القدر جيداً حتى يتلاصق مع سطح الطباخ وذلك بتدويره إلى اليمين واليسار.

أغلق الغطاء وذلك بالتدوير عكس اتجاه عقارب الساعة. تأكد من إغلاق الغطاء جيداً. (Fig. 6)

ضع صمام تحرير البخار في الوضع LAES إذا كنت تريد الغلق للظهي بالضغط أو في الوضع OPEN إذا كنت تريد تحرير للظهي الجاف أو البخار. (Fig. 7)

هام تأكد من أن صمام تحرير البخار في وضع "LAES/ختم"، قبل أن يبدأ الجهاز في عملية الطهي، وإلا فلن يتمكن الجهاز من زيادة الضغط.

أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.

سيضيء المؤشر الضوئي مبيئاً "FFO" وسيتم سماع "صوت تنبيه".

حدد وظيفة لوحة التحكم التي تريد أن يقوم الجهاز بتنفيذها وفقاً لنوع الطعام الذي تريد طهيها (جدول الوظائف).

حدد وقت الطهي المطلوب. يمكنك تعديل وقت الطهي (+ أو -) لمدة ٠١ ثوانٍ باتباع النطاقات الموجودة في الجدول المرفق. بعد هذا الوقت، إذا لم تقم بتأكيد الوظيفة بالضغط على

START، فسيتم إلغاء الوظيفة.

يمكن ضبط وقت الطهي بزيادات قدرها ١ دقيقة بين ٣ دقائق - ٤٢ ساعة، حسب الوظيفة المحددة.

ملاحظة: خذ بعين الاعتبار أن أوقات الطهي هي إرشادات توجيهية.

قبل طهي اللحم في قدر الضغط، من المهم أن يتم سلق/تحمير اللحم أولاً.

قم بطهي اللحم قليلاً في مقلاة قبل بدء عملية الطهي بالضغط. تأكد من تحمير اللحم قليلاً من الخارج ونيء من الداخل.

العربية

قدر الضغط الكهربائي

Tasty Multipot

الوصف

الغطاء

A مقبض الغطاء

B غطاء

C صمام تحرير البخار

D مؤشر الإغلاق

E حافة إغلاق الغطاء

F الغطاء الداخلي

G حلقة ختم الغطاء

H صمام عائم

I إدخال الغطاء

هيكل محرك

J مقابض باردة الملمس

K فتحة لجامع البخار

L منطقة إغلاق الغطاء

M قدر قابل للفصل

N قدر داخلي ثابت

O لوح تسخين

P مستشعر درجة الحرارة

Q لوحة تحكم

R سلك الطاقة قابل للفصل

الملحقات

S كوب القياس

T ملعقة

U جامع البخار

V سلة بخار

لوحة تحكم (Q)

Poultry - الدواجن (دجاج، ديك رومي...)

Steam - الطبخ بالبخار

Bean/Chili - البقوليات/الفلفل

Soup/Broth - الشوربات/المرق

Slow Cook - الطبخ البطيء

Sauté - التشويح

Reheat - إعادة التسخين

Yogurt - لبن الزبادي

Keep warm - الحفاظ ساخناً

Sterilize - تعقيم

Rice - أرز

Multigrain - حبوب

Porridge - عصيدة

Meat/Stew - لحم/يخنة

Sous vide - الطبخ بدرجة حرارة منخفضة

Dessert - طبق الحلو

شاشة

Español

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de conformidad con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses debe acudir a cualquiera de nuestros servicios de asistencia técnica oficiales.

Podrá encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: <http://taurus-home.com/>

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros por el teléfono que aparece al final de este manual.

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en <http://taurus-home.com>

English

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services.

You can find the closest one by accessing the following web link: <http://taurus-home.com/>

You can also request related information by contacting us.

You can download this instruction manual and its updates at <http://taurus-home.com/>

Français

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés.

Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant : <http://taurus-home.com/>

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour sur <http://taurus-home.com/>

Deutsch

GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäss der geltenden Gesetzgebung geschützt. Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen.

Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: <http://taurus-home.com/>

Sie können auch Informationen anfordern, indem Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter <http://taurus-home.com/>

Italiano

GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

Questo prodotto possiede il riconoscimento e la protezione della garanzia legale di conformità con la legislazione vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, dovrà rivolgersi a uno qualsiasi dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica.

Può trovare il più vicino cliccando sul seguente link: <http://taurus-home.com/>

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

Può scaricare questo manuale di istruzioni e i suoi aggiornamenti da <http://taurus-home.com/>

Português

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Este produto goza do reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos nossos serviços oficiais de assistência técnica.

Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: <http://taurus-home.com/>

Também pode solicitar informações relacionadas, pondo-se em contacto conosco.

Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em <http://taurus-home.com/>

Català

GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal de conformitat amb la legislació vigent. Per fer valer els seus drets o interessos ha d'acudir a qualsevol dels nostres serveis d'assistència tècnica oficials.

Podrà trobar el més proper accedint al següent enllaç web: <http://taurus-home.com/>

També pot demanar informació relacionada posant-se en contacte amb nosaltres al telèfon que apareix al final d'aquest manual.

Poden descarregar aquest manual d'instruccions i les seves actualitzacions a <http://taurus-home.com>

Nederlands

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product valt onder de legale garantievoorwaarden zoals bepaald in de actuele wetgeving. Om een beroep te doen op uw rechten of aanspraken kunt u contact opnemen met onze officiële technische service.

U kunt de dichtstbijzijnde technische service vinden op de website: <http://taurus-home.com/>

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

U kunt deze gebruiksaanwijzing en eventuele actualiseringen ervan downloaden via <http://taurus-home.com/>

Polski

GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Ten produkt jest uznawany i chroniony prawną gwarancją zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu wyegzekwowania swoich praw lub interesów, należy udać się do dowolnego z naszych oficjalnych usług pomocy technicznej.

Najbliższy punkt można znaleźć, korzystając z poniższego linku: <http://taurus-home.com/>

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje na <http://taurus-home.com/>

Ελληνικά

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Το παρόν προϊόν αναγνωρίζεται και προστατεύεται από τη νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης προς την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματά ή συμφέροντά σας πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιοδήποτε από τα επίσημα γραφεία μας τεχνικής υποστήριξης.

Για να βρείτε το πιο κοντινό σε εσάς, ανατρέξτε στην ιστοσελίδα: <http://taurus-home.com/>

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

Μπορείτε να «κατεβάσετε» από το διαδίκτυο το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών και τις σχετικές ενημερώσεις του στο <http://taurus-home.com/>

Русский

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Этот продукт защищен юридической гарантией в соответствии с действующим законодательством. Чтобы обеспечить соблюдение ваших прав или интересов, вы должны обратиться в любую из наших официальных служб по технической поддержке клиентов.

Вы можете найти ближайшие из центров, пройдя по следующей веб-ссылке: <http://taurus-home.com/>

Вы также можете запросить соответствующую информацию, связавшись с нами (см. последнюю страницу руководства).

Вы можете скачать это руководство и обновления к нему по адресу <http://taurus-home.com/>

Română

GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Acest produs beneficiază de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă exercita drepturile sau interesele, trebuie să vă adresați unuia dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.

Puteți găsi cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică accesând următorul link web: <http://taurus-home.com/>

De asemenea, puteți solicita informații conexe, contactând-ne (consultați ultima pagină a manualului).

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale la <http://taurus-home.com/>

Български ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

Настоящият продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство. За да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервизи.

Най-близкия до Вас сервиз можете да откриете на следния линк: <http://taurus-home.com/>

Също така, можете да потърсите информация, свързвайки се с нас (вижте на последната страница на наръчника).

Наръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния <http://taurus-home.com/>

العربية

الضمان والمساعدة التقنية

يحظى هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقاً للتشريعات النافذة. لطلب حقوقك أو مصالحك يجب عليك مراجعة أي

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط الموقع التال:

<http://taurus-home.com> (حسب العلامة التجارية)

كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال بنا عبر الهاتف.

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع <http://taurus-home.com>

COUNTRY	ADDRESS	PHONE
Algeria	Zone d'Activite, N° 62, Constantine	213770777756
Argentina	Av. del Libertador 1298,(B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)	541153685223
Belgium	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Bulgaria	265,Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia	35929211120 / 35929211193
Congo (Republic of)	98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire	242066776656
Cyprus	20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos	35722711300
Czech Republic	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Equatorial Guinea	SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata	00240 333 082958 / 00240 333 082453
Equatorial Guinea	Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo	240333082958 / 240333082453
España	Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) atencioncliente@taurus.es	902 118 050
France	Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand	03 86 83 90 90
Ghana	Ederick Place, Accra-Ghana	302682448 / 302682404
Gibraltar	11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar	00350 200 75397 / 00350 200 41023
Greece	Sapfous 7-9, 10553, Athens	+30 21 0373 7000
Hong Kong	Unit H,13/F., World Tech Centre, Hong kong	(852) 2448 0116 / 9197 3519
Hungary	Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest	+36 1 370 4519
India	C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi	(+91) 120 4016200

Ivory Coast	01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)	22521251820 / 225 21 353494
Luxembourg	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Marruecos	Big distribution society 4 Rue 13 Lot. Smara Oulfa, Casablanca	(+212) 522 89 40 21
Mauritania	134 Avenue Gamal Abdener llot D, Nouakchott	2225254469 / 2225251258
Mexico	Rosas Moreno N° 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México	(+52) 55 55468162
Montenegro	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Netherlands	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Nigeria	8, Isaac; John Str,G.R.A Ikeja Lagos	23408023360099
Paraguay	Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción	21665100
Peru	Calle los Negocios 428, Surquillo, Lima	(511) 421 6047
Portugal	Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa	+351 210966324
Romania	Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest	031.805.49.58
Serbia	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Slovakia	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Southafrica	Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johan- nesburg	(+27) 011 392 5652
Tunisia	2, Rue de Turquie, Tunis	21671333066
Ukraine	Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk	380563704161 / 380563704161
Uruguay	Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo	598 2209 28 00
Vietnam	Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi	84437658111 / 84437658110



taurus

Avda. Barcelona, s/n
25790 Oliana
Spain

Rev. 27/01/22