

# concept

Elektrický tlakový hrniec

Elektrický tlakový hrniec

Elektryczny garnek ciśnieniowy

Elektriskais spiediena katls

Electric pressure cooker

Elektrischer Dampfdrucktopf



**TH0010**

**CZ**

**SK**

**PL**

**LV**

**EN**

**DE**



## PODĚKOVÁNÍ

Děkujeme Vám, že jste si zakoupili výrobek značky Concept a přejeme Vám, abyste byli s naším výrobkem spokojeni po celou dobu jeho používání.

Před prvním použitím prostudujte pozorně celý návod k obsluze a potom si jej uschovejte. Zajistěte, aby i ostatní osoby, které budou s výrobkem manipulovat, byly seznámeny s tímto návodem.

Technické parametry	
Napětí	230 V ~ 50 Hz
Příkon	1000 W
Objem	6 l

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ:

- Nepoužívejte spotřebič jinak, než je popsáno v tomto návodu.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály.
- Ověřte, zda připojované napětí odpovídá hodnotám na typovém štítku spotřebiče.
- Spotřebič je vhodný pouze pro použití v domácnosti, není určen pro komerční použití.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru během provozu.
- Nepoužívejte spotřebič ve venkovním prostředí nebo na mokřém povrchu, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič umístěte pouze na stabilní a tepelně odolný povrch stranou od jiných zdrojů tepla.
- Držte spotřebič stranou od zdrojů tepla, jako jsou radiátory, trouby a podobně. Chraňte jej před přímým slunečním zářením, vlhkostí.
- Teplota přístupných částí může být za provozu vysoká – nebezpečí popálení.
- Nevkládejte materiály z papíru nebo plastu do vnitřního prostoru spotřebiče.
- Nedotýkejte se horkého povrchu. Používejte držadla a tlačítka. Pokud manipulujete s horkými částmi, použijte kuchyňské rukavice (chňapky).
- Při vypořádání spotřebiče ze zásuvky elektrického napětí nikdy netahejte za přívodní kabel, ale uchopte zástrčku a tahem ji vypojte.
- Zabraňte tomu, aby přívodní kabel volně visel přes hranu pracovní desky, kde by na něho mohli dosáhnout děti.
- Netahejte a nepřenášejte spotřebič za přívodní kabel.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným přívodním kabelem či zástrčkou, nechte závadu neprodleně odstranit autorizovaným servisním střediskem.
- Nedovolte dětem a nesvéprávným osobám se spotřebičem manipulovat, používejte ho mimo jejich dosahu.
- Osoby se sníženou pohybovou schopností, se sníženým smyslovým vnímáním, s nedostatečnou duševní způsobilostí nebo osoby neseznámené s obsluhou musí používat spotřebič jen pod dozorem zodpovědné, s obsluhou seznámené osoby.
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí.
- Nedovolte, aby byl spotřebič používán jako hračka.
- Nepoužívejte jiné příslušenství, než je doporučeno výrobcem.
- Nesahejte na spotřebič vlhkýma nebo mokřýma rukama.
- V případě poruchy vypněte spotřebič a vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického napětí.
- Přívodní kabel zapojte nejprve do zásuvky tlakového hrnce a až poté do síťové zásuvky.

- Neponořujte přívodní kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.
- Pravidelně kontrolujte spotřebič i přívodní kabel z důvodu poškození. Nezapínejte poškozený spotřebič.
- Před vypojením spotřebiče ze sítě se ujistěte, že je spotřebič vypnutý.
- Spotřebič používejte ve větrané místnosti.
- Během provozu můžete sundat víko pouze za podmínek doporučených výrobcem.
- Víko sundávejte vždy až poté, co odпустíte veškerý tlak pomocí ventilu (1).
- Tlakový ventil ničím nezakrývejte, mohlo by dojít k explozi.
- Nevyndávejte jídlo během provozu z hrnce, vždy jej předtím vypněte.
- Neplňte hrncem z více než 1/2 potravinami nebo více než ze 2/3 tekutinou.
- Pokud vaříte jídlo, které při vaření nabyde, neplňte hrncem z víc jak 1/2.
- V tlakovém hrnci nedoporučujeme vařit potraviny jako brusinky, kroupy, oves, hrách, apod. Mohou napěnit a vzkypět, a tím zablokovat tlakovou pojistku.
- Nikdy nevařte bez vnitřní nádoby.
- Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického napětí před sestavováním nebo odnímáním příslušenství!
- Nikdy nepřenašejte spotřebič, pokud je horký nebo obsahuje horké potraviny.
- Neopravujte spotřebič sami. Obratě se na autorizovaný servis.

**Nedodržíte-li pokyny výrobce, nemůže být případná oprava uznána jako záruční.**

**Tento tlakový hrnc je elektrický spotřebič, nepokládejte ho na jakoukoli teplou plotnu, sporák, indukční, plynovou nebo keramickou varnou desku!**

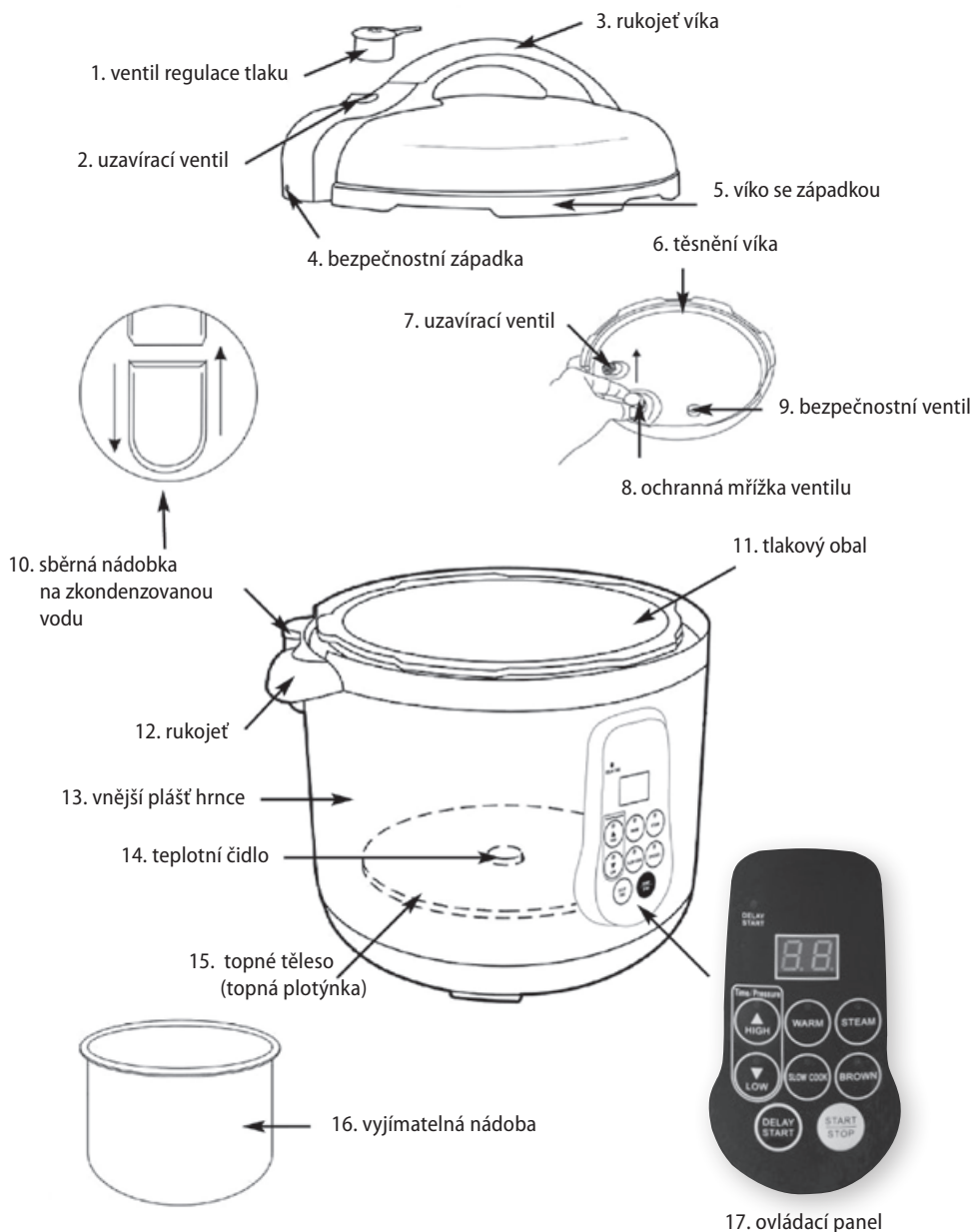
**Při manipulaci s tlakovým ventilem při odpouštění páry dbejte vysoké opatrnosti - tlakový ventil ve víku není krytý a při odpouštění páry dochází v vystřikování horké vody. Hrozí nebezpečí opaření!**

**V tlakovém hrnci nikdy nefritujte!**

Minimální objem potravin či tekutiny při vaření označuje značka MIN uvnitř nádoby, maximální objem značka MAX. Tyto hodnoty je kvůli bezpečnosti nutné dodržovat!

## POPIS VÝROBKU

1. Ventil regulace tlaku
2. Uzavírací ventil
3. Rukojeť víka
4. Bezpečnostní západka
5. Víko se západkou
6. Těsnění víka
7. Uzavírací ventil
8. Ochranná mřížka ventilu
9. Bezpečnostní ventil
10. Sběrná nádobka na zkondenzovanou vodu
11. Tlakový obal
12. Rukojeť
13. Vnější plášť hrnce
14. Teplotní čidlo
15. Topné těleso (topná plotýnka)
16. Vyjímatelná nádoba
17. Ovládací panel



### Funkce

Ventil regulace tlaku = V pozici dole během vaření, v pozici nahore při vypouštění páry

Uzavírací ventil = Zajišťuje víko proti otevření, dokud je uvnitř tlak.

Víko se západkou = Bezpečnostní pojistka vám nedovolí hrnec otevřít, dokud neklesne tlak uvnitř.

Vyjímatelná nádoba = Z nepřilnavého materiálu

Nádobka na zkondenzovanou vodu = Slouží na sběr zkondenzované páry, která vzniká během vaření

Těsnění víka = vytváří vzduchotěsný prostor, který je k funkci tlakového hrnce potřeba

Bezpečnostní ventil = umožňuje snížení nadbytečného tlaku

Ochranná mřížka ventilu = vyjmutím umožníte vyčištění ventilu regulace tlaku

### Funkce kontrolního panelu

WARM = ohřívá nebo udržuje připravované jídlo po dlouhou dobu teplé

BROWN = umožní vám vaše jídlo osmahnout předtím, než ho začnete vařit pod tlakem

STEAM = rychle přivede k varu vodu nebo polévku, pokud chcete připravovat jídlo v páře nebo vařit rýži.

SLOW COOK = pomocí této funkce můžete připravovat pokrmy pomalu, se zachováním jejich chuti a vitamínů (časovač na 9,5 hod)

(180 minut je nejkratší čas pro použití této funkce, většina receptů vyžaduje dobu přípravy 8-9 hodin)

DELAY TIME = Funkce odloženého startu vám umožní odložit začátek vaření až o 8 hodin později.

Upozornění: rychle se kazící potraviny jako maso, drůbež, ryby, sýr a mléčné produkty nesmějí zůstat při pokojové teplotě v hrnci déle než 2 hodiny, aniž byste je začali vařit.

(Ne déle než 1 hodnu, pokud je pokojová teplota více než 32°C).

Pokud připravujete tyto potraviny, nenastavujte odložený start déle než o jednu až 2 hodiny.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály.
2. Než uvedete nový spotřebič do provozu, všechny odnímatelné části umyjte v teplé vodě s přidavkem saponátu. Vnější část spotřebiče nikdy neponořujte do vody ani do jiné kapaliny, pouze ho otřete vlhkým hadříkem. Žádné části spotřebiče se nesmějí mýt v myčce nádobí.
3. Ujistěte se, že těsnění víka je řádně umístěno. Pro zajištění správného přilnutí těsnění naplňte nádobu do 2/3 vodou a nechte 15 minut pracovat na funkci HIGH PRESSURE.
4. Po 15ti minutách otočte regulátorem tlaku na pozici STEAM a odpusťte tlak z hrnce. Po odpuštění tlaku (páry) dojde k uvolnění uzavíracího ventilu a pootočením víka můžete hrnec otevřít. Pozor na odpouštěnou páru, hrozí nebezpečí opaření!
5. Hrnec nechejte při pokojové teplotě zchladnout, poté vyjměte nádobu, vylijte z ní vodu a vytřete suchým hadříkem. Nyní je spotřebič připravený k použití.

## NÁVOD K POUŽITÍ

Před každým použitím tlakového hrnce se ujistěte, že těsnění víka (6) a bezpečnostní ventil (9) jsou správně umístěné a čisté.

### JAK OVLÁDAT TLAKOVÝ HRNEC NASTAVENÍM TLAKU

1. Zastrčte zástrčku do zásuvky.
2. Umístěte nádobu (16) do vnějšího pláště spotřebiče (13).
3. Do nádoby (16) vložte potraviny.

**Pozn.** Minimální objem potravin či tekutiny při vaření označuje značka MIN uvnitř nádoby, maximální objem značka MAX. Tyto hodnoty je kvůli bezpečnosti nutné dodržovat!

4. Položte poklici (5) na hrnec a otáčejte s ní proti směru hodinových ručiček, dokud zámek nezapadne na mísu a neuslyšíte cvaknutí.
5. Otočte ventilem regulace tlaku (1) do polohy PRESSURE.
6. Zmáčknutím tlačítka LOW nebo HIGH na ovládacím panelu (17) nastavíte dobu přípravy pokrmu. (Tento čas se začíná odpočítávat až po dosažení pracovního tlaku v hrnci). Kontrolka na tlačítku blikne a na displeji se zobrazí „1“ (odpovídá 1 minutě vaření).
7. Opakovaným mačkáním tlačítka nebo dlouhým stiskem nastavte dobu vaření. Nejdelší možná doba vaření je 99 minut.
8. Zmáčkněte tlačítko START/STOP. Kontrolka přestane blikat.
9. Pokud zapomenete nastavit dobu vaření nebo zmáčknout tlačítko START/STOP, hrnec dvakrát zapípá a na displeji se po 30ti vteřinách zobrazí „0.0“.
10. Spotřebič začne odpočítávat čas po minutách po dosažení odpovídajícího tlaku v nádobě. (Uzavírací ventil (7) se při dosažení tlaku zvedne). Na skončení doby vaření vás hrnec upozorní trojitým pípnutím.
11. Po skončení doby vaření nechejte tlak samovolně klesnout (pomalejší způsob), nebo ho můžete snížit otevřením ventilu regulace tlaku (1) směrem k pozici STEAM.  
**Upozornění:** Při otáčení ventilem (1) může dojít k vystříknutí horké páry nebo tekutiny. Dbejte zvýšené pozornosti a bezpečnosti!
12. Zmáčkněte tlačítko START/STOP pro vypnutí spotřebiče a vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky.

**Upozornění:** Nedržte dlouhodobě ventil regulace tlaku(1) v ruce. Únikem horké páry nebo tekutiny může dojít k opaření! Ruce i obličej mějte v dostatečné vzdálenosti od ventilu, používejte kuchyňské rukavice (chňapky). Při snímání víka z hrnce dbejte zvýšené opatrnosti, nenaklánějte se nad hrnec, aby nedošlo k opaření horkou párou. Víko sundávejte až tehdy, když dojde k dostatečnému snížení tlaku, tzn. pára samovolně neuniká a uzavírací ventil se uvolní.

### NASTAVENÍ FUNKCE WARM

Tento program slouží k ohřevu jídla nebo k dlouhodobému udržení jeho teploty.

1. Připravované jídlo umístěte do nádoby (16).
2. Na hrnec nasadte víko (5).
3. Ventil regulace tlaku (1) nastavte do polohy STEAM.
4. Na ovládacím panelu (17) zmáčkněte tlačítko WARM. Kontrolka se rozbliká a na displeji se zobrazí symbol „0.0“.
5. Zmáčkněte tlačítko START/STOP. Kontrolka přestane blikat.

### NASTAVENÍ FUNKCE BROWN

Tento program slouží k předpřípravě, osmažení jídla před samotným vařením pod tlakem. Osmažením získá vami připravované maso nebo drůbež lepší chuť. Před vložením masa do nádoby doporučujeme, abyste ho osušili papírovou utěrkou – zamezíte tak prskání, které způsobí kapky vody v oleji. Maso vkládejte do horkého oleje, nenasákněte příliš. Neopékejte najednou příliš velké množství potravin.

1. Připravované jídlo umístěte do nádoby (16).
2. Přidejte přiměřené množství oleje.
3. Zmáčkněte tlačítko BROWN na ovládacím panelu (17). Kontrolka se rozbliká a na displeji se zobrazí symbol „0.0“.  
Poklice zatím na hrnec nepatří!
4. Zmáčkněte tlačítko START/STOP. Kontrolka přestane blikat.
5. Jakmile je olej přehřátý, přidejte potraviny a začněte je smažit. Doporučujeme míchat!
6. Během tohoto programu hrnec každých 10 minut zapípá jako varování, že je nastavený na vysokou teplotu.

**Pozor:** Během smažení nenechávejte hrnec bez dozoru!

### NASTAVENÍ FUNKCE STEAM

Tento program rychle přivede k varu vodu nebo polévku, pokud chcete připravovat jídlo v páře nebo vařit rýži.

1. Umístěte nádobu (16) do tlakového hrnce (11).
2. Do nádoby vložte malý pařáček (není součástí dodávky) nebo košík z tepelně odolného materiálu (není součástí dodávky).
3. Přidejte vodu tak, aby spodní část košíku byla ve vodě (dodržujte minimální množství vody, které je vyznačeno rýskou MIN).
4. Přidejte potraviny. Pozor, nádobu nepřepĺňujte, dodržte množství vyznačené rýskou MAX.
5. Položte víko (5) na hrnec a otáčejte s nı proti směru hodinových ručiček, dokud zámek nezapadne na mıso a neuslyšíte cvaknutí. Otočte ventilem regulace tlaku (1) do polohy STEAM.
6. Zmáčkněte tlačıtko STEAM na ovládacím panelu (17). Kontrolka se rozbliká a na displeji se zobrazı symbol „1“.
7. Opakovaným mačkáním tlačıtko nebo dlouhým stiskem nastavte dobu vaření. Nejdelší možná doba vaření je 99 minut.
8. Zmáčkněte tlačıtko START/STOP. Kontrolka přestane blikat.
9. Pokud zapomenete nastavit dobu vaření nebo zmáčknout tlačıtko START/STOP, hrnec dvakrát zapıpá a na displeji se po 30ti vteřınách zobrazı „0.0“.

**Upozornění:** Víko můžete během vaření v páře nechat na hrnci volně položené. Při snımání dejte pozor na unikající páru, hrozı nebezpečı opaření. Při snımání poklice se nikdy nenaklánějte obličejem nad tlakovı hrnec.

### NASTAVENÍ FUNKCE SLOW COOK

1. Umístěte nádobu (16) do tlakového hrnce (11).
2. Do nádoby vložte potraviny.
3. Na nádobu posadte víko (5) a na ovládacím panelu (17) a regulátorem tlaku (1) otočte do polohy STEAM.
4. Na ovládacím panelu (17) zmáčkněte tlačıtko SLOW COOK. Kontrolka na tlačıtku se rozbliká a na displeji se objevı symbol „5“. Ten odpovídá době vaření 30 min.
5. Požadovaný čas přípravy nastavíte opakovaným mačkáním tlačıtko nebo jeho dlouhým stiskem. Nejdelší možná doba vaření je 9,5 hodiny při teplotě 80°C.
6. Zmáčkněte tlačıtko START/STOP. Spotřebıč začne pracovat. Kontrolka přestane blikat.
7. Pokud zapomenete nastavit požadovaný čas vaření nebo zapomenete zmáčknout tlačıtko START/STOP, hrnec dvakrát zapıpá a na displeji se zobrazı po 30ti vteřınách symbol „0.0“.
8. Časovač začne odpočítávat po cca 30ti minutách, kdy teplota dosáhne cca 80°C.
9. Na uplynutı nastavené doby vaření vás hrnec upozornı zapıpáním.

### NASTAVENÍ FUNKCE DELAY START = ODLOŽENÝ START

Tato funkce vám umožnı odložit začátek doby přípravy jídla až o 8 hodin později (v půlhodinových intervalech). Nastavenı start můžete použıt při vaření s funkcemi SLOW COOK, HIGH a LOW PRESSURE.

**Upozornění:** rychle se kazıcı potraviny jako maso, drůbež, ryby, sır a mléčné produkty nesmějí zůstat při pokojové teplotě v hrnci déle než 2 hodiny, aniž byste je začali vařit.

(Ne déle než 1 hodnu, pokud je pokojová teplota více než 32°C).

Pokud připravujete tyto potraviny, nenastavujte odložený start déle než o jednu až 2 hodiny.

1. Zmáčkněte tlačıtko DELAY TIME na ovládacím panelu (17)
2. Nastavte požadovanou funkci vaření a čas opakovaným mačkáním tlačıtko DELAY TIME.
3. Zmáčkněte tlačıtko START/STOP. Po uplynutı nastavené doby odloženého startu začne spotřebıč pracovat.

**Pozn.** Nepoužívejte funkci odložený start, pokud připravujete potraviny, které mohou vzkypět nebo při pokojové teplotě nakynout.



### Servis/Čištění

Žádné části spotřebiče nemyjte v myčce nádobí. Spotřebič myjte po každém použití nebo před přípravou jídla, pokud jste v něm předtím dlouho nevařili.

1. Před čištěním vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky elektrické sítě.
2. V teplé vodě s přidávkem saponátu umyjte nádobu (16). Opatrně opláchněte a osušte.
3. Vnější obal spotřebiče otřete vlhkým hadříkem. Neponořujte do vody ani do jiné kapaliny!
4. Vytáhněte sběrnou nádobku na vodu, vodu vylijte a nádobku vymyjte teplou vodou se saponátem. Poté vraťte na původní místo.
5. Otočte víko dnem vzhůru a opatrně vytáhněte gumové těsnění (6). V teplé mýdlové vodě jej omyjte, pláchněte a osušte. Poté těsnění umístěte zpět naspod víka. Ujistěte se, že drážka uprostřed těsnění zapadá do kovového kroužku vnitřní části poklice.

**Upozornění:** pokud těsnění víka (6) není řádně umístěno, spotřebič nebude fungovat. Před každým použitím se přesvědčte, že guma těsnění je čistá, ohebná a není prasklá nebo zpuštělá.

### Čištění ventilu regulace tlaku

Před každým použitím tlakového hrnce se přesvědčte, že ventil regulace tlaku (1) a bezpečnostní ventil (9) jsou v pořádku.

1. Po zchladnutí spotřebiče sundejte poklici z nádoby tlakového hrnce.
2. Zmáčkněte ventil regulace tlaku (1) a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček k nastavení STEAM, opatrně ho vyndejte.
3. Otočte polici a položte ji. Vyndejte ochrannou mřížku ventilu (8). Nejlépe kartáčkem vyčistěte všechny nečistoty. Ochrannou mřížku ventilu (8) vraťte zpět na původní místo.
4. Ventil regulace tlaku (1) našroubujte zpátky do víka a otočte jím proti směru hodinových ručiček.

## SERVIS

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo opravu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí výrobku, musí provést odborný servis.

### OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- Preferujte recyklaci obalových materiálů a starých spotřebičů.
- Krabice od spotřebiče může být dána do sběru tříděného odpadu.
- Plastové sáčky z polyetylénu (PE) odevzdejte do sběru materiálu k recyklaci.



#### Recyklace spotřebiče na konci jeho životnosti:

Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

## POĎAKOVANIE

Ďakujeme Vám, že ste si kúpili výrobok značky Concept a prajeme Vám, aby ste boli s našim výrobkom spokojní po celú dobu jeho používania.

Pred prvým použitím preštudujte pozorne celý návod na obsluhu a potom ho uschovajte. Zaisťte, aby aj ostatné osoby, ktoré budú s výrobkom manipulovať, boli oboznámené s týmto návodom.

Technické parametre	
Napätie	230 V ~ 50 Hz
Príkion	1000 W
Objem	6 l

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA:

- Nepoužívajte spotrebič inak, než je opísané v tomto návode.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
- Overte, či pripájané napätie zodpovedá hodnotám uvedeným na typovom štítku spotrebiča.
- Spotrebič je vhodný len na použitie v domácnosti, nie je určený na komerčné použitie.
- Nenechávajte spotrebič počas prevádzky bez dozoru.
- Nepoužívajte spotrebič vo vonkajšom prostredí alebo na mokrom povrchu, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Spotrebič umiestnite iba na stabilný a tepelne odolný povrch, mimo iných zdrojov tepla.
- Spotrebič umiestnite mimo zdrojov tepla, ako sú radiátory, rúry a podobne. Chráňte ho pred priamym slnečným žiarením a vlhkom.
- Teplota prístupných častí môže byť počas prevádzky vysoká – nebezpečenstvo popálenia.
- Nevkladajte materiály z papiera alebo plastu do vnútorného priestoru spotrebiča.
- Nedotýkajte sa horúceho povrchu. Používajte držadlá a tlačidlá. Pokiaľ manipulujete s horúcimi časťami, používajte kuchynské rukavice (chňapky).
- Pri vypájaní zo zásuvky elektrického napätia spotrebič nikdy neťahajte za prívodný kábel, ale uchopte zástrčku a ťahom ju vypojte.
- Zabráňte tomu, aby prívodný kábel voľne visel cez hranu pracovnej dosky, kde by naň mohli dosiahnuť deti.
- Spotrebič neprenášajte a neťahajte za prívodný kábel.
- Nepoužívajte spotrebič s poškodeným prívodným káblom alebo zástrčkou, chybu dajte ihneď odstrániť v autorizovanom servisnom stredisku.
- Nedovoľte deťom a nesvojprávnym osobám manipulovať so spotrebičom, používajte ho mimo ich dosahu.
- Osoby so zníženou pohybovou schopnosťou, zníženým zmyslovým vnímaním, s nedostatočnou duševnou spôsobilosťou alebo osoby neoboznámené s obsluhou musia používať spotrebič iba pod dozorom zodpovednej osoby oboznámenej s obsluhou.
- Dbajte na zvýšenú opatrnosť, pokiaľ sa spotrebič používa v blízkosti detí.
- Nedovoľte, aby sa spotrebič používal ako hračka.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo ako odporúča výrobca.
- Nedotýkajte sa spotrebiča vlhkými alebo mokrymi rukami.
- V prípade poruchy vypnite spotrebič a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napätia.
- Prívodný kábel zapojte najprv do zásuvky tlakového hrnca a až potom do sieťovej zásuvky.

- Neponárajte prírodný kábel, zástrčku alebo spotrebič do vody ani do inej kvapaliny.
- Pravidelne kontrolujte spotrebič aj prírodný kábel, aby ste odhalili možné poškodenie. Poškodený spotrebič nezapínajte.
- Pred vypojením spotrebiča zo siete sa uistite, že je spotrebič vypnutý.
- Spotrebič používajte vo vetranej miestnosti.
- Počas prevádzky môžete zložiť veko len za podmienok odporúčaných výrobcom.
- Veko skladajte vždy až potom, čo odpustíte všetok tlak pomocou ventilu (1).
- Tlakový ventil ničím nezakrývajte, mohlo by dôjsť k explózií.
- Nevyberajte jedlo počas prevádzky z hrnca, vždy ho predtým vypnite.
- Neplňte hrniec s viac než ½ potravinami alebo viac než s 2/3 tekutinou.
- Pokiaľ varíte jedlo, ktoré pri varení zväčší objem, neplňte hrniec s viac ako ½.
- V tlakovom hrnci neodporúčame variť potraviny ako brusnice, krúpy, ovos, hrach, a pod. Môžu napeniť a vykipieť, a tým zablokovať tlakovú poistku.
- Nikdy nevaríte bez vnútornej nádoby.
- Pred skladaním alebo odnímaním príslušenstva vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napätia!
- Spotrebič nikdy neprenášajte pokiaľ je horúci alebo obsahuje horúce potraviny.
- Neopravujte spotrebič sami. Obráťte sa na autorizovaný servis.

**Ak nedodržíte pokyny výrobcu, nemôže byť prípadná oprava uznaná ako záručná.**

**Tento tlakový hrniec je elektrický spotrebič, nekladte ho na žiadnu teplú platňu, sporák, indukčnú, plynovú alebo keramickú varnú dosku!**

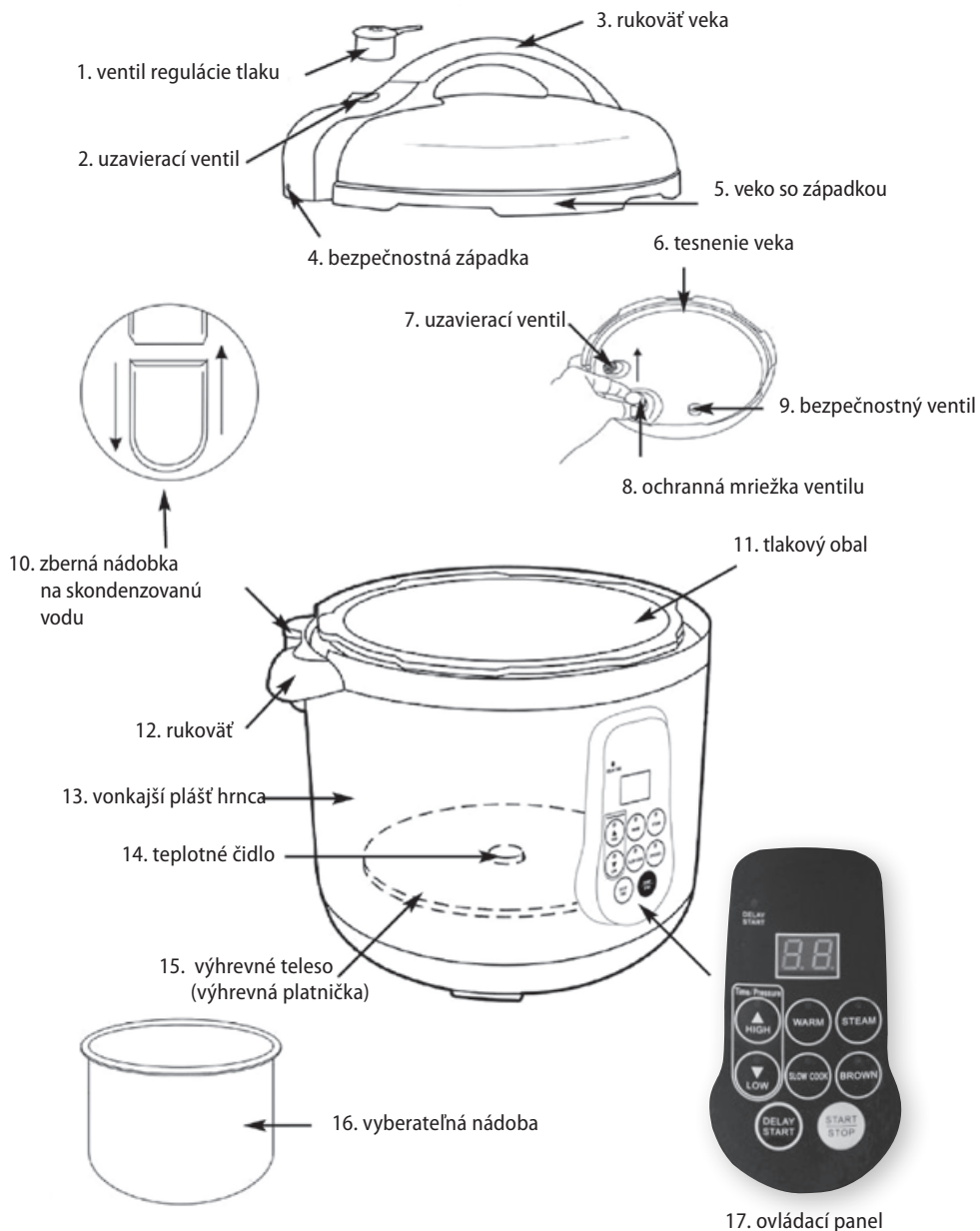
**Pri manipulácii s tlakovým ventilom pri odpúšťaní pary dbajte na vysokú opatrnosť – tlakový ventil vo veku nie je krytý a pri odpúšťaní pary dochádza k vystrekovaniu horúcej vody. Hrozí nebezpečenstvo oparenia!**

**V tlakovom hrnci nikdy nefritujte!**

Minimálny objem potravín či tekutiny pri varení označuje značka MIN vo vnútri nádoby, maximálny objem značka MAX. Tieto hodnoty je kvôli bezpečnosti nutné dodržiavať!

## POPIS VÝROBKU

1. Ventil regulácie tlaku
2. Uzavierací ventil
3. Rukoväť veka
4. Bezpečnostná západka
5. Veko so západkou
6. Tesnenie veka
7. Uzavierací ventil
8. Ochranná mriežka ventilu
9. Bezpečnostný ventil
10. Zberná nádobka na skondenovanú vodu
11. Tlakový obal
12. Rukoväť
13. Vonkajší plášť hrnca
14. Teplotné čidlo
15. Výchrevné teleso (výchrevná platnička)
16. Vyberateľná nádoba
17. Ovládací panel



### Funkcia

Ventil regulácie tlaku = v pozícii dole počas varenia, v pozícii hore pri vypúšťaní pary.

Uzavierací ventil = zaistuje veko proti otvoreniu, pokiaľ je vo vnútri tlaku.

Veko so západkou = bezpečnostná poisťka vám nedovolí hrniec otvoriť, dokiaľ neklesne tlak vo vnútri.

Vyberateľná nádoba = z neprilnavého materiálu

Nádobka na skondenzovanú vodu = slúži na zber skondenzovanej pary, ktorá vzniká počas varenia.

Tesnenie veka = vytvára vzduchotesný priestor, ktorý je na funkciu tlakového hrnca potrebný.

Bezpečnostný ventil = umožňuje zníženie nadbytočného tlaku.

Ochranná mriežka ventilu = vybratím umožníte vyčistenie ventilu regulácie tlaku.

### Funkcia kontrolného panelu

WARM = ohrieva alebo udržuje pripravované jedlo po dlhý čas teplé.

BROWN = umožní vám vaše jedlo osmažiť predtým, než ho začnete variť pod tlakom.

STEAM = rýchlo privedie k varu vodu alebo polievku, pokiaľ chcete pripravovať jedlo v pare alebo variť ryžu.

SLOW COOK = pomocou tejto funkcie môžete pripravovať pokrmy pomaly, so zachovaním ich chuti a vitamínov (časovač na 9,5 hod).

(180 minút je najkratší čas na použitie tejto funkcie, väčšina receptov vyžaduje čas prípravy 8 – 9 hodín)

DELAY TIME = Funkcia odloženého štartu vám umožní odložiť začiatok varenia až o 8 hodín neskôr.

Upozornenie: rýchlo sa kaziace potraviny ako mäso, hydina, ryby, syr a mliečne produkty nesmú zostať pri izbovej teplote v hrnci dlhšie než 2 hodiny, bez toho, že by ste ich začali variť.

(Nie dlhšie než 1 hodinu, pokiaľ je izbová teplota viac než 32 °C).

Pokiaľ pripravujete tieto potraviny, nenastavujte odložený štart dlhšie než o jednu až 2 hodiny.

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
2. Skôr než uvediete nový spotrebič do prevádzky, všetky odnímateľné časti umyte v teplej vode s prídavkom saponátu. Vonkajšiu časť spotrebiča nikdy neponárajte do vody ani do inej kvapaliny, len ho utrite vlhkou handrou. Žiadne časti spotrebiča sa nesmú umývať v umývačke riadu.
3. Uistite sa, že tesnenie veka je správne umiestnené. Na zaistenie správneho prilnutia tesnenia naplňte nádobu do 2/3 vodou a nechajte 15 minút pracovať na funkcii HIGH PRESSURE.
4. Po 15-tich minútach otočte regulátorom tlaku na pozícii STEAM a odpusťte tlak z hrnca. Po odpustení tlaku (pary) dôjde k uvoľneniu uzavieracieho ventilu a pootočením veka môžete hrniec otvoriť. Pozor na odpustenú paru, hrozí nebezpečenstvo oparenia!
5. Hrnec nechajte pri izbovej teplote vychladnúť, potom vymeňte nádobu, vylejte z nej vodu a vytrite suchou handričkou. Teraz je spotrebič pripravený na ďalšie použitie.

## NÁVOD NA POUŽITIE

Pred každým použitím tlakového hrnca sa uistite, že tesnenie veka (6) a bezpečnostný ventil (9) sú správne umiestnené a čisté.

### AKO OVLÁDAŤ TLAKOVÝ HRNIEC NASTAVENÍM TLAKU

1. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
2. Umiestnite nádobu (16) do vonkajšieho plášťa spotrebiča (13).
3. Do nádoby (16) vložte potraviny.

**Pozn.** Minimálny objem potravín či tekutiny pri varení označuje značka MIN vo vnútri nádoby, maximálny objem značka MAX. Tieto hodnoty je kvôli bezpečnosti nutné dodržiavať!

4. Položte pokrievku (5) na hrniec a otáčajte ňou proti smeru hodinových ručičiek, až kým zámok nezapadne na miesto a nezačujete cvaknutie.
5. Otočte ventilom regulácie tlaku (1) do polohy PRESSURE.
6. Stlačením tlačidla LOW alebo HIGH na ovládacom paneli (17) nastavíte čas prípravy pokrmu. (Tento čas sa začína odpočítavať až po dosiahnutí pracovného tlaku v hrnci). Kontrolka na tlačidlo blikne a na displeji sa zobrazí „1“. (zodpovedá 1 minúte varenia).
7. Opakovaným stláčaním tlačidla alebo dlhým stlačením nastavte dobu varenia. Najdlhšia možná doba varenia je 99 minút.
8. Stlačte tlačidlo START/STOP. Kontrolka prestane blikáť.
9. Pokiaľ zabudnete nastaviť dobu varenia alebo stlačiť tlačidlo START/STOP, hrniec dvakrát zapípa a na displeji sa po 30-tich sekundách zobrazí „0.0“.
10. Spotrebič začne odpočítavať čas po minútach po dosiahnutí zodpovedajúceho tlaku v nádobe. (Uzavierací ventil (7) sa pri dosiahnutí tlaku zdvihne). Na skončenie doby varenia vás hrniec upozorní trojitým pípnutím.
11. Po skončení doby varenia nechajte tlak samovoľne klesnúť (pomalší spôsob) alebo ho môžete znížiť otvorením ventilu regulácie tlaku (1) smerom k pozícii STEAM.  
**Upozornenie:** Pri otáčaní ventilom (1) môže dôjsť k vystreknutiu horúcej pary alebo tekutiny. Dbajte na zvýšenú pozornosť a bezpečnosť!
12. Stlačte tlačidlo START/STOP na vypnutie spotrebiča a vytiahnite prívodný kábel zo zásuvky.

**Upozornenie:** Ventil regulácie tlaku (1) nadržte v ruke dlho. Únikom horúcej pary alebo tekutiny môže dôjsť k opareniu! Ruky aj tvár majte v dostatočnej vzdialenosti od ventilu, používajte kuchynské rukavice (chňapky). Pri snímaní veka z hrnca dbajte na zvýšenú opatrnosť, nenakláňajte sa nad hrniec, aby nedošlo k opareniu horúcou parou. Pokrievku skladajte až vtedy, keď dôjde k dostatočnému zníženiu tlaku, tzn. para samovoľne neuniká a uzavierací ventil sa uvoľní.

### NASTAVENIE FUNKCIE WARM

Tento program slúži na ohrev jedla alebo na dlhodobé udržanie jeho teploty.

1. Pripravované jedlo umiestnite do nádoby (16).
2. Na hrniec nasadte veko (5).
3. Ventil regulácie tlaku (1) nastavte do polohy STEAM.
4. Na ovládacom paneli (17) stlačte tlačidlo WARM. Kontrolka sa rozbliká a na displeji sa zobrazí symbol „0.0“.
5. Stlačte tlačidlo START/STOP. Kontrolka prestane blikáť.

### NASTAVENIE FUNKCIE BROWN

Tento program slúži k predpríprave, osmaženiu jedla pred samotným varením pod tlakom. Osmažením získa vami pripravené mäso alebo hydina lepšiu chuť. Pred vložením mäsa do nádoby odporúčame, aby ste ho osušili papierovou utierkou – zamedzíte tak prskaniu, ktoré spôsobia kvapky vody v oleji. Mäso vkladajte do horúceho oleja, nenasiakne príliš. Neopekajte naraz príliš veľké množstvo potraviny.

1. Pripravované jedlo umiestnite do nádoby (16).
2. Pridajte primerané množstvo oleja.
3. Stlačte tlačidlo BROWN na ovládacom paneli (17). Kontrolka sa rozbliká a na displeji sa zobrazí symbol „0.0“. Pokrievka zatiaľ na hrniec nepatrí!
4. Stlačte tlačidlo START/STOP. Kontrolka prestane blikáť.
5. Akonáhle je olej predhriaty, pridajte potraviny a začnite ich smažiť. Odporúčame miešať!
6. Počas tohto programu hrniec každých 10 minút zapípa ako varovanie, že je nastavený na vysokú teplotu.

**Pozor:** Počas smaženia nenechávajte hrniec bez dozoru!

### NASTAVENIE FUNKCIE STEAM

Tento program rýchlo privedie k varu vodu alebo polievku, pokiaľ chcete pripravovať jedlo v pare alebo variť ryžu.

1. Umiestnite nádobu (16) do tlakového hrnca (11).
2. Do nádoby vložte malé parné sitko (nie je súčasťou dodávky) alebo košík z tepelne odolného materiálu (nie je súčasťou dodávky).
3. Pridajte vodu tak, aby spodná časť košíka bola vo vode (dodržiujte minimálne množstvo vody, ktoré je vyznačené ryskou MIN).
4. Pridajte potraviny. Pozor, nádobu nepreplňujte, dodržte množstvo vyznačené ryskou MAX.
5. Položte veko (5) na hrniec a otáčajte ním proti smeru hodinových ručičiek, až kým zámok nezapadne na miesto a nezačujete cvaknutie. Otočte ventilom regulácie tlaku (1) do polohy STEAM.
6. Stlačte tlačidlo STEAM na ovládacom paneli (17). Kontrolka sa rozbliká a na displeji sa zobrazí symbol „1“. Zodpovedá 1 minúte doby prípravy pokrmu.
7. Opakovaným stláčaním tlačidla alebo dlhým stláčením nastavte dobu varenia. Najdlhšia možná doba varenia je 99 minút.
8. Stlačte tlačidlo START/STOP. Kontrolka prestane blikať.
9. Pokiaľ zabudnete nastaviť dobu varenia alebo stlačiť tlačidlo START/STOP, hrniec dvakrát zapípa a na displeji sa po 30-tich sekundách zobrazí „0.0“.

**Upozornenie:** Veko môžete počas varenia v pare nechať na hrnci voľne položené. Pri skladaní dajte pozor na unikajúcu paru, hrozí nebezpečenstvo oparenia. Pri skladaní pokrievky sa nikdy nenakláňajte tvárou nad tlakový hrniec.

### NASTAVENIE FUNKCIE SLOW COOK

1. Umiestnite nádobu (16) do tlakového hrnca (11).
2. Do nádoby vložte potraviny.
3. Na nádobu položte veko (5) a na ovládacom paneli (17) a regulátorom tlaku (1) otočte do polohy STEAM.
4. Na ovládacom paneli (17) stlačte tlačidlo SLOW COOK. Kontrolka na tlačidle sa rozbliká a na displeji sa objaví symbol „5“. Ten zodpovedá dobe varenia 30 min.
5. Požadovaný čas prípravy nastavíte opakovaným stláčaním tlačidla alebo jeho dlhým stláčením. Najdlhšia možná doba varenia je 9,5 hodiny pri teplote 80 °C.
6. Stlačte tlačidlo START/STOP. Spotrebič začne pracovať. Kontrolka prestane blikať.
7. Pokiaľ zabudnete nastaviť požadovaný čas varenia alebo zabudnete stlačiť tlačidlo START/STOP, hrniec dvakrát zapípa a na displeji sa po 30-tich sekundách zobrazí symbol „0.0“.
8. Časovač začne odpočítavať po cca 30-tich minútach, kedy teplota dosiahne cca 80 °C.
9. Na uplynutie nastavenej doby varenia vás hrniec upozorní zapípaním.

### NASTAVENIE FUNKCIE DELAY START = ODLOŽENÝ START

Táto funkcia vám umožní odložiť začiatok doby prípravy jedla až o 8 hodín neskôr (v polhodinových intervaloch). Nastavený štart môžete použiť pri varení s funkciami SLOW COOK, HIGH a LOW PRESSURE.

**Upozornenie:** rýchlo sa kaziace potraviny ako mäso, hydina, ryby, syr a mliečne produkty nesmú zostať pri izbovej teplote v hrnci dlhšie než 2 hodiny, bez toho, že by ste ich začali variť.

(Nie dlhšie než 1 hodinu, pokiaľ je izbová teplota viac než 32 °C).

Pokiaľ pripravujete tieto potraviny, nenastavujte odložený štart dlhšie než o jednu až 2 hodiny.

1. Stlačte tlačidlo DELAY TIME na ovládacom paneli (17).
2. Požadovanú funkciu varenia a čas nastavte opakovaným stláčaním tlačidla DELAY TIME.
3. Stlačte tlačidlo START/STOP. Po uplynutí nastavenej doby odloženého štartu začne spotrebič pracovať.

**Pozn.** Nepoužívajte funkciu odložený štart, pokiaľ pripravujete potraviny, ktoré môžu vykipieť alebo pri izbovej teplote nakysnúť.

### Servis/Čistenie

Žiadne časti spotrebiča neumývajte v umývačke riadu. Spotrebič umývajte po každom použití alebo pred prípravou jedla, pokiaľ ste v ňom predtým dlho nevarili.

1. Pred čistením vyťahnite prívodný kábel zo zásuvky elektrickej siete!
2. V teplej vode s prídavkom saponátu umyte nádobu (16). Opatrne opláchnite a osušte.
3. Vonkajší obal spotrebiča utrite vlhkou handričkou. Neponárajte do vody ani do inej kvapaliny.
4. Vyťahnite zbernú nádobku na vodu, vodu vylejte a nádobku vymyte teplou vodou so saponátom. Potom vráťte na pôvodné miesto.
5. Otočte veko hore dnom a opatrne vyťahnite gumové tesnenie (6). V teplej mydlovej vode ho umyte, opláchnite a osušte. Potom tesnenie umiestnite späť naspodok veka. Uistite sa, že drážka uprostred tesnenia zapadá do kovového krúžku vnútornej časti pokrievky.

**Upozornenie:** pokiaľ tesnenie veka (6) nie je správne umiestnené, spotrebič nebude fungovať. Pred každým použitím sa presvedčte, že guma tesnenia je čistá, ohybná a nie je prasknutá alebo spráchnivená.

### Čistenie ventilu regulácie tlaku

Pred každým použitím tlakového hrnca sa presvedčte, že ventil regulácie tlaku (1) a bezpečnostný ventil (9) sú v poriadku.

1. Po vychladnutí spotrebiča zložte pokrievku z nádoby tlakového hrnca.
2. Stlačte ventil regulácie tlaku (1) a otáčajte ním proti smeru hodinových ručičiek k nastaveniu STEAM, opatrne ho vyberte.
3. Otočte pokrievku a položte ju. Vyberte ochrannú mriežku ventilu (8). Vyčistite všetky nečistoty, najlepšie kefkou. Ochrannú mriežku ventilu (8) vráťte späť na pôvodné miesto.
4. Ventil regulácie tlaku (1) naskrutkujte späť do veka a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek.

## SERVIS

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo opravu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí výrobku, musí vykonať odborný servis.

### OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- Preferujte recykláciu obalových materiálov a starých spotrebičov.
- Škatuľa od spotrebiča môže byť daná do zberu triedeného odpadu.
- Plastové vrecká z polyetylénu (PE) odovzdajte do zberu materiálu na recykláciu.



#### Recyklácia spotrebiča na konci jeho životnosti:

Symbol na výrobku alebo jeho balení udáva, že tento výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Je nutné odniesť ho do zberného miesta pre recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by inak boli spôsobené nevhodnou likvidáciou tohto výrobku. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku zistíte na príslušnom miestnom úrade, služby pre likvidáciu domáceho odpadu alebo v obchode, kde ste výrobok zakúpili.



## PODZIĘKOWANIE

Dziękujemy za zakup produktu marki Concept i życzymy Państwu pełnej satysfakcji przez cały czas jego użytkowania.

Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi, zachowując ją na przyszłość. Prosimy zapewnić, aby także pozostałe osoby, które będą posługiwały się produktem, zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Parametry techniczne	
Napięcie	230 V ~ 50 Hz
Pobór mocy	1000 W
Objętość:	6 l

## UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie należy używać urządzenia w sposób inny, niż podano w niniejszej instrukcji.
- Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego, nie nadaje się do wykorzystania komercyjnego.
- Nie należy pozostawiać urządzenia w trakcie pracy bez nadzoru.
- Urządzenia nie należy używać na zewnątrz ani stawiać go na mokrych powierzchniach - grozi to porażeniem prądem elektrycznym.
- Urządzenie powinno być umieszczone wyłącznie na stabilnych powierzchniach, odpornych na działanie wysokich temperatur, z dala od innych źródeł ciepła.
- Urządzenie należy trzymać z dala od źródeł ciepła, takich jak kaloryfery, piekarniki i tym podobne. Należy chronić je przed bezpośrednim oddziaływaniem promieniowania słonecznego i wilgocią.
- W trakcie użytkowania temperatura niektórych elementów urządzenia może być wysoka - ryzyko poparzenia.
- Nie należy wkładać materiałów papierowych ani plastikowych do wnętrza urządzenia.
- Nie wolno dotykać gorącej powierzchni. Należy korzystać z uchwytów i przycisków. Przy manipulacji z gorącymi częściami należy używać rękawic kuchennych.
- Wyłączając urządzenie z gniazdka, nie wolno szarpać za przewód zasilający, należy chwycić wtyczkę i za nią pociągnąć.
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie zwisał przez krawędź stołu lub płyty kuchennej – grozi to ściągnięciem urządzenia przez dzieci.
- Nie należy przemieszczać urządzenia, ciągnąc je lub przenosząc za przewód zasilający.
- Nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką, naprawę usterki należy bezzwłocznie zlecić autoryzowanemu serwisowi.
- Urządzenie należy używać w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób nieodpowiedzialnych. Należy korzystać z urządzenia poza ich zasięgiem.
- Osoby niepełnosprawne ruchowo lub umysłowo, osoby nieodpowiedzialne lub osoby, które nie zapoznały się z niniejszą instrukcją, mogą używać urządzenia tylko pod nadzorem osoby odpowiedzialnej, zaznajomionej z obsługą.
- Jeżeli w trakcie pracy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci, należy zachować szczególną ostrożność.
- Urządzenia nie należy używać jako zabawki.
- Należy używać akcesoriów zalecanych przez producenta.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękami.
- W przypadku awarii należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przewód zasilający należy podłączyć w pierwszej kolejności do gniazdka garnka ciśnieniowego, a następnie do gniazdka sieciowego.
- Nie wolno zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani samego urządzenia w wodzie ani innych cieczach.

- Należy regularnie kontrolować urządzenie i przewód zasilający pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nie należy włączać uszkodzonego urządzenia.
- Przed odłączeniem urządzenia od sieci należy upewnić się, że jest ono wyłączone.
- Z urządzenia należy korzystać w pomieszczeniach z dobrą wentylacją.
- Podczas pracy urządzenia pokrywę można zdejmować wyłącznie w warunkach określonych przez producenta.
- Pokrywę należy zdejmować zawsze dopiero po uwolnieniu całego ciśnienia za pomocą zaworu (1).
- Nie wolno zakrywać niczym zaworu ciśnieniowego, ponieważ mogłoby to spowodować eksplozję.
- W czasie pracy urządzenia nie wolno wyjmować potraw z garnka; zawsze przed tym należy wyłączyć urządzenie.
- Nie należy napełniać garnka potrawami do więcej niż 1/2 objętości ani płynnymi potrawami do więcej niż 2/3 objętości.
- Jeżeli dane potrawy w trakcie gotowania zwiększają objętość, nie należy napełniać garnka więcej niż do 1/2.
- Nie zalecamy gotowania w garnku ciśnieniowym takich potraw, jak żurawina, kasza owsiana, owies, groch itp. Mogą one wytworzyć pianę i wykipieć, blokując tym samym zawór bezpieczeństwa.
- Nigdy nie należy gotować bez naczynia wewnętrznego.
- Przed rozpoczęciem montażu lub demontażu akcesoriów należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka!
- Nie wolno przenosić urządzenia, gdy jest gorące lub gdy znajdują się w nim gorące potrawy.
- Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia. W tym celu należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

**W przypadku nieprzestrzegania wskazówek producenta, ewentualne naprawy, nie będą uznawane jako gwarancyjne.**

**Ten garnek ciśnieniowy jest urządzeniem elektrycznym, nie wolno więc kłaść go na żadnej gorącej powierzchni, takiej jak blat lub palniki kuchenki gazowej, elektrycznej lub indukcyjnej.**

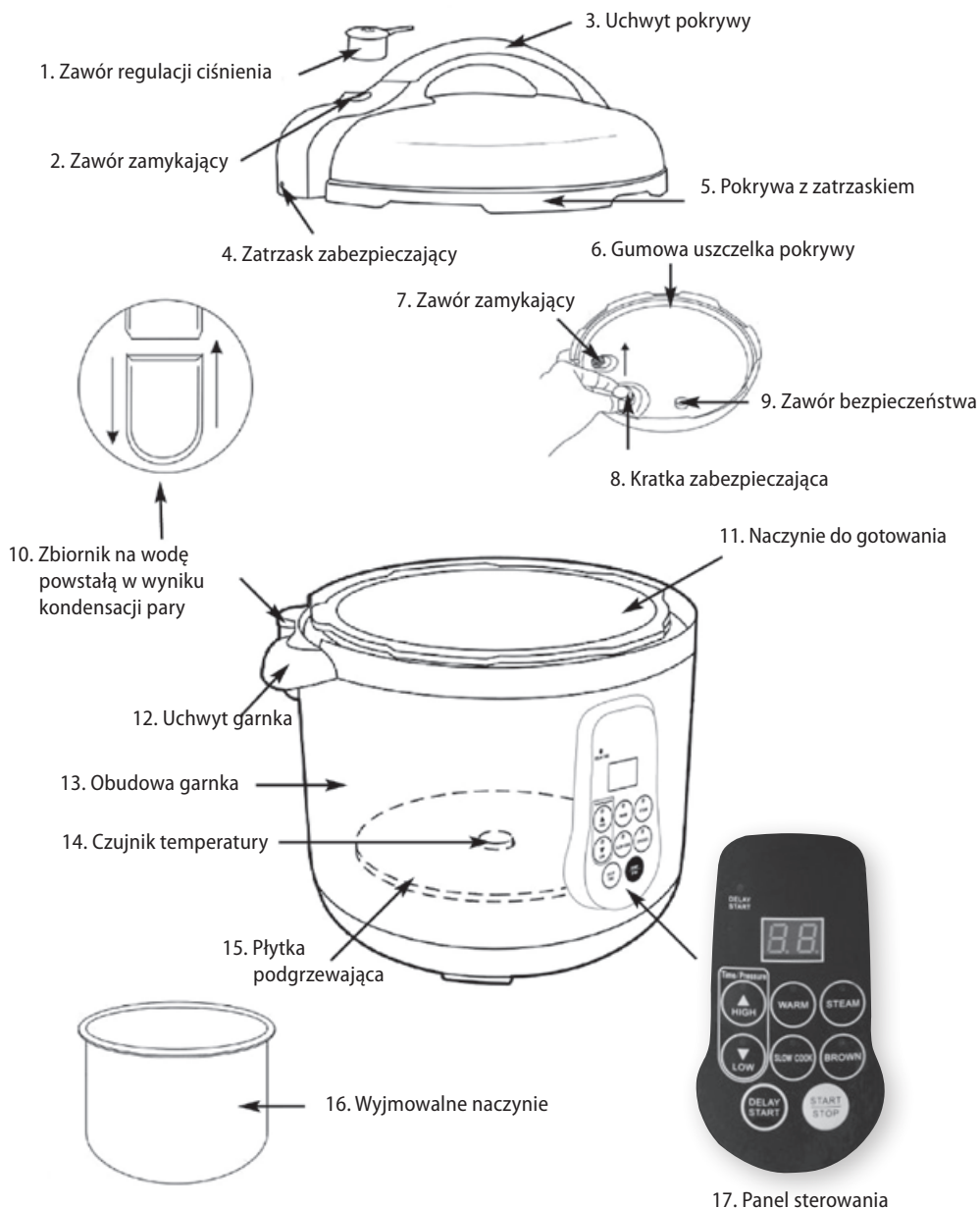
**Podczas manipulacji z zaworem ciśnieniowym w trakcie wypuszczania pary należy zachować szczególną ostrożność - zawór ciśnieniowy w pokrywie nie jest zakryty i podczas wypuszczania pary dochodzi do wytryskiwania gorącej wody. Grozi to poparzeniem!**

**W garnku ciśnieniowym nie wolno smażyć na głębokim oleju!**

Minimalną objętość stałych lub płynnych potraw w trakcie gotowania oznacza znak MIN wewnątrz naczynia, a ich maksymalną objętość znak MAX. Ze względów bezpieczeństwa należy przestrzegać tych oznaczeń!

## OPIS PRODUKTU

- |                              |   |
|------------------------------|---|
| 1. Zawór regulacji ciśnienia | 10. Zbiornik na wodę powstałą w wyniku kondensacji pary |
| 2. Zawór zamykający          | 11. Naczynie do gotowania                               |
| 3. Uchwyt pokrywy            | 12. Uchwyt garnka                                       |
| 4. Zatrask zabezpieczający   | 13. Obudowa garnka                                      |
| 5. Pokrywa z zatraskiem      | 14. Czujnik temperatury                                 |
| 6. Gumowa uszczelka pokrywy  | 15. Płytko podgrzewająca                                |
| 7. Zawór zamykający          | 16. Wyjmowalne naczynie                                 |
| 8. Kratka zabezpieczająca    | 17. Panel sterowania                                    |
| 9. Zawór bezpieczeństwa      |   |



### Funkcja

Zawór regulacji ciśnienia = W pozycji w dół podczas gotowania, w pozycji w górę w trakcie wypuszczania pary

Zawór zamykający = Zabezpiecza pokrywę przed otwarciem, dopóki wewnątrz naczynia utrzymuje się ciśnienie

Pokrywa z zatraskiem = Zabezpieczenie uniemożliwiające otwarcie garnka, dopóki ciśnienie w jego wnętrzu nie spadnie

Wymowlalne naczynie = Naczynie z nieprzywierającego materiału

Zbiornik na wodę powstałą w wyniku kondensacji pary = Służy do zbierania wody powstałej z kondensacji pary w trakcie gotowania

Uszczelka pokrywy = Tworzy hermetyczną przestrzeń niezbędną dla prawidłowego funkcjonowania garnka ciśnieniowego

Zawór bezpieczeństwa = Umożliwia obniżenie zbyt wysokiego ciśnienia

Kratka zabezpieczająca = Jej wyjęcie pozwala na wyczyszczenie zaworu regulacji ciśnienia

### Funkcje panelu kontrolnego

WARM = podgrzewa lub utrzymuje przygotowywane potrawy w ciepłe przez długi okres

BROWN = umożliwia lekkie podsmażenie potrawy zanim zaczniesz ją gotować pod ciśnieniem

STEAM = szybko doprowadza do wrzenia wodę lub zupę, jeżeli chce się przygotować potrawę na parze lub gotować ryż

SLOW COOK = za pomocą tej funkcji można przygotowywać potrawy powoli, zachowując ich smak i zawartość witamin (można ustawić wyłącznik czasowy na 9,5 godz.)

(180 minut to najkrótszy czas dla zastosowania tej funkcji; większość przepisów wymaga ustawienia czasu przygotowania potrawy na 8-9 godzin)

DELAY TIME = funkcja opóźnionego startu umożliwia odłożenie rozpoczęcia gotowania aż o 8 godzin.

Uwaga: psujące się szybko produkty, takie jak mięso, drób, ryby, ser i nabiał nie mogą pozostawać w garnku w temperaturze pokojowej dłużej niż 2 godziny przed rozpoczęciem ich gotowania.

(Nie dłużej niż 1 godzinę, jeżeli temperatura w pomieszczeniu przekracza 32°C).

W wypadku przygotowywania takich potraw nie należy ustawiać opóźnionego startu na więcej niż od jednej do 2 godzin.

## PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM

1. Usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
2. Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia po jego zakupie wszystkie zdejmowane części urządzenia należy wymyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie należy zanurzać wewnętrznych elementów urządzenia w wodzie lub innych cieczach, ale tylko przecierać je wilgotną szmatką. Nie wolno myć żadnych elementów urządzenia w zmywarce.
3. Należy upewnić się, że uszczelka pokrywy jest założona prawidłowo. W celu zapewnienia, by uszczelka przylegała prawidłowo, należy napełnić zbiornik wodą do 2/3 objętości i włączyć urządzenie na 15 minut w funkcji HIGH PRESSURE.
4. Po 15 minutach należy przekręcić regulator ciśnienia do pozycji STEAM i obniżyć ciśnienie w urządzeniu poprzez wypuszczenie pary. Po obniżeniu ciśnienia (wypuszczeniu pary) dochodzi do zwolnienia zaworu zamykającego i można otworzyć garnek, przekręcając pokrywę. Należy uważać na wypuszczaną parę - grozi niebezpieczeństwo poparzenia!
5. Należy pozostawić garnek do wystygnięcia w temperaturze pokojowej, a następnie wyjąć naczynie wewnętrzne, wylać z niego wodę i wytrzeć je suchą szmatką. Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed skorzystaniem z garnka ciśnieniowego należy za każdym razem upewnić się, że uszczelka pokrywy (6) i zawór bezpieczeństwa (9) są prawidłowo założone i czyste.

### SPOSÓB REGULACJI CIŚNIENIA W GARNKU PAROWYM

1. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
2. Umieścić wymowlalne naczynie (16) w zewnętrznej obudowie urządzenia (13).
3. Włożyć żywność do naczynia (16).

**Uwaga** Minimalną objętość stałych lub płynnych potraw w trakcie gotowania oznacza znak MIN wewnątrz naczynia, a ich maksymalną objętość znak MAX. Ze względów bezpieczeństwa należy przestrzegać tych oznaczeń!

4. Nałożyć pokrywę (5) na garnek i obracać ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, gdy zatrask się zablokuje i słychać będzie kliknięcie.
5. Ustawić zawór regulacji ciśnienia (1) w pozycji PRESSURE.
6. Ustawić czas przygotowania potrawy poprzez wciśnięcie przycisku LOW lub HIGH na panelu kontrolnym (17). (Odczitanie tego czasu rozpoczyna się od momentu osiągnięcia właściwego ciśnienia w garnku). Błynie lampka kontrolna na przycisku, a na wyświetlaczu pojawi się symbol „1” (odpowiada to 1 minucie gotowania).
7. Czas gotowania ustawia się, wciskając kilkakrotnie przycisk lub przytrzymując go dłużej. Maksymalny możliwy czas gotowania to 99 minut.
8. Wcisnąć przycisk START/STOP. Lampka kontrolna przestanie błyskać.
9. Jeżeli zapomni się ustawić czas gotowania lub wcisnąć przycisk START/STOP, garnek wyda dwa pikające dźwięki, a na wyświetlaczu po 30 sekundach pojawi się symbol „0,0”.
10. Po osiągnięciu odpowiedniego poziomu ciśnienia w naczyniu urządzenie zacznie odliczać czas. (Zawór zamykający (7) uniesie się po osiągnięciu odpowiedniego poziomu ciśnienia). Po zakończeniu gotowania garnek wyda trzy pikające dźwięki.
11. Po zakończeniu gotowania można pozwolić na to, by ciśnienie opadło samo (powolniejszy sposób) lub obniżyć je poprzez przesunięcie zaworu regulacji ciśnienia (1) do pozycji STEAM.  
**Uwaga:** Przy przekręcaniu zaworu (1) może wydostać się gorąca para lub płyn. Należy zachować szczególną ostrożność!
12. W celu wyłączenia urządzenia wcisnąć przycisk START/STOP i wyciągnąć przewód zasilający z gniazdka.

**Uwaga:** Nie należy trzymać zaworu regulacji ciśnienia (1) ręką przez długi czas. Wydostanie się gorącej pary lub płynu może spowodować poparzenie! Nie należy zbliżać rąk i twarzy do zaworu i należy stosować rękawice kuchenne. Podczas zdejmowania pokrywy z garnka należy szczególnie uważać i nie pochylać się nad garnkiem, aby nie doszło do poparzenia gorącą wodą. Pokrywą należy zdejmować dopiero wtedy, gdy ciśnienie się dostatecznie obniży, tzn. gdy para nie wydostaje się już samowolnie i gdy zawór zamykający się otworzy.

### KORZYSTANIE Z FUNKCJI WARM

Ten program służy do podgrzewania potraw lub do utrzymywania ich temperatury przez długi czas.

1. Umieścić przygotowywaną potrawę w naczyniu (16).
2. Nałożyć pokrywę (5) na garnek.
3. Zawór regulacji ciśnienia (1) ustawić w pozycji STEAM.
4. Na panelu kontrolnym (17) wcisnąć przycisk WARM. Zapali się lampka kontrolna, a na wyświetlaczu pojawi się symbol „0,0”.
5. Wcisnąć przycisk START/STOP. Lampka kontrolna przestanie błyskać.

### KORZYSTANIE Z FUNKCJI BROWN

Ten program służy do wstępnego przygotowywania i lekkiego podsmażania potraw przed ich gotowaniem pod ciśnieniem. Dzięki lekkiemu podsmażaniu przygotowywane mięso lub drób uzyskują lepsze walory smakowe. Zalecamy, by przed włożeniem mięsa do naczynia osuszyć je papierowym ręcznikiem, co zapobiega przenikaniu kropli wody do oleju. Mięso należy wkładać do gorącego oleju, wtedy zbytnio nie nasiąknie. Nie należy jednocześnie opiekąć zbyt dużej ilości potraw.

1. Umieścić przygotowywaną potrawę w naczyniu (16).
2. Dodać odpowiednią ilość oleju.
3. Na panelu kontrolnym (17) wcisnąć przycisk BROWN. Zapali się lampka kontrolna, a na wyświetlaczu pojawi się symbol „0,0”. Nie należy jeszcze zakładać pokrywy na garnek!
4. Wcisnąć przycisk START/STOP. Lampka kontrolna przestanie błyskać.
5. Jak olej się podgrzeje, włożyć potrawę i rozpocząć smażenie. Zalecamy, by mieszać!
6. Podczas korzystania z tej funkcji garnek wydaje co 10 minut pikający dźwięk jako ostrzeżenie, że jest nastawiony na wysoką temperaturę.

**Uwaga:** Nie należy pozostawiać urządzenia w trakcie smażenia bez nadzoru!

### KORZYSTANIE Z FUNKCJI STEAM

Ten program szybko doprowadza do wrzenia wodę lub zupę, jeżeli chce się przygotować potrawę na parze lub gotować ryż.

1. Umieścić naczynie (16) w garnku ciśnieniowym (11).
2. Do naczynia włożyć mały garnek do gotowania na parze (nie wchodzi w skład produktu) lub koszyk z materiału odpornego na wysokie temperatury (nie wchodzi w skład produktu).
3. Dodać tyle wody, by dolna część koszyka była w niej zanurzona (należy przy tym pamiętać, że minimalny poziom wody oznaczony jest linią z napisem MIN).
4. Dodać potrawy. Uwaga: nie należy przepelniać naczynia i pamiętać, że maksymalna ilość oznaczona jest linią z napisem MAX.
5. Nałożyć pokrywę (5) na garnek i obracać ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, gdy zatrask się zablokuje i słychać będzie kliknięcie. Ustawić zawór regulacji ciśnienia (1) w pozycji STEAM.
6. Na panelu kontrolnym (17) wcisnąć przycisk STEAM. Zapali się lampka kontrolna, a na wyświetlaczu pojawi się symbol „1”. Odpowiada to 1 minucie przygotowywania potrawy.
7. Czas gotowania ustawia się, wciskając kilkakrotnie przycisk lub przytrzymując go dłużej. Maksymalny możliwy czas gotowania to 99 minut.
8. Wcisnąć przycisk START/STOP. Lampka kontrolna przestanie błyskać.
9. Jeżeli zapomni się ustawić czas gotowania lub wcisnąć przycisk START/STOP, garnek wyda dwa pikające dźwięki, a na wyświetlaczu po 30 sekundach pojawi się symbol „0,0”.

**Uwaga:** Podczas gotowania na parze można pozostawić pokrywę leżącą swobodnie na garnku. Przy jej zdejmowaniu należy uważać na wypuszczaną parę - grozi niebezpieczeństwo poparzenia. Zdejmując pokrywę, nigdy nie wolno pochylać twarzy na garnkiem ciśnieniowym.

### KORZYSTANIE Z FUNKCJI SLOW COOK

1. Umieścić naczynie (16) w garnku ciśnieniowym (11).
2. Włożyć potrawy do naczynia.
3. Nałożyć pokrywę (5) na garnek, a panel kontrolny (17) i regulator ciśnienia (1) ustawić w pozycji STEAM.
4. Na panelu kontrolnym (17) wcisnąć przycisk SLOW COOK. Zapali się lampka kontrolna na przycisku, a na wyświetlaczu pojawi się symbol „5”. Odpowiada to gotowaniu przez 30 min.
5. Wymagany czas przygotowania potrawy ustawia się, wciskając kilkakrotnie przycisk lub przytrzymując go dłużej. Maksymalny możliwy czas gotowania to 9,5 godziny w temperaturze 80°C.
6. Wcisnąć przycisk START/STOP. Urządzenie rozpocznie pracę. Lampka kontrolna przestanie błyskać.
7. Jeżeli zapomni się ustawić wymagany czas gotowania lub wcisnąć przycisk START/STOP, garnek wyda dwa pikające dźwięki, a na wyświetlaczu po 30 sekundach pojawi się symbol „0,0”.
8. Wylącznik czasowy rozpocznie odliczanie po ok. 30 minutach, kiedy temperatura osiągnie ok. 80°C.
9. Po upływie ustawionego czasu garnek wyda pikający dźwięk.

### KORZYSTANIE Z FUNKCJI DELAY START = OPÓŹNIONY START

Ta funkcja umożliwi odłożenie rozpoczęcia gotowania aż o 8 godzin (w półgodzinnych interwałach czasowych). Ustawienie czasu rozpoczęcia gotowania można wykorzystać z programami SLOW COOK oraz HIGH i LOW PRESSURE.

**Uwaga:** psujące się szybko produkty, takie jak mięso, drób, ryby, ser i nabiał nie mogą pozostawać w garnku w temperaturze pokojowej dłużej niż 2 godziny przed rozpoczęciem ich gotowania.

(Nie dłużej niż 1 godzinę, jeżeli temperatura w pomieszczeniu przekracza 32°C).

W wypadku przygotowywania takich potraw nie należy ustawiać opóźnionego startu na więcej niż od jednej do 2 godzin.

1. Na panelu kontrolnym (17) wcisnąć przycisk DELAY TIME.
2. Należy wybrać odpowiedni program i ustawić czas gotowania, wciskając kilkakrotnie przycisk DELAY TIME.
3. Wcisnąć przycisk START/STOP. Po upływie ustawionego czasu opóźnienia rozpoczęcia gotowania urządzenie zacznie pracować.

**Uwaga** Nie należy korzystać z funkcji opóźnionego startu przy przygotowywaniu potraw, które mogą wykipieć lub urosnąć w temperaturze pokojowej.

### Serwis/Czyszczenie

Nie wolno myć żadnych elementów urządzenia w zmywarce. Należy myć urządzenie za każdym razem po korzystaniu z niego lub przed przygotowaniem potrawy, jeżeli długo nie korzystało się z urządzenia.

1. Przed czyszczeniem urządzenia należy wyjąć przewód zasilający z gniazdka elektrycznego.
2. Naczynie (16) należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie należy je ostrożnie opłukać i osuszyć.
3. Obudowę urządzenia należy przetrzeć wilgotną szmatką. Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani innej cieczy!
4. Wyjąć zbiornik na wodę i wylać z niego wodę, a sam zbiornik umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Następnie umieścić zbiornik na miejscu.
5. Pokrywę obrócić dnem do góry i ostrożnie wyjąć gumową uszczelkę (6). Umyć ją ciepłą wodą z mydłem, opłukać i wysuszyć. Następnie uszczelkę założyć ponownie na spód pokrywy. Należy przy tym upewnić się, że linia po środku uszczelki wchodzi w metalowy krążek wewnętrznej części pokrywy.

**Uwaga:** urządzenie nie będzie działać, jeżeli uszczelka pokrywy (6) nie będzie właściwie założona. Przed każdym użyciem urządzenia upewnić się, że guma uszczelki jest czysta, elastyczna i że nie jest popękana ani zbutwiała.

### Czyszczenie zaworu regulacji ciśnienia

Przed skorzystaniem z garnka ciśnieniowego należy za każdym razem upewnić się, że zawór regulacji ciśnienia (1) i zawór bezpieczeństwa (9) nie są uszkodzone.

1. Po ostudzeniu urządzenia zdjąć pokrywę z naczynia garnka ciśnieniowego.
2. Wcisnąć zawór regulacji ciśnienia (1) i obrócić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji STEAM, a następnie ostrożnie go wyjąć.
3. Obrócić pokrywę i założyć ją. Wyjąć kratkę zabezpieczającą zaworu (8). Wyczyścić wszystkie zabrudzenia, najlepiej za pomocą szczoteczki. Kratkę zabezpieczającą zaworu (8) umieścić z powrotem na właściwym miejscu.
4. Zawór regulacji ciśnienia (1) wkręcić z powrotem do pokrywy i obrócić go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

## SERWIS

Konserwację o większym zakresie lub naprawy wymagające ingerencji w elementy wewnętrzne urządzenia należy zlecić profesjonalnemu serwisowi.

### OCHRONA ŚRODOWISKA

- Należy preferować odzysk materiałów opakowaniowych i starych urządzeń elektrycznych.
- Pudło urządzenia elektrycznego można oddać w punkcie odbioru odpadów segregowanych.
- Torebki foliowe z polietylenu (PE) należy oddać w punkcie odbioru materiałów do odzysku.



#### Recykling urządzenia elektrycznego po upływie jego żywotności:

Symbol znajdujący się na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, iż urządzenia nie należy likwidować razem ze zwykłym odpadem domowym. Należy przekazać go do punktu odbioru urządzeń elektrycznych i elektronicznych do recyklingu. Zapewniając właściwą likwidację urządzenia, pomagamy zapobiegać negatywnym oddziaływaniom na środowisko i zdrowie ludzkie. Szczegółowe informacje o recyklingu urządzenia uzyskać można w odpowiednim urzędzie gminnym, przedsiębiorstwie zapewniającym usługi likwidacji odpadu domowego lub w sklepie, gdzie zakupiono produkt.

## PALDIES

Pateicamies jums par šīs konceptuālās ierīces iegādi. Ceram, ka būsiet apmierināti ar mūsu izstrādājumu visu tā kalpošanas laiku.

Lūdzu, pirms ierīces izmantošanas uzsākšanas, uzmanīgi iepazīstieties ar visu ekspluatācijas rokasgrāmatu. Glabājiet rokasgrāmatu drošā vietā turpmākām uzziņām. Pārliecinieties, ka citi cilvēki pirms šīs ierīces lietošanas ir iepazīšies ar šiem norādījumiem.

Tehniskie parametri	
Spriegums	230 V ~ 50 Hz
Jauda	1000 W
Tilpums	6 l

## SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI:

- Lietojiet šo ierīci tikai tā, kā izklāstīts šajā ekspluatācijas rokasgrāmatā.
- Pirms pirmās ierīces izmantošanas reizes noņemiet visu iepakojumu un reklāmas materiālus.
- Pārliecinieties, ka elektrotīkla spriegums atbilst spriegumam, kas ir minēts uz tehnisko pamatdatu plāksnītes.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājāsaimniecības vajadzībām. Tā nav paredzēta ekspluatācijai komerc nolūkos.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības tās darbības laikā.
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām vai uz mitras virsmas. Iespējams elektriskās strāvas trieciens!
- Novietojiet ierīci tikai uz stabilas un siltumizturīgas virsmas drošā attālumā no citiem siltuma avotiem.
- Novietojiet ierīci drošā attālumā no tādiem siltuma avotiem kā radiatoru, krāsnis u. tml. Nepakļaujiet ierīci tiešu saules staru vai mitruma iedarbībai.
- Pieejamo detaļu temperatūra tās darbības laikā var būt ļoti augsta – pastāv ugunsgrēka vai apdeguma risks.
- Neievietojiet ierīcē papīra materiālus vai plastikātu.
- Nepieskarieties karstajām virsmām. Izmantojiet rokturus un pogas. Izmantojiet virtuves cimds, lai rīkotos ar karstiem piederumiem.
- Atvienojot ierīci no sienas kontaktligzdas, nekad neraujiet elektrības vadu. Satveriet spraudkontakta un atvienojiet to, viegli pavelkot.
- Nodrošiniet, lai elektrības vads nebūtu darba zonā un tam nevarētu piekļūt bērni.
- Nevelciet un nepārvietojiet ierīci, velkot to aiz elektrības vada.
- Neizmantojiet ierīci ar bojātu elektrības vadu vai spraudkontakta. Lai veiktu bojātu detaļu labošanu vai nomaiņu, nekavējoties sazinieties ar pilnvarotu servisa apkalpes centru.
- Neļaujiet ar ierīci darboties bērniem vai personām bez attiecīgām iemaņām.
- Personām ar ierobežotām kustību spējām, ierobežotu maņu uztveri, nepietiekamām gara spējām vai cilvēkiem, kas nepārzina pareizu ierīces izmantošanu, tā ir jāizmanto tikai atbildīgas, ziņošanas personas uzraudzībā.
- Ja ierīces izmantošanas laikā tuvumā ir bērni, ievērojiet papildu piesardzību.
- Neļaujiet izmantot ierīci kā rotaļlietu.
- Izmantojiet tikai ražotāja ieteiktos piederumus.
- Nepieskarieties ierīcei ar mitrām vai slapjām rokām.
- Problēmu gadījumā izslēdziet ierīci un atvienojiet spraudni no elektrotīkla rozetes.
- Vispirms ievietojiet elektrības vadu spiediena katla spraudnī un tikai pēc tam - elektrotīkla rozetē.



- Nepieļaujiet elektrības vada, spraudkontakta vai ierīces nokļūšanu ūdenī vai citā šķidrumā.
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīce un elektrības vads nav bojāti. Bojātu ierīci nedrīkst ieslēgt!
- Pirms ierīces atvienošanas no elektrotīkla pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta.
- Izmantojiet ierīci labi vēdinātā telpā.
- Eksploatācijas laikā vāku var noņemt tikai apstākļos, kurus iesaka ražotājs.
- Vāku drīkst noņemt tikai pēc tam, kad ar ventiļa palīdzību tiks izlaists tvaiks (1. att.).
- Neapklājiet spiediena ventili, jo tas var izraisīt eksploziju.
- Neizņemiet gatavojamo ēdienu eksploatācijas laikā; ierīce pirms tam vienmēr ir jāizslēdz.
- Nepiepildiet katlu ar pārtikas produktiem par vairāk nekā 1/2 vai par vairāk nekā 2/3 ar šķidrumu.
- Ja gatavojat ēdienu, kas gatavošanas laikā piebriest, nepiepildiet katlu par vairāk nekā 1/2.
- Spiediena katlā neiesakām gatavot šādus pārtikas produktus: brūklenes, putraimus, auzas, zirņus u. tml. Tos gatavojot, var rasties putas, kas savukārt var nobloķēt spiediena drošinātāju.
- Nekad negatavojiet ēdienu bez iekšējā trauka.
- Pirms piederumu pievienošanas vai noņemšanas vienmēr atvienojiet spraudkontakta no kontaktligzdas.
- Nekad nenesiet ierīci, kamēr tā ir karsta vai kad tajā ir karsti pārtikas produkti.
- Ir aizliegts labot ierīci patstāvīgi. Sazinieties ar pilnvarotu servisa apkalpes centru.

**Ražotāja norādījumu neievērošana var izraisīt garantijas remonta atteikumu.**

**Šis spiediena katls ir elektroierīce: to nedrīkst novietot uz karstas virsmas, plīts, indukcijas, gāzes vai keramikās plīts!**

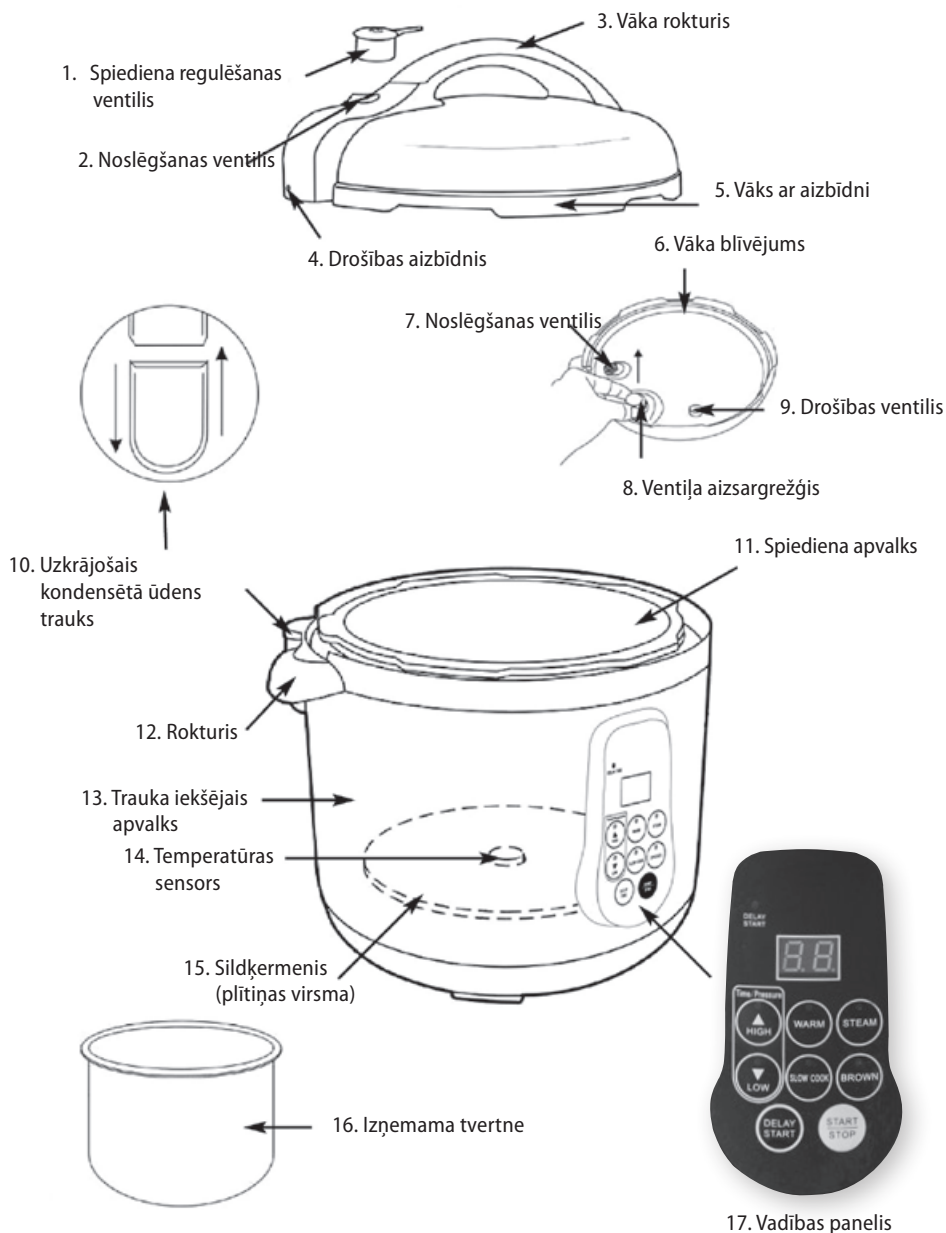
**Darbojoties ar spiediena ventili tvaika nolaišanas laikā, ievērojiet īpašu piesardzību - spiediena ventilis vākā nav apsegts, un tvaika nolaišanas laikā var izšakstīties karsts ūdens. Iespējams applaucēties!**

**Neizmantojiet spiediena katlu fritēšanai!**

Minimālo pārtikas produktu vai šķidruma daudzumu ēdiena gatavošanas laikā apzīmē atzīme „MIN“ trauka iekšpusē, maksimālo daudzumu - atzīme „MAX“. Drošības nolūkos šīs vērtības ir noteikti jāievēro!

## IERĪCES APRAKSTS

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1. Spiediena regulēšanas ventilis       | 12. Rokturis                       |
| 2. Noslēgšanas ventilis                 | 13. Trauka iekšējais apvalks       |
| 3. Vāka rokturis                        | 14. Temperatūras sensors           |
| 4. Drošības aizbīdnis                   | 15. Sildķermenis (plītiņas virsma) |
| 5. Vāks ar aizbīdni                     | 16. Izņemama tvertne               |
| 6. Vāka blīvējums                       | 17. Vadības panelis                |
| 7. Noslēgšanas ventilis                 |                                    |
| 8. Ventiļa aizsargrežģis                |                                    |
| 9. Drošības ventilis                    |                                    |
| 10. Uzkrājošais kondensētā ūdens trauks |                                    |
| 11. Spiediena apvalks                   |                                    |



## Režīmi

Spiediena regulēšanas ventilis = Apakšējā pozīcijā ēdiena gatavošanas laikā, augšējā pozīcijā tvaika nolaišanas laikā.

Noslēgšanas ventilis = Pasargā vāku no atvēršanās, ja iekšpusē ir spiediens.

Vāks ar aizbīdni = Drošinātājs neļaus atvērt ventili, ja spiediens tā iekšpusē nesamazināsies.

Izņemama tvertne = No nelīpoša materiāla

Uzkrājošais kondensētā ūdens trauks = Kalpo tā kondensētā tvaika uzkrāšanai, kas rodas ēdiena gatavošanas laikā

Vāka blīvējums = Izveido gaisa necaurīdīgu telpu, kas ir nepieciešama spiediena katla darbībai

Drošības ventilis = Nodrošina pārspiediena samazināšanu

Ventiļa aizsargrežģis = To izņemot, tiks atvieglota spiediena regulēšanas ventiļa tīrīšana

## Kontrolpaneļa režīmi

WARM = silda vai nodrošina, ka ēdiens ir silts ilgu laiku

BROWN = apcep ēdienu pirms tā gatavošanas ar spiedienu

STEAM = ātri uzvāra ūdeni vai zupu; noder, ja vēlaties tvaicēt ēdienu vai vārīt rīsus.

SLOW COOK = ar šā režīma palīdzību var gatavot ēdienu lēni, saglabājot, tā garšu un vitamīnus (taimeris 9,5 h)

(180 minūtes ir sāka šā režīma izmantošanas laiks, lielākā daļa recepšu nosaka ēdiena pagatavošanu 8-9 stundas)

DELAY TIME = Atliktā sākuma režīms ļauj atlikt ēdiena pagatavošanas sākumu par astoņām stundām.

**Bridinājums:** pārtikas produktus, kas ātri bojājas, piemēram, gaļu, putnu gaļu, zivis, sieru un piena produktus, nedrīkst atstāt istabas temperatūrā katlā ilgāk kā divas stundas pirms to pagatavošanas uzsākšanas.

(Ne ilgāk par vienu stundu, ja istabas temperatūra ir augstāka par 32°C.)

Ja gatavojat šos pārtikas produktus, neiestatiet atlikto sākumu par vairāk nekā vienu, maksimāli divām stundām.

## PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

1. Noņemiet no ierīces iepakojumu un mārketinga materiālus.
2. Pirms jaunas ierīces iedarbināšanas nomazgājiet visas noņemamās daļas siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli. Nekad neievietojiet ierīces ārējo daļu ūdenī vai citā šķidrumā; vienkārši noslaukiet to ar mitru drāniņu. Ierīces aizmugurējās daļas nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
3. Pārliecinieties, ka vāka blīvējums ir pienācīgi novietots. Lai nodrošinātu pareizu blīvējuma saķeri, piepildiet tvertni par 2/3 ar ūdeni un atstājiet to uz 15 minūtēm darboties „HIGH PRESSURE” režīmā.
4. Pēc 15 minūtēm pagrieziet spiediena regulētāju „STEAM” režīmā un izlaidiet spiedienu no tvaika. Pēc spiediena (tvaika) izlaišanas notiek noslēgšanas ventiļa atbrīvošana, un, pagriežot vāku, var atvērt katlu. Izlaižot tvaiku, pastāv applaucēšanās risks!
5. Ļaujiet katlam istabas temperatūrā atdzist, pēc tam izņemiet tvertni, izlejiet no tās ūdeni un noslaukiet ar sausu drāniņu. Ierīce ir gatava izmantošanai.

## LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

Pirms katras spiediena katla izmantošanas pārliecinieties, ka vāka blīvējums (6) un drošības ventilis (9) ir pareizi novietoti un tīri.

## KĀ STTRĀDĀT AR SPIEDIENA KATLU, IESTATOT SPIEDIENU

1. Ievietojiet spraudkontakta rozetē.
2. Ievietojiet tvertni (16) ierīces ārējā apvalkā (13).
3. Ievietojiet tvertnē (16) pārtikas produktus.

**Piezīme.** Minimālo pārtikas produktu vai šķidruma daudzumu ēdiena gatavošanas laikā apzīmē atzīme „MIN” trauka iekšpusē, maksimālo daudzumu - atzīme „MAX”. Drošības nolūkos šīs vērtības ir noteikti jāievēro!

- Novietojiet vāku (5) uz katla un pagrieziet to pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, līdz slēdzis nofiksēties vietā un atskanēs klikšķis.
  - Pagrieziet spiediena regulēšanas ventili (1) režīmā „PRESSURE“.
  - Nospiežot pogu „LOW“ vai „HIGH“ uz kontrolpaneļa (17), varat iestatīt ēdiena gatavošanas laiku. (Šā laika uzskaitē sākas brīdī, kad katlā tiks sasniegts darba spiediena līmenis.) Uz pogas iedegsies kontrollampīņa, un displejā parādīsies „1“ (atbilst vienai ēdiena pagatavošanas minūtei).
  - Atkārtoti nospiežot pogu vai paturot to nospiestu ilgāku laiku, tiks iestatīts ēdiena gatavošanas laiks. Visgarākais iespējamais ēdiena pagatavošanas laiks ir 99 minūtes.
  - Nospiediet pogu „START/STOP“. Kontrollampīņa vairs nedegs.
  - Ja aizmirsīsiet iestatīt ēdiena pagatavošanas laiku vai nospieš „START/STOP“ pogu, atskanēs dubults signāls, un displejā pēc 30 sekundēm parādīsies „0.0“.
  - Ierīce uzsāks laika uzskaiti pa minūtēm pēc nepieciešamā spiediena līmeņa sasniegšanas tvertnē. (Pēc spiediena līmeņa sasniegšanas noslēgšanas ventilis (7) pacelsies). Ēdiena pagatavošanas laikā atskanēs trīskāršs signāls.
  - Pēc ēdiena pagatavošanas pabeigšanas ļaujiet spiedienam samazināties (laikietilpīgākais veids) vai varat to samazināt, atverot spiediena regulēšanas ventili (1), pagriežot virzienā uz „STEAM“ režīmu.
- Brīdinājums:** pagriežot ventili (1), var notikt tvaika vai šķidrums izšļakstīšanās. Ievērojiet īpašu piesardzību!
- Pēc ierīces izslēgšanas nospiediet „START/STOP“ pogu un atvienojiet elektrības vadu no rozetes.

**Brīdinājums:** neturiet spiediena regulēšanas ventili (1) rokā ilgu laiku. Tvaika vai šķidrums izšļakstīšanās var izraisīt applaucēšanos! Sargiet rokas un seju, netuvinot tos ventilim; izmantojiet virtuves cimds. Noņemot vāku no katla, ievērojiet īpašu piesardzību un - lai izvairītos no applaucēšanās ar karstu tvaiku - nepārliecieties pāri katlam. Vāku drīkst noņemt tikai tad, kad spiediens būs pietiekami samazinājies, respektīvi, tvaiks neizplūdis no ierīces un noslēgšanas ventilis būs atbrīvots.

### „WARM“ REŽĪMA IESTATĪŠANA

Šis režīms ir paredzēts ēdiena sildīšanai vai ilglaicīgai temperatūras saglabāšanai.

- Ievietojiet pagatavojamo ēdienu tvertnē (16).
- Novietojiet uz katla vāku (5).
- Iestatiet spiediena regulēšanas ventili (1) „STEAM“ režīmā.
- Kontrolpanelī (17) nospiediet pogu „WARM“. Kontrollampīņa iedegsies, un displejā parādīsies simbols „0.0“.
- Nospiediet pogu „START/STOP“. Kontrollampīņa vairs nedegs.

### „BROWN“ REŽĪMA IESTATĪŠANA

Šī programma ir paredzēta ēdiena sākotnējai apstrādei un apcepšanai pirms tā gatavošanas, izmantojot spiedienu. Apcepot gaļu vai vistas gaļu, tā iegūs labāku garšu. Pirms gaļas ievietošanas tvertnē iesakām to nosusināt ar papīra dvieli - šādi varēsiet izvairīties no šļakstīšanas, ko izraisa ūdens pīles eļļa. Ievietojiet gaļu karstā eļļā - tad tā pārāk neuzsūksies. Vienlaicīgi negatavojiet pārāk daudz pārtikas produktu.

- Ievietojiet pagatavojamo ēdienu tvertnē (16).
  - Pievienojiet nedaudz eļļas.
  - Kontrolpanelī (17) nospiediet pogu „BROWN“. Kontrollampīņa iedegsies, un displejā parādīsies simbols „0.0“. Pagaidām vāks katlam nav nepieciešams!
  - Nospiediet pogu „START/STOP“. Kontrollampīņa vairs nedegs.
  - Tiklīdz eļļa ir uzkarusī, pievienojiet pārtikas produktus un sāciet to apcepšanu. Iesakām ēdienu ik pa laikam apmaisīt!
  - Šā režīma laikā katls reizi desmit minūtēs nopīkstēs - tas ir brīdinājums, ka tam ir iestatīta augsta temperatūra.
- Uzmanību:** neatstājiet ierīci bez uzraudzības ēdiena cepšanas laikā!

### „STEAM“ REŽĪMA IESTATĪŠANA

Šis režīms palīdz ātri uzvārit ūdeni vai zupu; noder, ja vēlaties tvaicēt ēdienu vai vārit risus.

1. Ievietojiet tvertni (16) tvaika katlā (11).
2. Ievietojiet tvertnē nelielu sietu (neietilpst komplektā) vai groziņu no siltumizturīga materiāla (neietilpst komplektā).
3. Pievienojiet ūdeni tā, lai sieta apakšējā daļa būtu ūdenī (uztur minimālo ūdens daudzumu atbilstoši „MIN“ atzīmei).
4. Ievietojiet pārtikas produktus. Uzmanību: nepārpildiet tvertni, ievērojot daudzumu, uz ko norāda atzīme „MAX“.
5. Novietojiet vāku (5) uz katla un pagrieziet to pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, līdz slēdzis nofiksēties vietā un atskanēs klikšķis. Pagrieziet spiediena regulēšanas ventili (1) režīmā „STEAM“.
6. Kontrolpanelī (17) nospiediet pogu „STEAM“. Kontrollampīņa iedegsies, un displejā parādīsies simbols „1“. Tas atbilst vienai ēdiena gatavošanas minūtei.
7. Atkārtoti nospiežot pogu vai paturot to nospiestu ilgāku laiku, tiks iestatīts ēdiena gatavošanas laiks. Visgarākais iespējamais ēdiena gatavošanas laiks ir 99 minūtes.
8. Nospiediet pogu „START/STOP“. Kontrollampīņa vairs nedegs.
9. Ja aizmirsīsiet iestatīt ēdiena gatavošanas laiku vai nospieš „START/STOP“ pogu, atskanēs dubults signāls, un displejā pēc 30 sekundēm parādīsies „0.0“.

**Brīdinājums:** ēdiena tvaicēšanas laikā vāku var atstāt brīvi novietotu uz katla. Noņemot vāku, ievērojiet piesardzību, jo tvaiks var izraisīt applaucēšanos. Noņemot vāku, nekad nepārliecieties ar seju pāri spiediena katlam.

### REŽĪMA „SLOW COOK“ IESTATĪŠANA

1. Ievietojiet tvertni (16) tvaika katlā (11).
2. Ievietojiet traukā pārtikas produktus.
3. Uz tvertnes novietojiet vāku (5), bet kontrolpaneli (17), izmantojot spiediena regulētāju (1), pagrieziet līdz režīmam „STEAM“.
4. Kontrolpanelī (17) nospiediet pogu „SLOW COOK“. Kontrollampīņa iedegsies, un displejā parādīsies simbols „5“. Atbilst ēdiena gatavošanas 30 minūtēm.
5. Atkārtoti nospiežot pogu vai paturot to nospiestu ilgāku laiku, tiks iestatīts ēdiena gatavošanai nepieciešamais laiks. Visgarākais iespējamais ēdiena gatavošanas laiks ir 9,5 stundas 80°C temperatūrā.
6. Nospiediet pogu „START/STOP“. Ierīce sāks darboties. Kontrollampīņa vairs nedegs.
7. Ja aizmirsīsiet iestatīt vēlamo ēdiena gatavošanas laiku vai nospieš „START/STOP“ pogu, atskanēs dubults signāls, un displejā pēc 30 sekundēm parādīsies „0.0“.
8. Taimeris sāks skaitīt pēc apmēram 30 minūtēm, kad temperatūra sasniegs aptuveni 80°C.
9. Par iestatītā ēdiena gatavošanas laika beigām brīdinās signāls.

### REŽĪMA „DELAY START“ JEB ATLIKTĀ SĀKUMA IESTATĪŠANA

Šis režīms ļauj atlikt ēdiena gatavošanas sākumu par astoņām stundām (ar pusstundas intervāliem). Iestatīt sākumu var izmantot, lietojot „SLOW COOK“, „HIGH“ un „LOW PRESSURE“ režīmu.

**Brīdinājums:** pārtikas produktus, kas ātri bojājas, piemēram, gaļu, putnu gaļu, zivis, sieru un piena produktus, nedrīkst atstāt istabas temperatūrā katlā ilgāk kā divas stundas pirms to gatavošanas uzsākšanas.

(Ne ilgāk par vienu stundu, ja istabas temperatūra ir augstāka par 32°C.)

Ja gatavojat šos pārtikas produktus, neiestatiet atlikto sākumu par vairāk nekā vienu, maksimāli divām stundām.

1. Kontrolpanelī (17) nospiediet pogu „DELAY TIME“.
2. Nospiežot pogu „DELAY TIME“, tiks iestatīts ēdiena gatavošanas režīms.
3. Nospiediet pogu „START/STOP“. Pēc iestatītā atlikta sākuma laika beigām ierīce sāks darboties.

**Piezīme.** Neizmantojiet atliktā sākuma režīmu, ja gatavojas pārtikas produktus, kas var uzvārties vai piebriest istabas temperatūrā.

### Apkope/Tīrīšana

Ierīces aizmugurējās daļas nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Ierīce jāmazgā pirms katras izmantošanas vai pirms ēdiena pagatavošanas, ja ierīce ilgāku laiku nekas nav gatavots.

1. Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet elektrības vadu no elektrotīkla rozetes!
2. Nomazgājiet tvertni (16) siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi izskalojiet un nosusiniet to.
3. Noslaukiet ierīces ārējo apvalku ar mitru drāniņu. Nepieļaujiet ierīces nokļūšanu ūdenī vai citā šķidrumā!
4. Izņemiet uzkrājošo ūdens tvertni, izlejiet ūdeni un nomazgājiet siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli. Pēc tam novietojiet sākotnējā vietā.
5. Apgrīziet vāciņu otrādi un uzmanīgi izņemiet gumijas blīvējumu (6). Nomazgājiet to ar mazgāšanas līdzekli siltā ūdenī, izskalojiet un nosusiniet. Pēc tam atkal novietojiet blīvējumu zem vāka. Pārliedziniet, ka rievā blīvējuma vidū sakrīt ar metāla riņķīti vāka iekšpusē.

**Bridinājums:** ja vāka blīvējums (6) nav pienācīgi novietots, ierīce nedarbosies. Pirms katras izmantošanas pārliedziniet, ka blīvējuma gumija ir tira, elastīga un nav iekļūstusi vai sabojāta.

### Spiediena regulēšanas ventiļa tīrīšana

Pirms katras spiediena katla izmantošanas pārliedziniet, ka spiediena regulēšanas ventilis (1) un drošības ventilis (9) ir kārtībā.

1. Pēc ierīces atdzišanas noņemiet vāku no spiediena katla tvertnes.
2. Nospiediet spiediena regulēšanas ventilis (1) un pagrieziet to pretēji pulksteņa rādītāja virzienam pie iestatījuma „STEAM”, uz uzmanīgi izņemiet to.
3. Pagrieziet vāku un novietojiet to. Izņemiet ventiļa aizsargrežģi (8). Ar birsti iztīriet visus netīrumus. Novietojiet ventiļa aizsargrežģi (8) iepriekšējā vietā.
4. Uzskrūvējiet spiediena regulēšanas ventilis (1) uz vāka un pagrieziet to pretēji pulksteņa rādītāja virzienam.

## APKALPE

Nopietni remontdarbi vai remontdarbi, kuriem ir nepieciešama iekaušanās ierīces detaļās, jāveic specializētā apkopes servisā.

## APKĀRTĒJĀS VIDES AIZSARDZĪBA

- Iesakām nodot iesaiņojuma materiālus un vecās ierīces otrreizējai pārstrādei.
- Ierīces kasti var nodot šķirojamos atkritumos.
- Polietilēna (PE) maisiņus nododiet otrreizējai pārstrādei.



### Ierīces nodošana otrreizējai pārstrādei pēc tās kalpošanas laika beigām:

Simbols uz ierīces vai tās iepakojuma norāda, ka izstrādājums nav paredzēts nodošanai mājāsaimniecības atkritumos. Ir svarīgi to nogādāt otrreiz pārstrādājamo elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas punktā. Nodrošinot pareizu izstrādājuma iznīcināšanu, palīdzēsiet novērst negatīvo ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, ko var izraisīt nepareiza šā izstrādājuma iznīcināšana. Papildu informāciju par izstrādājuma otrreizējo apstrādi meklējiet vietējā pašvaldībā, pie mājāsaimniecības atkritumu iznīcināšanas pakalpojumu sniedzēja vai veikalā, kur iegādājāties izstrādājumu.

## ACKNOWLEDGEMENT

Thank you for purchasing a Concept product. We hope you will be satisfied with our product throughout its service life.

Please study the entire Operating Manual carefully before you start using the product. Keep the manual in a safe place for future reference. Make sure other people using the product are familiar with these instructions.

Technical parameters	
Voltage	230 V ~ 50 Hz
Power input	1000 W
Capacity	6 l

## IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS:

- Do not use this appliance in a manner different from the instructions in this manual.
- Remove all packaging and marketing materials from the appliance before you use it for the first time.
- Make sure the connecting voltage corresponds to values on the appliance type label.
- The appliance is intended for household use only; it is not designed for commercial application.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Do not use the appliance outdoors or on wet surfaces as there is a risk of electric shock.
- Only place the appliance on a stable and heat-resistant surface away from other heat sources.
- Keep the appliance away from any sources of heat, such as radiators, ovens, etc. Do not expose the appliance to direct sunlight or moisture.
- The temperature of accessible parts of the appliance may be high during operation – danger of getting burnt.
- Do not insert any items made of paper or plastic inside the appliance.
- Do not touch the hot surface. Use the handles and buttons. Use kitchen mitts (potholders) to handle hot sections.
- Never pull the power cord when disconnecting the machine from the socket; grasp and pull the plug, not the cord.
- Make sure the power cord does not hang over the edge of the working area where children might reach it.
- Never pull the supply power cord or use it to carry the appliance.
- Never use the appliance with a damaged power cord or plug. Contact an authorised service centre immediately to have any such defect repaired.
- Do not allow children or irresponsible people to handle the appliance. Use the appliance out of reach of these people.
- Any physically challenged people, people with reduced sensory perception or insufficient mental capacity, or people who have not been familiarised with its operation may only use the appliance under the supervision of a responsible person who is familiar with these instructions.
- Always be extremely careful when using the appliance while children are nearby.
- Do not allow the appliance to be used as a toy.
- Do not use any other accessories except those recommended by the manufacturer.
- Do not touch the appliance with damp or wet hands.
- Turn off the appliance and disconnect the plug from the mains outlet in the event of any failure.
- Connect the power cord to the pressure cooker power supply socket first, and then to the mains outlet.
- Do not immerse the power cable, the plug, or the appliance itself in water or any other liquid.
- Check the appliance and its power cord regularly for damage. Never turn the appliance on if it is damaged.

- Prior to disconnecting the appliance from the mains, make sure the appliance is turned off.
- Use the appliance in well-ventilated rooms.
- While operating the appliance, you can take off the lid provided the conditions stated by the manufacturer are adhered to.
- Take the lid no sooner than you relieve all pressure using the pressure relief valve (1).
- Never cover the pressure relief valve as an explosion may follow.
- Do not remove food from the pressure cooker when it is on; always turn it off first.
- Do not fill the pressure cooker more than 1/2 with food, or more than 2/3 with liquid.
- When cooking a food that will swell during boiling, do not fill the pressure cooker more than 1/2.
- It is not recommended to boil in the pressure cooker food like cranberries, groats, oats, peas, and the like as they may froth and stir and, thus, block the safety valve.
- Never boil without the inner vessel.
- Always pull the plug from the electric voltage outlet before fixing or removing accessories!
- Never carry the appliance while hot or containing hot food.
- Do not attempt to repair the appliance yourself. Contact an authorised service centre.

**Failure to follow the manufacturer's instructions may cause refusal of warranty repair.**

**This pressure cooker is an electric appliance; do not put it on any hot plate, kitchen stove, induction, gas, or ceramic hob!**

**When handling the pressure relief valve for releasing steam be extremely careful – the pressure relief valve in the lid is not covered, and hot water escapes with the steam from the pressure cooker while steam is being released. There is a risk of scalding!**

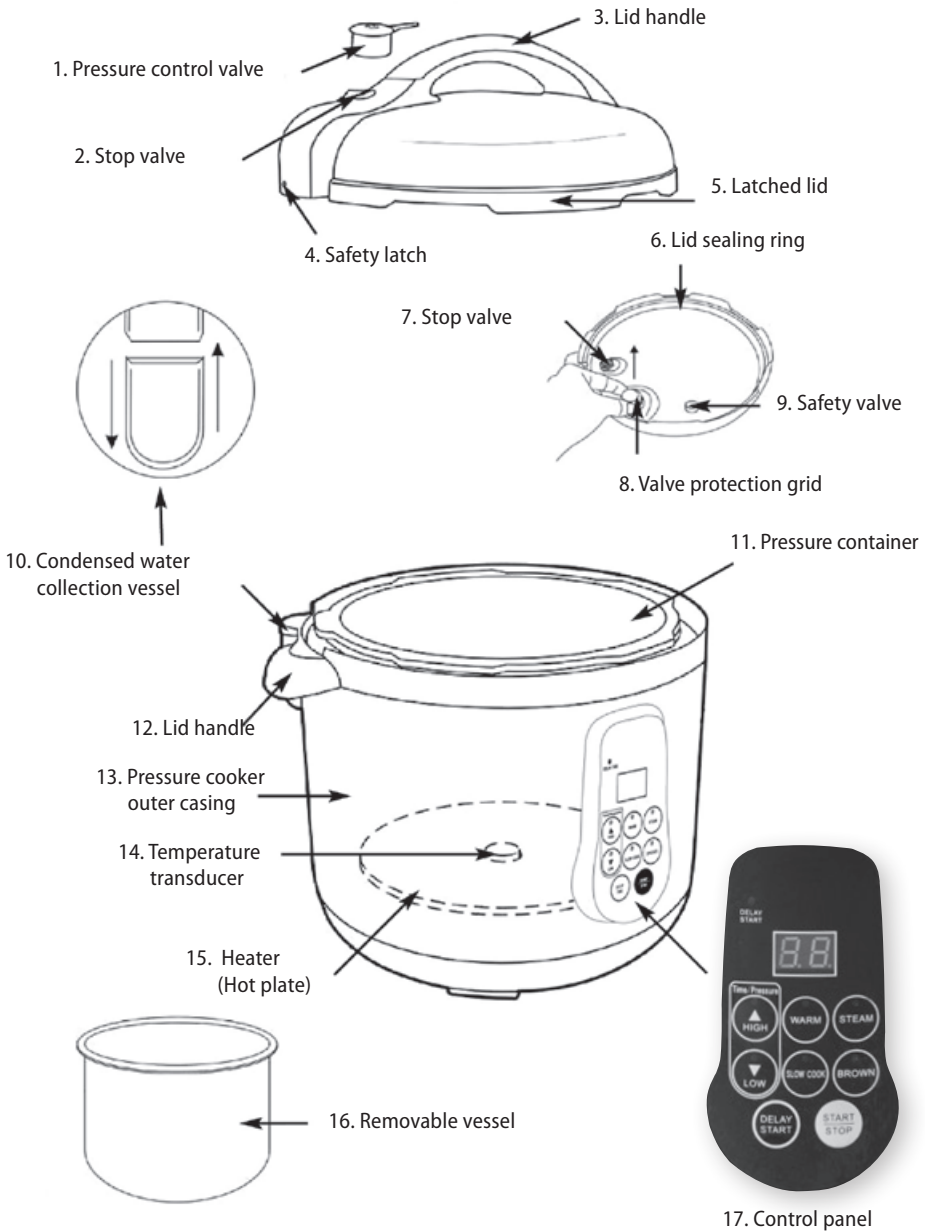
**Never deep fry in the pressure cooker!**

The MIN and MAX marks inside the vessel indicate the minimum and maximum amount of food or liquid for boiling, respectively. These levels must be strictly adhered to for safety reasons!

## PRODUCT DESCRIPTION

- |                                       |                                  |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Pressure control valve             | 12. Lid handle                   |
| 2. Stop valve                         | 13. Pressure cooker outer casing |
| 3. Lid handle                         | 14. Temperature transducer       |
| 4. Safety latch                       | 15. Heater (Hot plate)           |
| 5. Latched lid                        | 16. Removable vessel             |
| 6. Lid sealing ring                   | 17. Control panel                |
| 7. Stop valve                         |                                  |
| 8. Valve protection grid              |                                  |
| 9. Safety valve                       |                                  |
| 10. Condensed water collection vessel |                                  |
| 11. Pressure container                |                                  |





**Function**

Pressure control valve = In the „down“ position while cooking; in the „up“ position while releasing steam.

Stop valve = Blocks the lid against opening while under pressure from inside.

Latched lid = The safety lock blocks the pressure cooker opening until the inside pressure drops.

Removable vessel = Made of non-stick material

Condensed water collection vessel = For collecting condensed water produced during cooking

Lid sealing ring = Creates the airtight space needed for pressure cooker operation

Safety valve = allows reduction of the excess pressure

Valve protection grid = When removed allows the pressure control valve to be cleaned

**Control panel function**

WARM = Heats and keeps hot the cooked food over a long time

BROWN = Allows the food to brown before cooking under pressure

STEAM = Speeds up the boiling of water or soup for steaming food, or for boiling rice

SLOW COOK = Using this function, you can cook your food slowly preserving its taste and vitamins (a timer for 9.5 hours) (180 minutes is the shortest time you can use this function for; most recipes require 8-9 hours of cooking)

DELAY TIME = This delayed-start function allows you to postpone the cooking start time up to 8 hours later.

CAUTION: Fast decaying food, such as meat, poultry, fish, cheese, and milk products, must not stay in the pressure cooker at room temperature for more than 2 hours without cooking.

(No longer than 1 hour if the room temperature is higher than 32°C.)

When preparing this kind of food, do not set the delayed start time for more than 2 hours hence.

**PRIOR TO FIRST USE**

1. Remove all packaging and marketing materials from the appliance.
2. Before you put the pressure cooker into operation, wash all the removable parts in warm water with a detergent. Never submerge the appliance's outer part in water or any other liquid; just wipe it with a damp cloth. No parts of the appliance can be washed in a dishwasher.
3. Make sure the lid sealing ring is properly placed. For proper adhesion of the sealing ring, fill the vessel with water up to 2/3 of its capacity, and let the appliance run in the HIGH PRESSURE mode for 15 minutes.
4. After 15 minutes, turn the pressure control valve to the STEAM position and release the pressure from the vessel. Once the (steam) pressure is released, the stop valve opens up, and you can open the vessel by turning the lid. Be aware of the released steam; there is a risk of scalding!
5. Let the pressure cooker cool at room temperature, then remove the vessel, empty the water from it, and wipe it with a dry cloth. Now, the appliance is ready for use.

**INSTRUCTIONS FOR USE**

Before any use of the pressure cooker, make sure the lid sealing ring (6) and the safety valve (9) are properly placed and clean.

**PRESSURE COOKER CONTROL BY PRESSURE SET-UP**

1. Insert the plug into the mains outlet.
2. Place the vessel (16) into the outer casing of the appliance (13).
3. Put food into the vessel (16).  
**Note:** The MIN and MAX marks inside the vessel indicate the minimum and maximum amount of food or liquid for boiling, respectively. These levels must be strictly adhered to for safety reasons!
4. Place the lid (5) onto the pressure cooker, and turn it counter-clockwise until the safety latch is engaged and a click is heard.

5. Turn the pressure control valve (1) to the PRESSURE position.
6. By pressing the LOW or HIGH pushbutton on the control panel (17) set the food preparation time. (This time starts counting down when the working pressure is reached in the pressure cooker.) The indicator light on the pushbutton flashes, and „1“ will show on the display (corresponds to 1 minute's cooking).
7. You can set the cooking time by repeatedly pressing the pushbutton, or holding it pressed down for a longer time. The longest cooking time you can set is 99 minutes.
8. Press the START/STOP pushbutton. The indicator light stops flashing.
9. If you forget to set the cooking time, or to press the START/STOP pushbutton, the appliance beeps twice, and „0.0“ shows on the display after 30 seconds.
10. The appliance starts counting down the time in minutes after the corresponding pressure is reached in the vessel. (The stop valve (7) goes up when the pressure is reached.) The appliance will alert you that cooking has finished with a triple beep.
11. Once the cooking time is over, let the pressure go down spontaneously (the slower way), or you can reduce it by opening the pressure control valve (1) towards the STEAM position.  
**CAUTION:** While turning the valve (1), hot steam or liquid may squirt up. Pay attention and beware the safety risks!
12. To turn the appliance off, press the START/STOP pushbutton and disconnect the power supply cord from the mains outlet.

**CAUTION:** Avoid holding the pressure control valve (1) in your hand for a prolonged period of time. Scalding may occur from the escaping steam or liquid! Keep your hands and face at a sufficient distance from the valve; use kitchen mitts (potholders). While removing the lid from the pressure cooker, be extremely careful; do not lean over the cooker, so any scalding by hot steam is avoided. Do not remove the lid before the pressure inside drops sufficiently, i.e. the steam is not escaping spontaneously, and the stop valve is released.

#### **„WARM“ FUNCTION SET-UP**

This function mode will heat the food, or keep its temperature high for a long time.

1. Place the food to be prepared into the vessel (16).
2. Put the lid (5) on the pressure cooker.
3. Set the pressure control valve (1) to the STEAM position.
4. Press the WARM pushbutton on the control panel (17). The indicator light will start flashing, and the „0.0“ symbol shows on the display.
5. Press the START/STOP pushbutton. The indicator light stops flashing.

#### **„BROWN“ FUNCTION SET-UP**

This function mode is designed for pre-cooking; browning the food before the actual cooking under pressure commences. By browning, the prepared meat or poultry gets a better taste. Before putting meat into the vessel, it is recommended to dry it with a paper towel – thus, you prevent sputtering caused by water drops in the cooking oil. Put the meat in hot oil; do not soak it too much. Do not fry too much food at one time.

1. Place the food to be prepared into the vessel (16).
2. Add a reasonable amount of oil.
3. Press the BROWN pushbutton on the control panel (17). The indicator light starts flashing, and the „0.0“ symbol shows on the display. At this time, do not put the lid on the pressure cooker!
4. Press the START/STOP pushbutton. The indicator light stops flashing.
5. Once the oil is preheated, add the food and start frying it. Stirring is recommended!
6. During this cooking mode, the cooker beeps every 10 minutes to warn you it is set to a high temperature.

**CAUTION:** Do not leave the pressure cooker unattended while frying!

**„STEAM“ FUNCTION SET-UP**

This cooking mode speeds up the boiling of water or soup for steaming food, or for boiling rice.

1. Place the vessel (16) into the pressure cooker (11).
2. Insert a small steamer (not supplied with the appliance), or a basket of heat-resistant material (not supplied with the appliance).
3. Add water so that the bottom part of the basket is submerged in water (observe the minimum amount of water marked by the MIN line).
4. Add the food. CAUTION: Do not fill the vessel excessively; observe the maximum amount of food marked by the MAX line.
5. Place the lid (5) onto the pressure cooker, and turn it counter-clockwise until the safety latch is engaged and a click is heard. Turn the pressure control valve (1) to the STEAM position.
6. Press the STEAM pushbutton on the control panel (17). The indicator light starts flashing, and the „1“ symbol shows on the display. It corresponds to 1 minute's cooking.
7. You can set the cooking time by repeatedly pressing the pushbutton, or holding it pressed down for a longer time. The longest cooking time you can set is 99 minutes.
8. Press the START/STOP pushbutton. The indicator light stops flashing.
9. If you forget to set the cooking time, or to press the START/STOP pushbutton, the appliance beeps twice, and „0.0“ shows on the display after 30 seconds.

**CAUTION:** You can leave the lid laid loosely atop on the pressure cooker while steaming. When removing the lid, be aware of the released steam; there is a risk of scalding! Never lean over the pressure cooker exposing your face while removing the lid!

**„SLOW COOK“ FUNCTION SET-UP**

1. Place the vessel (16) into the pressure cooker (11).
2. Put food into the vessel.
3. Put the lid (5) on the vessel and select STEAM on the control panel (17) and turn the pressure control valve (1) to the STEAM position.
4. Press the SLOW COOK pushbutton on the control panel (17). The indicator light starts flashing, and the „5“ symbol shows on the display. It corresponds to 30 minutes' cooking.
5. You can set the cooking time by repeatedly pressing the pushbutton, or holding it pressed down for a longer time. The longest cooking time you can set is 9.5 hours at a temperature of 80°C.
6. Press the START/STOP pushbutton. The appliance starts working. The indicator light stops flashing.
7. If you forget to set the required cooking time, or to press the START/STOP pushbutton, the pressure cooker beeps twice, and the „0.0“ symbol shows on the display after 30 seconds.
8. The timer starts counting down after c. 30 minutes when the temperature reaches c. 80°C.
9. The appliance will alert you that cooking has finished with a beep.

**„DELAY START“ FUNCTION SET-UP = DELAYED START**

This delayed start function mode allows you to postpone the cooking start time up to 8 hours later (at half-hour intervals). You can use the starting set-up for cooking as in the SLOW COOK, HIGH and LOW PRESSURE function modes.

**CAUTION:** Fast decaying food, such as meat, poultry, fish, cheese, and milk products, must not stay in the pressure cooker at room temperature for more than 2 hours without cooking.

(No longer than 1 hour if the room temperature is higher than 32°C.)

When preparing this kind of food, do not set the delayed start time for more than 2 hours hence.

1. Press the DELAY TIME pushbutton on the control panel (17).
2. You can set the cooking time by repeatedly pressing the DELAY TIME pushbutton, or holding it pressed down for a longer time.

3. Press the START/STOP pushbutton. The appliance starts working after the start time delay is over.

**Note:** Do not use the DELAYED START function when you prepare food that needs stirring, or that swells at the room temperature.

### Servicing/Cleaning

No parts of the appliance can be washed in a dishwasher. Wash the appliance after every use, or before cooking food when the appliance has not been used for a long time.

1. Prior to cleaning the appliance, always disconnect the power supply cord from the mains outlet.
2. Wash the vessel (16) in warm water with a detergent. Rinse carefully and dry.
3. Clean the appliance outer casing with a damp cloth. Do not immerse the appliance in water or any other liquid!
4. Remove the condensed water collection vessel, pour out the condensed water, and wash the vessel in warm water with a detergent. Then, put it back in place.
5. Turn the lid upside down, and carefully remove the rubber sealing ring (6). Wash it in warm soapy water, rinse and dry. Then, place the sealing ring back on the bottom of the lid. Make sure the groove in the middle of the sealing ring is engaged with the metal ring of the lid's inner section.

**CAUTION:** If the lid's sealing ring (6) is not placed properly, the appliance will not function. Prior to any use, make sure the rubber sealing ring is clean, flexible, and not cracked or rotten.

### Pressure control valve cleaning

Before any use of the pressure cooker, make sure the pressure control valve (1) and the safety valve (9) are in order.

1. Once the pressure cooker has cooled, remove the lid from the pressure cooker vessel.
2. Press the pressure control valve (1) and turn it counter-clockwise towards the STEAM position, and then remove it carefully.
3. Turn the lid and lay it aside. Remove the valve protection grid (8). Clean all dirt preferably with a brush. Put the valve protection grid (8) back in place.
4. Screw the pressure control valve (1) back on the lid, and turn it counter-clockwise.

## REPAIRS & MAINTENANCE

Any extensive maintenance or repair requiring access to the internal parts of the product shall be performed by an authorized service center.

### ENVIRONMENTAL PROTECTION

- Packaging materials and obsolete appliances should be recycled.
- The transport box may be disposed of as sorted waste.
- Polyethylene (PE) bags shall be handed over for recycling.



#### Recycling at the end of the service life:

A symbol on the product or its packaging indicates that this product should not be disposed of as household waste. It must be taken to the collection point authorized for recycling electric and electronic equipment. By making sure this product is disposed of properly, you will help prevent negative effects on the environment and human health that would otherwise result from inappropriate disposal of this product. You can learn more about recycling this product from your local authorities, a household waste disposal service, or in the shop where you purchased this product.

## DANKSAGUNG

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für ein Produkt der Marke Concept entschieden haben und wünschen Ihnen, dass Sie mit diesem Produkt über seine gesamte Gebrauchsdauer zufrieden sein werden.

Lesen Sie vor dem ersten Einsatz die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Stellen Sie sicher, dass andere Personen, die dieses Produkt nutzen, mit der Gebrauchsanweisung vertraut sind.

Technische Parameter	
Spannung	230 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	1000 W
Volumen	6 l

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung den Werten auf dem Typenschild des Produktes entspricht. Verwenden Sie nur Steckdosen mit Erdung.
- Das Gerät ist während des Betriebes und auch eine bestimmte Zeit nach dem Ausschalten heiß. Berühren Sie daher nicht die heißen Oberflächen. Benutzen Sie die Griffe und Tasten. Es droht Verbrennungsgefahr.
- Gerät nicht reinigen, nicht aufbewahren und auch nicht abdecken, bis es nicht komplett ausgekühlt ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist oder der Stecker in der Steckdose steckt.
- Tragen Sie das Gerät nie während des Betriebs oder wenn es noch heiß ist. Tragen Sie es nicht am Zuleitungskabel.
- Zum Trennen des Gerätes von der Steckdose nie am Zuleitungskabel ziehen, sondern den Stecker greifen und von der Steckdose abziehen.
- Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern und Unmündigen, und vermeiden Sie, dass diese mit dem Gerät umgehen.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit großer Vorsicht in der Nähe von Kindern.
- Personen mit eingeschränkter Bewegungsfähigkeit, mit verminderter Sinneswahrnehmung, mit unzureichenden geistigen Fähigkeiten oder Personen, die mit der Bedienung nicht vertraut gemacht wurden, dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer mit dem Gerät vertraut gemachten Person benutzen.
- **Vor den Reinigen und nach dem Einsatz schalten Sie das Gerät aus, trennen es vom Strom und lassen es auskühlen.**
- Lassen Sie das elektrische Zuleitungskabel nicht frei über die Tischkante hängen. Achten Sie darauf, dass es keine heißen Oberflächen berührt.
- Stellen Sie das Gerät nur auf eine stabile und wärmebeständige Oberfläche, abseits von Wärmequellen wie Heizkörpern, Öfen etc. auf. Vor direkter Sonnenstrahlung und Feuchtigkeit schützen.
- Verwenden Sie das Gerät nie im Umfeld von explosiven Gasen und entzündlichen Stoffen (Lösungsmittel, Lacke, Kleber, etc.).
- **Vorsicht – das getoastete Brot kann sich entflammen!** Beim Einsatz dieses Gerätes lassen Sie bitte rundherum ausreichend Platz, um eine gute Luftströmung zu gewährleisten. Lassen Sie nicht zu, dass das Gerät während des Betriebes in Kontakt mit Gardinen, Wandverkleidungen, Textil, Papier oder anderen brennbaren Stoffen kommt. Es wird nicht empfohlen, dieses in deren Nähe oder unter diesen anzubringen bzw. es mit diesen zuzudecken.
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die ausziehbare Krümelschublade. Die Schublade ist regelmäßig zu reinigen, die Krümel dürfen sich nicht häufen. Diese könnten in Kontakt mit dem Heizgerät kommen und sich entflammen.
- In das Gerät keine metallischen Gegenstände einlegen. Keine Messer, Gabeln und anderes Küchenwerkzeug aus

Metall zum Herausnehmen der Toasts oder Krümel verwenden. Diese könnten das Entflammen vom Verbraucher oder einen elektrischen Kurzschluss verursachen. Es droht Unfallgefahr.

- Im Gerät keine Lebensmittel die Marmelade oder Eingemachtes enthalten zubereiten.
- Zum Reinigen des Gerätes keine groben und chemisch aggressiven Stoffe verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, falls es nicht korrekt funktioniert, es heruntergefallen, beschädigt oder feucht geworden ist. Lassen Sie es durch ein autorisiertes Servicezentrum überprüfen und reparieren.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Zuleitungskabel oder Stecker, lassen Sie den Fehler durch ein autorisiertes Servicezentrum umgehend beseitigen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Außenbereich.
- Das Gerät ist nur zum Einsatz im Haushalt geeignet, er ist nicht für den kommerziellen Einsatz bestimmt.
- Beim Trennen des Gerätes von der Steckdose darauf achten, dass das Gerät ausgeschaltet ist (Hebel zum Toasten ist in der oberen Stellung), dann ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen.
- **Tauchen Sie das Zuleitungskabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.**
- Verwenden Sie kein anderes als vom Hersteller empfohlenes Zubehör.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich an eine autorisierte Werkstatt.

**Bei Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers kann eine eventuelle Reparatur nicht als Gewährleistungsreparatur anerkannt werden.**

**Dieser Dampfdrucktopf ist ein elektrisches Gerät, stellen Sie es nicht auf jegliche Art von Heizplatten, Herd, Induktions-, Gas- oder Keramik-Kochplatten.**

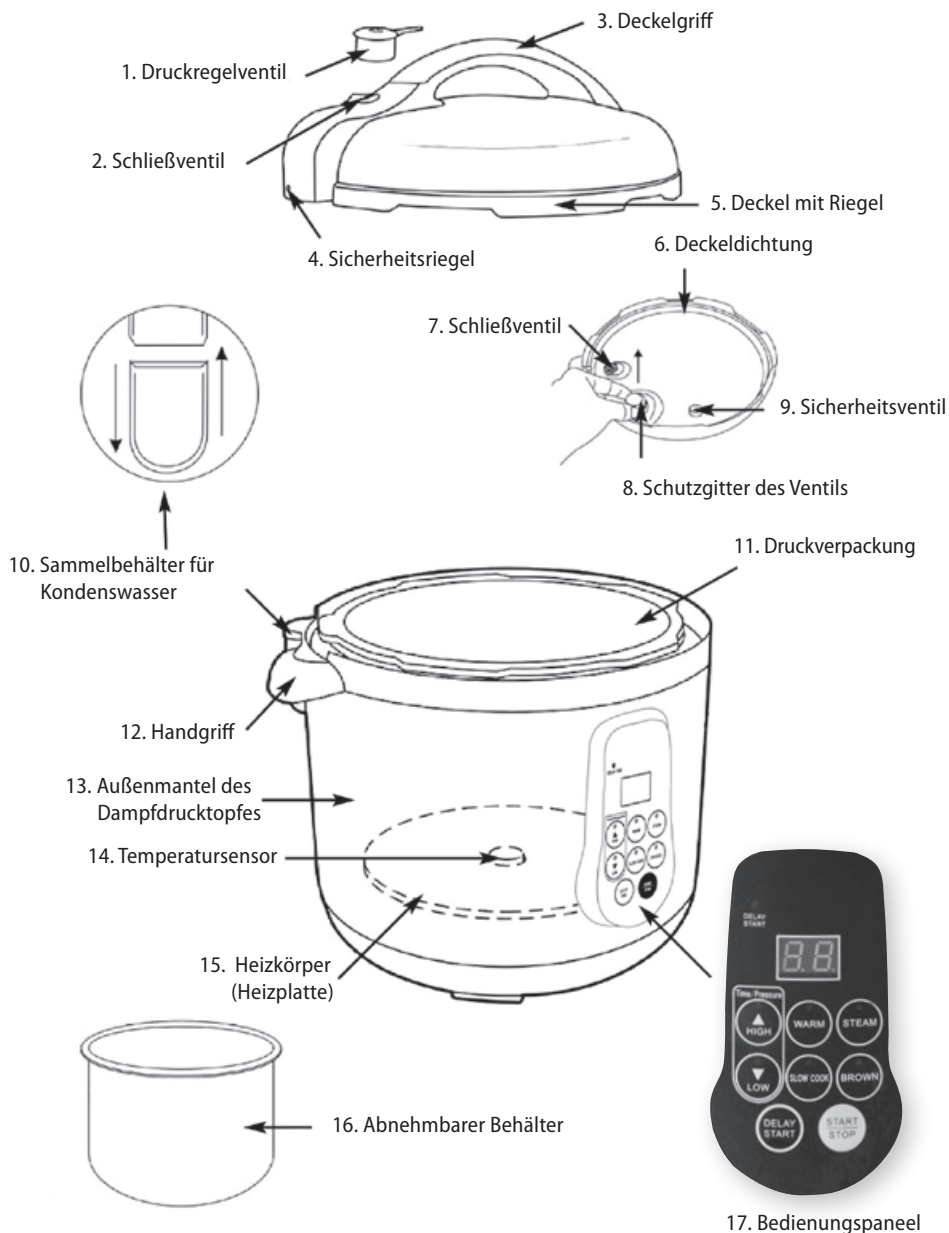
**Bei der Manipulation mit dem Druckventil bei Dampfentlastung besonders vorsichtig vorgehen - das Druckventil im Deckel ist nicht geschützt und bei der Dampfentlastung kommt es zum Herausspritzen des heißen Wassers. Es besteht Verbrennungsgefahr!**

**Im Dampfdrucktopf nie frittieren!**

Das Mindestvolumen der Lebensmittel oder der Flüssigkeit beim Kochen wird durch die Marke MIN innerhalb des Behälters, das maximale Volumen durch das Zeichen MAX. markiert. Diese Werte sind sicherheitshalber einzuhalten!

## PRODUKTBESCHREIBUNG

- |                                      |                                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Druckregelventil                  | 11. Druckverpackung                  |
| 2. Schließventil                     | 12. Handgriff                        |
| 3. Deckelgriff                       | 13. Außenmantel des Dampfdrucktopfes |
| 4. Sicherheitsriegel                 | 14. Temperatursensor                 |
| 5. Deckel mit Riegel                 | 15. Heizkörper (Heizplatte)          |
| 6. Deckeldichtung                    | 16. Abnehmbarer Behälter             |
| 7. Schließventil                     | 17. Bedienungspaneel                 |
| 8. Schutzgitter des Ventils          |                                      |
| 9. Sicherheitsventil                 |                                      |
| 10. Sammelbehälter für Kondenswasser |                                      |





**Funktion**

Druckregelventil = in der unteren Position während des Kochens, in der oberen Position beim Dampfablassen

Schließventil = sichert den Deckel gegen Öffnen, solange innen Druck besteht

Deckel mit Verriegelung = diese Sicherung verriegelt den Dampfdrucktopf, bis der Druck innerhalb des Geräts sinkt.

Abnehmbarer Behälter = aus nicht haftendem Material

Behälter für Kondenswasser = dient zum Sammeln des kondensierten Dampfes, der während des Kochens entsteht.

Deckeldichtung = bildet einen luftdichten Bereich, der zur Funktion des Dampfdrucktopfes erforderlich ist.

Sicherheitsventil = ermöglicht die Reduzierung des überschüssigen Drucks

Ventilschutzgitter = durch die Entnahme wird die Reinigung des Druckregelventils ermöglicht

**Funktionen des Bedienungspaneels**

WARM = erwärmt das zubereitete Gericht oder hält dieses lange Zeit warm

BROWN = ermöglicht das Anbraten ihres Gerichtes, bevor es unter Dampfdruck gekocht wird

STEAM = bringt das Wasser oder die Suppe schnell zum Kochen, wenn Sie das Gericht in Dampf zubereiten oder Reis kochen möchten.

SLOW COOK = mit Hilfe dieser Funktion können Sie die Gerichte langsam zubereiten, wobei der Geschmack dieser Gerichte sowie die Vitamine erhalten bleiben (Timer auf 9,5 Stunden)

(180 Minuten ist die kürzeste Zeit für die Anwendung dieser Funktion, die meisten Rezepturen erfordern eine Zubereitungsdauer von 8 – 9 Stunden).

DELAY TIME = die Funktion des verschobenen Starts ermöglicht Ihnen, den Beginn des Kochens bis um 8 Stunden auf später zu verschieben.

Hinweis: schnell verderbende Lebensmittel wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Käse und Milchprodukte dürfen im Dampfdrucktopf bei Raumtemperatur nicht länger als 2 Stunden bleiben, ohne dass Sie diese zu kochen beginnen.

(Nicht länger als 1 Stunde, wenn die Raumtemperatur mehr als 32 °C beträgt).

Wenn Sie diese Lebensmittel zubereiten, stellen Sie bitte den verschobenen Start nicht länger als um 1 bis 2 Stunden ein.

**VOR DEM ERSTEINSATZ**

1. Alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät entfernen.
2. Bevor Sie das neue Gerät in Betrieb nehmen, waschen Sie bitte alle abnehmbaren Teile im Warmwasser mit Waschmittelzusatz. Den Außenteil des Gerätes nie in eine andere Flüssigkeit tauchen, diesen nur mit einem feuchten Lappen reinigen. Keine Teile des Gerätes dürfen in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.
3. Versichern Sie sich, dass die Deckeldichtung ordnungsgemäß eingebaut ist. Zur Sicherstellung des richtigen Anhaftens der Dichtung den Behälter bis 2/3 mit Wasser füllen und 15 Minuten mit der Funktion HIGH PRESURE arbeiten lassen.
4. Nach 15 Minuten den Druckregler auf Position STEAM drehen und vom Dampfdrucktopf Druck ablassen. Nach dem Ablassen des Drucks (des Dampfes) kommt es zur Freisetzung des Schließventils und Sie können den Topf durch das Drehen des Deckels öffnen. Auf den abgelassenen Dampf achten, es besteht Verbrennungsgefahr!
5. Den Topf bei Raumtemperatur abkühlen lassen, dann den Behälter entnehmen, Wasser von dem Behälter ausgießen und mit trockenem Lappen trocken wischen. Jetzt ist das Gerät einsatzbereit.

**GEBRAUCHSANLEITUNG**

Vor jedem Einsatz des Dampfdruckbehälters versichern Sie sich bitte, dass die Deckeldichtung (6) und das Sicherheitsventil (9) richtig angebracht und sauber sind.

**WIE DEN DAMPFDRUCKBEHÄLTER DURCH DRUCKEINSTELLUNG STEUERN**

1. Stecker in die Steckdose einstecken.
2. Behälter (16) in den Außenmantel des Gerätes (13) geben.
3. Lebensmittel in den Behälter (16) geben.

**Anm.:** Das Mindestvolumen der Lebensmittel oder der Flüssigkeit beim Kochen wird durch die Marke MIN innerhalb des Behälters, das maximale Volumen durch das Zeichen MAX. markiert. Diese Werte sind sicherheitshalber einzuhalten!

4. Topfdeckel (5) auf den Topf legen und damit gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis das Schloss einrastet und das Zuklappen zu hören ist.
5. Das Druckregelventil (1) in die Position PRESSURE drehen.
6. Durch drücken der Taste LOW oder HIGH am Bedienungspaneel (17) die Zubereitungszeit einstellen. (Diese Zeit wird erst nach der Erreichung des Arbeitsdrucks im Dampfdrucktopf abgezählt). Die Kontrollleuchte an der Taste blinkt und am Display wird „1“ angezeigt (entspricht 1 Minute Kochen).
7. Die Kochzeit durch wiederholtes Drücken der Taste oder durch langen Druck auf die Taste einstellen. Die längste Kochzeit beträgt 99 Minuten.
8. START-/STOP-Taste drücken. Die Kontrollleuchte hört auf zu leuchten.
9. Wenn Sie vergessen, die Kochzeit einzustellen oder die START-/STOP-Taste zu drücken, piepst der Topf zweimal und am Display wird nach 30 Sekunden „0.0“ angezeigt.
10. Nach dem Erreichen des entsprechenden Drucks im Behälter beginnt das Gerät die Zeit minutenweise abzuzählen. (Das Schließventil (7) wird bei Erreichung des Drucks angehoben). Auf den Ablauf der Kochzeit weist Sie der Topf durch dreimaliges Piepsen hin.
11. Nach dem Ende der Kochzeit lassen Sie den Druck selbsttätig reduzieren (langsamere Weise), oder Sie können den Druck durch das Öffnen des Druckregelventils (1) in Richtung zur Position STEAM reduzieren.  
**Hinweis:** beim Drehen des Ventils (1) kann es zum Herausspritzen des heißen Dampfes oder der heißen Flüssigkeit kommen. Auf höhere Aufmerksamkeit und Sicherheit achten!
12. START-/STOP-Taste für das Ausschalten des Gerätes drücken und Versorgungskabel aus der Steckdose herausziehen.

**Hinweis:** Druckregelventil (1) nicht lange in der Hand halten. Durch Entweichung des heißen Dampfes oder der heißen Flüssigkeit kann es zu Verbrennungen kommen! Hände und Gesicht ausreichend weit vom Ventil halten, Küchenhandschuhe (Ofenhandschuhe) verwenden. Bei der Entnahme des Deckels vom Topf besonders vorsichtig vorgehen, sich nicht über den Topf neigen, um eine Verbrennung mit heißem Dampf zu vermeiden. Topfdeckel erst entnehmen, nachdem es zur ausreichenden Drucksenkung kommt, d. h. der Dampf entweicht nicht selbsttätig und das Schließventil wird freigesetzt.

### EINSTELLUNG DER WARM-FUNKTION

Dieses Programm dient zum Aufwärmen von Speisen oder zu einer langen Aufrechterhaltung der Temperatur.

1. Zubereitetes Essen in den Behälter (16) geben.
2. Deckel auf den Topf (5) aufsetzen.
3. Druckregelventil (1) in Position STEAM stellen.
4. Taste WARM am Bedienungspaneel (17) drücken. Die Kontrollleuchte fängt an zu blinken und am Display wird das Symbol „0.0“ angezeigt.
5. START-/STOP-Taste drücken. Die Kontrollleuchte hört auf zu leuchten.

### EINSTELLUNG DER BROWN-FUNKTION

Dieses Programm dient zum Vorbereiten, Anbraten des Gerichts vor dem eigentlichen Druckkochen. Durch das Anbraten bekommt das zubereitete Fleisch oder Geflügel einen besseren Geschmack. Vor dem Hineinlegen des Fleisches in den Behälter empfehlen wir, dieses mit einem Papierwischtuch zu reinigen - dadurch werden Spritzer vermieden, die durch Wassertropfen im Öl entstehen. Fleisch in heißes Öl einlegen, es zieht nicht viel Öl an. Zu große Lebensmittelmengen nicht auf einmal braten.

1. Zubereitetes Essen in den Behälter (16) geben.
2. Angemessene Ölmenge zugeben.
3. Taste BROWN am Bedienungspaneel (17) drücken. Die Kontrollleuchte fängt an zu blinken und am Display wird das Symbol „0.0“ angezeigt. Der Topfdeckel gehört noch nicht auf den Topf!
4. START-/STOP-Taste drücken. Die Kontrollleuchte hört auf zu leuchten.
5. Nachdem das Öl vorgewärmt wird, geben Sie die Lebensmittel hinzu und beginnen Sie diese anzubraten. Wir empfehlen

diese umzurühren!

6. Während dieses Programms piepst der Topf alle 10 Minuten als Warnung, dass er auf eine hohe Temperatur eingestellt ist.

**Achtung:** lassen Sie den Topf während des Bratens nicht ohne Aufsicht!

### EINSTELLUNG DER STEAM-FUNKTION

Dieses Programm bringt das Wasser oder die Suppe schnell zum Kochen, wenn Sie die Speisen im Dampf zubereiten oder Reis kochen möchten.

1. Behälter (16) in den Dampfdrucktopf (11) geben.
2. Kleinen Dampfkorb (ist kein Bestandteil der Lieferung) oder einen Korb aus wärmebeständigem Material (ist kein Bestandteil der Lieferung) in den Behälter einlegen.
3. Wasser so zugeben, dass der untere Teil des Korbs im Wasser steht (die mit MIN markierte Mindestmenge von Wasser einhalten).
4. Lebensmittel zugeben. Achtung, Behälter nicht überfüllen, die mit der Markierung MAX markierte Menge einhalten.
5. Topfdeckel (5) auf den Topf legen und damit gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis das Schloss einrastet und das Zuklappen zu hören ist. Das Druckregelventil (1) in die Position STEAM drehen.
6. STEAM-Taste am Bedienungspaneel (17) drücken. Die Kontrollleuchte fängt an zu blinken und am Display wird das Symbol „1“ angezeigt. Entspricht 1 Minute Zubereitungszeit.
7. Die Kochzeit durch wiederholtes Drücken der Taste oder durch langen Druck auf die Taste einstellen. Die längste Kochzeit beträgt 99 Minuten.
8. START-/STOP-Taste drücken. Die Kontrollleuchte hört auf zu leuchten.
9. Wenn Sie vergessen, die Kochzeit einzustellen oder die START-/STOP-Taste zu drücken, piepst der Topf zweimal und am Display wird nach 30 Sekunden „0,0“ angezeigt.

**Hinweis:** der Deckel kann während des Kochens mit Dampf auf den Topf gelegt werden. Bei der Entnahme entweichenden Dampf beachten, es besteht Verbrennungsgefahr. Bei der Entnahme des Deckels nie mit dem Gesicht über den Dampfdrucktopf neigen.

### EINSTELLUNG DER FUNKTION SLOW COOK

1. Behälter (16) in den Dampfdrucktopf (11) geben.
2. Lebensmittel in den Behälter einlegen.
3. Deckel (5) auf den Behälter aufsetzen und am Bedienungspaneel (17) den Druckregler (1) in Position STEAM drehen.
4. SLOW COOK-Taste am Bedienungspaneel (17) drücken. Die Kontrollleuchte an der Taste beginnt zu blinken und am Display erscheint das Symbol „5“. Dieses entspricht einer Kochzeit von 30 Minuten.
5. Die gewünschte Zubereitungszeit wird durch wiederholtes oder langes Drücken der Taste eingestellt. Die längstmögliche Kochzeit beträgt 9,5 Stunden bei einer Temperatur von 80 °C.
6. START-/STOP-Taste drücken. Das Gerät beginnt zu arbeiten. Die Kontrollleuchte hört auf zu leuchten.
7. Wenn Sie vergessen, die gewünschte Kochzeit einzustellen oder die START-/STOP-Taste zu drücken, piepst der Topf zweimal und am Display wird nach 30 Sekunden das Symbol „0,0“ angezeigt.
8. Der Timer beginnt mit der Zeitabzählung ca. 30 Minuten nachdem die Temperatur ca. 80 °C erreicht.
9. Auf das Ablaufen der eingestellten Kochzeit weist Sie der Topf durch ein Piepsen hin.

### EINSTELLUNG DER DELAY START FUNKTION = VERSCHOBENER START

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, den Anfang der Zubereitungsdauer bis um 8 Stunden zu verschieben (in halbstündigen Intervallen). Den eingestellten Start können Sie beim Kochen mit den Funktionen SLOW COOK, HIGH und LOW PRESSURE einsetzen.

**Hinweis:** schnell verderbende Lebensmittel wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Käse und Milchprodukte dürfen im Dampfdrucktopf bei Raumtemperatur nicht länger als 2 Stunden bleiben, ohne dass Sie diese zu kochen beginnen. (Nicht länger als 1 Stunde, wenn die Raumtemperatur mehr als 32 °C beträgt).

Wenn Sie diese Lebensmittel zubereiten, stellen Sie bitte den verschobenen Start nicht länger als um 1 bis 2 Stunden ein.

1. DELAI TIME Taste am Bedienungspaneel (17) drücken.
2. Gewünschte Kochfunktion und Kochzeit durch wiederholtes Drücken der DELAY TIME Taste einstellen.
3. START-/STOP-Taste drücken. Nach dem Ablaufen der eingestellten Zeit des verschobenen Starts beginnt das Gerät zu arbeiten.

**Anm.:** Funktion „verschobener Start“ nicht verwenden, wenn Sie Lebensmittel zubereiten, die aufkochen oder bei Raumtemperatur aufgehen können.

### Service/Reinigung

Keine Geräteteile in der Geschirrspülmaschine reinigen. Das Gerät nach jeder Anwendung oder vor der Zubereitung des Essens waschen, wenn Sie den Topf nicht lange benutzt haben.

1. Vor der Reinigung den Versorgungskabel aus der Steckdose des elektrischen Netzes ausziehen.
2. Behälter (16) in Warmwasser mit Reinigungsmittel reinigen. Vorsichtig abspülen und trocken wischen.
3. Außenverpackung des Gerätes mit feuchtem Lappen abwischen. Nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeit tauchen!
4. Wassersammelbehälter herausziehen, Wasser ausgießen und Behälter mit Warmwasser und Reinigungsmittel reinigen. Dann an die ursprüngliche Stelle zurückgeben.
5. Deckel mit dem Boden nach oben drehen und Gummidichtung (6) vorsichtig herausziehen. Im warmem Seifenwasser waschen, spülen und trocknen. Dann die Dichtung zurück in den unteren Teil des Deckels eindrücken. Versichern Sie sich, dass die Nut in der Mitte der Dichtung in den Metallring am Innenteil des Topfdeckels einrastet.

**Hinweis:** wenn die Deckeldichtung (6) nicht ordnungsgemäß angebracht wird, wird das Gerät nicht funktionieren. Vor jedem Einsatz überzeugen Sie sich, dass der Dichtungsgummi sauber, elastisch und nicht gebrochen oder vermorscht ist.

### Reinigung des Druckregelventils

Vor jedem Einsatz des Dampfdrucktopfes überzeugen Sie sich, dass das Druckregelventil (1) und das Sicherheitsventil (9) in Ordnung sind.

1. Nach dem Abkühlen des Gerätes entnehmen Sie den Topfdeckel vom Behälter des Dampfdrucktopfs.
2. Druckregelventil (1) drücken und gegen den Uhrzeigersinn zur STEAM-Position drehen, Ventil sorgfältig entnehmen.
3. Topfdeckel drehen und ablegen. Schutzgitter des Ventils (8) entnehmen. Alle Verunreinigungen am besten mit einer Bürste reinigen. Schutzgitter des Ventils (8) zurück an die ursprüngliche Stelle geben.
4. Druckregelventil (1) in den Deckel zurückschrauben, Deckel im Uhrzeigersinn drehen.

## SERVICE

Eine umfangreiche Wartung oder Reparatur, die einen Eingriff in die inneren Teile des Gerätes erfordert, ist durch eine autorisierte Werkstatt durchzuführen.

### UMWELTSCHUTZ

- Recyceln Sie Verpackungen und Altgeräte.
- Der Gerätekarton kann als sortiertes Altmaterial entsorgt werden.
- Die Polyäthylentüten (PE) geben Sie zum Recyceln des Materials ab.



#### Recycling des alten Geräts:

Das Symbol am Produkt oder an der Verpackung gibt an, dass dieses Produkt nicht in den Hausmüll gehört. Es ist auf einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Anlagen zu entsorgen. Durch die korrekte Entsorgung dieses Produktes helfen Sie, negative Konsequenzen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die durch eine unsachgemäße Entsorgung dieses Produktes verursacht würden. Ausführlichere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei den zuständigen örtlichen Behörden, dem Dienst für Entsorgung von Haushaltsmüll, oder in dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Jindřich Valenta - ELKO Valenta Czech Republic, Vysokomýtská 1800,  
565 01 Choceň, Tel. +420 465 322 895, Fax: +420 465 473 304, [www.my-concept.cz](http://www.my-concept.cz)

ELKO Valenta – Slovakia, s.r.o., Hurbanova 1563/23, 911 01 Trenčín  
Tel.: +421 326 583 465, Fax: +421 326 583 466, [www.my-concept.sk](http://www.my-concept.sk)

Elko Valenta Polska Sp. Z. o. o., Ostrowskiego 30, 53-238 Wrocław  
Tel.: +48 71 339 04 44, Fax: 71 339 04 14, [www.my-concept.pl](http://www.my-concept.pl)